

# INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR **Mercacei** SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

**E**ditorial

La EFSA ultima los trámites para la alegación saludable del AOVE  
pág. 4

El sector oleícola italiano apuesta por recuperar posiciones internacionales y activar una estrategia nacional única  
pág. 5

AGR participa en un estudio sobre la transformación sostenible de la producción de aceite de oliva  
pág. 12

La Junta presenta en Baeza la I Estrategia Andaluza del Olivar  
pág. 13

Luis Planas defiende unos precios estables y equilibrados para el aceite de oliva  
pág. 17

OLEOMAQ-OLEOTEC, escenario de catas, reconocimientos y actividades en torno al sector oleícola  
pág.18

¿Quieres expandir la distribución de tu AOVE en China?  
pág.22

## Los pre-aranceles

Por Pandora Peñamil Peñafiel

**S**e acuerdan de aquella película de Spielberg de principios de 2000 en la que un departamento de policía especializado, conocido como PreCrimen, detenía a los delincuentes basándose en el conocimiento previo proporcionado por tres psíquicos llamados precognitivos? Es decir, encarcelaban a personas inocentes que, supuestamente, en un futuro próximo iban a convertirse en delincuentes. Pues el tema de los aranceles al aceite de oliva de Trump es básicamente igual.

En nuestro sector no sólo se esperan los aranceles, sino que se dan por hecho. En un momento en el que el país norteamericano ha multiplicado por cuatro su consumo de aceite en los últimos 25 años y donde las dos grandes marcas que se venden en este mercado -Bertolli y Pompeian- son propiedad de las españolas Deoleo y Dcoop, nos jugamos más que nunca. “EEUU sólo produce el 1% del aceite de oliva que consume y necesita importar. Los elevados precios de la última campaña no impidieron un consumo incluso por encima de las previsiones”, precisó recientemente el Ministro Luis Planas preguntado acerca de este tema en rueda de prensa. Según Planas, “amenazas como esta hacen más necesario diversificar mercados y ampliar oportunidades”. Algo que no comparte Rafael Pico, director general de Asoliva, que ha denunciado que la imposición de unos aranceles al



aceite de oliva español “no interesa a ningún nivel”, ya que el aceite de oliva es el principal producto agroalimentario que España vende a EEUU.

Al otro lado del charco, un conjunto de empresas norteamericanas con operaciones en territorio español ha pedido al Gobierno de Donald Trump que valore el desequilibrio comercial existente entre ambos países antes de tomar una decisión sobre la aplicación de nuevos gravámenes a sus exportaciones.

Además, la Cámara de Comercio de Estados Unidos en España (AmChamSpain) ha remitido una carta al secretario de Comercio de Estados Unidos, Howard Lutnick, en la que pone de relieve que, a diferencia del resto de la Unión Europea, España adquiere más artículos estadounidenses de los que envía a ese mercado.

En un punto medio se ha situado Deoleo, cuyo director de Relaciones Corporativas y Comunicaciones, José Bonache, ha hecho un llamamiento a la calma: “hay que esperar y ser prudentes, confiamos en que no haya medidas que afecten al aceite de oliva”.

De hecho, ahora mismo, Trump parece tener otros objetivos más ambiciosos en mente: acabar con Zelenski, otorgar el poder universal a Elon Musk, invadir Groenlandia... Se podría decir que nos viene bien tenerle entretenido con sus amenazas antes de que pase a la acción. A diferencia de Tom Cruise, todavía no podemos detener a alguien porque en un futuro vaya a imponer aranceles...

 **PIERALISI**  
CIRCULAR THINKING

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



**CONOCEMOS TU NEGOCIO**

SOMOS LÍDERES MUNDIALES EN MAQUINARIA Y PROCESOS DE EXTRACCIÓN DE ACEITES DE OLIVA

▼ “Patrocina la Noticia de la Semana”

“Últimas semanas para inscribirse en EVOOLEUM”

pág.11





## Fundadora:

M. Dolores Peñafiel Fernández

## Corresponsales:

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

## Directora:

Pandora Peñamil Peñafiel

## Redacción:

Alfredo Briega Martín  
Cristina Revenga Palacios  
redaccion@mercacei.com

## Edita:



**Mercacei**  
GRUPO EDITORIAL

## CEO & Editor:

Juan A. Peñamil Alba

## Redacción, Administración y Publicidad:

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

## Secretaría de Redacción y

Publicidad: Estrella de la Lama  
Alcaide

Administración: Cristina Álvarez  
Llorente

Departamento Comercial:

Natalia de las Heras

Corresponsal Italia (Milán):

Daniela Capogna

Corresponsal América del Sur:

Leonardo Moral

## Suscripción:

MERCACEI Semanal

(46 nos al año)

con MERCACEI Magazine

(Trimestral)

Anual: 236 €

(Extranjero: 290 €)

MERCACEI FAX

(sólo para los suscriptores de MERCACEI)

Anual: 155 €

(Extranjero: 250 €)

## Depósito Legal:

M 28733 - 1994

ISSN

1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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



# sumario

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	Actualidad
	• Salud
	• Internacional
6-10	Mercado
	• Stocks Italia
11	Actualidad
	• Concursos
	• Sostenibilidad
	• Estrategia Andaluza para el Olivar
	• Agronomía
	• Campaña
	• Ferias
	• Entidades financieras
21	Precios en el lineal
22	Anuncios Breves
23	Agenda

## Consumo

### Consumo en los hogares españoles: los aceites de oliva caen un 11,7% entre diciembre de 2023 y noviembre de 2024

Los últimos datos del panel de consumo alimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) recogen que el consumo de aceites de oliva en el año móvil, es decir, de diciembre de 2023 a noviembre de 2024, fue de 256,94 millones de litros (-11,7%), por valor de 2.073 millones de euros (+20,7%).

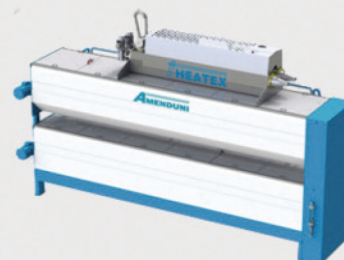
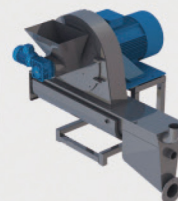
El Ministerio detalla que el consumo de aceite de oliva virgen extra en el año móvil fue de 98,39 millones de litros (-12,2%) por valor de 876,52 millones de euros (+19,4%).

En cuanto al aceite de oliva virgen, los hogares españoles consumieron en dicho período un total de 30,56 millones de litros (+0,2%), que supuso un gasto de 244,20 millones de euros (+34,3%).

Respecto al consumo de aceite de oliva, los datos del panel del MAPA detallan que los hogares españoles adquirieron en el año móvil un total de 127,99 millones de litros (-13,7%) por valor de 952,42 millones de euros (+18,9%).

Por el contrario, el MAPA detalla que el aceite de girasol ganó un 11,3% de intensidad de compra (163,77 millones de litros). Según el Ministerio, es posible que la reducción del precio medio del 19,5% (equivalente a pagar 0,38 euros menos por litro) haya condicionado el aumento de la compra.

También creció el consumo de aceite de orujo de oliva en el año móvil (13,7 millones de litros, +12,2%) por valor de 59,65 millones de euros (+30,4%).



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

# Tranquilidad por ambas partes y ligera tendencia a la baja en todas las cotizaciones

**E**l ministro Luis Planas ha asegurado que los precios en origen -que alcanzaron sus máximos en el primer trimestre de 2024- “se han ido moderando como consecuencia lógica de una mayor producción. De hecho, según los últimos datos del 31 de enero, se confirman las buenas estimaciones del aforo y ya se han obtenido 1.234.000 toneladas de aceite en las almazaras españolas. De ellas, casi 981.000 t. corresponden a Andalucía”.

Planas también ha recordado que el aforo del aceite para la campaña 2024/25 ya apuntaba a una producción un 51% superior a la anterior y unas 70.000 toneladas más que la media de las cuatro últimas campañas. En Andalucía, la producción estimada es de 1.021.000 toneladas, el 79% del total nacional y un 77% más que la campaña anterior. Además, las lluvias de este año hidrológico, que en Andalucía occidental acumulan precipitaciones por encima de la media, “hacen augurar buenas perspectivas para la próxima cosecha”, ha recalcado.

### Jaén

Ligera tendencia a la baja en todas las cotizaciones en un mercado estable y poco operativo, con una oferta que sigue dosificando ventas y una demanda que sólo busca cubrirse a corto plazo para atender necesidades puntuales. En este contexto, el lampante cotiza a 3.400/3.500 €/t.; el virgen, a 3.600/3.700 €/t.; el refinado, a 3.500/3.550 €/t.; y el AOVE, a 3.900/4.200 €/t.

### Córdoba

Tranquilidad y firmeza por ambas partes, con una oferta distanciada de las perspectivas de precio del envasador y una demanda relajada. Las lluvias previstas para esta semana se esfumaron. Así, el lampante y el refinado se establecen a 3.450 €/t.; el virgen, a 3.750 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.400 €/t.

**Rosa Moliterno**

---

**Broker**  
Aceite de oliva a granel

---

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

---

**Iberia de Aceites S.L.**

### Sevilla

Misma tónica que en la semana anterior, con operaciones a cuentagotas y únicamente para cubrir necesidades puntuales. En este sentido, el lampante se sitúa a 3.400 €/t.; el virgen, a 3.700/3.800 €/t.; el refinado, a 3.500; y el AOVE, a 4.000/4.500 €/t.

### Málaga

Demanda muy limitada en un mercado muy poco operativo y sin cotizaciones,

con una oferta inquieta en el caso de aquellos productores con problemas de cabida.

### Castilla-La Mancha

Semana muy tranquila, con gran relajación por parte de la oferta y la demanda, que sólo atiende necesidades puntuales para cubrirse a corto plazo. El campo sigue necesitando agua, aunque presenta un aspecto espectacular. En este sentido, el virgen repite a 3.600/3.800 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.300 €/t.

### Extremadura

Semana marcada por la continuidad de todos los operadores de la cadena, con una climatología que acompaña y una disponibilidad de producto lo suficientemente alta para que se contenga cualquier subida en las cotizaciones. En este contexto, el lampante se establece a 3.300/3.400 €/t.; el virgen, a 3.700/3.800 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.400 €/t.

### Valencia

Muy poca actividad y ligera tendencia a la baja en todas las cotizaciones, con una oferta firme y una demanda muy tranquila y a la expectativa. Así, el virgen y el refinado se sitúan a 3.800 €/t.; el lampante, a 3.700 €/t.; y el virgen extra, a 4.000 €/t.

**PIERALISI**  
CIRCULAR THINKING

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

**20**

Hasta el 31 de Marzo de 2025

**20% DESCUENTO** en taller y repuestos  
**+ 5% ADICIONAL** en mano de obra  
SI SOLICITAS AHORA TU MANTENIMIENTO

**1. Zona Portugal**

JOSE MARÍA CABRERO  
+34 615 507 399

**2. Zona Sur y Centro**

RAMÓN RODRÍGUEZ  
+34 615 507 421

**3. Zona Norte y Este**

PABLO MUÑOZ  
+34 615 507 418

Del 31 de Marzo  
al 31 de Mayo de 2025

**10% DESCUENTO**  
en taller y repuestos



## La EFSA ultima los trámites para la alegación saludable del AOVE

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés) iniciará esta semana el periodo de consulta pública sobre la alegación saludable “Los aceites de oliva vírgenes reducen el colesterol y la hipertensión”, presentada por la asociación QvExtra! Internacional.

QvExtra! inició hace un año los trámites burocráticos ante Europa para la consecución de la primera alegación saludable relativa a la reducción de enfermedad, lo que conllevaría la posibilidad de etiquetar en las botellas de los aceites de oliva vírgenes o vírgenes extra: “Reduce el colesterol” y “Reduce la hipertensión”. La asociación ha señalado que no todos los AOVEs podrán hacer uso de dicha etiqueta, sino que lo harán aquellos que cumplan con unos estándares de calidad nutricional ligados a las exigencias ya controladas por los socios de QvExtra!.

Tras la presentación de todos los estudios y datos científicos presentados por QvExtra! en el marco de una solicitud de autorización de “Aceites de Oliva Vírgenes” como Declaración



de Salud (Art. 14) de conformidad con el Reglamento (CE) nº 1924/2006 y habiendo sido evaluados por la EFSA, este organismo de la UE abrirá el próximo 21 de febrero la consulta pública con el objetivo de identificar si están disponibles otros datos científicos relevantes, estudios y otra información que formen parte del expediente presentado o lo respalden.

Esta consulta pública estará abierta hasta el 14 de marzo y será el paso previo a la resolución de la alegación.

La asociación ha subrayado que, hasta la fecha, todo el trabajo del dossier europeo ha es-

tado financiado en su totalidad por los socios de QvExtra!. Asimismo, la entidad ha contado con el apoyo de un comité científico liderado por la doctora María del Carmen Millán (CSIC) y conformado por científicos de primer nivel en la materia como los doctores Miguel Ángel Martínez, Ramón Estruch, Eduard Escrich, Francisco Pérez Jiménez, José López Miranda, Rafael Moreno Rojas, Fernando López Segura y José Juan Gaforio. A su vez, ha colaborado de forma muy activa la empresa Ofade Consulting, como consultora científico-técnica en la gestión integral del proyecto.

“La voluntad de QvExtra! es hacer extensivo el uso de la alegación a todo el sector a pesar de la falta de apoyos económicos recibidos hasta el momento”, ha remarcado la asociación, al tiempo que ha precisado que “la EFSA ha aprobado mantener la confidencialidad del 100% de los documentos relativos a la caracterización del AOVE provenientes de la certificación SIQEV desde 2014, sin los cuales no podría hacerse efectiva la posible alegación”.

## Aceites de oliva, una apuesta imbatible para la nutrición y la salud de los deportistas

Por segundo año consecutivo, la Interprofesional del Aceite de Oliva Español ha patrocinado la Clásica Jaén Paraíso Interior, que durante tres días ha convertido al olivar en el centro de atención de aficionados a este deporte de todo el mundo.

Se trata de “una oportunidad perfecta para mostrar el enorme patrimonio que atesoramos en España y hacer hincapié en las bondades saludables del aceite de oliva virgen extra, la grasa del deportista, tanto de élite como del *amateur*. Aporta antioxidantes naturales, regula los niveles de colesterol... Es un grandísimo alimento que tiene que formar parte de nuestra dieta”, ha indicado Teresa Pérez, gerente de la organización.

Por su parte, la seleccionadora nacional de ciclismo en carretera femenino, Gema Pascual, ha resaltado que “no hay nutrición de un deportista sin aceites de oliva. Nosotros vamos siempre con aceites de oliva a las carreras. No nos puede faltar”.

Ciclistas de la selección juvenil han logrado la victoria por equipos en la Copa de las Naciones UCI Jaén Paraíso Interior celebrada el 16 de febrero entre los olivares. Para ellas, integrar el aceite de oliva virgen extra en su dieta es lo más natural, según ha afirmado Irene Moreno. “Me encanta. De hecho, mi padre me lo regala por Navidad, con eso lo digo todo. Soy fan del aceite de oliva virgen extra”, ha resaltado.

Asimismo, el ciclista vitoriano Ibon Ruiz

ha subrayado que “una tostada con AOVE siempre gusta”. Y es que en un equipo de deportistas profesionales como el suyo, el Kern Pharma, se cuida especialmente la alimentación y el aceite de oliva virgen extra es fundamental: “Siempre nos ponen en la planificación una cantidad de mililitros dependiendo del día, del corredor, del peso de cada uno... para ayudar al cuerpo”, ha remarcado.

La Interprofesional también ha aprovechado el interés que la prueba ha despertado en todo el mundo para celebrar una cata dirigida a una veintena de periodistas, de la mano de Teresa Pérez y el catador Alfonso Fernández, en el Centro de Interpretación “Olivar y Aceite”, así como un taller de coctelería con AOVE..





# El sector oleícola italiano apuesta por recuperar posiciones internacionales y activar una estrategia nacional única

Recuperar posiciones internacionales y activar una estrategia nacional única con visión de futuro y recursos. Este es el mensaje que transmitió ayer el sector del aceite de oliva de Italia en la conferencia organizada por Confagricoltura y Unapol en Roma bajo el título "Aceite de oliva: de la tradición al futuro. Perspectivas de la olivicultura italiana", que contó con la presencia de representantes de los actores de la cadena y las instituciones.

En este encuentro se puso de manifiesto que la producción de aceite de oliva en Italia se encuentra en un "declive estructural" debido a las adversas condiciones climatológicas, a la fragmentación de la producción (el 40% de las empresas olivícolas tienen menos de 2 hectáreas de olivar), la volatilidad de los precios y la rentabilidad. Según detallaron los organizadores, en los últimos 20 años el volumen de las aceitunas recolectadas ha disminuido más de un 30% y el del aceite de oliva más de un 38%, mientras que el descenso de la superficie se ha limitado al 3%, "una tendencia que hay que detener a toda costa".

"El panorama italiano tiene luces y sombras y es necesario repensar la cadena productiva con inversiones concretas y sin dejar que prevalezca la visión ideológica", afirmó el presidente de Confagricoltura, Massimiliano Giansanti. A su juicio, "si la empresa está orientada al mercado, se necesita una gran profesionalidad, porque de lo contrario Italia perderá esta partida. En el ámbito internacional, el 73% de la producción está en manos de cinco países: España, Turquía, Túnez, Grecia e Italia, último en este ranking. Otros países de la Cuenca Mediterránea han sabido crear políticas sectoriales específicas: Túnez, Marruecos, Egipto y Turquía están creciendo exponencialmente. No podemos permitirnos el lujo de quedarnos con los brazos cruzados y observar".

Según explicaron, "lo que frena a Italia en la competencia internacional son varios factores, empezando por una estrategia política sectorial fragmentada, con planes sectoriales territoriales que, si bien deben estar alineados con el próximo

**LEONARDO D'ERRICO**

**610 78 51 92**

Brokerage Olive Oil

---

**ACEITES TUCCITANOS**

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

plan nacional, también tienen que aprovechar al máximo los recursos que se pondrán en marcha".

Al respecto, el subsecretario del Ministerio de Agricultura, Patrizio la Pietra, anunció la próxima convocatoria de la Mesa del Aceite, para la cual "estamos trabajando en la definición de las líneas directrices, para que sea inmediatamente operativa, y en una única interprofesional que involucre a todos los actores de la cadena de suministro".

Asimismo, señalaron que el olivar italiano necesita ser renovado, ya que el 61% de las plantas tienen más de 50 años; el 49% tiene una densidad por hectárea inferior a 140 plantas; y sólo el 1,5% tiene más de 400 plantas por hectárea. "La imagen que surge es la de un olivar italiano antiguo y poco competitivo, que necesita ser reestructurado", aseveraron.

Por ello, en su opinión, "es necesario aumentar la productividad, hacer económicamente sostenible la gestión del olivar y al mismo tiempo impulsar acciones de renovación de las plantas de producción con modelos

alta densidad sin perjuicio de la variedad".

Por último, apostaron por la formación y valorización del producto, comenzando por las escuelas y la restauración. "El aceite de oliva italiano no está suficientemente valorado por los consumidores, que en sus decisiones de compra corren el riesgo de confiar exclusivamente en el factor precio", afirmaron.

"Hoy reafirmamos nuestro compromiso de fortalecer la colaboración con Confagricoltura", afirmó Tommaso Loiodice, presidente de Unapol, quien defendió "la importancia de unir fuerzas para abordar las cuestiones críticas del sector del aceite de oliva". En su opinión, "la excesiva fragmentación de las empresas y la necesidad de garantizar un valor justo para el aceite de oliva virgen extra italiano son desafíos que requieren visión y cooperación. La formación, la innovación y la adaptación a las nuevas tecnologías son las claves para dar impulso a un sector histórico, pero necesitado de renovación. Juntos, Unapol y Confagricoltura pueden ofrecer respuestas concretas para el futuro de la olivicultura italiana".

"La olivicultura no es sólo un sector agrícola, sino un pilar estratégico para todo el país, con importantes repercusiones no sólo en la economía rural, sino también en la salud pública, el turismo y la formación. Por ello, es esencial un diálogo sinérgico entre los distintos ministerios para que se reconozca el valor transversal de este sector y se adopten políticas adecuadas para potenciar su papel tanto a nivel nacional como internacional", añadió.

Los organizadores aseguraron que "el mercado mundial, en definitiva, ofrece espacios importantes para los aceites de oliva, y el *know-how* italiano unido a las capacidades y a la calidad del producto confiere a Italia una ventaja competitiva que sin duda debemos aprovechar sin demora".



modernos que permitan aumentar la capacidad competitiva, como por ejemplo implantar olivares de

*Aceites de oliva*

EUROS/T. SEMANA 17/23 febrero '25 (Cierre día 13 febrero '25) EUROS/T. SEMANA 24 feb./2 marzo '25 (Cierre día 20 febrero '25)

		EUROS/T. SEMANA 17/23 febrero '25 (Cierre día 13 febrero '25)	EUROS/T. SEMANA 24 feb./2 marzo '25 (Cierre día 20 febrero '25)
JAÉN	<b>ANDALUCÍA</b>	€/t.	€/t.
	Lampante, base 1º	3.550	3.400/3.500
	Virgen	3.700/3.850	3.600/3.700
	Virgen extra	3.950/4.300	3.900/4.200
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	3.550	3.450
	Virgen	3.750/3.850	3.750
	Virgen extra	4.000/4.400	4.000/4.400
	Refinado	3.500	3.450
SEVILLA	Lampante, base 1º	3.500	3.400
	Virgen	3.800	3.700/3.800
	Virgen extra	4.000/4.600	4.000/4.500
	Refinado	3.600	3.500
GRANADA	Lampante, base 1º	3.550	3.400/3.500
	Virgen	3.700/3.850	3.600/3.700
	Virgen extra	3.950/4.300	3.900/4.200
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	<b>CASTILLA-LA MANCHA</b>		
	Virgen	3.600/3.800	3.600/3.800
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	<b>COMUNIDAD VALENCIANA</b>		
	Lampante, base 1º	3.900	3.700
	Virgen	3.950	3.800
	Virgen extra	4.100	4.000
BADAJOZ	<b>EXTREMADURA</b>		
	Lampante, base 1º	3.300/3.500	3.300/3.400
	Virgen	3.800/3.900	3.700/3.800
	Virgen extra	4.000/4.400	4.000/4.400

\* 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**  
maquinaria | servicios



tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



AGROISA.COM | info@agroisa.com





## Aceites de oruja

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

EUROS/T. SEMANA  
17/23 febrero '25  
(Cierre día 13 febrero '25)

EUROS/T. SEMANA  
24 feb./2 marzo '25  
(Cierre día 20 febrero '25)

SEVILLA	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
	Refinable, base 10°	1.450	1.400
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.450	2.400

## Aceites de semillas

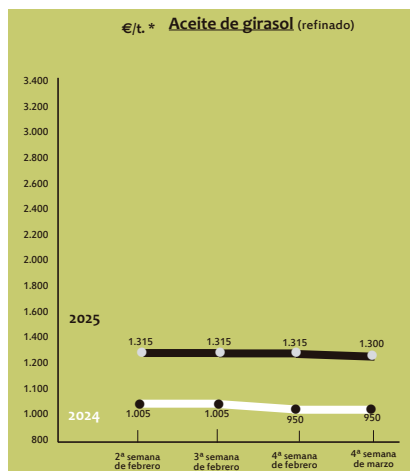
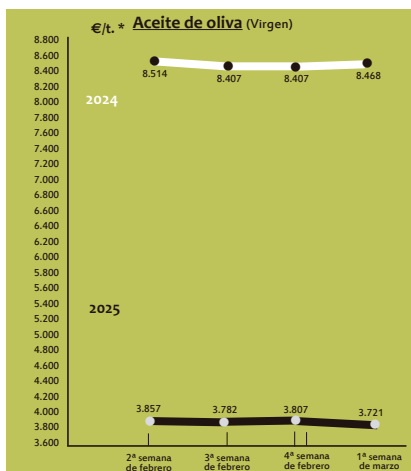
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)		
	Crudo	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	1.310/1.320	1.300
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	1.390	1.385
	Refinado	1.430	1.440
	ACEITE DE SEMILLAS		
	Refinado	1.310/1.320	1.300

## Oleínas y Ácidos grasos

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

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

### Evolución mensual de los precios



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

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

(\* Media ponderada a nivel nacional).

*Aceites y Grasas industriales*MADRID  
BARCELONAEUROS/KG. SEMANA  
17/23 febrero '25 (Cierre día 13 febrero '25)  
EUROS/KG. SEMANA  
24 feb./2 marzo '25 (Cierre día 20 febrero '25)

	€/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 3º/5º (origen)	1.060	1.060
MANTECA DE CERDO 0,5º (origen)	1.150	1.150
ACEITE DE COCO (refinado)	2.390	2.390
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.670	1.670
ACEITE DE PALMISTE	2.340	2.340
ACEITE DE MAÍZ	1.530	1.530
ACEITE DE COLZA	1.290	1.290
ACEITE DE RICINO	1.250	1.250
ACEITE DE PESCADO refinado	3.810	3.810

\*Precios orientativos.

## Características de los aceites y las grasas industriales

SEBOS FUNDIDOS nacionales son: Título 42/43° C, 3% acidez, a granel (sobre Madrid y Cataluña).  
 SEBOS FUNDIDOS de importación USA: Fancy y Extra-fancy, a granel, sobre Barcelona.  
 GRASA ANIMAL: 10/12° de acidez, color FAC 34/36 título 39° C; humedad e impurezas, 2% base, sobre camión muelle Barcelona.  
 MANTECA DE CERDO: acidez 1%, color FAC 1/3, a granel.  
 ACEITE DE COCO: acidez base 3%, sobre Barcelona.  
 ACEITE DE LINAZA refinado: 0,5° de acidez. Color Gardner 2. 4 max. Índice de yodo 182 mínimo.  
 ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.  
 ACEITE DE RICINO: calidad nº1, índice de yodo 80/90. Color Gardner 2/3. Sobre Barcelona.  
 ACEITE DE PATA DE BUEY: punto de enturbamiento 2/3°C, sobre Barcelona.  
 ACEITE DE PESCADO: índice de yodo 150/160, acidez 2%, color Gardner 7/9, sobre Vigo, envase aparte.  
 ACEITE DE PESCADO color oscuro: Acidez 5% / 10%, sobre Barcelona.  
 ACEITE DE SARDINA crudo: color anaranjado, índice de yodo 175 mínimo, acidez 5%, sobre Vigo, a granel.  
 ACEITE DE SARDINA neutro: índice de yodo 170/180, color amarillo, sobre camión Barcelona.  
 GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.  
 GLICERINA BIDEDESTILADA: 99,5% glicerol, color apha 10, sobre camión Barcelona.

## GARRIDO HERMANOS, C.B.

*Agentes comerciales especializados  
en aceites, grasas y derivados*

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





## Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 17/23 febrero '25 (Cierre día 13 febrero '25)	EUROS/KG. SEMANA 24 feb./2 marzo '25 (Cierre día 20 febrero '25)
		€/t.	€/t.
<b>ITALIA</b>			
<b>SUR DE PUGLIA</b>			
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50	8,50
	ACEITE DE OLIVA refinado	3,80	3,70
	ACEITE DE OLIVA lampante	3,10/3,20	2,80
	ACEITE DE ORUJO refinado	2,50	2,45
	ACEITE DE GIRASOL refinado	1,28	1,28
	ACEITE DE MAÍZ refinado	1,22	1,22
	ACEITE DE SOJA refinado	1,35	1,35
	ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,18	2,18
<b>NORTE DE PUGLIA &amp; CALABRIA</b>			
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,00/9,10	9,00/9,10
	ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.
<b>TÚNEZ</b>			
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,50/3,60	3,60/3,70
<b>MARRUECOS</b>			
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,25/6,50	6,25/6,50
<b>TURQUÍA</b>			
	ACEITE DE OLIVA refinado	3,80/3,85	3,80/3,85
<b>GRECIA</b>			
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	4,50/4,60	4,55/4,70
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine)	4,40/4,60	4,45/4,65
<b>PORTUGAL</b>			
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,00/4,30	4,00/4,30

### TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (20 de febrero de 2025 (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 .....	1,095
Dólar Canadá .....	1,498
Yen japonés .....	162,97
Corona sueca .....	11,362
Corona checa .....	25,348
Libra esterlina .....	0,837
Franco suizo .....	0,939



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

[ceqitalia.com](http://ceqitalia.com)





## Stocks Italia

## Los stocks de aceite de oliva en Italia se sitúan en 214.329 toneladas

El total de aceite de oliva almacenado en Italia a 31 de enero se sitúa en 214.329 toneladas, de ellas 190.603 t. a granel y 23.726 t. envasadas, lo que supone un 20,5% menos respecto a la misma fecha del



año anterior, según un informe de la Inspección Italiana de Prevención del Fraude (ICQRF) publicado por el Ministerio de Agricultura del país transalpino.

Este informe detalla que el AOVE representa el 72,6% del stock (155.704 toneladas, -23,5%), de las que 98.432 toneladas (-35,5%) son de origen italiano, mientras que 45.000 t. (+16,1%) proceden de la UE.

Alrededor de la mitad del aceite de oliva nacional (53,9%) se almacena en las regiones del sur de Italia, con la significativa contribución de las regiones de Puglia y Calabria, con el 34,8% y el 11%, respectivamente.

A nivel regional, según el informe, destacan Puglia (74.503 t.), Toscana (35.382 t.), Calabria (23.598 t.), Umbria (20.050 t.), Sicilia (14.593 t.) y Liguria (12.213 t.).

A pesar de la gran cantidad de DOPs e IGP presentes (50), de un total de 21,5 millones de litros de aceite de oliva bajo este distintivo de calidad en stock (24,3 millones de litros en la misma fecha de 2024), Sicilia, Val di Mazara, Terra di Bari y Toscana representan el 75,%,

En general, el aceite de oliva con DOP e IGP en stock representa el 9,2% del total de aceite de oliva almacenado en Italia y el 12,7% de las existencias de AOVE.

Asimismo, el stock total de aceite de oliva virgen y virgen extra procedente de la agricultura ecológica asciende a 27.739 toneladas (-31,6%), casi exclusivamente AOVE (el 99,8%). El virgen extra ecológico constituye el 17,8% del AOVE total almacenado en Italia.

FINIBUS

COMERCIO DE  
ACEITE DE OLIVA  
Y DERIVADOSMIGUEL S. VERDASCO  
INTERMEDIARIOmóvil 0034 659 920 608  
miguel@finibus.es

## MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos.*

## HARINAS

	PRECIOS
	€/t.
Harina de soja (s. fábrica).....	385
Harina de girasol (integ.) (abril).....	280
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) (Precios cif Rotterdam)	s/c

## CEREALES

(Estos precios son en origen)	€/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 **1.032,50** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.028,25**.

◆ Precios: Futuros marzo.

**Harina de soja:** 294,80 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **294,00**.

◆ Precios: Futuros marzo.

**Aceite de soja:** Cerraba a **46,36** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **45,90**.

◆ Precios: Futuros marzo.

**Maíz:** Terminó la semana a **497,75** centavos/bushel, habiendo comenzado a **490,75**.

◆ Precios: Futuros marzo.





# Últimas semanas para inscribirse en EVOOLEUM

La décima edición del Concurso Internacional EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, considerado el más influyente del mundo, afronta su recta final. Si todavía no has inscrito tu AOVE, te contamos por qué deberías hacerlo ya. Recuerda: sólo quedan dos semanas para registrarte y enviar tus muestras.

Un año más, EVOOLEUM reconocerá a los 120 mejores AOVes de esta campaña -TOP100 y TOP20 de Producción Limitada- en una competición que se ha consolidado como el concurso privado más importante del mundo y el que más puntos aporta al prestigioso ranking "The World's Best Olive Oils", elaborado por el consultor especializado independiente Heiko Schmidt.

Productores y empresas elaboradoras de virgen extra de todo el mundo podrán inscribirse y enviar sus AOVes de la campaña en curso para participar en el concurso a través de la web [www.evooleum.com](http://www.evooleum.com), que cuenta con versiones en español e inglés. En ella, los interesados podrán encontrar información detallada sobre la competición y las bases del concurso, así como la ficha de inscripción, la composición del Panel de Cata y el plazo de envío de muestras, que finaliza el próximo 10 de marzo.

## Una única inscripción

A diferencia de la mayoría de concursos, que cobran -en muchos casos cifras astronómicas- por cada una de las diferentes categorías a las que se puede optar, EVOOLEUM cuenta con una única cuota de inscripción -195 euros- que comprende: EVOOLEUM TOP100, EVOOLEUM TOP20 Limited Production, EVOOLEUM Best of Class, EVOOLEUM



TOP10 Healthy EVOOs y EVOOLEUM Best Packaging Awards, categorías en las que EVOOLEUM ha sido pionero y que han servido de inspiración al resto de concursos.

## EVOOLEUM TOP20 AOVes de Producción Limitada

En paralelo permanece también abierta la convocatoria EVOOLEUM TOP20 AOVes de Producción Limitada para pequeños productores, una categoría especial que nació hace dos ediciones y que este año ha duplicado a 20 los ganadores que se elegirán entre aquellos AOVes con una producción inferior a 2.500 litros.

## Aumento de ventas y proyección internacional sin precedentes

Cabe destacar que EVOOLEUM es el único

concurso internacional que, además, publica una guía en inglés -en papel y app- que se distribuye a todos los importadores y distribuidores del mundo, a 2.500 restaurantes con estrella Michelin y a todos los que forman parte de The World's 50 Best Restaurants, a resorts y tiendas gourmet especializadas.

Por ello, ningún otro concurso ofrece la proyección internacional que otorga EVOOLEUM. Grupo Editorial Mercacei lanza cada año una campaña de comunicación sin precedentes que en la última edición de la Guía ha logrado que los AOVes del TOP100 apareciesen en más de 250 medios de comunicación -prensa escrita y on line, además de emisoras de radio- de ámbito nacional e internacional, con 670 millones de visualizaciones y una audiencia superior a 20 millones de personas.

**INDUSTRIAS DE LA ROSA**

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

**OCOA**  
FABRICANTES MARCA ESPAÑA

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



## AGR participa en un estudio sobre la transformación sostenible de la producción de aceite de oliva

La empresa cordobesa AGR by De Prado está participando en el proyecto SYNAGRI con varios estudios internacionales en Noruega, Austria y Portugal, que pretende explorar la gestión eficiente de los recursos naturales a través de la innovación y los sistemas alimentarios regionales y locales.

El director de AGR, Hugo Janeiro, ha informado de que los tres estudios de casos en estos países “son clave para cartografiar el potencial de innovación en diferentes cadenas de valor y contextos regionales”. Estos estudios investigan las oportunidades de integrar procesos y productos biotecnológicos en los sistemas existentes, como la reutilización de flujos de residuos, el aumento de la eficiencia del procesado o la sustitución de materiales basados en hidrocarburos por alternativas biológicas.

Los participantes en este proyecto han debatido sobre “un cambio en la percepción de los residuos y el uso de los flujos secundarios en la producción de aceite de

oliva”, haciendo hincapié en pasar de una visión de los residuos a otra de los recursos potencialmente valiosos. Asimismo, ha habido consenso en que “cada vez se es más consciente del valor potencial de los subproductos de la producción de aceite de oliva”.

A su vez, han puesto de relieve “la necesidad de mejores tecnologías, infraestructuras y un enfoque más integrado de la producción que pueda maximizar el uso de estos flujos secundarios, teniendo en cuenta al mismo tiempo las limitaciones sociales y económicas”. En este sentido, en los debates de los integrantes del proyecto se ha hecho hincapié en la necesidad de adoptar un modelo de economía circular para transformar los residuos en recursos valiosos y aplicar prácticas más sostenibles, así como la necesidad de gestionar mejor el consumo de agua.

Por otro lado, Janeiro ha explicado que los resultados del grupo de discusión, ce-

lebrado en la Universidad de Évora (Portugal), han proporcionado información sobre la reciente transformación de la producción de aceite de oliva, analizando cómo este sector se ve moldeado por los cambios medioambientales, socioculturales, económicos y políticos.

Los participantes han debatido también sobre diversos cambios en relación con el aceite de oliva como producto, incluida la percepción de su valor, calidad y usos. Así, han destacado que, aunque el aceite de oliva ha conservado su valor cultural e histórico, se han producido varios cambios significativos en la forma en que se percibe como producto, entre ellos una mayor atención a la calidad, a la versatilidad de uso y a sus beneficios para la salud, mientras que el mercado está evolucionando para reflejar las nuevas preferencias de los consumidores, “lo que requiere mejores estrategias de marketing y la diferenciación del mundo de la producción para los productores”.

## Realizan ensayos con biochar en invernaderos

El sector agrícola almeriense se ha interesado por la utilización del biochar para sus cultivos, lo que se ha plasmado en los ensayos que se están realizando en invernaderos. En concreto, las pruebas en invernaderos con biocarbón de Carboliva se están realizando en el Centro Experimental de Tecnova de Almería en colaboración con CASI, la mayor cooperativa de tomate del mundo. En unos meses se publicarán los resultados de estos ensayos, “que se prevé que muestren un excelente resultado”.

En el marco de la jornada “*Gestión de residuos orgánicos: biochar*”, que se ha desarrollado en el IFAPA de La Mojonera, la directora comercial de Carboliva, Beatriz Espuny, ha impartido la ponencia “Beneficios del biochar para la agricultura y como sumidero de

carbono”, en la que ha explicado cómo el biocarbón, por su estructura porosa, actúa como una esponja, por lo que aumenta la capacidad de retención de agua y nutrientes del suelo, lo que supone que se reduzca el estrés hídrico de la planta y mejore su fertilidad.

Asimismo, Espuny ha indicado que el biochar se utiliza para el secuestro de carbono, ya que almacena este compuesto de forma estable en el suelo durante cientos de años, ayudando a mitigar el cambio climático al reducir la cantidad de dióxido de carbono en la atmósfera.

A su vez, ha resaltado que el biochar se aplica en el suelo de los cultivos mezclado con compost, siendo tan efectivo que sólo hay que incorporarlo una vez al suelo para que sus efectos positivos perduren hasta 100 años.

Además de Carboliva, en la jornada han participado otros profesionales como los técnicos del proyecto Recicland, en el que se enmarca la jornada; Juanjo Amate, de “Sostenibilidad a medida”, que ha hablado sobre los mercados del carbono aplicados a la agricultura; o Rafael Guzmán, técnico del proyecto Gasolive del IFAPA Venta del Llano, que ha tratado la tecnología de gasificación de subproductos de la almazara para aprovechamiento energético y obtención de biochar.

Carboliva ha destacado que “es la única empresa española que produce biochar a partir de la biomasa del olivar, hueso y pulpa, por lo que no sólo aprovecha los subproductos del olivar sino que además le aportan numerosos beneficios al cultivo y ayuda al medio ambiente”.



## La Junta presenta en Baeza la I Estrategia Andaluza del Olivar

El consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Ramón Fernández-Pacheco, presentó el 19 de febrero en Baeza (Jaén) la I Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar-Horizonte 2027, entre cuyos objetivos prioritarios se encuentra mejorar la competitividad, fortalecer la rentabilidad y consolidar la sostenibilidad de las explotaciones y la industria. A estas cuestiones destinará una gran parte de los casi 1.000 millones de euros de presupuesto con los que cuenta este plan.

Así lo ha indicado Fernández-Pacheco durante su intervención, en la que ha abordado los aspectos claves de esta estrategia para los próximos tres años. Asimismo, ha confiado en que la Administración andaluza y el sector vayan de la mano en su aplicación. “Sin el sector nada de lo que hagamos tendrá sentido ni ofrecerá resultados, desti-nemos más o menos dinero”, ha apuntado.

En este sentido, el consejero andaluz de Agricultura ha destacado que esta estrategia ha sido “muy trabada y consensuada” y se han celebrado jornadas de trabajo con los agentes económicos y sociales, inter-profesionales del sector, asociaciones de la industria del aceite, la aceituna de mesa y el aceite de orujo, los consejos reguladores, el Consejo Andaluz del Olivar, las cooperativas agroalimentarias y las organizaciones de productores.

“Todos han aportado y todos han sumado”, ha afirmado Fernández-Pacheco, quien también se ha referido a otros pilares fundamentales de esta estrategia como el impulso a la investigación y la innovación, la apuesta por la digitalización y una cadena de valor 5.0 o el fomento de la internacionalización.



### Calidad diferencia, economía circular y promoción del sector

También destaca en esta estrategia la apuesta por la calidad diferenciada, la economía circular y la bioeconomía, el impulso a la formación, la promoción del sector y sus productos, la divulgación de la relación existente entre el aceite de oliva y la salud o la necesidad de apostar por la simplificación administrativa y la buena gobernanza.

“Todas y cada una de estas cuestiones son esenciales para la viabilidad del sector y están reflejadas en esta estrategia que hoy presentamos y que contempla una batería de 52 medidas concretas, integradas en 11 bloques temáticos”, ha apuntado el consejero.

A su vez, se ha referido a varias de las medidas

concretas incluidas en este plan como son el fomento de la construcción de balsas de agua para dar más capacidad de almacenamiento y la apuesta por medidas que ayuden a aumentar la eficiencia energética en los sistemas de regadío y su modernización, “iniciativas que se enmarcan en el esfuerzo de esta Consejería por garantizar y mejorar el regadío en Andalucía”.

A su vez, ha mencionado la puesta en marcha de un proyecto “sumamente” necesario para el sector, como es la creación del Centro de Referencia de la Calidad del Aceite de Oliva (CRAO) en Jaén, que reforzará el control y el diagnóstico de la calidad comercial y diferenciada del aceite de oliva.

Por su parte, el alcalde de Baeza, Pedro Cabrera, ha afirmado que, con la presentación de la I Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar en la ciudad, la Junta de Andalucía “reafirma lo que es sabido por todos, que Baeza, además de ser el centro geográfico de la provincia de Jaén y la cabecera de una comarca estratégica para el sector de olivar, es la capital mundial del aceite de oliva”.

El regidor local ha agradecido la puesta en marcha de esta estrategia, la cual redundará en la innovación, calidad y estudio de un sector clave para el desarrollo de la ciudad de Baeza y la provincia de Jaén.



EXCLUSIVE SPONSOR

## INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION

OVIBEJA  AWARD

OVIBEJA

WWW.AZEITE-OVIBEJA.PT





# ESCAPARATE DE PROVEEDORES



## ANÁLISIS

# AxFlow

### LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEC



Sistema Polytec

Polytec

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

## DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN



# MANZANO Flottweg

LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN - BODEGAS ACERO INOXIDABLE - SERVICIO TÉCNICO OFICIAL FLOTTWEG  
[WWW.CALDERERIAAMAZANO.NET](http://WWW.CALDERERIAAMAZANO.NET)



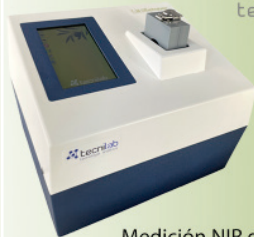
## SERIJEREZ

DECORACIÓN EN VIDRIO

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

# tecnilab

tecnología analítica



La solución integral para su almazara

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

## ENVASES/ENVASADO



# AUTELEC

TECNOLOGÍA, S.L.

Telf: +34 963 751 471  
+34 628 632 992  
[comercial@autelec.es](mailto:comercial@autelec.es)  
[www.autelec.es](http://www.autelec.es)

## EXTRACCIÓN




La extracción convertida en arte.

## BOMBAS

# bombas TRIEF

desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



[ventas@bombastrief.es](mailto:ventas@bombastrief.es)  
[www.bombastrief.es](http://www.bombastrief.es)



# Codi - Pack

MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

[www.codi-pack.com](http://www.codi-pack.com)



Desde más de 100 años, ANRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y componentes clave en el factor de la separación. Con más de 10.000 instalaciones en 35 países instaladas en todo el mundo, ANRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el desarrollo de este tipo de equipos.

Los dispositivos de Polat están diseñados específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector oleícola, cumpliendo con las regulaciones más estrictas.

Polat es responsable en su área de aplicación sobre todo para el aceite y su comercio en el mercado europeo de ANRITZ SEPARATION para Europa y Portugal.



# GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



# ifamensa

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

ISO 9001



# POLAT

Logra Grandes Cosas en Espacios Pequeños

LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

[www.polatas.com.tr](http://www.polatas.com.tr)



Llenadora semi-automática  
Semi-automatic fillers

CAUDALÍMETROS DE ALTA PRECISIÓN  
HIGH ACCURACY FLOWMETERS

EXPERIENCIA  
EXPERIENCE

50 AÑOS  
YEARS

40 PAÍSES  
COUNTRIES

# Ausere

Tel: +34 976 50 47 40 - Fax: +34 976 59 47 31  
[ausere@ausere.es](mailto:ausere@ausere.es)  
C/Donatillo, 26 | 50410 Cuarte de Huerva  
Zaragoza | ESPAÑA / SPAIN

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



FABRICA Y ALMACÉN  
Avenida Vicente Pierrepardo nº 12  
14850 BAENA (Córdoba)  
Tel: 0034 957 655 11 55  
e-mail: [taosa@taosa.com](mailto:taosa@taosa.com)

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

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

# TAOSA





# ESCAPARATE DE PROVEEDORES



## LABORATORIOS

**agrama**  
ciencia y vida

PRECIOS  
PLAZOS  
RESULTADOS  
RECOGIDA MUESTRAS  
SATISFACCIÓN CLIENTE

**Análisis Agroalimentarios**  
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com

**TAMESUR, S.A.**

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

## VIVEROS/CAMPO

PREMIUM

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

**LABORATORIO DE ANÁLISIS**  
Fundado en 1944

Especializados en análisis de grasas y aceites

75 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan

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

**treico**

Industrial Machinery Solutions

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

**BALAM**  
AGRICULTURE

**OLIVARUM**  
Fundación para el estudio, la investigación y la mejora del olivo

**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

RESOLUCIÓN TECNOLÓGICA EFICIENTE Y SOSTENIBLE

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

info@imated31.es  
www.imated31.es  
953 284 697

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

**Kubota**

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."

Acreditados 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.

RESERVA SOLUCIÓN

SUMAZARÁ CONECTADA

**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.jarir.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

PROSUR

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

Económicos y muy rentables

**Infórmate**

**TODOLIVO**

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



## Baleares recupera un olivar centenario para prevenir incendios forestales

La Conselleria de Agricultura, Pesca y Medio Natural de Baleares, mediante el Instituto Balear de la Naturaleza (IBANAT), ha llevado a cabo varias actuaciones para recuperar el olivar centenario de la finca pública de Menut, ubicada en el municipio de Escorca, con el objetivo principal de prevenir los incendios forestales. Este Departamento ha recordado que esta zona de la Serra de Tramuntana, con un alto valor ecológico, fue uno de los lugares de Mallorca más afectados por las intensas nevadas de la borrasca *Juliette* de hace dos años.

Los trabajos, que se han ejecutado entre los meses de diciembre de 2024 y febrero de este año y han alcanzado una superficie de 6.926 m<sup>2</sup>, han consistido en la poda de los olivos centenarios para favorecer su regeneración. También se ha eliminado la vegetación herbácea altamente inflamable como el carrizo (*Ampelodesma mauritanica*) y se han retirado los restos vegetales acumulados por la gran nevada.

“Esta intervención es clave para disminuir la carga de combustible vegetal en la zona, manteniendo el paisaje en mosaico agroforestal, que contribuye a reducir la propagación del fuego en caso de incendio. Además, fomentamos la actividad agrícola y la conservación de los elementos etnológicos y culturales de la Serra como las marjades”, ha destacado el conseller Joan Simonet.

Según la Conselleria, “la recuperación del olivar no sólo tiene un impacto positivo en la prevención de incendios, sino que también favorece la biodiversidad de la Serra, con la generación de ecotonos (zona de transición natural entre dos ecosistemas) que posibilitan una mayor diversidad de especies de flora y fauna. En definitiva, estas actuaciones contribuyen a preservar uno de los elementos más emblemáticos del paisaje mallorquín, combinando la tradición agrícola con la conservación medioambiental”, ha destacado.

## Italia pone en marcha un plan de apoyo a las empresas oleícolas afectadas por la *Xylella fastidiosa*

El Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Forestal de Italia, en colaboración con el Ministerio de Economía y Finanzas, ha definido los criterios y modalidades de implementación de las medidas de apoyo a las empresas oleícolas afectadas por la propagación de la *Xylella fastidiosa*. Con una dotación de 30 millones de euros, este plan de apoyo pretende apoyar la reconversión y replantación de cultivos en las zonas afectadas.

El decreto destina ayudas para la recuperación del potencial productivo mediante la replantación de olivos resistentes o la reconversión a otros cultivos permitidos. La Región de Puglia será el organismo encargado de implementar la medida, siendo la Agencia de Ayudas Agrícolas (AGEA) la encargada de desembolsar los fondos.

En concreto, la iniciativa está destinada a las empresas agrícolas ubicadas en zonas infectadas, con excepción de las zonas sujetas a medidas de contención previstas por el Reglamento (UE) 2020/1201. Se concederán ayudas para la replantación con cultivares resistentes o para la conversión a cultivos alternativos identificados por el Comité Fitosanitario Nacional.

La contribución cubrirá el 100% de los costes subvencionables, hasta un máximo de 15.000 euros por hectárea; y podrán acceder a la financiación los propietarios, titulares o poseedores de olivares, tanto a título individual como en asociación.

Las empresas interesadas podrán presentar una solicitud de acuerdo con los términos y condiciones establecidos por la Región de Puglia, que también definirá los criterios de selección para la asignación de recursos.

Con esta intervención, el Ministerio de Agricultura italiano ha destacado su compromiso “de recuperar el potencial productivo en las zonas afectadas por la *Xylella fastidiosa*, protegiendo el patrimonio oleícola nacional”.

## El 7,5% de la superficie mundial de olivar es de producción ecológica

Un total de 825.896 hectáreas de olivar ecológico se registraron a nivel mundial en 2023, lo que supone el 7,5% de la superficie total de este cultivo, según se desprende del “Mundo de la Agricultura Orgánica”, un informe publicado por el Instituto de Investigación de Agricultura Orgánica (FiBL) y la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Biológica (IFOAM).

Este informe detalla que la superficie mundial de olivar ecológico se redujo un 3,1% en ese año (-26.752 ha.), si bien es un 31,7% superior respecto a hace diez años (+198.888 ha.).

Por países, España cuenta con la mayor superficie de olivar ecológico (292.868 ha.), seguida de Italia (215.791 ha.), Túnez (153.233 ha.), Grecia (58.840 ha.), Turquía (46.525 ha.) y Portugal (23.825 ha.). Por continentes, Europa cuenta con 647.880 ha. de superficie de olivar ecológico, seguida de África, con 157.780 ha.

El TOP 15 de países productores de olivar ecológico lo completan Argentina (9.897 ha.), Francia (6.236 ha.), Palestina (4.559 ha.), Marruecos (3.020 ha.), Chile (2.048 ha.), Croacia (1.868 ha.), China (1.557 ha.), Chipre (1.472 ha.) y Egipto (1.103 ha.).

En concreto, el informe destaca que en Italia el porcentaje de superficie de olivar bajo producción ecológica es relativamente alto (19%) y en España supone el 11%; si bien Francia tiene la mayor proporción de superficie de olivar ecológico, con un 35% de la superficie total.

Las cifras disponibles indican que 94.717 ha. se encuentran en conversión.







## Luis Planas defiende unos precios estables y equilibrados para el aceite de oliva

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, defendió el pasado 14 de febrero unos precios estables y equilibrados para el aceite de oliva “con el fin de que el valor y la rentabilidad lleguen de forma equitativa a todos los eslabones de la cadena”. Además, Planas alentó “a la defensa de un precio en origen que se corresponda con la calidad y singularidad de los aceites españoles y que resulte razonable para los consumidores”.

Planas visitó la almazara Simón Rosa y la cooperativa Nuestra Madre del Sol, ambas pertenecientes a la DOP Montoro-Adamuz, donde también animó a ejercer el liderazgo español en el mercado global del aceite de oliva.

Según el ministro, los precios en origen, que alcanzaron sus máximos en el primer trimestre de 2024, “se han ido moderando como consecuencia lógica de una mayor producción. De hecho, según los últimos datos del 31 de enero, se confirman las buenas estimaciones del aforo y ya se han obtenido 1.234.000 toneladas de aceite en las almazaras españolas. De ellas, casi 981.000 toneladas corresponden a Andalucía y 245.205 a la provincia de Córdoba, que es la segunda mayor productora, por detrás de Jaén”.

Planas también recordó que el aforo del aceite para la campaña 2024/25 ya apuntaba a una producción un 51% superior a la anterior y unas 70.000 toneladas más que la media de las cuatro últimas campañas. En Andalucía, la producción estimada es de 1.021.000 t., el 79% del total nacional y un 77% más que la campaña anterior.

Además, las lluvias de este año hidrológico, que en Andalucía occidental acumulan precipitaciones por encima de la media, “hacen augurar buenas perspectivas para la próxima cosecha”.



Asimismo, Luis Planas se refirió a la amenaza de aranceles por parte de la administración Trump, un mercado importante para las exportaciones oleícolas españolas, ya que es el segundo mayor destino con 1.037 millones de euros exportados en la pasada campaña, el 17% del total en valor.

“EEUU sólo produce el 1% del aceite de oliva que consume y necesita importar. Los elevados precios de la última campaña no impidieron un consumo incluso por encima de las previsiones”, precisó.

Según Planas, “amenazas como esta hacen más necesario diversificar mercados y ampliar oportunidades”, en referencia al acuerdo de la Unión Europea con Mercosur, “que abre la puerta a un universo de casi 300 millones de personas con las que España mantiene profundos vínculos históricos y culturales”.

Por otra parte, el ministro puso en valor medidas que ha llevado a cabo el Gobierno tales como la hoja de ruta del olivar, la nueva norma de calidad, el refuerzo de los controles y la trazabilidad, el mecanismo de autorregulación voluntaria o el incremento en el apoyo a la promoción del aceite de oliva para contribuir al liderazgo mundial de España en la producción y comercialización olivarera.

## El aceite de oliva encabeza las exportaciones agroalimentarias andaluzas con un récord de 4.570 millones

En 2024 se aprecian crecimientos interanuales en nueve de los 10 primeros capítulos de la cesta exportadora agroalimentaria andaluza al mundo, siete de ellos con datos de récord histórico. Encabeza la lista el aceite de oliva con una subida del 39%, siendo el producto más exportado por la Comunidad, con 4.570 millones de euros (29,1% del total), constituyendo el segundo mayor crecimiento del TOP10, lo que le permite alcanzar un récord de ventas, según Andalucía TRADE.

A nivel general, las exportaciones agroalimentarias de Andalucía alcanzaron 15.700 millones de euros en 2024, su mejor registro desde que se tienen datos homologables (1995).

Este nuevo récord exportador evidencia la gran contribución del agro andaluz al sector exterior, al concentrar 4 de cada 10 euros del total de las exportaciones de la Comunidad (39%) y aporta un saldo positivo a la balanza comercial con el exterior de 8.571 millones de euros, tras unas importaciones que llegaron a los 7.129 millones de euros, un 3,3% menos que en 2023.

El crecimiento de las exportaciones se fundamenta, en gran medida, en la mayor diversificación de destinos que presenta, llegando los alimentos y bebidas andaluces a un total de 176 países. Si bien la subida de ventas es generalizada en todos los continentes, los mayores crecimientos se dan precisamente en grandes mercados de expansión con gran potencial de crecimiento aún y que ya se han asentado plenamente en el TOP20 de mercados del agro andaluz: en Oceanía, Australia, donde las ventas crecen más del doble (+113%); en Asia, China, con un 35% más; y en América, EEUU -con un crecimiento del 40%, Canadá -con un 24,8% más- o México, con el 24,1%.



# OLEOMAQ-OLEOTEC, escenario de catas, reconocimientos y actividades en torno al sector oleícola

Feria de Zaragoza clausuró el 13 de febrero una nueva edición del Salón Internacional de Maquinaria, Técnicas y Equipos para Bodegas, Almazaras, Industria Cervecera y para la Viticultura y Olivicultura (ENOMAQ, OLEOMAQ, E-BEER, TECNOVID y OLEOTEC) con un balance “muy positivo”. El certamen, que se desarrolló durante tres días, incluyó un amplio programa de actividades con catas, reconocimientos y jornadas técnicas en torno al sector oleícola.

El salón atrajo a más de 28.000 profesionales que recorrieron los pabellones 4, 5, 6, 8 y 9 de la institución ferial de Zaragoza, donde la calidad y la cantidad de oferta expositiva fueron las grandes protagonistas, un aspecto ampliamente resaltado por todos los visitantes, según destacó Feria de Zaragoza.

Desde la primera jornada, el certamen contó con un ambiente de negocio constante, reflejado en la intensa actividad dentro de los stands, donde los expositores subrayaron el papel del salón como espacio idóneo para hacer *networking* y potenciar sinergias dentro del sector.

En concreto, acudieron profesionales de numerosos países, destacando la presencia de un gran porcentaje de la totalidad de las bodegas, almazaras y cerveceras de la Península Ibérica, así como del sur de Francia e Italia, “consolidando a ENOMAQ-OLEOMAQ como el epicentro del sector vitivinícola, oleícola y cervecero del sur de Europa”.

Esta edición de ENOMAQ-OLEOMAQ y E-BEER contó con una oferta expositiva reforzada en equipos para bodegas, almazaras e industria cervecera, fortaleciendo su posicionamiento en estos sectores clave. La apuesta por la calidad fue la máxima premisa en esta edición, un criterio que -según la organización- también se mantuvo en la parte agrícola del certamen con TECNOVID y OLEOTEC, aportando un alto nivel de especialización y vanguardia tecnológica.

## Actividades

Las jornadas técnicas y activi-



dades paralelas fueron otro de los grandes reclamos del certamen, con más de 60 sesiones que contaron con una elevada participación. Por ejemplo, la tecnología y la sostenibilidad fueron protagonistas de diversas jornadas. En concreto, el programa del salón incluyó una mesa redonda sobre “Automatización en las almazaras. Aplicación de nuevas tecnologías con el uso de IA”, liderada por Miguel Abad, consultor técnico en olivicultura y elaiotecnia, en la que se abordaron las oportunidades que la Inteligencia Artificial ofrece a la producción oleícola.

Asimismo, en el marco de OLEOMAQ, Perialisi organizó la jornada “El biogás en el sector oleícola”, que contó con la participación de Genia Global Energy, una empresa española de referencia en el sector de energías renovables, participada por Repsol. La compañía ofreció a los asistentes formación de primer nivel sobre este tema emergente en el sector oleícola.

Las catas también volvieron a ser un gran atractivo para los asistentes, quienes descubrieron experiencias sensoriales únicas. Destacó la degustación de nuevas variedades españolas de la Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazara (AEMODA), así como la cata “Explosión de olores y sabores de 4 AOVes TOP monovarietales de la Cuenca del Mediterráneo”, impartida por José María Penco, director del Concurso EVOOLEUM.

## Reconocimientos

Asimismo, destacó la entrega de los reconocimientos del Concurso de Innovaciones y Mejoras Técnicas y los Premios ENOMAQ-OLEOMAQ-EBEER-TECNOVID-OLEOTEC 2025. Cabe recordar que Manuel Caravaca ha sido reconocido con el Premio Maestro de Almazara OLEOMAQ 2025 por su “ejemplar y polifacética” trayectoria profesional; mientras que la almazara de Aceitando Hermonos, situada en Calaceite, en la turolense Comarca del Matarraña, ha sido galardonada con el Premio Excelencia OLEOMAQ 2025.

Además, Feria de Zaragoza entregó un reconocimiento a Grupo Editorial Mercacei por sus 30 años de trayectoria.





# Expoliva obtiene de nuevo la catalogación de feria comercial con internacionalidad completa

Expoliva, que se celebrará en Jaén del 14 al 17 de mayo, ha conseguido de nuevo la internacionalidad completa por decimosexta edición consecutiva. Así lo ha comunicado la Secretaría de Estado de Comercio, dependiente del Ministerio de Economía, Comercio y Empresa, que ha aprobado un total de 96 ferias internacionales durante el año 2025 tras estudiar las solicitudes de ferias y salones de carácter comercial internacional, presentadas por las correspondientes entidades feriales.

“La concesión de la internacionalidad completa a Expoliva implica su oficialidad, lo cual supone prestigio, difusión y publicidad, dado que de su aprobación son conocedoras las oficinas comerciales y las cámaras de comercio españolas en el exterior. Ello significa que serán las ferias que estas y otras entidades recomienden cuando reciban consultas de posibles interesados en otros países”, ha señalado el presidente de Ferias Jaén, Francisco Reyes.

Jaén es una de las ciudades españolas que, junto con Madrid, Barcelona, Sevilla, Elche (Alicante), Málaga, Vigo y Silleda (Pontevedra), Valencia, Bilbao y Barakaldo (Bizkaia), Valladolid, Roquetas de

**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.davidperezcastañeda.com](http://www.davidperezcastañeda.com)

Mar (Almería), Tineo (Asturias), Lleida, Ourense y Zaragoza, conforma el grupo de ciudades que cuentan con eventos feriales catalogados oficialmente como internacionales en 2025.

“Este plus que obtiene Expoliva al alcanzar la internacionalidad completa nos posiciona en el mundo, ya que hay otro importante número de eventos feriales en todo el territorio nacional que, o bien no obtienen la internacionalidad, o sólo la consiguen a efectos aduaneros. En nuestro caso, y gracias a los datos de la última edición certifica-

dos por una auditoría externa, somos una de las pocas ciudades en España en conseguir una feria con estas características”, ha afirmado Reyes.

La pasada edición consiguió una importante representación internacional con la participación de 40 empresas extranjeras procedentes de 12 países y 2.323 profesionales internacionales procedentes de 70 países, según indicó Reyes, al tiempo que añadió que “podemos hablar no sólo de representación internacional de los países expositores, sino también en los países que participaron en las misiones comerciales o tuvieron representación de sus aceites en el Salón Internacional del AOVE”.

“La internacionalidad que nos viene siendo concedida de forma ininterrumpida desde hace ya 16 ediciones es el resultado de un excelente trabajo por parte de la organización de Expoliva, que cada año redobla sus esfuerzos y se supera para cumplir los exhaustivos requisitos que nos solicitan, como acreditar con datos auditados que el número de expositores extranjeros directos alcance un mínimo del 10% sobre el total”, ha finalizado Reyes.



~10ª edición~

## ATHENA 2025

CONCURSO INTERNACIONAL DE ACEITE DE OLIVA

*“Expanding excellence in olive oil”*

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

**8-9-10 DE MAYO | CANEA, CRETA, GRECIA**

PRECIO ESPECIAL POR RESERVA ANTICIPADA: 190€

FECHA LÍMITE 3 DE FEBRERO DE 2025

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





## Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía y CaixaBank renuevan su compromiso con la formación y la competitividad del modelo cooperativo

Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía y CaixaBank, a través de la Fundación “La Caixa”, han firmado un nuevo convenio de colaboración para fomentar el conocimiento del modelo cooperativo entre los jóvenes y reforzar la competitividad de los profesionales del sector.

Con la firma de este acuerdo, en la que han participado el presidente de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, Fulgencio Torres, y el director territorial de CaixaBank, Juan Ignacio Zafra, ambas entidades renuevan un compromiso que trata de respaldar y potenciar el crecimiento económico y social del sector agroalimentario andaluz en general, y de las cooperativas andaluzas en particular.

Para ello, Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía y CaixaBank pondrán en marcha cuatro tipos de actividades diferentes que se desarrollarán en las ocho provincias andaluzas, ya que son ocho los convenios rubricados. Los objetivos de tales actividades son la difusión de las bases de la economía social agroalimentaria

y de los beneficios nutricionales de los alimentos de origen cooperativo entre los adolescentes andaluces; el fomento del relevo generacional en el sector; y la formación especializada sobre temas de especial interés para el modelo.

Así, se celebrará una serie de desayunos saludables en centros escolares. La propuesta tendrá un carácter lúdico-formativo garantizando, de este modo, la efectividad del mensaje que se pretende transmitir a los pequeños. De la misma forma, se llevarán a cabo actividades de tipo educativo en los centros de Secundaria.

Además, se pondrá en marcha un programa de encuentros de jóvenes cooperativistas del sector agrícola con el objetivo de promover y potenciar el relevo generacional, uno de los grandes escollos con los que se encuentra el sector actualmente.

Por último, se impartirán acciones formativas especializadas sobre temas de interés, orientadas a mejorar las competencias profe-

sionales de los cooperativistas, acrecentando así su competitividad y rentabilidad.

Para Fulgencio Torres, presidente de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, este acuerdo supone “un respaldo fundamental para impulsar la actividad, el desarrollo y el crecimiento de las 640 cooperativas agroalimentarias que integra la federación regional”, destacando el compromiso que año tras año manifiesta la entidad con el movimiento cooperativo andaluz.

En cuanto a Juan Ignacio Zafra, director territorial de CaixaBank en Andalucía, ha asegurado que “la continuidad de este acuerdo refuerza la apuesta firme de CaixaBank, a través de Fundación “la Caixa”, por el sector agroalimentario, de cuyo desarrollo futuro depende no sólo gran parte de la economía andaluza, sino también la configuración poblacional de nuestra comunidad, principalmente por la importancia que supone para la fijación al territorio el relevo generacional en la gestión de las explotaciones agrarias”.

## Caja Rural de Jaén y la DOP Sierra de Segura promoverán la calidad del AOVE

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Sierra de Segura ha acogido la firma de un acuerdo de colaboración entre el presidente de esta entidad, Pedro Julián Gómez, y el director de Caja Rural de Jaén en Puerta de Segura, Pablo Vacas, que tiene una vigencia de un año y persigue seguir promoviendo y apoyando la calidad del aceite de oliva virgen extra de esta comarca.

La colaboración entre el Consejo Regulador de la DOP Sierra de Segura y Caja Rural de Jaén comenzó en el momento del reconocimiento oficial de la denominación y desde entonces la entidad financiera ha aportado su respaldo mediante diferentes iniciativas y aportaciones.

Este acuerdo de colaboración tiene como principal objetivo seguir promoviendo el aceite

de oliva virgen extra de la Sierra de Segura, resaltando su calidad certificada y dando visibilidad “a esta joya gastronómica en el mercado”, según ha destacado la DOP en su página web.

En palabras de Pedro Julián Gómez Bueno, presidente del Consejo Regulador, “la firma de este convenio busca promocionar nuestros aceites para que el consumidor reconozca su calidad y valore el esfuerzo de nuestros productores”.

Por su parte, Pablo Vacas, director de Caja Rural de Jaén en Puerta de Segura, ha resaltado el compromiso de la entidad financiera con el desarrollo del sector olivarero. “Desde Caja Rural de Jaén colaboraremos activamente con el Consejo Regulador para mejorar la formación del sector olivarero y los elaboradores de aceite de oliva, con el fin de fomentar su desa-

rollo económico, la mejora de la cualificación profesional y la transferencia de conocimientos en áreas de I+D+i”.

Con este convenio, ambas entidades buscan consolidar una relación de colaboración que no sólo beneficie a los productores y comercializadores de aceite de oliva, sino que también impulse el desarrollo económico de la comarca de Sierra de Segura, una de las principales zonas productoras de aceite de oliva de la provincia.

Según ha subrayado la DOP, este acuerdo “representa una oportunidad más para afianzar el liderazgo de Sierra de Segura en el sector del aceite de oliva, favoreciendo el posicionamiento de sus aceites de calidad en mercados nacionales e internacionales y favoreciendo la innovación y la competitividad del sector”.



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

extra, ecológico, oliva, otros tipos de aceites y marcas blancas. Se señala, en cada envase, el precio más bajo y el más alto expuesto en los lineales. Las ofertas se señalan con: (Of.)  
Ultima revisión de precios: 31 de enero de 2025.

### Aceite de girasol refinado (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA
Capicúa	Alto Oleico	15,99		2,29
Coosol	El C. Inglés	12,95		2,74
Coosol Premium	Alto Oleico			3,29
Donsol		10,34		1,99
Fuensol				3,50
Koipesol		9,35		2,71
Masiasol				1,69

### Otros aceites de semillas (euros)

MARCA	TIPO	ENV. 5 L.	BOTELLA
Asúa	Maíz		2,82/3,35
Soy Plus Omega 3	Girasol+Soja		2,43
Coosol	Maíz		3,29
La Masía	Semillas	14,60	2,85

### Marcas blancas (distribución) (precio euros)

MARCA	DISTRIB.	TIPO ACEITE	GRADOS	LATA. 5 L.	ENVASE 5 L	ENV. 2 L	BOTELLA 1 L	3/4 L
El Corte Inglés	El C. Inglés	Virgen extra	0,4°		29,92		6,45	7,09
	El C. Inglés	Oliva	0,4° y 1°	17,85	24,92		5,15	4,89
	El C. Inglés	Girasol	0,2°		8,69		1,78	
Aliada	El C. Inglés	Girasol			7,20			
	El C. Inglés	Oliva Suave			46,00		9,25	
	El C. Inglés	Oliva Sabor Intenso			46,00		9,25	
	El C. Inglés	Virgen extra			46,00		4,50	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Arbequina						19,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Cornicabra						19,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Hojiblanca						19,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picual						19,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picuda						19,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Ocal						19,90 (1/2 l.)
Hipercor	Hipercor	Virgen extra	0,4°		23,75		4,79	3,99
	Hipercor	Oliva Sabor Suave	0,4°	15,25	23,15		4,69	
	Hipercor	Oliva Sabor Intenso	1°	15,25	23,15		4,69	
	Hipercor	Girasol	0,2°		7,85		1,60	
Carrefour	Carrefour	Virgen extra S. Intenso	0,7°	18,30	43,26	5,57/5,92	6,34	7,49
	Carrefour	Virgen extra S. Suave	0,3°	18,30	43,26	3,25	6,34	7,49
	Carrefour	Oliva Sabor S./Intenso	0,4°/1°	29,95	23,94		5,14	
	Carrefour	Girasol	0,2°		8,49		1,75	2,40
	Carrefour	Girasol Ecológico					2,40 (0,5 l.)	
	Carrefour	Semillas			7,50		1,55	
Auchán	Alcampo	Virgen extra	0,5°		29,90	7,77 (3 l.)	6,34	5,99
	Alcampo	Virgen extra ecológico				7,18 (0,5 l.)		
	Alcampo	Oliva Intenso	1°		23,94	10,86 (3 l.)	5,14	
	Alcampo	Oliva Suave	0,4°		23,94	10,86 (3 l.)	5,14	
	Alcampo	Girasol	0,2°		8,49		1,75	
	Alcampo	Arbequina/Hojiblanca					2,15 (0,5l.)	
Hacendado	Mercadona	Virgen extra	0,5°	29,55 (3 l.)	13,95		6,35	7,60
	Mercadona	Oliva	0,4°/1°		23,95	25,95 (3 l.)	5,15	
	Mercadona	Girasol	0,2°		8,70		1,79	
	Mercadona	Semillas	0,2°	6,90	7,15		1,53	
	Mercadona	Maíz	0,2°				1,67	

www.centrifugacionalemana.com

LA EXTRACCIÓN  
EN PERFECTA SINCRONÍA

centrifugación  
alemana



**OFERTA DE EMPLEO: Comercial Exportación, Canal HORECA y tiendas Gourmet**

¿Te apasiona el mundo del aceite y tienes experiencia en ventas internacionales?  
¿Quieres formar parte de una empresa en crecimiento y referente en el sector oleícola?

- Funciones principales**
- Gestionar y ampliar la cartera de clientes en mercados internacionales.
  - Desarrollar y consolidar relaciones comerciales con distribuidores y clientes del canal HORECA y tiendas Gourmet.
  - Identificar nuevas oportunidades de negocio y analizar tendencias del mercado.

- Negociar acuerdos comerciales y establecer planes de acción para alcanzar objetivos de ventas.
- Representar a la empresa en ferias y eventos internacionales.

**Requisitos**

- Experiencia previa en exportación y/o ventas en el canal HORECA, preferiblemente en el sector alimentario (No indispensable).
- Nivel avanzado de inglés.
- Motivación y habilidad para trabajar por objetivos y adaptarse a diferentes mercados.
- Excelentes habilidades de comunicación y negociación.

**¿Qué ofrecemos?**

- Contrato estable y salario competitivo, con incentivos por objetivos.
- Formación continua y oportunidades de desarrollo profesional.

**¿Te interesa? Envíanos tu CV actualizado a: info@haciendatucan.es**

**¡Únete a nuestro equipo y lleva nuestra pasión por el AOVE PREMIUM al mundo!**

**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**

**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**

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

**¿Quieres expandir la distribución de tu AOVE en China?**

ICEX España Exportación e Inversiones y las Oficinas Económicas y Comerciales de Pekín, Cantón y Shanghai han convocado a empresas de alimentos y bebidas a participar en los Open Days de China 2025. Se trata de exposiciones cuyo objetivo es ayudar a las empresas españolas a consolidar y expandir la distribución de sus productos en el gigante asiático.

Las fechas de celebración de los eventos serán el 23 de junio en Xi'an y el 25 de junio en Xiamen.

En el marco de estas presentaciones de producto para importadores, se ofrece a las empresas españolas y también a los organismos, asociaciones, DOPs, IGP y Comunidades Autónomas la posibilidad

de participar con una mesa de exposición para presentar sus productos.

De la mano de Food & Wines from Spain, las empresas serán incluidas en un catálogo *on line* del evento, compartido a través de plataformas clave. Además, se proporcionará todo el material necesario para degustaciones, "optimizando la experiencia de los asistentes y maximizando el impacto de su participación".

Esta actividad se enmarca en la campaña #SpainFoodNation desarrollada en el convenio firmado por ICEX y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) para la promoción de la imagen de los alimentos, vinos y bebidas españoles en

los principales mercados de exportación y oportunidad para las empresas españolas.

En esta exposición se reúne todo el público profesional de la industria alimentaria local y los principales actores del sector, tanto importadores y distribuidores como canal Horeca y medios de comunicación especializados.

Según ICEX, se trata de una oportunidad excepcional de presentar productos que puedan ser considerados de tipo *gourmet/specialty/* importado, especialmente aquellos con DOP o con certificados como el ecológico.

Adicionalmente, en el marco del evento se celebrarán actividades paralelas relacionadas con la cultura y la gastronomía españolas.

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





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

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

## Calendario de Ferias y Eventos en 2025

### 1 Febrero

- Del 27 de febrero al 1 de marzo  
Olio Officina Festival  
Génova (Italia)  
[www.olioofficina.it/olio-officina-festival](http://www.olioofficina.it/olio-officina-festival)

### 1 Marzo

- Del 2 al 5 de marzo  
Sol2 Expo  
Verona (Italia)  
[www.solverona.com](http://www.solverona.com)
- Del 3 al 10 de marzo  
Food Expo  
Atenas (Grecia)  
[www.foodexpo.gr/en](http://www.foodexpo.gr/en)
- Del 11 al 12 de marzo  
WOOE  
Madrid  
[press@oliveoil exhibition.com](mailto:press@oliveoil exhibition.com)  
[www.oliveoil exhibition.com](http://www.oliveoil exhibition.com)
- Del 11 al 14 de marzo  
Foodex Japan  
Tokio (Japón)  
[www.jma.or.jp/foodex/en](http://www.jma.or.jp/foodex/en)
- Del 14 al 16 de marzo  
Olio Capitale  
Trieste (Italia)  
[www.oliocapitale.it/it](http://www.oliocapitale.it/it)

### 1 Abril

- Del 7 al 10 de abril  
Salón de Gourmets  
Madrid  
[infosalon@gourmets.net](mailto:infosalon@gourmets.net)  
[www.gourmets.net/salon-gourmets](http://www.gourmets.net/salon-gourmets)
- Del 8 al 10 de abril  
World Food Poland  
Varsovia (Polonia)  
[www.worldfood.pl/en](http://www.worldfood.pl/en)
- Del 10 al 11 de abril  
Luxe Pack Shanghai  
Shanghai (China)  
[www.luxepackshanghai.com](http://www.luxepackshanghai.com)

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

# Está pasando...

## Agri Data Green Summit Iberia debatirá en Madrid sobre el futuro de la industria agroalimentaria

Agri Data Green Summit Iberia regresará a Madrid el próximo 26 de febrero bajo el título “Digitalización, nuevas prácticas y sostenibilidad: retos y oportunidades para el futuro del sector agroalimentario ibérico”. La jornada, organizada por xFarm Technologies, reunirá a 46 ponentes de alto nivel de España y Portugal, así como de Italia, Suiza y América Latina, que compartirán nuevas ideas, conocimientos, perspectivas y experiencias; además de analizar los temas más importantes para el sector agroalimentario ibérico y mundial.

Los organizadores de la jornada han explicado que el sector agroalimentario ibérico se encuentra en un momento decisivo, ya que, por un lado, está experimentando un periodo de transformación y gran desarrollo; pero, por otro, debe hacer frente a grandes desafíos como el cambio climático, el relevo generacional, el fortalecimiento de las cadenas de suministro y la necesidad de ser cada vez más sostenible. Por ello, en este encuentro se hablará de agricultura regenerativa, digitalización avanzada, análisis de riesgos y cuaderno de campo, entre otros muchos temas.

En la jornada participarán investigadores de universidades europeas y centros de investigación punteros como la Universidad Politécnica de Madrid, la Universidade Católica Portuguesa, el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA-CSIC), la Universidade de Coimbra, la Universidad de Lleida, la Universidad de Córdoba, el Centro de Investigación en Agrigenómica (CRAG), directivos de grandes empresas (John Deere Iberia, Teyme Group, PepsiCo, Symington Family Estates, Bodega Raimat, Agromillora, Yara, dss+, Trimble, etc.), empresarios, representantes de organizaciones profesionales y periodistas.

Agri Data Green Summit Iberia está organizado por xFarm Technologies, empresa tecnológica que, con su plataforma digital, apoya el trabajo de 500.000 explotaciones agrícolas pertenecientes a más de 100 cadenas de suministro en más de ocho millones de hectáreas en todo el mundo, con el apoyo de Bericus, firma especializada en análisis y formación.

“Para xFarm Technologies Iberia y para todo el Grupo era un deber organizar este *summit*. Nosotros apoyamos la digitalización y la transformación de la industria agroalimentaria, y lo hacemos también a través de momentos de diálogo y formación como este. El Agri Data Green Summit Iberia reunirá a grandes expertos para comprender juntos hacia dónde se dirige el sector agroalimentario ibérico y mundial”, ha resaltado Franco Di Giano, *business manager* Iberia de xFarm Technologies.

Agri Data Green Summit Iberia -que se estructurará en mesas redondas, discursos, talleres y casos de estudio sobre temas de gran interés para los profesionales del sector- será moderado por las periodistas Maruxa Alfonso Laya, especializada en agroindustria, y Valentina Saini, especializada en innovación y *start-ups*.

La jornada, a la que es posible asistir con invitación, se celebrará el 26 de febrero en el Rafael-hotels Atocha de 10:30 a 17:00 horas y se enmarca en los Agri Data Green Summit que xFarm Technologies ya ha organizado con éxito en años anteriores en Italia y España.

El público asistente estará compuesto por directivos agroalimentarios, empresarios agrícolas, fundadores de *start-ups*, investigadores y periodistas especializados.

[www.xfarm.ag/es](http://www.xfarm.ag/es)

Té acompañamos tramitando  
y anticipando tus ayudas de la PAC

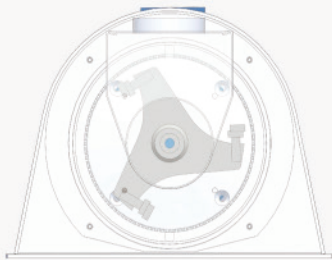
Infórmate  
en CaixaBank.es

NRI: 7766-2024/09681

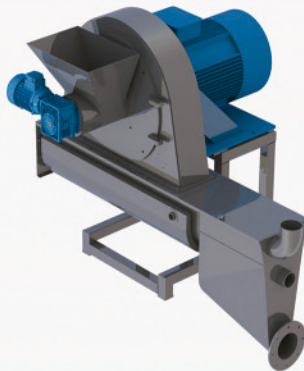
Tú y yo. Nosotros.

AgriBank

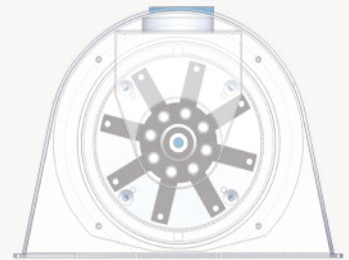
# AMENDUNI



MARTILLOS



■ NUEVOS MOLINOS



CUCHILLAS



■ NUEVO ACONDICIONADOR DE PASTAS "HEATEX"



NUEVAS TERMOBATIDORAS ■

NUEVAS LINEAS "EVO" Y "REX LIMITED" ■



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

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