



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

E

ditorial

Córdoba acoge la cata de los 100 Mejores AOVEs del Mundo
pág. 4

Ya se conocen los ganadores del Premio Alimentos de España a los Mejores AOVEs de la campaña 2023/24
pág. 5

Proyectos para la mejora de la competitividad del olivar tradicional
pág. 11

El proyecto Almazara Óptima 4.0 perfecciona su gemelo digital de almazara
pág. 17

Turismo dell'Olio, una plataforma dedicada exclusivamente al oleoturismo en Italia
pág. 20

Andalucía prueba un paquete de medidas de impulso a la agricultura con la vista puesta en el olivar
pág. 22

¿Qué está pasando con los precios?

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Los mercados han registrado un cambio rotundo en los últimos días al producirse una drástica bajada de los precios en origen de los aceites de oliva. Las históricas precipitaciones de las últimas semanas -que han afectado especialmente a las grandes zonas olivereras del país-, el aumento de la oferta las expectativas de una próxima buena cosecha son algunas de las razones que ofrece el sector como respuesta a esta situación. Sin embargo, no todos piensan que esta caída esté justificada. Para arrojar luz sobre esta coyuntura e intentar ofrecer respuestas, desde Mercacei hemos pedido su opinión a productores, industriales, expertos y operadores del sector oleícola, así como una estimación del escenario que prevén para las próximas semanas (véase la noticia completa en las páginas 12-16).

Lo que sí ha quedado patente una vez más, con *quórum* total entre todos estos profesionales, es que las fluctuaciones al alza y a la baja que se producen -cada vez de forma más frecuente- en los precios no benefician a nadie. “Dificulta mucho un desarrollo normal y estable del mercado para todos los eslabones de la cadena”, asegura Cristóbal Gallego, presidente de Jaencoop; al tiempo que Gonzalo Guillén, consejero delegado y director general de Acesur, indica que “son siempre negativas cuando son bruscas, ya que dificultan el desarrollo de una política comercial coherente y encaminada a fidelizar consumi-

dores, sobre todo en el terreno internacional”.

“Es muy difícil trabajar así, no podemos pasar de no vender aceite a venderlo todo y viceversa, creo que debemos aprender de situaciones como esta”, denuncia Belén Luque, presidenta de Acora; al tiempo que Álvaro Olavarría, director gerente de Oleoestepa, pone en el punto de mira a la oferta, que “está muy desordenada desde hace unos años”.

Para intentar ponerle remedio Antonio Luque, presidente de Dcoop, habla de “agua, sobre todo para cuando

haya episodios de sequía, porque al final esto nos afecta a todos: productores, distribución, consumidores... Lo ideal es un precio que sea rentable y asumible para todos”, recalca.

José Gilabert, presidente de la SCA San Vicente (Puerta de las Villas), asume parte de culpa: “Soy muy autocrítico en el sentido de que somos los propios agricultores -que vendemos el aceite- los primeros que tenemos que analizar los datos y actuar en consecuencia, y no dejarnos llevar por estados de ánimo”, reflexiona.

“Nuestro sector debe ser consciente de que el consumidor nos ha demostrado estas dos últimas campañas que es muy fiel al aceite de oliva, lo que se traduce en la fortaleza de las salidas a pesar del precio; por tanto, la lección es que no bajemos el precio más de lo debido”, concluye José María Penco, director de AEMO. Ahora sólo toca mirar al cielo y al termómetro, y esperar que no haya ningún imprevisto.



¡DISFRUTA DE LA TRANQUILIDAD SIN PAROS INESPERADOS GRACIAS AL SERVICIO TÉCNICO DE PIERALISI!



Opta por la excelencia programando tu mantenimiento ahora y asegura un rendimiento técnico de primera.

 20% en recambios
15% en reparaciones de taller
10% en consumibles

 Válido para solicitudes de mantenimiento recibidas antes del 31 de marzo.

 Pregunte sin compromiso las ventajas de realizar un contrato de mantenimiento.

NO PIERDAS MÁS TIEMPO, LLAMA AHORA Y DESCUBRE DESCUENTOS EXCLUSIVOS!

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

▼ “Patrocina la Noticia de la Semana”

“Las razones de la pronunciada caída de los precios de los aceites de oliva: qué va a pasar en las próximas semanas”

pág.12



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

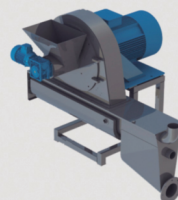
1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	Actualidad
	• EVOOLEUM
	• Premios
6-10	Mercado
	• Mercacei América
11	Actualidad
	• Olivar tradicional
	• Precios
	• Digitalización
	• Oleoturismo
	• Ayudas
24	Comercio Exterior
27	Precios en el lineal
28	Anuncios Breves
29	Agenda

Lanzamientos

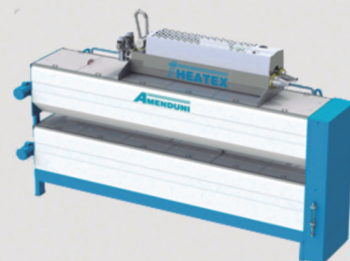
El AOVE como símbolo de colaboración entre Grecia y Turquía

El olivo, la rama de olivo y el aceite de oliva han sido símbolos de reconciliación desde hace milenios, además de un denominador común en la gastronomía del Mediterráneo. Dos productores de aceite de oliva virgen extra de ambos lados del Mar Egeo - Eftychis Androulakis, de Creta, y Emine Colin, de Turquía - han querido honrar estos símbolos a través de una colaboración plasmada en un estuche de coleccionista que incluye los AOVes ecológicos y con alto contenido fenólico *Pamako* y *Oro di Milas*.

La idea de esta colaboración comenzó cuando Anita Zachou, ingeniera agrónoma, experta catadora de aceite de oliva y consultora de producción y calidad de la marca *Oro di Milas*; y Eftychis Androulakis, productor, maestro molinero y envasador de *Pamako*, debatían sobre la notable mejora en la calidad del aceite de oliva de los dos países, el valor de la colaboración y la capacidad única de este producto para unir a las personas de diferentes países, religiones y culturas como medio último de reconciliación. Así nació la idea de crear una caja conmemorativa que incluye estos dos AOVes como acto de amistad y colaboración, una iniciativa que entusiasmó a la productora Emine Colin, de Turquía, y residente en EEUU durante los últimos 40 años junto con su marido Mark Colin.



NUEVOS MOLINOS
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



HEATEX
INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



REX LIMITED
NUEVO NUEVO MODELO



ACCIAIERIE VALBRUNA
High quality is our standard

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

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





Aceite de oliva

Se frena la tendencia a la baja en las cotizaciones

La AICA ha hecho públicos los datos provisionales del mercado del aceite de oliva en marzo, de los que se desprende que la producción acumulada es de 846.178 t. Por su parte, las salidas se sitúan en 66.533 t., sin incluir las importaciones. En total, las existencias se sitúan en 658.796 toneladas, de las cuales 470.913 t. se encuentran en almazaras; 184.382 t. en envasadoras; y 3.501 t. en el Patrimonio Comunal Olivarero.

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

Málaga

Sigue la tendencia a la baja en las cotizaciones, con una oferta que sigue dispuesta a atender a una demanda que sólo compra por estricta necesidad, registrándose operaciones que son de retirada inmediata. Por su parte, el campo presenta un aspecto excelente. Así, el lampante -según analítica- cotiza a 6.400/6.500 €/t.; y el AOVE, a 7.500 €/t.

Jaén

Precios meramente orientativos debido a la falta de actividad en el mercado, aunque parece haberse frenado la caída de las cotizaciones ante la menor oferta. La demanda sigue sin aparecer y a la espera de ver cómo afectarán al mercado los datos de producción y salidas. En este sentido, el lampante se sitúa a 6.500/6.600 €/t.; el virgen y el refinado, a 6.700/6.800 €/t.; y el virgen extra, a 7.500/7.700 €/t.

Córdoba

Algo más de actividad por parte de las firmas envasadoras, que han salido a satisfacer las ventas no cubiertas en los meses anteriores. Oferta más firme a la espera de conocer la repercusión de los datos de salidas y demanda que se dedica a picotear. Así, el lampante se establece a 6.500 €/t.; el virgen y el refinado, a 6.800 €/t.; y el virgen extra, a 7.200/7.500 €/t.

Sevilla

Misma tónica que en la semana anterior, con ausencia total de operatividad en el caso del aceite de oliva. Los operadores confían en que el mercado se active una vez que se digieran los datos de salidas, frenando la tendencia a la baja.

Castilla-La Mancha

Excesiva tranquilidad en una semana marcada por el frenazo en la repentina caída registrada durante los últimos días, donde el envasador únicamente picotea por estricta necesidad, a la espera de conocer cómo afectarán al mercado los datos de salidas. Algunos AOVes Premium cotizan a 7.900/8.000 €/t.; mientras que el resto se oferta a 7.300/7.700 €/t. El virgen, por su parte, repite a 7.000/7.200 €/t.

Extremadura

Semana tranquila tanto por parte de la oferta como de la demanda a la espera de conocer los datos de salidas. Operatividad corta, en la línea de las últimas semanas; habrá que ver si se mantiene la tendencia a la baja en las cotizaciones o si se produce algún tipo de reacción en el mercado. En este sentido, el lampante cotiza a 6.400/6.600 €/t.; el virgen, a 6.700/7.300 €/t.; y el AOVE, a 7.300/8.000 €/t.

Valencia


Semana extraña en la que el lampante se ha recuperado y el virgen y el AOVE han continuado bajando, con un mercado más estabilizado. Oferta más firme que la demanda, que se muestra tranquila y a la expectativa. En este contexto, el lampante se establece a 6.900 €/t.; el virgen, a 7.000 €/t.; el refinado, a 7.200 €/t.; y el AOVE, a 7.500 €/t.


¡DISFRUTA DE LA TRANQUILIDAD SIN PAROS INESPERADOS GRACIAS AL SERVICIO TÉCNICO DE PIERALISI!



Opta por la excelencia programando tu mantenimiento ahora y asegura un rendimiento técnico de primera.

 **20% en recambios**
15% en reparaciones de taller
10% en consumibles

 Válido para solicitudes de mantenimiento recibidas **antes del 31 de marzo.**

 Pregunte sin compromiso las ventajas de realizar un **contrato de mantenimiento.**

¡NO PIERDAS MÁS TIEMPO, LLAMA AHORA Y DESCUBRE DESCUENTOS EXCLUSIVOS!

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



Córdoba acoge la cata de los 100 Mejores AOVEs del Mundo

Córdoba reunió los pasados 5 y 6 de abril a los mejores catadores de AOVE del mundo para evaluar las muestras presentadas en la octava edición del Concurso Internacional EVOOLEUM Awards organizado por AEMO y Grupo Editorial Mercacei. Los medios de comunicación más influyentes de Andalucía, así como numerosas autoridades y representantes del sector -como el Gobierno, la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, la Junta de Andalucía, la Diputación de Córdoba, el Ayuntamiento cordobés y la Universidad de Córdoba-, no quisieron perderse un evento que se ha convertido en cita obligatoria y punto de encuentro de la cultura del virgen extra a nivel mundial.

El Centro de Recepción de Visitantes de la ciudad de Córdoba -primera ciudad con cuatro declaraciones de Patrimonio de la Unesco- acogió las sesiones de cata de los EVOOLEUM Awards 2024. Su jurado, compuesto por los catadores más importantes del mundo, evaluó los zumos de 26 países -entre ellos España, Italia, Grecia, Argentina, Israel, Croacia, Portugal, Sudáfrica, Chile, Argentina, Brasil, Francia o Argelia- presentados a esta novena edición del concurso.

Hasta allí se desplazaron Teresa Pérez Millán, gerente de la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español; Lola Amo, presidenta de AEMO; Ana María López Losilla, subdelegada del Gobierno en Córdoba -Ministerio de Política Territorial y Función Pública-; Cristina de Toro, directora general de Industrias y Cadena Alimentaria de la Junta de Andalucía; Francisco Ramón Acosta, delegado territorial en Córdoba de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía; Andrés Lorite, vicepresidente primero de Infraestructuras, Sostenibilidad y Agricultura de la Diputación de Córdoba; Félix Romero, vicepresidente tercero de Desarrollo Económico, Promoción y Empleo de la Diputación de Córdoba; Daniel García-Ibarrola, delegado de Turismo, Sostenibilidad y Medio Ambiente del Ayuntamiento de Córdoba; Manuel Torralbo, rector de la Universidad de Córdoba; Lourdes Arce, vicedirectora de Innovación y Transferencia de la Universidad de Córdoba; Rosa Gallardo, directora de la ETSIAM; y Darío Reina Giménez, director del IFAPA Alameda del Obispo.

Todos ellos se interesaron en conocer el protocolo y el proceso de selección de los 100 mejores AOVEs del mundo, así como el TOP20 de Producción Limitada, y mostraron

Intermediario de aceite de oliva

Ramón
Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

su apoyo a un concurso que en tan sólo nueve años se ha convertido en la competición internacional privada más rigurosa del mundo, según el prestigioso ranking "The World's Best Olive Oils".

Los medios de comunicación más importantes de Andalucía se acercaron también a cubrir el evento. Así, televisiones como *Canal Sur* retransmitieron imágenes de la cata, mientras que otros medios como la emisora de radio COPE o el diario ABC publicaron la noticia en sus portadas físicas y digitales.

Resultados

Los resultados de estas sesiones de cata se harán públicos una vez completado el proceso de comprobación de muestras ante notario y figurarán en la próxima edición de la Guía EVOOLEUM 2025, junto con una completa ficha informativa -procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificados Kosher y Halal-, acompañada de una imagen de su envase, su puntuación, ficha de cata y maridaje.



EVOOLEUM Packaging Awards

Por otro lado, los EVOOLEUM Packaging Awards acaban de abrir su convocatoria extraordinaria con una importante novedad. Y es que, por primera vez desde su creación, también otorgará un galardón al AOVE más sostenible -aparte de los habituales Oro, Plata y Bronce de Mejor Diseño Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail-. Si bien todos los vírgenes extra inscritos en los EVOOLEUM Awards ya participan automáticamente en este concurso de packaging, la presente convocatoria -cuyo plazo de inscripción finalizará el 31 de mayo- supone una oportunidad para todos aquellos productores que deseen inscribirse solamente en este apartado. *Celebrities* como Isabel Coixet o Paz Vega, miembros del jurado de este concurso, elegirán los envases más bellos del mundo.

Los AOVEs interesados pueden inscribirse en el apartado *Inscripción Packaging* de la web www.evooleum.com.





Ya se conocen los ganadores del Premio Alimentos de España a los Mejores AOVEs de la campaña 2023/24

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha concedido el Premio Alimentos de España a los Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra de la campaña 2023/24, tanto en la categoría de Producción Convencional -en sus modalidades de "Frutado Verde Amargo", "Frutado Verde Dulce" y "Frutado Maduro"- como en la categoría de Producción Ecológica. En esta edición, el AOVE que ha recibido la mayor puntuación organoléptica en la cata ciega -y que por tanto ha conseguido el Premio Especial Alimentos de España- ha sido el aceite presentado por Almazaras de la Subbética, de Carcabuey (Córdoba), perteneciente a la DOP Priego de Córdoba, galardonado como mejor aceite en la categoría de Producción Ecológica.

El premio especial se concede al aceite con mayor puntuación obtenida en la cata ciega de los ganadores en las cuatro modalidades, según ha informado el MAPA.

Este AOVE se caracteriza por su sabor frutado muy intenso de aceitunas verdes, con notas de hierba buena, hoja, alloza, tomillo, tomatera y otros frutos verdes como plátano, manzana y cítricos. En boca es de entrada ligeramente dulce y amarga, con picante de intensidad media-alta. Se trata de un aceite almendrado, persistente, de gran complejidad y equilibrado.

En la categoría de Producción Ecológica, los finalistas han sido los aceites presentados por Finca la Torre, de Antequera (Málaga); y Aceites Oro Bailén Galgón 99, de Villanueva de la Reina (Jaén).

En la modalidad de "Frutado Verde Amargo", el premio ha recaído en el aceite presentado por Almazara de Muela, de Priego de Córdoba, con DOP Priego de Córdoba. Se trata de un aceite frutado muy intenso de aceitunas verdes, con notas de hierba seca, alcachofa, hierbabuena, tomate y otros frutos verdes como manzana y plátano. En boca es de entrada ligeramente dulce, con amargo y picante de intensidad media-alta y almendrado de alloza. En su conjunto es un aceite equilibrado y complejo.

Los finalistas en esta modalidad han sido los aceites presentados por Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca, de Bailén (Jaén); y por Venchipa, de Ácula (Granada).

El premio como mejor aceite en la modalidad de "Frutado Verde Dulce" ha recaído en la Sociedad Cooperativa Andaluza Olivarrera La Purísima, de Priego de Córdoba, con



DOP Priego de Córdoba. Este aceite se caracteriza por su sabor frutado intenso de aceitunas verdes, con descriptores verdes de plátano, tomate, alloza, cítricos y hierbas aromáticas. Este aceite en boca es de entrada dulce y amarga, con picante de intensidad media; resultando un aceite equilibrado y con gran variedad de matices.

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

En esta modalidad han sido finalistas los aceites presentados por Aceites Oro Bailén Galgón 99, de Villanueva de la Reina (Jaén); y por Olivarrera Nuestra Señora de Guadalupe, de Baena (Córdoba), con DOP Baena.

En la modalidad de "Frutado Maduro", el premio es para el aceite presentado por Centre Oleícola del Penedés, de Llorenç del Penedés (Tarragona), con DOP Siurana. Se caracteriza por ser un aceite frutado

intenso de aceitunas maduras con notas de almendra, manzana y plátano maduros. En boca es dulce y almendrado, con sensaciones que recuerdan a canela, vainilla y frutos secos. Con amargo y picante ligero, es un aceite armonioso y equilibrado.

Los finalistas en esta modalidad han sido los aceites presentados por Agrodelpa, de Córdoba; y por Agrícola i Caixa Agraria i Seccio de Credit de Riudecanyes, de Riudecanyes (Tarragona), con DOP Siurana.

El MAPA ha explicado que el procedimiento de selección de los aceites ganadores, incluida la evaluación sensorial y los análisis físico-químicos, se ha desarrollado en el Laboratorio Agroalimentario del Ministerio.

Para la valoración sensorial se ha contado con la participación de los jefes de los diferentes paneles oficiales de catadores de las administraciones públicas, dirigidos y coordinados por el jefe del panel del MAPA. Durante todo el proceso de selección se ha garantizado la trazabilidad y el anonimato de las 59 muestras que han participado en esta edición del concurso.

Estos premios, que forman parte de las acciones promocionales de la estrategia #AlimentosdeEspaña, tienen como finalidad poner en valor la excelencia de los vírgenes extra españoles y promocionar su conocimiento y valoración entre los consumidores.

La orden de concesión de premios se publicó el 9 de abril en el Boletín Oficial del Estado (BOE) y está disponible para su consulta en la web del organismo.

*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 8/14 abril '24 (Cierre día 3 abril '24)	EUROS/T. SEMANA 15/21 abril '24 (Cierre día 11 abril '24)
	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	Sin oper.	6.500/6.600
	Virgen	Sin oper.	6.700/6.800
	Virgen extra	Sin oper.	7.500/7.700
	Refinado	Sin oper.	6.700/6.800
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	Sin oper.	6.500
	Virgen	Sin oper.	6.800
	Virgen extra	Sin oper.	7.200/7.500
	Refinado	Sin oper.	6.800
SEVILLA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	Sin oper.	Sin oper.
GRANADA	Lampante, base 1º	Sin oper.	6.500/6.600
	Virgen	Sin oper.	6.700/6.800
	Virgen extra	Sin oper.	7.500/7.700
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	6.400/6.500
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	8.000	7.500
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	7.000/7.200	7.000/7.200
	Virgen extra	7.300/7.900	7.300/7.700
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	9.100	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	6.900	6.900
	Virgen	7.300	7.000
	Virgen extra	7.700	7.500
	Refinado	7.200	7.200
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	6.400/6.700	6.400/6.600
	Virgen	7.000/7.300	6.700/7.000
	Virgen extra	7.500/8.000	7.300/8.000

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva

AGROISA.COM info@agroisa.com

agroisa

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua

PYME INNOVADORA



Aceites de orujo

EUROS/T.
SEMANA
8/14 abril '24
(Cierre día 3 abril '24)

EUROS/T.
SEMANA
15/21 abril '24
(Cierre día 11 abril '24)

SEVILLA

ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
Refinable, base 10 ^o	3.000/3.100	3.000/3.100
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	4.200	4.200

Aceites de semillas

SEVILLA

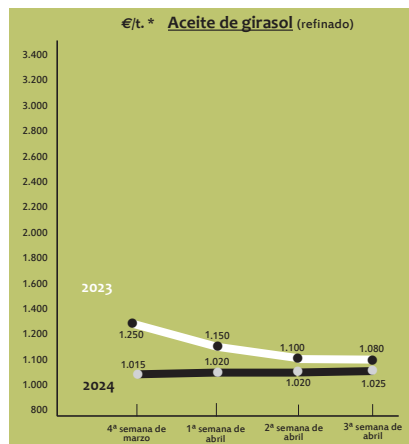
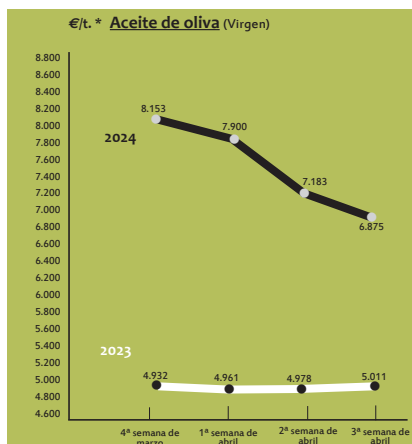
ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel) Crudo	Sin oper.	Sin oper.
Refinado	1.020	1.020/1.030
ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas) Crudo	980	990
Refinado	1.025	1.030
ACEITE DE SEMILLAS Refinado	1.020	1.020/1.030

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 refinó físico)	Sin oper.	Sin oper.

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



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

Si no tienes tus claves, solicítalas a redaccion@mercacei.com

(* Media ponderada a nivel nacional).

Cotizaciones de Aceites y Grasas

*Aceites y Grasas industriales*MADRID
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 8/14 abril '24 (Cierre día 3 abril '24)	EUROS/KG. SEMANA 15/21 abril '24 (Cierre día 11 abril '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)	880	880
GRASA ANIMAL 5° (origen)	890	890
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.110	1.110
ACEITE DE COCO (refinado)	1.747	1.747
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE MADERA	4.200	4.200
ACEITE DE RICINO	1.450	1.450
ACEITE DE PATA DE BUEY	s/c	s/c
ACEITE DE PESCADO refinado	7.115	7.115
GLICERINA BIDESTILADA	s/c	s/c
GRASA ANIMAL DE CORTEZAS DE CERDO < 5° (destino)	s/c	s/c

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

JOSÉ MARÍA PUERTO CASTRO

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO
ESPECIALIZADO EN ACEITES

Pedro Salinas, 7 - 1º B
41013 Sevilla
jmpuerto@telefonica.net

Tfnos.: 954 532 865
954 536 022
Fax: 954 532 474



Cotizaciones de Aceites y Grasas

Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 8/14 abril '24 (Cierre día 3 abril '24)	EUROS/KG. SEMANA 15/21 abril '24 (Cierre día 11 abril '24)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,00	9,00
		ACEITE DE OLIVA refinado	7,50	7,20
		ACEITE DE OLIVA lampante	6,70/6,90	6,00/6,30
		ACEITE DE ORUJO refinado	4,35	4,35
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,00	1,02
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,20	1,20
		ACEITE DE SOJA refinado	0,95	0,95
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,25	2,25
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,20/9,50	9,20/9,50	
	ACEITE DE OLIVA virgen	8,00	8,00	
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/7,70	7,30/7,50	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,00/8,50	8,00/8,50	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,00/8,50	8,00/8,50	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	s/c	s/c	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	8,50/8,70	7,80/8,00	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Oficina Magazine)	7,80/7,90	7,50/7,60	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,80/8,00	7,50/8,00	

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (11 de abril 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	1,086
Dólar Canadá	1,472
Yen japonés	164,89
Corona sueca	11,434
Corona checa	25,368
Libra esterlina	0,855
Franco suizo	0,981



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



CEQ
CONSORZIO
EXTRAVERGINE
DI QUALITÀ

ceqitalia.com



Campaign financed with the help of the European Union and the Italian Government. Reg. Olio MAG/014 and EVO/014 as amended.

**Mercacei América****Uruguay acogerá el 2º Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva**

Montevideo (Uruguay) acogerá los días 8 y 9 de noviembre el 2º Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva (CLAO 2024), organizado por el Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos de Facultad de Química de la Universidad de la República (Uruguay) y la Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (Brasil).

Según han informado los organizadores del congreso en su página web, la olivicultura latinoamericana en su conjunto se enfrenta a cambios cada vez más rápidos y a crecientes desafíos mundiales, por lo que este encuentro busca realizar aportes sobre temas relevantes para la comunidad científica y el sector productivo.

El Comité Científico organizará un programa académico que cuenta con expertos de reconocida trayectoria nacional e internacional. Además, el congreso contará con sesiones de póster en las que los participantes podrán brindar y debatir los resultados de sus trabajos de investigación.

Entre los asuntos que se abordarán en las conferencias figura la aplicación de enzimas en la extracción de aceite de oliva, trazabilidad en la cadena oleícola, factores que influyen en la polinización del olivo, la influencia de los olivos en el cambio climático, la olivicultura de montaña, los atributos valorados por los consumidores de diferentes países al elegir un aceite de oliva, los avances en análisis físico-químicos de aceite de oliva, las novedades en aceite de oliva para promover la salud o hacia dónde se dirige la olivicultura en el mundo.

También se analizarán los compuestos beneficiosos para la salud extraídos del alpeorajo, el desarrollo de infusiones con hojas de olivo, la aplicación de oleogeles de aceite de oliva en panificados, el desarrollo de *snacks* y *cookies* con hojas de oliva, el aceite de oliva en la gastronomía latinoamericana, la obtención de Indicación Geográfica en aceites de oliva de Mendoza (Argentina) y la asociación y cooperativismo en la cadena productiva olivícola.

MARÍA JOSÉ GÁLVEZ MUÑOZ, S.L.U.

Agente Comercial Colegiado
especializado en aceites

TEL.: 957 50 08 31
957 50 10 07

GENERAL ALAMINOS, 34 - BAJO
14900 - LUCENA (Córdoba)

**MATERIAS PRIMAS PARA
piensos
compuestos**

PRECIOS	
HARINAS	
	€/t.
Harina de soja (s. fábrica)	470
Harina de girasol (integ.) (abril).....	290
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo).....	1.550
	Dólares/t.
Harina de pescado, de Perú	s/c
Harina de soja (Buenos Aires)	s/c
<i>(Precios cif Rotterdam)</i>	
CEREALES	
<i>(Estos precios son en origen)</i>	
	€/t.
Maíz	325
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)	230
Harina de girasol (alto proteico)	290

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **1.163,75** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.200,75**.

◆ **Precios: Futuros mayo.**

Harina de soja: 330,80 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **346,70**.

◆ **Precios: Futuros mayo.**

Aceite de soja: Cerraba a **47,54** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **51,05**.

◆ **Precios: Futuros mayo.**

Maíz: Terminó la semana a **433,75** centavos/bushel, habiendo comenzado a **433,85**.

◆ **Precios: Futuros mayo.**



Proyectos para la mejora de la competitividad del olivar tradicional

El subdelegado del Gobierno de España en Jaén, Manuel Fernández, ha informado de que 13 municipios de Jaén y Granada han recibido una subvención de casi 360.000 euros para los proyectos “Valle del Hidrógeno Verde en Jaén”, para la comarca de El Condado; y “Cultivo de carbono con alperujo”, para Sierra Mágina y Montes Orientales.

Manuel Fernández ha destacado “la apuesta del Ejecutivo por la innovación del mundo rural en las comarcas de El Condado, Sierra Mágina y Montes Orientales, con el objetivo de apostar por su desarrollo social y económico y generar nuevas oportunidades para la ciudadanía”.

Así lo ha puesto de manifiesto en la rueda de prensa, celebrada en la Subdelegación, en la que se han presentado -en el marco de “Los Ayuntamientos rurales por la innovación”- los proyectos “Cultivo del carbono con alperujo” para las comarcas de Sierra Mágina y Montes Orientales; y “Valle del Hidrógeno Verde de Jaén” para la comarca de El Condado, ambos beneficiarios de la convocatoria para el Reto Demográfico 2022 del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, que contarán con una inversión de 359.105 euros, permitiendo movilizar una inversión global de casi 400.000 euros en el conjunto de las tres comarcas.

Fernández ha señalado que “se trata de una nueva iniciativa del Gobierno de España que tiene como objetivo la apuesta por los pequeños agricultores de nuestra provincia, fomentando el desarrollo social y económico y generando nuevas oportunidades para

los vecinos y vecinas de los pequeños municipios rurales”.

El representante del Ejecutivo en la provincia ha estado acompañado por los alcaldes y alcaldesas beneficiarios de este programa, junto con el coordinador técnico de los proyectos desarrollados por Consule, Agustín Andreu, y miembros del equipo científico procedentes de las universidades de Jaén, Granada y Sevilla.

El proyecto del “Valle del Hidrógeno Verde en Jaén” tendrá su repercusión en los ocho municipios de El Condado (Vilches, Arquillos, Chiclana de Segura, Navas de San Juan, Sorihuela del Guadalimar, Montizón, Castellar y Santisteban del Puerto); mientras que el del “Cultivo del carbono con alperujo” beneficiará a las comarcas de Sierra Mágina (Noalejo y Campillo de Arenas) y Montes Orientales (Campotejar, Torre Cardela y Domingo Pérez, de la provincia de Granada).

Manuel Fernández ha destacado que estos proyectos “son un testimonio del firme y decidido apoyo del Gobierno de España con nuestra provincia, con el objetivo de consolidar la población en nuestros municipios rurales, aprovechando sus fortalezas y oportunidades de manera sostenible”.

Por su parte, el responsable de Consule ha hecho hincapié en que “estos dos proyectos son estratégicos para la provincia de Jaén porque vienen a reforzar la competitividad del olivar tradicional, piedra angular de nuestra economía”. Además, Andreu ha puesto en valor que “ambas iniciativas estén promovidas por 13 municipios rurales, lo que sienta un precedente histórico en la implicación de municipios pequeños en proyectos altamente innovadores”.

De esta manera, en ambas comarcas se pondrán en marcha centros de formación agrícola (*hub*) con el fin de apostar por la innovación agrícola y el relevo generacional, con formación en digitalización y agroecología. Además, en El Condado se va a implantar un proyecto piloto de innovación demostrativo agrivoltaico; y en Sierra Mágina y Montes Orientales otro similar sobre la reutilización del residuo compostado de la aceituna (alperujo) como fertilizante.



INDUSTRIAS DE LA ROSA

MOLINO TRITURADOR

TERMOBATIDORA

CONJUNTO BATIDORA CON MOLINO PARA MOLTURACIÓN POR LOTES

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

industriasdelarosa@industriasdelarosa.com

FABRICANTES MARCA ESPAÑA

BOMBA PARA TRASIEGO

CALDERA DE BIOMASA

WWW.INDUSTRIASDELAROSA.COM



Las razones de la pronunciada caída de los precios de los aceites de oliva: qué va a pasar en las próximas semanas

Los mercados han registrado un cambio rotundo en los últimos días al producirse una drástica bajada de los precios en origen de los aceites de oliva. Para arrojar luz sobre esta coyuntura y ofrecer respuestas al sector, desde *Mercacei* hemos querido conocer qué opinan productores, industriales, expertos y operadores del sector oleícola, y qué escenario prevén para las próximas semanas.

Para ello les hemos preguntado:

1. ¿Crees que está justificada la pronunciada caída de precios registrada en los últimos días? ¿Cuáles han sido las razones que han provocado esta situación?
2. ¿Cómo valoras las fluctuaciones al alza y a la baja que se producen en el sector?
3. ¿Cómo crees que evolucionarán los precios en las próximas semanas?

Cristóbal Gallego

Presidente de Jaencoop

“La bajada no está justificada si tenemos en cuenta el stock previsto de campaña”

1. La única razón es que ha llovido en marzo y eso afecta a las expectativas futuras de algunos productores que deciden forzar la venta creando un exceso de oferta. Son los problemas de un sector productor muy atomizado. La bajada no está justificada si tenemos en cuenta que el stock previsto de campaña, a 1 de octubre próximo, se establece en 200.000 t., muy ajustado.
2. Dificulta mucho un desarrollo normal y estable del mercado para todos los eslabones de la cadena.
3. Sigo pensando que las disponibilidades son muy ajustadas para el conjunto de los mercados, de las más bajas de los últimos años. Al final dependerá de las salidas y el consumo que tengamos en los próximos meses, lo que terminará condicionando el precio.

Antonio Luque

Presidente de Dcoop

“Lo que está claro es que caminamos hacia un fin de campaña oleícola con existencias agotadas, lo cual va a influir en el mercado”

1. La campaña está finalizada y llevamos un buen ritmo de salidas, es decir, aceite hay el

que hay. A partir de ahí, cada operador tiene que definir su estrategia. Lo que está claro es que caminamos hacia un fin de campaña oleícola con existencias agotadas, lo cual va a influir en el mercado. Creo que el afortunado episodio de lluvias que hemos tenido en Semana Santa ha impactado en este mercado, que muchas veces se mueve por impulsos. Ante pocos compradores, el hecho de que exista una gran atomización en la oferta, acuciada con miles de agricultores que operan en el mercado decidiendo cuándo vender, provoca que muchísimos salgan a vender sin que haya compra, lo que provoca la bajada. Y todo porque ha llovido.

2. En cualquier contexto y mercado, las fluctuaciones no son buenas, pero en el aceite de oliva dependemos mucho de las producciones frente a una demanda más o menos estable. Por ello, hay que tratar de poner remedio con agua, sobre todo para cuando haya episodios de sequía, porque al final esto nos afecta a todos: productores, distribución, consumidores... Lo ideal es un precio que sea rentable y asumible para todos.
3. Habrá que ir viendo cómo va evolucionando según se vayan comportando las necesidades de la demanda.

Pedro J. Garrido

Agente Comercial

Garrido

Hermanos, C.B.

“Las condiciones climatológicas favorables

para el campo con vistas a la próxima cosecha y una mayor oferta que demanda podrían ser algunas de las razones”

1. Atendiendo a la disponibilidad de aceite de oliva hasta llegar a la próxima campaña y los datos de salidas mensuales que se vienen registrando, que de continuar en la misma línea se llegaría a un enlace entre campañas demasiado justo, resulta complicado encontrar una justificación para esta bajada de precios tan drástica en estos momentos. Las condiciones climatológicas favorables para el campo con vistas a la próxima cosecha y una mayor oferta que demanda podrían ser algunas de las razones que han provocado la caída de precios.
2. Entiendo las fluctuaciones como herramienta necesaria para regular el precio y evitar el desabastecimiento de cualquier producto que esté expuesto a reducir o aumentar su producción por factores externos en busca de un equilibrio entre oferta y demanda. Pero unas fluctuaciones bruscas al alza o a la baja en un corto espacio de tiempo no son deseables para el buen funcionamiento del mercado.
3. Si bien la demanda apenas hace acto de presencia, la oferta, una vez satisfecha la necesidad de vender por parte de fabricantes particulares para liquidar a cosecheros, se ve reducida, por lo que debería frenar la caída de precios y tender a estabilizarse. Los datos de salidas podrían hacer que la tendencia tome una dirección u otra.





José Gilabert

Presidente de la SCA
San Vicente de Mogón

“El mercado había encontrado un punto de equilibrio y cualquier situación que altere ahora mismo los precios puede producir un efecto rebote”

1. No está justificada una caída tan pronunciada de precios. Las razones han sido el cambio del tiempo y el estado de ánimo y de opinión de los propios agricultores. El mercado había encontrado un punto de equilibrio y cualquier situación que altere ahora mismo los precios puede que produzca un efecto rebote. Si hay aumento de salidas, podemos llegar al verano con muy pocas existencias y provocar tensiones más graves.

2. Las fluctuaciones no son buenas para nadie y al final generan desequilibrios. Soy muy autocrítico en el sentido de que somos los propios agricultores –que vendemos el aceite- los primeros que tenemos que analizar los datos y actuar en consecuencia, y no dejarnos llevar por estados de ánimo.

3. Tampoco se atisba un mes de abril lluvioso y hay que recordar que arrastramos un déficit hídrico tremendo. La próxima cosecha será la que tenga que ser, pero en ningún caso será una gran cosecha. Lo que toca gestionar es el poco aceite que hay en España y en el mundo. Lo razonable es que, si se había conseguido un equilibrio entre oferta y demanda en salidas de aceite, los precios recuperen los niveles anteriores, de hace un mes; y, en función de las previsiones de la próxima campaña y cuando ésta se acerque, si es una cosecha media empiece a producirse un ajuste progresivo de los precios.

Gonzalo Guillén

Consejero Delegado y Director General de Acesur

“Desde el punto de vista de disponibilidad real de aceite, no tiene sentido ahora una oscilación brusca de precios”

1. Está justificada si lo analiza-



mos desde dos puntos de vista. Muchos agricultores, ante la llegada de las lluvias y una previsible cosecha media-alta en la campaña 2024/25, han decidido liquidar sus aceites a los precios actuales; y la necesidad financiera por parte de la producción/almazaras para atender las demandas de agricultores particulares que han decidido liquidar sus aceites.

Si analizamos el mercado desde el punto de vista de disponibilidad real de aceite, no tiene sentido ahora una oscilación brusca de precios, ya que, con las salidas medias que mantenemos, vamos a un escenario de “stock técnico” al final de la campaña. El aceite que hay se venderá al precio que se demande y la demanda parece que está garantizada.



2. Siempre negativas cuando son bruscas, ya que dificultan el desarrollo de una política comercial coherente y encaminada a fidelizar consumidores, sobre todo en el terreno internacional.

3. Dependerán del nivel de salidas. Nosotros esperamos unas salidas en línea con la media del periodo octubre-febrero, lo que nos llevará a un enlace mínimo histórico, y por tanto entendemos que el mercado debe mantenerse en los niveles medios que hemos tenido en enero-marzo hasta nueva campaña. Pero aquí todo es imprevisible.

Belén Luque

Presidenta de Acora

“Es importante no ponerse nerviosos, ya que el efecto multiplicador de la bajada de

precios es mayor cuanto menos se mantenga la calma”

1. La bajada ha sido justificada en parte. Claramente, la lluvia y las expectativas de próxima cosecha han sido el motivo de la caída de precios. Me ha sorprendido que ha sido muy radical y en el mes de marzo, cuando aún quedan muchos meses hasta la próxima campaña y la disponibilidad de aceite es muy reducida si se mantienen las salidas de esta campaña.

2. Las fluctuaciones tan extremas son un condicionante para poder trabajar, desde los agricultores hasta la distribución, pasando por fabricantes y envasadores. Es muy difícil trabajar así. No podemos pasar de no vender aceite a venderlo todo y viceversa, creo que debemos aprender de situaciones como esta, donde el consumo nos ha sorprendido a todos con salidas más que decentes con unos precios absolutamente desconocidos. Es importante no ponerse nerviosos, ya que el efecto multiplicador de la bajada de precios es mayor cuanto menos se mantenga la calma.

3. Lo ideal es una estabilidad de precios, pero creo que habrá cierto ajuste cuando se compruebe la floración y el cuaje de la aceituna. Veo ajuste a la baja de precios si finalmente hay una buena cosecha, con algún repunte si se mantienen altas las salidas, teniendo en cuenta el poco aceite disponible en otros países.



Consoli Molero

Gerente de la
Cooperativa Oliverera
de Valdepeñas (Colival)

“Si seguimos vendiendo u ofreciendo nuestros aceites cada vez a un valor inferior por el miedo de que mañana puede que esté más bajo, seguirá descendiendo”

1. No hay una justificación para que tengamos una bajada pronunciada del valor del aceite. El sector ha trabajado por lograr un valor justo, y ahora que lo hemos tenido, aparecen factores como la lluvia y el ner-





viosismo, por lo que en un par de semanas se produce una caída en picado de la cotización. ¿Dónde está la creencia de que tenemos un producto que vale más que un precio de cotización?

2. La fluctuación al alza y a la baja en el precio del aceite se realiza principalmente mediante el análisis del mercado y los factores que afectan a la oferta y la demanda, así como la producción y el consumo, utilizando análisis técnicos y financieros para evaluar tendencias y así proyectar posibles movimientos futuros, pero nos sirven de poco en cada campaña, ya que no sabemos trabajar en estas situaciones inéditas.

3. Si seguimos vendiendo u ofreciendo nuestros aceites cada vez a un valor inferior por el miedo de que mañana puede que esté más bajo, seguirá descendiendo. Tenemos que valorar las salidas mensuales, las importaciones y la producción que hemos tenido en España. Son datos que tenemos que tener en cuenta para llegar al 1 de octubre con un equilibrio de precios entre los vendedores, envasadores y consumidores.

Juan Morales
Morales Navas Comercial
Aceitera, S.L.U.

“Las fluctuaciones no son buenas para ninguna de las partes que intervienen en la cadena y son muy peligrosas para todos”

1. Los motivos principales de la caída de precios han sido dos: el problema de liquidez por parte del sector, que ha estado obligando al industrial a salir al mercado a vender sus aceites para poder hacer frente a las liquidaciones de las aceitunas de los agricultores; y el cambio de la tendencia en las condiciones climáticas en el último mes, que ha dado la vuelta al estado del campo.

2. Las fluctuaciones no son buenas para ninguna de las partes que intervienen en la cadena y son muy peligrosas para todos. Lo ideal es la estabilidad en los precios, lo que

tanto el productor como el envasador lleva deseando siempre en este mercado.

3. Todavía quedan picos de bajadas y subidas en el mercado hasta que entremos en una campaña de cosecha normal para llegar a la estabilidad.



Álvaro Olavarría
Director gerente
de Oleoestepa
“Lo único que ha habido son buenas expectativas de lluvias”

1. No está justificada. Las expectativas de la cosecha 2024/25 a causa de las magníficas lluvias han provocado que haya mucha oferta en el mercado. Lo único que ha habido son buenas expectativas de lluvias.

2. Muy mal. Desde hace unos años la oferta está muy desordenada.

3. Quisiera pensar que se van a ajustar y no descarto un rebote para las altas calidades de virgen extra.

José María Penco
Director de AEMO

“Llegaron las lluvias, mejoraron las expectativas de la nueva cosecha y comenzaron a descender los precios”



1. Partiendo de los niveles históricos de precios que alcanzamos en enero, sin duda el reajuste tenía que llegar antes o después, lo que dependía de cómo evolucionara la meteorología. Y visto que la primavera está siendo húmeda en general, era lógico que comenzara una bajada de precios. La razón es la señalada: llegaron las lluvias, mejoraron las expectativas de la nueva cosecha y por tanto comenzaron a descender los precios. Otra cuestión es la velocidad con la que lo hacen.

2. Fluctuaciones siempre hubo, hay y habrá, otro asunto es la brusquedad o aceleración de estas subidas y bajadas, lo que merece una reflexión. En mi opinión, estos reajustes tan violentos, en tan poco tiempo,

no favorecen a nadie, entre otras cosas porque todos tienen más o menos aceite (productores, almazaras, envasadores y lineales) y su activo baja mucho en poco tiempo, con los riesgos financieros que esto conlleva.

Nuestro sector debe ser consciente de que el consumidor nos ha demostrado estas dos últimas campañas que es muy fiel al aceite de oliva, lo que se traduce en la fortaleza de las salidas a pesar del precio. Por tanto, la lección es que no bajemos el precio más de lo debido, porque si es así todos perderemos renta, desde el olivarero hasta el distribuidor. Mantengamos siempre unos precios dignos que permitan remunerar a todos los eslabones de la cadena de valor. Tenemos un tesoro entre las manos, nos lo está diciendo a voces el consumidor, y por tanto no lo devaluemos temerariamente nosotros mismos cuando lleguen buenas cosechas. Marquemos una franja sensata para todos.

3. Todo dependerá de dos episodios que todavía quedan por dilucidar. Por un lado, la floración, que viene adelantada y requiere que no tengamos temperaturas extremas. Por otro lado, la fase de lipogénesis, o formación de aceite, desde finales de agosto hasta noviembre, donde el olivo requiere humedad en el suelo. Según como sean estos dos periodos críticos, el reajuste a la baja de los precios se dará con mayor o menor intensidad; si tenemos algún “accidente” meteorológico en estas dos fases puede ocurrir cualquier cosa, como así fue esta campaña. Luego habrá que considerar también cómo sigue evolucionando el ritmo de salidas de aceite en los próximos meses, lo que condicionará el muy corto enlace de campaña en nuestro país.

Miguel Ángel Rodríguez
Director de Operaciones de
Aceites García de la Cruz

“Estas fluctuaciones provocan mucha inseguridad tanto a los operadores



del mercado como a los consumidores”

1. Sí que está justificada. La bajada de precios se ha producido principalmente tras las lluvias registradas durante la Semana Santa, habiendo caído principalmente en las zonas productoras, preparando al olivar para una posible próxima cosecha muy buena.

2. Negativamente. Estas fluctuaciones provocan mucha inseguridad tanto a los operadores como a los consumidores, frenando el mercado en cuanto al número de operaciones que se realizan de forma habitual.

3. Durante las últimas semanas se está produciendo una bajada continuada, con una inercia hacia abajo que se irá manteniendo, aunque de forma puntual pueden producirse momentos de estabilidad. Todo ello dependerá de la adaptación del consumo a los precios.

Lucía Serrano Presidenta de Infaoliva



“Hasta que la aceituna no esté molturada y el aceite se encuentre en la bodega, la lección que debemos aprender y tener en cuenta es que la prudencia debe ser nuestra mejor consejera”

1. Nadie esperaba una bajada de precios tan rápida y en tan poco tiempo. No existe justificación para este giro que ha dado el mercado, ya que las salidas mensuales están yendo bien a pesar de los precios alcanzados. Por mucho que se diga que el consumo ha caído, está demostrado que el descenso del mismo ha sido mucho menor al porcentaje de subida en precios, lo que significa que nuestros consumidores estarán recortando en otros productos, pero el aceite de oliva se sigue consumiendo. Con estas salidas, con el aceite de oliva producido y teniendo en cuenta el poquito enlace de aquí a principios de oc-

tubre, no es razonable lo que está pasando con los precios.

La razón más evidente son las precipitaciones caídas en estos últimos días. Eso nos puede llevar a una visión más optimista que la del año pasado por estas fechas, pero sinceramente creo que todavía es demasiado pronto para augurar la campaña del próximo año. Ojalá que sea una cosecha media y todo se normalice. No obstante, hasta que la aceituna no esté molturada y el aceite se encuentre en la bodega, la lección que debemos aprender y tener en cuenta es que la prudencia debe ser nuestra mejor consejera.

2. Esta situación de mercado tan inestable no nos viene bien a nadie, de principio a fin de la cadena. El éxito reside en el equilibrio para poder mantener una estabilidad en precios, producción, costes, etc.

3. Dependerá mucho de los próximos dos meses, de la floración, de las temperaturas que nos acompañen en esos días, de que haya un cuaje correcto y que el consumidor siga siéndonos fiel y el consumo no descienda





Hispack 2024

PACKAGING, PROCESS
& LOGISTICS

7-10 MAYO 2024
RECINTO GRAN VIA - BARCELONA


Fira Barcelona

MAKING A BETTER IMPACT

www.hispack.com
#hispack    





bajo ningún concepto. Si todos estos factores se suman, puede que todo vuelva a esa normalidad tan deseada.

José Antonio Torres
Experto oleícola

“Era evidente que un cambio de ciclo climático conllevaría una bajada de precios ante la perspectiva de una cosecha normal para la próxima campaña”



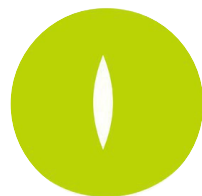
1. Dos campañas consecutivas de baja cosecha y una demanda que, habiéndose resentido en parte, ha seguido fiel en el consumo de aceite de oliva, han propiciado niveles de precios históricos. Sin embargo, era evidente que un cambio de ciclo climático conllevaría una bajada de precios ante la perspectiva de una cosecha normal para próxima campaña. Sí que podría sorprender la rapidez con la que ha bajado, habida cuenta de las existencias disponibles después de los últimos datos publicados y que, en apariencia, no asegurarían un enlace holgado. Esto es consecuencia del nerviosismo de los agricultores y de la producción, que no puede financiar el volumen de liquidaciones que demandan los cosecheros. En resumen, es el resultado de la falta endémica de profesionalización del sector.

2. Sin lugar a dudas, no beneficia a nadie. En primer lugar, crea inseguridad en el consumidor y daña la imagen del sector, ya que, como hemos visto este año, no se sabe comunicar adecuadamente. También crea incertidumbre en la producción y por supuesto en la comercialización y distribución, ya que dificulta la fluidez en la planificación de ventas y operaciones. Para evitar estas fluctuaciones habría que asegurar cosechas estables. Ello sólo es posible mediante la transformación y modernización de los cultivos para hacerlos más eficientes y rentables, buscando soluciones a través de la innovación, que propicien un uso racional del agua y promoviendo nuevas formas de cul-

tivo y nuevas variedades que favorezcan la diversidad y la adaptación al medio.

3. Como se ha indicado anteriormente, las existencias disponibles según los últimos datos publicados hacen pensar en un enlace corto o muy corto que lógicamente dependerá en última instancia de las salidas. Sin embargo, hay que tener en cuenta la situación de Portugal. Con una producción muy superior a la de la campaña pasada, los agricultores portugueses han decidido mantener parte de su cosecha sin vender. Se trata de una situación inusual, ya que normalmente, a estas alturas de campaña, las bodegas de las almazaras portuguesas están vacías. Por otro lado, si la climatología acompaña, y teniendo en cuenta que la acumulación de lluvia asegura un grado elevado de humedad en el suelo para la primavera, es bastante probable que la próxima cosecha volvamos a la normalidad de producciones y precios.

Miguel S. Verdasco
Bróker de aceite de oliva a granel



“Las razones están relacionadas con las precipitaciones que se han producido en toda la Península Ibérica y las expectativas de vendedores y compradores”

1. En un mercado libre y no intervenido directamente como el del aceite de oliva todos los movimientos de los precios están justificados, porque reflejan los libres acuerdos entre compradores y vendedores. La volatilidad está siendo muy alta y así se refleja en las cotizaciones de los precios de todas las categorías del sector. Las razones en este caso están relacionadas con las precipitaciones que se han producido en toda la Península Ibérica y las expectativas de vendedores y compradores (envasadores y distribución). Además es una realidad la necesidad de liquidez que están teniendo algunos productores para afrontar las liquidaciones de aceituna pendientes.

2. Los cambios en las cotizaciones son un reflejo de un mercado activo y libre en el cual pueden participar todos los integrantes del mismo. Evidencian las expectativas y deseos de productores y consumidores. En este caso, el precio ha bajado ante la falta de demanda y de una oferta que la ha superado ampliamente. La falta de liquidez, bien de producto o bien de compradores, produce huecos o “gaps” en las cotizaciones, al igual que sucede en muchos otros mercados de forma natural. Es por eso que se producen movimientos de precios bruscos sin aparentes entradas o salidas de mercado.

3. Es probable que después de una caída haya algún rebote al alza porque estamos hablando de un movimiento superior al -15%, que no es habitual en un período de tiempo tan corto en este sector. Los precios continuarán moviéndose en función de la previsión de lluvia, el consumo mensual, las expectativas y el enlace de campaña con el que afrontemos la nueva cosecha 2024/25. El nivel medio de salidas totales mensuales de los últimos 12 meses se sitúa en alrededor de 90.000 toneladas y serán los próximos meses los que determinen qué stock y calidades disponibles encontraremos en septiembre.





El proyecto Almazara Óptima 4.0 perfecciona su gemelo digital de almazara

La segunda fase de Almazara Óptima 4.0, que se inició en 2022 y se encuentra en su etapa final, introduce modelos de Inteligencia Artificial para optimizar la eficiencia energética e hídrica en los procesos de producción y mejorar la calidad de los aceites. Este proyecto está liderado por la AEI INOLEO en colaboración con Amenduni Ibérica, IMS Pesaje, Specialized Security Hub S.L., Oleocampo SCA, Norlean M&P S.L. y el Centro Tecnológico Metalmeccánico y del Transporte (CETEMET).

Durante la campaña 2023/24, este proyecto ha perfeccionado su gemelo digital de almazara, mejorándolo visualmente con modelos 3D de las instalaciones de Oleocampo y la maquinaria de Amenduni, en estrecha colaboración con la experiencia de Norlean en gemelos digitales.

Por su parte, IMS ha contribuido proporcionando datos históricos y en tiempo real de los diferentes sensores disponibles en Oleocampo, mientras que INOLEO ha realizado análisis de calidad de aceite para ali-



**DAVID
PÉREZ CASTAÑEDA**

INTERMEDIACIÓN DE
ACEITES DE OLIVA A GRANEL

Agente Comercial Colegiado nº 10180

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

www.davidperezcastaneda.com

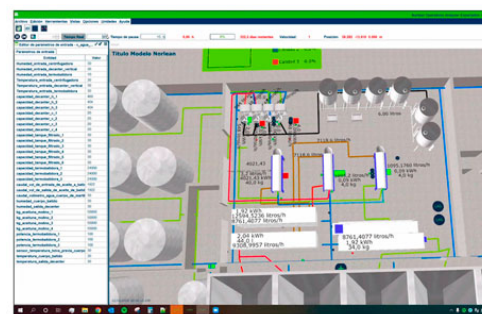
mentar modelos predictivos desarrollados por Cetemet, optimizando así el funcionamiento y la calidad de los aceites obtenidos.

Asimismo, SSHTeam ha añadido una capa digital adicional al Gemelo Digital, enfocada en ciberseguridad, aumentando el valor del proyecto.

Como resultado, según sus impulsores, “Almazara Óptima 4.0 proporcionará un conocimiento sin precedentes sobre la fabricación de aceite, reduciendo el riesgo de obte-

ner un producto de menor calidad gracias a decisiones más informadas y oportunas”. A su juicio, la capacidad de realizar pruebas virtuales y predecir la calidad final del aceite de manera inteligente ayudará a reducir costos, consumo excesivo de recursos y generación de residuos contaminantes, garantizando una producción óptima de aceites de alta calidad.

Este proyecto está financiado por el Ministerio de Industria y Turismo en el marco de la convocatoria 2022 de apoyo a las AEI para mejorar la competitividad de la industria española.



El MAPA financia la cuarta edición del “Food Tech Challengers” para apoyar proyectos innovadores

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) financiará la tercera edición del *Food (Tech) 2 Challengers*, un programa de impulso tecnológico dirigido por el Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA) y que tiene como objetivo que las empresas emprendedoras del sector agroalimentario, que cuenten con un reto tecnológico bien definido, puedan desarrollarlo con el apoyo de este organismo.

El plazo de inscripción en el proceso de selección ya está abierto y finalizará el próximo 14 de abril. La convocatoria está dirigida a empresas emergentes de base tecnológica que se encuentren constituidas legalmente en Es-

paña y cuya actividad productiva se desarrolle dentro del territorio nacional.

En esta edición se presenta la novedad *Up-Consumer*, que ofrece un espacio donde aprender a pensar y contar con el consumidor durante el desarrollo de su solución para conectar eficazmente con el mercado.

Otra de las novedades de la nueva edición es la puesta en marcha del *Club Food (Tech) 2 Challengers*, al que podrán unirse todas las empresas emprendedoras que participen en la convocatoria, lo que les permitirá acelerar la finalización de proyectos. Se trata de una vía para acceder a interesantes iniciativas de cliente de riesgo que se irán proponiendo a los miembros del club. Este modelo de inno-

vación, que consiste en financiar negocios con potencial para crecer y hacer escalar exponencialmente sus dimensiones, permitirá a las empresas validar sus soluciones innovadoras con clientes y en contextos reales.

Las empresas podrán pertenecer a este club sin coste añadido y, entre otras ventajas, podrán recibir reacciones reales de los clientes sobre sus productos.

Tras la finalización del programa de apoyo a las empresas emergentes -previsto para finales de noviembre-, los resultados obtenidos se mostrarán en un acto al que asistirán representantes de empresas del sector, organismos públicos y personas vinculadas al programa.



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS



LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEC



Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

DEPOSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN



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



La solución integral para su almazara

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

ENVASES/ENVASADO



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

EXTRACCIÓN



La extracción convertida en arte.

BOMBAS



Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es



20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO
www.codi-pack.com



Desde más de 100 años, ANDRITZ SEPARATION es la especialista en el desarrollo de tecnologías y componentes clave en el sector de la separación. Con más de 15.000 decantadoras centrifugas instaladas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de centrifugadoras. Los decantadores P-type están diseñados específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector lácteo, cumpliendo con los requisitos más exigentes. PALACÍN incorpora en su línea de extracción continua esta gran marca y se convierte en el distribuidor exclusivo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.



González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa
Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962



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

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

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

TAOSA



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

LABORATORIOS



agrama
ciencia y vida

PRECIOS
PLAZOS
RESULTADOS
RECOGIDA MUESTRAS
SATISFACCIÓN CLIENTE

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

HUMANES & COSTA
LABORATORIO AGROALIMENTARIO
Especializado en olivar y aceite de oliva
Servicios analíticos para el campo y la industria agroalimentaria

PH: +351 964 288 994 Vidigueira, Portugal

TREICO

INNOVAMOS PARA TI

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

www.treico.com

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

BALAM
AGRICULTURE

OLIVARUM
Fundación CAJA RURAL JAÉN
asesoramiento | análisis | investigación | transferencia | formación

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es CAJA RURAL JAÉN

PESAJE

IMATED AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE ELECTRICIDAD SOFTWARE

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

info@imatec31.es
www.imatec31.es
953 284 697

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

RESERVA CONTINUA

5 AÑOS DE GARANTÍA

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."

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

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

ANÁLISIS CONECTADA 4.0

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional Superintensivo

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

PATIO

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

JAR METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarirr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

AGROCUADERNO PROSUR

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

Económicos y muy rentables

Infórmate

TODOLIVO

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



Turismo dell'Olio, una plataforma dedicada exclusivamente al oleoturismo en Italia

Turismo dell'Olio es un portal dedicado exclusivamente a experiencias, propuestas turísticas y buenas prácticas relacionadas con el mundo del aceite de oliva virgen extra y el paisaje oleícola. Esta plataforma supone una oportunidad para olivares, almazaras, museos del aceite, bibliotecas, restauradores, alojamientos, operadores turísticos, agencias de viajes y asociaciones, ya que les ofrece la oportunidad de promocionar entre el público y los operadores del sector sus actividades de oleoturismo. Asimismo, está dirigido a los turistas y ciudadanos, que buscan experiencias de viaje originales y apasionantes, según se detalla en esta página web.

La plataforma incluye experiencias para todos los gustos y todas las edades: visitas guiadas a las almazaras, recogida de aceitunas, itinerarios de senderismo y/o bicicleta, talleres para niños, clases de cocina, cursos y degustaciones de aceites, momentos de relax y bienestar -masajes, meditación y yoga a la sombra de los olivares-, cenas temáticas sobre el aceite, almuerzos, picnics y meriendas, conciertos, lecturas literarias y representaciones teatrales a la sombra de olivos milenarios. Cada experiencia, además, se presenta con textos, vídeos e imágenes y se acompaña con información de contacto útil para el visitante.

Y es que los protagonistas del oleoturismo en Italia han lanzado un auténtico *think tank* con el fin de poner en valor este tipo de actividad. La colaboración es fruto del trabajo realizado por las asociaciones Città dell'Olio y Unaprol-Coldiretti, junto con Roberta Garibaldi, profesora universitaria y autora del informe anual sobre turismo gastronómico y enológico.

Fruto de este acuerdo destaca el primer informe sobre el oleoturismo, que incluye datos sobre el atractivo del sector y las mejores prácticas identificadas entre las empresas italianas que ya han iniciado un proyecto de acogida turística, que se convertirán en la base para sumarse a la segunda gran novedad, este primer portal nacional dedicado al oleoturismo.

El portal cuenta con más de 300 experiencias seleccionadas, una cifra que irá aumentando. Al mismo tiempo, el *think tank* comprobará el cumplimiento por parte de las empresas productoras de AOVE de los criterios fundamentales de buena hospitalidad -condición necesaria para la inclusión en la

plataforma- promoviendo también la comercialización de experiencias de oleoturismo a nivel nacional e internacional.

La autora del informe anual sobre turismo gastronómico y enológico, Roberta Garibaldi, ha destacado el alto potencial de desarrollo del oleoturismo y ha explicado que la principal palanca que empuja al turista a plantearse una visita a la almazara o a la empresa productora de AOVE es la experiencia de compra/degustación. Así, al 72% de los entrevistados le gustaría adquirir el producto a precios atractivos (74% entre los turistas gastronómicos y enológicos) y al 70% le encantaría probar el aceite y los distintos tipos que se elaboran en la empresa combinados con productos y alimentos locales (72% entre los turistas gastronómicos y enológicos).

Además, según este informe, al 70% le gustaría ver cómo se produce el aceite, el 64% quiere participar en la recolección de la aceituna y el 65% sueña con una cena a la luz de las velas entre los olivares. Además, al 57% le gustaría visitar centros de bienestar que ofrezcan tratamientos relacionados con el aceite y al 70% probar diferentes tipos de aceite en un restaurante combinados con los distintos platos que se degustan durante la cena. Por último, el informe resalta la fuerte conexión entre el AOVE y el patrimonio histórico italiano: al 73% de los turistas gastronómicos y enológicos les gustaría visitar un molino de aceite histórico, el 72% aspiraría a alojarse en una residencia histórica con un

olivares y al 59% le gustaría poder visitar un museo nacional dedicado al aceite de oliva virgen extra”.

Para el presidente de de Città dell'Olio, Michele Sonnese, “el oleoturismo es una gran oportunidad para dar valor al aceite de oliva virgen extra. Hay que hacer percibir el valor añadido que tiene el AOVE, no sólo como alimento nutracéutico, sino también por los valores que interpreta y representa: paisaje, medio ambiente, historia, cultura y biodiversidad”.

“La presentación del Informe 2023 confirma que oleoturismo es una importante herramienta de crecimiento para las empresas de la cadena de suministro. Los turistas están cada vez más atentos a la sostenibilidad ambiental, a la protección del paisaje y a la alimentación saludable, y pueden encontrar experiencias que recuerden estos valores vinculados al AOVE de calidad en las empresas oleícolas”, ha considerado Nicola Di Noia, director de Unaprol y administrador de la Fundación Evooschool, quien ha apostado por formar a nuevos profesionales en el desarrollo de nuevos servicios o en el uso de nuevas tecnologías como principales palancas para el impulso del oleoturismo.





XXII FERIA del
OLIVO
7, 8 y 9 de MAYO 2024

MONTORO



Andalucía aprueba un paquete de medidas de impulso a la agricultura con la vista puesta en el olivar

La consejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Carmen Crespo, ha presidido la reunión de la Mesa de Interlocución Agraria celebrada ayer en Sevilla con la participación de representantes de las organizaciones profesionales agrarias (Asaja, COAG y UPA) y Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía. En el marco de este encuentro, Andalucía ha renovado su alianza por el campo al acordar por unanimidad el impulso de un paquete de medidas de impulso a la agricultura y la ganadería de Andalucía que recoge acciones y ayudas por valor de más de 500 millones de euros y que será refrendado en el Consejo de Gobierno.

Según explicó la consejera, se trata de “medidas de presente y futuro encaminadas a respaldar a los profesionales de la actividad agraria y que, sobre todo, vienen a dar liquidez al campo”.

Crespo explicó que el Gobierno andaluz viene a “dar un balón de oxígeno a los agricultores y ganaderos en unos momentos especialmente complicados debido, entre otras cuestiones, a la sequía y al impacto negativo que ha supuesto la nueva Política Agraria Común (PAC) en el campo andaluz”. Algunas de estas actuaciones se pondrán en marcha de forma inmediata y otras, incluidas en el Programa de Desarrollo Rural (PDR) de Andalucía, contarán con 2025 como horizonte de ejecución.

Entre otras líneas de respaldo, destaca como novedad la puesta en marcha de una línea

de ayudas especial que destinará 100 millones de euros a facilitar la adquisición de nueva maquinaria y equipos. Estas subvenciones estarán a disposición de todos los profesionales del campo andaluz, pero con una atención preferente para el sector olivarero, especialmente afectado por la situación de sequía que afecta a Andalucía desde hace cinco años.

Precisamente, el olivar es el beneficiario de otro de los acuerdos alcanzados en la Mesa de Interlocución. En concreto, el sector y Gobierno andaluz han pactado duplicar hasta los 40 millones de euros el presupuesto de la línea de ayudas exprés lanzada por la Consejería de Agricultura para estos profesionales.

Por otro lado, el paquete de medidas que tiene previsto poner en marcha la Junta de Andalucía contempla también una nueva línea de créditos con carencia de dos años y tipos de interés dos puntos por debajo de la oferta del mercado al estar bonificados. El objetivo de esta iniciativa es dar respuesta al interés que han mostrado los propios agricultores y ganaderos andaluces por refinanciar deuda y mejorar su capacidad para hacer frente a los gastos corrientes. La dotación de esta línea de ayudas se establecerá en base a la necesidad de los profesionales que la soliciten.

Agroambientales, jóvenes y regadíos

Entre estas actuaciones previstas por la Con-

sejería de Agricultura se contempla también el incremento de la dotación de las ayudas agroambientales en 132 millones de euros. De esta forma se intentará paliar, aunque sólo sea en parte, los efectos de los recortes de la PAC que sufren los agricultores.

Además, el Gobierno andaluz activará una nueva convocatoria de incorporación de jóvenes a la actividad agraria que contará con la mayor dotación económica de la historia de Andalucía al alcanzar 130 millones de euros. Estas subvenciones se dirigirán, especialmente, a impulsar la participación de las mujeres y a fomentar el rejuvenecimiento del campo en general y del sector ganadero en particular. De hecho, la Junta de Andalucía va a poner el foco en la ganadería extensiva, que está haciendo frente a grandes dificultades en los últimos tiempos, y trabajará junto al sector en la elaboración de un plan estratégico que facilite su reflote y su sostenibilidad futura.

A estas iniciativas incluidas en el paquete de medidas acordado con los integrantes de la Mesa de Interlocución Agraria se suma también el convenio que la Consejería va a firmar con la Sociedad Estatal de Infraestructuras Agrarias (Seiasa) para aumentar la inversión pública que respalda la modernización del regadío andaluz. En concreto, el Gobierno andaluz tiene previsto destinar 36 millones de euros a este fin.

Convocadas ayudas para las Entidades Asociativas Prioritarias por valor de 39,9 millones de euros

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), a través del Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA), ha publicado en el Boletín Oficial del Estado (BOE) la convocatoria de ayudas a inversiones materiales o inmateriales en transformación, comercialización y desarrollo de productos agrarios, en el marco del Programa Nacional de Desarrollo Rural (PNDR) 2014-2022, para el fomento de la inte-

gración de entidades asociativas agroalimentarias de carácter supraautonómico.

El presupuesto total previsto en esta convocatoria es de 39,9 millones de euros para proyectos a ejecutar durante 2024 y 2025, con cargo a este último ejercicio. La financiación de estas ayudas se realizará en un 53% con cargo al Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader) y en un 47% al presu-

puesto del MAPA. Estas ayudas tienen como fin conseguir una mejora en los procesos de transformación y comercialización desarrollados por las Entidades Asociativas Prioritarias (EAP), así como incrementar el valor añadido de sus productos y su posicionamiento en los mercados, lo que contribuye a mejorar de la competitividad de los productos que ofrecen.



Estos son los paneles de cata de AOV autorizados para el control oficial en España

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha publicado la relación de paneles de cata de aceite de oliva virgen autorizados para la realización del control oficial en España desde el 1 de abril de 2024 hasta el 31 de marzo de 2025.

Según este listado, que cada año publica el MAPA, de la Administración General del Estado figuran el Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen del MAPA; el Panel de Catadores del Centro de Investigación y Control de la Calidad del Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030; el Panel de Catadores del Laboratorio Central de Aduanas; y el Panel de Cata del Instituto de la Grasa-CSIC.

También destacan el Panel de Cata del Laboratorio Agroalimentario de Granada, el Panel de Cata del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba y el Panel de Cata de la Fundación Citoliva, en Andalucía; el Panel de Cata de Aceite de Oliva Virgen de Aragón; el Laboratorio de Análisis Organoléptico de la Fundación Consejo Regulador de la DOP Montes de Toledo, en Castilla-La Mancha; y el Panel de Cata Oficial de Aceites de Oliva Virgenes de Cataluña.

También figuran en este documento el Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad Autónoma de Extremadura y

Asistencia técnica especializada para el mejor aceite de oliva

GEA

el Panel de Catadores del Laboratorio Agroalimentario Industrial (Indlab), en Extremadura; el Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad de Madrid; el Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad Foral de Navarra; y el Panel Oficial de Cata de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad Valenciana.

Entre las funciones de estos paneles destaca el análisis sensorial para la valoración organoléptica; la clasificación del aceite de oliva virgen; la definición de las características organolépticas de los AOVs; así como los métodos de valoración de dichas características; la participación en actividades de divulgación y promoción del aceite de oliva virgen extra; y la formación de catadores.

El MAPA inicia el trámite para la ampliación del plazo de presentación de la solicitud única de ayudas de la PAC 2024

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) somete a trámite de audiencia e información pública la modificación del Real Decreto 1048/2022, de 27 de diciembre, para ampliar hasta el 15 de mayo el plazo de presentación de la solicitud única de las ayudas directas de la

Política Agraria Común (PAC) y de las ayudas por superficie y animales de desarrollo rural para el año 2024. Las Comunidades Autónomas podrán prorrogar el plazo hasta el 31 de mayo si así lo determinan, previa notificación de esta decisión al Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA).

La CE lanza la convocatoria para crear el Observatorio de la Cadena Agroalimentaria de la UE

La Comisión Europea (CE) ha puesto en marcha la convocatoria de candidaturas para crear el Observatorio de la Cadena Agroalimentaria de la UE (AFCO, por sus siglas en inglés). La creación de este Observatorio, que examinará los costes de producción, los márgenes y las prácticas comerciales, se anunció a mediados de marzo como una de las medidas para fortalecer la posición de los agricultores en la cadena de suministro alimentario y reforzar la confianza entre todos los agentes de la cadena.

Su objetivo es aumentar la transparencia de los precios, la estructura de los costes y la distribución de los márgenes y el valor añadido en la cadena de suministro, respetando al mismo tiempo la confidencialidad y las normas de competencia, según ha informado el Ejecutivo comunitario.

El trabajo del Observatorio apoyará el desarrollo de metodologías para evaluar y supervisar la estructura de los costes y la distribución de los márgenes y el valor añadido a lo largo de la cadena alimentaria.

Asimismo, el Observatorio reunirá a un máximo de 80 miembros, que representarán a las autoridades nacionales responsables de agricultura, pesca y acuicultura o la cadena de suministro alimentario, así como a organizaciones que representen a las partes interesadas activas en las distintas fases de la cadena: agricultores, proveedores de insumos, industria alimentaria, comerciantes, transporte, logística, comercio minorista y consumidores.

Los miembros también intercambiarán información sobre prácticas comerciales que afectan de forma positiva o negativa al buen funcionamiento de la cadena de suministro. También podrían compartirse estudios de casos sobre determinados productos o sectores.



Exportaciones e importaciones entre España y la Unión Europea y resto de países (Enero 2024)

Fuente: Dirección General de Aduanas

I M P O R T A C I Ó N

E X P O R T A C I Ó N

Aceites y grasas

Materias	País	Toneladas	Euros	Materias	País	Toneladas	Euros
A. de Oliva	Portugal	2.760	18.396.124	A. de Oliva	Italia	4.679	35.423.909
V. LAMPANTE	Otros	60	461.432	LAMPANTE	EEUU	3.804	28.910.096
					Otros	10.093	71.414.828
	TOTAL	2.851	19.081.758	TOTAL	18.590	135.748.834	
LOS DEMÁS	Portugal	6.924	52.664.957	LOS DEMÁS	Italia	17.948	146.481.946
A. DE OLIVA	Italia	2.309	16.427.165	A. DE OLIVA	EEUU	5.974	52.503.546
	Túnez	1.689	10.746.151		Portugal	5.428	44.978.817
	Turquía	1.099	4.513.315		Francia	5.031	37.794.623
	Egipto	902	6.391.912		Brasil	1.883	17.369.066
	Marruecos	598	3.887.582		R. Unido	1.877	15.176.463
	Chile	331	1.202.993		Alemania	1.492	10.248.219
	Argentina	331	2.419.812		Japón	1.274	10.216.438
	Otros	855	5.080.620		México	1.007	9.118.181
					Bélgica	950	5.331.991
					P. Bajos	692	5.20.184
					Australia	609	5.331.991
					Canada	433	3.747.669
					Otros	5.063	44.397.524
	TOTAL	15.037	103.338.039	TOTAL	49.664	408.016.052	
TOTAL A. OLIVA		17.888	122.419.797	TOTAL A. OLIVA	68.254	543.764.886	
A. ORUJO	Túnez	5.141	9.173.893	A. ORUJO	EEUU	1.307	4.415.044
	Italia	2.322	5.916.537		Tunez	1.589	5.401.981
	Portugal	1.846	4.682.891		Otros	4.711	16.150.588
	Otros	393	1.664.483				
	TOTAL	9.702	21.437.804	TOTAL	7.607	25.967.613	
ACEITUNA	Egipto	2.871	2.552.969	ACEITUNA	EEUU	1.264	2.369.196
DE MESA	Portugal	925	782.310	DE MESA	Otros	1.644	3.688.125
	Otros	63	82.667				
	TOTAL	3.859	3.417.945	TOTAL	2.908	6.057.321	
A. GIRASOL	Ucrania	70.724	60.477.068	A. GIRASOL	Portugal	5.865	7.537.177
	Bulgaria	12.202	11.014.905		Guinea	4.500	4.399.671
	Francia	6.829	6.205.281		Francia	2.568	3.068.626
	Otros	8.880	10.973.47		Otros	14.798	19.947.498
	TOTAL	98.634	88.670.721	TOTAL	27.731	34.952.971	
A. COCO	Filipinas	8.022	8.097.195	A. COCO	Italia	1.227	1.848.261
	Otros	293	591.630		Otros	1.664	2.723.610
	TOTAL	8.315	8.688.825	TOTAL	2.891	4.571.871	
A. PALMISTE	Honduras	2.171	2.100.477	A. PALMISTE	Italia	535	794.321
	Otros	2.638	2.885.793		Otros	731	1.690.704
	TOTAL	4.809	4.986.270	TOTAL	1.266	2.485.025	
ACEITE PALMA	Indonesia	34.547	30.768.923	ACEITE PALMA	Portugal	3.858	4.980.226
	Gabón	15.333	13.672.405		Francia	2.425	3.191.216
	Honduras	8.114	7.101.894		Otros	2.910	4.617.123
	Malasia	5.176	4.961.428				
	Otros	7.265	7.924.134				
	TOTAL	70.436	64.428.785	TOTAL	9.201	12.788.565	
ACEITE DE MAÍZ	Francia	337	359.559	ACEITE DE MAÍZ	Bélgica	364	355.224
	Otros	177	150.847		Otros	407	859.991
	TOTAL	514	510.406	TOTAL	772	1.215.215	
	India	256	391.531	A. RICINO	Italia	26	45.121
A. RICINO	Otros	289	534.966		Otros	19	92.824
	TOTAL	545	926.497	TOTAL	45	137.945	



I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
A. LINAZA	Alemania	78	110.429	A. LINAZA	Bélgica	26	24.179
	Otros	102	170.810		Otros	16	60.122
	TOTAL	179	281.239		TOTAL	42	84.301
A. CACAHUETE	Bélgica	27	69.433	A. CACAHUETE	Alemania	24	67.906
	Otros	8	30.307		Otros	0,1	3.653
	TOTAL	35	99.740		TOTAL	24	71.559
A. SOJA	P. Bajos	10.871	9.821.202	A. SOJA	Francia	10.425	8.960.727
	Egipto	6.000	4.657.301		Otros	1.315	1.781.520
	Francia	5.800	4.737.068				
	Otros	3.610	3.661.150				
	TOTAL	26.281	22.876.721		TOTAL	11.740	10.742.247
ACEITE COLZA	Francia	7.005	5.674.602	ACEITE COLZA	México	831	889.275
	Otros	1.960	2.321.355		Otros	2.376	2.911.289
	TOTAL	8.965	7.995.957		TOTAL	3.207	3.800.564
A. SÉSAMO	Francia	23	183.711	A. SÉSAMO	P. Bajos	1	17.403
	Otros	50	299.412		Otros	5	54.698
	TOTAL	73	483.122		TOTAL	6	54.698
A. PESCADO	P. Bajos	383	358.568	A. PESCADO	Francia	419	1.747.363
	Noruega	369	624.078		Otros	472	2.817.616
	Otros	2.174	6.824.596				
	TOTAL	2.926	7.807.242		TOTAL	892	4.546.978
A. CONCRETOS	Portugal	1.856	1.234.681	A. CONCRETOS	EEUU	1.586	6.120.231
	Francia	880	1.403.016		Portugal	1.101	2.379.711
	Otros	1.269	5.643.114		Otros	1.654	7.180.028
	TOTAL	4.005	8.280.811		TOTAL	4.341	15.679.970
GLICERINA BRUTA	Portugal	688	75.101	GLICERINA BRUTA	China	4.168	655.889
	Otros	223	108.490		Francia	2.358	328.310
	TOTAL	911	183.591		Otros	3.007	645.349
GLICERINA DESTILADA	Indonesia	1.568	837.819	GLICERINA DESTILADA	Grecia	378	40.975
	P. Bajos	1.479	1.027.857		Otros	710	377.394
	Otros	1.872	1.653.430				
	TOTAL	4.919	3.520.306		TOTAL	1.089	418.369
GRASA DE CERDO	Francia	2.640	2.339.830	GRASA DE CERDO	Francia	454	383.924
	Italia	866	624.595		Otros	534	1.330.077
	Otros	366	381.648				
	TOTAL	3.872	3.346.073		TOTAL	1.292	2.019.220
MANTECA DE CERDO	P. Bajos	2	4.140	MANTECA DE CERDO	Otros	0,11	242
	Otros	0,10	1.318				
	TOTAL	2	5.458		TOTAL	0,11	242
SEBOS	Francia	1.947	1.700.647	SEBOS	Portugal	24	17.992
	Otros	259	236.768		Otros	46	52.491
	TOTAL	2.206	1.937.415		TOTAL	70	70.483
GRASAS ANIMALES O VEGETALES HIDROGENADAS	Bélgica	428	465.628	O VEGETALES HIDROGENADAS	Francia	1.113	1.562.946
	Portugal	391	428.402		Italia	780	1.340.328
	Otros	881	2.398.020		Portugal	763	1.027.457
	TOTAL	1.701	3.292.049		Otros	1.476	4.580.655
MARGARINA	Portugal	1.957	3.307.140	MARGARINA	Francia	3.450	6.659.901
	Bélgica	1.578	2.774.824		Portugal	3.180	4.788.565
	Otros	1.432	4.147.959		EEUU	1.636	3.340.200
					Otros	8.391	16.678.586
	TOTAL	4.967	10.230.215		TOTAL	11.976	22.490.179
TALL-OIL	Finlandia	20	51.896	TALL-OIL	Otros	0,1	58.932
	Otros	2	5.563				
	TOTAL	22	57.459		TOTAL	0,1	58.932
LECITINA DE SOJA	P. Bajos	566	2.008.911	LECITINA DE SOJA	Francia	349	785.139
	China	215	447.409		Alemania	294	689.473
	Otros	1.511	4.074.141		Otros	818	3.085.072
	TOTAL	2.292	6.530.461		TOTAL	1.461	4.559.684



Cereales

I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N				
TRIGO	Francia	17.271	5.688.595	TRIGO	Tunez	55.000	23.254.825	
	Portugal	2.054	513.277		Portugal	6.553	2.752.506	
	Otros	533	284.834		Alemania	3.002	1.415.590	
TOTAL	19.858	6.486.706	TOTAL	65.231	27.870.908	Otros	675	447.988
MAÍZ	Ucrania	880.861	186.550.963	MAÍZ	Polonia	20.898	6.082.210	
	Francia	100.903	32.239.568		Otros	7.368	7.337.553	
	Canada	27.990	6.129.036		TOTAL	28.265	13.419.763	
	Otros	29.913	10.997.789					
	TOTAL	1.039.667	235.917.355					

Tortas

TORTA SOJA	Brasil	142.876	70.570.738	TORTA SOJA	Francia	8.360	3.684.383
	Argentina	40.367	20.452.974		Bélgica	6.023	7.052.154
	Otros	28.908	14.173.421		Otros	5.104	2.241.622
	TOTAL	212.421	105.197.133		TOTAL	19.487	12.978.159
TORTA LINO	Bélgica	199	102.812	TORTA PALMA	Portugal	226	50.415
	Otros	2	4.222		TOTAL	226	50.415
	TOTAL	201	107.034				
TORTA COPRA	P. Bajos	0,15	834	TORTA GIRASOL	Francia	4.639	1.299.090
TOTAL	0,15	834	Otros		77	49.694	
Indonesia	16.553	3.239.086	TOTAL		4.716	1.348.785	
TORTA PALMA	Otros	0,12	2.960	TORTA COLZA	Francia	4.850	1.534.781
	TOTAL	16.553	3.242.046		Otros	193	62.331
	TOTAL	16.553	3.242.046		TOTAL	5.043	1.597.113
TORTA GIRASOL	Argentina	8.337	2.144.987				
	Otros	7.857	2.409.182				
	TOTAL	16.194	4.554.170				
TORTA COLZA	P. Bajos	27.824	8.461.009				
	Otros	66.759	20.952.185				
	TOTAL	94.583	29.413.194				

Harinas

HARINA DE SOJA	Portugal	1.480	753.778	HARINA DE SOJA	Portugal	181	44.792
	Otros	1.449	936.725		Otros	35	77.236
	TOTAL	2.929	1.690.503		TOTAL	224	122.028
HARINA DE CARNE	Portugal	2.079	1.479.151	HARINA DE CARNE	Francia	6.034	4.023.835
	Francia	1.264	558.238		Italia	3.753	1.463.991
	Otros	654	908.124		Tailandia	3.594	1.594.414
	TOTAL	3.997	2.945.513		Otros	11.729	8.578.401
HARINA DE PESCADO	Marruecos	2.812	4.619.230	HARINA DE PESCADO	Italia	1.000	1.802.346
	Otros	3.516	5.356.161		Otros	1.369	2.505.897
	TOTAL	6.328	9.975.391		TOTAL	2.369	4.308.243

Semillas oleaginosas

CACAHUETES CRUDOS	China	2.407	4.004.296	CACAHUETES CRUDOS	Italia	95	239.932
	EEUU	1.152	1.912.424		Otros	84	189.962
	Otros	1.679	2.945.456		TOTAL	179	429.894
	TOTAL	5.237	8.862.176				
HABAS DE SOJA	EEUU	395.209	196.435.465	HABAS DE SOJA	Portugal	172	90.108
	Francia	1.780	1.013.164		Otros	16	76.383
	Brasil	888	454.236		TOTAL	189	166.491
	Otros	2.300	1.689.464				
	TOTAL	400.178	199.592.329				
SEM. GIRASOL	Rumanía	22.026	9.965.164	SEM. GIRASOL	Francia	549	1.408.382
	Francia	13.459	10.694.621		Otros	924	8.561.823
	China	2.566	4.917.010		TOTAL	1.474	9.970.204
	Otros	3.345	12.583.635				
	TOTAL	41.396	38.160.430				
SEM. LINO	Polonia	298	219.953	SEM. LINO	Francia	50	76.120
	Otros	218	261.288		Otros	45	68.901
	TOTAL	516	481.241		TOTAL	95	145.021
SEM. SÉSAMO	Guatemala	233	574.414	SEM. SÉSAMO	Francia	64	185.840
	Otros	443	1.012.357		Otros	77	220.944
	TOTAL	677	1.586.771		TOTAL	141	406.784
SEM. ALGODÓN	Grecia	4.217	1.560.856	SEM. ALGODÓN	Grecia	166	369.054
	Otros	1	3.780		Otros	131	266.196
	TOTAL	4.218	1.564.636		TOTAL	297	635.250
SEM. COLZA	Francia	1.714	743.097	SEM. COLZA	Francia	28	242.583
	Otros	12	9.480		Otros	23	161.810
	TOTAL	1.726	752.577		TOTAL	51	404.393
SEM. CÁRTAMO	Argentina	1.765	686.222	SEM. CÁRTAMO	Portugal	9	50.202
	Otros	190	236.846		TOTAL	9	50.202
	TOTAL	1.954	923.068				

Jabones

JABÓN DE TOCADOR	Alemania	795	1.480.057	JABÓN DE TOCADOR	R. Unido	1.196	1.990.956
	Otros	1.036	3.163.589		Portugal	991	1.791.268
	TOTAL	1.831	4.643.646		Otros	1.557	4.116.157
JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Italia	279	280.795	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Alemania	362	558.190
	Otros	510	1.346.767		Portugal	326	372.833
	TOTAL	789	1.627.562		Otros	1.534	2.351.078
					TOTAL	2.222	3.282.101



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.)
Última revisión de precios: 22 de marzo de 2024.

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			6,99
Calandina Ecológico			5,99		
Campomar Nature Bio		31,99 (2,5 l.)	5,99		
Carbonell Eco			6,67	11,49	5,95
Carrefour Eco			9,95		8,15
Castillo de Canena Picual Biodinámico					23,50
Castillo de Tabernas	50,00	76,50 (cristal 5 l.)		13,25 (Coupage)	
Coosur Ecológico			15,49		
Dcoop Ecológico			15,35		
El Corte Inglés Ecológico				4,56	8,55
El Lagar del Soto	27,67				7,50 (lata)
Eolea Ecológico				8,75	
Finca La Torre		36,00 (lata 2,5 l.)			21,90
Flor de Olivo Ecológico					2,99
Hacienda Guzmán Ecológico					20,05
LA Organic				16,50 (lata)	18,50
L'Estornell Eco			13,00	14,50	17,90
La Española Ecológico				3,99	6,48
Luque	31,50	27,95 (lata 3 l.)			
Maestros de Hojiblanca Eco.			8,87	8,95/11,89	
Nuñez de Prado	39,00				11,89/12,45
N Organic				14,50	
Olivar de Segura	27,99			14,95	11,00
Oro Bailén Eco.					15,89/16,55
Oro del Desierto Ecológico				5,48	
Oro de Génave				12,67	11,72
Padilla Oliva Bio	50,00			7,95 (lata)	
Pago de Quirós				12,50	13,93 (lata)
Pago Piedrabuena				7,50	
Rincón de la Subbética					25,90
Románico Ecológico					13,64
Señorío de Vizcántar Ecológico			6,50		
Sierra de Génave				4,50	
Soler Romero					8,50
Veá (Lérida)	54,00	7,90 (0.370 l.)	15,00	5,80 (frasca 0,25 l.)	10,29/10,72
Verde Mágina Ecológico	27,55				8,25
Vieiru		20,50 (lata 3 l.)			2,99
					13,50

Aceite de orujo de oliva (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1L.
Capicúa	0,4	21,99		2,99
La Masía Lindoliva		26,99		5,24

Aceite de oliva (Precio euros)

MARCA	GRADOS	LATA 5 L.	ENVASE 5 L.	ENVASE 3 L.	BOTELLA 1L.
Abril		44,87	46,95		9,78
Borges			53,85		10,99
Carbonell	0,4°	58,65/59,35	57,96		10,25/13,99
Coosur Sabor			33,90		12,59/13,89
Coosur Suave			33,90		12,59/13,89
La Española Sabor Suave	0,4°	47,99	49,99	31,49	10,92/13,45
La Española Sabor Intenso	1°	47,99	49,99	31,49	10,92/13,45
La Masía Suave	0,4°		52,30	31,39	8,09/10,49
La Masía Sumum			52,30	31,39	8,09/10,49
Ybarra Suave		56,99	54,99	30,00	9,97/10,49
Ybarra Más Sabor			54,99	30,00	9,97/10,49

www.centrifugacionalemana.com



LA EXTRACCIÓN
EN PERFECTA SINCRONÍA

centrifugación
alemana

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

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

Trato directo. Contacto: María 689 005 765

SE BUSCA

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

Se requiere ser autónomo o con empresa propia.

Teléfono: 661 500 154

SE BUSCA

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

Trabajo para todo el año, incorporación inmediata. Maquinaria GEA-Westfalia Separator. Mínima experiencia 5 años en puesto similar.

Más información: 630 825 235

VENDEMOS

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

Más información: 639 662 170

SE VENDEN

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

Teléfono: 625 683 192

SE BUSCA

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

Más información: info@sagazextra.com

SE VENDEN

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

Teléfono: 680 690 618

SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

Más información: 618 753 164 (Pilar)

VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

Más información: 630 900 805

SE VENDE

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

Teléfono: 680 714 391

SE VENDE

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

Más información: 958 463 046

SE VENDE

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

Interesados, llamar al 957 600 150

www.treico.com

C a n u o c a t o r i a s

El Gobierno eleva hasta 85 millones de euros el crédito destinado a facilitar la financiación agroalimentaria

El Boletín Oficial del Estado (BOE) ha publicado la ampliación en seis millones de euros de la línea de ayudas destinadas a la obtención de avales de la Sociedad Anónima Estatal de Caución Agraria (SAECA), que permite garantizar la financiación de préstamos a titulares de explotaciones agrarias y a operadores económicos del sector pesquero o de industrias agroalimentarias.

Con esta ampliación, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) eleva hasta 85 millones de euros el crédito habilitado para facilitar la financiación al sector agroalimentario a través de la línea ICO-MAPA-SAECA (25 millones para la subvención de avales y 60 millones para la amortización del capital principal). En total se han suscrito más de 10.300 operaciones de crédito.

La convocatoria de las subvenciones destinadas a la obtención de avales se produjo el 15 de noviembre de 2023, al amparo del Real Decreto 388/2021, de 1 de junio.

Con esta ampliación, el presupuesto destinado por el MAPA a esta línea de avales alcanza los 25.082.036 euros, y se estima que el importe máximo de los créditos avalados asciende a unos 550 millones de euros. Estas ayudas se conceden en régimen de concesión directa y por riguroso orden de presentación de las solicitudes.

Las subvenciones del aval de SAECA se destinan íntegramente a complementar las subvenciones de la línea de créditos ICO-MAPA-SAECA, establecida en el artículo 6 del Real Decreto-ley 4/2022, de 15 de marzo, por el que se adoptan medidas urgentes de apo-

yo al sector agrario por causa de la sequía.

La línea de subvención de avales es compatible con las ayudas para la amortización del principal de los créditos de la línea ICO-MAPA-SAECA.

La línea ICO-MAPA-SAECA subvenciona hasta el 15% del principal de los créditos suscritos por los potenciales beneficiarios, entre los que se encuentran los titulares de explotaciones agrarias, las cooperativas agroalimentarias, los operadores del comercio al por mayor de frutas y hortalizas y de la preparación algodón, así como los operadores del sector pesquero y la acuicultura. Esta subvención de la línea ICO-MAPA-SAECA está dotada con un presupuesto de 60 millones de euros, también aportado íntegramente por el Ministerio.



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

¡Más de **70.000.000**
de visitas al año!

Calendario de Ferias y Eventos en 2024

1 Abril 2024

- ☞ Del 22 al 25 de abril
SALÓN DE GOURMETS
Madrid
salon@gourmets.net
www.gourmets.net/salon-gourmets
- ☞ Del 23 al 28 de abril
SIAM
Meknès (Marruecos)
www.salon-agriculture.ma
- ☞ Del 30 de abril al 5 de mayo
OVIBEJA
Beja (Portugal)
ovibeja@acos.pt
www.ovibeja.pt

1 Mayo 2024

- ☞ Del 7 al 9 de mayo
XXII FERIA DEL OLIVO DE MONTORO
Montoro (Córdoba)
montoro@feriadelolivo.es
www.feriadelolivo.es
- ☞ Del 7 al 10 de mayo
HISPACK
Barcelona
hispack@firabarcelona.com
www.hispack.com
- ☞ Del 8 al 9 de mayo
LUXE PACK NUEVA YORK
Nueva York (EEUU)
cibus@fiereparma.it
www.luxepacknewyork.com
- ☞ Del 8 al 11 de mayo
**V CONGRESO INTERNACIONAL
SOBRE ACEITE DE OLIVA Y SALUD**
Jaén
www.eventos.ujaen.es
- ☞ Del 9 al 12 de mayo
BIOCULTURA BARCELONA
Barcelona
www.biocultura.org
- ☞ Del 15 al 17 de mayo
SIAL CANADA
Montreal (Canadá)
www.sialcanada.com/en
- ☞ Del 22 al 23 de mayo
AGROSEGURIDAD
Jaén
www.agroseguridad.com

Más información sobre los próximos
eventos del sector oleícola y olivarero en:
www.mercacei.com

Está pasando...

Récord de visitantes y negocio en "AOVE & NUTS"

El presidente y la gerente de la Fundación Talavera Ferial, Gerardo Sánchez y Cristina Martín, organizadores de "AOVE & NUTS", celebraron los buenos datos de visitantes y participación que ha registrado la feria en 2024, que comenzó su andadura en 2018 y, tras el parón por la pandemia, volvió a celebrarse en 2022. La Feria del Olivar y los Frutos Secos, que tuvo lugar en Talavera de la Reina del 4 al 6 de abril, acogió una treintena de jornadas técnicas, catas y showcookings en directo, además del I Concurso de Tapas.

En esta tercera edición participaron 68 expositores que se concentraron en 3.500 metros cuadrados repartidos en los tres pabellones del Recinto Ferial, y que sirvieron como punto de encuentro para mostrar las últimas tecnologías y servicios para agricultores, cooperativistas, comerciales y consumidores en general del sector oleícola y el de los frutos secos, especialmente el pistacho y la almendra.

"Los expositores tanto veteranos como los que han participado por primera vez la feria nos han transmitido su gran satisfacción por la buena acogida que han tenido los stands, ya que les ha servido como escaparate tanto para hacer negocio como para dar a conocer sus productos y servicios tanto a profesionales como particulares", afirmó Gerardo Sánchez.

Además, se registraron cerca de 6.000 visitantes durante los tres días que duró la feria y una alta asistencia a toda la amplia programación de actividades gastronómicas de catas y *showcookings*, así como a las charlas y jornadas técnicas dirigidas a profesionales.

Según sus organizadores, las catas de AOVE, almendra y pistacho conquistaron al público que se acercó a la feria, al igual que los *showcookings* en directo de cocineros de referencia de la

región, que cubrieron todas sus plazas. Una oportunidad única para aprender y degustar de forma diferente, didáctica y amena estos productos tan beneficiosos para la salud.

Una sorprendente "Cata Rock de Almendra" puso el broche final a la tercera edición de "AOVE & NUTS Experience 2024". En concreto, Juan Pablo Bellido, agricultor de Ainzón (Zaragoza), responsable de Almendros Aljemi y ponente durante toda la feria, fue el encargado de impartir esta innovadora actividad donde se cataron cinco variedades de almendra, maridadas de una forma totalmente única, con un repertorio de canciones de música rock interpretadas por la banda talaverana "La locura del zurdo".

Así, el público pudo disfrutar de dos variedades de almendra de floración temprana y de agradable sabor dulce y aromático, marcona y largueta, mientras que el grupo tocó "Maneras de vivir", de Rosendo, y "Clavado en un bar", de Maná, respectivamente.

Los famosos "Highway to hell", de AC/DC, y "Física o Química", de Despistao, fueron los temas elegidos para acompañar a la variedad guara, de floración tardía y natural de la Comunidad de Aragón. Tras ella, le tocó el turno a penta, una variedad de floración extratardía propia de Murcia, que se degustó junto al "I want to break free", de Queen.

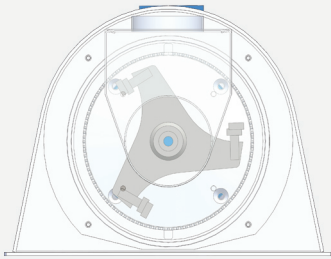
Por último, se probó la variedad estrella e invitada de la cata, la *nompson*, de origen americana, que fue acompañada por el "It's my life", de Bon Jovi.

En la feria también se celebró el I Concurso de Tapas, en el que participaron ocho de los restaurantes mejor valorados de Talavera de la Reina, y el premiado fue Raúl Rivera, propietario y chef del restaurante Amaranto.

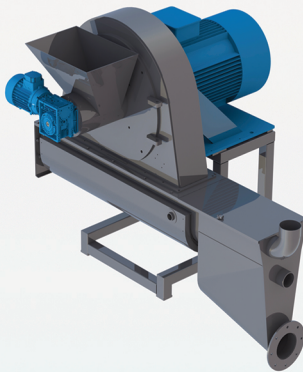


NRI: 5530-2022/09681

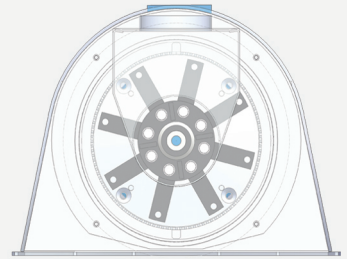
AMENDUNI



MARTILLOS



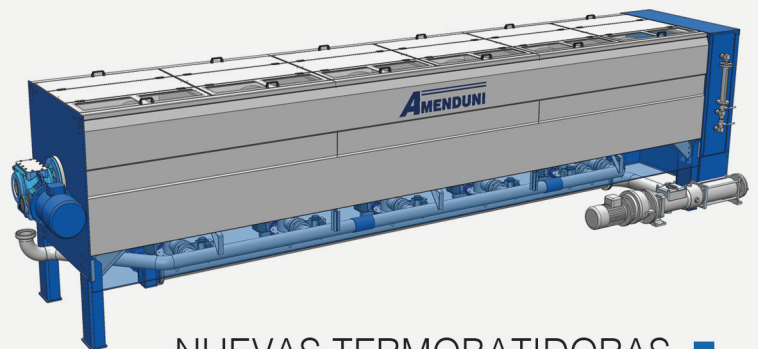
■ NUEVOS MOLINOS



CUCHILLAS



■ NUEVO ACONDICIONADOR DE PASTAS "HEATEX"



NUEVAS TERMOBATIDORAS ■

NUEVAS LINEAS "EVO" Y "REX LIMITED" ■



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

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