

# Feliz 2024 INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

# Mercacei

## SEMAMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

# E

ditorial

Las propiedades saludables del AOVE: 20 noticias destacadas en 2023  
pág. 4

La UJA presenta la segunda edición del diccionario electrónico de términos del aceite de oliva  
pág. 12

Un proyecto plantea la instalación de dispositivos en el olivar para el máximo aprovechamiento del agua  
pág. 13

La NAOOA advierte de que la producción mundial de aceite de oliva será menor en la campaña 2023/24  
pág. 16

España enlaza una segunda campaña reducida que hace tambalearse al mercado mundial  
pág. 18

El Gobierno modifica diversos reales decretos para clarificar la aplicación de la PAC  
pág. 20

## Vaya 2023...

Por Pandora Peñamil Peñafiel

**V**aya año dejamos atrás! Sin duda, 2023 será recordado. No sé si para bien o para mal, pero lo que no podemos

negar es que ha sido un año bien movidito. Sequía, precios despendolados, medios de comunicación generalistas hablando a diario del encarecimiento de la cesta de la compra por culpa del aceite de oliva...

Aunque no todo iba a ser negativo o, por lo menos, para nosotros. 2023 ha sido muy especial porque hemos organizado nuestro primer gran evento. Sí, ya habíamos hecho nuestros pinitos lanzando *Olivaria*, el primer salón de la feria Alimentaria dedicado al virgen extra, u organizando anualmente la Gala EVOOLEUM -que, por cierto, este pasado año se convirtió en la “Fiesta mundial del AOVE”- pero nunca nos habíamos lanzado a la piscina con un congreso internacional. Pero lo visualizamos, nos pusimos las pilas y lo hicimos.

Los días 22 y 23 de junio celebramos en Córdoba MUNDOLIVAR, el I Congreso Mundial de Olivicultura y Elaiotecnia, que congregó a más de 1.000 asistentes y a los grandes referentes de la olivicultura internacional. Una cita única y sin precedentes, que durante dos intensas jornadas se convirtió en el epicentro del sector del olivar y el aceite de oliva, logrando reunir a todos los actores de la cadena de valor. Pss, pss, podemos confirmar que tendrá continuidad en 2024.



Además, hemos clausurado el año con algunos lanzamientos impresionantes: la cuarta edición de *Mercacei Especial Día Mundial del Olivo*, la *Guía EVOOLEUM 2024* y *Olivatessen #10*.

El primero de ellos ha girado en torno al claim “EL OLIVAR DEL FUTURO: ¿Cómo será el sector del olivar y el aceite de oliva en 2050?”, poniendo en valor los avances que se llevarán a cabo en esa década futurista en el sector del olivo y del aceite de oliva a través de artículos que llevan la firma de los más prestigiosos expertos y

analistas del sector.

La *Guía EVOOLEUM 2024*, por su parte, más didáctica que nunca, ha sido prologada por Ángel León, chef de Aponiente (El Puerto de Santa María, tres estrellas Michelin), el restaurante más sostenible del mundo según *The World's 50 Best Restaurants*; y los chefs y copropietarios de los restaurantes Compartir y Disfrutar (tres estrellas Michelin), Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas.

Finalmente, *Olivatessen*, que ha cumplido una década promoviendo la cultura del AOVE por todo el mundo, abre en esta edición con entrevistas en exclusiva a la modelo Kate Moss y la actriz Helen Mirren hablando de virgen extra. ¿Sabían que Mirren es una auténtica fan del olivo? Lleva décadas defendiendo la historia y el patrimonio de este árbol y ha querido compartir esta pasión con nosotros.

¿Qué nos deparará 2024? Yo, por si acaso, voy cogiendo el casco que seguro que se avecinan curvas.

 **PIERALISI**  
CIRCULAR THINKING  
www.pieralisi.com



**SPI 76.2**  
N.1 en la extracción  
de aceite de oliva

EL DECANTER DE DOS FASES  
CON LAS MEJORES PRESTACIONES  
DE RENDIMIENTO REAL

“Patrocina la Noticia de la Semana”

“Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada entra en el Club del Gourmet de El Corte Inglés”

pág.11



**Fundadora:**  
M. Dolores Peñafiel Fernández

**Corresponsales:**  
BADAJOZ: Miguel Verdasco  
CÓRDOBA: Juan Morales Navas  
JAÉN: Hermanos Garrido Garrido  
COM. VALENCIANA: Miguel Pérez  
SEVILLA: José María Puerto Castro

**Directora:**  
Pandora Peñamil Peñafiel

**Redacción:**  
Alfredo Briega Martín  
Cristina Revenga Palacios  
redaccion@mercacei.com

**Edita:**



**Mercacei**  
GRUPO EDITORIAL

**CEO & Editor:**  
Juan A. Peñamil Alba

**Redacción, Administración y Publicidad:**  
Andrés Mellado, nº 72, bajo Izda.  
28015 MADRID  
Tfno.: 91 544 40 07  
Fax: 91 543 20 49  
admin@mercacei.com  
suscripcion@mercacei.com  
publicidad@mercacei.com  
www.mercacei.com

**Secretaría de Redacción y Publicidad:** Estrella de la Lama Alcaide  
**Administración:** Cristina Álvarez Llorente  
**Departamento Comercial:** Natalia de las Heras  
**Corresponsal Italia (Milán):** Daniela Capogna  
**Corresponsal América del Sur:** Leonardo Moral

**Suscripción:**  
**MERCACEI Semanal**  
(46 nos al año)  
con **MERCACEI Magazine**  
(Trimestral)  
**Anual:** 236 €  
(Extranjero: 290 €)  
**MERCACEI FAX**  
(sólo para los suscriptores de MERCACEI)  
**Anual:** 155 €  
(Extranjero: 250 €)

**Depósito Legal:**  
M 28733 - 1994  
ISSN  
1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

Prohibida la reproducción total o parcial de textos o fotografías, sin autorización escrita de la Editorial. MERCACEI no se responsabiliza de las opiniones y criterios de sus colaboradores, tanto a nivel de redacción como de los mensajes publicitarios.

Esta publicación es miembro del Club Abierto de Editores (CLABE).



# sumario

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	Actualidad
	• Salud
	• Calidad
6-10	Mercado
	• IVA reducido
11	Actualidad
	• Cultura
	• Digitalización
	• Internacional
	• Producción
	• Dieta Mediterránea
	• Consejo de ministros
	• Promoción
23	Comercio Exterior
26	Precios en el lineal
28	Anuncios Breves
29	Agenda

## DOPs e IGP

### El valor de la producción italiana de aceite de oliva con DOP e IGP alcanzó 85 millones de euros en 2022

El valor de la producción italiana de AOVE con Denominación de Origen Protegida e Indicación Geográfica Protegida se situó en 85 millones de euros en 2022, lo que supone un 4% menos respecto al año anterior, según un informe del Instituto de Servicio para el Mercado Agrícola Alimentario (Ismea).

También cae el valor del consumo interno (-5,7% en 2022, hasta 142 millones de euros), así como el valor de las exportaciones (62 millones de euros, -0,3%).

Por su parte, la producción certificada bajo estos distintivos de calidad ascendió a 13.495 toneladas (+3,6%), de las cuales 4.982 t. correspondieron a Terra di Bari DOP (+14,8%), 1.910 t. a Toscana IGP (-33,1%), 1.616 t. a Sicilia IGP (+38%) y 1.484 t. a Val di Mazara DOP (+0,8%).

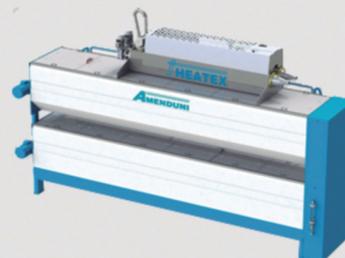
El informe detalla, a su vez, que el país transalpino cuenta con 50 sellos de calidad, de los cuales 42 corresponden a Denominaciones de Origen Protegidas y 8 a Indicaciones Geográficas Protegidas. Además, cuentan con un total de 23.418 operadores.



**EVO LINE**  
NUEVO DECANTER



**NUEVOS MOLINOS**  
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



**HEATEX**  
INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



**REX LIMITED**  
NUEVO NUEVO MODELO



**ACCIAIERIE VALBRUNA**  
High quality is our standard

Via delle Mimose, 3 (Z.I) - 70026. Modugno. Bari. **Italia**  
+39 080.5314910 - info@amenduni.it

P.I. Los Olivares. C/ Huelma, parc.19 - 23009. Jaén. **España**  
+34 953 281 315 - amenduni@amenduni.es





## Aceite de oliva

### Escasa operatividad y tendencia al alza en las cotizaciones en la última semana del año

La mayoría de las cooperativas y almazaras de las principales provincias productoras están abriendo la recepción de aceituna para almazara y, aunque todavía el ritmo de recogida no es muy elevado, ya empiezan a entrar las primeras partidas grandes de aceitunas. Sin embargo, la sequía padecida durante todo el año, así como las altas temperaturas en plena época de floración, han marcado la escasa producción que se obtendrá en esta campaña que empieza ahora.

#### Jaén

Mercado tranquilo con tendencia al alza en todas las cotizaciones debido a la escasez de aceite y a la firmeza de la oferta, con una demanda que se dedica a picotear para satisfacer necesidades muy puntuales. Así, el lampante se sitúa a 8.100 €/t.; el virgen, a 8.200/8.400 €/t.; el virgen extra, a 8.500/8.700 €/t.; y el refinado, a 8.150 €/t.

#### Córdoba

Escasa oferta que se mantiene firme y demanda que únicamente se dedica a picotear, ante los precios actuales y la poca oferta disponible. En este sentido, el lampante se establece a 8.100 €/t.; el virgen, a 8.400 €/t.; el refinado, a 8.100/8.150 €/t.; y el virgen extra, a 8.500/8.900 €/t.

#### Sevilla

La oferta se mantiene muy firme ante la evidencia de que la cosecha será corta, mientras que la demanda se ve obligada a asumir los precios actuales. Escenario de gran desconcierto a la espera

**Rosa Moliterno**

---

**Broker**  
Aceite de oliva a granel

---

**952 603 030**  
rm@iberiadeaceites.com

---

**Iberia de Aceites S.L.**

de comprobar dónde se encuentra el límite de los precios. En este contexto, el lampante se sitúa a 8.000/8.200 €/t.; el virgen, a 8.500 €/t.; el virgen extra, a 8.700/9.200 €/t.; y el refinado, a 8.200 €/t.

#### Málaga

Mercado paralizado por las fiestas navideñas, con la producción que sigue su curso esperando el retorno de los compradores.

#### Castilla-La Mancha

Tranquilidad y escasa operatividad en la última semana del año, con la oferta a la expectativa y la demanda actuando a cuentagotas. Así, el virgen se establece a 8.300/8.500 €/t.; y el AOVE, a 8.600/8.800 €/t.

#### Extremadura

Semana al alza en todas las categorías y reducida operatividad en el mercado, una tendencia que puede prolongarse mientras no lleguen las lluvias. En este sentido, el lampante cotiza a 7.800/8.000 €/t.; el virgen, a 8.200/8.300 €/t.; y el AOVE, a 8.500/9.000 €/t.

#### Valencia

Semana corta por las fiestas navideñas y de escasa operatividad, con presencia del comprador italiano para animar el mercado. La oferta se sigue mostrando muy firme y corta, y la demanda se ve obligada a asumir los precios actuales, que siguen aumentando semana tras semana. Por ello, el lampante se establece a 7.700 €/t.; el virgen y el refinado, a 7.900 €/t.; y el AOVE, a 8.600 €/t.



[www.pieralisi.com](http://www.pieralisi.com)



**SPI 76.2**  
N.1 en la extracción  
de aceite de oliva

EL DECANTER DE DOS FASES CON LAS MEJORES  
PRESTACIONES DE RENDIMIENTO REAL



# Las propiedades saludables del AOVE: 20 noticias destacadas en 2023

Quedan pocos días para despedir 2023 y desde *Mercacei* queremos destacar 20 noticias publicadas a lo largo de este año que hacen referencia a estudios científicos nacionales e internacionales que continúan aportando evidencias sobre los beneficios del aceite de oliva virgen extra para la salud.

## 1. Demuestran los beneficios del AOVE administrado en cultivos de sangre

Un equipo de investigación de la Estación Experimental del Zaidín del CSIC de Granada ha validado la acción beneficiosa de diferentes compuestos del aceite de oliva virgen extra en enfermedades con respuesta inflamatoria al administrarlo directamente en sangre y no en la dieta. El estudio se ha realizado en cultivos de células sanguíneas a los que se han suministrado estas sustancias, confirmando con estas pruebas de laboratorio su capacidad antioxidante y antiinflamatoria.

## 2. Los beneficios del ácido oleico para la salud y el bienestar

Un grupo de profesores de las Facultades de Farmacia y Medicina de la Universidad de Sevilla, junto a profesionales del Distrito Sanitario Sevilla Norte y Aljarafe y el Hospital Costa del Sol, han recopilado en un estudio las principales aportaciones a la salud del ácido oleico, que supone entre el 70 y el 80% de la composición del aceite de oliva.

## 3. El AOVE mejora la salud del cerebro y la memoria en personas con deterioro cognitivo leve

El aceite de oliva virgen extra puede tener efectos positivos en las personas con deterioro cognitivo leve, según un estudio realizado recientemente por la investigadora Amal Kad-doumi en la Facultad de Farmacia Harrison de la Universidad de Auburn (EEUU). Sus hallazgos, publicados recientemente en la revista *Nutrients*, sugieren que los compuestos que se encuentran en el AOVE mejoran la salud del cerebro y la barrera hematoencefálica.

## 4. La Dieta Mediterránea reduce el riesgo de muerte o enfermedad cardiovascular en las mujeres en casi un 25%

Intermediario de aceite de oliva

**Ramón Alcalá**

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

Seguir una Dieta Mediterránea reduce los riesgos de enfermedad cardiovascular y muerte en las mujeres en casi un 25%, según un análisis conjunto de datos cuyos resultados han sido publicados en la revista *Heart*.

## 5. El poder del escualeno para controlar el hígado graso

Una investigación liderada por la Universidad de Zaragoza ha permitido confirmar en un modelo porcino el poder del escualeno, componente del aceite de oliva virgen, para controlar el hígado graso, una patología cada vez más frecuente en humanos.

## 6. Muestran la efectividad de productos cosméticos elaborados con AOVE para tratar la piel en pacientes con ostomía digestiva

Un estudio desarrollado por investigadores de la Universidad de Jaén (UJA) y la Universidad de Granada (UGR), con la colaboración de la empresa Notaliv Cosmética Natural y de las enfermeras responsables de las consultas de ostomía del Hospital Virgen de las Nieves y del Hospital Universitario San Cecilio, ha demostrado la efectividad del uso de geles elaborados con AOVE para tratar la piel periestomal en pacientes con ostomía digestiva.

## 7. Efectos celulares de la Dieta Mediterránea rica en aceite de oliva

Investigadores de la Escuela de Medicina de Stanford (EEUU) han encontrado una de las primeras conexiones celulares entre las grasas saludables, conocidas como ácidos grasos monoinsaturados, y la vida útil en gusanos de laboratorio. Los investigadores descubrieron que una de las grasas de la Dieta Mediterránea, el ácido oleico, aumenta el número de dos estructuras celulares u orgánulos clave, y protege las membranas celulares del daño causado por una reacción química llamada oxidación.

## 8. Un estudio destaca las propiedades nutraceuticas de la hoja del olivo

Una investigación de la Universidad de Pisa, cuyos resultados se han publicado en la revista *Nutrients*, demuestra que las hojas de olivo poseen propiedades nutraceuticas útiles para la prevención de muchas enfermedades crónicas.

## 9. El uso del AOVE para curar enfermedades gástricas

Un nuevo beneficio se suma al aceite de oliva virgen extra: la capacidad de frenar una infección gástrica producida por la bacteria *Helicobacter pylori* que, con el paso del tiempo, produce inflamación, gastritis crónicas, úlceras y cáncer gástrico, según ha informado la Universidad Nacional de San Luis (Argentina).

## 10. Confirman los beneficios del AOVE en la flora intestinal

Un equipo de investigación de la Universidad de Jaén (UJA) ha confirmado los beneficios del aceite de oliva virgen extra en la flora intestinal. Para ello, ha comparado en ratones los cambios





que se producen en la microbiota del intestino según se sometan a una dieta con distintos tipos de grasa. Los experimentos muestran que el AOVE favorece la estabilidad reproductiva y funcional de las bacterias en el organismo.

#### 11. Prueban con éxito una pasta de dientes a base de aceite de oliva virgen extra eficaz contra la gingivitis

Un equipo de científicos de la Universidad de Granada (UGR) ha demostrado las propiedades beneficiosas que tiene una pasta de dientes formulada a base de aceite de oliva virgen extra, xilitol y betaina para reducir la formación de biofilm dental y el sangrado de la gingivitis en comparación con una pasta placebo y otra comercial anti-gingivitis.

#### 12. Diseñan nanopartículas de ácido maslínico para el tratamiento de cáncer de mama y páncreas

Un equipo multidisciplinar de la Universidad de Granada (UGR) ha desarrollado nanopartículas (NPs) de ácido maslínico, un compuesto natural extraído del residuo de la producción de aceite de oliva que presenta importantes beneficios para la salud. Entre ellos destaca su actividad antioxidante, que protege al cuerpo contra el estrés oxidativo y reduce el riesgo de enfermedades relacionadas con el mismo, tales como enfermedades cardiovasculares, cáncer y envejecimiento prematuro.

#### 13. Incorporar aceite de oliva en la dieta puede mejorar la salud del cerebro

Un nuevo estudio sugiere que incorporar aceite de oliva en la dieta podría ayudar a reducir el riesgo de morir por demencia. Dado que muchos países se enfrentan a tasas crecientes de enfermedad de Alzheimer y

otras formas de demencia, el estudio de la Universidad de

Harvard (EEUU) ofrece la esperanza de que los factores de un estilo de vida saludable, como la dieta, pueden ayudar a prevenir o retrasar su progresión.



#### 14. El AOVE, un valioso aliado para un crecimiento sano desde la primera infancia

El aceite de oliva virgen extra, piedra angular de la Dieta Mediterránea, juega un papel fundamental en la nutrición de los niños desde la primera infancia. De hecho, el consumo de AOVE promueve un crecimiento saludable y protege contra numerosas enfermedades. Durante la alimentación complementaria, el uso del AOVE favorece el desarrollo óseo, el sistema nervioso central y muchas otras funciones metabólicas.

**LEONARDO D'ERRICO**

**610 78 51 92**

Brokerage Olive Oil

**ACEITES TUCCITANOS**

Tel.: 953 301 100 - info@aceitestuccitanos.com

#### 15. El AOVE mejora la salud en personas con obesidad y prediabetes

Los resultados de un reciente estudio realizado por investigadores del IBIMA Plataforma Bionand, el Hospital Regional Universitario de Málaga, la Universidad de Málaga, el Instituto de la Grasa de Sevilla -que son a su vez miembros del CIBER de diabetes y enfermedades metabólicas asociadas (CIBERDEM)- y publicado en la prestigiosa revista internacional Clinical Nutrition demuestran que tomar AOVE con alto contenido en los compuestos bioactivos oleocanthal y oleaceína tiene potenciales beneficios para la salud.

#### 16. La adherencia a un estilo de vida mediterráneo se asocia con un menor riesgo de muerte por cualquier causa

Las personas que siguen un estilo de vida mediterráneo tienen un menor riesgo de mortalidad por cualquier causa y por cáncer, según un nuevo estudio dirigido por la Universidad Autónoma de Madrid y la Escuela de Salud Pública TH Chan de Harvard y publicado en Mayo Clinic Proceedings.

#### 17. Un estudio revela los efectos del aceite de oliva virgen extra en la lucha contra el cáncer

Un reciente estudio revela nuevas perspectivas sobre los efectos del aceite de oliva virgen extra y uno de sus componentes, el hidroxitiroso (HT), en la metilación del ADN en una línea celular de cáncer colorrectal, según ha informado IMDEA Alimentación.

#### 18. Descubren una posible protección renal en diabéticos con la administración de aceite de oliva virgen extra

El estudio liderado desde un grupo de la Universidad de Málaga muestra una evidencia prometedora de que la administración de un compuesto polifenólico del aceite de oliva virgen extra a roedores con diabetes tipo 1 produce un efecto protector sobre el riñón.

#### 19. Investigadores vinculan los beneficios del AOVE para la inhibición del cáncer y la angiogénesis

Investigadores del Instituto de Investigación Biomédica de Málaga y Plataforma en Nanomedicina (IBIMA Plataforma BIONAND) y de la Universidad de Málaga han publicado un estudio en la revista Biomed Pharmacoter que se centra en explorar la acción moduladora del oleocanthal y la oleaceína en la angiogénesis, estos es, el proceso directamente relacionado con la progresión de distintos tipos de tumores, así como otras condiciones patológicas, resultando trascendental en el desarrollo de metástasis en cáncer.

#### 20. La Dieta Mediterránea y el aceite de oliva pueden favorecer la prevención de algunos tipos de cáncer relacionados con la obesidad

Un nuevo estudio realizado por el grupo de investigación en Nutrición y Cáncer del IDIBELL y el del Instituto Catalán de Oncología, con la colaboración del centro científico y tecnológico AZTI, ofrece una relevante revisión y actualización de datos que demuestra cómo los hábitos alimenticios y la microbiota intestinal podrían jugar un papel clave en la prevención del cáncer.

*Aceites de oliva*C  
o  
t  
i  
z  
a  
c  
i  
o  
n  
e  
s  
  
d  
e  
  
A  
c  
e  
i  
t  
e  
s  
  
y  
  
G  
r  
a  
s  
a  
s

		EUROS/T. SEMANA 18/31 diciembre '23 (Cierre día 14 dic. '23)	EUROS/T. SEMANA 1/7 enero '24 (Cierre día 28 dic. '23)
	<b>ANDALUCÍA</b>	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	7.500	8.100
	Virgen	7.700/7.800	8.200/8.400
	Virgen extra	8.200/8.500	8.500/8.700
	Refinado	7.550	8.150
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	7.600	8.100
	Virgen	7.900/8.000	8.400
	Virgen extra	8.200/8.500	8.500/8.900
	Refinado	7.650	8.100/8.150
SEVILLA	Lampante, base 1º	7.400/7.500	8.000/8.200
	Virgen	7.800/8.000	8.500
	Virgen extra	8.500/9.000	8.700/9.200
	Refinado	Sin oper.	8.200
GRANADA	Lampante, base 1º	7.500	8.100
	Virgen	7.700/7.800	8.200/8.400
	Virgen extra	8.200/8.500	8.500/8.700
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	8.300	Sin oper.
TOLEDO	<b>CASTILLA-LA MANCHA</b>		
	Virgen	7.900/8.000	8.300/8.500
	Virgen extra	8.300/8.500	8.600/8.800
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	8.000	8.000
ALICANTE	<b>COMUNIDAD VALENCIANA</b>		
	Lampante, base 1º	7.500	7.700
	Virgen	7.700	7.900
	Virgen extra	8.400	8.600
	Refinado	7.700	7.900
BADAJOZ	<b>EXTREMADURA</b>		
	Lampante, base 1º	7.400/7.500	7.800/8.000
	Virgen	7.700/7.900	8.200/8.300
	Virgen extra	8.200/8.600	8.500/9.000

\* Estos precios son orientativos.  
Mercacei no se responsabiliza del uso que los  
lectores hagan de los mismos.

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva

Grupo **AGROISA**

INMECAL ITB Agrotechbiomed

f t y G+ AGROISA.COM info@agroisa.com

CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

**agroisa**

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua

Cámara de Comercio e Innovación Tecnológica

agroisa.com



## Aceites de oruja

C  
o  
t  
i  
z  
a  
c  
i  
o  
n  
e  
s  
d  
e  
A  
c  
e  
i  
t  
e  
s  
y  
G  
r  
a  
s  
a  
s

SEVILLA	ANDALUCÍA	EUROS/T. SEMANA	EUROS/T. SEMANA
		18/31 diciembre '23 (Cierre día 14 dic. '23)	1/7 enero '24 (Cierre día 28 dic. '23)
		€/t.	€/t.
	Refinable, base 10°	2.400/2.500	2.700
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	3.500/3.600	3.750

## Aceites de semillas

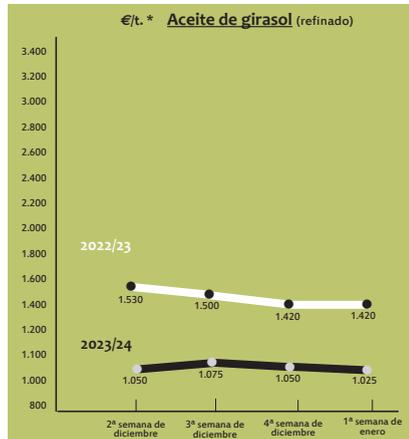
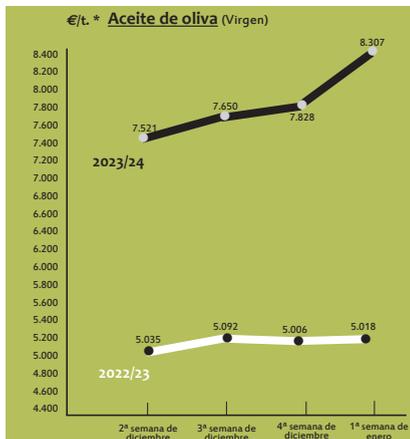
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)	EUROS/T. SEMANA	EUROS/T. SEMANA
		18/31 diciembre '23 (Cierre día 14 dic. '23)	1/7 enero '24 (Cierre día 28 dic. '23)
	Crudo	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	1.050	1.020/1.030
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	1.100	1.000
	Refinado	1.150	1.050
	ACEITE DE SEMILLAS Refinado	1.050	1.020/1.030

## Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja	Sin oper.	Sin oper.
Oleínas de oruja	Sin oper.	Sin oper.
Ácidos grasos de oliva (de refinó físico)	Sin oper.	Sin oper.

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

### Evolución mensual de los precios



Consulta todos los precios en origen actualizados en **Club Mercacei**, el club exclusivo para nuestros suscriptores

Si no tienes tus claves, solicítalas a [redaccion@mercacei.com](mailto:redaccion@mercacei.com)

(\* Media ponderada a nivel nacional).



## Aceites y Grasas industriales

MADRID  
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 18/31 diciembre '23 (Cierre día 14 dic. '23)	EUROS/KG. SEMANA 1/7 enero '24 (Cierre día 28 dic. '23)
	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Fancy	s/c	s/c
GRASA ANIMAL 3° (origen)	1.005	1.005
GRASA ANIMAL 5° (origen)	1.020	1.020
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.110	1.110
ACEITE DE COCO (refinado)	1.686	1.686
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE MADERA	4.120	4.120
ACEITE DE RICINO	1.280	1.280
ACEITE DE PATA DE BUEY	s/c	s/c
ACEITE DE PESCADO refinado	6.475	6.475
GLICERINA BIDESTILADA	s/c	s/c
GRASA ANIMAL DE CORTEZAS DE CERDO < 5° (destino)	s/c	s/c

\*Precios orientativos.

### Características de los aceites y las grasas industriales

SEBOS FUNDIDOS nacionales son: Título 42/43° C, 3% acidez, a granel (sobre Madrid y Cataluña).

SEBOS FUNDIDOS de importación USA: Fancy y Extra-fancy, a granel, sobre Barcelona.

GRASA ANIMAL: 10/12° de acidez, color FAC 34/36 título 39° C; humedad e impurezas, 2% base, sobre camión muelle Barcelona.

MANTECA DE CERDO: acidez 1%, color FAC 1/3, a granel.

ACEITE DE COCO: acidez base 3%, sobre Barcelona.

ACEITE DE LINAZA refinado: 0,5° de acidez. Color Gardner 2. 4 max. Índice de yodo 182 mínimo.

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

ACEITE DE RICINO: calidad n°1, índice de yodo 80/90. Color Gardner 2/3. Sobre Barcelona.

ACEITE DE PATA DE BUEY: punto de enturbamiento 2/3°C, sobre Barcelona.

ACEITE DE PESCADO: índice de yodo 150/160, acidez 2%, color Gardner 7/9, sobre Vigo, envase aparte.

ACEITE DE PESCADO color oscuro: Acidez 5% / 10%, sobre Barcelona.

ACEITE DE SARDINA crudo: color anaranjado, índice de yodo 175 mínimo, acidez 5%, sobre Vigo, a granel.

ACEITE DE SARDINA neutro: índice de yodo 170/180, color amarillo, sobre camión Barcelona.

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

GLICERINA BIDESTILADA: 99,5% glicerol, color apha 10, sobre camión Barcelona.

## GARRIDO HERMANOS, C.B.

*Agentes comerciales especializados  
en aceites, grasas y derivados*

Tel.: 953 254 316 y 953 222 190 - Fax: 953 220 816  
Mov.: 619 421 807 y 679 974 110  
Avda. de Granada, 1 - 5°D - 23003 - JAÉN  
garridohermanoscb@gmail.com



## Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 18/31 diciembre '23 (Cierre día 14 dic. '23)	EUROS/KG. SEMANA 1/7 enero '24 (Cierre día 28 dic. '23)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,70	9,00
		ACEITE DE OLIVA refinado	7,30	7,85
		ACEITE DE OLIVA lampante	6,70/7,00	7,00/7,20
		ACEITE DE ORUJO refinado	3,65	3,70
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,03	1,03
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,20	1,20
		ACEITE DE SOJA refinado	1,15	1,13
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,40	2,28
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,80/9,00	9,00/9,10	
	ACEITE DE OLIVA virgen	7,50	8,00	
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,95/8,10	8,10/8,40	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/8,00	7,50/8,00	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/8,00	7,50/8,00	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	s/c	s/c	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	s/c	s/c	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine)	s/c	s/c	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,30/8,70	8,70/9,00	

### TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (28 de diciembre de 2023) (Los tipos de mercado)

	1 semana	1 mes	2 meses	3 meses	6 meses	12 meses
Euro (euribor) .....	-	-	-	-	-	3,73
Dólar .....	-	4,57	-	4,97	5,26	5,68
Yen Japonés .....	-	-	-	-	-	-
Libra Esterlina .....	-	4,03	-	4,32	4,71	-
Franco Suizo .....	-	-	-	-	-	-
Dólar Canadiense .....	-	-	-	-	-	-

### Euro

Peseta .....	166,386
Lira italiana .....	1.936,270
Escudo portugués .....	200,482
Dracma griego.....	340,750
Florín.....	2,204
Dólar.....	1,057
Dólar Canadá .....	1,455
Yen japonés. ....	158,55
Corona sueca.....	11,771
Corona checa.....	24,693
Libra esterlina .....	0,872
Franco suizo.....	0,947



**Look out!**  
**High Quality**  
**Extra Virgin Olive Oil**  
**is right here!**



**CEQ**  
CONSORZIO  
EXTRAVERGINE  
DI QUALITÀ

ceqitalia.com



**IVA reducido****Los aceites de oliva y semillas continuarán con el IVA reducido del 5%**

La rebaja impositiva sobre los alimentos que ha estado vigente todo el año 2023 se prorrogará hasta el 30 de junio de 2024. Así, los aceites de oliva y semillas, y las pastas, también seguirán con el IVA reducido del 5% como ya ocurría hasta ahora.

El Consejo de Ministros aprobó el 27 de diciembre un Real Decreto-ley por el que se adoptan medidas para afrontar las consecuencias económicas y sociales derivadas de los conflictos en Ucrania y Oriente Próximo, así como paliar los efectos de la sequía. La norma recoge las prórrogas de iniciativas vigentes desde 2022 y 2023.

En concreto, los considerados como alimentos de primera necesidad mantendrán un tipo de IVA del 0%. Esto afectará al pan común, así como la masa de pan común congelada y el pan común congelado destinados exclusivamente a la elaboración del pan común; las harinas panificables; los siguientes tipos de leche producida por cualquier especie animal: natural, certificada, pasteurizada, concentrada, desnatada, esterilizada, UHT, evaporada y en polvo; los quesos; los huevos; y las frutas, verduras, hortaliz-

zas, legumbres, tubérculos y cereales, que tengan la condición de productos naturales de acuerdo con el Código Alimentario y las disposiciones dictadas para su desarrollo.

Según el Ejecutivo, estas medidas que buscan seguir abaratando la cesta de la compra continuarán siendo únicamente para el consumidor, “por lo que dicha reducción no podrá dedicarse a incrementar márgenes de beneficios empresariales que puedan llevar a un encarecimiento de la cadena de producción”.

En materia energética, Pedro Sánchez anunció que, “ante la caída paulatina de los precios de la energía gracias a la gestión del Gobierno a nivel europeo y estatal, se retirarán de manera gradual algunas bajadas de impuestos vinculadas con la electricidad y con el gas”.

El IVA de la electricidad seguirá en el 10% durante 2024 sobre todos los componentes de la factura. El del gas se mantendrá en el 10% durante los primeros tres meses de 2024. El Impuesto Especial de la Electricidad tendrá un tipo reducido durante el primer semestre: 2,5% hasta finales de marzo y 3,8% hasta finales de junio.

**MATERIAS PRIMAS PARA piensos compuestos**

HARINAS		PRECIOS
		€/t.
Harina de soja (s. fábrica) .....		525
Harina de girasol (integ.) (abril) .....		400
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo) .....	1.380	Dólares/t.
Harina de pescado, de Perú		s/c
Harina de soja (Buenos Aires) (Precios cif Rotterdam)		s/c
CEREALES		PRECIOS
(Estos precios son en origen)		€/t.
Maíz		310
Trigo panificable		360
Trigo forrajero (puerto destino)		340
Cebada cervecera		270
Cebada dos carreras		270
Colza (puerto destino)		752
Guisantes		280
Centeno		220
Harina de girasol (pellets)		300
Harina de girasol (alto proteico)		340

**LA BOLSA DE CHICAGO**

**Habas de soja:** La semana cerraba a **1.308,75** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.308,75**.

◆ Precios: Futuros enero.

**Harina de soja:** **421,10** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **421,10**.

◆ Precios: Futuros diciembre.

**Aceite de soja:** Cerraba a **49,84** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **49,84**.

◆ Precios: Futuros enero.

**Maíz:** Terminó la semana a **460,25** centavos/bushel, habiendo comenzado a **460,25**.

◆ Precios: Futuros diciembre.



**J. Morales Navas**  
comercial aceitera s.l.u

Tlf. +34 957 676 009 / +34 957 676 044  
Mob. +34 686 965 465  
**DOÑA MENCIA - CÓRDOBA**



# Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada entra en el Club del Gourmet de El Corte Inglés

Tras alzarse como el segundo mejor AOVE del mundo y ser vencedor en las categorías de Mejor Frutado Verde, Mejor de España y Mejor Picual en la última edición de EVOOLEUM Awards, *Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada*, de la SCA Oleícola Baeza, ha entrado en el Club del Gourmet de El Corte Inglés.

De esta manera, la SCA Oleícola Baeza impulsa la comercialización de su aceite de oliva virgen extra y amplía su presencia en toda España, consolidando su línea de negocio dentro del grupo de empresas que venden en El Corte Inglés.

Este acuerdo, según el presidente de la cooperativa, Román León, refuerza la estrategia marcada en su día por el consejo rector de la entidad al apostar por la calidad y la diferenciación del AOVE producido.

Este AOVE, que se puede adquirir en el Club del Gourmet de El Corte Inglés, es un producto de alta gama elaborado en los primeros días de la actual campaña procedente de aceitunas de variedad picual.

León ha subrayado que los consumidores que adquieran estas botellas tendrán la oportunidad de disfrutar de un aceite "complejo, armónico y persistente".

"Nuestra cooperativa es de un tamaño pequeño en cuanto a número de socios, pero tenemos muy clara la mentalidad y tendencia en la que apostamos por el aceite de calidad y por darle una imagen más modernizada a ese producto que elaboramos con tanto cariño. En un primer momento se cubrieron dos pedidos importantes y ahora estamos reforzando la presencia en aquellas tiendas donde hay una mayor demanda, que son bastantes", ha precisado el presidente de la SCA Oleícola Baeza.

León ha recordado que "el tiempo y el trabajo constante de socios, trabajadores y consejo rector nos dan la razón en lo acertado de nuestra apuesta por obtener un aceite de oliva virgen extra de la máxima excelencia. Entendemos que, dentro de un mercado globalizado y exigente como el actual, elaborar productos de calidad y muy saludables es imprescindible".

"Para nuestra cooperativa estar presentes en El Corte Inglés es dar un salto cualitativo y de calidad para *Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada* y un espaldarazo al magnífico trabajo de los últimos años. Es el impulso que nos faltaba, porque el hecho de ser considerado el mejor picual del mundo por la *Guía EVOOLEUM* nos ha traído este contrato con El Corte Inglés y nos permite ser el regalo de Navidad escogido por numerosas empresas de Alicante, Murcia, Madrid, Barcelona o Sevilla entre otras ciudades", ha afirmado el presidente de la cooperativa baezana.

Finalmente, León ha explicado que "todos los pasos que seguimos dando en la cooperativa tienen varios objetivos fundamentales, especialmente el beneficio para el socio con la obtención de un mayor valor añadido, pero sin olvidar la apertura de nuevos mercados y el aumento de la comercialización y del número de hogares que disfrutan de nuestro AOVE. Y para conseguirlo tenemos muy claro en la junta rectora que hay que producir el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo y tener una imagen que corresponda con los nuevos tiempos, pero sin olvidar el pasado histórico que tiene nuestra ciudad".



**INDUSTRIAS DE LA ROSA**

Ctra. Madrid-Cádiz, Km. 358  
Apdo. de Correos 17  
14600 MONTORO (Córdoba)  
Tfns.: 957 160 034 · 957 160 450

industriasdelarosa@industriasdelarosa.com

MOLINO TRITURADOR

TERMOBATIDORA

BOMBA PARA TRASIEGO

CALDERA DE BIOMASA

CONJUNTO BATIDORA CON MOLINO PARA MOLTURACIÓN POR LOTES

FABRICANTES MARCA ESPAÑA

[WWW.INDUSTRIASDELAROSA.COM](http://WWW.INDUSTRIASDELAROSA.COM)



## La UJA presenta la segunda edición del diccionario electrónico de términos del aceite de oliva

En una edición ampliada y actualizada respecto a la publicada en 2013 que recoge 420 términos con sus distintas acepciones, *Olivaterm* incorpora la lengua francesa junto al español, inglés y chino.

La Universidad de Jaén (UJA) ha presentado la segunda edición del diccionario electrónico multilingüe de términos del aceite de oliva (*Olivaterm*), una herramienta que el rector de la UJA, Nicolás Ruiz Reyes, ha calificado como “rompedora”, puesto que supone “un extraordinario motor de divulgación científica hacia todos los agentes sociales y económicos relacionados con el sector del olivar y también hacia la sociedad, ayudando a conocerlo mejor y posicionarlo internacionalmente desde un enfoque creativo, en un entorno colaborativo y para un objetivo centrado en la generación de valor”.

Junto al rector de la UJA, en el acto de presentación de la web *Olivaterm* han participado Mercedes Roldán Vendrell, profesora de Lingüística General de la UJA y autora del diccionario; Santiago Revellado, director general, gerente y fundador de la empresa Medialab; Carmen Conti, profesora de Lengua Española y coordinadora del grupo ALTYA; y el director del Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva de la UJA, Juan Bautista Barroso.

En su intervención, Nicolás Ruiz ha destacado el compromiso de la UJA con el sector del aceite de oliva. “Este acto supone una muestra más de ese apoyo, que se realiza desde distintos y variados ámbitos del conocimiento, como la mejora de la producción, la modernización de los procesos, la sostenibilidad, la digitalización, la salud, la seguridad alimentaria, la apertura de nuevos mercados... y también la lingüística, con sus aplicaciones prácticas. En este caso, con la creación de este diccionario electrónico multilingüe de términos del aceite de oliva”, ha declarado.

Una valiosa herramienta con la que se pretende facilitar la comunicación entre los distintos actores del sector (agricultores, empresarios, periodistas, traductores, intérpretes y especialistas, comerciales, instituciones y organizaciones nacionales e internacionales relacionadas con el mismo), resaltando la importancia de la interdisciplinariedad y de abarcar el mayor número posible de áreas de conocimiento a la hora de ejecutar este tipo de proyectos.

### Cuatro lenguas

La 2ª edición del Diccionario de Términos del Aceite de Oliva (DTAO), que se ha visto ampliada y actualizada respecto a la versión impresa publicada en 2013, llega ahora en formato electrónico. Esta edición digital, alojada en la página web del Instituto Universitario de Olivar y Aceites de Oliva de la UJA, permite el acceso rápido y universal a la información y la transferencia eficaz del conocimiento en cuatro lenguas (español, inglés, francés y chino). La principal novedad de esta segunda edición digital del diccionario -que actualiza la información compilada hasta la fecha y recoge 420 términos con sus distintas acepciones- es la incorporación del francés como nueva lengua de consulta.

Una obra que supone el primer diccionario multilingüe especializado en esta materia y que, en palabras de su autora, Mercedes Roldán, “constituye en la actualidad una obra de referencia para resolver dudas y responder a los interrogantes que se plantean en el uso de esta terminología en sus cuatro lenguas de consulta, habiendo recibido el reconocimiento unánime de numerosos especialistas del ámbito de la terminología”.

En este sentido, la web *Olivaterm* posibilita el acceso a la valiosa información del DTAO mediante un dispositivo de mano que permite su consulta tanto on line como offline, previendo situaciones en las que resulta imposible la conexión a Internet.

## La comisión de Paisajes del Olivar da el visto bueno al expediente de Patrimonio Mundial

La Diputación Provincial de Jaén ha acogido la celebración de la comisión institucional de la candidatura “Paisajes del Olivar en Andalucía. Historia milenaria de un mar de olivos” a Patrimonio Mundial, cuyos miembros han dado el visto bueno por unanimidad al expediente de esta candidatura.

“La totalidad de los miembros de la comisión, organizaciones agrarias, universidades, instituciones y diputaciones le hemos dado el visto bueno al expediente, que está ya prácticamente finalizado, sólo a falta de alguna cuestión desde el punto de vista técnico que ha surgido en los últimos días y que se resolverá en las próximas semanas”, ha destacado el presidente de la Administración provincial, Francisco Reyes.

Esta comisión institucional volverá a reunirse el próximo 10 de enero para dar el visto bueno definitivo a este expediente y remitirlo al Ministerio de Cultura antes del 15 de enero de 2024, tal y como ha señalado el presidente de la Diputación.

Con ello, a lo largo del próximo año, “la UNESCO mandará sus técnicos a la provincia de Jaén y al resto de provincias andaluzas para analizar espacio por espacio la realidad de esos territorios y realizar los correspondientes informes para que, si todo va bien, antes del verano de 2025 el expediente sea aprobado en la asamblea general de la UNESCO”, ha apuntado el presidente de la Administración provincial.

Junto a la Diputación de Jaén, la comisión institucional de esta candidatura está formada por las diputaciones de Córdoba, Granada, Sevilla y Málaga, las universidades de estas provincias, la Junta de Andalucía, las organizaciones agrarias y fundaciones como Savia y Juan Ramón Guillén.





## Un proyecto plantea la instalación de dispositivos en el olivar para el máximo aprovechamiento del agua

Cooperativas Agro-alimentarias de Granada participa en el proyecto Hidrolivar, cuyo objetivo es optimizar el agua con la instalación de dispositivos infiltradores, contribuyendo a que el sector del olivar se adapte a los efectos del cambio climático.

Además, la instalación de sensores de humedad permitirá una digitalización del olivar en lo referente al uso óptimo del recurso agua, y, en consecuencia, aumentará de manera sostenible la producción de aceituna (y su rendimiento graso), lo que supondrá mayores ingresos para el sector.

Otro de los objetivos es reducir la cantidad de agua de escorrentía (proceso por el que el agua de lluvia llega a la red fluvial) y la erosión hídrica de los suelos. Gracias a la mayor infiltración de agua en el suelo, también se conseguirá una recarga de los mantos freáticos, según ha informado la organización.

Por lo tanto, el proyecto se centra en el empleo de una tecnología innovadora, el dispositivo infiltrador, desarrollado en la Universidad de Granada (UGR). Este dispositivo aprovecha y optimiza el agua de lluvia y de riego, por lo que las producciones de aceitunas mejoran en cantidad y calidad, mejorando también el estado fenológico de los olivos, y evitando la evaporación en los riegos de goteo.

Además de Cooperativas Agro-alimentarias de Granada, forma parte del grupo operativo la UGR, como coordinador técnico de proyecto, la empresa Hidroinfiltrador S.L., Oleostepa y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

## Análisis químicos y algoritmos para clasificar los aceites de oliva según su calidad



Un equipo de investigación de la Universidad de Jaén (UJA), en colaboración con la Universidad de Calabria (Italia), ha aplicado análisis químicos y algoritmos para identificar distintas categorías comerciales del aceite de oliva -virgen extra, virgen y orujo de oliva- con una eficacia del 90%.

Según ha informado la Fundación Descubre, este método “permite analizar e identificar una muestra de aceite en tiempo real, mientras que los habituales implican el uso de disolventes como el éter etílico o el hexano y la ejecución de procesos más complejos en laboratorio y, por tanto, más tiempo”.

“Los organismos certificadores de calidad podrían emplearlo para agilizar los análisis para detectar si el aceite está adulterado”, ha explicado a la Fundación Descubre la investigadora de la UJA Priscilla Rocío Bautista.

Tal y como explican en el artículo “Paper spray mass spectrometry profiling of olive oil unsaponifiable fraction for commercial categories classification” publicado en Talanta, cada tipología comercial de aceite de oliva posee una serie de características químicas concretas, es decir, patrones moleculares que definen su sabor, su aroma y su acidez, entre otras cualidades. Estos patrones son como una “huella dactilar”, que ya es ampliamente conocida entre los expertos que producen el aceite de oliva virgen, virgen extra y orujo de oliva.

### Un método de dos pasos

Los expertos explican que siguieron una metodología de dos pasos, probada en 63 muestras de aceite diferentes (de aceite de oliva virgen, virgen extra, orujo de oliva y adulteradas). En primer lugar, cortaron un trozo pequeño de papel, del tamaño aproximado de una uña, en forma de triángulo y depositaron una gota del aceite a analizar. Luego, introdujeron esta muestra en una máquina de análisis químico llamada espectrómetro de masas, que es la que identifica las distintas moléculas del aceite e indica, por ejemplo, si tiene un mayor o menor porcentaje de acidez y los compuestos aromáticos que posee, entre otras cuestiones.

Posteriormente, los investigadores transfirieron esta información a un programa informático estadístico, que creó un algoritmo con los datos obtenidos para comprobar si el perfil de la muestra analizada coincidía con los patrones moleculares que ya son conocidos del aceite de oliva virgen, virgen extra y orujo de oliva. “De este modo, el programa nos avisa si la muestra está mezclada con otros compuestos o está adulterada de alguna forma”, ha detallado Priscilla Rocío Bautista. Los resultados arrojaron un acierto en el 90% de los casos analizados.

Actualmente, de los investigadores del Grupo de Química Analítica de la Universidad de Jaén (FQM 323) se centran en mejorar esta metodología para incluir otro tipo de matrices de aceite y, de este modo, poder detectar adulteraciones con aceites de semilla o de otros frutos. Además, quieren ampliar el alcance de la misma para identificar no sólo los compuestos del aceite; también si éste contiene pesticidas.

Este trabajo ha sido financiado por la Consejería de Universidades, Investigación e Innovación de la Junta de Andalucía, fondos propios de la Universidad de Jaén y el Ministerio Italiano de Educación, Universidad e Investigación.



# ESCAPARATE DE PROVEEDORES



## ANÁLISIS



LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEC



Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

## DEPOSITOS INOX.



LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN - BODEGAS ACERO INOXIDABLE - SERVICIO TÉCNICO OFICIAL FLOTTWEG  
WWW.CALDERERIAMANZANO.NET



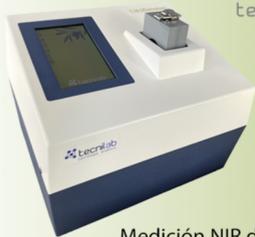
SERIJEREZ

DECORACIÓN EN VIDRIO

DECORACIÓN EN VIDRIO  
SERIGRAFÍA VITRIFICABLE Y ORGÁNICA, PINTADO TOTAL Y PARCIAL, HOT STAMPING



tecnología analítica



La solución integral para su almazara

Medición NIR de Grasa, Humedad y Acidez en aceituna y orujo

## ENVASES/ENVASADO

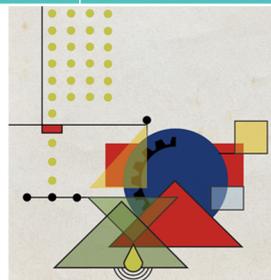


AUTELEC  
TECNOLOGÍA, S.L.

Tel: +34 963 751 471  
+34 628 632 992  
comercial@autelec.es  
www.autelec.es



## EXTRACCIÓN



La extracción convertida en arte.

## BOMBAS



bombas desde 1967  
**TRIEF**

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



ventas@bombastrief.es  
www.bombastrief.es

**Codi - Pack**

MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.



20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com



Desde más de 150 años, ANDRITZ SEPARATION es la especialista en el desarrollo de tecnologías y componentes clave en el sector de la separación. Con más de 15.000 decantadoras centrífugas instaladas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de centrifugadoras.  
Los decantadores Fager están diseñados específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector lácteo, cumpliendo con los requisitos más exigentes.  
PALACÍN incorpora en su línea de producción continua más gran medida y se convierte en el distribuidor exclusivo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.

FÁBRICA Y ALMACÉN  
Avenida Vicente Piornogordo nº 12  
14550 BAEÑA (Córdoba)  
Telf: 0034 957 665 115  
e-mail: tccsal@tccsal.com

DELEGAÇÃO EM PORTUGAL  
Rua A - Pavilhão 03  
Zona Ind. de Mirandela  
3370-565 MIRANDELA  
Telf: 00351 278 096 522



Nos adaptamos a sus necesidades. La extracción a su medida.

**TAOSA**



González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa  
INDUSTRIAL DE FABRILLOSA (CÓRDOBA)

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962



Tel: +34 963 751 471  
+34 628 632 992  
comercial@autelec.es  
www.autelec.es



## LABORATORIOS



**agrama**  
ciencia y vida

Análisis Agroalimentarios

Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com



# ESCAPARATE DE PROVEEDORES



**LABORATORIO DE ANÁLISIS**  
Fundado en 1944

Especializados en análisis de grasas y aceites  
75 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan

P.I. La Negrilla - C/ Laminadora, Nº 3, Puerta 51 - 41016 Sevilla  
Telf. 954 57 12 21 - Fax 954 57 13 66  
espejo@laboratoriospejo.com

**TAMESUR, S.A.**

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

VIVEROS/CAMPO

**Lecciana,**  
la variedad italiana de los GRANDES ACEITES

PREMIUM

**HUMANES & COSTA**  
LABORATORIO AGROALIMENTARIO

Especializado en olivar y aceite de oliva  
Servicios analíticos para el campo y la industria agroalimentaria

PH: +351 964 288 994  
Vidigueira, Portugal

**TREICO**

INNOVAMOS PARA TI

Con más de 65 años de experiencia, la Organización TREICO se reinventa cada día ofreciendo productos novedosos de alta calidad para cubrir las necesidades de nuestros clientes con el mejor servicio.

www.treico.com

SERVICIOS DE TRANSFORMACIÓN INTEGRAL PARA UNA AGRICULTURA MODERNA, RENTABLE Y SOSTENIBLE.

**BALAM**  
AGRICULTURE

**OLIVARUM**  
Fundación para el desarrollo agroalimentario

**LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO**

www.olivarum.es  
CAJA RURAL JAÉN

**IMATEC**

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

Automatización de procesos

PESAJE, ELECTRICIDAD, SOFTWARE

Polígono Industrial "Los Olivares" C/ Huesa, 4, 23009 Jaén

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

**Kubota**

5 AÑOS DE GARANTÍA

**LABORATORIO TELLO**  
A Tentamus Company

"Expertos en análisis de aceites de oliva, de sus derivados, de otros aceites vegetales y de sus contaminantes."

Accreditados por ENAC según la norma ISO 17025 (Consultar Alcance Técnico en www.enac.es). Reconocidos por el C.O.I. como Laboratorio de Análisis Físico-Químico y Contaminantes para el período vigente.

**ANSOTEC** High Technology Great Performance

SOFTWARE

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

MI NUESTRA SOLUCIÓN

AGROCUADERNO CONECTADA 4.0

**MORESIL**  
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional Superintensivo

Fábrica: Ctra. Córdoba-Palma del Río km. 31 14730 Posadas (Córdoba)  
Tel: 957630243 www.moresil.com

**PATIO**

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.

FABRICACIÓN DE MAQUINARIA PARA RECEPCIÓN DE ACEITUNA, PISTACHO, ALMENDRA, CACA/HUETE Y OTROS FRUTOS

**JAR METEGAL**  
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarirr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

AGROCUADERNO

Nuevos marcos de Olivar en Seto para fincas de Secano y Regadío

Económicos y muy rentables

**TODOLIVO** Infórmate

Telf. (0034) 957 42 17 40  
www.todolivo.com



## La NAOOA advierte de que la producción mundial de aceite de oliva será menor en la campaña 2023/24

La North American Olive Oil Association (NAOOA) ha lanzado un comunicado en el que analiza las condiciones del mercado de aceite de oliva, advirtiendo de que la producción mundial en la actual campaña será inferior a la del año pasado y anunciando la puesta en marcha de un exhaustivo programa de análisis que comenzará sus pruebas a inicios de 2024.

En su declaración, la NAOOA comienza reconociendo que “la cosecha del año pasado supuso un reto para muchos países oliveros. España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, vio caer la producción a aproximadamente el 50% de los promedios recientes; mientras que otros grandes países productores también registraron descensos significativos”.

“Aunque los primeros indicios apuntaban a una mejor cosecha este año -continúa-, los informes del sector publicados la semana pasada sugieren que la producción española de la campaña 2023/24 probablemente no será mucho mejor que la del año pasado, si es que lo es, debido a los decepcionantes rendimientos de los frutos. Si nos fijamos en los informes de producción estimada de otros países, con Italia repuntando pero Grecia y Turquía enfrentándose a grandes descensos, parece casi seguro que la producción mundial total para la cosecha 2023/24 será inferior a la del año pasado”.

Una situación que, si bien ha seguido ejerciendo una presión al alza sobre los precios, “aún no se refleja plenamente en los lineales estadounidenses, sobre todo en el caso de las marcas blancas, que pueden haber comprado aceite antes de que los precios empezaran a subir. Hasta que los precios al por menor no reflejen mejor la realidad del mercado, no podremos estimar el impacto que estas condiciones tendrán en la demanda es-

tadounidense”, indica la asociación en su comunicado.

### Exhaustivo programa de análisis

A la vista del aumento de los precios y la reducción de la oferta, la NAOOA ha anunciado el lanzamiento del programa de análisis de aceite de oliva más amplio y exhaustivo del país, “tanto para garantizar a los consumidores la calidad y autenticidad que se merecen como para disuadir a cualquier posible malhechor que intente aprovecharse de las condiciones actuales del mercado”. El programa de pruebas comenzará sus muestreos a principios de 2024, coincidiendo con los primeros envíos importantes de aceite de oliva de la última campaña del Hemisferio norte.

La NAOOA señala que, en este contexto, “es importante que los consumidores comprendan que el aceite de oliva ofrece grandes ventajas, incluso a precios más elevados. El aceite de oliva favorece la salud del corazón y el cerebro y protege contra múltiples enfermedades. Además, el aceite de oliva no sólo es bueno para nosotros, sino también para el planeta, porque -a diferencia de otros muchos aceites de cocina- se produce a partir de un cultivo permanente y su producción mundial absorbe cada año las emisiones de carbono de una ciudad de 7 millones de habitantes”.

Por último, la NAOOA considera asimismo que la situación actual subraya la necesidad a largo plazo de invertir más en el cultivo del olivo y en la gestión del agua en todo el mundo para garantizar la estabilidad del suministro mundial de aceite de oliva y satisfacer las tendencias de crecimiento del consumo en EEUU y otros países.



## CEQ Italia plantea un nuevo concepto del aceite de oliva virgen extra de alta calidad

El presidente del Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Qualità (CEQ Italia), Zefferino Monini, ha abordado las ventajas que Italia podría obtener si apostara por un nuevo concepto de aceite de oliva virgen extra con un alto perfil nutricional y sensorial, acompañado de nuevas reglas de producción, distribución y conservación.

“Quien en Europa quisiera producir un aceite como éste tendría que afrontar los mismos costes y esto nos permitiría competir en igualdad de condiciones”, ha asegurado Monini durante su intervención en la primera reunión del intergrupo parlamentario para la estrategia de desarrollo y valorización del sector oleícola, puesto en marcha el pasado 14 de diciembre por la senadora Gisella Naturale en presencia del subsecretario de Estado de Agricultura, Patrizio Giacomo La Pietra.

Según el presidente de CEQ Italia, “necesitamos cambiar el terreno de juego para separar los AOVEs italianos de alta calidad de la competencia de precios”. A su juicio, “se deben adoptar decisiones claras y firmes para proteger los mejores aceites de las zonas italianas con mayor vocación si queremos dar una perspectiva de ingresos sostenibles a estos territorios, donde el cultivo es predominantemente tradicional”.

Monini ha valorado esta iniciativa de la senadora Gisella Naturale y ha agradecido al subsecretario de Estado de Agricultura su disponibilidad y atención a las solicitudes de CEQ.





## ICEX publica una guía rápida para el registro de exportadores de alimentos en China

ICEX España Exportación e Inversiones ha publicado una guía actualizada que explica paso a paso cómo obtener el número de registro de exportador de la Administración General de Aduanas de China (GACC).

Según ha informado este organismo, se trata de un requisito obligatorio para todos los exportadores de alimentos y bebidas para el consumo humano con destino a la República Popular China. No obstante, se excluyen los territorios de Macao, Hong Kong y Taiwán, que cuentan con su propia regulación aduanera).

La guía explica también cómo modificar los datos de exportador -que deben estar siempre vigentes- y cómo buscar el número de exportador.

En concreto, entre otros asuntos, detalla que todas las empresas españolas que vayan a exportar alimentos y bebidas para consumo humano a China tienen la obligación de contar con un número de registro de exportador extranjero -en el caso de las españolas, comienza por 72-, que deberán facilitar a su importador para que este pueda realizar la declaración aduanera.

El número de registro es, por tanto, una herramienta de trazabilidad para las Aduanas Chinas y, como tal, no puede haber discrepancias entre la información del exportador que contengan los documentos de flete y la que obre registrada en el expediente de registro, correspondiendo al exportador mantener o actualizar los datos para que estén vigentes.

En 2022 España exportó a China 42.765 toneladas de aceite de oliva, superando a compradores bien asentados históricamente como Reino Unido o Japón, según datos de la Interprofesional del Aceite de oliva Español. El valor de las exportaciones alcanzó los 168 millones de euros, lo que supone un precio medio de unos cuatro euros por kilo.

## El aceite de oliva y las aceitunas, entre los productos españoles más reconocidos en el mercado canadiense

Siempre a tu lado  
para que no pares  
en campaña

GEA

El aceite de oliva y las aceitunas figuran entre los productos españoles que gozan de un mayor reconocimiento en Canadá, según un estudio de ICEX España Exportación e Inversiones, que apunta que el producto español empieza a ocupar un lugar en la mente del consumidor canadiense gracias, en parte, a la gastronomía. Y es que, poco a poco, los restaurantes españoles y bares de tapas comienzan a instalarse en las principales ciudades del país.

En el caso del aceite de oliva, este organismo señala que la marca España está muy extendida en este segmento y aunque Italia sigue siendo el primer proveedor, poco a poco nuestro país está consiguiendo una mayor cuota de mercado, siendo en 2021 bastante pareja (34,50% para Italia y 33,85% para España). Además, según ICEX, mientras que las exportaciones de aceite de oliva de Italia han ido disminuyendo desde 2018 las de España han continuado aumentando.

Por su parte, el 60% de las aceitunas consumidas en Canadá provienen de España, ya que el consumidor canadiense valora de forma positiva este producto que considera sabroso y saludable. Además, resulta fácil de encontrar en cualquier tienda de alimentación, lo que influye en su consumo.

Este estudio subraya que el producto español es conocido y altamente valorado por los gestores de tiendas especializadas y de gama

gourmet, ya que muchos de ellos centran su distribución principalmente en este tipo de establecimientos, especialmente para productos como el aceite de oliva. Estos son reconocidos por su perfil saludable y su gran variedad. No obstante, el consumidor aún presenta dificultades para identificar su procedencia española, debido a la alta presencia de productos procedentes de otros países mediterráneos como Italia, Grecia o Francia (esta última especialmente en la región de Quebec), los cuales están asentados en el mercado de una forma mucho más madura y se ven beneficiados por la gran influencia cultural que existe en Canadá gracias a la inmigración.

Según ICEX, es importante que las empresas españolas busquen la diferenciación y aporte de valor para que los consumidores canadienses estén informados sobre la calidad de los productos españoles y sepan identificarlos.

Por otro lado, considera que adaptarse a las tendencias también puede ser un punto clave para introducirse en el mercado. Si bien existe en estos momentos una preocupación en los consumidores por su situación económica, hay ciertos hábitos de consumo que se mantienen como es el consumo de productos orgánicos y saludables.

Respecto a los canales de distribución, las cadenas de supermercados y grandes superficies son las principales vías de venta de alimentos, aunque también hay tiendas independientes que se dedican a vender productos más especializados o gourmet. Existen en Canadá tres grupos de distribución y venta de productos alimentarios que, junto con Walmart y Costco, agrupan casi el 75% del mercado de la distribución alimentaria -Loblaws, Metro y Sobeys-.

No obstante, el informe subraya que el e-commerce es un canal de venta que ha experimentado un gran crecimiento como consecuencia de la pandemia y todas las principales cadenas han desarrollado su servicio de compra *on line*.



## España enlaza una segunda campaña reducida que hace tambalearse al mercado mundial

Para despedir el año 2023, la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) ha realizado un balance de los difíciles momentos en que se encuentra el sector oleícola español. Según ha subrayado, los últimos 12 meses han sido realmente complicados para todos los actores implicados en el sector del aceite de oliva en nuestro país, por lo que ha analizado las circunstancias que han llevado a esta situación.

Así, AEMO ha precisado que España finalmente produjo en la campaña 2022/23 la cantidad de 648.712 toneladas, siendo la cosecha más corta del siglo y la menor desde hace 26 años, “cuando en la campaña 1996/97 no alcanzamos las 400.000 t.”.

A esto se unió, según ha destacado, un año hidrológico muy negativo, con un déficit de precipitaciones cercano al 40%, y una ola de calor a finales de abril que arrasó parte de la flor, lo que confirmó la baja cosecha que se está recolectando en estas semanas. Por ello, prevé que España probablemente no superará las 750.000 t. en la actual campaña 2023/24, “la mitad de una campaña de crucero”.

Además, la asociación ha precisado que con un enlace históricamente corto, de 246.000 toneladas, y las bajas previsiones de la actual campaña, el precio del aceite de oliva

virgen en origen se sitúa en torno a 8,5 euros/kg. y en posición firme. “A la espera de las lluvias en los próximos meses y de las temperaturas en etapas críticas como abril o mayo, no parece que los precios se vayan a relajar”, ha añadido.

Ante estos antecedentes, según AEMO, “tenemos que decir que ningún actor de la cadena de valor del aceite de oliva gana y más bien todos pierden”. En este sentido, ha explicado que, en general, “el olivarero, o productor de aceituna, lo está pasando mal porque aunque hay un precio alto para su producto, tiene poco producto”. Además, los costes de producción son coyunturalmente muy altos debido a esa baja producción -hasta un 60% superiores por kilo de aceite producido-.

A su vez, ha considerado que las almazaras, ya sean cooperativas o industriales, mantienen los costes fijos de personal, energía, etc., derivados de abrir sus puertas, y sin embargo se encuentran con la mitad de aceituna que molturar, lo que implica que sus costes unitarios también están disparados.

Por su parte, los envasadores, con un precio alto del producto en origen, “no tienen más remedio que trasladar estos precios a sus clientes, distribuidores y lineales, lo que

les genera tensiones y dificultades tanto en el mercado nacional como internacional”, según AEMO, que ha precisado que “la distribución disminuye al máximo sus márgenes ante el alto precio del producto envasado y reducen las ventas de todas las referencias de aceites de oliva”.

Finalmente, cree que el consumidor es otro gran perdedor porque, ante los altos precios, no tiene más remedio que reducir el consumo, si bien “se está resistiendo a hacerlo demostrando su fidelidad hacia nuestro producto. Pero, sí o sí, se reduce el consumo porque no hay más remedio que regular salidas para poder enlazar con la siguiente campaña, eso sí, via precios nunca vistos”.

“Ante todo esto, y dejando constancia de que estamos ante una situación desfavorable para todos, no nos queda sino desear que en 2024 lleguen las ansiadas lluvias y las lógicas temperaturas estacionales para que nuestra España y sus vecinos mediterráneos podamos producir aceite de oliva virgen extra suficiente para satisfacer al mercado mundial, que en los últimos años está reconociendo nuestro zumo de aceituna como la grasa más sana y más rica de todas las conocidas”, ha concluido.

## La producción de aceite de oliva de esta campaña rondará las 65.000 toneladas en Extremadura

La Sectorial de Aceite de Oliva de Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura ha realizado una estimación de la producción de aceite de oliva en esta Comunidad durante la campaña 2023/24, que fija en 65.000 toneladas en la región. “Se trata de una cifra que supera la producción de la temporada pasada, en la que se produjeron poco más de 36.300 toneladas debido a la sequía y a las altas temperaturas que se registraron en momentos fundamentales para el desarrollo del

fruto”, ha explicado el presidente de esta Sectorial, Fabián Gordillo.

De este modo, esta previsión de producción de aceite de oliva supone un incremento del 79% respecto a la campaña anterior.

Cooperativas Agro-alimentarias de España espera para esta campaña 2023/24 una producción nacional que rondará las 755.000 toneladas, con un incremento estimado del 13,7% respecto al año anterior, en el que la cosecha fue de 664.000 toneladas.

El descenso de producción registrado durante la campaña pasada provocó que los mercados internacionales tuvieran escasas disponibilidades de aceite, ocasionando un incremento importante de los precios del aceite de oliva, según esta organización

“A pesar de este aumento de precios en origen, esto no ha beneficiado a agricultores y cooperativas, que han tenido que soportar unos importantes costes de producción, tanto en campo como en almazara”, ha señalado Fabián Gordillo.



## La Dieta Mediterránea mejora la probabilidad de éxito de la fecundación in vitro

Un nuevo análisis sobre la evidencia de muchos suplementos nutricionales y dietas que se cree que mejoran los resultados de la fecundación in vitro (FIV) ha concluido que adoptar una Dieta Mediterránea durante el tratamiento ofrecería un “único enfoque directo” con buenas pruebas de beneficios en contraste con la dieta occidental.

Las terapias adyuvantes para ayudar a las mujeres infértiles a concebir mediante FIV -especialmente aquellas cuyos tratamientos no han tenido éxito en el pasado- son ahora una característica común tanto antes como durante el ciclo de tratamiento.

En concreto, se encontró que la evidencia de estudios de nueve suplementos nutricionales de uso común era inconsistente y no siempre de buena calidad. El profesor Roger Hart, de la Universidad de Australia Occidental y City Fertility, de Perth (Australia), ha explicado que se desconoce en gran medida



**DAVID**  
PÉREZ CASTAÑEDA

INTERMEDIACIÓN DE  
ACEITES DE OLIVA A GRAN EL

Agente Comercial Colegiado nº 10180

C/ Julio Romero de Torres, 59  
14800-Priego de Córdoba  
(☎) 675 93 55 27  
davidperezcastaneda@gmail.com

[www.davidperezcastaneda.com](http://www.davidperezcastaneda.com)

hasta qué punto se utilizan los suplementos nutricionales en la FIV.

Los suplementos nutricionales analizados en el estudio fueron dehidroepiandrosterona (DHEA), melatonina, coenzima Q10 (CoQ10), carnitina, selenio, vitamina D, mio-inositol, Omega-3, hierbas chinas y diversas dietas (además de dietas de adelgazamiento). Muchos fueron revisados como coadyuvantes

por la mala respuesta al tratamiento previo de FIV, de los cuales DHEA y COQ10 parecían en estudios tener más beneficios que las terapias de control. De manera similar, hubo algunas pruebas de beneficios de la melatonina, pero aún no está claro qué grupos de pacientes podrían beneficiarse ni en qué dosis.

Sin embargo, la evidencia a favor de una Dieta Mediterránea es mucho más sólida e incluye varios ensayos clínicos aleatorios bien diseñados, que muestran beneficios tanto en el desarrollo embrionario como en el resultado del embarazo (incluso con un programa de intervención de seis semanas). El profesor Hart ha señalado que las características comunes de estas dietas favorables eran aquellas con un alto consumo de frutas y verduras, cereales integrales, legumbres, frutos secos, pescado y aceites monoinsaturados o poliinsaturados, pero con un consumo limitado de alimentos altamente procesados.



- 9ª edición -

# ATHENA 2024

CONCURSO INTERNACIONAL DE ACEITE DE OLIVA

*“Expanding excellence in olive oil”*

Gana una medalla donde todo comenzó: ¡Un sueño hecho realidad para los productores de aceite de oliva de cualquier rincón del mundo!

**25-26-27 de abril | Esparta, Peloponeso, Grecia**

PRECIO ESPECIAL POR RESERVA ANTICIPADA 180€

FECHA LÍMITE 2 DE FEBRERO DE 2024

[www.athenaoliveoil.gr](http://www.athenaoliveoil.gr)



# El Gobierno modifica diversos reales decretos para clarificar la aplicación de la PAC

El Consejo de Ministros aprobó el 27 de diciembre un Real Decreto por el que se modifican diversos reales decretos para clarificar la aplicación en España de la nueva Política Agrícola Común (PAC), a propuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). Las modificaciones se realizan en base a la experiencia adquirida en el primer año de vigencia de la nueva PAC, que entró en vigor el 1 de enero de 2023, y tienen que ver con aspectos de índole técnica.

Asimismo, se adapta la normativa a los cambios introducidos en la modificación del Plan Estratégico de la PAC (PEPAC) de España 2023-2027, que fue aprobada el 30 de agosto de este año 2023, con precisiones y aclaraciones que no alteran los principios de la estrategia de intervención. El objetivo es facilitar una mejor comprensión de las normas y aportar seguridad jurídica a los agricultores y ganaderos, según informó el MAPA.

En un solo texto se modifican los reales decretos sobre derechos de ayuda básica a la renta para la sostenibilidad (1045/2022), sobre gestión y control de la PAC (1047/2022), de las intervenciones de pagos directos y requisitos comunes del Plan Estratégico de la PAC y la solicitud única (1048/2022), de condicionalidad (1049/2022) y el relativo al Sistema de Información de Explotaciones (SIEX) y el cuaderno digital de explotación (1054/2022).

## Cuaderno digital de explotación

Según precisó el Ministerio, las modificaciones relativas al cuaderno digital dan respuesta a las demandas del sector de disponer de un mayor periodo de adaptación para familiarizarse con las nuevas herramientas y prepararse para su cumplimentación. Así, la entrada en vigor del cuaderno digital de explotación se amplía al 1 de septiembre de 2024 para las explotaciones de mayor tamaño y un año más tarde -septiembre de 2025- para las explotaciones pequeñas.

Las explotaciones más pequeñas quedan exentas de su uso, lo que engloba a las que cuentan con una superficie igual o menor a 5 hectáreas, siempre que la superficie de regadío no supere una hectárea, así como aquellas explotaciones que únicamente dispongan de pastos en los que no se realicen aplicaciones de fertilizantes.

Este cambio queda recogido en el Real Decreto 1054/2022, de 27 de diciembre, por el que se establece y regula el sistema de información de explotaciones agrícolas y ganaderas y de la producción agraria, así como el registro autonómico de explotaciones agrícolas y el cuaderno digital de explotación agrícola. Además de ampliar los plazos de entrada en vigor

del cuaderno digital de explotación y de mirar a las explotaciones más pequeñas de su uso, las modificaciones buscan fomentar la utilización voluntaria del mismo por parte de aquellos agricultores que ya se encuentran preparados para su utilización. “Todo ello con el objetivo de garantizar la adecuada implementación de esta nueva herramienta”, aseguró el MAPA.

## Derechos de ayuda básica a la renta para la sostenibilidad

El Real Decreto sobre derechos de ayuda básica a la renta para la sostenibilidad de la PAC se modifica para recoger un tratamiento especial para el acceso a la reserva nacional de las cooperativas de explotación comunitaria de la tierra. Además, se limitan los arrendamientos sin tierras y se concretan procedimientos al establecer, con carácter general, la tramitación electrónica de los recursos en relación a las decisiones sobre reserva nacional.

Las modificaciones introducidas en el Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre, por el que se regula el sistema de gestión y control de las intervenciones del Plan Estratégico y otras ayudas de la PAC se derivan fundamentalmente de determinados aspectos recogidos en los planes de control elaborados por el Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA) y las Comunidades Autónomas y

## #CMin

El Gobierno modifica diversos reales decretos para clarificar la aplicación de la Política Agrícola Común.

Entrada en vigor del cuaderno digital de explotación:

- 1 de septiembre de 2024: explotaciones grandes.
- Septiembre de 2025: explotaciones menores.
- Explotaciones más pequeñas quedan exentas de su uso.



que, por mayor seguridad jurídica, se ha considerado conveniente trasladar a este real decreto, según el Ministerio.

El impacto de estas modificaciones afecta fundamentalmente a las autoridades competentes para la realización de los controles. Entre los aspectos que afectan a los agricultores, destacan la exigencia de realizar una actividad de producción cuando se declara un recinto inactivo por primera vez, o la necesidad de acreditar la disponibilidad de los recintos improductivos transformados que se declaran por primera vez.

En lo que se refiere a la modificación del Real Decreto 1048/2022 sobre la aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos y el establecimiento de requisitos comunes en el marco del Plan Estratégico de la PAC y la regulación de la solicitud única del sistema integrado de gestión y control, se clarifican las redacciones de los artículos relativos a la condición de agricultor activo. Respecto al pago redistributivo, se revisa el cálculo para aquellos titulares que tienen más de una región, y se corrigen los importes del segundo tramo de algunas regiones, por haberse detectado un error. Igualmente, se recoge la particularidad de las cooperativas de explotación comunitaria de tierras también para el pago complementario a jóvenes.



## Eco-regímenes

En lo relativo a los eco-regímenes, se prevén nuevos métodos de control en las prácticas ligadas a pastos, para aquellos titulares que no mantengan un cuaderno digital de explotación. Se establecen nuevas posibilidades para que los productores de espárragos y especies aromáticas puedan acceder a las ayudas a estos eco-regímenes y se ajusta la redacción de la práctica de rotación de cultivos con especies mejorantes para explotaciones de menos de 10 hectáreas.

Igualmente, se amplía el plazo para el establecimiento de una cubierta inerte en cultivos leñosos, que pasa del 1 de marzo al 15 de abril, y que a su vez puede ser modificado por las comunidades autónomas de forma justificada.

## Condicionidad reforzada

Dentro del Real Decreto 1049/2022, de 27 de diciembre, por el que se establecen las normas para la aplicación de la condicionidad reforzada y de la condicionidad social que deben cumplir las personas beneficiarias de las ayudas en el marco de la PAC que reciban pagos directos, determinados pagos anuales de desarrollo rural y del Programa de Opciones Específicas por la Lejanía y la Insularidad (POSEI), las modificaciones afectan a algunos aspectos relativos a las Buenas Condiciones Agrarias y Medioambientales (BCAM) al objeto de adaptar las mismas a las últimas modificaciones del Plan Estratégico.

Las principales novedades guardan relación con el marco de aplicación de las excepciones en las BCAM 5 y 6 para los cultivos leñosos, y el hecho de que la recolección mecánica nocturna en cultivos que presenten denso follaje donde puedan anidar aves con el fin de protegerlas en periodos de reproducción y cría, pasará a englobarse dentro del Requisito Legal de Gestión 3 relacionado con las obligaciones de la Directiva 2009/147/CE sobre la conservación de aves silvestres, en lugar de dentro de la BCAM 8.

Se ha clarificado el término “desbroce” de la BCAM 2 sobre humedales y turberas que se empezará a aplicar, por primera vez, en 2024. Asimismo, se ha establecido un procedimien-

to para hacer un seguimiento de las autorizaciones colectivas a la BCAM 5, en las que se permitiría el laboreo en la dirección de máxima pendiente a las superficies de viñedo, siempre que las plantaciones se hubieran realizado antes del 1 de enero de 2023. Por otro lado, se incluyen modificaciones en la BCAM 8 sobre superficies no productivas al objeto de alinear las superficies con las establecidas en el eco-régimen de espacios de biodiversidad.

En relación con la condicionidad social, que se empezará a aplicar el 1 de enero de 2024, se clarifica que son los organismos pagadores los responsables de determinar el porcentaje de penalización por incumplimiento de las normas laborales en cuestión.

## Plan de seguros agrarios para 2024

El Consejo de Ministros aprobó también el 45º Plan de Seguros Agrarios Combinados en el que se incluyen todas las líneas cuyo periodo de contratación se iniciará a lo largo del año 2024. El plan está dotado con una partida presupuestaria 284,52 millones que se destinarán como subvención al pago de las primas.

El plan recoge la dotación económica y las diversas subvenciones aplicadas y sus porcentajes establecidos para cada una de las líneas. Las nuevas medidas incorporadas al plan priorizan a determinados colectivos y fomenta la adopción de medidas de adaptación frente al cambio climático.

En el ejercicio de 2023, el presupuesto del plan ascendió a 317,7 millones de euros debido al incremento excepcional de 60 millones de euros que en 2022 acordó el Gobierno entre las medidas de apoyo al sector agrario para hacer frente a la sequía y a las consecuencias de la guerra en Ucrania. Si se exceptúa esa aportación extraordinaria puntual, el presupuesto del plan de seguros combinados para 2024 crece en 26,8 millones de euros (10,3%).

Desde el año 2020, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha incrementado de forma paulatina la dotación presupuestaria que ha pasado de los 211,3 millones de euros en el citado año a los actuales

284,5 millones de euros para subvencionar la contratación de pólizas. Además de este presupuesto ordinario, en 2022 y 2023 se aprobó una dotación extraordinaria de 60 millones de euros adicionales y que elevó el presupuesto desde 257,7 a 317,7 millones de euros.

Entre las medidas incorporadas en el nuevo plan destaca la priorización del apoyo público en terminados colectivos que son fundamentales en la política agraria nacional, como son los jóvenes agricultores, los profesionales, las explotaciones prioritarias o los pertenecientes a una organización de productores. Estos colectivos tendrán ocho puntos porcentuales más de subvención, incremento que alcanzará los 18 puntos en el caso de los jóvenes agricultores.

Igualmente, se ajusta el apoyo en pólizas que presentan una elevada siniestralidad en sus resultados del seguro, para fomentar la adopción de medidas de adaptación por parte de los productores, en sintonía con las necesidades que impone el cambio climático.

El plan también incluye actuaciones para la revisión y el perfeccionamiento de las líneas de seguros, así como la realización de diversos estudios sobre nuevas coberturas en futuros planes de seguros.

Según datos del MAPA, las indemnizaciones pagadas a los asegurados que sufrieron daño en 2022 alcanzaron los 768 millones de euros, cifra que se estima superará los 1.200 millones en 2023.

El Ministerio recordó que el fuerte incremento de los fenómenos naturales adversos durante los últimos años ha ocasionado un desequilibrio entre las primas recaudadas a través del seguro y la siniestralidad, que se ha acentuado de manera extraordinaria en 2023. Estos desequilibrios son compensados por los mecanismos de solvencia que tiene el sistema, las reservas de las entidades aseguradoras y, en especial, mediante el reaseguro del Consorcio de Compensación de Seguros. Por ello, aseguró que “es imprescindible adoptar medidas de ajuste para afrontar dichos desequilibrios y garantizar la viabilidad del sistema con la mayor eficiencia posible en el uso de los recursos públicos”.



## Periodistas americanos cocinan con aceite de oliva andaluz

Andalucía TRADE cerró con éxito la participación de ocho empresas agroalimentarias andaluzas en la XII edición del Encuentro de Cocina Interactiva que organizó el pasado 19 de diciembre la Oficina Española de Turismo en Miami, gestionada por Turespaña, para medio centenar de periodistas especializados en estilo de vida, gastronomía y viajes.

La agencia pública celebró esta nueva acción para impulsar el consumo de alimentos y bebidas andaluces en Estados Unidos, primer mercado no comunitario, donde las exportaciones alcanzaron un récord de 1.206 millones en 2022 y un avance del 26,1%.

El objetivo de esta iniciativa fue dar a conocer gran gama de productos gourmet andaluces en el mercado estadounidense, sexto mundial el pasado año.

En esta ocasión, Andalucía TRADE organizó la participación de ocho empresas andaluzas en un mercado clave para el sector agroalimentario, ya que, según sus informes, el consumidor americano muestra cada vez un mayor interés por los alimentos que cuentan con el sello Marca Andalucía, y en concreto, por aquellos que tienen un distintivo más gourmet, como el aceite de oliva virgen extra y otros productos transformados.

Las empresas andaluzas que participaron en la decimosegunda edición del “Interactive Culinary Experience” se dedican fundamentalmente al sector vinícola, el aceite de oliva virgen extra y otros productos transformados como el pan y las regañás, el gazpacho, el azafrán y las salsas. Las firmas proceden de Cádiz (Manzanilla la Gitana, Osborne Cinco Jotas y Barbadillo), Sevilla (Aceites del Sur- La

Española, Cervezas Alhambra-Mahou y Regañás Don Pelayo), Jaén (Castillo de Canena Olive Juice) y Córdoba (Ibéricos Covap).

De este modo, según Andalucía TRADE, la acción ha supuesto una buena oportunidad para empresas y marcas andaluzas ya instaladas en un mercado que cuenta con 332 millones de consumidores potenciales para seguir consolidando sus ventas; y en particular para aquellas que tienen productos de fácil acceso al consumidor, ya sea mediante tienda online, Amazon o por tener buena distribución en el comercio de proximidad.

En esta cita, de marcado carácter divulgativo, las empresas andaluzas enseñaron a preparar platos típicos andaluces, recetas, cócteles, tapas, corte de jamón ibérico; y se realizó una cata de aceite de oliva. Además, los invitados internacionales aprendieron a usar los productos tradicionales andaluces de manera creativa con la realización de una esferificación de aceituna y la elaboración de un gazpacho Bloody Mary. De este modo, se llevaron a cabo diferentes maridajes que pusieron en valor los ingredientes de la cesta andaluza y sus cualidades saludables.

En concreto, el aceite de oliva virgen extra andaluz fue el gran protagonista en esta edición, donde Rosa Vañó, miembro de la junta directiva de la Real Academia de Gastronomía y Turismo de España y directora comercial de Castillo de Canena Olive Juice, realizó una cata de AOVE para los periodistas e influencers con el apoyo de los chefs del restaurante Cala Millor Gourmet Experience, Javi Domínguez y Luis Miguel Martín, que prepararon varias recetas con las que pudieron interactuar periodistas y cocineros. Entre los platos preparados con la ayuda de los invitados se cocinó una paella usando el aceite de oliva de *La Española*.

Algunos de los medios de comunicación que participaron fueron el Miami Herald, la cadena CNN, Eventos Magazine, Hola TV, Diario Las Américas, EFE USA, Univisión y Telemundo, entre otros.

## La Fundación del Olivar y Caja Rural de Jaén renuevan su colaboración para difundir la cultura del aceite de oliva entre los escolares

La Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva y Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid han firmado la renovación del convenio de colaboración para impulsar la visita de escolares provenientes de los centros escolares de la provincia de Jaén al Museo Terra Oleum.

La delegada territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la provincia de Jaén y presidenta ejecutiva de la Fundación del Olivar, Soledad Aranda, y el presidente de Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid, Juan Nuñez, han rubricado este convenio de colaboración cuyo objetivo es difundir la cultura del olivar y el aceite de oliva entre los escolares.

Ambas entidades han coincidido en la necesidad de fortalecer la promoción del aceite de oliva y promover una alimentación saludable entre los escolares de la provincia de Jaén.

Durante la firma del convenio de colaboración, Soledad Aranda ha expresado su compromiso e ilusión con esta iniciativa, que busca proseguir con la divulgación científico-técnica en materia olivar, aceite de oliva y sostenibilidad al conjunto de la sociedad, así como acciones de transferencia de conocimiento al sector productor.

Para llevar a término este objetivo, la Fundación del Olivar y Caja Rural de Jaén han considerado prioritario el desarrollo de todas aquellas acciones que faciliten el acercamiento de la comunidad educativa al Museo Terra Oleum, facilitando la entrada a escolares de la provincia.





# Exportaciones e importaciones entre España y la Unión Europea y resto de países (Septiembre 2023)

Fuente: Dirección General de Aduanas

I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
<i>Aceites y grasas</i>							
Materias	País	Toneladas	Euros	Materias	País	Toneladas	Euros
A. de Oliva	México	1.683	5.990.032	A. de Oliva	EEUU	4.584	27.827.597
V. LAMPANTE	Portugal	1.531	7.591.803	LAMPANTE	Portugal	4.500	29.636.215
	Otros	194	1.186.228		Otros	18.973	116.897.451
	<b>TOTAL</b>	<b>3.409</b>	<b>14.768.063</b>	<b>TOTAL</b>	<b>19.688</b>	<b>123.523.093</b>	
LOS DEMÁS	Túnez	5.441	29.264.203	LOS DEMÁS	Italia	14.679	106.953.930
A. DE OLIVA	Italia	2.841	21.509.660	A. DE OLIVA	Francia	6.219	37.841.058
	Portugal	2.176	14.481.227		EEUU	5.610	39.645.900
	Turquía	2.014	8.529.526		Portugal	4.335	27.849.415
	Argentina	1.299	7.559.164		Alemania	1.788	11.022.298
	Chile	1.231	7.270.292		R. Unido	1.650	11.369.299
	Marruecos	491	2.776.655		Brasil	1.024	7.812.980
	Grecia	341	1.887.246		México	976	7.223.319
	Otros	718	3.965.286		China	909	5.880.639
					Japón	886	6.566.252
					Bélgica	767	3.755.865
					Australia	588	3.898.178
					P. Bajos	587	3.450.384
					Otros	9.481	69.112.243
	<b>TOTAL</b>	<b>16.831</b>	<b>99.359.841</b>	<b>TOTAL</b>	<b>44.988</b>	<b>309.696.973</b>	
<b>TOTAL A. OLIVA</b>		<b>20.240</b>	<b>114.127.904</b>	<b>TOTAL A. OLIVA</b>		<b>64.676</b>	<b>433.220.066</b>
A. ORUJO	Grecia	3.310	6.610.993	A. ORUJO	Italia	1.458	4.452.246
	Italia	1.422	3.626.770		EEUU	1.285	3.914.188
	Portugal	1.015	1.801.214		Otros	5.613	20.710.900
	Otros	350	704.601		<b>TOTAL</b>	<b>8.356</b>	<b>29.077.334</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>6.098</b>	<b>12.741.878</b>				
ACEITUNA	Portugal	1.482	1.066.455	ACEITUNA	Portugal	423	545.714
DE MESA	Egipto	292	248.821	DE MESA	Alemania	307	1.187.646
	Otros	157	168.060		Otros	433	1.069.088
	<b>TOTAL</b>	<b>1.933</b>	<b>1.476.117</b>	<b>TOTAL</b>	<b>1.164</b>	<b>2.802.448</b>	
A. GIRASOL	Ucrania	23.792	20.505.696	A. GIRASOL	Portugal	6.317	10.056.552
	Bulgaria	9.887	9.641.222		Francia	3.454	4.325.547
	Francia	6.642	7.499.262		Guinea	3.000	3.375.000
	Otros	24.665	28.515.819		Otros	9.268	17.672.786
	<b>TOTAL</b>	<b>54.638</b>	<b>54.116.908</b>	<b>TOTAL</b>	<b>23.227</b>	<b>35.429.886</b>	
A. COCO	Filipinas	6.023	5.817.422	A. COCO	Italia	1.197	1.948.174
	Otros	1.633	2.479.642		Otros	1.321	2.318.209
	<b>TOTAL</b>	<b>7.401</b>	<b>7.701.753</b>	<b>TOTAL</b>	<b>2.125</b>	<b>3.511.438</b>	
A. PALMISTE	Honduras	2.101	1.946.032	A. PALMISTE	Bélgica	435	931.520
	Otros	4.158	4.875.853		Otros	626	1.314.259
	<b>TOTAL</b>	<b>6.259</b>	<b>6.821.885</b>	<b>TOTAL</b>	<b>1.061</b>	<b>2.245.779</b>	
ACEITE PALMA	Indonesia	44.689	41.572.762	ACEITE PALMA	Italia	3.026	4.187.763
	Honduras	7.506	6.668.450		Portugal	2.539	6.142.710
	Guatemala	7.089	6.380.564		Otros	4.471	6.917.753
	Costa Rica	6.655	5.932.267		<b>TOTAL</b>	<b>10.036</b>	<b>17.248.226</b>
	Otros	15.608	18.207.557				
	<b>TOTAL</b>	<b>81.547</b>	<b>78.961.600</b>				
ACEITE DE MAÍZ	Francia	192	169.469	ACEITE DE MAÍZ	Bélgica	147	153.930
	Otros	143	246.515		Otros	145	387.147
	<b>TOTAL</b>	<b>307</b>	<b>375.896</b>	<b>TOTAL</b>	<b>292</b>	<b>541.077</b>	



I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N				
A. RICINO	Francia	363	603.061	A. RICINO	Otros	21	60.689	
	Otros	312	541.586					
	<b>TOTAL</b>	<b>580</b>	<b>975.383</b>			<b>TOTAL</b>	<b>21</b>	<b>60.689</b>
A. LINAZA	Portugal	128	288.012	A. LINAZA	Portugal	269	301.894	
	Otros	217	334.216		Otros	159	632.972	
	<b>TOTAL</b>	<b>239</b>	<b>455.216</b>		<b>TOTAL</b>	<b>376</b>	<b>705.000</b>	
A. CACAHUETE	Bélgica	41	108.605	A. CACAHUETE	China	7	20.322	
	Otros	32	86.355		Otros	19	105.728	
	<b>TOTAL</b>	<b>69</b>	<b>181.476</b>		<b>TOTAL</b>	<b>27</b>	<b>126.050</b>	
A. SOJA	Argentina	24.480	25.091.125	A. SOJA	Marruecos	14.500	13.642.404	
	Alemania	2.537	2.319.655		Italia	5.903	5.482.077	
	Otros	8.789	10.221.444		Otros	6.938	7.635.905	
	<b>TOTAL</b>	<b>32.511</b>	<b>33.597.333</b>		<b>TOTAL</b>	<b>27.342</b>	<b>26.760.386</b>	
ACEITE COLZA	Francia	5.473	4.325.292	ACEITE COLZA	Portugal	1.170	1.294.460	
	Bélgica	2.952	2.083.495		Otros	1.946	3.130.236	
	Otros	936	1.219.682					
	<b>TOTAL</b>	<b>9.044</b>	<b>7.210.491</b>		<b>TOTAL</b>	<b>3.225</b>	<b>4.424.697</b>	
A. SÉSAMO	Francia	69	544.521	A. SÉSAMO	Otros	18	128.236	
	Otros	101	577.181					
	<b>TOTAL</b>	<b>141</b>	<b>968.189</b>		<b>TOTAL</b>	<b>18</b>	<b>128.236</b>	
A. PESCADO	Francia	722	3.893.085	A. PESCADO	Francia	307	1.351.281	
	Dinamarca	505	1.208.350		Grecia	442	1.602.915	
	Otros	4.695	13.041.292		Otros	475	2.131.037	
	<b>TOTAL</b>	<b>3.804</b>	<b>11.818.026</b>		<b>TOTAL</b>	<b>1.226</b>	<b>5.085.233</b>	
A. CONCRETOS	Francia	664	1.240.554	A. CONCRETOS	Italia	2.869	12.134.492	
	Kenia	544	2.298.693		EEUU	887	3.505.913	
	Otros	1.412	4.894.249		Otros	2.376	9.162.027	
	<b>TOTAL</b>	<b>2.621</b>	<b>8.433.496</b>		<b>TOTAL</b>	<b>5.238</b>	<b>20.614.181</b>	
GLICERINA BRUTA	Francia	373	107.254	GLICERINA BRUTA	China	4.043	642.666	
	Otros	1.097	299.215		P. Bajos	3.003	572.649	
	<b>TOTAL</b>	<b>961</b>	<b>406.469</b>		Otros	6.505	1.268.862	
				<b>TOTAL</b>	<b>10.822</b>	<b>1.932.397</b>		
GLICERINA DESTILADA	P. Bajos	1.093	902.397	GLICERINA DESTILADA	Francia	187	162.326	
	Otros	2.919	2.285.410		Otros	234	245.584	
	<b>TOTAL</b>	<b>2.933</b>	<b>2.412.102</b>		<b>TOTAL</b>	<b>423</b>	<b>407.910</b>	
GRASA DE CERDO	Francia	2.900	2.583.224	GRASA DE CERDO	Alemania	455	296.685	
	Italia	1.146	988.823		Otros	722	1.561.030	
	Otros	486	517.653					
	<b>TOTAL</b>	<b>4.425</b>	<b>3.960.885</b>		<b>TOTAL</b>	<b>1.178</b>	<b>1.857.714</b>	
MANTECA DE CERDO	Otros	0,14	446	MANTECA DE CERDO	Otros	26	24.757	
	<b>TOTAL</b>	<b>0,14</b>	<b>446</b>		<b>TOTAL</b>	<b>26</b>	<b>24.757</b>	
SEBOS	Francia	4.359	3.107.357	SEBOS	Otros	0,11	71.235	
	Otros	1.070	882.296					
	<b>TOTAL</b>	<b>5.119</b>	<b>3.739.630</b>		<b>TOTAL</b>	<b>0,11</b>	<b>71.235</b>	
GRASAS ANIMALES O VEGETALES HIDROGENADAS	Francia	426	536.688	GRASAS ANIM. O VEGETALES HIDROGENADAS	Portugal	1.593	2.052.553	
	Bélgica	359	884.048		Francia	787	1.537.318	
	Otros	771	2.554.570		Italia	725	1.522.466	
	<b>TOTAL</b>	<b>1.556</b>	<b>3.975.306</b>		Otros	1.288	4.516.713	
				<b>TOTAL</b>	<b>3.894</b>	<b>7.751.879</b>		
MARGARINA	Portugal	1.814	3.260.085	MARGARINA	Francia	3.865	7.661.478	
	Bélgica	1.205	2.353.139		Portugal	3.254	4.949.538	
	Otros	1.979	4.808.001		Italia	1.292	2.387.593	
	<b>TOTAL</b>	<b>4.998</b>	<b>10.421.225</b>		Otros	9.793	23.157.907	
				<b>TOTAL</b>	<b>13.581</b>	<b>27.207.226</b>		
TALL-OIL	Finlandia	165	175.209	TALL-OIL	Otros	0,10	27.520	
	Otros	13	40.730					
	<b>TOTAL</b>	<b>178</b>	<b>210.754</b>		<b>TOTAL</b>	<b>0,10</b>	<b>27.520</b>	
LECITINA DE SOJA	China	420	616.855	LECITINA DE SOJA	Francia	495	1.322.459	
	Ucrania	278	521.845		Italia	259	1.502.970	
	Otros	1.680	5.253.563		Alemania	245	628.544	
	<b>TOTAL</b>	<b>2.378</b>	<b>6.392.264</b>		Otros	1.123	5.748.487	
				<b>TOTAL</b>	<b>1.608</b>	<b>6.470.638</b>		



	I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
<i>Cereales</i>	TRIGO	Francia	19.110	5.469.120	TRIGO	Marruecos	1.065	1.036.347
		Alemania	16.008	3.329.778		Otros	1.834	3.856.225
		Grecia	13.210	4.265.924				
		Otros	33.343	9.812.656				
		<b>TOTAL</b>	<b>59.963</b>	<b>19.257.348</b>		<b>TOTAL</b>	<b>2.171</b>	<b>3.067.698</b>
	MAÍZ	Brasil	614.680	137.959.061	MAÍZ	Bélgica	2.762	1.116.279
		Francia	65.125	18.644.947		Portugal	1.607	747.542
		EEUU	58.031	12.312.823		Otros	5.821	5.119.370
		Otros	38.905	12.647.018				
		<b>TOTAL</b>	<b>769.167</b>	<b>178.476.373</b>		<b>TOTAL</b>	<b>10.192</b>	<b>6.983.192</b>
<i>Tortas</i>	TORTA SOJA	Brasil	88.189	42.819.725	TORTA SOJA	Francia	7.741	3.998.737
		Argentina	66.953	31.810.760		Otros	5.756	2.299.593
		Otros	51.054	25.237.259				
		<b>TOTAL</b>	<b>190.351</b>	<b>91.747.343</b>		<b>TOTAL</b>	<b>12.885</b>	<b>6.156.195</b>
	TORTA LINO	Bélgica	229	85.928	TORTA COPRA	Francia	0,11	325
		<b>TOTAL</b>	<b>229</b>	<b>85.928</b>		<b>TOTAL</b>	0,11	325
	TORTA PALMA	Indonesia	13.503	2.590.526	TORTA PALMA	Portugal	49	10.750
		Otros	0,12	2.431		<b>TOTAL</b>	<b>49</b>	<b>10.750</b>
		<b>TOTAL</b>	<b>13.503</b>	<b>2.591.790</b>				
	TORTA GIRASOL	Argentina	6.485	1.547.302	TORTA GIRASOL	Francia	3.153	1.101.672
		Otros	979	574.918		Otros	150	124.875
		<b>TOTAL</b>	<b>7.366</b>	<b>2.058.975</b>		<b>TOTAL</b>	<b>3.303</b>	<b>1.164.790</b>
	TORTA COLZA	P. Bajos	25.282	8.276.024	TORTA COLZA	Francia	5.188	1.698.262
		Otros	90.275	28.623.144		Otros	404	124.444
		<b>TOTAL</b>	<b>79.448</b>	<b>25.698.751</b>		<b>TOTAL</b>	<b>5.593</b>	<b>1.822.707</b>
<i>Harinas</i>	HARINA DE SOJA	Portugal	598	309.187	HARINA DE SOJA	Portugal	215	87.946
		Otros	268	235.387		Otros	35	63.088
		<b>TOTAL</b>	<b>777</b>	<b>467.769</b>		<b>TOTAL</b>	<b>236</b>	<b>137.674</b>
	HARINA DE CARNE	Francia	1.191	464.629	HARINA DE CARNE	Francia	4.884	3.401.679
		Otros	3.438	2.663.553		Italia	2.620	1.580.947
					Chile	2.181	1.548.662	
					Portugal	1.935	997.826	
		<b>TOTAL</b>	<b>2.957</b>	<b>1.815.554</b>	Otros	10.551	9.452.008	
					<b>TOTAL</b>	<b>17.797</b>	<b>12.793.358</b>	
	HARINA DE PESCADO	Marruecos	3.093	5.237.562	HARINA DE PESCADO	Italia	1.527	2.604.209
		Otros	4.007	5.653.027		Francia	1.086	1.957.698
		<b>TOTAL</b>	<b>5.322</b>	<b>8.513.120</b>	Otros	1.111	1.858.636	
					<b>TOTAL</b>	<b>3.724</b>	<b>6.420.543</b>	
<i>Semillas oleaginosas</i>	CACAHUETES CRUDOS	EEUU	1.366	2.268.829	CACAHUETES CRUDOS	Italia	38	89.949
		Argentina	1.286	2.210.990		Otros	89	259.849
		Otros	2.301	4.028.473		<b>TOTAL</b>	<b>152</b>	<b>349.798</b>
		<b>TOTAL</b>	<b>4.188</b>	<b>7.228.948</b>				
	HABAS DE SOJA	EEUU	110.517	58.647.480	HABAS DE SOJA	Portugal	214	90.393
		Brasil	35.554	18.085.393		Otros	58	221.657
		Otros	3.779	3.087.633				
		<b>TOTAL</b>	<b>148.561</b>	<b>78.752.739</b>		<b>TOTAL</b>	<b>272</b>	<b>312.050</b>
	SEM. GIRASOL	Rumanía	29.805	13.907.851	SEM. GIRASOL	Francia	428	2.463.372
		Francia	14.563	9.867.885		Otros	123	240.667
		China	1.879	4.348.354				
		Otros	3.005	5.408.483				
		<b>TOTAL</b>	<b>48.146</b>	<b>31.381.339</b>		<b>TOTAL</b>	<b>553</b>	<b>2.704.040</b>
	SEM. LINO	Polonia	539	356.557	SEM. LINO	Francia	88	91.289
		Otros	324	470.476		Otros	53	54.133
		<b>TOTAL</b>	<b>746</b>	<b>623.514</b>		<b>TOTAL</b>	<b>142</b>	<b>145.422</b>
	SEM. SÉSAMO	India	194	432.221	SEM. SÉSAMO	Francia	35	93.804
		Otros	233	689.463		Otros	43	139.613
		<b>TOTAL</b>	<b>427</b>	<b>1.121.684</b>		<b>TOTAL</b>	<b>79</b>	<b>233.417</b>
	SEM. ALGODÓN	P. Bajos	52	109.822	SEM. ALGODÓN	Portugal	51	23.236
		Otros	7	9.951		Otros	3	6.784
		<b>TOTAL</b>	<b>59</b>	<b>119.773</b>		<b>TOTAL</b>	<b>54</b>	<b>30.020</b>
	SEM. COLZA	Ucrania	11.258	4.862.017	SEM. COLZA	Francia	5.163	3.709.964
		Francia	5.660	2.703.867		Portugal	3.561	1.741.013
		Otros	3.134	1.463.343	Otros	292	1.142.676	
		<b>TOTAL</b>	<b>19.980</b>	<b>8.892.437</b>		<b>TOTAL</b>	<b>9.016</b>	<b>6.593.653</b>
	SEM. CÁRTAMO	Rusia	23	12.017	SEM. CÁRTAMO	Otros	2	13.188
		Otros	0,10	8.771				
		<b>TOTAL</b>	<b>23</b>	<b>18.321</b>		<b>TOTAL</b>	<b>2</b>	<b>13.188</b>
<i>Jabones</i>	JABÓN DE TOCADOR	Alemania	290	576.849	JABÓN DE TOCADOR	R. Unido	934	1.565.242
		Otros	1.299	3.755.525		Portugal	791	1.722.339
					Rumanía	392	702.146	
		<b>TOTAL</b>	<b>1.600</b>	<b>4.375.785</b>	Otros	2.474	7.056.798	
					<b>TOTAL</b>	<b>3.471</b>	<b>7.789.381</b>	
	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Italia	363	393.548	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Alemania	473	772.551
		Otros	399	1.223.809		A. Saudí	278	301.473
		<b>TOTAL</b>	<b>865</b>	<b>1.617.357</b>	Otros	2.704	4.131.210	
					<b>TOTAL</b>	<b>2.227</b>	<b>3.271.425</b>	



El control de precios se establece a través de un seguimiento continuo de las variaciones que se vayan produciendo en las grandes superficies, supermercados y pequeños comercios de Madrid. Los precios rotan semanalmente, de modo que, a lo largo de cada mes, les ofrecemos virgen extra,

ecológico, oliva, otros tipos de aceites y marcas blancas. Se señala, en cada envase, el precio más bajo y el más alto expuesto en los lineales. Las ofertas se señalan con: (Of.)  
Última revisión de precios: 29 de diciembre de 2023.

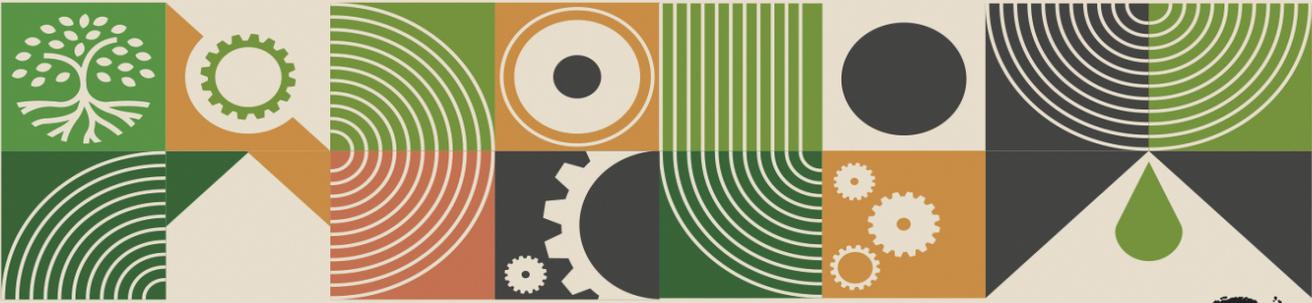
### *Aceite de oliva virgen extra (precio euros)*

MARCA	LATA 5 L	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
1881			14,50 (lata 2,5 l.)	6,30		11,90
5 Elementos Cornicabra				11,75		12,30
5 Elementos Picual						8,00
5 Elementos Selección Premium						10,00
Abasa	31,45				5,90	
Abasa Frutado					8,00	
Abbae de Queiles			50,00 (3 l.)			17,35
Abraham García						14,50
Albador			28,00 (lata 3 l.)	11,50	7,00	5,00
Albenzaide					5,50	5,00
Alfar La Maja					7,65	5,00
Alhema de Queiles			44,95 (lata 3 l.)	15,50 (lata)		11,45 (lata)
Alianto						17,25
Al-Manzar					7,00	12,30/12,95
Al-Manzar Olivares en Terrazas					15,85	
Almaoliva Arbequina						14,89
Almaoliva Gran Selección		28,60	11,75			
Almenara						5,99
Aneba					8,50	8,00
Aniguala						8,10
Anima Aurea						12,00
Antara			19,00 (lata 2,5 l.)	12,20	7,00	6,25
Artajo						14,85
Artajo Arbosana/Koroneiki						13,90
Arteoliva (tetra-brick)				4,50		
Arzuaga						11,00
AU		15,57		3,14	5,00	8,85 (lata)
Aubocassa						14,20/19,90
Baecula			15,00 (lata 2,5 l.)	7,50 (lata)	5,50	3,50
Basilippo						11,00
Basilippo Gourmet Primer Día						17,00
Basilippo Selección Arbequina						13,70
Belluga						13,70
Benja Gran Selección					5,00	4,25
Bertín Osborne Selección						10,95
Biocano						4,25
Borges		27,79	11,95	8,99/9,99	7,84/7,99	
Borges Arbequina					8,21	5,85
Borges Hojiblanca					8,69	5,85
Borges Picual					7,99/8,69	5,35
Cal Saboi						25,00
Camino de Aníbal						10,00
Camp Cerviá	31,00				8,00	
Campos de Uleila						9,70
Canoliva	32,90					5,00
Cañada del Marqués	23,15					
Capilla del Fraile			25,50 (lata 2,5 l.)			11,50
Capricho Andaluz	40,00 (ánfora)	39,19	2,98 (0,25 l.)	10,99	6,51	2,75 (lata)
Carabaña						19,65
Carbonell	53,93	64,59		14,25	8,99	5,65
Carbonell 1ª Campaña						8,60
Carbonell Arbequina				13,77/14,50	7,66	5,95
Carbonell G. Selección (Almazara)	50,99	18,48	15,00 (3 l.)	13,77/14,50	7,99	5,95
Carbonell Hojiblanca				13,77/14,50	7,99	2,85
Carbonell Picual				13,77/14,50	7,99	2,75
Carbonell Regium					8,95	
Carmen High/Premium Selection					11,50	
Casa Alarcón Envés						13,00
Casa Benito				9,85 (lata)		
Casa de Alba						13,36
Casa del Agua						6,39
Casado Morales						12,00
Casas de Hualdo Cornicabra/Arbequina			20,00 (lata 3 l.)			9,80
Castelanotti					10,40	9,50
Castillo de Canena 1er Día de Cosecha						22,80
Castillo de Canena Arbequina						14,50
Castillo de Canena Picual						14,50
Castillo de Canena Reserva Familiar						16,25/18,75
Castillo de Canena Royal						30,00
Castillo de Tabernas	50,00	76,50				7,42
Castillo de Tabernas Esencia						17,00
Castillo de Tabernas Picual			27,00 (lata 2,5 l.)			8,45
Castillo de Tudején						12,90
Cazorla Picual/Royal	26,00/30,00		17,30 (2,5 l.)	6,50 (lata)	5,50	
Cladivm						10,00
Claramunt Arbequino / Frantoio						13,00
Columela				12,00 (lata)		8,90
Conde de Argillo					8,40	6,75
Conde de Argillo Serie Oro					10,70	
Conde de Benalúa		39,95	18,35			4,95
Cordoliva		14,95		3,90		



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Coosur		45,95/57,75	16,75 (lata 3 l.)	12,63/13,29		
Coosur (monovarietales)				14,50	9,69	3,49
Cortijo de Suerte Alta			33,00 (lata 3 l.)	14,50 (lata)		12,95
Cortijo La Torre Premium						10,15
Cortijo Lantisco						16,00
Cortijo de Segura					5,50	
Cortijo Spiritu_Santo						11,80
Cortijos de Montefrío						5,60
Cosecha					4,05	4,25 (lata)
Cuac						19,95
Cuarcos de Otto						9,00
Dcoop		54,75		14,45		
De Nuestra Tierra Jaén						4,59
De Ntra. Tierra Les Garrigues						6,25
De Ntra. Tierra Sierra Segura	44,95	34,10		9,09 (lata)		6,95
Deortegas						8,15
Dominus						16,75
Don Juan Manuel			38,00 (vidrio 3 l.)			
Duque de Baena			20,00 (lata 2,5 l.)			5,24
Echinac			27,90 (lata 2,5 l.)			3,00
Ecolibor			29,70 (lata 2,5 l.)			11,15
El Buen Olivo						12,69
El Lagar del Soto				10,65		13,90/13,95
El Molino de Bertín				2,89	3,55	
Enrique Ponce						18,90
Escornalbou			17,85 (3 l.)			8,55
Esencial					4,50	
Finca Alamillos del Prior					7,00	11,00
Finca Els hostalets						20,80
Finca La Moncloa				31,10 (1,5 l.)		8,55
Finca La Moncloa Gran Selección					5,90/6,03	
Fruto del Sur		43,99		8,99	7,49	
Fuenroble			42,90 (3 l.)	22,00 (lata)		10,75
Fuenroble Selección						18,00
Fuente la Madera						3,50
Fuenteroble Selección						18,00
Fuentebaena	34,50		19,00 (lata 2,5 l.)		8,50	
Full Moon						15,00
García de la Cruz Solitude						7,00
Germán Baena	35,56					5,01
Germanor		32,88	35,61		8,59/15,82	
Gourmed					4,90 (0,2 l.)	6,50
Gracuris			21,00 (lata 2,5 l.)			5,50
Guiradoli					4,50	
Hacienda Fuencubierta						6,25
Hacienda Guzmán						18,61
Hacienda La Laguna			22,15 (3 l.)	7,00	7,00	4,35 (lata)
Hacienda Meca						6,00
Hechizo Andaluz					6,00	7,15
Hejul						7,80
Herencia Mediterránea			4,90/5,49	4,50		
Hojiblanca	29,99	24,11/26,99	9,94 (3 l.)	4,88/5,34	5,88/5,89	3,95
Impelte Nuevo						7,00
IO (Black/White)						13,50
Iznaoliva		45,95		9,45/9,99		
Jacoliva		54,95	19,90			9,00
Jaencoop		59,69		12,72		7,03
K Arguiñano						8,35/12,45
Knolive				4,88/5,19	8,35	
Koipe				14,15		7,89/8,05
L'Alquería Alfarenca/Blanqueta						16,30
L'Estornell	50,00			11,00	19,90	9,00 (lata)
L'Estornell Centenario		41,00 (frasca)				
L'Unic Llumet						11,57
LA Organic			26,40			11,95
La Casería de Santa Julia		22,07		2,79		
La Catedral de Navarra						7,25 (0,37 l.)
La Chinata	22,00			5,00 (lata)	5,00	3,55 (lata)

www.centrifugacionalemana.com



LA EXTRACCIÓN  
EN PERFECTA SINCRONÍA

centrifugación  
alemana



**SE BUSCA**

**Inversor para almazara-distribuidora en zona Extremadura**

Empresa mediana de distribución con marcas muy posicionadas en el sector gourmet de aceites y vinagres premium y amplia cartera de clientes tanto mercado nacional como internacional busca inversor.

**Trato directo. Contacto: María 689 005 765**

**SE BUSCA**

Socio/comercial con amplia experiencia para la zona de Jaén/Granada para empresa en expansión dedicada a la integración de líneas completas de embotellado y envasado -así como de maquinaria de final de línea- para los sectores de alimentación, bebidas, química, farmacia y cosmética.

Se requiere ser autónomo o con empresa propia.

**Teléfono: 661 500 154**

**SE BUSCA**

Almazara provincia Tarragona busca maestro de almazara para integrarse en el equipo de molino.

Trabajo para todo el año, incorporación inmediata. Maquinaria GEA-Westfalia Separator.

Mínima experiencia 5 años en puesto similar.

**Más información: 630 825 235**

**VENDEMOS**

Decánters y centrifugas de varias marcas de segundo uso y en buen estado de funcionamiento.

**Más información: 639 662 170**

**SE VENDEN**

Depósitos usados de acero inoxidable para aceite de oliva, de 20.000 a 50.000 kg.

**Teléfono: 625 683 192**

**SE BUSCA**

Empresa productora de AOVE busca comerciales multiproductos que visite sector Horeca: restaurantes, bares, tiendas gourmet y supermercados. Se ofrece formación, muestrario y herramientas para la formalización de los pedidos.

**Más información: info@sagazextra.com**

**SE VENDEN**

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

**Teléfono: 680 690 618**

**SE VENDE**

Diverso material de laboratorio.

**Más información: 618 753 164 (Pilar)**

**VENDEMOS**

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

**Más información: 630 900 805**

**SE VENDE**

Laboratorio completo compuesto de medidor de grasa AUTELEC modelo MG 707, y su homogeneizador de muestras con accesorios accesorios. En perfecto estado de funcionamiento.

**Teléfono: 680 714 391**

**SE VENDE**

Autelec MG 707 revisada por la casa con todos sus accesorios, un filtro ecológico de filtración directa de ZENITRAM FE-1500 prácticamente nuevo y un filtro de papel.

**Más información: 958 463 046**

**SE VENDE**

Mayor exposición de maquinaria usada de Andalucía para patios de recepción de aceitunas (cintas transportadoras, limpiadoras, lavadoras, pesadoras, etc.), de distintas marcas y tamaños.

**Interesados, llamar al 957 600 150**

**www.treico.com**

*M e r c a c e i p a r a W O O E*

**El Gobierno de Castilla-La Mancha convoca ayudas para la asistencia a la WOOE**

El Gobierno de Castilla-La Mancha ha publicado en el Diario Oficial de la región (DOCM) la resolución por la que se convocan para el año 2024 las ayudas en régimen de minimis para la asistencia de empresas de Castilla-La Mancha a la World Olive Oil Exhibition (WOOE), que se celebrará en Madrid los días 26 y 27 de febrero.

Según ha detallado el Gobierno regional, la finalidad de estas ayudas es favorecer los contactos entre productores y demandantes de los principales mercados del mundo; agregar valor, incrementando el conocimiento de las características diferenciales y saludables de los aceites de oliva; así como a abrir nuevos mercados.

Tal y como establece esta resolución, se subvencionarán los gastos de inscripción y ocupación de alquiler de stand en la feria para la edición de 2024.

Pueden solicitar estas ayudas las empresas productoras de aceite de oliva ubicadas en Castilla-La Mancha que cumplan los requisitos establecidos en el artículo 3 de la orden de bases por la que se rige esta resolución.



En cuanto al procedimiento de concesión de las ayudas de minimis previstas en esta convocatoria se tramitarán en régimen de concurrencia competitiva. Por lo que respecta al presupuesto total previsto, es de 20.000 euros, siendo la cuantía máxima de subvención de las ayudas hasta un 35% de los gastos subvencionables por empresa.

Cabe recordar que el encuentro internacional de referencia para productores y compradores del sector olivarero celebrará su undécima edición, al igual que anteriores ocasiones, en el recinto ferial de IFE-MA Madrid, donde se reunirán profesionales de todo el mundo.

**www.oliveoil exhibition.com**



**www.mercacei.com,**  
una *nueva* forma  
de *comunicar*

¡Más de **60.000.000**  
de visitas al año!

## Calendario de Ferias y Eventos en 2024

### 1 Enero 2024

- ☞ Del 19 al 21 de enero  
**FIRA DE L'OLI DE QUALITAT  
VERGE EXTRA**  
Les Borges Blanques (LLeida)  
patronat@firaoli.cat  
www.firaoli.cat
- ☞ Del 21 al 24 de enero  
**WINTER FANCY FOOD SHOW**  
Las Vegas (EEUU)  
press@specialtyfood.com  
www.specialtyfood.com
- ☞ Del 24 al 27 de enero  
**AGROEXPO**  
Don Benito (Badajoz)  
comercial@feval.com  
www.feval.com/agroexpo
- ☞ Del 24 al 28 de enero  
**FITUR**  
Madrid  
fitur@ifema.es  
www.ifema.es/fitur
- ☞ Del 29 al 30 de enero  
**MADRID FUSION**  
Madrid  
www.madridfusion.net
- ☞ Del 31 de enero al 2 de febrero  
**FIERA AGRICOLA**  
Verona (Italia)  
www.fieragricola.it

### 1 Febrero 2024

- ☞ 2 de febrero  
**AZEITECH**  
Maria da Fé (Minas Gerais, Brasil)  
www.azeitech.com.br
- ☞ Del 5 al 9 de febrero  
**PRODEXPO**  
Moscú (Rusia)  
info@expocentr.ru  
www.prod-expo.ru/en
- ☞ Del 5 al 7 de febrero  
**H&T, SALON DE INNOVACION  
EN HOSTELERIA**  
Málaga  
hyt.fycma.com

Más información sobre los próximos  
eventos del sector oleícola y olivarero en:  
[www.mercacei.com](http://www.mercacei.com)

# Está pasando...

## Pitti Taste

La Fortezza da Basso de Florencia acogerá del 3 al 5 de febrero Pitti Taste, la feria de Pitti Imagine dirigida a los profesionales del sector de la alimentación que celebrará su 17ª edición. La atención se centrará en alrededor de 640 empresas, entre ellas productoras de AOVE, que representan los valores de la cultura productiva y la tradición gastronómica italiana. Además, más de 100 firmas se presentarán por primera vez en este salón "con el fin de conquistar las mesas más refinadas y los paladares más exigentes", según han resaltado sus organizadores.

El itinerario expositivo de Taste, enriquecido con importantes novedades en esta edición, permite a un público de compradores cada vez más internacional profundizar en productos icónicos y de tendencia, así como de excelencia e innovadores.

"Taste sigue creciendo, pero no sólo en términos cuantitativos. En 17 ediciones, el número de empresas presentadas obviamente ha aumentado, pero las solicitudes cada vez más numerosas para participar en el salón se seleccionan cuidadosamente pensando en las necesidades de los profesionales del mundo de la alimentación que son más internacionales y preparados. Por ello, se trata de un evento que reúne tanto a pequeñas empresas como a compañías más estructuradas que logran satisfacer mercados más grandes manteniendo intacta la calidad. Marcas de culto que nunca nos cansamos de descubrir", ha destacado Agostino Poletto, director general de Pitti Imagine.

Gracias al apoyo del Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación Internacional y la Agencia ICE, a la muestra acudirá una importante delegación de compradores y operadores de las más importantes tiendas especializadas, empresas de distribución alimentaria, grandes almacenes e impor-

tadores procedentes de mercados como Canadá, Arabia Saudí, Corea del Sur, China, Reino Unido, Alemania, Holanda, Francia, Bélgica, Austria, Hong Kong, Suiza, Irlanda, Escandinavia, Países Bálticos, República Checa. A ellos se sumarán compradores procedentes de Japón, Brasil, India, Grecia, Emiratos Árabes Unidos, España, Eslovaquia, Luxemburgo y Holanda.

La ruta por Pitti Taste incluirá, entre otros espacios, el Taste Tour, un viaje de descubrimiento y degustación de productos de alta calidad para los momentos especiales -desde el desayuno, hasta el brunch y la merienda- y donde conviven lo dulce y lo salado; el Taste Tools, que renovará su oferta con complementos de mesa y cocina; la Taste Shop, la tienda donde se pueden adquirir los productos expuestos; y una nueva área en el Padiglione delle Chiaia, donde se concentrarán las actividades paralelas a la exposición -charlas y degustaciones-.

Asimismo, Coldiretti participará en la feria con un espacio especial en el que organizará eventos para explorar las tendencias actuales en materia agroalimentaria. Con la colaboración de Unaprol, la Fondazione EVOO School Italia y el Consorzio dell'olio Toscano IGP, se ofrecerán clases magistrales dedicadas al AOVE para operadores/compradores, así como para visitantes/consumidores. Se trata de una formación durante la cual los participantes, guiados por catadores profesionales en un proceso de análisis sensorial de diferentes tipos de aceites, adquirirán los principios básicos para reconocer las características diferenciales del aceite de oliva virgen extra.



## Contigo desde el origen

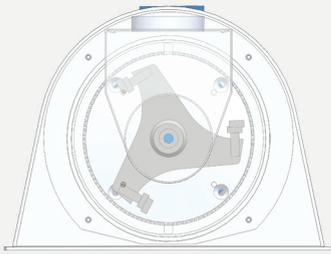
En CaixaBank queremos ayudarte a impulsar tu proyecto desde las raíces, como tú lo haces. Por ello, hemos creado el mayor ecosistema de innovación agroalimentaria para ofrecerte soluciones integrales, digitales e innovadoras.

Descubre AgroBank en [CaixaBank.es](http://CaixaBank.es)

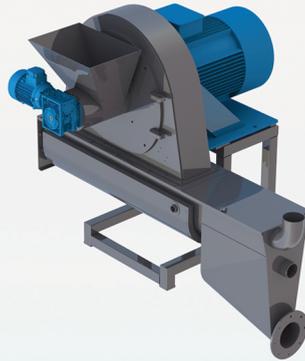
PUBLICIDAD

NRI: 5398-2023/09681

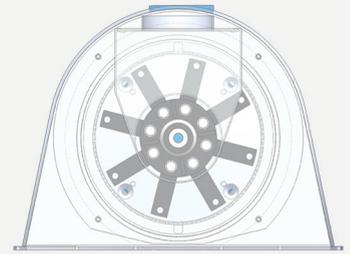
# AMENDUNI



MARTILLOS



■ NUEVOS MOLINOS



CUCHILLAS



■ NUEVO ACONDICIONADOR DE PASTAS "HEATEX"



NUEVAS TERMOBATIDORAS ■

NUEVAS LINEAS "EVO" Y "REX LIMITED" ■



Via delle Mimose, 3 (Z.I.) • 70026 Modugno (BA) • Italia ☎ +39 080 5314910  
Pol. Ind. Los Olivares • C/Huelma • Parc. 19 • 23009 Jaén • Spain ☎ +34 953 28 13 15

🌐 [www.amenduni.com](http://www.amenduni.com)   [amenduninicolasp](https://www.instagram.com/amenduninicolasp) • [amenduniberica](https://www.instagram.com/amenduniberica)