



# INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

# Mercacei

## SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

# E

ditorial

El aceite de oliva virgen extra regula las funciones de una bacteria intestinal  
pág. 4

Mercado del aceite de oliva en enero: producción acumulada de 774.653 t. y salidas de 84.048 t.  
pág. 11

Creada la Cátedra Datagri para el impulso de la transformación digital en el sector agroalimentario  
pág. 12

Informe Anual de Coyuntura del Sector Oleícola: cambio radical de los hábitos de consumo de aceite de oliva a partir de abril de 2023  
pág. 16

Nace *Oleo Latte*: la Re-Evolución del café con leche... y AOVE  
pág. 18

Cataluña anuncia ayudas de 7 millones de euros para el olivar por la sequía  
pág. 21

## Alimento y medicina

Por Pandora Peñamil Peñafiel

**M**ary Flynn, dietista investigadora y profesora asociada de medicina clínica en

la Universidad de Brown, dice que “no hay alimento ni medicina como el AOVE”. ¡Y mira que hay alimentos... y medicinas! Para muestra, un botón: El 40% de la población española se automedica, según la última encuesta realizada por la consultora de reconocido prestigio -esta frase está de moda últimamente- IMOP-BERBÉS. Y no, no se automedica con virgen extra.

Lo cierto es que, en cierta medida, estamos de enhorabuena. De los ansiados datos provisionales del mercado del aceite de oliva en enero, que se publicaron la pasada semana, se desprende que la producción acumulada es de 774.653 toneladas y las salidas de 84.048 t., sin incluir las importaciones. El secretario general de UPA-Andalucía y responsable de la Sectorial de Olivar y Aceite de UPA, Cristóbal Cano, subrayó en cuanto recibió la noticia que “enero es el mes más positivo de lo que llevamos de comercialización, porque queda claro que el consumidor se mantiene fiel a la grasa vegetal más saludable que existe, el aceite de oliva”. Virgen extra, *ejem ejem*.

Es curioso que Cano haya empleado el adjetivo, a mi parecer, más importante hoy en día para describir el AOVE: saludable. Porque, por mucho que a los medios generalistas les duela reconocerlo -cla-

ramente se venden más periódicos y se obtienen más *clicks* cuando hablamos de bondades saludables- a día de hoy existen más de 20.000 trabajos publicados en el mundo acerca de los exclusivos valores saludables de los aceites de oliva vírgenes. Dr. Fernando López Segura, médico internista del Hospital Reina Sofía, profesor de Medicina Interna de la Universidad de Córdoba (UCO) e investigador del IMIBIC, *dixit*.

Sin embargo, Flynn, que fundó The Olive Oil Health Initiative en el Hospital Miriam de la Universidad de Brown -una iniciativa que se creó para recibir fondos con el objetivo de apoyar los programas de cocina que había desarrollado para poblaciones con bajos ingresos- se lamenta de que cuando presenta a sus alumnos los últimos estudios que prueban los beneficios saludables del AOVE la mayoría de ellos se muestra incrédula. Por desgracia son muchos profesionales como esta investigadora que aseguran no contar con fondos para realizar pruebas adicionales, “con un mayor número de participantes o para contratar a alguien que me ayude a completar la investigación”. Al parecer, que el aceite de oliva virgen extra sea el súperalimento del siglo XXI no es suficiente para captar fondos. ¿Tendremos que inventar un eslogan o una canción pegadiza para que se haga viral en *Tik Tok* y así llamar la atención de los patrocinadores y *lobbies* del siglo XXI?



**IMS**  
CONTROL INDUSTRIAL

www.imsesaje.es



ESPECIALISTAS EN ALMAZARAS

PATROCINA LA NOTICIA DE LA SEMANA

Mary Flynn, Universidad de Brown (EEUU):  
“No hay alimento ni medicina como el AOVE”

pág.5



**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



**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).



# s u m a r i o

- 1 Editorial
- 2 Sumario
- 3 Análisis de Mercado
- 4 Actualidad
  - Salud
- 6-10 Mercado
  - Olivar ecológico
- 11 Actualidad
  - Campaña
  - Formación
  - Promoción
  - Consumo
  - AOVE & Cultura
  - Sequía
  - Sostenibilidad
- 25 Precios en el lineal
- 26 Anuncios Breves
- 27 Agenda

## Nombramientos

### Lucía Serrano, elegida presidenta de Infaoliva

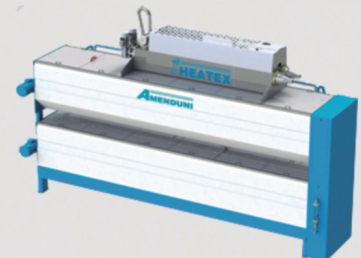


La asamblea general de la Federación Española de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva (Infaoliva), celebrada el pasado 9 de febrero, ha elegido como presidenta a Lucía Serrano, actual presidenta de Infaoliva Jaén,

que estará acompañada en este nuevo mandato por el presidente de Centroliva, Rufino García-Quirós, como vicepresidente.

La nueva directiva se completará con los dos vocales que designe cada una de las organizaciones miembro de Infaoliva, de forma que estén representadas todas y cada una de las almazaras afiliadas a la Federación.

“Presentamos una candidatura donde el principal objetivo es la unificación, la representación de cada Infaoliva provincial existente a través de Infaoliva nacional. El objetivo es crear un lobby de trabajo único para todos en un lugar estratégico para llegar con rapidez a todos los organismos con los que haya que tratar los diferentes problemas que afronta el sector. De esta forma, lograremos ser más solventes y trabajar de forma más eficaz”, ha resaltado Lucía Serrano.



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

# Los datos de enero frenan la caída de las cotizaciones en un mercado poco operativo

Salieron a la luz, por fin, los ansiados datos de producción (774.653 t.) y salidas (84.048 t.) que situaban enero como “el mes más positivo de lo que llevamos de comercialización”, en palabras del secretario general de UPA-Andalucía Cristóbal Cano.

### Jaén

Gran incertidumbre en una semana marcada por los datos de producción y salidas, con una oferta tranquila y escasa, y una mayor demanda de lampante, sin apreciarse variaciones en las cotizaciones. Precios meramente orientativos ante la ausencia de operatividad. Así, el lampante repite a 8.300 €/t.; el virgen, a 8.400/8.500 €/t.; el refinado, a 8.350/8.400 €/t.; y el virgen extra, a 8.800/9.000 €/t.

### Córdoba

Los datos de producción y salidas de enero han contribuido a que la oferta se mantenga firme y tranquila, con un mercado más activo donde la oferta se actualiza en precios y la demanda únicamente realiza operaciones puntuales para cubrir sus necesidades. En este sentido, el lampante se establece a 8.250/8.300 €/t.; el virgen, a 8.400/8.500 €/t.; el virgen extra, a 8.700/9.000 €/t.; y el refinado, a 8.450/8.500 €/t.

### Sevilla

A la espera de conocer la reacción del mercado tras conocerse los datos de salidas, que han causado sorpresa. Semana muy tranquila en la que tanto la oferta como la demanda permanecen a la expectativa. En este contexto, el lampante se sitúa a 8.100/8.200 €/t.; el virgen, a 8.400/8.500 €/t.; el refinado, a 8.400/8.450 €/t.; y el virgen extra, a 9.000 €/t.

### Málaga

Mercado totalmente parado a la espera de conocer los datos de ene-

**Rosa Moliterno**

---

**Broker**  
Aceite de oliva a granel

---

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

---

**Iberia de Aceites S.L.**

ro. La oferta está retraída, registrándose únicamente algún cisterneo. Las lluvias, abundantes, han estado muy bien distribuidas en líneas generales y han sido muy bien recibidas, al tiempo que las temperaturas diurnas se han incrementado.

### Castilla-La Mancha

Semana tranquila con las lluvias como nota destacada, que han sido muy bien recibidas por el agricultor. Los excelentes datos de producción y salidas podrían contribuir también a la estabilidad de las cotizaciones. En Castilla-La Mancha la campaña prácticamente se da por finalizada, con una producción muy por encima de lo que indicaban las previsiones -casi un 20% más-. Así, el virgen se establece a 8.400 €/t.; y el AOVE, a 8.600/8.800 €/t.

### Extremadura

Semana de transición debido a los festivos locales tanto de España como en Portugal. La publicación de los datos de producción y salidas ha ralentizado la caída de las cotizaciones, aunque la demanda sigue sin reactivarse. En este sentido, el lampante cotiza a 8.200/8.300 €/t.; el virgen, a 8.400/8.500 €/t.; y el AOVE, a 8.700/9.000 €/t.

### Valencia

Las elevadas salidas conocidas en los datos que acaban de ser publicados han frenado la caída de los precios, una situación que podría mantenerse en las próximas semanas. Oferta muy firme y demanda a la expectativa en un mercado con escasa operatividad, aunque con algo más de actividad respecto a la semana anterior. En este contexto, el lampante se establece a 7.800 €/t.; el virgen, a 8.200 €/t.; el AOVE, a 8.500 €/t.; y el refinado, a 7.900 €/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](http://www.pieralisi.com)



# El aceite de oliva virgen extra regula las funciones de una bacteria intestinal

Un equipo de investigación de las universidades de Jaén y Granada ha demostrado en un estudio realizado con ratones que el tipo de grasas incluido en la dieta modula el comportamiento de los enterococos, un microorganismo frecuente en el tracto digestivo. Los resultados obtenidos confirman el papel prebiótico del AOVE y su efecto beneficioso sobre la microbiota.

Conocer cómo se comportan las bacterias en función de la dieta a la que se ven sometidas contribuye a una mejor regulación de éstas para evitar problemas digestivos. Es decir, obtener al mismo tiempo el DNI y la vida laboral de cada uno de los individuos que habitan el intestino, permitirá el desarrollo de tratamientos más efectivos para el control de la microbiota. Los expertos detallan por primera vez en el artículo "Intestinal microbiota modulation at the strain level by the olive oil polyphenols in the diet" publicado en la revista *Frontiers in Nutrition* la respuesta genética y el funcionamiento de 75 cepas de *Enterococcus* ante distintas grasas, destacando el papel prebiótico del aceite de oliva virgen extra.

Los enterococos son bacterias intestinales con una gran capacidad de supervivencia. Son utilizadas como probióticos y en fermentaciones de alimentos ya que favorecen la regulación de la microbiota. Sin embargo, algunas cepas son las responsables de infecciones que pueden tener gravedad. "Detallar a nivel genético cada cepa en función de la dieta, posibilita el establecimiento de medidas para favorecer la proliferación de unas o la reducción de otras, según sean beneficiosas para el organismo o no", ha indicado a la Fundación Descubre la investigadora de la Universidad de Jaén Natalia Andújar, autora del artículo.

Intermediario de aceite de oliva

**Ramón Alcalá**

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

Los trabajos perseguían encontrar factores de virulencia en cada cepa, es decir, la capacidad de colonización de las bacterias, así como el análisis de cada una de ellas en la producción de ciertos compuestos que pueden llegar a ser tóxicos para el organismo, conocidos como aminas biógenas. Además, han reconocido y cuantificado la resistencia a antibióticos que desarrollan ante los distintos tipos de grasas con los que se alimentaron a los animales.

Las cepas alimentadas con AOVE presentaron menos resistencia a los antibióticos, menor tendencia a presentar factores de virulencia y no participaron en la dinámica del resto de aislados para producir más aminas biógenas en el tiempo.

## Los comensales prefieren el AOVE

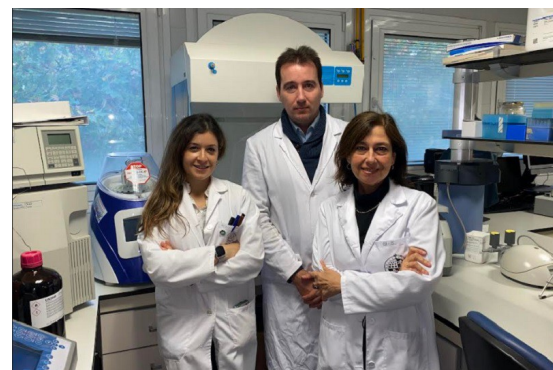
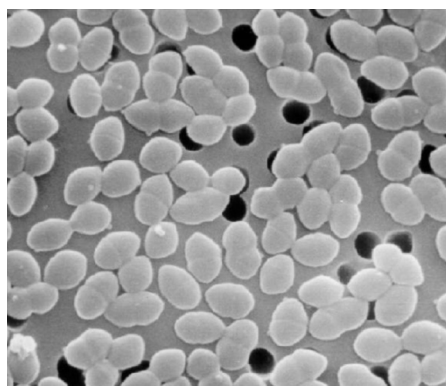
El estudio se ha realizado aislando las 75 cepas de enterococos aisladas de forma única en heces de doce ratones alimentados con cuatro dietas diferentes durante doce semanas. Por

un lado, un primer grupo de roedores se mantuvo con dieta estándar sin grasas añadidas. Por otro lado, los otros tres grupos se alimentaron con la misma dieta más un suplemento del 20% de mantequilla, aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen extra, respectivamente.

Los 75 aislados pertenecían a seis especies diferentes de enterococos y se sometieron a perfiles genéticos para garantizar que la misma cepa no fuera aislada del mismo ratón varias veces. Tras los análisis, no se encontró una distribución específica de especies significativa entre dietas o tiempos, aunque tres de ellas sólo estaban presentes en el grupo de la mantequilla (*E. hirae*, *E. avium* y *E. durans*), responsables de algunas enfermedades como diarreas, bacteremia o endocarditis. *E. durans* sólo fue aislado al final del experimento, lo que indica que aumentan con una dieta continuada de este tipo de grasas.

Los resultados presentaron una diferencia significativa entre la dieta estándar y el AOVE, con un menor porcentaje de resistencia, y las dietas de aceite de oliva refinado y mantequilla, en este último caso llegando a un 80% de resistencia. Esto indica que estas dietas ricas en grasas provocan que las bacterias no respondan ante determinados tratamientos y puedan generar infecciones.

Los investigadores continúan sus estudios para relacionar la capacidad moduladora de la dieta en la microbiota intestinal con el objetivo de construir un completo mapa de las bacterias que la componen, definir su perfil genético y determinar su funcionamiento exacto en el organismo.







# Mary Flynn, Universidad de Brown (EEUU): "No hay alimento ni medicina como el AOVE"

Mary Flynn, dietista investigadora y profesora asociada de medicina clínica en la Universidad de Brown (EEUU), ha asegurado en exclusiva a *Mercacei* que "no existe ningún otro alimento o medicamento que se acerque al aceite de oliva virgen extra en cuanto a beneficios para la salud".

En 2013, Flynn fundó The Olive Oil Health Initiative en el Hospital Miriam de la Universidad de Brown, una iniciativa que se creó para recibir fondos con el objetivo de apoyar los programas de cocina que había desarrollado para poblaciones con bajos ingresos. "Incluí aceite de oliva en las recetas de estos programas y utilicé los fondos de la iniciativa para imprimir los folletos de nutrición y los libros de cocina que desarrollé", ha explicado.

A lo largo de su trayectoria profesional como docente e investigadora sobre los beneficios del AOVE, "siempre digo que no hay alimento ni medicina como el aceite de oliva virgen extra. El consumo diario de, aproximadamente, dos cucharadas de este alimento mejora una lista de factores de riesgo de enfermedades crónicas y también se relaciona con la disminución del riesgo de padecer enfermedades cardíacas y varios tipos de cáncer. Por no hablar de su efecto en la pérdida de peso corporal cuando es necesario y en un menor aumento de peso con el tiempo", ha destacado.

En este sentido, Flynn recomienda un consumo diario mínimo de dos cucharadas de aceite de oliva virgen extra (aproximadamente 30 ml.). "Animo a todo el mundo a que lo utilice para cocinar sus verduras, ya que el cuerpo humano necesita grasas para absorber y el AOVE es una grasa que protege contra el cáncer. Además, las verduras sabrán mucho mejor".

Respecto a la percepción del consumidor estadounidense sobre este producto, la investigadora apunta que entre las personas a las que asesora en nutrición, así como en sus estudiantes de pregrado y medicina existe "una gran conciencia de que el aceite de oliva virgen extra es un alimento saludable".

"Siempre les presento los últimos estu-



**LEONARDO D'ERRICO**

**610 78 51 92**

Brokerage Olive Oil

**ACEITES TUCCITANOS**

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

dios que prueban los beneficios saludables del aceite de oliva virgen extra, ya que mis alumnos se muestran muy interesados en conocerlos, y puedo afirmar orgullosa que la mayoría de ellos no tenía ni idea de estas bondades hasta que yo se las mostré", añade.

En la actualidad, Flynn está llevando a cabo un estudio piloto que compara una dieta a base de vegetales (plant-based diet) y aceite de oliva con una dieta cetogénica en hombres con cáncer de próstata, sobrepeso u obesidad. "El estudio comenzó el año pasado y nos encontramos a mitad de camino, por lo que esperamos terminarlo en 2024".

Sobre si considera que existen lagunas en la investigación relacionada con este sector a nivel mundial, la experta asegura que sí: "publiqué un artículo a principios de 2023 analizando el efecto del aceite de oliva virgen extra sobre los factores de riesgo clínicos y me sorprendió descubrir en mi investigación que, por ejemplo, no hay estudios en diabéticos tipo 2 que analicen la mejora de la glucemia con el consumo diario de aceite de oliva, pero sí en personas sin diabetes tipo 2 que muestran que el aceite de oliva virgen extra reduce la glucosa en sangre y mejora la sensibilidad a la insulina".

Para Flynn, la financiación es uno de los principales retos de la investigación relacionada con el aceite de oliva. En su caso, asegura que ha estado financiando su investigación durante la última década "con pequeñas cantidades, principalmente, para pruebas de laboratorio mínimas, con un reducido número de participantes y una cantidad muy pequeña de apoyo salarial. No he contado con fondos que pudieran utilizarse para realizar pruebas adicionales, con un mayor número de participantes o para contratar a alguien que me ayude a completar la investigación".

*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 12/18 febrero '24 (Cierre día 8 febrero '24)	EUROS/T. SEMANA 19/25 febrero '24 (Cierre día 15 febrero '24)
	<b>ANDALUCÍA</b>	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	8.300	8.300
	Virgen	8.400/8.500	8.400/8.500
	Virgen extra	8.800/9.000	8.800/9.000
	Refinado	8.350/8.400	8.350/8.400
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	8.250/8.300	8.250/8.300
	Virgen	8.250/8.300	8.400/8.500
	Virgen extra	8.700/9.000	8.700/9.000
	Refinado	8.450/8.500	8.450/8.500
SEVILLA	Lampante, base 1º	8.100/8.200	8.100/8.200
	Virgen	8.400/8.500	8.400/8.500
	Virgen extra	9.000	9.000
	Refinado	8.400/8.450	8.400/8.450
GRANADA	Lampante, base 1º	8.300	8.300
	Virgen	8.400/8.500	8.400/8.500
	Virgen extra	8.400/8.500	8.800/9.000
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	<b>CASTILLA-LA MANCHA</b>		
	Virgen	8.400	8.400
	Virgen extra	8.600/8.800	8.600/8.800
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	9.100	9.100
ALICANTE	<b>COMUNIDAD VALENCIANA</b>		
	Lampante, base 1º	7.800	7.800
	Virgen	8.200	8.200
	Virgen extra	8.500	8.500
BADAJOZ	<b>EXTREMADURA</b>		
	Lampante, base 1º	8.200/8.300	8.200/8.300
	Virgen	8.400/8.500	8.400/8.500
		Virgen extra	8.700/9.000

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva



maquinaria | servicios



PYME INNOVADORA



AGROISA.COM | info@agroisa.com

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua





## Aceites de orujo

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 12/18 febrero '24 (Cierre día 8 febrero '24) EUROS/T. SEMANA 19/25 febrero '24 (Cierre día 15 febrero '24)

SEVILLA

ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
Refinable, base 10°	3.300	3.300/3.400
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	4.300	4.300

## Aceites de semillas

SEVILLA

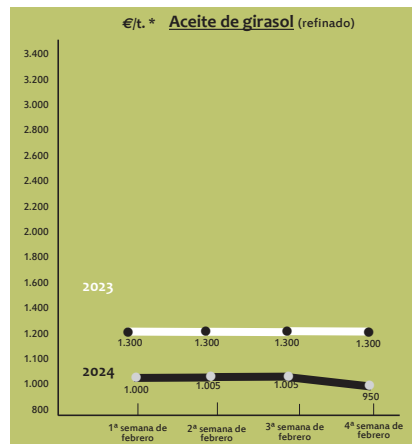
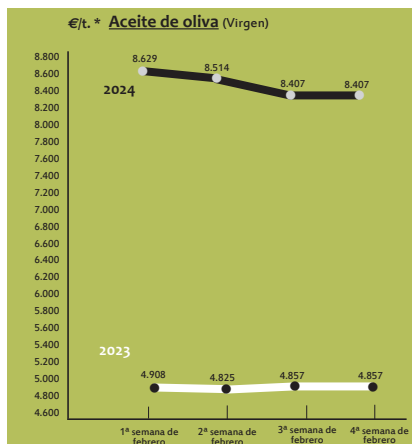
<b>ACEITE DE GIRASOL</b> (Sobre origen a granel) Crudo	Sin oper.	Sin oper.
Refinado	1.000/1.010	990/1.000
<b>ACEITE DE SOJA</b> (Sobre origen cisternas) Crudo	915	925
Refinado	975	985
<b>ACEITE DE SEMILLAS</b> Refinado	1.000/1.010	990/1.000

## 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 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  
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 12/18 febrero '24 (Cierre día 8 febrero '24)	EUROS/KG. SEMANA 19/25 febrero '24 (Cierre día 15 febrero '24)
	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Fancy	s/c	s/c
GRASA ANIMAL 3° (origen)	1.005	880
GRASA ANIMAL 5° (origen)	1.020	890
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.110	1.110
ACEITE DE COCO (refinado)	1.686	1.747
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE MADERA	4.120	4.200
ACEITE DE RICINO	1.280	1.450
ACEITE DE PATA DE BUEY	s/c	s/c
ACEITE DE PESCADO refinado	6.475	7.115
GLICERINA BIDEUTILADA	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 BIDEUTILADA: 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





## Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 12/18 febrero '24 (Cierre día 8 febrero '24)	EUROS/KG. SEMANA 19/25 febrero '24 (Cierre día 15 febrero '24)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,50	9,50
		ACEITE DE OLIVA refinado	8,65	8,55
		ACEITE DE OLIVA lampante	7,40/7,70	7,40/7,70
		ACEITE DE ORUJO refinado	s/c	4,25
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,00	1,00
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,20	1,20
		ACEITE DE SOJA refinado	1,10	1,10
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,28	2,35
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,80/10,00	9,50/9,70	
	ACEITE DE OLIVA virgen	s/c	s/c	
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,10/8,20	8,10/8,20	
	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	8,90/9,20	8,80/9,10	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine)	8,80/9,10	8,70/9,00	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,80/9,00	8,80/9,00	

### TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (14 de febrero de 2024) (Los tipos de mercado)

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

### Euro

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



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



**CEQ**  
CONSORZIO  
EXTRAVERGINE  
DI QUALITÀ

ceqitalia.com





## Olivar ecológico

# La superficie mundial de olivar ecológico ha crecido un 39,3% en diez años

Un total de 852.649 hectáreas de olivar ecológico se registraron a nivel mundial en 2022, 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 9% en ese año (-84.410 hectáreas), si bien es un 39,3% superior respecto a hace diez años (+240.381 hectáreas).

Por países, España cuenta con la mayor superficie de olivar ecológico (262.379 hectáreas), seguido de Italia (243.089 hectáreas), Túnez (173.171 hectáreas), Grecia (58.840 hectáreas), Turquía (56.014 hectáreas) y Portugal (25.633 hectáreas). Por continentes, Europa cuenta con 656.995 hectáreas de superficie de olivar ecológico, seguida de África, con 180.199 hectáreas.

El TOP 15 de países productores de



olivar ecológico lo completan Argentina (7.713 hectáreas), Francia (7.073 hectáreas), Marruecos (5.903 hectáreas), Palestina (4.656 hectáreas), Croacia (1.956 hectáreas), Chipre (1.586 hectáreas), Egipto (1.103 hectáreas), Chile (1.081 hectáreas) y EEUU (666 hectáreas).

En concreto, el informe destaca que en Italia el porcentaje de superficie de olivar bajo producción ecológica es relativamente alto (21%); y en España supone el 10%; si bien Francia tiene la mayor proporción de superficie de olivar ecológico, con un 40% de la superficie total.

Las cifras disponibles indican que 112.233 hectáreas se encuentran en conversión.

## 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

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

### LA BOLSA DE CHICAGO

**Habas de soja:** La semana cerraba a 1.168,25 centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a 1.189,75.

◆ Precios: Futuros marzo.

**Harina de soja:** 343,30 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba 351,00.

◆ Precios: Futuros marzo.

**Aceite de soja:** Cerraba a 46,32 centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a 46,76.

◆ Precios: Futuros marzo.

**Maíz:** Terminó la semana a 424,00 centavos/bushel, habiendo comenzado a 434,75.

◆ Precios: Futuros marzo.





# Mercado del aceite de oliva en enero: producción acumulada de 774.653 t. y salidas de 84.048 t.

La Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) ha hecho públicos los datos provisionales del mercado del aceite de oliva en enero, cuarto mes de la campaña 2023/24, de los que se desprende que la producción acumulada es de 774.653 t. Por su parte, las salidas se sitúan en 84.048 t., sin incluir las importaciones.

En total, las existencias se sitúan en 735.428 toneladas, de las cuales 547.310 t. se encuentran en almazaras; 184.284 t. en envasadoras; y 3.834 t. en el Patrimonio Comunal Olivarero.

El secretario general de UPA-Andalucía y

responsable de la Sectorial de Olivar y Aceite de UPA, Cristóbal Cano, ha subrayado que “el cuarto mes de la campaña 2023/24 nos deja las mejores cifras de ventas. Tanto es así que enero es el mes más positivo de lo que llevamos de comercialización, porque queda claro que el consumidor se mantiene fiel a la grasa vegetal más saludable que existe, el aceite de oliva. A pesar de ello, tenemos que lamentar que, por desgracia, los olivereros nos encontramos en una situación compleja y difícil, porque no tenemos cosecha significativa que vender al afrontar la segunda mala produc-

ción consecutiva, por lo que el nivel de precios no nos permite alcanzar la rentabilidad en nuestras explotaciones”.

Cano ha añadido que “enero termina con 185.000 t. producidas, lo que significa que podremos llegar a las 800.000 toneladas a nivel nacional, un dato que dista mucho de una cosecha media. Pero los mercados se mantienen fuertes y ese es el camino que debemos continuar explorando, especialmente en las exportaciones. En Andalucía es significativo que superamos las 520.000 t., con Jaén con 190.000 t. y Córdoba con 130.000 t. como principales productoras”.

## Los stocks de aceite de oliva en Italia se sitúan en 269.574 toneladas

La cantidad de aceite de oliva almacenado en Italia a 31 de enero de 2024 se sitúa en 269.574 toneladas, de ellas 250.527 t. a granel y 19.047 t. envasadas, lo que supone un 14,5% 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 75,5% del stock (203.554 toneladas, -13,9%), de las que 152.517 toneladas (+10,4%) son de origen italiano, mientras que 38.747 toneladas (-52,9%) proceden de la UE.

Alrededor de la mitad del aceite de oliva nacional (56,4%) se almacena en las regiones del sur de Italia, con la significativa contribución de las regiones de Puglia y Calabria, con el 41,8% y el 9,4%, respectivamente.

A nivel regional, según el informe, destacan Puglia (112.653 t.), Toscana (42.076 t.), Umbria (26.764 t.), Calabria (25.338 t.), Sicilia (18.458 t.) y Liguria (11.790 t.).

A pesar de la gran cantidad de DOPs e IGP presentes (50), de un total de 24,3 millones de litros de aceite de oliva bajo este distintivo de calidad en stock (23,2 millones de litros en

la misma fecha de 2022), las IGP Toscana y Sicilia y las DOPs Val di Mazara y Terra di Bari representan el 76%.

En general, el aceite de oliva con DOP e IGP en stock representa el 8,3% del total de aceite de oliva almacenado en Italia y el 11% de las existencias de AOVE.

Asimismo, el stock total de aceite de oliva virgen y virgen extra procedente de la agricultura ecológica asciende a 40.552 toneladas (-1,7%), casi exclusivamente AOVE (el 99,7%). El virgen extra ecológico constituye el 19,9% del AOVE total almacenado en Italia.

**EFICIENCIA IE3**

**MÍNIMA HUMEDAD**

**PRODUCTIVAS**

**BAJO NIVEL ACÚSTICO**

**Separadoras Pulpa-Hueso**  
MODELOS SPH SERIE X

PRODUCCIONES	
SPH25X	4.000 Kg/h
SPH30X	6.000 Kg/h
SPH40X	8.000 Kg/h
SPH50X	10.000 Kg/h
SPH75X	15.000 Kg/h
SPH100X	20.000 Kg/h

**Bombas Mecánicas**  
MODELOS BM

PRODUCCIONES	
BM7,5	7.500 Kg/h
BM10	10.000 Kg/h
BM12	12.500 Kg/h
BM15	15.000 Kg/h
BM25	25.000 Kg/h

**MAQUINARIA OLEÍCOLA**  
**40 AÑOS A TU SERVICIO.**

**Bombas Hidráulicas**  
MODELOS BH

PRODUCCIONES	
BH7,5	7.500 Kg/h
BH10	10.000 Kg/h
BH12	12.500 Kg/h
BH15	15.000 Kg/h
BH20	20.000 Kg/h

Ctra la Roda - Pedrera km 1 41590 La Roda de Andalucía (Sevilla) España  
Telf: +34 954 016 294 Fax: +34 954 015 038  
info@caldereriarivero.es https://caldereriarivero.es



## El IFAPA presenta 39 nuevos proyectos de investigación y transferencia del conocimiento

El Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA) ha organizado un calendario de presentación de 39 nuevos proyectos de investigación y transferencia del conocimiento que pone en marcha el instituto por toda Andalucía. Estas actividades, que tendrán lugar durante los meses de febrero y marzo, se desarrollarán en las ocho provincias.

El objetivo de las jornadas es trasladar al sector las líneas de trabajo de esta nueva convocatoria interna de proyectos del IFAPA con fondos FEDER para aumentar su participación en los diferentes ámbitos de actividad del instituto.

Se busca, por tanto, contar con las aportaciones de los profesionales agrarios y ganaderos andaluces y optimizar la transferencia del conocimiento generado en el Ifapa para impulsar el desarrollo, la competitividad y la

sostenibilidad de estos sectores productivos.

Los nuevos proyectos que ahora se inician se desarrollarán durante varias anualidades y se centran en muy diversas áreas de los sectores agrícolas, ganaderos y alimentarios de esta Comunidad.

En concreto, en el centro La Mojonera (Almería) se presentan nuevos proyectos en el ámbito de los hortícolas de invernadero y de regadío sostenible, mientras que en el centro Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera, Cádiz) se inician proyectos de hortícolas al aire libre, de cultivos herbáceos extensivos y de vitivinicultura.

Por su parte, en la provincia de Córdoba se presentan nuevos proyectos de cítricos en el centro de Palma del Río, de vitivinicultura en el centro de Cabra, y doce proyectos en el centro Alameda del Obispo (Córdoba) sobre ganadería y dehesa, olivar, leguminosas, el

sector agroindustrial y en torno a los frutos secos, ámbito este último de dos líneas de trabajo más presentadas en el centro Ifapa Las Torres (Alcalá del Río, Sevilla).

A su vez, en el centro de Churriana (Málaga) se pone en marcha un proyecto para la sostenibilidad en el cultivo de subtropicales, mientras que en la finca experimental El Cebollar (Moguer, Huelva) se inician dos proyectos en el sector de los frutos rojos.

En el centro Camino de Purchil (Granada) se presentarán en febrero proyectos sobre almendro, olivar y coberturas de suelo, así como otros dos en el ámbito ganadero en marzo. Por su parte, el centro Venta del Llano (Jaén) acogerá tres proyectos en el sector del olivar y la industria oleícola.

El calendario completo con las jornadas de presentación de los nuevos proyectos del IFAPA se puede consultar en la web del instituto.

## Creada la Cátedra Datagri para el impulso de la transformación digital en el sector agroalimentario

La Universidad de Córdoba (UCO) cuenta con una nueva cátedra-empresa de desarrollo económico, territorial y proyección sociocultural, la Cátedra Datagri, fruto del convenio específico de colaboración suscrito entre la institución docente y la Asociación para el Impulso de la Transformación Digital en el Sector Agroalimentario (Datagri). El acuerdo ha sido suscrito por el rector de la Universidad de Córdoba, Manuel Torralbo Rodríguez, y el presidente de la asociación, José Luis Miguel de Diego.

Mediante la rúbrica del convenio, ambas entidades se han comprometido a realizar actividades en investigación, desarrollo y transferencia del conocimiento, y en formación reglada y no reglada. Asimismo, entre otras iniciativas, se contempla la organización de seminarios y jornadas, concesión de becas, ayudas y premios, asesoramiento en

investigación, desarrollo y transferencia del conocimiento, creación o participación en redes temáticas y la vigilancia tecnológica que permita seleccionar y difundir periódicamente información sobre la digitalización en el sector agroalimentario con vistas a la constitución en el futuro de una herramienta observatorio o similar.

La asociación Datagri, con ocho años de recorrido, se ha posicionado como referente del sur de Europa en el impulso de la adopción de tecnología en el sector agroalimentario español, gracias a la participación de organizaciones agrarias, representantes del cooperativismo, de la academia, entidades financieras y empresas del sector tecnológico Agrotech.

La Cátedra Datagri estará dirigida por el profesor titular de Proyectos de Ingeniería de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería

Agronómica y de Montes, Adolfo Peña Acevedo. La comisión mixta encargada de supervisar las actividades de la Cátedra la integrarán el propio rector o, en su defecto, la vicerrectora de Innovación y Transferencia, Lourdes Arce Jiménez; la directora de la ETSIAM, Rosa Gallardo Cobos; el presidente de la asociación Datagri, José Luis Miguel de Diego; y el vocal de esta asociación, José Luis Molina Zamora.

El convenio tiene una duración inicial de cuatro años y para el funcionamiento de la misma, la Asociación Datagri financiará la Cátedra con una aportación total de 80.000 euros durante este periodo.





# La industria alimentaria española viaja a Alemania y Japón

La Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), organiza la participación de empresas españolas en dos muestras feriales internacionales del sector en Alemania y Japón. Así, un total de 29 compañías están presentes estos días en Biofach de Núremberg, feria enfocada al producto ecológico, y en la Supermarket Trade Show de Tokio, la muestra dedicada al suministro a supermercados.

Con estas actividades de promoción internacional, FIAB impulsa la estrategia de diversificación de mercados, tanto por localización geográfica como por segmentos de productos especializados, para ampliar la internacionalización de la industria de alimentación y bebidas.

“Debemos estimular la llegada de los alimentos y bebidas españoles hacia aquellas áreas geográficas menos tradicionales donde hay capacidad para ampliar nuestra presencia. Pero también es interesante explorar aquellos nichos de mercado de productos especializados ya que abren nuevas vías de entrada incluso dentro de los países más tradicionales para las exportaciones españolas, además de atender una tendencia a nivel mundial donde nuestros productos deben ser también una referencia”, ha destacado el director general de FIAB, Mauricio García de Quevedo.

Las exportaciones del sector en el periodo enero-noviembre de 2023 alcanzaron los 46.335 millones de euros, lo que supuso un aumento del valor del 4,1% con respecto al mismo periodo del año anterior. Este crecimiento no se corresponde, sin embargo, a un aumento en el volumen exportado, poniendo de manifiesto



las consecuencias directas en la internacionalización de la situación inflacionaria y las tensiones comerciales a nivel global, según FIAB.

Por ello, la entidad sitúa como un reto aumentar la capacidad de promoción exterior y potenciar el desarrollo de nuevas relaciones comerciales como respuesta ante un periodo internacional de gran incertidumbre e inestabilidad. El sector de alimentación y bebidas español se mantiene como la cuarta economía exportadora de los países de la Unión Europea y dentro de los diez primeros a nivel mundial.

## Alemania y el producto ecológico

Del 13 al 16 de febrero, un total de 21 empresas participaron en Biofach en el Pabellón

Agrupado Español que FIAB organizó con la colaboración del organismo de promoción autonómica de Castilla-La Mancha (IPEX) y el Gobierno de Navarra.

La industria alimentaria española asistió a Biofach como una nueva apuesta para cubrir todas las tendencias de consumo que demanda el mercado, aportando mayor proyección a las exportaciones de los productos españoles. Si tenemos en cuenta las ventas a nivel global a Alemania, el país ocupa el cuarto puesto en el ranking de destinos de las exportaciones del sector español.

## Expandir el mercado asiático: Japón

De manera paralela, FIAB también organizó el pabellón agrupado español en la feria Supermarket Trade Show de Japón, que tuvo lugar del 14 al 16 de febrero en la capital nipona, con la presencia de ocho compañías españolas. El organismo a cargo de esta feria es la New Supermarket Association of Japan (NSAJ), la asociación de supermercados de alimentación más grande de Japón y que integra a la mitad de los supermercados del país, una oportunidad única de entrada en la distribución del mercado asiático.





# ESCAPARATE DE PROVEEDORES



## ANALISIS

# AxFlow

### LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"



ZEUTEC

PROCESO "On-line"



Sistema Polytec

Polytec

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

## DEPOSITOS INOX.



# AMAZANO Flottweg

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



# SERIJEREZ

DECORACIÓN EN VIDRIO

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

## 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)

## ENVASES/ENVASADO

# AUTELEC

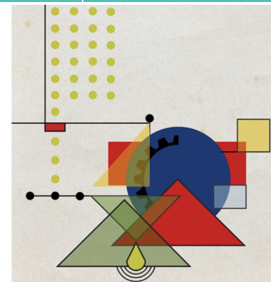
TECNOLOGÍA, S.L.

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



## EXTRACCIÓN

centrifugación alemana



La extracción convertida en arte.



# GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



# 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 150 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y componentes claves del sector de la separación. Con más de 15.000 decantadoras centrífugas instaladas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de centrifugadoras.  
Los decantadores P-Typer 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 control total por medida y por cantidad en el destiende espumado de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.

FÁBRICA Y ALMACÉN  
Avenida Vicente Piornar nº 12  
14850 BAEVA (Córdoba)  
Telf: 0034 957 665 115  
e-mail: [facsol@facsol.com](mailto:facsol@facsol.com)

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



# ifamensa

INDUSTRIAS FABRILAS DE ACEITES Y COMPLEMENTOS, S.L.

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962



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

# TAOSA

## LABORATORIOS



# agrama

ciencia y vida

Análisis Agroalimentarios

Rigor | Esfuerzo | Compromiso

[www.laboratorioagrama.com](http://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, N° 3, Puerta 51 - 41016 Sevilla  
Telf. 954 57 12 21 - Fax 954 57 13 66  
espejo@laboratoriospejo.com



**TAMESUR, S.A.**

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE



VIVEROS/CAMPO



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

PREMIUM



**HUMANES & COSTA**  
LABORATORIO AGROALIMENTARIO

Especializado en olivar y aceite de oliva

Servicios analíticos para el campo y la industria agroalimentaria

PH: +351 964 288 994

Vidigueira, Portugal

TREICO



INNOVAMOS PARA TI

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

www.treico.com

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

**BALAM**  
| AGRICULTURE |



**OLIVARUM**  
Fundación CAJA RURAL JAÉN

asesoramiento | análisis | investigación | transferencia | formación

**LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO**

www.olivarum.es

CAJA RURAL JAÉN

PESAJE



10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

PESAJE ELECTRICIDAD SOFTWARE

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

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

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros



Kubota

www.kubota-eu.com

5 AÑOS DE GARANTÍA

LABORATORIO

**TELLO**

A Tentamus Company

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

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.



ANSOTEC 3.0.0

CONECTADA 2.0.0

**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

**JARR**  
METEGAL

Pesaje conforme a metrología legal

www.jarirr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO



DESARROLLADO POR PROSUR

PROSUR

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

Económicos y muy rentables

Infórmate

**TODOLIVO**

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



# Informe Anual de Coyuntura del Sector Oleícola: cambio radical de los hábitos de consumo de aceite de oliva a partir de abril de 2023

La Cátedra Caja Rural de Jaén José Luis García-Lomas Hernández de Economía, Comercialización y Cooperativismo Oleícola de la Universidad de Jaén (UJA) presentó recientemente el Informe Anual de Coyuntura del Sector Oleícola 2023, que recoge un diagnóstico riguroso de lo acontecido en el mercado oleícola. El director de la cátedra, Manuel Parras, subrayó que el aspecto más relevante está relacionado con los precios, que han registrado un importante incremento - mayor en origen que en destino- debido a la sequía, a las altas temperaturas y a la fidelidad del hogar español al aceite de oliva, constatada hasta abril de 2023. A partir de esa fecha, "hemos asistido a un cambio radical donde la gente ha modificado sus hábitos de consumo con un incremento del aceite de girasol del 24%".



en digitalización agraria o el desafío de la sequía, solo por citar algunos ejemplos, poniendo sobre la mesa propuestas y medidas".

Sobre el Informe de Coyuntura, el rector de la UJA detalló que no sólo recoge datos y estadísticas, sino que emite opinión y, por lo tanto, "genera debate sobre asuntos de mucha actualidad e importancia en el sector oleícola". En concre-

En este sentido, según Parras, "está habiendo desde hace unos meses un efecto sustitución importante que no acontecía en los primeros meses de 2023".

Asimismo, el director de la cátedra hizo una mención a la situación actual, relativa a la Política Agraria Común (PAC), considerando que "es de lo mejor que ha supuesto para la provincia, porque nadie puede discutir lo que ha supuesto en términos de renta, aunque otra cosa sean determinadas medidas que se piden, porque al agricultor hay que reclamarle algo viable, que pueda hacer teniendo en cuenta su perfil".

En segundo lugar, sobre la sostenibilidad, afirmó que "lo más sostenible es la rentabilidad, porque si algo es rentable se va a cultivar y por lo tanto se va a cuidar el campo; y si no es rentable no se va a cultivar y se va a abandonar".

También se refirió a la cadena de valor "que tiene cosas positivas y una filosofía justa, pero en la que hay que hacer mejoras".

Por su parte, el rector de la Universidad de Jaén, Nicolás Ruiz, resaltó que esta cátedra se ha consolidado como una herramienta importante para el avance y, sobre todo, la modernización de una actividad esencial para la provincia de Jaén como es el cultivo del olivar y la producción de aceites de oliva. "Demuestra el compromiso de la UJA con el territorio, en general, y con el sector oleícola, en particular. Pensamos que es una buena manera de ejercer el liderazgo social que debe ejercer la Universidad de Jaén en su entorno más cercano, aportando a nuestra tierra conocimiento, investigación e innovación", declaró.

Ruiz explicó que, desde su creación, la cátedra ha trabajado de forma bidireccional, "preguntando a los profesionales de la provincia qué necesitan y llevándole el conocimiento y la innovación. Pero también investigando sobre algunos puntos débiles que tiene el sector oleícola, como la comercialización en los mercados pujantes, las carencias

to, el informe está compuesto por una serie de apartados que se repiten año tras año para poder ver y analizar la evolución de las principales magnitudes del sector y el apartado de monográficos, que este año recoge cuatro: "La producción de aceites de oliva en Andalucía durante la campaña agrícola 2021/22"; "El agua en la provincia de Jaén. Retos de futuro desde la sostenibilidad"; "La Política Agrícola Común (1): marco teórico y fundamentos políticos para un nuevo período de programación (2023-2027)"; "La nominación de los paisajes del olivar de Andalucía para su inscripción en la lista del patrimonio mundial: una oportunidad de desarrollo territorial".

El acto de presentación del Informe Anual de Coyuntura Oleícola 2023 contó, además, con las intervenciones del presidente de la Diputación Provincial de Jaén, Francisco Reyes; el presidente de la Caja Rural de Jaén, Juan Núñez; el subdelegado del Gobierno de España, Manuel Fernández; y el delegado





del Gobierno de la Junta de Andalucía en Jaén, Jesús Estrella.

El presidente de la Caja Rural de Jaén explicó que “la Cátedra nace como resultado de la estrecha relación entre Caja Rural de Jaén y la Universidad de Jaén, del compromiso de ambas instituciones con el desarrollo territorial y con el sector oleícola, bajo el convencimiento de la especial significación y relevancia estratégica del conocimiento para el progreso de

la sociedad jiennense, y de la firme convicción del importante papel que las cooperativas oleícolas desempeñan, tanto para la mejora de la competitividad de las empresas que las integran, como para la modernización de los territorios donde se ubican”.

El delegado del Gobierno de la Junta marcó la aportación de la Junta de Andalucía al sector oleícola jiennense, destacando la modernización de cooperativas y explotacio-

nes, la incorporación de jóvenes al campo jiennense o la ayuda a nuevos regadíos, así como proyectos de obras hidráulicas de abastecimiento de agua.

Por otro lado, el subdelegado del Gobierno en España indicó que este informe “contribuye al conocimiento y análisis del sector”, por lo que felicitó a la Cátedra “por su excelente trabajo en la elaboración de este informe referente para el sector”, al tiempo que reiteró el compromiso del Gobierno de España por “buscar soluciones y dar respuesta a las reivindicaciones del sector”.

Por último, el presidente de la Diputación Provincial de Jaén se refirió al informe como una “obra imprescindible de consulta obligada y un documento fundamental para conocer en qué momento se encuentra uno de los motores principales de la economía provincial”. “Además, este documento demuestra una vez más la importancia que tiene la UJA, que se pone siempre a disposición de la provincia”, añadió.



## ¡ Tienes 2 semanas para unirte a los ganadores!

Desde 2003 los expertos de AVPA seleccionan los mejores aceites del mundo



Registro y muestras antes del 29 de febrero

Entrega de premios en París en otoño de 2024.

22<sup>o</sup> Concurso internacional  
“ Los Aceites del Mundo”  
AVPA París 2024





## Nace *Oleo Latte*: la Re-Evolución del café con leche... y AOVE

The Pâtissier en Madrid acogió el pasado 8 de febrero la presentación de *Oleo Latte*, la última innovación en el mundo del café con leche, ahora con aceite de oliva virgen extra de Almazaras de la Subbética. Dirigido y supervisado por Ricardo Vélez, el chef del cacao, se trata de una elección excepcional para los amantes del buen aceite y el café, convirtiéndose en una experiencia gastronómica distinta.

“Esta nueva forma de disfrutar del café con leche realza tus momentos de tranquilidad y desconexión. Es una oportunidad para detener el tiempo y saborear de un instante de paz, ya sea en soledad o en compañía. Perfecto para sobremesas, desayunos, meriendas y cualquier ocasión en la que desees disfrutar de un descanso especial”, destaca Almazaras de la Subbética.

Así, el set barista experience de *Oleo Latte* ofrece una experiencia úni-

ca, supervisada por el renombrado chef del cacao, Ricardo Vélez. Este set incluye una lata de aceite de oliva virgen extra *Oleo Latte*, una cuchara medidora y un espumador, “proporcionándote lo necesario para llevar tu café con leche a otro nivel”, subraya la cooperativa cordobesa.

*Oleo Latte* es un AOVE exclusivo, seleccionado por Almazaras de la Subbética por su aroma y sabor inesperado. Un blend de

aceitunas de distintas variedades en dife-

rentes estados de maduración. Su preparación y fusión con leche o bebida vegetal, y con café o té, brindan, a su juicio, una experiencia sensorial única que deleita los cinco sentidos.

En cuanto a sus características organolépticas, resalta su aroma a huerta, frutales y césped recién cortado, con matices de manzana, tomatera, hierbas aromáticas, alcachofa y almendras. También destaca una sensación picante agradable que impregna toda la boca, además de “floral, equilibrado, elegante y con mucha personalidad”.



## San Juan (Argentina) invita a descubrir los secretos de la producción de aceite de oliva virgen extra

El Ministerio de Turismo, Cultura y Deporte de San Juan (Argentina), a través del programa “San Juan para sanjuaninos”, ha lanzado una serie de descuentos y promociones para promover el turismo interno. Entre otras iniciativas, la Ruta del Olivo invita a los sanjuaninos a descubrir los secretos de la producción de aceite de oliva virgen extra con ofertas exclusivas.

En San Juan, la Ruta del Olivo se extiende a lo largo de diferentes departamentos con historia productiva donde se pueden visitar establecimientos olivícolas de distinto tipo, conocer los procesos de elaboración y degustar productos como aceites, pastas de

aceituna y hasta cosmética a base de oliva.

Entre las principales atracciones también se incluyen beneficios en bares y restaurantes asociados al programa, donde los comensales tendrán descuentos especiales en variedades de platos típicos y fusiones gastronómicas locales.

Los interesados pueden consultar los esta-



blecimientos participantes y las promociones disponibles en febrero a través de la página web [sanjuan.tur.ar](http://sanjuan.tur.ar), donde encontrarán información detallada sobre los beneficios disponibles en locales de Capital, Rivadavia, Valle Fértil; Iglesia; Zonda; Ullum; Rawson; Pocito; San Martín; y 25 de Mayo.

Con esta iniciativa, el Ministerio de Turismo, Cultura y Deporte busca fomentar el turismo interno y promover el desarrollo económico de la provincia

Cabe recordar que el olivo es el segundo cultivo agrícola de esta provincia en superficie, con 15.000 hectáreas; y cuenta con la fábrica de aceite de oliva más grande del país.





# XXII FERIA del OLIVO

7, 8 y 9 de MAYO 2024

MONTORO





# Andalucía solicita una reducción general del 50% al IRPF del campo por la sequía y el aumento de costes

**El Consejo de Gobierno ha tomado conocimiento de la solicitud realizada por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) -órgano encargado de dar traslado de la misma al Ministerio de Hacienda- para la reducción de los índices de rendimiento neto (módulos) en el régimen de estimación objetiva del IRPF aplicables a las actividades agrarias que sufrieron fuertes descensos en sus rendimientos por causas excepcionales en 2023.**

En la propuesta del Gobierno andaluz se recoge la petición de reducir de forma generalizada un 50% este índice de rendimiento (IRPF) para todos los sectores agrícolas de Andalucía, afectados gravemente por la situación de durísima sequía existente, incrementándose hasta el 75% para los profesionales andaluces de la ganadería, y al 80% en el caso de bovino de leche y carne, ovino y caprino de leche y carne, porcino de carne, avicultura y cunicultura, así como del 100% para la apicultura. Esta petición ha sido consensuada con los miembros de la Mesa de Interlocución -Asaja, CO-AG, UPA y Cooperativas-Agroalimentarios de Andalucía-, según ha informado la Junta.

El Gobierno andaluz ha basado esta propuesta en las pérdidas cifradas en el 42% que, de forma generalizada, ha sufrido el sector agrícola andaluz debido a los elevados costes de producción, que han llegado a superar el 115% debido al aumento de la electricidad, fertilizantes o alimentación en el ganado, la alta inflación y, por supuesto, el conflicto armado en Ucrania.

A esta propuesta generalizada se suman otras rebajas concretas atendiendo a cada sector y cada causa específica del recorte de rentabilidad, llegando a cifras de reducción entre el 60% y el 100%. Por último, se formularán peticiones adicionales de reducción para determinados provincias y cultivos que han registrado en 2023 causas concretas, plagas o adversidades climáticas según se recogen en los datos de las delegaciones territoriales, con disminuciones sobre estos índices de rendimiento netos que oscilarán entre el 65% y el 95%.



La Junta de Andalucía ha solicitado además al Ministerio reducciones añadidas para sectores que han sufrido situaciones particulares extraordinarias durante 2023 que han afectado a su rentabilidad, como son el

arroz y otros cereales, cítricos, frutos secos, olivar, uva de mesa, planta ornamental, flor cortada, algodón, ganadería y apicultura. De igual modo, ha solicitado para la apicultura una reducción de módulos del 100% al existir una distorsión del mercado por la entrada de miel procedente de terceros países, los efectos de la sequía y de enfermedades que ponen al sector en una situación complicada.

La reducción total propuesta por la Junta de Andalucía para los cereales y leguminosas es del 75%, tras solicitar una reducción adicional del 25%, debido a la reducción del rendimiento de estos cultivos por la ausencia de precipitaciones. El índice propuesto sería de 0,07 para cereales y leguminosas y 0,08 para oleaginosas, en lugar de 0,26 y 0,32, respectivamente. Especial atención merece también el arroz, que en 2023 ha sufrido un drástico descenso de la superficie sembrada debido a la poca agua embalsada en la cuenca del Guadalquivir, cultivo para el que se propone un índice del 0,08, en lugar de 0,32. La Junta de Andalucía también solicita una reducción total del 75% para el sector de la flor cortada y las plantas ornamentales, que han sufrido pérdidas importantes debido a episodios de borrascas, con un índice propuesto de 0,08, en lugar de 0,32.

Para el resto de los sectores para los que la Junta de Andalucía solicita una rebaja de módulos adicional al 50% generalizado propuesto para los sectores agrícolas (cítricos, olivar, uva de mesa con y sin Denominación de Origen Protegida, así como algodón), la petición total es de una reducción de los índices de rendimiento neto del IRPF del 60%. En el caso de los frutos secos, la reducción adicional solicitada es del 20%, por lo que la disminución total será del 70%, debido a las heladas de primavera, altas temperaturas y proliferación de fúngicas que afectaron tras las lluvias de junio, proponiendo pasar de un índice de 0,26 a 0,08. El índice propuesto para los cítricos y el olivar es del 0,10, en lugar de 0,26, mientras que se solicita bajar del 0,26 y del 0,32 al 0,10 y al 0,13 para la uva de vino de mesa sin y con DOP. Se suma la solicitud de bajar al 0,15, del 0,37 normal, al cultivo del algodón.

El informe de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural recoge también la posibilidad de plantear situaciones particulares en determinados cultivos y municipios de Andalucía que, por su especial situación, cuentan con un tratamiento específico y una solicitud de rebaja de módulos aún mayor. En concreto, se tratará de localidades donde al menos el 30% del rendimiento a nivel municipal se ha visto afectado por diversas razones que han repercutido en la rentabilidad de sus explotaciones en 2023.

En estos casos, la Junta de Andalucía formulará peticiones adicionales de reducción del índice de rendimiento neto que oscilarán entre el 65% y 95%, según los datos de las estadísticas agrarias y de informes elaborados por las delegaciones territoriales de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural en las diferentes provincias.



## Cataluña anuncia ayudas de 7 millones de euros para el olivar por la sequía

El conseller de Acció Climàtica, Alimentació y Agenda Rural, David Mascort, ha anunciado un quinto paquete de ayudas directas por valor de 7 millones de euros para el sector del olivar con el objetivo de paliar los efectos de la sequía que está sufriendo Cataluña. La Generalitat ha precisado que las ayudas que ha destinado al sector primario en el último año han ascendido a 168 millones de euros.

El conseller ha informado de que el acuerdo con el sector se ha cerrado con una ayuda de 170 euros/ha. en olivos de secano en toda Cataluña y de 240 euros/ha. para los olivos en regadío de las comunidades de regantes de Riudecanyes, Margalef y Guiamets.

La superficie máxima auxiliabile será de

**Asistencia técnica especializada para el mejor aceite de oliva**

**GEA**

70 hectáreas para los profesionales y de 15 hectáreas para no profesionales y la superficie mínima auxiliabile será de 1 hectárea para los profesionales y de 5 hectáreas para los no profesionales.

El sector agrario de Cataluña ya ha cobrado aproximadamente unos 67 millones de euros de estas ayudas que se han ido concretando durante los últimos meses, y otros 87 ya están en tramitación.

El Govern ha trabajado conjuntamente con las agrupaciones agrarias todos los paquetes de estas ayudas para ayudar al sector a minimizar el impacto económico que ha supuesto la falta de agua durante esta campaña a causa de la sequía.

Desde el Departamento de Acció Climàtica se ha realizado un seguimiento semanal mediante una red formada por las oficinas comarcales y los servicios territoriales con el objetivo de conocer cómo ha afectado la sequía en el sector agrario catalán.

## Alianza para un olivar más sostenible

El CEO de Nutrifarms (división agrícola de Sovena), Vasco Cortes Martins, y el CEO de MAAVi Innovation Center de Kimatec, Félix García, han firmado un acuerdo estratégico de colaboración por el que ambas empresas trabajarán juntas para superar los principales retos agronómicos del olivar hacia la sostenibilidad del cultivo.

“Creemos que este acuerdo con MAAVi Innovation Center permitirá acelerar el conocimiento y el desarrollo de nuevas soluciones naturales específicas para el cultivo del olivar, y supondrá un paso más en nuestro camino hacia la sostenibilidad. Estoy seguro

de que este trabajo conjunto va a permitir obtener soluciones avanzadas que pueden beneficiar a todo el sector en los distintos retos agrarios”, ha afirmado el CEO de Nutrifarms, Vasco Cortes Martins, durante la firma del acuerdo.

En concreto, MAAVi Innovation Center de Kimatec investigará y desarrollará soluciones personalizadas y adaptadas a las necesidades agronómicas de Nutrifarms de Grupo Sovena para el control de plagas y enfermedades en cosecha, la reducción del estrés ambiental, el manejo eficiente del agua y el aumento de la producción y calidad de la cosecha.

“Queremos acompañar a Nutrifarms en su transición hacia una producción sostenible y productiva en los próximos años”, ha señalado Félix García, CEO de Kimatec.

La reducción de la aplicación de productos de síntesis química y de los fertilizantes minerales obteniendo a la vez el máximo potencial genético del cultivo, es una prioridad

para los agricultores, según estas compañías. Con ese fin, MAAVi Innovation Center ha creado sus MAAVi Labs, poniendo a disposición de los agricultores su centro de I+D+i, el mayor de Europa dedicado al natural, donde desarrollan soluciones sostenibles y productivas para los principales retos de la agricultura actual.

En 2019, Kimatec abrió su MAAVi Innovation Center, el mayor hub de innovación biotecnológica dedicado al natural de Europa. MAAVi es el acrónimo de “Making a Vision” y representa, según la firma, una forma única de producir alimentos con soluciones naturales, manteniendo la eficacia y productividad, y poniendo el foco sobre el medio ambiente y la salud de las personas. Kimatec ha implementado una revolucionaria plataforma de IA, conocida con el nombre de LINNA. Esta plataforma de IA está maximizando y acelerando el descubrimiento de nuevas moléculas naturales para el desarrollo de una nueva generación de biológicos.





# Una novedosa aplicación optimiza la trazabilidad del proceso de reciclaje de envases plásticos

Conocer la trazabilidad del proceso de reciclaje de los envases de plástico resulta clave para que las empresas puedan contribuir a la economía circular de manera eficiente. En respuesta a este reto nace INDUREC 4.0, un proyecto dedicado a la investigación y el desarrollo de una nueva aplicación que supervise y siga los diferentes pasos en la gestión de envases plásticos, desde el reciclaje inicial hasta las diversas etapas de transformación.

Este proyecto, coordinado por el Cluster de Innovación de Envase y Embalaje dentro de la línea de ayudas de 2023 dirigidas a las Agrupaciones Empresariales Innovadoras (AEI) de la Dirección General de Industria y de la Pequeña y Mediana Empresa del Gobierno de España, cuenta con la participación del instituto tecnológico AIMPLAS, así como de

Blockchain Traceability (TRAZABLE), Pérez Cerdá y la Associació Clúster del Packaging.

En concreto, la aplicación desarrollada posibilitará el seguimiento de la situación de los materiales en todas las etapas del proceso. Según el director del Cluster de Envase, Jesús Pérez, la información generada se “aprovechará para valorizar los residuos, ayudando a las entidades a tomar decisiones más eficaces e intuitivas”.

Para lograrlo, el proyecto, coordinado por el Cluster, hará uso de tecnologías blockchain y sistemas de trazabilidad ya existentes en la industria del plástico y el reciclado de materiales.

En primer lugar, INDUREC 4.0 creará un software avanzado que recolectará datos de procesos de transformación y proporcionará la trazabilidad precisa del material. En segundo lu-

gar, incluirá la automatización de la recolección de los datos relevantes en el proceso de transformación para la optimización del proceso.

## Solución enmarcada dentro de la Industria 4.0

El proyecto está enmarcado en el ámbito de la Industria 4.0, en concreto de soluciones de negocio e inteligencia para desarrollar una aplicación software centrada en modernizar el sector del reciclaje y generar envases plásticos y otros productos de inyección y extrusión. De hecho, la aplicación resultante supone un avance en el proceso de los materiales reciclados, por lo que ayuda a las empresas a adaptarse a los nuevos cambios legislativos vinculados al uso de materiales plásticos.

## ¿Cómo modifican los microplásticos las propiedades físicas del suelo?

Un equipo de investigación del Instituto de Agricultura Sostenible de Córdoba (IAS-CSIC) ha analizado cómo modifican los microplásticos las propiedades físicas del suelo. En concreto, los expertos establecen que el contacto prolongado de este tipo de residuos con el ecosistema terrestre disminuye su porosidad y compactación, entre otras cualidades que favorecen la biodiversidad del entorno.

A pesar de la multitud de estudios sobre el impacto de los plásticos, los expertos afirman que el gran reto es analizar sus efectos durante un periodo concreto, a largo plazo y en condiciones reales. “La mayoría de los estudios que hemos analizado se han realizado a escala de laboratorio y se han centrado en la interacción de las lombrices y microorganismos como las bacterias con los plásticos, en vez del impacto de éstos en las propiedades físicas del suelo, como su capacidad de retener agua o su compactación”, ha explicado a la Fundación Descubre

el investigador del IAS-CSIC Ahsan Maqbool.

En el artículo “*Macro-and-microplastic changes soil physical properties: A systematic review*” publicado en *Environmental Research Letters*, el equipo científico explica que encontraron más de 8.000 artículos de investigación procedentes de bases de datos científicas, relacionados con el impacto del suelo y los microplásticos para hallar las cuestiones que no se están investigando sobre esta temática. De ellos, seleccionaron 16 que recogían 30 experimentos que abordaban el impacto de estos residuos en las propiedades físicas del suelo.

De este modo, confirmaron que existe un consenso en el impacto negativo de los micro y macropásticos del tamaño de la punta de un cabello y una uña -los que más comúnmente se encuentran en la naturaleza- en la salud del suelo, dado que está demostrado que afecta a cuestiones como su capacidad de retener agua, compactación y porosidad.

Para determinar si el suelo estaba sano o no, establecieron cinco parámetros: la cantidad de agua que hay en el suelo disponible para las plantas, lo compacto que es el suelo (es decir, cuánta agua retiene), la porosidad del suelo, esencial para el flujo de gases; el exceso de agua y las fuentes del plástico. Por ejemplo, el procedente de las prácticas agrícolas, el que cae con la lluvia o fragmentos desprendidos de las ruedas de los coches. También comprobaron que los tipos de plásticos más comunes que hay, entre macropásticos y microplásticos.

El siguiente paso de los investigadores del equipo SOPLAS es diseñar experimentos que les permita analizar de forma realista el impacto de los plásticos en el suelo en función de su tamaño. Además, quieren determinar de qué manera se degrada el plástico que acaba en acuíferos, ríos y otras masas de agua. Este trabajo ha sido financiado por una beca Marie Curie de la Comisión Europea.





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

tra, ecológico, oliva, otros tipos de aceites y marcas blancas. Se señala, en cada envase, el precio más bajo y el más alto expuesto en los lineales. Las ofertas se señalan con: (Of.)  
Ultima revisión de precios: 26 de enero de 2024.

### Aceite de girasol refinado (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA
Capicúa	Alto Oleico	21,40		2,99
Coosol		11,99		2,59
Coosol Premium	Alto Oleico			2,89
Donsol		9,99		1,99
Fuensol				3,50
Koipesol		7,95/11,19		2,59
Masiasol				2,19

### Otros aceites de semillas (euros)

MARCA	TIPO	ENV. 5 L.	BOTELLA
Asúa	Maíz		2,58/3,39
Soy Plus Omega 3	Girasol+Soja		1,90/3,79
Vita	Maíz		s/c
La Masía	Semillas	13,89	2,69

### 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°		49,25		9,90	8,10
		Oliva	0,4° y 1°	17,85	47,00		9,45	4,89
		Girasol	0,2°		7,20		1,55	
Aliada	El C. Inglés	Girasol			7,20			
		Oliva Suave			46,00		9,25	
		Oliva Sabor Intenso			46,00		9,25	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra			46,00		4,50	
		Virgen extra Arbequina						16,90 (1/2 l.)
		Virgen extra Cornicabra						16,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Hojiblanca					16,90 (1/2 l.)	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picual					16,90 (1/2 l.)	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picuda					16,90 (1/2 l.)	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Ocal					16,90 (1/2 l.)	
Hipercor	Hipercor	Virgen extra	0,4°		23,75		4,79	3,99
		Oliva Sabor Suave	0,4°	15,25	23,15		4,69	
		Oliva Sabor Intenso	1°	15,25	23,15		4,69	
		Girasol	0,2°		7,85		1,60	
		Virgen extra S. Intenso	0,7°	18,30	49,20	5,57/5,92	9,89	7,99/8,09
Carrefour	Carrefour	Virgen extra S. Suave	0,3°	18,30	49,20	3,25	9,89	7,99/8,09
		Oliva Sabor S./Intenso	0,4°/1°	38,20	46,00		9,25	
		Girasol	0,2°		15,75		1,45	2,40
		Girasol Ecológico					2,40 (0,5 l.)	
		Semillas			7,50		1,55	
Auchán	Alcampo	Virgen extra	0,5°		45,90	7,77 (3 l.)	9,89	8,09
		Virgen extra ecológico				7,18 (0,5 l.)		
		Oliva Intenso	1°		40,40	10,86 (3 l.)	8,15	
		Oliva Suave	0,4°		40,40	10,86 (3 l.)	8,15	
		Girasol	0,2°		6,95		1,45	
		Arbequina/Hojiblanca					2,15 (0,5 l.)	
Hacendado	Mercadona	Virgen extra	0,5°	29,55 (3 l.)	13,95	2,00 (0,5 l.)	9,25	5,85
		Oliva	0,4°/1°		46,00	21,00 (3 l.)	9,25	
		Girasol	0,2°		6,95		1,45	
		Semillas	0,2°	6,90	7,15		1,53	
		Maíz	0,2°				1,67	

www.centrifugacionalemana.com

## LA EXTRACCIÓN EN PERFECTA SINCRONÍA



## SE BUSCA

### Inversor para almazara-distribuidora en zona Extremadura

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

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

## SE BUSCA

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

Se requiere ser autónomo o con empresa propia.

**Teléfono: 661 500 154**

## SE BUSCA

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

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

Mínima experiencia 5 años en puesto similar.

**Más información: 630 825 235**

## VENDEMOS

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

**Más información: 639 662 170**

## SE VENDEN

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

**Teléfono: 625 683 192**

## SE BUSCA

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

**Más información: info@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](http://www.treico.com)

# C o n v o c a t o r i a s

## SAECA avala operaciones de crédito a agricultores por 252,4 millones de euros en 2023

La Sociedad Anónima Estatal de Caución Agraria (SAECA) avaló durante el año 2023 un total de 7.202 operaciones financieras a agricultores y ganaderos por un importe total de 252,4 millones de euros, un 4,73 % más que el año anterior.

Esta sociedad pública tutelada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), y que tiene por objeto facilitar el acceso a la financiación a los productores, alcanzó en 2023 un riesgo vivo de 658 millones de euros, el más alto en sus 35 años de historia, con un incremento del 22,15% respecto a 2022.

A lo largo de la legislatura 2019-2023, SAECA formalizó 32.197 operaciones de avales, por un valor total que sobrepasa los 1.000 millones de euros. Se estima que el impacto de su actividad alcanza al 3,3% del

conjunto de las explotaciones agrarias en España, según precisó el MAPA.

Entre las operaciones realizadas se incluyen 3.108 avales por 154,2 millones de euros para créditos de la línea ICO-MAPA-SAECA, creada por el Ministerio para facilitar liquidez a las explotaciones agrarias que hayan perdido rentabilidad como consecuencia del alza de los costes de producción derivados de la situación geopolítica internacional, como la guerra en Ucrania, y de las adversidades climáticas. El valor de los avales de esta línea fue un 16,33% superior al del año 2022. En esta línea destacan las garantías otorgadas a jóvenes agricultores y ganaderos, que en 2023 representaron la quinta parte del total. Se estima que en el año 2024, en base a las solicitudes presentadas, se formalizarán 4.200 operaciones por 275 millones de euros.

En la línea de Inversión y Circulante, SAECA formalizó el año pasado 636 avales por valor de 77,2 millones de euros. En este caso, las garantías a jóvenes representan el 32% del total. El 40 % de los avales a jóvenes fueron para créditos destinados a la compra de tierras. Esta línea ayuda a favorecer la fijación de población en el medio rural y el relevo generacional en las explotaciones agrarias.

Además, durante 2023, SAECA facilitó el fraccionamiento del pago de la prima del seguro agrario a 3.458 agricultores y ganaderos, con un importe total de las cuotas fraccionadas avaladas de 20,9 millones de euros, con un incremento del 12% respecto a 2022. Esta cantidad representa en torno al 6% del total de las primas de seguros susceptibles de acogerse al fraccionamiento del pago.



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

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

## Calendario de Ferias y Eventos en 2024

### 1 Febrero 2024

- ☞ Del 19 al 21 de febrero  
**HIP 2024**  
Madrid  
[www.expohip.com](http://www.expohip.com)
- ☞ Del 19 al 23 de febrero  
**GULFOOD**  
Dubái (Emiratos Árabes Unidos)  
[www.gulfood.com](http://www.gulfood.com)
- ☞ Del 26 al 27 de febrero  
**WOOE**  
Madrid  
[press@oliveoil exhibition.com](mailto:press@oliveoil exhibition.com)  
[www.oliveoil exhibition.com](http://www.oliveoil exhibition.com)
- ☞ Del 29 de febrero al 2 de marzo  
**OLIO OFFICINA FESTIVAL**  
Milán (Italia)  
[posta@olioofficina.com](mailto:posta@olioofficina.com)  
[www.olioofficina.it/olio-officina-festival](http://www.olioofficina.it/olio-officina-festival)

### 1 Marzo 2024

- ☞ Del 3 al 5 de marzo  
**HOSTEX**  
Johannesburgo (Sudáfrica)  
[www.hostex.co.za](http://www.hostex.co.za)
- ☞ Del 5 al 8 de marzo  
**FOODEX JAPAN**  
Tokio (Japón)  
[foodexinternational@convention.jma.or.jp](mailto:foodexinternational@convention.jma.or.jp)  
[www.jma.or.jp/foodex/en/](http://www.jma.or.jp/foodex/en/)
- ☞ Del 7 al 9 de marzo  
**ENOLIEXP**  
Bari (Italia)  
[sales@enoliexpo.com](mailto:sales@enoliexpo.com)  
[www.enoliexpo.com](http://www.enoliexpo.com)
- ☞ Del 8 al 10 de marzo  
**OLIO CAPITALE**  
Trieste (Italia)  
[info@oliocapitale.it](mailto:info@oliocapitale.it)  
[www.oliocapitale.it/it](http://www.oliocapitale.it/it)
- ☞ Del 9 al 11 de marzo  
**FOOD EXPO**  
Atenas (Grecia)  
[info@forumsa.gr](mailto:info@forumsa.gr)  
[www.foodexpo.gr/en](http://www.foodexpo.gr/en)
- ☞ Del 13 al 15 de marzo  
**SYMPOSIUM NACIONAL DE  
SANIDAD VEGETAL**  
Sevilla  
[secretaria@coitand.com](mailto:secretaria@coitand.com)  
[www.fitosymposium.com](http://www.fitosymposium.com)

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

# Está pasando...

## La Fundación Juan Ramón Guillén inicia los talleres "El Olivar Circular"

La Fundación Juan Ramón Guillén ha iniciado los talleres "El Olivar Circular", en los que ya han participado 344 alumnos andaluces de Educación Primaria. El proyecto, desarrollado en el marco del programa educativo El Olivar con la colaboración de Coosur y CaixaBank a través de la "Convocatoria de Medioambiente 2023", ha contado con la participación de nueve voluntarios de dicha entidad bancaria. Con estos talleres, realizados de forma lúdico-educativa, los escolares conocen la importancia del entorno olivarero y su riqueza socioambiental al profundizar en el sistema de producción circular del ámbito del olivar.

Durante las jornadas, el alumnado realiza juegos y actividades para ampliar sus conocimientos sobre el sector oleícola. En este sentido, han participado hasta el momento seis centros educativos andaluces. En Cádiz se han realizado talleres en el CEIP El Trovador (Chiclana de la Frontera), Salesianos Torres Silva (Jerez de la Frontera) y Nuestra Señora del Perpetuo Socorro (Rota); en el CEIP Nuestra Señora de Gracia (Alosno) en Huelva; en el colegio Santa Isabel (Marchena) en Sevilla; y en el CEIP Nuestra Señora de la Salud (Posadas) en Córdoba.

A través de estas sesiones, los más pequeños aprenden las diferentes técnicas de recolección de aceitunas y el proceso de obtención del aceite de oliva. Además, toman conciencia sobre la importancia del ecosistema olivarero al conocer el proceso de valorización de subproductos del olivar. Al mismo tiempo, los participan-

tes identifican la cultura aceitera como elemento de la identidad sociocultural española y andaluza. Así, todos los estudiantes realizan una cata de diferentes monovarietales de aceite de oliva virgen extra que les permite conocer sus propiedades organolépticas y finalizan el taller con un desayuno típico andaluz, pan con aceite de oliva.

El programa, construido sobre la base de la guía didáctica El Olivar, nace para facilitar a los docentes los recursos y materiales necesarios para acercar a los escolares a la tradición aceitera. En este sentido, se han inscrito ya 710 centros educativos de Andalucía y más de 243.000 escolares andaluces tienen acceso a las herramientas y contenidos digitales. El proyecto, adaptado a Educación Infantil y a los tres ciclos de Educación Primaria, dispone además de herramientas adicionales como microcontenidos, vídeos, ilustraciones, emoticonos, etc.

El objetivo de la "Convocatoria de Medioambiente", puesta en marcha por CaixaBank, es impulsar iniciativas que busquen mejorar el patrimonio natural, a través de la protección de la biodiversidad, la economía circular y el desarrollo rural.





# ¡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!**



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

#### CONTACTOS:

Solicitud e-mail:

[trinidad.bellido@pieralisi.com](mailto:trinidad.bellido@pieralisi.com)  
[josemaria.cabrero@pieralisi.com](mailto:josemaria.cabrero@pieralisi.com)

Solicitud telefónica:

Oficina Zaragoza **976 46 60 20 / 615 50 74 18**  
Oficina Jaén **953 28 40 23 / 615 50 74 21**