



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

E

ditorial

El oleoturismo y los *millennials* del AOVE protagonizan el programa de conferencias de la WOOE
pág. 4

Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén destaca la “excelente” calidad del aceite de oliva de la actual campaña
pág. 5

Jaime Lillo asume su cargo como director ejecutivo del COI
pág. 11

Pasta con aceite de oliva virgen extra en el espacio
pág. 12

Agenda 2024: ferias y eventos de interés para el sector oleícola
pág. 13

Comienzan los trabajos de la Cátedra COAG-CREA de Derecho Agroalimentario
pág. 20

¿Hay *millennials* en el AOVE?

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Una edición más, como *media partners* de la World Olive Oil Exhibition (WOOE) -que se celebrará en Madrid los días 26 y 27 de febrero- organizaremos varias mesas redondas. En la primera de ellas se presentarán algunos de los centros más vanguardistas de oleoturismo de nuestro país y estará moderada por el CEO de Grupo Editorial Mercacei, Juan A. Peñamil. De la segunda, me encargo yo.

Si ya el año pasado reuní en ese mismo espacio a algunas de las mujeres más brillantes del panorama oleícola, el reto de este año ha sido encontrar y juntar a los *millennials* del AOVE para debatir el futuro del sector. Y digo reto porque, al igual que elegir sólo a seis mujeres -reconocidas productoras, *coaches*, catadoras, chefs, responsables de cooperativas, jefas de ventas, investigadoras y propietarias de tiendas temáticas de AOVE- para representar al mundo del virgen extra fue un desafío, encontrar a tan solo cinco *millennials* ha supuesto toda una odisea.

En esta mesa redonda -que moderaré el próximo 27 de febrero- participarán finalmente Rafa Alonso Barrau, director comercial y export manager de Rafael Alonso Aguilera (AOVE Oro del Desierto); María del Mar Manrique, gerente de la SCA San Vicente (AOVE Puerta de las Villas); Mercedes Uceda, responsable de calidad de IADA Inge-



nieros; José Miguel Molina, miembro del miembro del Panel de Cata de la DOP Priego de Córdoba; y Daniel García Peinado, chef ejecutivo del Gourmet de La Selección Española de Fútbol, conocido como el chef del AOVE.

Pero, ojo, me ha costado encontrar a coetáneos. Si no hay *millennials* en el sector, ¡imagínense de la generación Z! ¿Dónde está el relevo?

Hace un par de años preguntábamos acerca de este tema a los alumnos del Máster Universitario en Olivar y Aceite de Oliva de la UJA y se mostraban realmente preocupados al respecto. “Es necesario rejuvenecer el sector con gente preparada, nuevas ideas e imaginación”, aseguraba uno de ellos, mientras que otro mostraba su asombro ante la ausencia de movimiento y evolución en el sector, indicando que “se debería dar un salto en materia de digitalización”.

La Interprofesional ya lanzó hace años la brutal campaña de promoción repleta de spots dirigidos a jóvenes *modernes* a los que les hablaba en su lenguaje y les invitaba a consumir aceites de oliva de nuestro país.

Pero una sola iniciativa no cambia nada. Deberíamos tirarnos en plancha a reclutar a jóvenes para que se incorporen a nuestro barco o acabáremos dando vueltas sin rumbo y hundiéndonos, como los miembros de la orquesta del Titanic, en las mismas ideas y pensamientos que hace décadas.

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



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

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

“Patrocina la Noticia de la Semana”

“Las 20 noticias oleícolas
más leídas en 2023”

pág.18



Fundadora:
M. Dolores Peñafiel Fernández

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

Directora:
Pandora Peñamil Peñafiel

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

Edita:



Mercacei
GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:
Juan A. Peñamil Alba

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

Secretaria 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
	• WOOE
	• Campaña
6-10	Mercado
	• Internacional
11	Actualidad
	• COI
	• Gastro
	• Eventos
	• Promoción
	• Bio y eco
	• Las noticias más leídas
	• Formación
21	Comercio Exterior
24	Precios en el lineal
26	Anuncios Breves
27	Agenda

Exportación

¿Quieres exportar tu aceite de oliva virgen extra a Filipinas?

Andalucía TRADE, la Agencia Pública Empresarial para la Transformación y el Desarrollo Económico, ha convocado la participación del sector agroalimentario en la próxima misión comercial directa a Filipinas, que tendrá lugar del 19 al 22 de febrero en Manila.

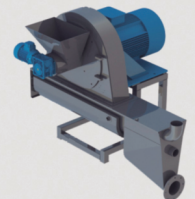
Según los datos de este organismo, el mercado de Filipinas, con un crecimiento medio del PIB de 6% en los últimos años, cuenta con una economía relativamente bien diversificada y un elevado potencial de crecimiento. Tras el duro golpe recibido a causa de la pandemia (-9,6% de caída del PIB), Filipinas ha recuperado la senda de crecimiento.

A pesar de la incertidumbre por el deterioro del entorno internacional y el repunte del coste energético, se espera que Filipinas pueda seguir creciendo en torno al 6-7% en los próximos años. Los principales capítulos agroalimentarios exportados desde Andalucía a Filipinas han incrementado en un 10% su valor entre los años 2020 y 2021. En 2022, con datos aún provisionales, el valor de las exportaciones andaluzas a Filipinas se ha triplicado.

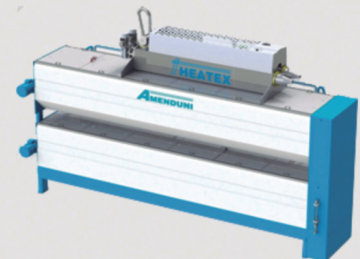
Los objetivos de esta misión comercial, cuya convocatoria finalizará el 12 de enero, son fomentar la internacionalización de las empresas andaluzas del sector; buscar oportunidades y ampliar el conocimiento del mercado filipino en Andalucía; facilitar la comercialización de productos andaluces en Filipinas; introducir nuevos productos con demanda creciente en dicho mercado; y consolidar la presencia de productos ya presentes.



EVO LINE
NUEVO DECANTER



NUEVOS MOLINOS
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



HEATEX
INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



REX LIMITED
NUEVO NUEVO MODELO



ACCIAIERIE VALBRUNA
High quality is our standard

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

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





Aceite de oliva

Escasa operatividad y sigue la tendencia al alza de las cotizaciones

Comienzo de año con un mercado paralizado que intenta digerir unos precios que no encuentran techo.

Jaén

En el inicio del año asistimos a la misma tendencia al alza de las cotizaciones, con poca oferta que se coloca rápidamente y una demanda que picotea para satisfacer necesidades concretas. La producción se antoja más corta de lo que indican las previsiones, con bajos rendimientos (2 ó 3 puntos por debajo del año pasado). Así, el lampante se sitúa a 8.400/8.450 €/t.; el virgen, a 8.500/8.700 €/t.; el virgen extra, a 8.900/9.100 €/t.; y el refinado, a 8.500 €/t.

Córdoba

Prosigue el desconcierto en el mercado, cada vez más duro, donde sólo se picotea lo estrictamente necesario y para cubrir ventas, con la oferta vendiendo a cuentagotas y pretendiendo seguir aumentando las cotizaciones. En este sentido, el lampante se establece a 8.500 €/t.; el virgen, a 8.700/8.800 €/t.; y el virgen extra, a 8.900/9.100 €/t. El refinado, por su parte, no muestra cotización.

Sevilla

Mercado muy firme en cuanto a las cotizaciones, con una oferta que no cede y con pocas ganas de vender; mientras la demanda se ve obligada a asumir precios actuales para satisfacer necesidades puntuales. En este contexto, el lampante se sitúa a 8.300 €/t.; el virgen, a 8.600/8.700 €/t.; el virgen extra, a 9.000/9.250 €/t.; y el refinado, a 8.600/8.700 €/t.

Rosa Moliterno

Broker
Aceite de oliva a granel

952 603 030
rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

Málaga

Mercado sin operatividad, con la producción avanzando a buen ritmo y agradeciendo las precipitaciones que van llegando. Ninguna categoría muestra cotización.

Castilla-La Mancha

Escasa operatividad debido al desinterés de la oferta, al tiempo que la demanda se muestra muy prudente y cautelosa, a la espera también de los datos de producción y salidas de enero. Precipitaciones muy escasas e insuficientes. Así, el virgen se establece a 8.500/8.800 €/t.; y el AOVE, a 8.900/9.100 €/t.

Extremadura

Moderada actividad en el mercado, tanto en España como en Portugal, con una oferta corta y una tendencia ligeramente al alza en las cotizaciones. La producción podría ser más corta en algunas zonas respecto a lo esperado. En este sentido, el lampante cotiza a 8.300/8.400 €/t.; el virgen, a 8.600/8.700 €/t.; y el AOVE, a 8.900/9.200 €/t.

Valencia

Continúa la tendencia imparable al alza en las cotizaciones en el inicio de 2024, si bien los precios del lampante y el virgen son meramente orientativos, porque no se opera. La oferta, escasa, se muestra muy firme; mientras que la demanda debe aceptar los precios actuales para satisfacer sus necesidades. Ahora falta comprobar la repercusión de la subida en el lineal, que podría provocar una caída del consumo. Mientras tanto, el lampante se establece a 8.200 €/t.; el virgen, a 8.600 €/t.; el AOVE, a 9.000 €/t.; y el refinado, a 8.300 €/t.

PIERALISI
CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com



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

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



El oleoturismo y los *millennials* del AOVE protagonizan el programa de conferencias de la WOEE

Una edición más, Grupo Editorial Mercacei, como media partner de la World Olive Oil Exhibition (WOEE), que se celebrará en Madrid los días 26 y 27 de febrero, tendrá un especial protagonismo en el programa de conferencias de la feria. Así, organizará sendas mesas redondas sobre el potencial del oleoturismo para el sector, moderada por el CEO de Grupo Editorial Mercacei, Juan A. Peñamil; y los *millennials* del AOVE, conducida por Pandora Peñamil Peñafiel, directora de *Olivatessen* y la *Guía EVOOLEUM*.

En concreto, en la mesa “¿Así funciona un proyecto de oleoturismo de éxito?”, que tendrá lugar el 26 de febrero a las 12 horas, participarán cinco profesionales del sector que conocen muy bien lo que es liderar un proyecto oleoturístico y que pondrán en común sus secretos y consejos.

Así, en esta mesa -moderada por Juan A. Peñamil, CEO Grupo Editorial Mercacei- intervendrán Juan Antonio Gómez-Pintado, presidente de Finca La Pontezuela (Centro de Interpretación 5 Elementos); Santiago Muguero, director de LA Organic (Hotel Cortijo LA Organic); Juan Ignacio Pulido, catedrático de Economía Aplicada de la Universidad de Jaén (Observatorio Internacional de Oleoturismo); María Amores, directora de Marketing y Comunicación de Grupo Montes Norte (Centro de Interpretación y Formación Olívia); y José Antonio Jiménez, director gerente y responsable del área de oleoturismo de Oleícola San Francisco.

La WOEE dedicará un espacio exclusivo al oleoturismo, “una práctica que se está revelando como una gran alternativa de negocio y futuro para la industria olivarera española”, según han destacado desde Pomona Keepers, entidad organizadora de la feria. Y es

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

que, según han subrayado, el oleoturismo es uno de los mayores potenciales que tiene ahora mismo el sector para atraer a nuevos consumidores, fidelizar a los actuales y abrir nuevas oportunidades que sostengan los negocios ante los desafíos actuales.

En la feria se reunirán algunas de las almazaras y expertos que más partido están sacando a esta alternativa de negocio y turismo para exponer su visión a los profesionales del sector que quieran dar un paso más en este camino lleno de oportunidades. Y no solo se podrán conocer algunas de las propuestas más innovadoras y dinámicas del oleoturismo, sino que además se van a programar rutas, talleres, charlas y networking.

Por otro lado, la WOEE y Grupo Editorial Mercacei han invitado a varios *millennials* del AOVE para debatir sobre cuáles son los desafíos en el delicado momento

actual que vive el sector.

En esta mesa redonda -que tendrá lugar el 27 de febrero a las 12:45 horas y estará conducida por Pandora Peñamil Peñafiel, directora de *Olivatessen* y la *Guía EVOOLEUM*- participarán Rafa Alonso Barrau, director comercial y export manager de Rafael Alonso Aguilera (AOVE Oro del Desierto); María del Mar Manrique, gerente de la SCA San Vicente (AOVE Puerta de las Villas); Mercedes Uceda, responsable de calidad de IADA Ingenieros; José Miguel Molina, miembro del miembro del Panel de Cata de la DOP Priego de Córdoba; y Daniel García Peinado, chef ejecutivo del Gourmet de La Selección Española de Fútbol, conocido como el chef del AOVE.

Cabe recordar que la WOEE se ha consolidado como la gran feria del negocio, la exportación, las marcas y la calidad del aceite de oliva, y reúne a compradores, productores y profesionales de todos los ámbitos del sector. Las almazaras y empresas que participan en este evento, además de vender aceite de oliva, podrán encontrar nuevos aliados y dar a conocer sus productos ante cientos de profesionales tales como importadores, envasadores, cocineros, empresarios, restauradores, medios de comunicación e influencers. A su vez, incluye un amplio programa de conferencias y catas, así como diversas actividades, entre ellas el Olive Oil Bar, Gourmet Área, los Premios Olive Oil Exhibition o el Desafío WOEE.





Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén destaca la "excelente" calidad del aceite de oliva de la actual campaña

Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén ha destacado la "excelente" calidad que caracteriza al aceite de oliva producido en la provincia en la actual campaña. "Aunque la producción es escasa, cualitativamente la cosecha es magnífica", ha afirmado el presidente de esta organización, José Manuel Espejo, quien ha resaltado que la excelencia se deriva de la gran labor desarrollada por el sector cooperativo jiennense.

"La sostenida apuesta por la calidad explica el ingente número de galardones obtenidos por aceites producidos en cooperativas de Jaén", ha subrayado la organización. Espejo ha aludido a los cinco premios sobre ocho posibles logrados en la última edición de la cata-concurso "Jaén Selección" de la Diputación, que se suman a los conseguidos recientemente en diversos certámenes de prestigio.

LEONARDO D'ERRICO
610 78 51 92
 Brokerage Olive Oil

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

Para Espejo, la apuesta por la calidad es tanto más meritoria, ya que "se mantiene a pesar de la concatenación de circunstancias adversas", entre ellas las bajas cosechas a causa de la prolongada sequía, así como el encarecimiento de los *inputs* para la producción, como los carburantes, la energía eléctrica, abo-

nos y fitosanitarios, envases y embalajes y el transporte.

Precisamente, a su juicio, la evolución de la sequía de problema coyuntural a casi estructural -el actual período seco comenzó cinco años- hace preciso un pacto por el agua en el que intervengan las administraciones públicas y el sector agrario para afrontar con más garantías la falta de precipitaciones.

Además del pacto por el agua, Espejo ha hecho hincapié en otra serie de retos que tiene que afrontar el sector con el fin de garantizar su futuro. Así, se ha referido a la integración de cooperativas de la provincia para propiciar su fortalecimiento, así como el relevo generacional que facilite la incorporación los jóvenes a los órganos de dirección, donde también es preciso que se incremente la presencia de mujeres.

Más de 1.000 agricultores se benefician del Plan Renove 2023 para la compra de maquinaria nueva

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha concluido los pagos del Plan Renove 2023 a más de un millar de agricultores y ganaderos que solicitaron sus ayudas, que tienen como objetivo la adquisición de maquinaria agrícola nueva dotada de la última tecnología.

La convocatoria de este año ha contado con un presupuesto total de 9.545.350 euros, el mayor del Plan Renove hasta la fecha, y un 45% más elevado que el de 2022.

El MAPA ha precisado que en esta edición, las ayudas se han dividido en dos líneas, una destinada a la compra de sembradoras de siembra directa, y una segunda para otras máquinas, lo que ha permitido optimizar la asignación de los fondos disponibles según la demanda.

Tras el reparto de la totalidad de los fondos, los datos definitivos del plan 2023 apuntan a que el 96% de las solicitudes presentadas han sido aceptadas. En concreto, este año el plan ha contado con 1.083 beneficiarios.

El Plan Renove 2023 ha propiciado una inversión total en compra de nueva maquinaria cercana a los 40 millones de euros. La subvención del programa alcanza de media el 23,6% del gasto total realizado por los agricultores y ganaderos beneficiarios.

Según el MAPA, esta convocatoria ha propiciado la incorporación al parque de maquinaria agrícola de unidades modernas, dotadas de las últimas tecnologías, más respetuosas con el medio ambiente, más eficaces, seguras y ergonómicas. La concesión de la ayuda también lleva apa-

rejada el achatarramiento de las unidades antiguas.

Por tipo de maquinaria, se sitúan en primer lugar las sembradoras de siembra directa, con 600 unidades renovadas, seguidas de los equipos de aplicación de productos fitosanitarios y de las abonadoras, con 192 y 107 unidades, respectivamente. La renovación de trituradoras de residuos vegetales también ha tenido una gran acogida, con 101 unidades.

Las cifras definitivas muestran la gran acogida del Plan Renove en el sector agrario. Castilla y León es la primera Comunidad Autónoma receptora de ayudas, con más de 6,6 millones de euros y 738 unidades. Le siguen Aragón (176 unidades con 1,5 millones de subvención) y Cataluña (58 unidades y más de 500.000 euros de ayuda).

*Aceites de oliva*

		EUROS/T. SEMANA 18/31 diciembre '23 (Cierre día 14 dic. '23)	EUROS/T. SEMANA 8/14 enero '24 (Cierre día 4 enero '24)
	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	8.100	8.400/8.450
	Virgen	8.200/8.400	8.500/8.700
	Virgen extra	8.500/8.700	8.900/9.100
	Refinado	8.150	8.500
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	8.100	8.500
	Virgen	8.400	8.700/8.800
	Virgen extra	8.500/8.900	8.900/9.100
	Refinado	8.100/8.150	Sin oper.
SEVILLA	Lampante, base 1º	8.000/8.200	8.300
	Virgen	8.500	8.600/8.700
	Virgen extra	8.700/9.200	9.000/9.250
	Refinado	8.200	8.600/8.700
GRANADA	Lampante, base 1º	8.100	8.400/8.450
	Virgen	8.200/8.400	8.500/8.700
	Virgen extra	8.500/8.700	8.900/9.100
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	8.300/8.500	8.500/8.800
	Virgen extra	8.600/8.800	8.900/9.100
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	8.000	8.000
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	7.700	8.200
	Virgen	7.900	8.600
	Virgen extra	8.600	9.000
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	7.800/8.000	8.300/8.400
	Virgen	8.200/8.300	8.600/8.700
	Virgen extra	8.500/9.000	8.900/9.200

* 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

Grupo **AGROISA**

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

SEVILLA	ANDALUCÍA	EUROS/T. SEMANA 18/31 diciembre '23 (Cierre día 14 dic. '23)	EUROS/T. SEMANA 8/14 enero '24 (Cierre día 4 enero '24)
		€/t.	€/t.
	Refinable, base 10°	2.700	2.700
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	3.750	3.750

Aceites de semillas

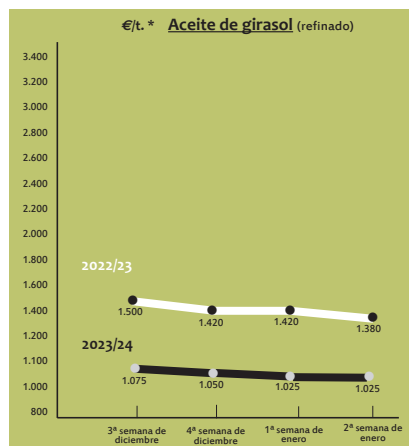
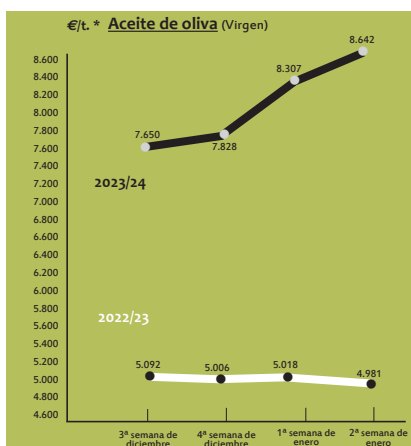
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)	EUROS/T. SEMANA 18/31 diciembre '23 (Cierre día 14 dic. '23)	EUROS/T. SEMANA 8/14 enero '24 (Cierre día 4 enero '24)
		€/t.	€/t.
	Crudo	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	1.020/1.030	1.020/1.030
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	1.100	950
	Refinado	1.150	1.000
	ACEITE DE SEMILLAS Refinado	1.020/1.030	1.020/1.030

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja	Sin oper.	Sin oper.
Oleínas de orujo	Sin oper.	Sin oper.
Ácidos grasos de oliva (de 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

(* Media ponderada a nivel nacional).



Aceites y Grasas industriales

MADRID
BARCELONAEUROS/KG.
SEMANA
18/31 diciembre '23
(Cierre día 14 dic. '23)EUROS/KG.
SEMANA
8/14 enero '24
(Cierre día 4 enero '24)

	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Fancy	s/c	s/c
GRASA ANIMAL 3° (origen)	1.005	1.005
GRASA ANIMAL 5° (origen)	1.020	1.020
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.110	1.110
ACEITE DE COCO (refinado)	1.686	1.686
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE MADERA	4.120	4.120
ACEITE DE RICINO	1.280	1.280
ACEITE DE PATA DE BUEY	s/c	s/c
ACEITE DE PESCADO refinado	6.475	6.475
GLICERINA BIDEDESTILADA	s/c	s/c
GRASA ANIMAL DE CORTEZAS DE CERDO < 5° (destino)	s/c	s/c

*Precios orientativos

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

ACEITE DE RICINO: calidad 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 BIDEDESTILADA: 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 18/31 diciembre '23 (Cierre día 14 dic. '23)	EUROS/KG. SEMANA 8/14 enero '24 (Cierre día 4 enero '24)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,00	9,50
		ACEITE DE OLIVA refinado	7,85	8,30
		ACEITE DE OLIVA lampante	7,00/7,20	7,50/7,80
		ACEITE DE ORUJO refinado	3,70	4,00
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,03	1,00
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,20	1,20
		ACEITE DE SOJA refinado	1,13	1,13
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,28	2,28
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA		ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,00/9,10	9,70
		ACEITE DE OLIVA virgen	8,00	8,90
TÚNEZ		ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,10/8,40	8,50/8,60
MARRUECOS		ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/8,00	7,50/8,00
TURQUÍA		ACEITE DE OLIVA refinado	s/c	s/c
GRECIA		ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	s/c	s/c
		ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine)	s/c	9,60
PORTUGAL		ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,70/9,00	9,00/9,30

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (4 de enero de 2024) (Los tipos de mercado)

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

Euro

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



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



CEQ
CONSORZIO
EXTRAVERGINE
DI QUALITÀ

ceqitalia.com





Internacional

Investigadores de Francia visitan Mendoza para estudiar la elaboración de sus aceites de oliva

El Ministerio de Producción de Mendoza (Argentina), a través del Instituto de Desarrollo Rural (IDR), ha mantenido un encuentro con autoridades del Instituto de Investigación para el Desarrollo de Francia (IRD) con el objetivo de proseguir el trabajo de campo sobre las dinámicas socioproductivas de la cadena de valor del sector olivícola mendocino.

“El estudio está haciendo especial hincapié en la elaboración del aceite de oliva. Se trata de un trabajo que se impulsa en países productores de referencia, como lo es en el caso, por ejemplo, de Túnez y en nuestro país, concretamente en nuestra provincia. Posteriormente, seguirá en otros países”, han destacado desde el IDR.

En este sentido, desde la institución han añadido que el estudio incluye un análisis del sistema productivo, el impacto social, económico y ambiental, como también las medidas de adaptación del sector al constante cambio climático”.

En la reunión han participado las econo-

mistas Pepita Ould Ahmed y Pascale Phelinas, del IRD francés. También han estado presentes la antropóloga Valeria Hernández, una de las directoras del Programas de Estudios Rurales y Globalización de la Universidad de San Martín-Buenos Aires (PERYG), y Macarena Dagata, del CCT, quien ha coordinado la visita en Mendoza.

Las actividades en la provincia se han iniciado con la entrevista al coordinador técnico del IDR, Alfredo Baroni, quien se ha referido a la situación actual y el contexto de la actividad olivícola provincial. Asimismo, ha abordado el desarrollo del sello de calidad vinculado al origen (Indicación Geográfica del AOVE Mendoza).

El Instituto de Investigación para el Desarrollo (IRD) es un organismo francés de investigación científica que realiza programas de interés social, económico, cultural y ambiental. Por tratarse de un ente gubernamental, está bajo la supervisión del Ministerio de Enseñanza Superior e Investigación y el Ministerio de Asuntos Exteriores del país gallo.

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) (Precios cif Rotterdam)		s/c
CEREALES		PRECIOS
(Estos precios son en origen)		€/t.
Maíz		310
Trigo panificable		360
Trigo forrajero (puerto destino)		340
Cebada cervecera		270
Cebada dos carreras		270
Colza (puerto destino)		752
Guisantes		280
Centeno		220
Harina de girasol (pellets)		300
Harina de girasol (alto proteico)		340

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **1.305,00** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.308,75**.

◆ Precios: Futuros enero.

Harina de soja: 389,20 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **421,10**.

◆ Precios: Futuros enero.

Aceite de soja: Cerraba a **47,52** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **49,84**.

◆ Precios: Futuros enero.

Maíz: Terminó la semana a **474,25** centavos/bushel, habiendo comenzado a **460,25**.

◆ Precios: Futuros marzo.



Jaime Lillo asume su cargo como director ejecutivo del COI

El Consejo Oleícola Internacional (COI) inicia 2024 con Jaime Lillo como nuevo director ejecutivo de este organismo. Lillo es el primer español en asumir este puesto tras ser elegido para este cargo en junio de 2023 por consenso del Consejo de Miembros del COI.

Jaime Lillo, hasta ahora director adjunto del COI, sucede al tunecino Abdellatif Ghedira, que asumió el cargo el 1 de enero de 2016 y cuyo mandato concluyó en diciembre. Tanto el personal de este organismo como los países miembros del COI han coincidido en destacar de Ghedira “su dedicación y su espíritu resiliente, que han ayudado a mejorar la reputación de la organización intergubernamental”.

El COI ha destacado que Lillo conoce perfectamente la organización, habiendo sido durante los últimos siete años y medio director adjunto, supervisando las actividades operativas. Durante este periodo, según ha añadido, participó activamente en la implementación de la estrategia de expansión del COI, incorporando nuevos miembros y acercándose a los principales países consumidores de aceite de oliva y aceituna de mesa que actúan como observadores de la organización.

Este organismo ha subrayado que Lillo también ha ayudado a mejorar la armonización de las normas comerciales internacionales para el aceite de oliva y los aceites de orujo de oliva; ha supervisado un aumento significativo de los laboratorios de análisis sensorial reconocidos por el COI; y ha lanzado numerosas actividades relacionadas con el medio am-

biente, el cambio climático, los recursos genéticos del olivo y la sostenibilidad.

Respecto a sus retos, el nuevo director ejecutivo del COI se compromete a mejorar el papel de este organismo “como única organización intergubernamental del mundo que reúne a casi todos los países productores y consumidores de aceite de oliva y aceitunas de mesa”. Bajo su liderazgo, el COI se dispone a impulsar la coordinación de las actividades políticas con sus miembros, en particular en lo que se refiere a la sostenibilidad y a la contribución única del olivar a la lucha contra el cambio climático.

“Durante los próximos años y bajo el paraguas de una agenda común y un diálogo continuo con sus países miembros, el COI pretende aumentar su visibilidad en el escenario mundial para elaborar los objetivos establecidos en el Acuerdo Internacional sobre el Aceite de Oliva y las Aceitunas de Mesa; reforzar el estándar comercial para estos productos con el fin de facilitar los flujos comerciales y disminuir las barreras; y fortalecer la cooperación técnica en su conjunto para difundir mejores prácticas y mejorar la calidad del aceite y el conocimiento del consumidor sobre los infinitos atributos de los productos del olivo”, ha remarcado el organismo.

Jaime Lillo es ingeniero agrónomo por la Universidad Politécnica de Madrid en la especialidad de Economía Agraria y cuenta con una amplia experiencia en materia agrícola en España y ante la Unión Europea (UE). En concreto, el COI ha precisado que, además de su condición de funcionario del Cuerpo de Ingenieros Agrónomos de España desde 2001 y de la Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural de la Comisión Europea desde 2004, ha desempeñado varios papeles decisivos en las agendas agrarias española y europea en las últimas décadas. Entre ellos, se incluye su papel como Director General Adjunto del Ministerio de Agricultura de España, donde coordinó las políticas de desarrollo agrícola y rural entre la UE y socios internacionales (2007-2010).

También destaca su anterior nombramiento como asesor principal en materia de agricultura, pesca y alimentación en la Representación Permanente de España ante la UE, durante la cual actuó como portavoz en la Comisión Especial de Agricultura, dirigió la oficina ministerial en Bruselas, representó a España ante las instituciones de la UE, participó en negociaciones relacionadas con la política agrícola y el comercio internacional y actuó como asesor de los ministros de agricultura de la UE (2010-2016).



HERPASUR SA
CALDERERÍA INOX

**LA CALIDAD
NUESTRA RAZÓN
DE SER LÍDER**

FÁBRICA Y OFICINA
Polígono Industrial El Portal
C. Sudáfrica, Parcela 83
11408 Jerez de la Frontera (Cádiz)

Tlf: + 34 956 14 32 71
Fax: + 34 956 14 36 27
Email: info@herpasur.com
www.herpasur.com



SECOVISA
Soluciones en Acero Inoxidable



TANKINOX



Pasta con aceite de oliva virgen extra en el espacio

La pasta en el espacio se puede condimentar con aceite de oliva virgen extra, que fue testado durante más de seis meses en órbita, donde la gravedad y los rayos cósmicos no repercutieron en su calidad. Así lo ha afirmado Coldiretti en referencia al proyecto “*Italian Space Food*”, que llevará por primera vez pasta italiana al espacio sobre la mesa de los astronautas de la Estación Espacial Internacional (ISS) con la misión Axiom 3, que partirá de Florida el próximo 10 de enero.

Cabe recordar que una selección de AOVes italianos abandonaron la Tierra en julio de 2022 para llegar a la Estación Espacial Internacional, gracias a una oportunidad de vuelo de la Agencia Espacial Italiana. Los cuatro zumos seleccionados eran productos italianos de la más alta calidad y cada uno obtenido de un solo tipo de aceituna, como la coratina y la carolea, en representación de las 533 variedades “que hacen único a nuestro país”, según ha informado Coldiretti.

Para la organización italiana, esta iniciativa se trata de un importante paso adelante para apoyar la candidatura de la cocina italiana a Patrimonio Mundial de la UNESCO después de que el aceite de oliva virgen extra pudiera formar parte permanentemente de la dieta de los astronautas “gracias a que sus valiosas características nutricionales y saludables se mantuvieron sin cambios según las pruebas realizadas sobre muestras devueltas a la Tierra desde la ISS a principios de año”.

Las muestras seleccionadas por Coldiretti y Unaprol habían llegado a la ISS junto con cuatro AOVes que Samantha Cristoforetti, astronauta italiana de la Agencia Espacial Europea (ESA) y primera mujer europea en convertirse en comandante de la ISS, había elegido como parte de su “bonus food”.

El “bonus food” es una de las comidas que los astronautas pueden elegir para llevar un complemento a su dieta estándar, que son ali-

mentos que se preparan y envasan en tierra.

A través del proyecto “*EVOO in Space: Extra Virgin Olive Oil in Space (EVOOS)*” se analizaron los efectos de la permanencia en el espacio sobre las características físico-químicas, sensoriales y nutricionales del aceite de oliva virgen extra. La muestra fue analizada en Calabria, en las instalaciones de Rende del Centro de Investigación en Olivicultura, Fruticultura y Cítricos de CREA, donde se compararon con muestras de estos aceites almacenadas en los mismos paquetes pero que permanecieron en Tierra.

De los datos preliminares obtenidos se desprende que el embalaje especial en bolsa protectora al vacío, probado y actualmente permitido en misiones a bordo de la ISS, impermeable al oxígeno y mantenido al vacío, ha permitido conservar el aceite de oliva virgen extra durante al menos los primeros seis meses, garantizando un producto de calidad Made in Italy, aún rico en biofenoles y tocoferoles.

La Dieta Mediterránea encabeza la lista de las mejores dietas para 2024

Por séptimo año consecutivo, la Dieta Mediterránea ocupa el primer puesto de la lista de las mejores dietas para 2024 que elabora la revista US News & World Report, que ha examinado 30 patrones alimentarios en diversos niveles a través de las aportaciones de un panel compuesto por destacados expertos en salud.

La Dieta Mediterránea ocupa el puesto número uno entre las mejores dietas en general, centrándose en la calidad de la dieta en lugar de en un solo nutriente o grupo de alimentos y en el consumo diario de frutas, verduras, cereales integrales, legumbres, frutos secos, aceite de oliva, hierbas y especias. Este patrón alimentario también ocupó el primer lugar en las mejores dietas para la diabetes, las mejores dietas saludables para el corazón, las dietas más fáciles de seguir, las mejores dietas para la salud de los huesos y las articulaciones, las mejores dietas familiares y las

mejores dietas para una alimentación saludable.

Estos expertos calificaron cada dieta en 11 categorías: mejores dietas en general, mejores dietas para bajar de peso, mejores dietas para bajar de peso rápidamente, mejores dietas para la diabetes, mejores dietas saludables para el corazón, las dietas más fáciles de seguir, las mejores dietas para una alimentación saludable, las mejores dietas vegetales, mejores dietas para la salud de huesos y articulaciones, mejores dietas familiares y mejores programas de dieta.

Estas clasificaciones siguen una metodología creada por US News en asociación con la consultora The Harris Poll, que tiene en cuenta las evaluaciones de 43 expertos, incluidos médicos, dietistas nutricionistas, epidemiólogos nutricionales e investigadores académicos sobre pérdida de peso.

“Elegir una dieta puede resultar complicado.

Cada persona tiene consideraciones y objetivos de salud únicos, y hay muchas dietas para elegir, y es difícil saber cuáles funcionarán mejor para cada uno. Por ello, desde US News hacemos el trabajo preliminar para sus usuarios, recopilando las aportaciones de expertos médicos y en nutrición reconocidos a nivel nacional para determinar qué dietas llegan a la cima en términos de integridad nutricional, facilidad de seguimiento y promoción de un estilo de vida saludable a largo plazo”, ha subrayado Gretel Schueller, editora jefe de salud de US News.

Según ha destacado US News & World Report, numerosos estudios han demostrado que este patrón alimentario -que cuenta con el AOVE como uno de sus productos estrella- reduce el riesgo de ciertas afecciones de salud crónicas, como las enfermedades cardiovasculares y la diabetes tipo 2, al tiempo que promueve una vida más larga y una mejor calidad de vida.



Agenda 2024: ferias y eventos de interés para el sector oleícola

Ya estamos en 2024 y desde Mercacei queremos detallar las ferias y eventos agroalimentarios nacionales e internacionales que tendrán lugar durante este año y que constituyen citas de interés para los productores y empresas del sector del olivar y del aceite de oliva.

Enero

A nivel internacional, la primera de ellas será Winter Fancy Food, que se celebrará del 21 al 23 de enero en Las Vegas (EEUU), mientras que en el territorio nacional tendrá lugar la Fira de l'Oli de Qualitat Verge Extra, del 19 al 21 de enero en Lleida; Fitur, que se llevará a cabo del 24 al 28 en Madrid; Agroexpo, del 24 al 27 de enero en Don Benito (Badajoz); y Madrid Fusión, del 29 al 31 de enero en Madrid.

Febrero

Ya en febrero, fuera de nuestras fronteras destaca, entre otras, Azeitech, el día 2 en Maria da Fé (Minas Gerais, Brasil); Pitti Taste, del 3 al 5 en Florencia (Italia); Prodexpo, del 5 al 9 en Moscú (Rusia); Biofach, del 13 al 16 en Núremberg (Alemania); Supermarket Trade Show, del 14 al 16 en Mihama (Japón); y Gulfood, del 19 al 23 en Dubái (Emiratos Árabes Unidos); y Olio Officina Festival (del 29 de febrero al 2 de marzo en Milán, Italia). En España se celebrará del 26 al 27 de febrero la World Olive Oil Exhibition (WOOE), que tendrá lugar en IFEMA Madrid.

Marzo

En marzo llegarán Foodex Japan (del 5 al 8 en Tokio, Japón); Enolixpo (del 7 al 9 en Bari, Italia); Olio Capitale (del 8 al 10 en Trieste, Italia); Food Expo (del 9 al 11 en Atenas, Grecia); Expo West (del 12 al 16 en California, EEUU); e IFE London (del 25 al 27 en Londres, Inglaterra). En España se celebrarán el Symposium Nacional de Sanidad Vegetal (del 13 al 15 en Sevilla), Smart Agrifood Summit (del 14 al 15 en Sevilla) y Alimentaria (del 18 al 21 en Barcelona).

Abril

Por su parte, el mes de abril también albergará importantes citas nacionales e interna-



cionales tales como MeetingPack (del 10 al 11 en Valencia, España); SOL&Agrifood (del 14 al 17 en Verona, Italia); World Food Poland (del 16 al 18 en Varsovia, Polonia); Salón de Gourmets (del 22 al 25 en Madrid, España); SIAM (del 23 al 28 en Meknès, Marruecos); y Ovibaja (del 30 de abril al 5 de mayo en Beja, Portugal).

Mayo

Mayo también tendrá un marcado acento internacional con ferias de interés para el sector tales como CIBUS (del 7 al 10 en Parma, Italia); SIAL Canadá (del 15 al 17 en Montreal, Canadá); NRA Show (del 18 al 21 en Chicago, EEUU); Olivtech (del 23 al 25 en Izmir, Turquía); SIAL Shanghai (del 28 al 30 en Shanghai, China); PLMA (del 28 al 29 en Ámsterdam, Holanda); Thaifex-Anuga Asia (del 28 de mayo al 1 de junio en Bangkok, Tailandia). En España tendrá lugar Hispack (del 7 al 10 en Barcelona), así como Futurooliva (del 23 al 25 en Baeza, Jaén).

Junio, julio y agosto

Asimismo, la temporada estival llegará con citas ya confirmadas como Organic Food Iberia (del 4 al 5 de junio en Madrid, España); Seoul Food and Hotel (del 11 al 14 de junio en Seúl, Corea del Sur); Food & Wine Classic As-

pen (del 14 al 16 de junio en Aspen, EEUU); Summer Fancy Food Show (del 23 al 25 de junio en Nueva York, EEUU); Olive Japan Show (del 28 al 29 de junio en Tokyo, Japón); Food and Hotel Indonesia (del 23 al 26 de julio en Jakarta, Indonesia); y Vietfood and Beverage (del 8 al 10 de agosto en Ho Chi Minh City, Vietnam).

Septiembre

Otras ferias claves en septiembre serán Fine Food Australia (del 2 al 5 en Melbourne, Australia); World Food Istanbul (del 3 al 6 en Estambul, Turquía); Speciality & Fine Food Fair (del 10 al 11 en Londres, Inglaterra); Gourmet Selection (del 15 al 16 en París, Francia); Foodex Saudí (del 16 al 19 en Riyadh, Arabia Saudí); y World Food Moscow (del 17 al 20 en Moscú, Rusia).

Octubre

En octubre tendrán lugar Fruit Attraction (del 8 al 10 en Madrid, España); Nordic Organic Food Fair (del 9 al 10 en Estocolmo, Suecia); y SIAL Paris (del 19 al 23 en París, Francia).

Noviembre

Finalmente, en noviembre tendrán lugar Gastronomic Forum Barcelona (del 4 al 6 en Barcelona, España); Worlds of Flavour (del 6 al 8 en Napa Valley, California, EEUU); FHC China (del 12 al 14 en Shanghai, China); Hospitality Qatar (del 12 al 14 en Doha, Qatar); SI-MEI (del 12 al 15 en Milán, Italia); Biocultura Madrid (del 21 al 24 en Madrid, España); SI-MA (del 24 al 27 en París, Francia); y Empack y Logistics & Automation (del 27 al 28 en Madrid, España).

Puede consultar todas las ferias y eventos en la sección Agenda de nuestra web.



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANALISIS

AxFLOW

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



www.axflow.es

DEPOSITOS INOX.



MANZANO Flottweg

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



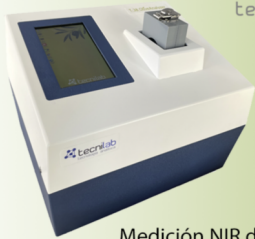
SERIJEREZ

DECORACIÓN EN VIDRIO

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

tecnilab

tecnología analítica



La solución integral para su almazara

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

ENVASES/ENVASADO



AUTELEC

TECNOLOGÍA, S.L.

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

EXTRACCIÓN



centrifugación alemana

La extracción convertida en arte.

BOMBAS

bombas TRIEF

desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es



Codi - Pack

MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com



Palacín

Desde más de 150 años, ANDRITZ SEPARATON se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y componentes clave en el sector de la aceituna. Con más de 15.000 accesorios y piezas instalados en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATON es uno de los líderes mundiales en el suministro de centrifugadoras.
Los dispositivos Fager están diseñados específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector oleícola, cumpliendo con los requisitos más exigentes.
PALACÍN incorpora en su línea de extracción control de gran intensidad y se convierte en el proveedor exclusivo de ANDRITZ SEPARATON para España y Portugal.

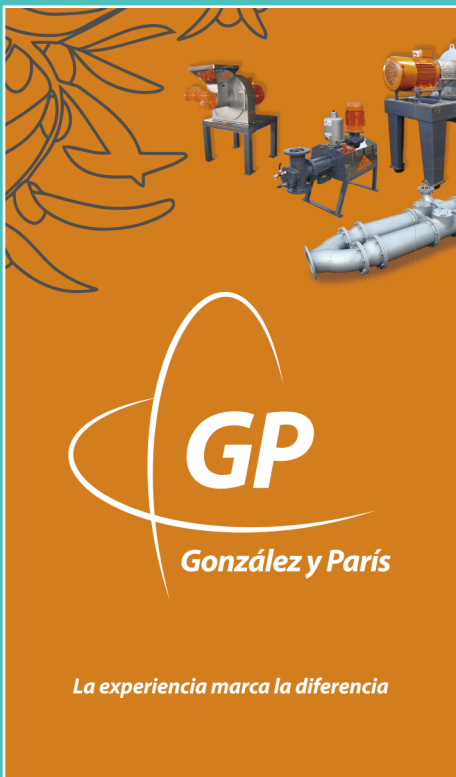
FÁBRICA Y ALMACÉN
Avenida Vicente Piñero nº 12
14850 BAZENA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: taosal@taosal.com

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



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

TAOSA



GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962



Ausere

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

LABORATORIOS



agrama

ciencia y vida



Análisis Agroalimentarios

Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com



ESCAPARATE DE PROVEEDORES




LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

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

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



TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE



VIVEROS/CAMPO



Lecciana,
— la variedad italiana de los —
GRANDES ACEITES

PREMIUM



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

PH: +351 964 288 994

Vidigueira, Portugal

TREICO



INNOVAMOS PARA TI

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

www.treico.com

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

100% AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

PESAJE ELECTRICIDAD SOFTWARE

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

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

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.



MI NUESTRA SOLUCIÓN: **AGROCUADERNO** 4.0

DESARROLLADO POR PROSUR

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

TODOLIVO Infórmate

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



La Fundación Certióleo se consolida como entidad certificadora de los AOVEs de calidad de Jaén

La apuesta de las figuras de calidad diferenciada de la provincia de Jaén por unirse para certificar en común el origen y la calidad de sus AOVEs, sigue avanzando con paso firme y va incrementando el número de operadores (cooperativas, almazaras privadas y envasadoras) que son certificadas en cualquiera de sus alcances (o en más de uno), llegando hasta 88 operadores con datos de final de 2023, según ha informado la Fundación Certióleo. Esta entidad, desde su creación en 2019, actúa como órgano de control de las DOPs Sierra de Segura, Sierra Mágina y Sierra de Cazorla y de la IGP Aceite de Jaén.

Esta apuesta surgió de la necesidad de acreditar por ENAC la actividad de certificación, que venían haciendo los Consejos Reguladores de manera individual, en la norma 17065, y este fue uno de los principales fines con los que se constituyó la Fundación en 2019 por las tres DOPs de la provincia, consiguiendo la acreditación a finales de 2020 y sumándose seguidamente la IGP Aceite de Jaén.

Esto significa, según ha precisado la entidad, que los procedimientos y sistemas de control de origen y calidad son los mismos para cualquiera de los alcances auditados, ya sea DOP o IGP, y por tanto la entidad está inscrita en el registro de evaluación de la conformidad de productos agroalimentarios y pesqueros que operan en Andalucía, gestionado por la Consejería de Agricultura.

La presidencia de la Fundación es rotativa, siendo actualmente Salvador Contreras, presidente de la DOP Sierra Mágina quien la ostenta, y la sede está situada en las instalaciones de la DOP Sierra de Segura. A su vez, cuenta con nueve inspectores/auditores y dos directores técnicos cualificados para el desarrollo de las actividades de certificación indicadas. El patronato está compuesto por dos representantes de cada uno de los Consejos Reguladores, y cuenta con un convenio de colaboración con Caja Rural de Jaén.

La doble certificación DOP e IGP Aceite

de Jaén es posible para una misma marca de aceites, siempre que se cumplan los requisitos de ambas figuras de calidad y el protocolo aprobado para el etiquetado, existiendo ya marcas que comercializan con ambos alcances.

Como objetivos de futuro, la Fundación está trabajando para acreditarse en el alcance de agricultura ecológica y elaboración de aceites de acuerdo a esta normativa. También tiene prevista la realización de unas jornadas en 2024 dedicadas a temas de interés transversales referidos a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas.

Igualmente, está desarrollando una colaboración con la Fundación de la Calidad Agroalimentaria de Andalucía, compuesta por las DOPs de los vinos de Huelva, Málaga y Montilla-Moriles, participando mutuamente en los Comités de Partes y desarrollando actividades de formación conjunta de sus auditores.

La Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo dedicará el año 2024 al AOVE

Tras celebrar en 2023 el “Año del Arroz de las Marismas del Guadalquivir”, la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo ha anunciado que el producto agroalimentario destacado para 2024 será el aceite de oliva virgen extra. Así, la Denominación de Origen Protegida Estepa ha informado de que, como única DOP oleícola de la provincia de Sevilla, tendrá un especial protagonismo en este simbólico año mediante un programa de actividades.

La capital hispalense ha acogido recientemente el acto de clausura del “Año del Arroz de las Marismas del Guadalquivir”, que a lo largo de 2023 ha venido celebrando la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo.

Durante su intervención en este evento, el presidente de la DOP Estepa, José María

Loring, ha animado a reflexionar sobre la “importancia real de la agricultura, ya que en el vaivén de la vida moderna, donde los destellos de la tecnología y la innovación nos deslumbran, a menudo olvidamos la raíz esencial que nutre nuestra existencia: la agricultura”.

“No ha sido un año fácil para el sector del aceite de oliva, que se enfrenta ahora mismo a muchísimos retos como la escasez de agua en nuestros olivares por el acusado cambio climático, que es ya una realidad. Pero a la vez quiero destacar la valentía y el trabajo duro de nuestros

agricultores, que no se achantan ante incertidumbres o alarmas”, ha subrayado.

También ha dedicado unas palabras de agradecimiento y despedida para el que ha sido el protagonista de este año 2023, el arroz de las Marismas del Guadalquivir, un ingrediente, que según ha remarcado, “ha tejido, durante siglos, los sabores y aromas de nuestra cocina”.





Balance “muy positivo” del primer año de la campaña de promoción de productos ecológicos de Ecovalia

Ecovalia, la asociación profesional española de la producción ecológica, ha realizado un balance “muy positivo” del primer año de ejecución de la campaña de promoción de los productos ecológicos, iniciada en 2023 de forma conjunta con Agrobio (Associação Portuguesa de Agricultura Biológica).

La campaña “*El futuro está en tu mesa con la hoja verde*”, que tiene un presupuesto de más de 1.500.00 de euros, ha llevado a cabo un amplio programa de actividades dirigidas a consumidores, profesionales, escolares y líderes de opinión. Durante este primer año de ejecución, la audiencia potencial ha sido de más de 60 millones de personas.

Entre las actividades, se han realizado acciones promocionales en diferentes mercados de España con el fin de aumentar el grado de reconocimiento del sello ecológico europeo y de que conozcan los benefi-

cios del consumo de alimentos ecológicos. Asimismo, se ha participado en ferias ecológicas de referencia nacionales e internacionales tales como Organic Food Iberia, Naxtexpo y BioCultura.

En un centenar de centros educativos de España se está llevando a cabo el programa escolar EducaBio, para escolares de entre 8 y 12 años, que acerca este sistema productivo a toda la comunidad educativa. La introducción de los alimentos ecológicos en la cocina de los restaurantes y hogares también es otro de los retos de esta campaña que trabaja a través de BioRestauración, un concurso de cocina para amateurs y profesionales de España.

El presidente de Ecovalia, Álvaro Barreira, ha señalado que esta campaña “es la primera que se está ejecutando de estas características en España por una entidad

privada del sector. Tras unos meses de mucho esfuerzo y trabajo podemos decir que este primer año de ejecución ha sido todo un éxito porque ha alcanzado las expectativas marcadas con creces. La audiencia de este primer año ha alcanzado a más de 60 millones de personas, por lo que el objetivo de la campaña está más que alcanzado. Entendíamos que es necesaria su puesta en marcha para acercar a la ciudadanía a este sistema productivo, fomentar el consumo de estos productos y el conocimiento de la Eurohoja”.

La campaña “*El futuro está en tu mesa con la hoja verde*” cuenta con la financiación de European Research Executive Agency de la UE y se enmarca dentro de las campañas “*Enjoy, it’s from Europe*” cuyo objetivo es aumentar la visibilidad de los productos agroalimentarios europeos.



- 9ª edición -

ATHENA 2024

CONCURSO INTERNACIONAL DE ACEITE DE OLIVA

“Expanding excellence in olive oil”

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

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

PRECIO ESPECIAL POR RESERVA ANTICIPADA 180€

FECHA LÍMITE 2 DE FEBRERO DE 2024

www.athenaoliveoil.gr



Las 20 noticias oleícolas más leídas en 2023

Toca despedirse de 2023 y desde Mercacei hemos querido hacer un balance del año con las 20 noticias más leídas durante estos 365 días que, entre otros temas, abordan la campaña oleícola y los elevados precios de los aceites de oliva, los ganadores de los EVOOLEUM Awards, las claves de la nueva PAC en el olivar, la digitalización en la olivicultura, el interés por el aceite de oliva en Perú, la revolucionaria línea de café con AOVE de Starbucks o la celebración de MUNDOLIVAR. ¡Disfruten de la lectura y, sobre todo, feliz 2024!

1. ¿Qué ocurrirá con la producción de la próxima campaña y con los precios de los aceites de oliva si no llueve?

La preocupante y generalizada situación de sequía que se está registrando prácticamente en todo el país está comprometiendo en la actualidad diversos cultivos. El olivar español presenta un buen aspecto en este momento, pero necesita urgentemente que llueva en las próximas semanas. De no producirse estas precipitaciones, ¿qué podría ocurrir con la producción de la próxima campaña, así como con los precios de los aceites de oliva? Esta es la opinión de productores, industriales, expertos y operadores del sector oleícola.

2. Estos son los 100 Mejores AOVes del Mundo de la campaña 2022/23

EVOOLEUM Awards, el concurso privado que reconoce cada campaña a los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, sigue haciendo historia. Si en 2022 hubo dos ganadores ex aequo, en esta octava edición el EVOOLEUM ABSOLUTE BEST es un AOVE sudafricano, De Rustica Estate Collection Coratina. España -con cinco representantes entre los 10 mejores AOVes del mundo y 61 de los 100-, Italia y Portugal confirman la hegemonía de los países mediterráneos en la edición más internacional del concurso, con zumos de hasta 13 países en el prestigioso TOP100 de EVOOLEUM.

3. ¿De verdad necesitamos las nuevas variedades de olivo?

Allá por los 90's comenzó su andadura el sistema de olivar en seto. Si bien al principio fue recibido con grandes dudas y no poca resistencia, poco a poco fue demostrando por sí mismo las grandes ventajas que había venido a aportar: un ahorro sustancial en los costes de cosecha y la nula necesidad de mano de obra para la recolección. Además, se llevó a cabo con unas variedades, arbequina y arbosana, que demostraron ser constantes en producción y bastante adaptables a distin-

tos edafoclimas. Así comienza este artículo elaborado por el Equipo Técnico de Agromillora y publicado en *Mercacei Magazine* 115.

4. La expansión del olivar de miel

El olivar de miel se está expandiendo gracias a la lavanda, aunque parezca increíble. De entre todas las aromáticas, es la única que tiene un potente efecto llamada sobre el público. Si un aceite de oliva tiene aroma de lavanda, atrae. Si un olivar tiene lavanda entre las hileras de olivos, llama la atención. Así comienza este artículo de Javier Domínguez, paisajista del Grupo Operativo Olivares de Miel.

5. Llega MUNDOLIVAR, el mayor congreso mundial sobre olivicultura y elaiotecnología

El sector del olivar vive una auténtica revolución. Asistimos a un cambio de paradigma que engloba a todos los niveles de la cadena productiva. Bajo esta premisa nace MUNDOLIVAR, el I Congreso Mundial de Olivicultura y Elaiotecnología, un evento único sin precedentes en el sector que reunirá los próximos 22 y 23 de junio en el Aula Magna de la Universidad de Córdoba a los principales actores de la cadena productiva y a los grandes referentes de la olivicultura internacional para dar forma a un encuentro pionero con un formato innovador que no va a dejar indiferente a nadie.

6. Desarrollan un sistema de predicción temprana de las cosechas de olivar para los municipios de Jaén, Córdoba y Granada

El Grupo Operativo Predic I está desarrollando un sistema de predicción temprana de las cosechas de olivar para los municipios de Jaén, Córdoba y Granada. El prototipo permite anticipar, desde finales de marzo, una estimación de producción de aceituna con un índice de precisión de entre el 80 y el 90%.

7. Las claves para la aplicación de la nueva PAC en el olivar

M^a Magdalena Gálvez Djouma, jefa del Área de Olivar y Aceite de Oliva de la Subdirección General de Cultivos Herbáceos e Industriales y Aceite de Oliva del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), desvela en este artículo en exclusiva para Mercacei las claves para la aplicación de la nueva Política Agraria Común (PAC) en el sector y asegura que desde las diferentes administraciones se está fomentando su difusión y el asesoramiento técnico, tanto por su importancia en la mejora de la gestión de las explotaciones como para conocer todas las posibilidades de apoyo existentes.

8. El precio del aceite de oliva: el vídeo que explica la verdad de lo que está pasando

Por fin todos los medios de comunicación de nuestro país hablan sobre aceite de oliva. Eso sí, para decir que los profesionales del sector están especulando y que los precios de venta en los supermercados son estratosféricos. Para desmentir estas informaciones, y poner en valor el trabajo diario de todo el sector, hemos querido arrojar luz de forma rigurosa y contundente sobre la cuestión que más preocupa en este momento a todos los eslabones de la cadena de valor del aceite de oliva... y también al consumidor.

9. Cómo mitigar el impacto del cambio climático en los olivos

Un equipo de investigación del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) en San Juan (Argentina) está estudiando nuevas estrategias de manejo en los olivares para hacer frente a las altas temperaturas y restricción hídrica en un contexto de alta variabilidad climática. En este sentido, los investigadores buscan generar información clave para la toma de decisiones que permita sostener los rendimientos del cultivo y la calidad del producto final.

10. Llega sultana, la nueva variedad de olivar lanzada por BALAM Agriculture



La apuesta por la investigación en la obtención de nuevas variedades de olivar por parte de la empresa BALAM Agriculture y la Universidad de Córdoba (UCO) ha conseguido su primer resultado comercial. Se trata de sultana, la nueva variedad “que va a revolucionar las plantaciones en alta densidad”, según ha destacado el centro docente cordobés en un comunicado.

11. La lección magistral del consumidor

En un año muy complicado en el que los precios del aceite de oliva en origen están alcanzando cotas nunca vistas, desde la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) han realizado un análisis de la curva de elasticidad precio-demanda. Las conclusiones son, en su opinión, sorprendentes y reveladoras.

12. Los costes de producción del aceite de oliva se han incrementado más del doble en las últimas dos campañas

La reducida producción española de aceite de oliva en la pasada temporada 2022/23, que se repetirá en la actual campaña 2023/24, unida a la subida de precios de las labores de cultivo, han disparado los costes de producción, que se han incrementado más del doble. Esto implica que, a pesar de los altos precios del aceite de oliva, el oliviero no ve remunerada su actividad, según un informe de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).

13. El Gobierno prorroga la rebaja al 5% del IVA de los aceites de oliva

El Gobierno, a propuesta del Ministerio de Hacienda y Función Pública, ha aprobado la extensión de la reducción del IVA de una cesta de alimentos básicos hasta el 31 de diciembre. Cabe recordar que la rebaja del IVA de algunos alimentos entró en vigor el 1 de enero de este ejercicio y finalizaba el 30 de junio. En concreto, para los aceites de oliva y de semillas se aprobó el descenso del IVA del 10 al 5%.

14. Consecuencias de la locura de precios del aceite de oliva

Incertidumbre. Riesgo. Preocupación. Desequilibrio. Crisis. Impacto. Tensión. Volatilidad. Desencanto. Incógnita. Lección. Recuperar la normalidad. Terreno desconocido. Ruido mediático. Caída del consumo. Estas son las impresiones de los

**Siempre a tu lado
para que no pares
en campaña**

GEA

principales actores de nuestro sector ante la actual situación del mercado.

15. No es lugar para mujeres del AOVE... españolas

No tenemos suficientes mujeres preparadas en el sector oleícola español. No hay productoras válidas, ni catadoras reputadas, ni investigadoras pioneras, ni agricultoras luchadoras, ni maestras de almazara innovadoras, ni responsables de comunicación, marketing e instituciones a la altura. Eso, por lo menos, debe ser lo que piensan los responsables del Consejo Oleícola Internacional (COI), que han organizado una jornada para celebrar el Día Mundial del Olivo titulada “Le rôle vital des femmes dans le secteur oléicole” (“El rol fundamental de las mujeres en el sector oleícola”) en la que no hay ni una sola profesional representando al sector oleícola español.

16. Crece el interés por el aceite de oliva en Perú

Un estudio de ICEX España Exportación e Inversiones apunta que el aceite de oliva genera cada vez mayor interés en Perú y tanto su demanda como su producción están en crecimiento. Este aumento se debe a la gran demanda del consumidor peruano de productos del sector agroindustrial de los que el aceite de oliva forma parte, como, por ejemplo, las conservas. Además, este informe subraya que la pandemia generó una mayor preocupación por la salud alimentaria por parte de la población peruana, la cual impulsó el consumo de productos saludables como el aceite de oliva.

17. Aforo: Andalucía prevé que su producción de aceite de oliva se sitúe en 550.600 t. esta campaña, un 7,4% más

La consejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desa-

rollo Rural de la Junta de Andalucía, Carmen Crespo, ha presentado hoy en Jaén los datos oficiales de aforo de la cosecha del olivar para la campaña 2023/24, en la que se espera una producción de aceituna de almazara en esta Comunidad de 2.801.000 toneladas de las que se obtendrán 550.600 t. de aceite de oliva -valorándose como una producción baja-, lo que supone un aumento del 7,4% respecto a la temporada anterior, pero un 46,5% menos que la media de las cinco últimas.

18. Sensores, drones y satélites: aplicaciones en olivicultura

Actualmente se está produciendo un desarrollo notable en la digitalización de la agricultura; existe una gran variedad de sensores que permiten el seguimiento de determinados procesos fisiológicos y pueden ayudar a los agricultores en la toma de decisiones sobre aspectos específicos del manejo. El primer paso para optimizar el uso de los sensores y adaptar su manejo a cada caso particular es entender cuáles son las tecnologías de las que se derivan, qué información generan y cuáles son sus limitaciones.

19. Acesur inaugura su nueva almazara de diseño en Jabalquinto (Jaén) con una inversión de 12 millones de euros

Acesur inauguró ayer en el municipio de Jabalquinto (Jaén) su nueva almazara de diseño que acoge también un distinguido centro de oleoturismo. Para la apertura de este proyecto, la compañía ha destinado una inversión de 12 millones de euros. “Todo con el objetivo de resaltar la importancia de Jaén como epicentro mundial de la producción de aceite de oliva y su papel fundamental en la historia del Grupo”, resaltó la empresa.

20. Starbucks lanza una nueva y revolucionaria línea de café con AOVE

La cadena de cafeterías estadounidense Starbucks ha presentado Oleato, una nueva línea de bebidas de café que une el café arábica de Starbucks con el aceite de oliva virgen extra de la marca italiana *Partanna*. “El resultado es un café aterciopelado, delicadamente dulce y exuberante que eleva cada taza con un extraordinario sabor y textura”, han destacado desde la compañía norteamericana.



Comienzan los trabajos de la Cátedra COAG-CREA de Derecho Agroalimentario

El rector de la Universidad de Jaén (UJA), Nicolás Ruiz Reyes, ha destacado que el comienzo de los trabajos por parte de la Cátedra COAG-CREA de Derecho Agroalimentario y del Dominio Público Hidráulico de este centro docente pretende que la provincia lidere alternativas ante el cambio climático en un escenario marcado por ciclos de sequía cada vez más largos y recurrentes.

En este sentido, la institución académica ha puesto en marcha el estudio sobre el “Estado de situación de la Cuenca del Guadalquivir y su impacto sobre la agricultura de la provincia de Jaén. Análisis de situación, retos, necesidades y soluciones”.

“La Universidad de Jaén está íntimamente ligada a la provincia y, por ello, potenciamos la actividad formativa, de investigación y de transferencia del conocimiento en torno al sector primario. Este estudio que realiza la Cátedra COAG-CREA de la UJA es un buen ejemplo de ello, en un campo de conocimiento que es fundamental para la agricultura y la industria agroalimentaria ligada al olivar y al aceite de oliva, así como en torno a la empresa agraria, especialmente en lo relacionado con el dominio público hidráulico y las comunidades de regantes”, ha señalado Ruiz.

El estudio que ya ha comenzado a elaborarse trata de evaluar, en el contexto del cambio climático y los retos socioeconómicos, el estado actual de la cuenca, incluyendo las asignaciones de agua y el equilibrio entre entradas y salidas. También examina la planificación actual de la Confederación Hidrográfica, evaluando su idoneidad a la luz de las condiciones climáticas, las necesidades de la estructura agrícola regional y el equilibrio de su impacto económico y social.

Mediante un análisis detallado, se identifican retos concretos como la sequía, la reducción de concesiones, la influencia de los lobbies agrarios, los conflictos interterritoriales y las implicaciones económicas y so-

ciales. Asimismo, el informe propone soluciones centradas en la investigación, la innovación y el desarrollo de infraestructuras, con especial atención a la optimización del uso del agua, el debate sobre la sostenibilidad de determinados cultivos y la implantación de un sistema de distribución basado en las necesidades de agua, la rentabilidad y el impacto social.

Los objetivos del informe son establecer la relevancia del río Guadalquivir en la agricultura, economía y sociedad de Andalucía; realizar un análisis geológico e hidrológico detallado; evaluar las dotaciones de agua y su gestión actual; examinar cómo el cambio climático afecta la disponibilidad del agua; analizar el impacto económico y social de la sequía y la reducción de concesiones de agua; revisar y evaluar las estrategias actuales de gestión del agua; identificar las necesidades específicas de los cultivos y regiones; proponer soluciones innovadoras para la gestión del agua; desarrollar criterios para un reparto equitativo y eficiente del agua; evaluar la necesidad de nuevas infraestructuras para la gestión del agua; y ofrecer recomendaciones concretas, con datos detallados.

Jornada nacional

Por otro lado, la nueva Cátedra, presentada oficialmente el pasado 5 de octubre en la Antigua Escuela de Magisterio de Jaén, ya ha mantenido varias reuniones y ha fijado un calendario de actividades de cara a 2024.

La más importantes será la organización de una jornada en torno al derecho hidráulico y agroalimentario, el 22 de marzo, Día Mundial del Agua, para la que se están manteniendo contactos con los principales expertos en este tema de distintos puntos de España.

El director de la Cátedra, Alfonso Parras, ha destacado que “la jornada se estructurará organizativamente a través de una conferencia inaugural y otra de clausura, y se com-

pondrá de dos paneles temáticos: el primero abordará las cuestiones planteadas en las diversas ponencias desde una perspectiva nacional e internacional; y el segundo panel las afrontará desde el ámbito provincial de Jaén y autonómico andaluz”.

Asimismo, otra gran actividad programada en el marco de la Cátedra COAG-CREA de la UJA se celebrará el día anterior, el 21 de marzo. Se tratará de un seminario de expertos, “con la idea de abordar qué impacto tendrá la última reforma de la Política Agraria Común (PAC), con la doble exigencia en 2024 de condicionalidad social (garantizar empleo de calidad) y ambiental (que sea sostenible). El segundo aspecto es avanzar la propuesta de hacer de Jaén una Zona Singular Climáticamente a efectos de realizar en esta provincia un Convenio de Transición Ecológica Justa, que garantice a la provincia y su entorno las inversiones necesarias para afrontar la sequía como una oportunidad de desarrollo sostenible y no como una condena a la pobreza y a la despoblación”.

En este seminario de expertos se buscará, igualmente, diseñar un plan/convenio y llevarlo a las instituciones competentes (autonómicas, estatales y comunitarias), “para que Jaén lidere, de esta forma, alternativas ante el cambio climático cada vez más patente”.

Esta nueva cátedra de la Universidad de Jaén es fruto del convenio firmado por la Universidad de Jaén, COAG-Jaén, CREA Andalucía y la Comunidad de Regantes Santa María Magdalena de Mengíbar (Jaén) y está dirigida por Alfonso Parras Martín, profesor del Área de Derecho mercantil del Departamento de Derecho Público y Derecho Privado Especial de la UJA.





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

Fuente: Dirección General de Aduanas

IMPORTACIÓN

EXPORTACIÓN

Aceites y grasas

Materias	País	Toneladas	Euros	Materias	País	Toneladas	Euros
A. de Oliva	Portugal	1.149	6.284.628	A. de Oliva	Portugal	3.672	25.524.891
V. LAMPANTE	Otros	351	4.813.834	LAMPANTE	EEUU	3.426	23.815.532
					Otros	11.193	70.107.477
LOS DEMÁS	TOTAL	1.500	8.693.048	LOS DEMÁS	TOTAL	18.291	119.447.900
A. DE OLIVA	Portugal	3.535	24.356.943	LOS DEMÁS	EEUU	6.618	47.184.279
	Túnez	2.580	17.780.775	A. DE OLIVA	Francia	5.336	33.751.671
	Italia	2.036	10.400.112		Italia	5.063	39.368.550
	Argentina	1.139	7.559.164		Portugal	3.265	24.200.468
	Grecia	809	6.592.855		R. unido	2.120	14.407.880
	Francia	580	4.524.522		Alemania	1.998	12.790.308
	Siria	571	2.283.263		Brasil	1.386	11.386.486
	Chile	562	3.714.745		México	1.191	9.803.727
	Perú	286	1.760.911		Bélgica	962	4.876.065
	Egipto	209	822.390		P. Bajos	829	5.074.910
	Turquía	200	1.084.449		Japón	816	5.968.452
	Otros	67	386.193		Colombia	751	6.653.352
					China	550	3.804.618
					Otros	11.118	85.937.494
TOTAL A. OLIVA	TOTAL	12.947	84.645.987	TOTAL A. OLIVA	TOTAL	36.687	264.228.215
A. ORUJO	Portugal	1.695	3.383.530	A. ORUJO	Italia	1.788	5.484.032
	Italia	1.073	2.693.898		EEUU	1.029	3.139.879
	Otros	105	230.999		Otros	6.151	23.049.987
	TOTAL	2.874	6.305.201	TOTAL	8.968	31.673.898	
ACEITUNA	Portugal	1.370	974.062	ACEITUNA	Portugal	707	935.725
DE MESA	Egipto	125	94.498	DE MESA	Alemania	357	1.424.801
	Otros	115	117.945		Otros	580	1.176.032
	TOTAL	1.610	1.183.970	TOTAL	1.643	3.536.559	
A. GIRASOL	Ucrania	34.310	29.723.341	A. GIRASOL	Portugal	8.705	11.976.944
	P. Bajos	5.987	5.957.311		Francia	2.844	3.941.432
	Francia	5.869	6.505.594		EEUU	1.893	3.042.909
	Otros	16.758	20.185.974		Otros	7.842	13.882.800
	TOTAL	57.038	54.259.884	TOTAL	21.820	33.022.915	
A. COCO	Italia	647	769.491	A. COCO	Italia	1.111	1.650.520
	Otros	834	1.137.951		Otros	1.700	2.975.477
	TOTAL	1.481	1.907.442	TOTAL	2.811	4.625.997	
A. PALMISTE	Honduras	2.067	1.990.694	A. PALMISTE	Bélgica	457	725.841
	Otros	3.526	3.546.263		Otros	597	1.305.060
	TOTAL	4.372	4.314.983	TOTAL	1.054	2.030.901	
ACEITE PALMA	Indonesia	43.905	38.803.696	ACEITE PALMA	Francia	2.003	2.755.979
	Guatemala	12.125	10.846.077		Italia	1.746	2.568.198
	Costa Rica	8.685	8.226.037		Bélgica	1.120	1.843.936
	Honduras	7.905	6.866.266		P. Bajos	1.018	1.540.868
	Otros	30.037	32.707.761		Otros	1.884	3.235.903
	TOTAL	91.563	86.670.689	TOTAL	7.771	11.944.884	
ACEITE DE MAÍZ	Francia	122	111.690	ACEITE DE MAÍZ	Malasia	44	52.349
	Otros	57	86.848		Otros	54	80.328
	TOTAL	179	184.545	TOTAL	98	132.677	



I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
A. RICINO	India	389	606.602	A. RICINO	Italia	25	40.830
	Otros	363	756.190		Otros	42	106.648
	TOTAL	752	1.231.857		TOTAL	67	147.478
A. LINAZA	Bélgica	99	131.423	A. LINAZA	Portugal	73	82.239
	Otros	130	313.904		Otros	32	139.136
	TOTAL	203	388.236		TOTAL	106	221.375
A. CACAHUETE	Bélgica	39	104.320	A. CACAHUETE	Otros	21	132.975
	Otros	6	17.430		TOTAL	21	132.975
	TOTAL	45	122.173		A. SOJA	Marruecos	12.000
A. SOJA	Argentina	22.967	23.074.004	Otros		1.087	1.890.733
	Egipto	3.000	2.920.665	TOTAL		13.088	13.485.718
	Otros	4.484	4.554.235	ACEITE COLZA	Bélgica	1.769	1.329.108
TOTAL	30.451	30.548.904	Portugal		1.563	1.535.234	
ACEITE COLZA	Rumanía	4.998	4.474.383		Otros	2.576	3.250.125
	Francia	3.450	3.019.470	TOTAL	5.908	6.199.285	
	Otros	2.776	9.305.891	A. SÉSAMO	Otros	0,11	1.495
TOTAL	10.104	9.305.891	TOTAL		18	128.236	
A. SÉSAMO	Francia	62	492.250		A. PESCADO	Grecia	307
	Otros	3	15.362	Grecia		490	1.816.440
	TOTAL	65	507.612	Otros		663	3.443.587
A. PESCADO	Noruega	1.481	3.175.222	TOTAL	1.155	5.260.027	
	P. Bajos	381	411.245	A. CONCRETOS	EEUU	1.016	4.084.794
	Otros	2.351	6.302.709		Francia	511	2.190.157
TOTAL	4.213	9.889.176	Otros		1.919	6.247.506	
A. CONCRETOS	Portugal	957	1.216.005	TOTAL	3.446	12.522.457	
	Kenia	743	2.979.350	GLICERINA BRUTA	China	5.481	840.165
	Otros	1.135	5.236.222		P. Bajos	3.002	571.666
TOTAL	2.835	9.431.577	Otros		4.356	1.569.862	
GLICERINA BRUTA	Portuagl	965	80.905	TOTAL	12.839	2.325.244	
	Otros	706	381.663	GLICERINA DESTILADA	Francia	326	190.919
	TOTAL	1.671	462.568		Chipre	200	19.023
GLICERINA DESTILADA	Indonesia	1.698	1.188.215		Otros	361	321.748
	Alemania	1.337	1.281.471	TOTAL	887	531.690	
	P. Bajos	1.262	991.856	GRASA DE CERDO	Portugal	314	224.968
Otros	1.525	1.054.192	Otros		450	485.995	
TOTAL	5.822	4.515.734	TOTAL		764	710.964	
GRASA DE CERDO	Francia	2.725	2.556.942	MANTECA DE CERDO	Bélgica	78	74.157
	Italia	788	677.727		Otros	0,10	153
	Portugal	495	434.754		TOTAL	78	74.310
MANTECA DE CERDO	Otros	518	576.072	SEBOS	R. Unido	23	28.430
	TOTAL	4.340	4.033.793		Otros	21	13.762
	SEBOS	P. Bajos	1		2.070	TOTAL	44
Otros		0,12	1.303	GRASAS ANIMALES O VEGETALES HIDROGENADAS	Francia	1.287	2.449.434
TOTAL		0,14	3.373		Portugal	761	1.101.880
MARGARINA	Francia	2.240	1.846.633		Italia	422	786.847
	Otros	904	602.692	Otros	1.346	4.988.010	
	TOTAL	2.905	2.331.724	TOTAL	3.816	9.326.171	
MARGARINA	Portugal	1.706	3.003.774	MARGARINA	Francia	4.021	7.856.084
	Bélgica	1.427	2.695.755		Portugal	3.228	5.024.793
	Otros	2.054	4.872.190		EEUU	1.227	3.077.404
TOTAL	5.187	10.571.719	TOTAL	14.452	28.776.145		
TALL-OIL	Finlandia	124	200.791	TALL-OIL	Turquía	1	3.093
	Otros	0,12	701		Otros	0,10	2.109
	TOTAL	124	201.492		TOTAL	1	5.202
LECITINA DE SOJA	P. Bajos	422	1.401.084	LECITINA DE SOJA	Italia	369	1.519.723
	Otros	1.641	4.842.020		Francia	303	899.800
	TOTAL	2.063	6.243.104		Otros	940	4.267.646
				TOTAL	1.612	6.687.169	



Cereales

I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
TRIGO	Turquía	48.755	20.852.212	TRIGO	Portugal	949	295.422
	EEUU	20.973	8.106.288		Otros	1.507	1.265.799
	Francia	20.960	6.591.259				
	Otros	40.727	14.346.731				
	TOTAL	116.575	44.363.286		TOTAL	2.457	1.561.221
MAÍZ	Brasil	649.864	153.336.287	MAÍZ	R. Unido	2.874	1.061.799
	Ucrania	147.496	32.528.190		Portugal	1.444	541.896
	Rumanía	115.102	25.209.465		Otros	4.911	3.154.130
	Otros	291.097	83.341.965				
	TOTAL	1.103.967	267.876.271		TOTAL	9.277	4.845.517

Tortas

TORTA SOJA	Brasil	123.846	56.748.869	TORTA SOJA	Francia	12.613	3.637.629
	Argentina	66.817	41.224.742		Portugal	5.770	2.370.819
	Otros	4.721	2.363.396		Otros	2.550	1.354.175
	TOTAL	195.653	100.337.006		TOTAL	20.933	7.362.622
TORTA LINO	Bélgica	49	18.495	TORTA COPRA	Portugal	49	10.833
	TOTAL	49	18.495		TOTAL	49	10.833
TORTA COPRA	Alemania	0,12	1.080	TORTA PALMA	Portugal	49	10.833
	TOTAL	0,12	1.080		TOTAL	49	10.833
TORTA GIRASOL	Argentina	3.000	751.261	TORTA GIRASOL	Francia	3.009	953.853
	Otros	830	354.401		Otros	0,11	1.242
TOTAL	3.830	1.105.663	TOTAL	3.009	955.095		
TORTA COLZA	Alemania	12.815	3.993.829	TORTA COLZA	Francia	2.8582	963.147
	Otros	66.642	21.137.530		Otros	2.110	661.305
TOTAL	79.457	25.131.359	TOTAL	4.962	1.624.452		

Harinas

HARINA DE SOJA	Portugal	802	439.817	HARINA DE SOJA	Portugal	314	132.771
	Otros	1.056	693.016		Otros	51	18.264
	TOTAL	1.858	1.132.833		TOTAL	365	151.035
HARINA DE CARNE	Francia	1.421	527.090	HARINA DE CARNE	Francia	5.381	3.743.154
	Portugal	1.367	821.445		Italia	2.421	1.474.923
	Otros	2.159	1.656.538		Vietnán	2.008	1.142.745
	TOTAL	4.947	3.005.072		Otros	8.197	6.323.941
HARINA DE PESCADO	Marruecos	3.658	6.310.740	HARINA DE PESCADO	Italia	1.406	2.489.311
	Noruega	2.504	5.093.582		Otros	2.613	4.866.465
	Alemania	1.084	1.983.866				
	TOTAL	10.625	18.506.691		TOTAL	4.019	7.355.776

Semillas oleaginosas

CACAHUETES CRUDOS	EEUU	1.899	3.186.856	CACAHUETES CRUDOS	Polonia	79	127.598
	Argentina	1.737	3.183.522		Otros	140	338.854
	Otros	1.586	2.996.415		TOTAL	219	466.452
	TOTAL	4.873	8.716.914				
HABAS DE SOJA	EEUU	222.497	120.247.129	HABAS DE SOJA	Portugal	329	109.906
	Brasil	26.740	13.313.788		Otros	35	150.081
	Canada	21.325	11.081.942				
	Otros	5.101	3.205.856		TOTAL	364	259.987
	TOTAL	273.782	146.716.121				
SEM. GIRASOL	Rumanía	19.520	8.894.509	SEM. GIRASOL	Francia	760	3.321.784
	Francia	13.849	7.631.834		Otros	552	1.330.699
	Otros	6.287	12.727.927		TOTAL	1.312	4.652.483
	TOTAL	48.146	31.381.339				
SEM. LINO	Polonia	685	430.653	SEM. LINO	Francia	49	54.684
	Otros	460	570.192		Otros	48	52.234
	TOTAL	992	773.897		TOTAL	97	106.918
SEM. SÉSAMO	India	148	322.158	SEM. SÉSAMO	Portugal	21	67.269
	P. Bajos	107	296.591		Otros	20	62.935
	Otros	367	828.725		TOTAL	41	130.204
	TOTAL	622	1.447.474				
SEM. ALGODÓN	P. Bajos	20	43.599	SEM. ALGODÓN	Otros	0,10	26.315
	Otros	5	9.438		TOTAL	0,10	26.315
	TOTAL	25	53.037				
SEM. COLZA	Rusia	6.161	2.144.943	SEM. COLZA	Portugal	2.190	1.141.730
	Francia	3.509	3.126.379		Otros	91	256.884
	Otros	1	4.873		TOTAL	2.281	1.398.614
	TOTAL	9.670	5.276.195				
SEM. CÁRTAMO	P. Bajos	22	13.682	SEM. CÁRTAMO	Portugal	8	43.391
	TOTAL	22	13.682		TOTAL	8	43.391

Jabones

JABÓN DE TOCADOR	Francia	529	1.597.575	JABÓN DE TOCADOR	R. Unido	1.013	1.700.157
	Alemania	500	1.051.197		Portugal	816	1.741.912
	Otros	1.294	3.382.721		Grecia	400	377.082
	TOTAL	2.323	6.031.493		Otros	1.662	5.948.564
JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Italia	507	532.932	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Francia	425	508.719
	Otros	664	1.547.407		Alemania	407	648.660
	TOTAL	1.171	2.080.339		Otros	1.409	2.152.375
					TOTAL	2.241	3.309.754



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

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

Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
La Cultivada (Hojiblanca)					8,75 (0,25 l.)	16,50 (lata)
La Española	51,99	39,89	32,99 (3 l.)	13,29	9,69	3,99
La Española Gran Selección					4,18	9,69 (Gourmet)
La Gramanosa						12,00
La Guijarrera						8,95
La Guijarrera Coupage			18,75 (lata 3 l.)			6,00
La Laguna de Fuente de Piedra		14,95 (2,5 l.)	4,48	10,39	5,95	6,50 (lata)
La Maja					8,00	19,50
La Manzareña						6,00 (lata)
La Masía		42,45	7,99 (3 l.)	10,45	3,99	
La Niña de Mis Ojos					9,75	
La Solana2						11,90 (lata)
Las 7 Encinas Arbequina/Picual						8,50
Ladrón de Guevara						9,50
Lectus	41,75				10,00	9,50
Leoncio Gómez			13,50 (lata 2,5 l.)		8,00	5,00 (lata)
Lérida	57,00			15,00		8,14
Lérida 1ª Cosecha						13,30
LOA 77						28,50
Luque	40,00		44,89 (lata 3 l.)	5,60/5,95	11,95 (lata)	5,50
Maestros de Hojiblanca		46,97/65,89	38,89 (3 l.)	11,98/14,50	7,99	6,88
Maeva		12,99	18,99 (3 l.)	5,49		
Maimona	28,00 (lata)				4,69	3,00
Mar de Olivos		45,99		9,18		
Marqués de Grifón						8,35/8,95
Marqués de Valdeza						15,70/19,90
Martínez Garrica C. Temprana					16,15	
Mas Tarrés						12,30
Mas Isern						13,84
Masía El Altet High Quality / Premium						13,10/18,90
Masterchef Arbequina/Picual						13,10
Melgarejo Selección / Delicatessen						12,50
Melgarejo Frantoio						12,00
Merula	39,00		28,00 (lata 2,5 l.)			9,25 (lata)
Molino de Casilda						16,13
Molino de Segura		16,99			3,99	4,35
Molino de Segura Selec. Noviembre						4,35
Molino de Zafrá						12,80
Montebrione					8,00	
Monteconsuegra						5,00
Montón Alto Cornicabra/Coupage						9,00
Mueloliva	23,85	25,56			6,00	
Muñoz	29,00					
Nobleza del Sur						12,70
O-Med						14,00
Odoliva					5,50	3,90
Odoliva 1er Día de Campaña					11,50	6,00
Old Fargus				15,00		
Oleaurum					10,99/12,30	8,16
Oleaurum Les Garrigues					14,35	
Oleaurum Verd					8,66	
Oleaverum					23,00	11,00
Oleícola Jaén		22,85	9,30			23,90
Oleo Mágina						3,29
Oleocazorla	51,99	49,99		11,99 (lata)		10,99 (jarra)
Oleoestepa	26,07	60,37	35,10 (2,5 l.)	12,48	12,55/16,43	5,45 (lata)
Oleoestepa (monovarietales)	34,30		20,00 (lata 2,5 l.)		10,95	7,90
Oleoquiros						7,00
Oleum Viride Devota & Lomba					12,00	
Oleura						8,70
Oli Mas D'en Gil						9,00
Oli Priorat					6,50 (0,25 l.)	10,00
Olibeas		41,95				
Olicatessen			25,50 (lata 2,5 l.)			12,50
Oliduero						7,35
Olivar de la Luna	35,00		23,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)		11,00
Olivar de Segura	43,99	65,10	5,43	9,55/13,45		7,99
Oliver Petit Gourmet						4,79 (0,25 l.)
Olivio de Cambil	54,99			11,99	8,99	7,49
Orobaena					7,48	
Oro Bailén Reserva Familiar			49,95 (lata 2,5 l.)			12,90/13,90
Oro Bailén Arbequina			49,95 (lata 2,5 l.)			12,90/13,90
Oro de Cánava				9,80	8,00	7,85
Oro de Génave Premium						5,00 (lata)
Oro de Genave					4,96/5,45	5,00 (lata)
Oro del Desierto	46,50			11,50 (lata)		8,50
Oro San Carlos						8,90
Oro Virgen		24,99			4,64/4,74	5,99/7,99
Padilla 1808	50,00			7,00 (lata)	13,00 (lata)	
Pago de Quiros			26,60 (lata 3 l.)			7,80 (lata)
Pagos Baldíos S. Carlos						9,55/9,81
Palacio de los Olivos						8,80



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Parqueoliva	42,95		18,10 (3 l.)			
Parqueoliva Serie ORO			41 (lata 3 l.)			13,90
Picualia		27,95	15,50 (lata 2,5 l.)			11,95
Puesolé						12,95
Quien es el Jefe						3,45
R. Lencina					6,00	
Reales Almazaras	44,14				8,78	5,00
Rihuelo						8,50
Románico	40,00/43,09		24,20 (lata 3 l.)			10,71
Románico Esencia						4,95
Sahita						10,00
San Francisco						4,69
Selma						21,95
Señorío de Jaén						17,95
Señorío de Segura	25,00		17,30 (lata 3 l.)		6,99	4,00 (lata)
Señorío de Segura Premium						6,00
Señorío de Vizcántar	25,00		9,65 (2,5 l.)	12,60 (lata)	7,00	
Señoríos de Relleu						18,90
Sierra de Cazorla	34,00				6,00	10,99
Sierra de Gata					5,80	6,15
Sierra de Nambroca				11,00		5,55 (lata)
Sierra Las Villas					5,00	
Soleae Manzanilla cacereña / Ocal						12,60
Solvivellas					7,25	14,50
Sombra						19,00
Sotaroni					7,00	
Supremo Picual/Arbosana						16,90
Tagornar						9,00
Thuelma	21,50		13,60 (lata 3 l.)		5,00	3,50
Tierra y Alma						11,00
Tierras Andaluzas					8,00	
Tierras de Jaén						6,99
Tierras de Tavara			18,00 (lata 2,5 l.)	7,00 (lata)		5,50 (lata)
Toletum			37,00 (cristal 3 l.)			5,00
Torre Luna						8,00
Torre Real Arbequina						7,70
Torres Eterno						24,00
Torres Silencio			21,50 (lata 2,5 l.)			8,30
Trespuestas Viejo					5,40	
Tucioliva						7,50
Tucioliva Gran Selección					11,72 (0,70 l.)	5,95
Unió	29,89	29,89	20,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)	8,99	
Unioliva	29,89		21,50 (lata 3 l.)	8,00 (lata)	5,30 (lata)	4,40 (DOP)
Valderrama Arbequina				12,50		9,00
Valderrama Grand Cru					15,00	
Valderrama Hojiblanca				11,00		8,00
Valderrama Ocal				12,50		11,60
Valderrama Picudo				12,50		11,00 (lata)
Valdezarza	48,99	42,04		8,99	7,49	5,59
Valdueña					6,00	
Vallejo					5,00	3,00
Venta del Barón						15,15/15,95
Verde Mágina Picual						2,89
Verde Salud				8,90 (lata)		
Verde Segura			18,99			
Vetonia						5,00
Via Augusta						16,00
Viana	23,00	35,31 (vidrio)	11,40 (lata 2,5 l.)		7,00	
Ybarra		52,97		10,45/11,99	9,44/9,45	4,98
Ybarra Gran Selección					5,45	3,79
Ybarra Olivares Centenarios/Jóvenes/Tradicionales				4,07	3,63	
Yo, verde						13,00

www.centrifugacionalemana.com

**LA EXTRACCIÓN
EN PERFECTA SINCRONÍA**

**centrifugación
alemana**



SE BUSCA

Inversor para almazara-distribuidora en zona Extremadura

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

Trato directo. Contacto: María 689 005 765

SE BUSCA

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

Se requiere ser autónomo o con empresa propia.

Teléfono: 661 500 154

SE BUSCA

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

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

Más información: 630 825 235

VENDEMOS

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

Más información: 639 662 170

SE VENDEN

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

Teléfono: 625 683 192

SE BUSCA

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

Más información: info@sagazextra.com

SE VENDEN

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

Teléfono: 680 690 618

SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

Más información: 618 753 164 (Pilar)

VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

Más información: 630 900 805

SE VENDE

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

Teléfono: 680 714 391

SE VENDE

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

Más información: 958 463 046

SE VENDE

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

Interesados, llamar al 957 600 150

www.treico.com

A y u d a s

Abierta la convocatoria de ayudas para la agroindustria olivarera de Andalucía por 20 millones de euros

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía ha abierto el plazo de solicitud de la convocatoria de ayudas que respalda inversiones materiales e inmateriales en transformación, comercialización o desarrollo de nuevos productos agrícolas en el ámbito del olivar. Estas subvenciones cuentan con un presupuesto de 20 millones de euros destinado a proyectos ligados a la producción tanto de aceite de oliva como de aceituna de mesa.

El objetivo final de estas ayudas es contribuir al incremento de la competitividad del sector olivarero andaluz y a un aumento del valor añadido de la producción agrícola. Además, responden a retos que tiene el sector, como el de la especialización, un aumento de la dimensión de las empresas, seguir avanzando en internacionalización, una mayor eficiencia

energética, así como una mayor visibilización tanto de las mujeres como de los jóvenes.

Según la Junta, esta convocatoria de ayudas facilita la mejora tecnológica de los procesos de manipulación y transformación de los productos agrícolas y de sus canales de comercialización. Entre los conceptos que aparecen como subvencionables destacan medidas dirigidas a la adaptación de los productos a las nuevas tendencias del mercado, a la mejora del aprovechamiento de los subproductos, así como al fomento de la diversificación y el impulso de las eficiencias hídrica y energética.

El plazo de presentación de solicitudes de esta convocatoria de ayudas para la agroindustria olivarera comenzó el 27 de diciembre, un día después de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía (BOJA), y se mantendrá abierto durante dos meses. Pueden soli-

licitarlas personas físicas o jurídicas del sector del olivar, consideradas como pequeñas y medianas empresas, así como grandes empresas que ejerzan y asuman las actividades de transformación, comercialización o desarrollo de productos agrícolas o subproductos agrarios.

La consejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Carmen Crespo, ha puesto en valor estas ayudas como “fundamentales para que la agroindustria olivarera siga ganando peso”.

A su vez, Crespo ha recordado que “el olivar es el principal cultivo en la Comunidad Autónoma andaluza, por lo tanto, estratégico para la economía andaluza” y ha recordado que, una vez que se ha cumplido el plazo de un mes en información pública, la I Estrategia para el Sector Olivar de Andalucía se encuentra ya en la fase de presentación de alegaciones.



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

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

Calendario de Ferias y Eventos en 2024

1 Enero 2024

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

1 Febrero 2024

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

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

Está pasando...

Oleomaq y Oleotec se celebrarán del 11 al 13 de febrero de 2025

El Comité Organizador de los salones internacionales de maquinaria técnica y equipos, que engloba las ferias relacionadas con los sectores productores y elaboradores del vino y destilados, el aceite y la cerveza (Enomaq, Oleomaq, Tecnovid, Oleotec y E-Beer) se ha reunido en Zaragoza para conocer la estrategia de la próxima edición de estos salones, que tendrá lugar del 11 al 13 de febrero de 2025.

El comité organizador, compuesto por las principales asociaciones sectoriales, empresas y profesionales de reconocido prestigio en los sectores representados, colabora en el desarrollo estratégico de los salones y ha acordado que el evento tenga lugar durante tres días, que estarán repletos de actividades, jornadas, encuentros de negocios y otras actividades, que incidirán en la sostenibilidad, la digitalización y la innovación.

A lo largo de la reunión se han detallado las acciones que se van a llevar a cabo durante el próximo año antes de la celebración del certamen, como la apuesta por la internacionalización, donde el equipo de Feria de Zaragoza ha dado a conocer el calendario de promoción y su asistencia en eventos.

Por otro lado, se ha destacado la renovación de acuerdos con distintas asociaciones del sector y la apuesta por la innovación y el talento. Un ejemplo de ello es el Concurso de Mejoras y Novedades Técnicas que tiene como objetivo reconocer los productos desarrollados por aquellas empresas del sector que invierten en I+D+i y destaquen por su aportación tecnológica, innovación

y resultado en cuanto a las necesidades del mercado.

Durante tres jornadas, Enomaq, Oleomaq, Tecnovid, Oleotec y E-Beer convertirán nuevamente a Feria de Zaragoza en la capital internacional de referencia en el mercado económico del vino, el aceite y la cerveza. El certamen dará a conocer las últimas novedades en técnicas, maquinaria y equipos para el sector donde el principal objetivo es ofrecer un servicio de valor a los profesionales, que encontrarán en Zaragoza un centro de reunión imprescindible para su desarrollo empresarial.

Para finalizar, el Comité Organizador ha expresado "su más sentido pésame por el fallecimiento de Pau Roca, director general de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), cuya trayectoria ha sido ejemplar para el sector del vino".

Sin duda, los salones se convertirán en una cita ineludible para fabricantes, exportadores, importadores, bodegueros, vitivinicultores, olivares, almazareros, productores de cerveza y demás profesionales de estos sectores.

www.feriazaragoza.es



PUBLICIDAD

Contigo desde el origen

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

Descubre AgroBank en CaixaBank.es

paralimpicos

NRI: 5598-2023/05681



UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

Ahorre tiempo y costes gestionando diariamente la actividad de sus parcelas, pudiendo visualizarlas geográficamente, y genere documentos oficiales adaptados al Registro Electrónico de Transacciones y Operaciones de Productos Fitosanitarios (RETO)



APLICACIONES INFORMÁTICAS PROSUR, S.L.
C/Hermano Luján, 10-local
14007 CORDOBA (ESPAÑA)
Fijos +34 957 435976 + 34 957 020270
Móvil + 34 615 689778
www.agrocuaderno.com



González y París

La experiencia marca la diferencia

Pol. Ind. Santa Ana, s/n - 41590 La Roda de Andalucía. Sevilla (España)
Tel.: +34 954 016 132 / Fax: +34 954 015 352 / Mov: +34 606 992 244
email: gonzalezyparis@gmail.com - web: www.talleresgonzalezyparis.com **TALLERES GONZÁLEZ Y PARÍS, S.L.**

Serie M6001 Utility: Agilidad y versatilidad van de la mano



Kubota

M6001 Utility: El más inteligente de los tractores profesionales

Con su potente motor de última generación, su gran maniobrabilidad y alta capacidad de elevación, el M6001 Utility convence en las condiciones más duras, gracias a su enorme eficiencia económica.



kes.kubota-eu.com / @kubotaspain / #kubota

For Earth, For Life
Kubota