



# INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

# Mercacei

## SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

# E

ditorial

Junts acuerda con el Gobierno la rebaja al 0% del IVA de los aceites de oliva  
pág. 4

Andalucía se consolida como líder de exportaciones de aceitunas de mesa en España  
pág. 5

Los pagos de ayudas directas de la PAC de la campaña 2023 superan los 3.475 millones de euros  
pág. 12

Endesa y Apadrinaunolivo recuperan más de 2.100 olivos en la Península Ibérica en 2023  
pág. 13

Fernando López Segura: "Habría que prescribir una Dieta Mediterránea rica en AOVE a los pacientes que han sufrido accidentes cardiovasculares"  
pág. 16

Los aceites de oliva españoles atraen la atención de los consumidores gourmet en Qatar  
pág. 20

## Aquí en la tierra como en el cielo

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Los astronautas más afortunados podrán disfrutar de un plato de pasta con AOVE en el comedor de la Estación Espacial Internacional (ISS). Desconocemos si tendrán que atar el plato a la mesa o si, por el contrario, deberán ir levitando en busca de las gotitas de virgen extra que se escapen al abrir sus raciones al vacío y floten a sus anchas por la sala ingrávida.

Este acontecimiento gastronómico -¡e histórico!- ha sido confirmado por Coldiretti y hace referencia al proyecto "Italian Space Food", que ha llevado por primera vez pasta italiana al espacio con la misión Axiom 3, que partió de Florida el pasado 10 de enero. Este alimento típico de la dieta *Made in Italy* podrá condimentarse con una selección de aceites de oliva vírgenes extra italianos que ya abandonaron la Tierra en julio de 2022 con destino a la ISS, donde la Agencia Espacial Italiana los testó durante más de seis meses en órbita y concluyó que la gravedad y los rayos cósmicos no repercutían en su calidad. Los cuatro AOVEs seleccionados fueron monovarietales italianos de la más alta calidad, representando variedades típicas del país transalpino como la coratina o la carolea. Cuando salió a la luz esta información la gente no reparó en un dato, cuando menos, curioso. Las muestras seleccionadas por Coldiretti y Unaprol llegaron a la Estación Espacial Internacional gra-



cias, en gran medida, a que la astronauta italiana de la Agencia Espacial Europea (ESA) -y primera mujer europea en convertirse en comandante de la ISS- Samantha Cristoforetti, eligió este alimento como parte de su *bonus food*, es decir, un alimento envasado en la tierra que los astronautas pueden elegir para llevar como complemento a su dieta estándar.

Gracias a esta elección, y a la confirmación de que la calidad del AOVE se mantiene intacta en un entorno de radiación cósmica, ahora el virgen extra no corona sólo la Tierra sino también el espacio sideral.

Como los viajes espaciales privados ya no son parte de la narrativa de una serie de ficción de Netflix sino una realidad -Virgin Galactic completó su vuelo espacial *Galactic 04* el pasado mes de octubre con tres astronautas privados a bordo-, podemos deducir que los menús espaciales con estrella Michelin no tardarán en llegar. De ser así, estamos de enhorabuena porque sabemos que el AOVE ya parte con ventaja gracias a los prometedores resultados del proyecto "EVOO in Space: *Extra-Virgin Olive Oil in Space (EVOOs)*". Ahora los chefs deberán elegir a la inversa, es decir, los platos que mejor mariden con los monovarietales presentes en el espacio. ¿Un salmón en papillote con un AOVE de coratina? Si sobra algún ingrediente de este plato, será el salmón. *Grazie Samantha Cristoforetti!*

**IMS**  
CONTROL INDUSTRIAL

www.imspeaje.es

RECEPCIÓN  
DE MATERIA  
PRIMA

EXTRACCIÓN  
DE  
PRODUCTO

OPTIMIZACIÓN  
DE  
PROCESOS

SOFTWARE  
INTEGRAL DE  
PROCESOS

ALMACENAMIENTO  
DE PRODUCTO  
FINAL

ESPECIALISTAS EN ALMAZARAS

PATROCINA LA NOTICIA DE LA SEMANA

"El consumo de aceite de oliva se ha reducido 0,5 litros por persona durante los últimos cinco años"

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).



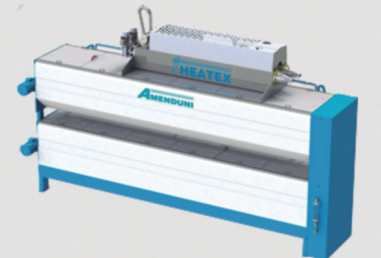
# sumario

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	Actualidad
	• Campaña
	• Exportaciones
6-10	Mercado
	• Asociaciones
11	Actualidad
	• Consumo
	• Ayudas
	• Cultura & AOVE
	• Entrevista
	• Cadena de valor
	• Formación
	• Internacional
	• Calidad
23	Precios en el lineal
24	Anuncios Breves
25	Agenda

## Seguros agrarios

### Agroseguro abona 32,5 millones de euros a los productores asegurados de olivar por los siniestros de la última campaña

Agroseguro ha abonado la pasada semana 32,5 millones de euros a productores asegurados de olivar por los daños registrados durante la última campaña, marcada por la falta de precipitaciones y, debido a ello, por graves pérdidas de producción. La superficie siniestrada total se ha elevado hasta las 82.000 hectáreas, de las cuales casi 64.000 ha. están situadas en Andalucía. En concreto, los olivares de la provincia de Jaén reciben 20,2 millones de euros en indemnizaciones. Además, también se han abonado cantidades importantes a explotaciones de olivar en otras provincias andaluzas tales como Córdoba (5,2 millones), Granada (1,6 millones), Málaga (1,1 millones) o Sevilla (que roza el medio millón de euros). En total, Agroseguro ha abonado 28,6 millones a olivares andaluces asegurados. A su vez, en este inicio de pago de indemnizaciones del seguro de olivar se incluye el abono de siniestros registrados en explotaciones de Extremadura (1,1 millones), Castilla-La Mancha (0,95 millones), Navarra (0,64 millones) o Cataluña (0,43 millones), entre otras regiones productoras.



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

## La tendencia alcista no parece tener fin

La Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) ha hecho públicos los datos provisionales del mercado del aceite de oliva en diciembre, tercer mes de la campaña 2023/24, de los que se desprende que la producción acumulada es de 584.780 t. Por su parte, las salidas se sitúan en 66.192 t., sin incluir las importaciones.

### Jaén

La tendencia al alza en todas las cotizaciones no parece tener fin, y es posible que se mantenga hasta que lleguen las precipitaciones. A la espera de conocer la repercusión de los datos de producción y salidas, la oferta se muestra muy firme y no cede mientras que la demanda que se ve obligada a asumir los precios actuales para satisfacer necesidades concretas. Así, el lampante se sitúa a 8.600/8.700 €/t.; el virgen y el refinado, a 8.750/8.800 €/t.; y el virgen extra, a 9.000/9.100 €/t.

### Córdoba

La oferta no cede viendo que la producción es corta y la demanda importante. La medida de reducción del IVA supone un respiro para el comprador y una pequeña alegría para el consumidor, que es quien marcará la tendencia del mercado. En este sentido, el lampante se establece a 8.600/8.700 €/t.; el virgen, a 8.750/8.800 €/t.; el virgen extra, a 9.000/9.200 €/t.; y el refinado, a 8.800 €/t.

### Sevilla

La producción se muestra firme y con pocas ganas de vender, mientras que la demanda tiene que adaptarse al actual escenario de precios para satisfacer necesidades. En este contexto, el lam-

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

pante se sitúa a 8.500/8.600 €/t.; el virgen y el refinado, a 8.800 €/t.; y el virgen extra, a 9.000/9.250 €/t.

### Málaga

La oferta se muestra muy retraída a la espera de conocer la repercusión que tendrán los datos de producción y salidas, mientras que la demanda brilla por su ausencia. Ninguna categoría muestra cotización.

### Castilla-La Mancha

Los datos de producción confirman las previsiones estimadas para esta campaña, que podrían alcanzar perfectamente las 765.000 toneladas. La oferta aparece con cuentagotas, al tiempo que la demanda también opera tímidamente. Así, el virgen se establece a 8.500/8.800 €/t.; y el AOVE, a 9.000/9.300 €/t.

### Extremadura

Semana tranquila en cuanto a la operativa y a la expectativa de conocer los datos de producción, ligeramente superiores a lo esperado inicialmente por la falta de rendimiento. Precipitaciones muy cortas e insuficientes. En este sentido, el lampante cotiza a 8.500/8.600 €/t.; el virgen, a 8.700/8.800 €/t.; y el AOVE, a 9.000/9.300 €/t.

### Valencia

Escasa actividad y precios al alza en un mercado con una oferta muy dura y una demanda tranquila que sólo acude al mismo para cubrir necesidades muy imperiosas. En este contexto, el lampante se establece a 8.400 €/t.; el virgen, a 8.800 €/t.; el AOVE, a 9.000 €/t.; y el refinado, a 8.500 €/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



## Junts acuerda con el Gobierno la rebaja al 0% del IVA de los aceites de oliva

Junts ha asegurado que ha cerrado un acuerdo con el Gobierno que, entre otras medidas, incluye la rebaja al 0% del IVA de los aceites de oliva en el marco de la negociación para que salieran adelante los decretos que el Ejecutivo llevó el 10 de enero al Congreso de los Diputados. Así, el Pleno del Congreso de los Diputados convalidó el 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 para paliar los efectos de la sequía con 172 votos a favor, 171 en contra y 7 abstenciones.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha destacado que esta convalidación tiene un alcance fundamental “en beneficio del conjunto de los ciudadanos” porque permite, entre otras cuestiones, mantener sin IVA durante seis meses más el precio de los alimentos básicos y en un tipo reducido del 5% el de las pastas y los aceites de oliva.

Intermediario de aceite de oliva

**Ramón Alcalá**

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

Esta medida excepcional aprobada por el Gobierno para hacer frente al encarecimiento de la cesta de la compra ha cumplido un año de vigencia y ahora se prorroga hasta el 30 de junio. El ministro ha recordado que, además, en el transcurso de la negociación parlamentaria se ha acordado eliminar también el IVA de los aceites de oliva. Esta nueva medida se incorporará al proyecto de ley por el que se va a tramitar, por vía de urgen-

cia, el Real Decreto convalidado el 10 de enero.

El precio de los alimentos, que ha reconocido el ministro es “un problema de gran preocupación para los ciudadanos que desde el Gobierno se intenta atajar con este tipo de medidas”, ha sido uno de los asuntos abordados en la reunión que ha mantenido con representantes de las tres principales entidades estatales del sector de la distribución: la Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución (ANGED), la Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS) y la Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES).

El ministro ha reconocido el esfuerzo realizado por las empresas distribuidoras para que el consumidor sufra lo menos posible los efectos de la inflación, y les ha pedido que lo mantengan en un escenario en el que se produce ya una reducción continuada de los precios de los alimentos.

## Mercado del aceite de oliva en diciembre: producción acumulada de 584.780 t. y salidas de 66.192 t.

La Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) ha hecho públicos los datos provisionales del mercado del aceite de oliva en diciembre, tercer mes de la campaña 2023/24, de los que se desprende que la producción acumulada es de 584.780 t. Por su parte, las salidas se sitúan en 66.192 t., sin incluir las importaciones.

En total, las existencias se sitúan en 631.746 t., de las cuales 462.424 t. se encuentran en almazaras; 165.363 t. en envasadoras; y 3.959 t. en el Patrimonio Comunal Olivarero.

“A duras penas llegaremos a lo aforado en esta campaña a nivel nacional -porque en Jaén es muy probable que no lleguemos-, y si se hace, será muy justo”, ha considerado el gerente y portavoz de Asaja-Jaén, Luis Carlos Valero.

A su juicio, “el ritmo de salidas es similar

desde el inicio de la campaña, por lo que si se mantiene en los próximos meses y se cumple el aforo, tendremos el aceite justo y llegaremos a un enlace cero o muy corto”. En este sentido, se ha referido a la necesidad de estar muy pendientes del ritmo de las importaciones, “siendo muy posible que este año ese volumen sea superior para abastecer a los mercados internacionales”.

Por su parte, el secretario general de UPA-Andalucía y responsable de la Sectorial de Olivar y Aceite de UPA, Cristóbal Cano, ha considerado que “el tercer mes de la campaña 2023/24 nos deja nuevamente unas magníficas cifras de ventas. Tanto es así que calificamos diciembre como el mes más positivo de lo que llevamos de comercialización, porque queda claro que el consumidor se mantiene fiel a la

grasa vegetal más saludable que existe, el aceite de oliva, que mantiene el ritmo de comercialización de la campaña pasada. A pesar de ello, tenemos que lamentar que, por desgracia, los olivareros nos encontramos en una situación compleja y difícil, porque no tenemos cosecha significativa que vender al afrontar la segunda mala producción consecutiva, por lo que el nivel de precios no nos permite alcanzar la rentabilidad en nuestras explotaciones”.

“Nos encontramos en diciembre con 150.000 t. más producidas que en el mismo mes de 2022. Eso significa que podríamos llegar a las 700.000 t. a nivel nacional, un dato que dista mucho de una cosecha media. Pero los mercados se mantienen fuertes y ese es el camino que debemos continuar explorando, especialmente en las exportaciones”, ha añadido.





# Andalucía se consolida como líder de exportaciones de aceitunas de mesa en España

Andalucía bate récord de ventas y se consolida como líder de exportaciones de aceitunas de mesa en España en el periodo de enero a octubre de 2023, gracias a una factura que alcanza 470 millones de euros, motivada por un crecimiento del 1,5% interanual, según cifras del Gobierno andaluz.

Estos datos positivos han facilitado, a su juicio, un superávit comercial de 463 millones de euros y una tasa de cobertura del 7.442%, es decir, 4311 puntos por encima de la tasa nacional, lo que significa que Andalucía ha vendido 75 veces más de lo que ha comprado al comercio exterior en los primeros diez meses de 2023.

Según los informes de Andalucía TRADE-Agencia Empresarial para la Transformación y el Desarrollo Económico de la Junta de Andalucía, los datos revelan que, a pesar de la sequía que ha atravesado todo el territorio nacional, y en particular, la Comunidad andaluza, el sector ha resistido a una situación crítica, de forma que ha logrado mantener su liderazgo de exportaciones de aceitunas de mesa, y concentra, además, el 68% del total de ventas de España, 50 puntos por delante de la segunda más exportadora, la Comunidad Valenciana (18%), con 124 millones, y 62 puntos por encima de la tercera, Extremadura (13,2%), con 40 millones. Andalucía es también la que más crece (+1,4%) de las tres Comunidades más exportadoras.

La provincia responsable del nuevo récord de Andalucía es Sevilla, ya que entre enero y octubre de 2023 aglutina el 74% del total de las exportaciones andaluzas de aceitunas, con 348 millones de euros, que suponen, además, la mitad (50%) del total del montante nacional (692 millones).

De estas sólidas cifras son responsables las 136 empresas exportadoras registradas en los primeros diez meses del año. De ellas, un total de 81, más de la mitad (60%) son exportadoras regulares (durante cuatro años consecutivos) y concentran el 99% de las ventas (463 millones).

**LEONARDO D'ERRICO**

**610 78 51 92**

Brokerage Olive Oil

**ACEITES TUCCITANOS**

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

“La industria de las aceitunas de mesa andaluzas es un sector cada vez más estratégico dentro del complejo agroalimentario de la Comunidad, que demuestra con sus buenos registros el alto grado de competitividad con el que llega a los mercados internacionales, a pesar de los efectos producidos por la falta de recursos hídricos en las cosechas, especialmente durante el último año”, ha destacado el Gobierno andaluz.

De este modo, Andalucía TRADE ha organizado en los primeros diez meses de este año 25 acciones de internacionalización en las que han participado 29 empresas del sector, una cifra que equivale a más de un tercio de todas las exportadoras regulares (36%).

## Sevilla, líder nacional de ventas

La provincia de Sevilla se mantiene como líder indiscutible del sector, con el 74% de las ventas andaluzas, y con cinco de cada diez euros que vende España (50% y 692 millones), lo que supone un alza del 3,2%. La segunda provincia más exportadora es Córdoba, con 92 millones de euros en la factura, el 19,5% del total, a pesar de haber experimentado un descenso del 6,1%. Le sigue, en tercer lugar, Málaga, con 19,9 millones, el 4,2%, y un aumento del 2,3%.

La cuarta provincia exportadora de aceitunas de mesa en este periodo ha sido Huelva, con 3,9 millones (0,8%), y una bajada del 4,4%; seguida de Cádiz, que ha registrado la

mejor subida, con más del triple ventas en este periodo, gracias a un aumento del 273%, que suma un total de 3,1 millones. Almería es la siguiente provincia exportadora, con 2,4 millones, el 0,5% del total.

Con ventas menores, pero con buenos datos de crecimiento, se encuentran Granada, que suma a la factura andaluza 378.000 euros, debido al tercer mejor aumento, un 33%, y, por último, Jaén, con 44.000 euros, y la segunda mejor subida de las provincias, del 82%.

## Países de destino

Los informes de Andalucía TRADE muestran que las ventas del sector de las aceitunas de mesa en este periodo han estado muy diversificadas, aunque Europa copa el 49% de las ventas, con un ascenso del 9,8%. América es la responsable de un casi un tercio de la factura, con 30%, y Asia, con 82 millones, se va incorporando poco a poco, con el 17,4% del total de ventas.

Asimismo, es remarcable el crecimiento de nueve de los diez primeros destinos, donde Estados Unidos encabeza la lista de los diez primeros, con un total de 102 millones, el 21,8% del total, y un avance del 4,1%. Le sigue Italia con 60 millones de euros, el 12,8%, y una subida del 2,2%, y Arabia Saudí, con 37 millones, el 7,9% y una subida del 6,1%. Francia experimenta el tercer mejor crecimiento de los diez principales mercados, con una subida del 18,1%, que suma 33 millones de euros, y el 7,1% del total.

Rusia es el quinto, con 30 millones (6,4%), y un aumento del 17,9%, seguido de Reino Unido, con 26,4% (5,6%), y el mejor crecimiento, gracias a un aumento del 39% entre enero y octubre de este año, Alemania, con 18,8 millones, el 4%, y la segunda mejor subida gracias a un avance del 23,8%, y Canadá, con 15,8% (3,4%), y el único descenso, de 16,9%. Los últimos puestos son para Corea del Sur, con 8,4 millones y una subida del 3%, y Países Bajos, con 8,3 millones y un aumento del 3,9%.

*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 15/21 enero '24 (Cierre día 11 enero '24)
	<b>ANDALUCÍA</b>	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	8.400/8.450	8.600/8.700
	Virgen	8.500/8.700	8.750/8.800
	Virgen extra	8.900/9.100	9.000/9.100
	Refinado	8.500	8.750/8.800
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	8.500	8.600/8.700
	Virgen	8.700/8.800	8.750/8.800
	Virgen extra	8.900/9.100	9.000/9.200
	Refinado	Sin oper.	8.800
SEVILLA	Lampante, base 1º	8.300	8.500/8.600
	Virgen	8.600/8.700	8.800
	Virgen extra	9.000/9.250	9.000/9.250
	Refinado	8.600/8.700	8.800
GRANADA	Lampante, base 1º	8.400/8.450	8.600/8.700
	Virgen	8.500/8.700	8.750/8.800
	Virgen extra	8.900/9.100	9.000/9.100
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	<b>CASTILLA-LA MANCHA</b>		
	Virgen	8.500/8.800	8.500/8.800
	Virgen extra	8.900/9.100	9.000/9.300
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	8.000	9.000
ALICANTE	<b>COMUNIDAD VALENCIANA</b>		
	Lampante, base 1º	8.200	8.400
	Virgen	8.600	8.800
	Virgen extra	9.000	9.000
BADAJOZ	<b>EXTREMADURA</b>		
	Lampante, base 1º	8.300/8.400	8.500/8.600
	Virgen	8.600/8.700	8.700/8.800
	Virgen extra	8.900/9.200	9.000/9.300

\* 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

AGROISA.COM info@agroisa.com

**agroisa**

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua





## 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)	15/21 enero '24 (Cierre día 11 enero '24)
	Refinable, base 10º	€./t. 2.700	€./t. 2.700/2.800
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	€./t. 3.750	€./t. 3.950

## Aceites de semillas

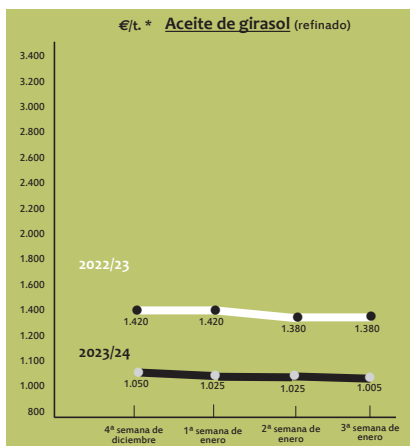
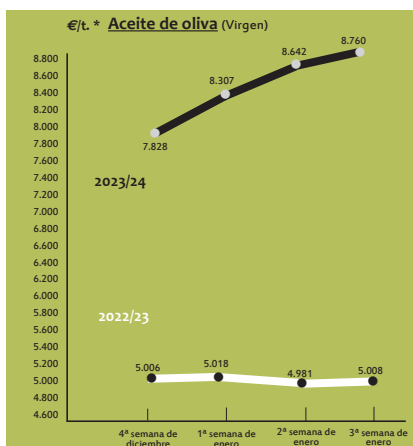
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)	EUROS/T. SEMANA	EUROS/T. SEMANA
		18/31 diciembre '23 (Cierre día 14 dic. '23)	15/21 enero '24 (Cierre día 11 enero '24)
	Crudo	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	1.020/1.030	1.000/1.010
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	950	950
	Refinado	1.000	1.000
	ACEITE DE SEMILLAS		
	Refinado	1.020/1.030	1.000/1.010

## Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja	Sin oper.	Sin oper.
Oleínas de orujo	Sin oper.	Sin oper.
Ácidos grasos de oliva (de refinado 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 15/21 enero '24 (Cierre día 11 enero '24)
	€/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 BIDEDESTILADA	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 nº1, 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 BIDEDESTILADA: 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 15/21 enero '24 (Cierre día 11 enero '24)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,50	9,50
		ACEITE DE OLIVA refinado	8,30	8,70
		ACEITE DE OLIVA lampante	7,50/7,80	7,60/7,90
		ACEITE DE ORUJO refinado	4,00	4,20
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,00	1,00
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,20	1,20
		ACEITE DE SOJA refinado	1,13	1,13
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,28	2,28
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA		ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,70	10,00
		ACEITE DE OLIVA virgen	8,90	8,90
TÚNEZ		ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50/8,60	8,50/8,60
	MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/8,00	8,00/8,50
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	9,60
PORTUGAL		ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,00/9,30	9,10/9,30

### TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (11 de enero de 2024) (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





## Asociaciones

## Nace OLIGALICIA para mejorar la producción de los olivares gallegos

La Asociación Gallega de Cooperativas Agroalimentarias (AGACA) integra, junto con la Fundación Centro Tecnológico da Carne (CETECA) y la cooperativa Proligal, el Grupo Operativo del Olivar en Galicia OLIGALICIA, cuyo objetivo es mejorar la producción de los olivares gallegos.

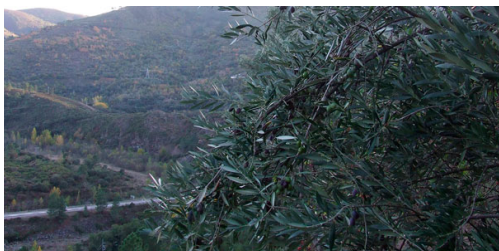
Para ello, se elaborará un mapa con las variedades de olivo (autóctonas y foráneas) cultivadas en Galicia con el fin de caracterizar sus particularidades productivas y sus costes de producción y, según la zona y el clima, elaborar planes de enmienda y fertilización e identificar los sistemas de riego, de mantenimiento de suelo y de control de plagas más idóneos.

El proceso de trabajo, que prevé finalizar en 2026, incluirá la toma de

muestras de suelo, olivos y agua, por parte de Proligal, que se analizarán en los laboratorios del CETECA. Los datos servirán para facilitar la redacción de los cuadernos de campo de las diversas variedades y optimizar las tareas agronómicas de fertilidad del suelo y manejo de los árboles que conduzcan a una mejor producción.

La Axencia Galega da Calidade Alimentaria colaborará en la identificación de las variedades más aptas para ser implantadas en los campos experimentales. AGACA, por su parte, lidera este grupo y ofrecerá el asesoramiento técnico necesario.

El presupuesto de OLIGALICIA es de 179.955 euros y cuenta con ayuda para la ejecución de proyectos de los grupos operativos de la Asociación Europea de la Innovación (AEI), financiada con el Fondo Europeo Agrícola para el Desarrollo Rural (FEADER), el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y la Xunta de Galicia.



# FINIBUS

COMERCIO DE  
ACEITE DE OLIVA  
Y DERIVADOS

MIGUEL S. VERDASCO  
INTERMEDIARIO

móvil 0034 659 920 608  
miguel@finibus.es

## MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

PRECIOS	
<b>HARINAS</b>	
	€/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
<b>CEREALES</b>	
(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 1.228,75 centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a 1.305,00.

◆ Precios: Futuros enero.

**Harina de soja:** 361,30 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba 389,20.

◆ Precios: Futuros enero.

**Aceite de soja:** Cerraba a 48,18 centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a 47,52.

◆ Precios: Futuros marzo.

**Maíz:** Terminó la semana a 459,00 centavos/bushel, habiendo comenzado a 474,25.

◆ Precios: Futuros marzo.





# El consumo de aceite de oliva se ha reducido 0,5 litros por persona durante los últimos cinco años

Durante los últimos cinco años, el consumo de aceite de oliva se ha reducido 0,5 litros por persona, si bien el gasto se ha incrementado en 1,5 euros per cápita. En el periodo 2018-2022, el consumo más elevado se produjo en el año 2020 debido al impacto de la pandemia del COVID-19 (8,9 litros), mientras que el mayor gasto ha tenido lugar en el ejercicio 2022 (31 euros por consumidor). Así se desprende del informe que la agencia estatal Mercasa elabora anualmente basándose en la información aportada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) a través de los Paneles de Consumo Alimentario.

Este informe también señala que en la familia de aceite de oliva, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2018-2022 ha sido diferente para cada tipo de producto. Respecto a la demanda de 2018, el consumo de aceite de oliva virgen extra experimenta un aumento considerable, mientras que el de aceite virgen también se eleva ligeramente, con un comportamiento diferencial en el año 2020 motivado por los efectos del COVID-19 y descendiendo en los siguientes ejercicios.

Este informe detalla que durante el año 2022 los hogares españoles consumieron 325,7 millones de litros de aceite de oliva y gastaron 1.432,9 millones de euros en este producto. En términos per cápita, el consumo alcanzó 7,3 litros y el gasto ascendió a 31 euros. El consumo más elevado correspon-

de al aceite de oliva virgen (3,7 litros por persona y año), seguido del aceite de oliva no virgen (3,6 litros per cápita). En cuanto al gasto, el aceite de oliva virgen concentra el 54,5%, con un total de 16,9 euros por persona, mientras que el aceite de oliva no virgen supone el 45,5% restante con un total de 14,1 euros por persona.

En términos per cápita, el consumo de aceite de oliva durante 2022 presenta distintas particularidades. Así, los hogares de clase alta y media-alta son los que cuentan con el consumo más elevado, mientras que los de clase media-baja presentan el consumo más reducido. Los hogares sin niños consumen más cantidad de aceite de oliva, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de seis años.

Asimismo, los hogares formados por una sola persona muestran los consumos más elevados de aceite de oliva, que se reducen a medida que aumenta el número de miembros en el hogar. Si atendemos a la tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de retirados, adultos independientes y parejas adultas sin hijos, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos pequeños, las parejas jóvenes sin hijos, las parejas con hijos mayores, los jóvenes independientes y en los hogares monoparentales.

Según los datos de Mercasa, si la persona encargada de realizar la compra no trabaja, el consumo de aceite de oliva es superior. Del mismo modo, en los hogares donde la encargada de la compra es una persona de más de 65 años el consumo de aceite de oliva es más elevado, mientras que en aquellos donde la compra es realizada por una persona menor de 35 años la demanda es más reducida.

Por otra parte, los consumidores que residen en las grandes ciudades (más de 500.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de aceite de oliva, mientras que los menores consumos se registran en los núcleos de población con censos por debajo de 2.000 habitantes.

Por Comunidades Autónomas, Galicia, País Vasco, La Rioja y Navarra concentran los mayores consumos; mientras que la demanda más reducida se localiza en la Región de Murcia, Castilla-La Mancha y la Comunidad Valenciana.

Por último, y en lo que se refiere al lugar de compra, en 2022 los hogares recurrieron mayoritariamente a los supermercados (56,2% de cuota de mercado) e hipermercados (27,4%) para adquirir aceite de oliva, muy por delante del comercio electrónico (3,5%), los economatos y cooperativas (2,7%), los establecimientos especializados (1,3%) y el resto de formas comerciales, que acaparon el 8,9% restante.

**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

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



CALDERA DE BIOMASA



## Los pagos de ayudas directas de la PAC de la campaña 2023 superan los 3.475 millones de euros

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), a través del Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA), ha coordinado el pago por parte de las Comunidades Autónomas de más de 3.475 millones de euros de las ayudas directas de la Política Agraria Común (PAC) de la campaña 2023, hasta el 31 de diciembre, y cuyo plazo de pago anticipado se inició el pasado 16 de octubre.

Se trata de los primeros pagos de la nueva PAC 2023-2027, que entró en vigor el 1 de enero de 2023. Este importe, pagado a 31 de diciembre, es similar al efectuado en otras primeras campañas en las que se ha puesto en marcha una nueva PAC, debido a las especificidades que implican estos años de transición, según el MAPA.

En el caso concreto de la campaña de la PAC 2023, el periodo de presentación de solicitudes comenzó en marzo, un mes después de lo habitual, ya que la normativa exigía realizar la conversión de derechos de pago básico a derechos de ayuda básica a la renta para la sostenibilidad antes de realizar la apertura del plazo de presentación.

El plazo inicialmente previsto se amplió en un mes, hasta el 30 de junio de 2023, a solicitud de las Comunidades Autónomas y el sector para facilitar su adaptación a las novedades en la gestión de las solicitudes. Esto ha conllevado también ampliaciones de plazos para la modificación de solicitudes, la presentación de fotografías georreferenciadas y la gestión de incidencias derivadas de los controles por monitorización.

Además, la nueva PAC ha incorporado nuevas in-

tervenciones, como los ecorregímenes, o nuevos requisitos, como los establecidos en este periodo de cara al cumplimiento de la condición de agricultor activo, que requieren controles adicionales a realizar por parte de las comunidades autónomas con anterioridad al pago de las ayudas, con el fin de garantizar así el uso adecuado de los fondos de la Unión Europea.

De igual forma, se han reforzado los controles para evitar que se puedan solicitar ayudas directas de forma fraudulenta sobre superficies que el solicitante no tiene a su disposición (ya sea en propiedad o en régimen de usufructo, arrendamiento o aparcería), según ha precisado el MAPA.

Todas estas cuestiones han implicado adaptaciones en el calendario de pagos de las diferentes intervenciones, por lo que resulta preciso, a su juicio, esperar a que finalice el periodo de pago de las ayudas directas, el 30 de junio de 2024, para que se completen los 4.875 millones de euros que deben percibirán los 622.400 agricultores y ganaderos que presentaron su solicitud única en 2023.

Comunidad Autónoma	TOTAL (€)
ANDALUCÍA	999.539.275,60
ARAGÓN	302.906.965,61
ASTURIAS	45.837.361,14
BALEARES	20.179.882,53
CANARIAS	78.970.012,77
CANTABRIA	21.324.206,15
CASTILLA-LA MANCHA	461.677.493,04
CASTILLA Y LEÓN	781.141.722,48
CATALUÑA	137.171.548,39
EXTREMADURA	306.333.473,53
GALICIA	121.972.019,08
MADRID	15.090.275,50
MURCIA	24.892.195,18
NAVARRA	84.368.363,15
PAÍS VASCO	14.065.648,20
LA RIOJA	22.799.190,39
C. VALENCIANA	37.512.901,42
<b>TOTAL</b>	<b>3.475.782.534,16</b>

## La Junta de Andalucía y Agroseguro firman un convenio para incentivar la contratación de seguros agrarios

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía ha firmado un convenio de colaboración cuatrienal con la entidad Agroseguro a través del que se permitirá subvencionar la cuota a los tomadores de estos seguros directamente durante su contratación, sin tener que esperar a los tiempos de tramitación de la ayuda del Gobierno andaluz. Junto a esta ayuda, los beneficiarios también podrán descontarse la aportación de la Entidad Estatal de Seguros Agrarios (ENESA).

Este acuerdo, rubricado por la consejera de Agricultura, Carmen Crespo, y el presidente Ejecutivo de Agroseguro, Ignacio Machetti, contará con una partida presupuestaria de 16,6 millones de euros, casi un 33% más que en el ejercicio anterior (12,5 millones de euros).

“A través de este convenio facilitamos el acceso de agricultores y ganaderos a los seguros, con un esfuerzo por parte del Gobierno andaluz para que no sean ellos quienes tengan que adelantar el dinero de estas ayudas, con lo que vamos a fomentar su contratación como instrumento eficaz para garantizar la renta de los profesionales agrarios”, ha destacado Crespo.

Así, ha puesto de manifiesto el esfuerzo inversor de la Administración autonómica para incentivar la contratación de estos seguros, con un crecimiento de ayudas públicas del 115,6% desde 2018, un incremento de asegurados beneficiarios del 16% y del 26% del capital asegurado. “Todo ello demuestra la valía de esta herramienta, con un apoyo real y creciente para garantizar mayor estabilidad y tranquilidad entre los agricultores y ganaderos andaluces en la lucha contra situaciones como la sequía, plagas, enfermedades y accidentes de animales”, ha destacado la titular de Agricultura.



## Endesa y Apadrinaunolivo recuperan más de 2.100 olivos en la Península Ibérica en 2023

Endesa y Apadrinaunolivo han unido sus esfuerzos en un proyecto que en 2023 ha logrado recuperar 2.174 olivos -1.000 en la zona de Andorra (Teruel) y 1.074 en Pego (Portugal)- adhiriéndose al proyecto alrededor de 1.100 padrinos y madrinas de los dos países.

Endesa ha informado de que en las intermediaciones de la central térmica de Andorra, actualmente en desmantelamiento, hay grandes extensiones de olivos con una variedad única de aceituna, la manzana. En Portugal, muy cerca de la central térmica de Pego, también cerrada, se encuentra el olivo más antiguo de la Península Ibérica, según ha detallado.

La compañía ha precisado que ambos procesos de cierre del carbón están siendo acompañados por un plan socioeconómico liderado por Endesa al adjudicarse los dos únicos concursos de transición justa que hasta ahora se han celebrado en la Península. “Este plan ha sido la clave del éxito porque ha contado en todo momento con el entorno y las necesidades del mismo”, ha añadido.

Pero el mayor logro en 2023, según Endesa, no ha sido sólo la recuperación de olivos abandonados, sino que este impulso de personas que se han querido unir al proyecto ha hecho que se haya contratado más mano de obra para recuperar estos árboles únicos.

En Andorra, en la provincia de Teruel, Apadrinaunolivo ha contratado a 25 personas y tiene como objetivo hasta 2028 la contratación de más de 250 personas con diferente grado de temporalidad. En Pego, en la región de Abrantes, donde el proyecto arrancó el verano pasado, ya se han contratado a tres personas que además provienen de la central térmica en cierre, y el objetivo es crear hasta 27 puestos de trabajo con diferente grado de temporalidad.



Una de estas personas es Joao Rijo, que ahora desarrolla el proyecto apadrinaunolivo.org en Portugal. “Mi conexión con la tradición olivera viene de lejos: la familia de mi mujer tiene olivos y se lo que es recoger aceitunas y llevarlas al molino. He vivido siempre en la zona, trabajando en la central de Pego, y los olivos eran actores secundarios de mi vida -recuerda- Han tenido que pasar 32 años para que los olivos se conviertan ahora en actores principales de mi vida y dejen de ser secundarios. Después de mi etapa en la central de Pego, el proyecto tan innovador de Apadrina un olivo me permite aprender y volver a conectar con la tierra y lo que nos rodea, esta vez mirando la riqueza natural de frente”.

El objetivo de la colaboración entre Endesa y Apadrinaunolivo es la recuperación en la Península Ibérica de 70.000 olivos abandonados, sobre todo en la zona de Andorra, ubicados en las cuencas mineras. A esta recuperación de la propia planta se quiere añadir una serie de medidas que ayuden precisamente a fijar población en estas zonas. Para ello, se va a ayudar con el desarrollo de la almazara de Oliete para el proyecto de Andorra y del mismo modo se hará en Pego. Además, en ambos proyectos se colabora con una conservera local para que amplíen su producción y la lleven a cabo con el aceite con denominación de origen apadrinado.

## La comisión de Paisajes del Olivar aprueba el envío del expediente de la candidatura a la UNESCO

La comisión institucional de la candidatura “Paisajes del Olivar en Andalucía. Historia milenaria de un mar de olivos” a Patrimonio Mundial ha aprobado el envío del expediente a la UNESCO para que pueda debatirse su inscripción en la lista de bienes inscritos en 2025. Los miembros de esta comisión han dado el visto bueno por unanimidad para que la candidatura pase a la fase de evaluación formal. Así, ya se ha remitido a la Junta de Andalucía “para que lo envíe al Ministerio de Cultura y éste lo haga llegar a la UNESCO”, ha apuntado el presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes, que ha avanzado que el nuevo horizonte temporal llevará al verano de 2025, cuando la Asamblea General de la UNESCO debatiría la inscripción de la candidatura y su declaración como Patrimonio Mundial.

El presidente de la Diputación ha señalado que a partir de ahora se abre una nueva etapa de divulgación del expediente, para darlo a conocer a la ciudadanía y explicar la oportunidad que representa la posible declaración. “Con carácter inmediato, constituiremos la comisión de impulso, dinamización e información sobre este expediente, que nos llevará a las 14 zonas de Andalucía incluidas en la candidatura y pondremos en marcha el órgano gestor del bien que será la Asociación Paisajes del Olivar en Andalucía”.

Además, a lo largo de este año se producirá la evaluación formal, el panel de aclaraciones al Consejo Internacional de Monumentos y Sitios (ICOMOS), y la visita presencial de evaluadores en Andalucía.





# ESCAPARATE DE PROVEEDORES



## ANALISIS

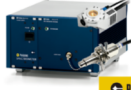
# AXFLOW

### LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



SpectraAnalyzer

ZEUTEC

Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

## DEPOSITOS INOX.



# MANZANO Flottweg

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



# SERIJEREZ

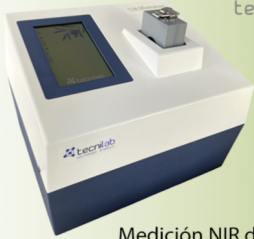
DECORACIÓN EN VIDRIO

DECORACIÓN EN VIDRIO

SERIGRAFÍA VITRIFICABLE Y ORGÁNICA, PINTADO TOTAL Y PARCIAL, HOT STAMPING

# tecnilab

tecnología analítica



La solución integral para su almazara

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

## ENVASES/ENVASADO



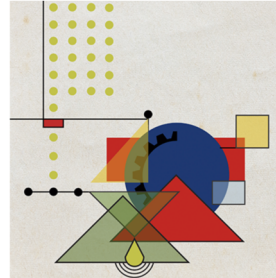
# AUTELEC

TECNOLOGÍA, S.L.

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

## EXTRACCIÓN

centrifugación alemana



La extracción convertida en arte.

## BOMBAS

# bombas TRIEF

desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



ventas@bombastrief.es  
www.bombastrief.es



# Codi - Pack

MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

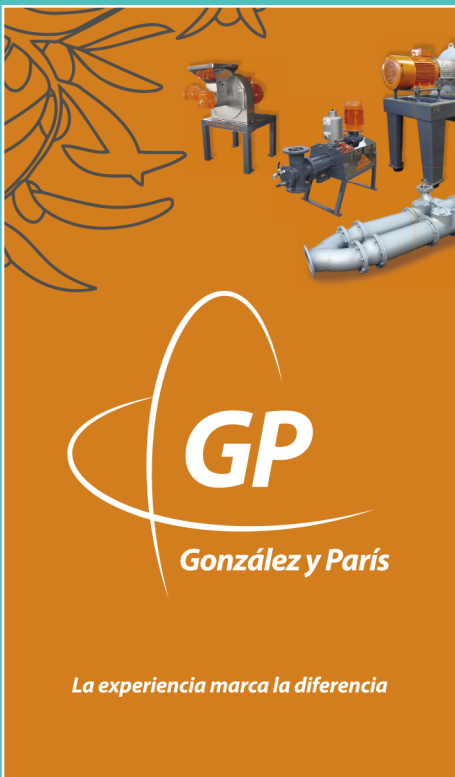
20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com



# Palacín

Durante más de 100 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y componentes claves en el sector de la separación. Con más de 15.000 instalaciones centrifugas instaladas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de centrifugadoras. Los dispositivos 400 series diseñados específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector oleícola, cumpliendo con los requisitos más exigentes. TRIACH incorporó en su línea de extracción control esta gran marca y se convirtió en el distribuidor exclusivo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.



# GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



# ifamensa

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962



FÁBRICA Y ALMACÉN  
Avenida Vicente Peragorda nº 12  
14850 BAZENA (Córdoba)  
Telf: 0034 957 665 115  
e-mail: tacsal@tacsal.com

DELEGACIÓN EM PORTUGAL  
Rua A - Pavilhão 03  
Zona Ind. de Mirandela  
5370-565 MIRANDELA  
Telf: 00351 278 096 522

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

# TAOSA

## 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@laboratoriosespejo.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](http://www.treico.com)

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

**BALAM**  
| AGRICULTURE |



**OLIVARUM**  
Fundación CAJA RURAL JAÉN  
especialmente | análisis | investigación | transferencia | formación

**LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO**

[www.olarum.es](http://www.olarum.es)

CAJA RURAL JAÉN

**PESAJE**

**IMATEC**

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

PESAJE, ELECTRICIDAD, SOFTWARE

RESO TRAZABILIDAD EFICIENCIA ENERGÉTICA

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

info@imatec3.es  
www.imatec3.es  
953 284 697

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros



**Kubota**

5 AÑOS DE GARANTÍA

[www.kubota-eu.com](http://www.kubota-eu.com)

**LABORATORIO TELLO**  
A Tentamus Company

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

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



**SOFTWARE**

**ANSOTEC** High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

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](http://www.moresil.com)

**PATIO**

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.  
FABRICACIÓN DE MAQUINARIA PARA RECEPCIÓN DE ACEITUNA, PISTACHO, ALMENDRA, CACAHUETE Y OTROS FRUTOS

**JARR**  
**METEGAL**  
Pesaje conforme a metrología legal

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

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO



DESARROLLADO POR PROSUR

PROSUR

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](http://www.todolivo.com)





## Fernando López Segura:

*“Habría que prescribir una Dieta Mediterránea rica en AOVE a los pacientes que han sufrido accidentes cardiovasculares”*

Hace más de un año y, tras más de siete de investigación, se demostraba por primera vez que la Dieta Mediterránea rica en AOVE previene la recurrencia de accidentes cardiovasculares. Se trata del estudio CordioPrev, publicado por la prestigiosa revista científica internacional *The Lancet* y que representa todo un hito en materia de salud pública. Para abordar las conclusiones de este estudio, así como los beneficios del zumo de aceituna para la salud, entrevistamos al especialista en Medicina Interna y uno de los investigadores principales de CordioPrev, Fernando López Segura, un referente en la investigación relacionada con el aceite de oliva virgen extra que lleva más de 30 años estudiando los beneficios de consumir este producto en el campo de las enfermedades cardiovasculares. Recogemos un extracto de la entrevista publicada en *Mercacei Magazine 117*.

### ¿Qué destacaría de los resultados del estudio CordioPrev?

Sin duda, el objetivo principal del estudio ha sido demostrar si el consumo de una Dieta Mediterránea con aceite de oliva virgen como grasa fundamental reducía la incidencia de nuevos accidentes cardiovasculares -infarto de miocardio, ictus, IAM, ICTUC, angor o la muerte- en pacientes que ya han tenido un infarto previo, comparada con el consumo de una dieta baja en grasas que es lo que aconsejan el panel de expertos americanos y de los países anglosajones.

Tras siete años de seguimiento a 1.002 pacientes que habían sufrido un infarto el año anterior a ser incluidos en el estudio, la mitad con Dieta Mediterránea y AOVE y la otra mitad con dieta baja en grasas, los que siguieron la Dieta Mediterránea reinfartaron o murieron un 27% menos -en el caso de los varones, que es el grupo más importante, esta cifra llegó hasta el 32% frente a los que consumieron la dieta baja en grasas.

Estos resultados, que podríamos definir como espectaculares y definitivos, demuestran que seguir una Dieta Mediterránea con AOVE puede ser tanto o más eficaz para prevenir la muerte y el reinfarto que los medicamentos que utilizamos hoy en estos pacientes -estatina, aspirina, betabloqueantes-. Estos fármacos disminuyen el riesgo el 25-30% y además el AOVE no tiene efectos secundarios.

Lógicamente, un estudio de esta envergadura no solo se hace para obtener este objetivo principal, sino que el CordioPrev ha ofre-



cido multitud de datos que demuestran que el AOVE tiene efectos favorables sobre todos los factores de riesgo CV y los mecanismos de producción de la arteriosclerosis: colesterol, HTA, diabetes, oxidación, inflamación, coagulación, protección de endotelio (el interior de las arterias), etc. Quedan muchos aspectos por investigar y profundizar en los mecanismos a través de los cuales el AOVE produce estos efectos sorprendentes, que es nuestro trabajo para los próximos años.

### Teniendo en cuenta la importancia de los resultados de este estudio, ¿cree que habría que prescribir una Dieta Mediterránea rica en AOVE a los pacientes que han sufrido accidentes cardiovasculares?

Rotundamente sí, sin ningún género de dudas. Es más, tras los resultados del estudio CordioPrev lo que sería cuestionable es no indicarlo.

Como comenté al principio, el consumo de Dieta Mediterránea con AOVE reduce la mortalidad o el reinfarto en un 26% en el total de la población y un 32% en los varones, frente al consumo de una dieta baja en grasas en los pacientes que ya han tenido un infarto, lo que llamamos prevención secundaria.

Datos similares a los nuestros ya habían sido demostrados por el estudio Predimed hace 10 años en pacientes con factores de riesgo cardiovascular (CV) -diabetes, hipertensión arterial (HTA), colesterol elevado y obesidad- que todavía no habían tenido un evento CV, lo que denominamos prevención primaria.

Los resultados de estos dos estudios demuestran que los pacientes con factores de riesgo CV (casi un 50% de las personas mayores de 50 años) y sobre todo los que ya han tenido un accidente CV si consumen AOVE en el marco de una Dieta Mediterránea, en-



ferman o mueren un 30% menos, lo que significa similar o mayor eficacia que los fármacos, y lo que es más importante, los efectos de la dieta y los fármacos se potencian.

**Los niños y jóvenes de ahora son los consumidores del mañana, si bien se trata de generaciones que parecen alejarse de la cultura de la Dieta Mediterránea. ¿Qué hay que hacer para que este segmento de la población consuma AOVE a diario?**

Probablemente sea el mayor reto al que nos enfrentamos. La Dieta Mediterránea se mantiene en nuestro país en un 30-40% de la población, pero sobre todo en los mayores de 50 años que tradicionalmente la han venido consumiendo, heredando esta costumbre de sus padres y abuelos.

La realidad es que en niños y jóvenes este porcentaje es mucho menor, no llegando al 10-20%. Nuestros niños en general consumen una dieta basada en grasas saturadas y productos ultraprocesados, bollería industrial, etc. En gran medida es culpa de los padres por no educar a los niños en consumir la misma dieta que a ellos les dieron: vegetales frescos, legumbres, fruta, tostadas con aceite, ensaladas, pescado... y por comodidad y ahorro de tiempo. Es más rá-

pido dar bollería industrial, una hamburguesa, salchichas o pizzas, que hacer un plato de legumbres, verdura o ensaladas y en el desayuno una tostada con aceite y tomate. Esta es la realidad.

El caso de los jóvenes es todavía más complejo. Estamos asistiendo a una moda de culto a la salud muy equivocada, ya que nuestros jóvenes se hacen seguidores de “dietas milagro” para no engordar y mantener un perfecto equilibrio corporal sin ninguna base científica; por ejemplo, las dietas ortomoleculares; eliminar el gluten y la lactosa totalmente de la dieta sin que exista ninguna razón médica para ello; introducir productos exóticos ultraprocesados, como la quinoa; suprimir todo tipo de grasas; sustitutos de la carne de origen vegetal o por ingeniería genética..., que son carísimos y sin ningún respaldo científico. Además, muchos de ellos contienen múltiples componentes potencialmente perjudiciales.

Sin duda, los niños y los jóvenes son el estrato de la población sobre el que más hay que incidir en el consumo de la Dieta Mediterránea, sencilla y barata, aunque hoy tenemos coyunturalmente el AOVE al precio al que está.

Hay que comenzar la educación en las escuelas y, por supuesto, convencer a los padres. Una nociones básicas de nutrición serían fundamentales en la formación de nuestros niños y concienciar a los padres. En cuanto a los jóvenes, es necesario realizar campañas de difusión que les informen adecuadamente de los beneficios de la Dieta Mediterránea y les hagan ver lo absurdo de las dietas milagro, incluso sus peligros. Soy plenamente consciente de que no es tarea fácil, pero la repercusión para el futuro de la salud de nuestra sociedad lo merece.

**Lleva décadas estudiando e investigando sobre los beneficios del aceite de oliva en la salud. Al margen de**

**esta vertiente investigadora, ¿qué otras actividades o iniciativas lleva a cabo relacionadas con el sector (charlas, etc...)?**

El objetivo fundamental de la investigación clínica es la transferencia de los conocimientos y la difusión de los resultados tanto en el sector científico como en la población general y más en este caso en el que estamos hablando de dieta y no de fármacos.

Por mi parte y la de los miembros del equipo al que tengo el orgullo de pertenecer, la Unidad de Lípidos y Arterioesclerosis y el IMIBIC del Hospital Reina Sofía de Córdoba, tenemos claro el firme compromiso de difundir nuestros resultados a todos los niveles. Personalmente, como sabe gran parte del sector, siempre estoy a su disposición cuando se me solicita o nos solicitan.

En el mundo científico-médico, desde la publicación del estudio CordioPrev hemos intentado estar presentes en todos los foros de interés para comunicar nuestros resultados: congresos nacionales e internacionales de medicina interna, cardiología y atención primaria.

La trascendencia, la importancia clínica y la repercusión sobre la salud de la población de estos estudios hubiera merecido un apoyo y una difusión mucho mayor tanto en los medios de comunicación como en los medios científicos-sanitarios. Incluso en los foros del sector olivarero no hemos conseguido tener un lugar adecuado ante la importancia que la salud tiene en el futuro del aceite de oliva. Sería lógico que tuviéramos un espacio en los foros del sector, pero desgraciadamente no es así en muchos casos.

Vaya aquí mi ofrecimiento personal y el de todos mis compañeros del estudio CordioPrev para acudir a todas las llamadas que nos realicen desde el sector olivarero para difundir la magia del aceite de oliva virgen.

Soy optimista sobre el futuro, porque la ciencia es imparabile y aunque la velocidad es más lenta de lo deseado, estos mensajes terminarán calando en la sociedad, en el mundo sanitario y en el sector olivarero.







## Andalucía promueve el “Plan de Cadena de Valor de la Industria Agroalimentaria”

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural ha suscrito un acuerdo de colaboración con Landaluz y Cooperativas-Agroalimentarias de Andalucía para la puesta en marcha del “Plan de Cadena de Valor de la Industria Agroalimentaria Andaluza”, una iniciativa que pretende aumentar la competitividad del sector.

Este convenio sienta las bases para el análisis y la identificación de los objetivos estratégicos del sector, de manera que se aumente el peso de las producciones andaluzas en sus mercados de destino. El acuerdo entre la Consejería, Landaluz y Cooperativas-Agroalimentarias es el primer paso para el diagnóstico de la situación del sector y el posterior análisis de su evolución a través de distintas acciones conjuntas que permitan mejorar sus resultados actuales, según ha informado la Junta.

La consejera de Agricultura, Carmen Crespo, ha precisado que este acuerdo de carácter público-privado refuerza la apuesta clara del Gobierno autonómico por el sector agroalimentario de Andalucía, “el de mayor tamaño de España, con un Valor Agregado Bruto de 19.440 millones de euros, el 19,5% nacional, y que emplea al 21,8% del total de trabajadores del sector en España”.

En este sentido, Crespo ha defendido la puesta en marcha de este proyecto “que nos

permitirá seguir aumentando el peso de nuestras producciones en los mercados de España y el mundo y reforzar la agroindustria andaluza, cuyas más de 5.000 empresas suponen ya el 16% del empleo en toda la región y son una herramienta esencial para la fijación de la población en las zonas rurales, evitando su despoblación”.

A su juicio, este protocolo suscrito supone también un claro ejemplo de colaboración entre la Administración y entidades privadas que, en este caso, suponen una facturación cercana a los 20.000 millones de euros anuales. En concreto, Cooperativas-Agroalimentarias de Andalucía está compuesta por un total de 641 entidades y más de 297.000 socios y su trabajo supone más del 60% de la producción agraria regional, más del 70% en el caso del aceite de oliva. Landaluz, por su parte, aglutina a empresas líderes del sector alimentario andaluz en los campos del aceite de oliva, vino, aceituna, cármicas, conservas o lácteos, entre otros, con una generación de empleo superior a las 20.000 personas.

Por parte de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía han asistido su presidente regional, Fulgencio Torres; el presidente de Cooperativas Agro-alimentarias de Córdoba, Rafael Sánchez de Puerta; y el director gerente de la organización, Jaime Martínez-Conra-

di. “Este convenio con la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural y Landaluz redundará en dar el impulso necesario al sector agroalimentario andaluz, en el que las cooperativas tienen un peso específico fundamental”, ha descrito el presidente de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, quien ha añadido que “estamos en un momento en el que el trabajo conjunto es prioritario para hacer frente a los grandes retos y desafíos que tiene los productores y la agroindustria en nuestra Comunidad”.

El presidente de Landaluz, Álvaro Guillén, ha querido poner en valor la importancia del sector agroindustrial para Andalucía, “siendo locomotora de la región y punta de lanza de nuestra economía”. Por este motivo, ha destacado que “es fundamental trabajar, tanto desde lo público como desde lo privado, en un plan estratégico para fortalecer una de nuestras principales industrias, algo por lo que siempre hemos abogado desde la asociación, y que desde la Consejería se apoye al sector agroindustrial andaluz”.



## Extremadura actualiza el portal digital del Observatorio de Precios y Cadena de Valor del Sector Agroalimentario

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Sostenible ha actualizado el portal digital del Observatorio de Precios y Cadena de Valor del Sector Agroalimentario de la Comunidad Autónoma de Extremadura, mejorando su aspecto y accesibilidad para los ciudadanos. El portal también es accesible para los dispositivos móviles.

Esta web está estructurada en diferentes bloques que incluyen sus objetivos y funcio-

nes, la descripción de la plataforma, el modelo de declaración para colaborar, la publicación de precios agrícolas y ganaderos de Extremadura, datos estadísticos del sector (superficies, producciones, censos, etc.), la predicción meteorológica a nivel municipal (datos AEMET) y acceso a la parte privada para colaboradores e informadores.

Según la Junta, el Observatorio es una herramienta para aumentar la eficacia y la competi-

tividad del sector, mejorando el funcionamiento y la vertebración de la cadena alimentaria, en beneficio tanto de consumidores como de los operadores que intervienen en la misma que pretende potenciar la introducción de la innovación y las tecnologías de la información, conseguir un mayor equilibrio y transparencia en las relaciones comerciales entre los diferentes operadores, mejorando el acceso a la información y trazabilidad de la cadena alimentaria.





## La UNIA abre la convocatoria de propuestas para sus Cursos de Verano 2024

La Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) ha abierto la convocatoria de propuestas para definir la programación de sus cursos de verano de 2024. Hasta el 15 de febrero permanecerá activa la fase de recepción de cursos y encuentros, fundamentalmente de modalidad presencial en las sedes Antonio Machado (Baeza) y La Rábida (Palos de la Frontera).

La programación se ajustará a las fechas previstas en las sedes: del 8 al 26 de julio para La Rábida y del 19 de agosto al 6 septiembre para Antonio Machado. Las fechas concretas, así como el lugar de celebración y el modo de impartición serán fijados por la UNIA, una vez definida la oferta en su conjunto y tomando en consideración las propuestas planteadas por los organizadores.

Las actividades académicas de la UNIA para el verano, que se extiende a sus cuatro sedes, se organizan en dos tipos. Los cursos se desarrollan a lo largo de cuatro días, con 25 horas lectivas y un profesorado máximo de 10 personas, incluido el responsable de la dirección. Los encuentros, por su parte, pueden durar tres días (20 horas) o dos días (15 horas), con un profesorado máximo de 8 y 6, respectivamente.

Para la selección, la Comisión de Extensión Universitaria considerará criterios co-



mo la relevancia social, el currículum de la persona que ocupe la dirección del curso, así como del profesorado participante, la colaboración expresa con una o varias entidades, la adecuación con las líneas estratégicas de la UNIA y la participación de otras universidades públicas andaluzas.

Además, la Universidad Internacional de Andalucía quiere fomentar este año la presentación de propuestas que mejoren el nivel de formación y el intercambio académico de estudiantes de máster y doctorado de universidades

andaluzas con el profesorado de referencia en los distintos ámbitos del conocimiento.

En relación al profesorado, deberá seleccionarse siguiendo criterios académicos y profesionales, preservando la composición equilibrada por razón de género, y combinando la presencia de ponentes del ámbito universitario con otros profesionales de reconocido prestigio, o personas que aporte elementos de interés para el debate que se trate.

El Consejo de Gobierno ha establecido, además, el mínimo de inscritos para que se celebre el curso (20 personas) y el importe de matrícula. En el caso de los cursos será de 70 euros, 55 euros para los encuentros de tres días y 40 euros para los encuentros de dos. Estos precios cubren tanto la apertura de expediente como la expedición de certificados.



## El IFAPA organiza nueve cursos de formación especializada en la nueva PAC

El IFAPA celebrará nueve cursos de formación especializada en la PAC 2023-2027 dirigida a técnicos del sector agrario que gestionen ayudas de la Política Agraria Común (PAC). La formación, que tiene carácter gratuito, se imparte en modalidad semi-presencial con varias sesiones on line y una sesión final obligatoria en el centro IFAPA Alameda del Obispo (Córdoba).

Concretamente, los cursos comenzarán

en los meses de marzo, mayo y septiembre y serán impartidos por técnicos especialistas del IFAPA. En total, cada edición de este curso especializado contará con 30 horas de formación.

Entre los contenidos de los cursos se encuentran el plan estratégico de la PAC (PE-PAC), los eco-régimenes, las ayudas a la creación de empresas para jóvenes agricultores, las ayudas a inversiones en explotacio-

nes agrícolas o la condicionalidad reforzada, así como el sistema de información de explotaciones agrarias (SIEX), el registro autonómico de explotaciones (REA) y el cuaderno digital de explotaciones (CUE).

La inscripción a los cursos se puede realizar on line a través del Portal de Actividades de Formación y Transferencia en la página web del IFAPA o en el enlace <https://la-junta.es/4kim4>.



## Los aceites de oliva españoles atraen la atención de los consumidores gourmet en Qatar

Los productos de alimentación gourmet de origen español han logrado establecerse en el mercado catari de manera sólida, a pesar de su escasa presencia. Esto se debe principalmente a la reconocida calidad y al prestigio global que caracteriza a los productos de nuestro país en este sector. En concreto, los aceites de oliva españoles atraen la atención de los consumidores gourmet en Qatar, según un estudio de ICEX España Exportación e Inversiones.

Tras examinar la oferta de productos en diversos comercios y supermercados gourmet del país, los consumidores finales cuentan, según este organismo, con una variedad de opciones, que incluyen queso manchego, agua embotellada, diversas marcas de aceite de oliva, principalmente orgánico, aceitunas de Andalucía, turrónes, una extensa selección de especias y, finalmente, conservas de pescado que abarcan desde bonito del norte hasta calamares.

A pesar de la sólida posición de los productos españoles en el mercado catari, ICEX señala que existen barreras y desafíos en el sector alimentario que pueden incluir aspectos regulatorios, aranceles, requisitos de etiquetado y otros obstáculos que deben abordarse estratégicamente para seguir expandiendo la presencia de productos gourmet españoles en Qatar.

A su juicio, los productos de alimentación gourmet de origen español han conquistado el mercado catari gracias a su calidad y reputación, y se espera que continúen creciendo a medida que se introduzcan nuevos productos y se superen las barreras comerciales.

### Oportunidades de mercado

El informe de este organismo indica que el mercado de alimentos gourmet en Qatar presenta un conjunto de oportunidades interesantes para los productores y exportadores de productos de alta calidad y se están abriendo nuevas puertas para los alimentos gourmet. Además, la creciente demanda de productos

españoles en el mercado catari está impulsando la expansión de la cartera de productos disponibles en los distribuidores locales.

En su opinión, una de las desventajas más evidentes a lo que se enfrentan los alimentos gourmet en Qatar es la pérdida de calidad durante el transporte. El país experimenta condiciones climáticas extremas, con altas temperaturas y humedad, lo que puede afectar a la integridad de los productos gourmet, especialmente los perecederos, que pueden sufrir daños durante el envío. Sin embargo, esta desventaja se puede abordar con soluciones logísticas y tecnológicas. En este sentido, apunta que la inversión en sistemas de refrigeración avanzados y un manejo adecuado durante el transporte pueden ayudar a preservar la calidad de los productos gourmet.

A pesar de los desafíos logísticos, considera alentador observar que la cartera de productos españoles está ganando terreno entre los distribuidores de Qatar. Entre los productos más demandados con origen español se encuentran los embutidos halal, aceitunas y trufas.

### Difusión

Asimismo, el estudio asegura que el gusto por la alta cocina y los productos gourmet ha impulsado la expansión de restaurantes de renombre internacional, tiendas de alimentos gourmet y/o especializadas, como el supermercado encontrado dentro de Galerías Lafayette en la zona de Katara, y eventos culinarios de alto nivel en Qatar, convirtiéndolo en un mercado dinámico y prometedor para las marcas y empresas que desean destacar en el mundo de la gastronomía de lujo.

Para impulsar la difusión de productos en este mercado en constante evolución, ICEX ha identificado dos estrategias fundamentales: revistas especializadas -Food & Beverage Magazine y FACT Qatar- y eventos de relevancia, tales como Qatar International Food Festival, Hospitality Qatar Salon Culinare o Qatar Chefs Challenge.

## Estudiantes chilenos de gastronomía se forman sobre el mercado del aceite de oliva

ChileOliva realizó a finales del pasado año el "Curso de Aceite de Oliva" en el Centro de Innovación Gastronómica de INACAP para alumnos de gastronomía de distintas sedes del país. En total, participaron más de 20 alumnos de las sedes de Apoquindo, Valparaíso, Puente Alto, Maipú, Rancagua, Chillan, Talca, La Serena, Antofagasta y Concepción. El objetivo fundamental de esta actividad formativa fue proporcionar a los participantes una capacitación integral en el ámbito del mercado del aceite de oliva a nivel nacional e internacional.

En concreto, se abordaron temas esenciales como la composición y las características distintivas del aceite de oliva en comparación con otros tipos de aceite. Además, se profundizó en la comprensión del proceso de extracción y se exploraron las diversas categorías de aceite de oliva.

El curso se centró en desarrollar habilidades en el análisis sensorial de diferentes tipos de aceites de oliva, destacando la identificación de atributos y defectos. Asimismo, se llevaron a cabo actividades prácticas que ofrecieron diversas opciones de maridaje, revelando así la sorprendente versatilidad del aceite de oliva, según destacó ChileOliva.

En el marco del curso, se llevó a cabo una visita a las instalaciones de la empresa Agroservas, situada en San Pedro de Melipilla, Región Metropolitana, donde se proporcionó a los alumnos una visión práctica de los manejos en el campo y en la almazara, destacando cómo se lleva a cabo la producción de AOVE.

Durante los últimos dos años, ChileOliva ha venido implementando este curso destinado a los estudiantes de esta institución con el fin de ampliar la comprensión sobre el AOVE y sus aplicaciones a nivel nacional.



## Brasil se prepara para la recolección de la aceituna

La región de Serra da Mantiqueira, entre los estados de Minas Gerais, São Paulo y Río de Janeiro, se prepara para la recolección de las aceitunas de la cosecha de 2024 y prevé que la producción de aceite de oliva crezca respecto a 2023, cuando alcanzó los 60.000 litros.

“Tuvimos una buena floración y la previsión es que la extracción de aceite de oliva sea mayor que el año anterior, pero aún no podemos decir cuánto”, ha precisado Pedro Moura, miembro del Programa Estatal de Investigación en Olivicultura de la Empresa de Investigación Agropecuaria de Minas Gerais (EPAMIG).

EPAMIG ha indicado que la producción de aceite de oliva en Brasil es bastante reciente. La primera extracción nacional fue realizada por EPAMIG en Maria da Fé en 2008, por este motivo investigadores y olivicultores siguen atentamente la evolución de cada cosecha. “Hemos logrado avances importantes en términos de tecnología en todas las etapas de la cadena productiva, producción de plántulas, tipo de poda, manejo, agroindustria, análisis de la aceituna y el aceite de oliva. Pero aún queda mucho por hacer, ya sea en el estudio del comportamiento vegetal, en el conocimiento del potencial productivo del olivo o en acciones para mitigar los impactos de las condiciones climáticas”, ha resaltado el ingeniero agrónomo

Luiz Fernando de Oliveira, nomo y coordinador del Programa Estatal de Investigación en Olivicultura de EPAMIG,

Para la cosecha de 2024, EPAMIG prepara una nueva edición de Azeitech, que incluirá 19º Día de Campo de la Olivicultura y la 9ª Exposición Tecnológica, que tendrá lugar el 2 de febrero en el Campo Experimental Maria da Fé, precisamente durante el período de recolección de la aceituna. En esa ocasión se reabrirá la almazara que cuenta con nuevos equipos, como máquina extractora, lavadoras de botellas, etiquetadoras y tanques de acero inoxidable, que ampliarán la capacidad de producción y los servicios ofrecidos a los olivicultores.

### Aumento de los precios y del consumo

Según EPAMIG, la producción mundial sufrió en 2023 una fuerte caída debido al cambio cli-

mático, principalmente en Europa, en países exportadores como España, Italia y Grecia. Por esta razón, los precios del aceite de oliva en los supermercados brasileños también fluctuaron al alza (un aumento de más del 20% según datos de la Fundação Getúlio Vargas).

“Desafortunadamente, la perspectiva es que este aumento continúe hasta que la productividad se recupere en estas regiones. Y tenemos por delante otro período de alta demanda, Semana Santa, en el que los precios podrían aumentar aún más”, ha firmado el investigador Pedro Moura.

Brasil se encuentra entre los países que más aceite de oliva consumen en el mundo e importa una media de 100 millones de litros al año. La producción nacional es bastante incipiente y asciende a poco más de 500.000 litros/año. EPAMIG ha explicado que como el cultivo requiere un mínimo de horas de frío, el crecimiento en las zonas de producción está restringido. La siembra se concentra en regiones montañosas como Mantiqueira y regiones frías como el sur de Brasil. “El principal diferenciador del aceite de oliva nacional es su frescura. Aquí en Mantiqueira la actividad está creciendo, pero no pretendemos competir cuantitativamente con las grandes regiones productoras. El objetivo es posicionarse a través de la producción de aceites de oliva de alta calidad y con un sabor llamativo”, ha resaltado Luiz Fernando de Oliveira.

## Spain Fusion promocionará productos españoles como el aceite de oliva virgen extra en Suiza

ICEX España Exportación e Inversiones, conjuntamente con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), impulsará la presencia y el conocimiento de los productos españoles en Suiza -entre ellos el aceite de oliva- a través del evento Spain Fusion Suiza que tendrá lugar en Zurich en el mes de mayo.

Dentro de este marco, se convoca a las empresas españolas en búsqueda de distribución,

asociaciones, Comunidades Autónomas, consejos reguladores de DOPs, interprofesionales de alimentación gourmet y bebidas alcohólicas a que participen en este programa a través de un stand de exposición.

Además, podrán participar en la degustación de sus productos en seminarios temáticos en la cena de gala con chefs españoles.

Entre los productos, podrán participar en

Spain Fusion 2024 aceite de oliva virgen extra, conservas de pescado y vegetales, jamón, embutidos, quesos, trufas y vinagres con DOP. ICEX ha precisado que puede considerarse la participación de otros productos en las sesiones de formación programadas.

El plazo de inscripción para participar en este evento se abrirá el próximo 15 de enero y se desarrollará hasta el 19 de febrero.



## La Federación Andaluza de Ciclismo eleva a la categoría de Copa de Andalucía la prueba impulsada por Oleand Manzanilla Olive

La Federación Andaluza de Ciclismo ha elevado a la categoría de Copa de Andalucía la III Media Maratón BTT Oleand Manzanilla Olive, según ha confirmado la propia Federación, que ya la ha incluido en su calendario anual. Esta prueba, de la que se celebra su tercera edición, está organizada por el Ayuntamiento de La Puebla de Cazalla, la cooperativa agraria Oleand Manzanilla Olive y los clubes ciclistas “La Escalada” y “BTT Los Escapados”, y cuenta con el patrocinio de la Fundación Caja Rural del Sur.

La competición se celebrará el día 31 de marzo y permitirá conocer a los mejores ciclistas andaluces de esta prueba deportiva

en su modalidad BTT Media Maratón. El calendario se abrirá precisamente con esta prueba, tomando el testigo Antequera (Málaga) con su carrera pre-



vista para el 20 de abril. Ya en septiembre, dos pruebas marcarán el devenir de la competición: el día 14 en Laroya (Almería) primero y luego en Alhama de Granada el día 29 para conocer a los ganadores finales de la competición.

III BTT Media Maratón Oleand Manzanilla Olive es una prueba especial, pues la propia sede industrial de la empresa olivera sirve como salida y meta, y el pelotón discurre por sus propias instalaciones, que proporcionan una estampa poco usual en este tipo de competiciones. Es por ello que dichas instalaciones, a su juicio, se convierten en una verdadera fiesta del deporte por los servicios adicionales que se ofrecen. “Esta es una muestra de la importancia que para la cooperativa sevillana tiene la Responsabilidad Social Corporativa, que desarrolla a través de esta prueba y de las actividades que se llevan a cabo a su alrededor”, ha señalado.

## El laboratorio de Urzante, reconocido para análisis físico-químicos avanzados de aceite de oliva

La empresa navarra Urzante ha anunciado que su laboratorio ha superado con éxito la evaluación del Consejo Oleícola Internacional (COI) y ha obtenido el reconocimiento de su competencia en análisis físico-químicos avanzados para el periodo comprendido entre el 1 de diciembre de 2023 y el 30 de noviembre de 2024.

Según ha informado la compañía, el laboratorio de Urzante ha demostrado su capacidad para llevar a cabo análisis físico-químicos de alta precisión, utilizando tecnologías de vanguardia que

cumplen con los rigurosos estándares del COI.

A su juicio, este reconocimiento “consolida la posición de Urzante como líder en la dedicación constante a la calidad y búsqueda de la excelencia”.

La empresa ha asegurado que se enorgullece de ser reconocida tanto a nivel nacional como internacional “como una compañía a la vanguardia en la implementación de procedimientos de análisis físico-químicos de laboratorio que ofrece a sus clientes unos resultados precisos y fiables conforme a los estándares requeridos por el COI”.

## Tecnología NIRS para el control de la calidad del aceite de oliva

El Grupo Operativo NIROLEO, en el que participan Citoliva, la Asociación Empresarial Almazaras Industriales de Córdoba (ACORA), la Universidad de Córdoba (UCO) y la DOP Baena, ha desarrollado un sistema analítico de uso in situ basado en la tecnología NIRS capaz de caracterizar y categorizar al instante, y con la máxima fiabilidad, aceites de oliva.

Citoliva ha informado de que el grupo de investigación AGR-128 de la ETSIAM de la Universidad de Córdoba, liderado por la profesora Dolores Pérez Marín, ha sido el encargado de desarrollar modelos predictivos para cuantificar parámetros de calidad y perfiles sensoriales, así como modelos discriminantes que permiten clasificar el aceite de oliva según su calidad y categoría comercial.

Para ello, Citoliva ha analizado 600 muestras de aceites de oliva de diferentes categorías (virgen extra, virgen y lampante), proporcionando información detallada sobre parámetros físico-químicos y nutricionales, así como perfiles sensoriales.

Según Citoliva, los resultados, que se acaban de hacer públicos, “marcan un hito y van a ser muy útiles para caracterizar los aceites de oliva producidos”, así como para clasificar de forma inmediata aceites de las categorías virgen extra y virgen, con una fiabilidad del 85% en la discriminación entre ambas.

“NIROLEO representa además un avance científico significativo al demostrar que la capacidad predictiva de equipos NIRS portátiles y de línea, incluso cuando se utiliza un equipo de muy bajo coste, es similar a la obtenida con instrumentos NIRS de laboratorio de altas prestaciones. Esto es especialmente relevante para el sector oleícola, ya que, gracias a este proyecto, los pequeños productores podrían acceder a esta tecnología asequible, garantizando y autenticando la calidad de su producción”, ha considerado.





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 ex-

tra, 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.)

Ultima revisión de precios: 29 de diciembre de 2023.

### Aceites de oliva virgen extra ecológico (Precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Alhema de Queiles		33,00 (3 l.)			8,94 (lata)
Baeturia Organic Morisca/Carrasqueña					10,00
Belvis de las Navas					22,81
Borges			3,50		5,25/6,49
Calandina Ecológico			5,99		
Campomar Nature Bio		31,99 (2,5 l.)	5,99		
Carbonell Eco			6,67	8,15/9,49	5,95
Carefour Eco			9,95		6,15
Castillo de Canena Picual Biodinámico	50,00	76,50 (cristal 5 l.)		13,25 (Coupage)	24,90
Castillo de Tabernas			13,96/14,79		
Coosur Ecológico			14,45		
Dcoop Ecológico				4,56	6,25
El Corte Inglés Ecológico	27,67				7,50 (lata)
El Lagar del Soto				8,75	
Eolea Ecológico		36,00 (lata 2,5 l.)			21,90
Finca La Torre					2,99
Flor de Olivo Ecológico					20,05
Hacienda Guzmán Ecológico				16,50 (lata)	18,50
LA Organic			13,00	14,50	14,90
L'Estornell Eco				3,99	6,48
La Española Ecológico					
Luque	31,50	27,95 (lata 3 l.)			
Maestros de Hojiblanca Eco.			8,87	12,64	7,21/13,49
Núñez de Prado	39,00				
N Organic				14,50	
Olivar de Segura	27,99		16,35	14,95	11,00
Oro Bailén Eco.					15,25
Oro del Desierto Ecológico				5,48	
Oro de Génave			5,65	8,39/12,67	11,72
Padilla Oliva Bio	50,00		13,00	7,95 (lata)	
Pago de Quirós				12,50	13,93 (lata)
Pago Piedrabuena				7,50	
Rincón de la Subbética					22,71
Románico Ecológico			6,50		12,70
Señorío de Vizcántar Ecológico				4,50	
Sierra de Génave					
Soler Romero					8,50
Veá (Lérida)	54,00	7,90 (0.370 l.)	15,00	5,80 (frasca 0,25 l.)	8,25
Verde Mágina Ecológico	27,55				2,99
Vieiru		20,50 (lata 3 l.)			13,50

### Aceite de orujo de oliva (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1L.
Capicúa	0,4	21,99		3,78
La Masía Lindoliva		21,99		4,70

### Aceite de oliva (Precio euros)

MARCA	GRADOS	LATA 5 L.	ENVASE 5 L.	ENVASE 3 L.	BOTELLA 1L.
Abril		44,87	37,05		8,25
Borges			46,50		9,49/9,69
Carbonell	0,4º	59,35	39,94/57,96		11,99
Coosur Sabor			33,90		10,49
Coosur Suave			33,90		10,49
La Española Sabor Suave	0,4º	45,99/47,99	38,49/47,99	29,99	9,87/11,55
La Española Sabor Intenso	1º	45,99/47,99	38,49/47,99	29,99	9,87/11,55
La Masía Suave	0,4º		38,25/40,28	29,64	8,99
La Masía Sumum			38,25/40,28	29,64	8,99
Ybarra Suave		44,99	42,99	30,00	7,78/8,99
Ybarra Más Sabor			42,99	30,00	7,78/8,99

www.centrifugacionalemana.com

LA EXTRACCIÓN EN PERFECTA SINCRONÍA



## 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@sagaxextra.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](http://www.treico.com)

# A y u d a s

## Convocado el Premio Excelencia FIMA 2024

La 43ª Feria Internacional de la Maquinaria Agrícola, FIMA 2024, organizada por Feria de Zaragoza, ha convocado el Premio Excelencia FIMA, con el que se quiere reconocer e incentivar el buen hacer de las explotaciones agrícolas que aportan nuevos modelos de negocio aplicables a la industria y mercado actuales.

Según sus organizadores, se trata de un concurso de resultados, por lo que se exige un desarrollo técnico que justifiquen el empleo de elementos y/o recursos innovadores y específicos, de amplio impacto por su originalidad y practicidad, así como consideraciones acerca de su viabilidad, implantación y resultado.

El premio está dirigido a empresas visitantes en FIMA 2024 y el plazo de presentación de candidaturas finalizará el día 26 de enero.

Los candidatos serán, por cada solicitud, una única empresa u organización y debe-

rán ser visitantes de la edición 2024, que tendrá lugar del 13 al 17 de febrero, en Zaragoza; haber implantado el objeto de concurso en los últimos cuatro años; que aporte una innovación que redunde en una mejora de la eficacia, de la calidad y/o de los aspectos ambientales; y cumplir estrictamente con la legislación vigente.

Las candidaturas podrán ser presentadas por una empresa, asociación, institución, organización, o por algún miembro del jurado evaluador.

Además, el participante deberá demostrar de forma fehaciente la implantación de la innovación, presentando la documentación requerida en las bases.

En cuanto a la dotación, el Premio Excelencia FIMA consiste en un diploma y símbolo artístico que reconoce el logro obtenido por el galardonado, publicidad en medios nacionales e internacionales, redes sociales y durante el

desarrollo de FIMA 2024 e inserción en el catálogo oficial y guía del visitante del certamen.

### Debate sobre el futuro de la movilidad en la maquinaria presente y futura

El próximo 16 de enero, FIMA Digital continúa su serie de jornadas con un enfoque innovador en la movilidad de maquinaria agrícola. Este encuentro, que se llevará a cabo de forma híbrida en el espacio Mobility City del Puente Zaha Hadid en Zaragoza, promete ser una ventana hacia el futuro de la industria.

Este evento reunirá a destacadas empresas del sector, incluyendo a Fernando Cuervo, gerente general de Kuhn Ibérica; Ana Cortés, responsable de Marketing de Pulverizadores Fede; José Antonio Lostal, director general de JJBROCH; y Justo Sampayo, gerente de Antonio Carraro y presidente de ANSEMAT.

[www.feriazaragoza.es/fima-agricola](http://www.feriazaragoza.es/fima-agricola)





*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...

### Talavera Ferial prepara una nueva edición de "AOVE & NUTS"

Talavera Ferial está preparando una nueva edición de "AOVE & NUTS", que tendrá lugar del 4 al 6 de abril en Talavera de la Reina (Toledo). La feria está dirigida tanto al sector olivarero como al de los frutos secos, pilares fundamentales del ámbito socioeconómico de Castilla-La Mancha, según han informado sus organizadores.

La tercera edición de "AOVE & NUTS" tendrá su particular puesta de largo en la próxima edición de la Feria Internacional de Turismo (FITUR), que se celebrará del 24 al 28 de enero en IFEMA Madrid, donde será presentada ante el público y medios de comunicación el 25 de enero, en el stand de Turismo Castilla-La Mancha.

Según sus organizadores, esta feria se consolida como un punto de encuentro para mostrar las últimas tecnologías y servicios para la producción y elaboración de AOVE y frutos secos, especialmente la almendra y el pistacho, ambos en auge por su rentabilidad en Castilla-La Mancha, debido a que se dan las condiciones climáticas y geológicas idóneas para su desarrollo.

El objetivo principal de esta feria es acercar el sector y el conocimiento del AOVE y de los



frutos secos a los consumidores y agentes del sector, profundizando en la cultura de estos productos, a través de distintas actividades como la exposición de maquinaria y servicios dedicados a mejorar y abaratar su producción.

Del mismo modo, con este evento se pretende dar a conocer las bondades del AOVE que se produce en la zona centro de España, tanto en Castilla-La Mancha como en otras

Comunidades vecinas como Extremadura, Castilla y León y Madrid, y países como Portugal.

Durante los tres días de celebración de "AOVE & NUTS" tendrá lugar una amplia programación de actividades como jornadas técnicas, catas, degustaciones y charlas en los diversos espacios de Talavera Ferial, donde ya está confirmada la ocupación del 90% del espacio expositivo.

Así los dos primeros días, jueves 4 y viernes 5 de abril, la feria está principalmente dirigida a profesionales del sector, productores de AOVE y de frutos secos, agricultores, cooperativistas y hosteleros; mientras que el sábado 6 y último día, las actividades estarán orientadas al público general.

[www.talavera-ferial.com](http://www.talavera-ferial.com)

PUBLICIDAD

## 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)

paralímpicos

NRI: 5598-2023/05661

# SPI 76.2

## N.1 en la extracción de aceite de oliva



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

En la elaboración de aceite de oliva, la correcta elección del modelo de decanter es una de las claves del éxito. El ejemplo concreto es Pieralisi SPI 76.2, con la mayor capacidad y el mejor agotamiento. Gracias a pruebas comparativas estamos seguros de ofrecer el mejor rendimiento real. Resultados nunca antes vistos, fruto también del exclusivo sistema Rotodiff®, un motor secundario hidráulico que consigue alcanzar velocidades diferenciales límite entre el bowl y el sinfín. Pieralisi SPI 76.2 es el decanter que necesitas: máxima rentabilidad con alta eficiencia energética.



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