



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

E

ditorial

Desarrollan una app sobre la trazabilidad del AOVE de los olivos monumentales de Puglia
pág. 5

Balance de la campaña 2023/24 en los principales países productores
pág. 12

La UCO ensaya el riego con aguas regeneradas en olivar
pág. 16

Jaén acogerá en mayo el V Congreso Internacional sobre Aceite de Oliva y Salud
pág. 20

La Olive Oil Tasting Gallery regresará a Organic Food Iberia 2024
pág. 23

Galicia desarrollará nuevas técnicas de multiplicación a gran escala de las variedades autóctonas del olivo
pág. 23

Abierto el plazo de inscripción para el Desafío WOOE "Campo y Alma"
pág. 27

¡A los tractores!

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Decía Benjamin Franklin, uno de los Padres Fundadores de Estados Unidos, allá por mitad del siglo XVIII que “cuando todas las armas sean propiedad del gobierno y de los bandidos, estos decidirán de quién será el resto de las propiedades”. Probablemente, por aquel entonces se refería a las armas de fuego que ya empezaban a proliferar, pero hoy en día existen otras mucho más poderosas con las que negociar, y el campo ha encontrado la suya: los tractores.

El pasado 6 de febrero comenzaron las primeras movilizaciones convocadas por las organizaciones agrarias Asaja, COAG y UPA en la mayor parte del territorio español. Sus peticiones son diversas y numerosas, desde rebajar las exigencias de la nueva Política Agraria Común (PAC) y la reducción de la carga administrativa y burocrática actual, pasando por otras como la mejora de la Ley de la Cadena Alimentaria, una política de gestión del agua basada en las necesidades de cada territorio, el cumplimiento de la ley de precios, la relajación en la prohibición de abonos y fitosanitarios o paralizar las negociaciones con Mercosur. No es la primera vez que lo piden. De hecho, lo han pedido tantas veces que ya se han cansado de no obtener respuestas. “Europa tiene que dejar de tocar las narices” a los agricultores y ganaderos europeos, a los que les exige cumplir con medidas que son un “absurdo”,



ha denunciado Pedro Barato, presidente nacional de Asaja y de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español.

“Sin campo no hay vida”; “Sin agricultura ni ganadería tu nevera está vacía”; “Si el campo no produce, la ciudad no come”; “Nuestra ruina será vuestra hambre”; “Estamos defendiendo tus cervezas”... Estos han sido algunos eslóganes que se han podido leer en las pancartas de unas protestas que, según pasaban los días, se volvían más tensas y violentas. Obviamente el último mensaje se hizo viral. Nos podrán quitar lo que sea, pero la cerveza... ¡con eso no se juega!

Los gobiernos y bandidos de turno están haciendo lo que siempre hacen -al parecer lo único que saben hacer últimamente-, que es intentar señalar a los que están detrás de estas tractoradas para tacharlos de *ultras*, *fascistas* o *radicales*. Basicamente lo mismo que ya se le llama a cualquiera que tiene una opinión propia. Da igual si apoyas las movilizaciones del campo o si no te gusta la canción que va este año a Eurovisión. *Facha* igualmente.

El problema reside en que nos meten tanta carga ideológica en cada tema que olvidamos el origen y el sentido de todo. El cambio climático está matando al campo, y eso es un hecho. No hay relevo generacional, y eso es un hecho. Sin campo no hay vida, y eso es un hecho. Si tan seguro está Pedro Sánchez de que “la única verdad es la realidad”, tal y como afirmó de forma poética hace unos días, que la afronte de una vez por todas.

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



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

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

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

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

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

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

▼ “Patrocina la Noticia de la Semana”

“La XXII Feria del Olivo de Montoro se celebrará del 7 al 9 de mayo con la olivicultura 4.0 como eje”

pág.4



Fundadora:
M. Dolores Peñafiel Fernández

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

Directora:
Pandora Peñamil Peñafiel

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



Mercacei
GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:
Juan A. Peñamil Alba

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

Secretaría de Redacción y Publicidad: Estrella de la Lama Alcaide
Administración: Cristina Álvarez Llorente
Departamento Comercial: Natalia de las Heras
Corresponsal Italia (Milán): Daniela Capogna
Corresponsal América del Sur: Leonardo Moral

Suscripción:
MERCACEI Semanal
(46 nos al año)
con MERCACEI Magazine
(Trimestral)
Anual: 236 €
(Extranjero: 290 €)
MERCACEI FAX
(sólo para los suscriptores de MERCACEI)
Anual: 155 €
(Extranjero: 250 €)

Depósito Legal:
M 28733 - 1994
ISSN
1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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



sumario

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	Actualidad
	• Feria del Olivo de Montoro
	• Digitalización
6-10	Mercado
	• Exportaciones UE
11	Actualidad
	• Salud
	• Campaña
	• Riego
	• Ley de Cadena Alimentaria
	• Eventos
	• Congresos
	• Eco & Bio
	• Plagas
	• Agronomía
	• PÁC
25	Precios en el lineal
26	Anuncios Breves
27	Agenda

Sequía

Cataluña declara la emergencia por sequía

El Goven, a través de la Comisión Interdepartamental de Sequía, abordó rec la entrada en la fase de emergencia del Plan Especial de Sequía del sistema Ter Llobregat, que incluye a 202 municipios de las cuencas internas, con seis millones de habitantes, una vez situado por debajo del 16% de reservas, tal y como establece el plan.

El Plan de Sequía fija en el escenario de emergencia una limitación de 200 litros por habitante y día de media por municipio. Esta cifra incluye el consumo doméstico, las actividades económicas, centros sanitarios y usos municipales y las pérdidas en las red de distribución, entre otros.

En el escenario de emergencia se previenen una serie de medidas para optimizar el uso del agua, como la supresión del riego agrícola en un 80% (se podrá autorizar sólo el riego de supervivencia de cultivos leñosos y arbolado, siempre con agua regenerada o del freático); la reducción del uso del agua para usos ganaderos del 50%; la reducción del 25% de los consumos de agua de los usuarios industriales; o la reducción del consumo de agua en los usos recreativos (25% en usos asimilables a urbanos y supresión total del riego).

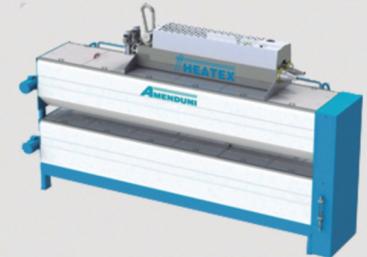
En todos estos casos, las dotaciones pueden complementarse con aguas regeneradas procedentes de una estación depuradora de aguas residuales, a cargo de la persona usuaria, siempre que exista disponibilidad de caudales.



EVO LINE
NUEVO DECANTER



NUEVOS MOLINOS
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



HEATEX
INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



REX LIMITED
NUEVO NUEVO MODELO



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

Demanda desaparecida y oferta escasa en un mercado paralizado

La demanda brilla por su ausencia en una semana en la que la oferta también se muestra escasa, por lo que se resiente la operatividad y los precios mantienen su ligera tendencia a la baja en todas las plazas a la espera de conocer los próximos datos de producción y salidas.

Jaén

Semana muy tranquila caracterizada por la desaparición de la demanda y la escasez de la oferta, que intenta sujetar los precios. No se registran operaciones significativas en un mercado bastante paralizado. Así, el lampante se sitúa a 8.300 €/t.; el virgen, a 8.400/8.500 €/t.; el refinado, a 8.350/8.400 €/t.; y el virgen extra, a 8.800/9.000 €/t.

Córdoba

Mercado complicado debido a la presión por parte de los industriales para obtener liquidez y pagar a los agricultores. Se mantiene la ligera tendencia a la baja en las cotizaciones a causa de la escasez de demanda por parte del envasador y la mayor oferta por parte de los industriales. En este sentido, el lampante se establece a 8.250/8.300 €/t.; el virgen, a 8.400/8.500 €/t.; el virgen extra, a 8.700/9.000 €/t.; y el refinado, a 8.450/8.500 €/t.

Sevilla

Precios meramente orientativos en un mercado parado debido a que los envasadores no compran hasta que no vendan, con una oferta tranquila y escasa a la espera de acontecimientos. En este contexto, el lampante se sitúa a 8.100/8.200 €/t.; el virgen, a 8.400/8.500 €/t.; el refinado, a 8.400/8.450 €/t.; y el virgen extra, a 9.000 €/t.

Rosa Moliterno

Broker
Aceite de oliva a granel

952 603 030
rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

Málaga

Mercado totalmente paralizado porque la demanda no aparece y la oferta quiere vender pero se muestra tranquila hasta que se produzca una nueva reactivación del mercado. En este contexto, y una demana más, ninguna categoría muestra cotización.

Castilla-La Mancha

Precios orientativos en vista de la inoperatividad del mercado y a la espera de que lleguen las esperadas lluvias que podrían provocar

una tendencia a la baja en las cotizaciones. Así, el virgen se establece a 8.400 €/t.; y el AOVE, a 8.600/8.800 €/t.

Extremadura

Cotizaciones ligeramente a la baja en todas las categorías por la evidente falta de demanda, con una oferta en general corta. Las posibles lluvias y la publicación de los datos de producción y salidas de esta semana aclararán la situación actual. En este sentido, el lampante cotiza a 8.200/8.300 €/t.; el virgen, a 8.400/8.500 €/t.; y el AOVE, a 8.700/9.000 €/t.

Valencia

Precios meramente orientativos ante la ausencia de operaciones en el mercado, con una oferta que ha cedido algo ante la necesidad de liquidez y una demanda casi desaparecida. Previsión de alrededor de 50-60% de lluvia que, junto al descenso de temperaturas, podría provocar una bajada en las cotizaciones y asegurar una buena cosecha. En este contexto, el lampante se establece a 7.800 €/t.; el virgen, a 8.200 €/t.; el AOVE, a 8.500 €/t.; y el refinado, a 7.900 €/t.

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



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

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

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

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

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

PIERALISI
CIRCULAR THINKING
www.pieralisi.com



La XXII Feria del Olivo de Montoro se celebrará del 7 al 9 de mayo con la olivicultura 4.0 como eje

Bajo el lema “Hacia la digitalización del sector oleícola”, la XXII Feria del Olivo de Montoro, que se celebrará entre el 7 y el 9 de mayo de 2024 en el recinto del Patrimonio Comunal Olivarero, situará al expositor y a los profesionales del sector en el centro de su nueva edición, evidenciando el deseo de refundación de esta muestra histórica que nació hace 30 años.

En la cita, celebrada entre semana y organizada por el Ayuntamiento de Montoro con la colaboración de la Asociación Española de Municipios del Olivo y el Club Recreativo Illogora, los fabricantes de maquinaria y tecnología más innovadores mostrarán las nuevas técnicas aplicadas al olivo, tales como drones, tratamiento de imágenes satélite, monitorización telemática de riegos y tratamientos fitosanitarios o nuevos sistemas de recolección; así como los avances aplicados en las almazaras -trazabilidad 4.0, patios de recepción inteligentes, etc.- o la optimización automática del proceso de extracción, evidencias todas ellas de la revolución que vive la olivicultura.

Enfocada a la olivicultura 4.0, y convocada bajo el lema “Hacia la digitalización del sector oleícola”, la muestra -que reforzará la atención continua y personalizada a los participantes y su adaptación a las nuevas tecnologías- identifica la transformación digital como “irreversible y transversal”, aplicable tanto a los sistemas de cultivo -tradicionales, intensivos o en seto, de secano o regadío, de montaña o campiña- como a los procesos de transformación en la agroindustria, ya sea en las almazaras cooperativas, industriales y pequeñas o grandes fábricas.

Para la alcaldesa de Montoro, Lola Amo, “los expositores serán el auténtico objetivo de la feria, una cita ineludible para el sector donde hacer efectivas sus relaciones de negocio y personales”. Consciente de la importancia de la exportación y la internacionalización del sector, durante la muestra -que pretende maximizar el número de visitantes profesionales- se fomentarán las relaciones comerciales con el exterior a través del desarrollo de visitas de empresarios oleícolas de distintos países de la Cuenca Mediterránea, a modo de misión inversa, que serán presentados a las empresas expositoras.

Intermediario de aceite de oliva

**Ramón
Alcalá**

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

Jornadas técnicas

En paralelo al desarrollo de la muestra expositiva, en la XXII Feria del Olivo de Montoro tendrán lugar unas jornadas técnicas centradas en la olivicultura y elaiotecnia 4.0 que

mostrarán las principales innovaciones del sector, demostrando cómo España lidera el sector no sólo en términos de calidad y producción, sino también en lo que se refiere a la eficiencia productiva gracias al conocimiento histórico del mismo y al avance de la digitalización. Del mismo modo, las jornadas se convertirán en un foro de reflexión que abordará hacia dónde se dirige el cultivo del olivo, la molturación y la excelencia alimentaria en los próximos años.

Cabe destacar la implicación del municipio de Montoro en la celebración del evento, simbolizada a través de una exposición floral que se desarrollará en distintos puntos de la localidad bajo el título “La flor del olivo”.



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

MONTORO



Desarrollan una app sobre la trazabilidad del AOVE de los olivos monumentales de Puglia

Una aplicación para *smartphone* dedicada a la trazabilidad del aceite de oliva virgen extra producido por los olivos monumentales de Puglia ha sido creada a través de un proyecto piloto del Departamento de Agricultura, Desarrollo Rural y Ambiental de la Región de Puglia, en colaboración con Mercem Engineering.

“Estamos introduciendo una verdadera innovación en el mundo de la producción del aceite de oliva virgen extra en el ámbito de la trazabilidad que espero sea percibida positivamente por todo el sector y que se inscriba plenamente en la promoción del AOVE producido a partir de olivos centenarios. Con la app Uliá sensibilizamos al consumidor en la compra y utilizamos el conocimiento tecnológico para contar la historia de nuestros olivos monumentales. Ciertamente, espero que este tipo de proyectos puedan incluirse también en la perspectiva de la marca, dado que el olivo centenario es muy apreciado”, según ha destacado el consejero de Agricultura, Donato Pentassuglia.

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

En el proyecto han participado cinco empresas agrícolas (Azienda Agricola Columella, Masseria Brancati, Masseria Asciano, Tenuta Chianchizza y Azienda Agricola Annese) que producen aceite de oliva virgen extra en la Piana degli Olivi Monumentali di Puglia. Los árboles fueron identificados, inspeccionados periódicamente y, tras los procedimientos de recolección, la molienda se realizó en una microalmazara. En total, en la campaña 2023 se recolectaron 1.298 kilogramos de aceitunas en los 14 árboles monumentales implicados en este proyecto, lo que equivale a 150,4 li-

tros de aceite de oliva virgen extra y 469 botellas de distintos tamaños.

El consumidor simplemente deberá escanear el código QR situado en el collar de las botellas de aceite de 100, 250 y 500 ml y podrá visualizar, a través de la app Uliá, los olivos monumentales de los que se han recolectado las aceitunas, las diferentes fases de producción y las fotos acompañadas de la ficha técnica de cada una de las cinco empresas agrícolas que han participado. “Se trata de una serie de informaciones que dan valor añadido en el mercado a un aceite de oliva virgen extra de altísima calidad y que permite una trazabilidad consciente, capaz de transmitir también la belleza del territorio donde habitan los olivos monumentales, a pesar del ataque de la Xylella”, según sus impulsores.

Este proyecto está incluido en las actividades previstas por la Ley regional de “Protección y valorización del paisaje de los olivos monumentales de Puglia” y continuará a lo largo de 2024, con una nueva cosecha y molienda.

El MAPA y la Escuela de Organización Industrial renuevan su colaboración para impulsar la digitalización en el sector agrario

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), a través de la Secretaría de Estado de Agricultura y Alimentación, ha suscrito un nuevo convenio de colaboración con la Fundación EOI (Escuela de Organización Industrial) para trabajar en la preparación de las convocatorias de ayudas supraautonómicas que realizará el Gobierno en 2024, con el objetivo de intercambiar conocimiento, información y formación, así como para asesoramiento en digitalización, enmarcadas dentro del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PAC) 2023-2027.

Estas ayudas, que tendrán un presupuesto total de 22,7 millones de euros, se distribuirán

en dos líneas. Una para el intercambio de conocimiento, formación e información, dotada con 18 millones de euros; y otra para el asesoramiento a explotaciones agrarias para la transición digital, con un presupuesto de 4,7 millones de euros. De ambas ayudas se lanzarán convocatorias en 2024, con una dotación de unos 11 millones de euros.

Según contempla el convenio, publicado en el Boletín Oficial del Estado (BOE) y que cuenta con un presupuesto de 190.000 euros, la Escuela de Organización Industrial contribuirá a identificar iniciativas subvencionables de actores del sector agroalimentario y forestal y

trabjará en la divulgación de las ayudas para fomentar la competencia y en facilitar el acceso a las solicitudes.

Además, la EOI realizará parte de la evaluación técnica de las solicitudes, analizará las posibles reformulaciones de éstas y garantizará la independencia de los evaluadores para contribuir al análisis de objetos de conocimiento relevantes.

Cabe destacar que la Fundación EOI, adscrita al Ministerio de Comercio y Turismo, tiene una dilatada experiencia en formación de técnicos, empresarios y directivos, especialmente en el ámbito de las tecnologías y la transformación digital.

*Aceites de oliva*C
o
t
i
z
a
c
i
o
n
e
s

d
e

A
c
e
i
t
e
s

y

G
r
a
s
a
s

		EUROS/T. SEMANA 5/11 febrero '24 (Cierre día 1 febrero '24)	EUROS/T. SEMANA 12/18 febrero '24 (Cierre día 8 febrero '24)
	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	8.400/8.450	8.300
	Virgen	8.500/8.600	8.400/8.500
	Virgen extra	8.900/9.100	8.800/9.000
	Refinado	8.500/8.550	8.350/8.400
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	8.400/8.450	8.250/8.300
	Virgen	8.500/8.600	8.400/8.500
	Virgen extra	8.800/9.100	8.700/9.000
	Refinado	8.550/8.600	8.450/8.500
SEVILLA	Lampante, base 1º	8.200/8.300	8.100/8.200
	Virgen	8.500/8.600	8.400/8.500
	Virgen extra	9.000	9.000
	Refinado	8.500/8.600	8.400/8.450
GRANADA	Lampante, base 1º	8.400/8.450	8.300
	Virgen	8.500/8.600	8.400/8.500
	Virgen extra	8.900/9.100	8.800/9.000
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	8.400/8.500	8.400
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra	8.700/8.900	8.600/8.800
	Virgen extra (DOP)	9.100	9.100
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	8.000	7.800
	Virgen	8.400	8.200
	Virgen extra	8.700	8.500
BADAJOZ	Refinado	8.100	7.900
	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	8.300/8.400	8.200/8.300
	Virgen	8.500/8.600	8.400/8.500
	Virgen extra	8.700/9.000	8.700/9.000

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva

AGROISA

trataamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua

AGROISA.COM info@agroisa.com

CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

INMECAL ITB IntecBIO Agrotechbiomed

Camara

asociación para la innovación tecnológica

agroisa.com



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	EUROS/T. SEMANA
		5/11 febrero '24 (Cierre día 1 febrero '24)	12/18 febrero '24 (Cierre día 8 febrero '24)
	Refinable, base 10º	€/t. 3.200	€/t. 3.300
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	€/t. 4.300	€/t. 4.300

Aceites de semillas

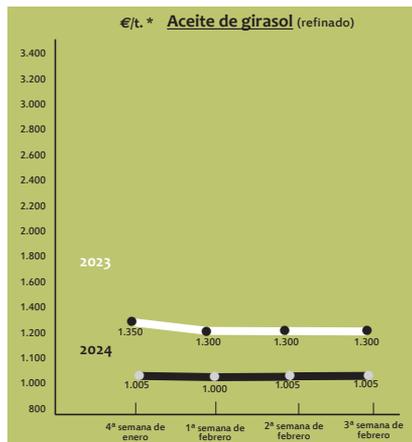
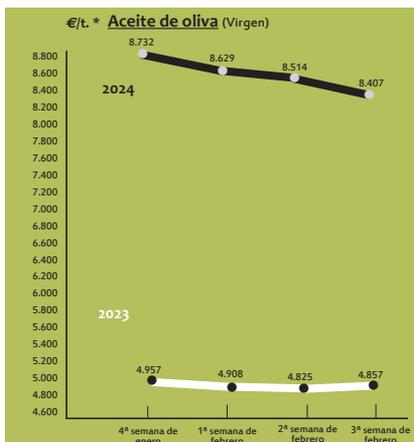
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)	EUROS/T. SEMANA	EUROS/T. SEMANA
		5/11 febrero '24 (Cierre día 1 febrero '24)	12/18 febrero '24 (Cierre día 8 febrero '24)
	Crudo	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	1.000/1.010	1.000/1.010
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	900	915
	Refinado	950	975
	ACEITE DE SEMILLAS Refinado	1.000/1.010	1.000/1.010

Oleínas y Ácidos grasos

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

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



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

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

(* Media ponderada a nivel nacional).

*Aceites y Grasas industriales*MADRID
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 5/11 febrero '24 (Cierre día 1 febrero '24)	EUROS/KG. SEMANA 12/18 febrero '24 (Cierre día 8 febrero '24)
	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Fancy	s/c	s/c
GRASA ANIMAL 3° (origen)	1.005	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 BIDESTILADA	s/c	s/c
GRASA ANIMAL DE CORTEZAS DE CERDO < 5° (destino)	s/c	s/c

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

GARRIDO HERMANOS, C.B.*Agentes comerciales especializados
en aceites, grasas y derivados*

Tel.: 953 254 316 y 953 222 190 - Fax: 953 220 816

Mov.: 619 421 807 y 679 974 110

Avda. de Granada, 1 - 5°D - 23003 - JAÉN

garridohermanoscb@gmail.com



Mercado internacional

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/KG. SEMANA 5/11 febrero '24 (Cierre día 1 febrero '24)	EUROS/KG. SEMANA 12/18 febrero '24 (Cierre día 8 febrero '24)
		€/t.	€/t.
ITALIA SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,50	9,50
	ACEITE DE OLIVA refinado	8,65	8,65
	ACEITE DE OLIVA lampante	7,40/7,70	7,40/7,70
	ACEITE DE ORUJO refinado	7,20	7,20
	ACEITE DE GIRASOL refinado	1,00	1,00
	ACEITE DE MAÍZ refinado	1,20	1,20
	ACEITE DE SOJA refinado	1,13	1,10
	ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,28	2,28
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	10,00	9,80/10,00
	ACEITE DE OLIVA virgen	8,90	s/c
TÚNEZ MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,15/8,30	8,10/8,20
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,00/8,50	8,00/8,50
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	s/c	s/c
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	9,10/9,30	8,90/9,20
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso <small>(Precios facilitados por Olio Officina Magazine)</small>	8,90/9,10	8,80/9,10
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,90/9,00	8,80/9,00

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (8 de febrero de 2024) (Los tipos de mercado)

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

Euro

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



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



CEQ
CONSORZIO
EXTRAVEGINE
DI QUALITÀ

ceqitalia.com





Exportaciones UE

Las exportaciones europeas de aceite de oliva caen un 30,6% en los dos primeros meses de campaña

Los Estados Miembros exportaron a terceros países un total de 89.263 toneladas de aceite de oliva en los dos primeros meses de la campaña 2023/24, lo que supone un 30,6% menos respecto a la temporada precedente, según los últimos datos de la Comisión Europea (CE).

Estados Unidos permanece en primer lugar como primer destino de las exportaciones comunitarias de aceite de oliva, con 35.759 toneladas, un 15,3% menos, seguido de Brasil, con 12.282 toneladas (-23,5%); y Reino Unido, con 5.330 t. (-46,4%).

Otros destinos prioritarios son Japón (3.647 t., -52%); Canadá (3.518 t., -37,3%); Australia (2.632 t., -42,5%); y China (1.961

t., -76%), según los datos del Ejecutivo comunitario.

En cuanto a las importaciones, los datos del Ejecutivo comunitario detallan que la UE importó un total de 27.404 toneladas de terceros países, un 44,7% más que entre octubre

y noviembre de la temporada precedente, de las cuales 10.249 toneladas procedieron de Túnez (-31%); 5.100 toneladas de Turquía (+320,3%); 3.807 toneladas de Siria (+1.029%); 3.693 toneladas de Argentina (+274,1%); 1.642 toneladas de Chile (frente a las 3 toneladas del mismo periodo de la campaña anterior); 574 toneladas de Perú (+39,2%); y 553 toneladas de Marruecos (-31,6%).




J. Morales Navas
comercial aceitera s.l.u

Tlf. +34 957 676 009 / +34 957 676 044
Mob. +34 686 965 465

DOÑA MENCÍA - CÓRDOBA

MATERIAS PRIMAS PARA piensos compuestos

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

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a 1.189,75 centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a 1.222,25.

◆ Precios: Futuros marzo.

Harina de soja: 351,00 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba 368,50.

◆ Precios: Futuros marzo.

Aceite de soja: Cerraba a 46,76 centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a 46,05.

◆ Precios: Futuros marzo.

Maíz: Terminó la semana a 434,75 centavos/bushel, habiendo comenzado a 468,00.

◆ Precios: Futuros marzo.



Tres nuevos estudios confirman el potencial preventivo de la dieta frente a diferentes tipos de cáncer

Tres estudios liderados por investigadores del Instituto de Salud Carlos III (ISCIII) y la Escuela Andaluza de Salud Pública (EASP) confirman el potencial preventivo de la dieta frente al cáncer de próstata, mama y colon-recto. Las investigaciones se enmarcan en el proyecto EPIC (Estudio Prospectivo Europeo sobre Nutrición y Cáncer), que coordina la Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer (IARC) y que se desarrolla en diez países europeos, entre ellos España. Su objetivo es investigar la relación entre dieta, estado nutricional, estilos de vida, factores ambientales e incidencia de diferentes tipos de cáncer y otras enfermedades crónicas.

Los tres trabajos, publicados en las revistas científicas *Maturitas*, *British Journal of Urology International* y *Nutrients*, forman parte del Proyecto EPIC-España y están desarrollados por un equipo del Centro Nacional de Epidemiología del ISCIII, liderado por Adela Castelló y Marina Pollán y adscrito también al Área de Epidemiología y Salud Pública (CIBERESP) del CIBER-ISCIII, y por los investigadores Miguel Rodríguez Barranco y María José Sánchez, de la EASP y del CIBERESP, así como por científicos de otros centros EPIC-España.

Los resultados refuerzan la idea de que las recomendaciones nutricionales deben tener en cuenta patrones generales de dieta más que alimentos individuales, y confirman que adoptar hábitos dietéticos que se alejan del patrón de dieta occidental en favor de una Dieta Mediterránea podría reducir el riesgo de desarrollar cáncer de próstata, mama y colon-recto.

Las personas participantes en el estudio EPIC-España con una alta adherencia al patrón de dieta occidental mostraron en los tres estudios publicados el doble de riesgo de desarrollar un cáncer de próstata agresivo, un 37% más de riesgo de padecer un cáncer de mama y un 53% más de riesgo de tener cáncer colorrectal; mientras que los participantes

DAVID PÉREZ CASTAÑEDA
 INTERMEDIACIÓN DE ACEITES DE OLIVA A GRAN EL
 Agente Comercial Colegiado nº 10180
 C/ Julio Romero de Torres, 59
 14800-Priego de Córdoba
 ☎ 675 93 55 27
 davidperezcastaneda@gmail.com
 www.davidperezcastañeda.com

con adherencias altas al patrón mediterráneo presentaron un 16% menos de riesgo de desarrollar un tumor maligno en el colon y recto que aquellos con adherencias bajas.

“Creemos que el aumento de la disponibilidad de alimentos procesados en las últimas décadas, junto con la menor disponibilidad de tiempo para la cocina tradicional, podría haber modificado la dieta de los individuos que presentaban una alta adherencia a Dieta Mediterránea al inicio del estudio, en la década de los años 90, que habrían evolucionado hacia hábitos más occidentalizados, diluyendo así el efecto protector de este tipo de dieta contra los tumores explorados”, ha señalado la investigadora Adela Castelló.

Según han detallado estos organismos, factores como el envejecimiento de la población influyen en el aumento en las cifras de cáncer, pero también es relevante el papel de los estilos de vida, entre ellos la alimentación. Investigar la relación entre dieta y cáncer es una de las vías para generar nuevas estrategias de prevención orientadas a reducir los casos de cáncer. El proyecto EPIC-España, nacido hace más de 30 años, reclutó en España a más de 41.000 personas sanas, a las que se ha realizado seguimiento y sobre las que se ha recogido datos antropométricos, sociodemográficos, de actividad física, dieta, consumo de alcohol y tabaco, etc.

Los autores de este estudio creen que es importante transmitir que se debe reducir el consumo de los alimentos propios de patrón occidental y aumentar los alimentos propios del patrón Mediterráneo. Esto es, reducir el consumo de lácteos grasos, panes, arroces y pastas blancas, embutidos, hamburguesas, salchichas y otras carnes procesadas, refrescos azucarados, zumos, dulces, bollería, comida preparada y salsas en favor de una dieta con una alta presencia de frutas enteras, verduras, legumbres, pescado y aceite de oliva. “Este simple cambio puede reducir significativamente el riesgo de padecer cáncer”, ha considerado Castelló.

INDUSTRIAS DE LA ROSA

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



industriasdelarosa@industriasdelarosa.com

WWW.INDUSTRIASDELAROSA.COM





Balance de la campaña 2023/24 en los principales países productores

Consultores y expertos internacionales del sector del aceite de oliva realizan en este artículo un balance de la campaña de producción 2023/24 en los principales países productores, marcada un año más por la sequía.

España

El director de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), José María Penco, asegura que la campaña se ha desarrollado

como se esperaba, con una producción limitada que apunta a un dato final muy similar al vaticinado por el aforo oficial, en torno a 760.000 toneladas de aceite de oliva.

Según precisa, los rendimientos grasos han sido más bajos que la media, en torno a 2 puntos menos que el rendimiento graso medio de España, dependiendo de la zona.

En cuanto a la calidad, Penco apunta que en general es buena, no habiendo especial incidencia de plagas como la mosca del olivo.



Balenzano apunta que el cambio climático está influyendo significativamente en las últimas campañas oleícolas, lo que requiere un replanteamiento del cultivo del olivo “a través de la recualificación del territorio olivarero con cultivares autóctonos, que han sido resilientes durante cientos de años en los diversos territorios, superando diferentes calamidades climáticas”.

Asimismo, considera que, como países productores, “debemos trabajar en la educación del consumidor con el fin de contrarrestar un inevitable cambio en el consumo hacia otras grasas debido al aumento de los precios con el objetivo de hacerle comprender el conjunto de valores que aporta el AOVE que, además de la calidad del producto, se refieren a la protección del medio ambiente y al mantenimiento del territorio, a los efectos beneficiosos para la salud y a la historia e identidad de las zonas de producción, elementos todos ellos que deben ser comunicados para una compra consciente”.

Italia

El director de la Associazione Nazionale Città dell'Olio, Antonio Balenzano, señala que la

campaña oleícola 2023/24 en Italia es un 20% superior respecto al año anterior, que fue de 240.900 t. El sur de Italia se recuperó con un +34%, según datos del Ismea, mientras que el centro y el norte del país registraron una caída de alrededor del 30%.

Según subraya, la situación internacional de caída de la producción ha tenido un fuerte impacto en el aumento de los precios, que alcanzaron los 9 euros en la Bolsa de Andria. “Esto se refleja en una disminución del consumo que también afecta a Italia en favor de otros aceites y grasas”, lamenta.



Grecia

En cuanto a la situación en Grecia, el bróker especializado en el mercado griego Lui-

gino Mazzei precisa que la campaña ya ha finalizado y que lamentablemente debido a unos rendimientos muy inferiores a las cifras normales y a la caída de las aceitunas por la antracnosis la producción total se estima en unas 110.000-120.000 toneladas como máximo.

Mazzei recuerda que ya a finales del mes de octubre se actualizó a la baja las pre-



siones de producción, lo que fue confirmado y acentuado durante la campaña. En ese momento apuntó que, tras el control en el territorio de Creta, se detectó una presencia generalizada de Gloesporium, enfermedad fúngica que provoca el ennegrecimiento y la sequedad de las aceitunas y, en consecuencia, su caída. Según detalló, esta enfermedad estaba presente en gran parte de la isla por la sequía. “La calidad también estaba muy por debajo de lo normal”, remarca.

Túnez

El agente comercial y bróker italiano Adriano Caramia apunta que se han respetado las previsiones de cosecha para Túnez, ya que las

últimas estimaciones proporcionadas por autoridades gubernamentales y expertos acuerdan una producción de 200.000-220.000 toneladas de aceite de oliva.

Según detalla, las regiones de Sidi Bouzid, Kairouan y Kasserine (centro-oeste) aportan aproximadamente el 35% de la producción total; las regiones del sur, aproximadamente el 28%; y el resto se distribuye equitativamente entre el centro-este y el norte.

También detalla que los rendimientos son bastante desiguales en relación con las condiciones pedo-climáticas, si bien el promedio nacional ronda el 20%, mientras que las calidades obtenidas son satisfactorias.

Caramia remarca que la recolección y el prensado aún están en curso, en torno al 75% de la producción global. En concreto, prevé una campaña intensa hasta finales de febrero, disminuyendo en los primeros días





de marzo y finalizando completamente a principios de primavera.

Además, destaca que el sector ha experimentado numerosas vicisitudes ligadas al fuerte aumento de precios y a la consiguiente caída del consumo interno, con las medidas adoptadas por el Gobierno para permitir adquisiciones a precios asequibles a la población.

Asimismo, afirma que las exportaciones no cesan, especialmente hacia Europa y Estados Unidos (donde Túnez se sitúa en segundo posición entre los países exportadores). “El aumento de estos flujos de ventas, combinado con los precios récord, permiten al país norteafricano tener incrementos notables en ingresos”, remarca.

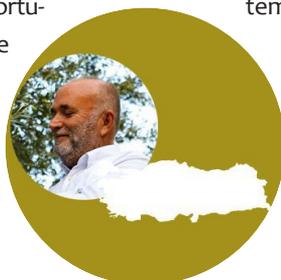
Finalmente, resalta que las precipitaciones registradas hasta el momento suponen un gran alivio para los olivares, “y si llueve más generosamente hasta marzo/abril se prevé una cosecha futura abundante, considerando el excelente crecimiento vegetativo de las plantas hasta la fecha”.

Marruecos

En cuanto a Marruecos, Noureddine Ouazzani, fundador y director de Agro-pôle Oli-



vier, explica que las temperaturas excepcionalmente altas y los días muy calurosos en primavera y verano, combinados con la falta de lluvias y las temperaturas excepcionalmente altas registradas en septiembre y principios de octubre, han sido las principales características climáticas de esta campaña. Estas condiciones provocaron un fuerte estrés hídrico en los olivos y olivares de zonas áridas que han registrado una cosecha corta. “Afortunadamente, las precipitaciones de noviembre limitaron en cierta medida los daños en la producción prevista”, añade.



A pesar de una producción relativamente superior a la del año pasado, apunta que las estimaciones actuales de los operadores del sector olivarero marroquí sitúan la producción entre 80.000 y 100.000 toneladas, lo que supone un descenso de entre el 35 y el 45% respecto a la producción de un año normal, estimada en 120.000-180.000 toneladas. La mayor parte de esta producción procede de olivar tradicional de regadío y olivar intensivo, que este año ha experimentado un alto rendimiento por hectárea. Estos olivares de regadío (tradicionales e intensivos) representan aproximadamente el 30% de la superficie olivarera de Marruecos, estimada en 1.220.000 hectáreas. Actualmente, “estamos registrando una sequía excepcional en diferentes zonas olivareras marroquíes y si la falta de agua persiste la producción de aceite de oliva del próximo año se verá comprometida”, señala, al tiempo que precisa que esta situación ha tenido importantes repercusiones en el mercado local del aceite de oliva, con precios que oscilan entre 85 DH/litro y 100 DH/litro de aceite de oliva virgen extra y virgen en determinadas zonas oleícolas.

Turquía

Por su parte, Murat Küçükçakire, ingeniero agrónomo y asesor de varios proyectos en Turquía y Azerbaiyán, asegura que tras la temporada récord 2022/23, se ha registrado un descenso de la producción. Así, según el Consejo Nacional del Olivar y del Aceite de

Oliva, se estiman 179.000 toneladas de aceite de oliva y 442.000 toneladas de aceitunas de mesa, si bien, en mi opinión, “la realidad se sitúa por debajo de estas cifras”.

También indica que en algunas regiones de cultivo en Turquía las precipitaciones han sido abundantes en los meses de otoño. “Aunque esto dificulta la cosecha, tendrá un impacto positivo en el rendimiento del próximo año”, considera.

Portugal

En Portugal -ha informado Alberto Serralha, CEO de Sociedade Agrícola Ouro Vegetal, S.A. (SAOV), productor y consultor internacional de aceite de oliva-, la última cose-



cha ha sido muy similar a la anterior, caracterizada “por un mes de octubre muy caluroso, gran intensidad de lluvias, decepcionante producción y bastantes problemas relacionados con la calidad”. En su opinión, la espera para una mejor acumulación de aceite en el fruto y las lluvias han ralentizado el inicio de cosecha de muchos productores, un retraso que en muchos casos ha provocado pérdidas cuantiosas de fruto en el suelo y problemas de sanidad. “Los reducidos rendimientos de la aceituna y la baja eficiencia del proceso industrial como consecuencia de los niveles récord de humedad en el fruto fueron permanentes desde finales de octubre”, añade.

En ese sentido, precisa que las cantidades producidas parecen ser similares a las de 2022, entre 120.000 y 150.000 toneladas. A su juicio, “la constante entrada en producción de nuevos olivares ayuda a que las cifras no sean todavía más negativas, mientras que el dato más positivo para el campo han sido los precios del aceite y la facilidad en venderlo”. A su vez, subraya los suelos y embalses se han cargado de agua, y las plantaciones se presentan bien preparadas para una posible buena cosecha este año.



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANALISIS



LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"



SpectraAnalyzer

ZEUTEC

PROCESO "On-line"



Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

DEPOSITOS INOX.



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

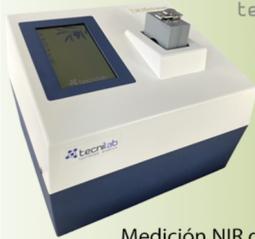


SERIJEREZ
DECORACIÓN EN VIDRIO

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



tecnología analítica



La solución integral para su almazara

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

ENVASES/ENVASADO



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

EXTRACCIÓN



La extracción convertida en arte.

BOMBAS



bombas 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



Desde más de 150 años, ANDRITZ SEPARATION es la especialista en el desarrollo de tecnologías y componentes clave en el sector de la separación. Con más de 15.000 decantadoras centrífugas instaladas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de estos equipos.
Los decantadores P-type están diseñados específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector lácteo, cumpliendo con los requisitos más exigentes.
PALACÍN recoge en la línea de extracción combinada una gran mano de obra y la convierte en el distribuidor exclusivo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.



GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962



FABRICA Y ALMACÉN
Avenida Vicente Peralagorda nº 12
14850 BAEÑA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: taosall@taosall.com

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

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

TAOSA

LABORATORIOS



agrama
ciencia y vida



Análisis Agroalimentarios

Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com



Ausere

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



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@laboratorioespejo.com



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 www.treico.com

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 | certificación | transferencia | formación

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es 

PESAJE



IMATED AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE ELECTRICIDAD SOFTWARE

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

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

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros



Kubota

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."

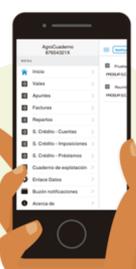
Acreditados por ENAC según la norma ISO 17025 (Consultar Alcance Técnico en www.enac.es). Reconocidos por el C.O.I. como Laboratorio de Análisis Físico-Químico y Contaminantes para el período vigente.



SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.



INDUSTRIA CONECTADA 4.0

MORESIL
Especialistas en Recolección



Olivar tradicional Superintensivo

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

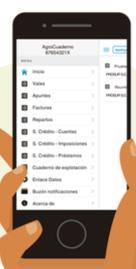
PATIO

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

JARR METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarirr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO



DESARROLLADO POR PROSUR 

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

Económicos y muy rentables

Infórmate

TODOLIVO

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



La UCO ensaya el riego con aguas regeneradas en olivar

Investigadores del grupo de Hidráulica y Riegos de la Unidad de Excelencia María de Maeztu-Departamento de Agronomía (DAUCO) de la Universidad de Córdoba participan en un proyecto de financiación europea sobre el uso de aguas regeneradas para el riego agrícola. En concreto, el equipo de DAUCO lo conforman los investigadores Juan Antonio Rodríguez, Emilio Camacho, Pilar Montesinos e Ignacio Gómez, que, en colaboración con la Agencia de Medio Ambiente y Agua de Andalucía (AMAYA), se encargarán de ensayar el uso de este recurso hídrico en dos cultivos muy representativos del campo andaluz como son el olivar y el tomate para industria.



El proyecto se denomina *I-ReWater* y se enmarca en la búsqueda de alternativas sostenibles para el riego agrícola en un contexto de escasez de agua como el actual. El investigador Ignacio Gómez, que forma parte del equipo de la UCO implicado en el proyecto, ha explicado que las aguas regeneradas son, básicamente, “aguas procedentes de estaciones depuradoras que han sido sometidas a un tratamiento de regeneración que adecúa su calidad para ser usadas en el riego”. Se trata de un recurso no convencional por el que la Unión Europea está apostando “de manera decidida”, al tratarse “de una estrategia de economía circular, ya que se reciclan tanto el agua como los nutrientes que esta contiene”.

De hecho, en la Universidad de Córdoba se ha trabajado previamente con aguas regeneradas a través de proyectos como Reutivar, que concluyó que el uso de este recurso en cultivos como el del olivo, además de repercutir positivamente en el medio ambiente por el ahorro de agua que supone, permitía también un importante ahorro para el agricultor en materia de fertilización, al tratarse de aguas ricas en macronutrientes como nitrógeno o fósforo.

Ahora, esa experiencia se pone al servicio de un nuevo proyecto que estudiará el uso de aguas regeneradas de manera holística, poniendo el foco en sus efectos o consecuencias a lar-

go plazo sobre la salud del suelo y los propios cultivos. Tal y como han precisado los investigadores del grupo de Hidráulica y Riegos, “aunque el uso de aguas regeneradas para el riego se dibuja como una gran alternativa ante periodos críticos como el actual, no se puede apostar íntegramente por su implantación sin haber estudiado previamente el impacto que tienen sobre el suelo o sobre el propio cultivo, ya que si estos fueran negativos estaríamos resolviendo un problema mientras generamos otro”.

En concreto, los ensayos se realizarán entre 2024 y 2026 en una finca propiedad de la agencia AMAYA y localizada en Carrión de los Céspedes (Sevilla). El equipo de la UCO también colaborará en el desarrollo de una plataforma que incluye un sistema de ayuda a la decisión para manejar las diferentes fuentes de agua para el riego de forma eficiente y sostenible, incrementando la eficiencia en el uso del agua y reduciendo la presión sobre los recursos hídricos.

Cuatro países y un consorcio de 16 entidades

El proyecto *I-ReWater* tiene una duración inicial de tres años y está liderado por un consorcio multidisciplinar de 16 entidades de cuatro países del Sudoeste Europeo -España, Portugal, Francia y Andorra- y una financiación superior a

los 2,2 millones de euros. La iniciativa fue aprobada en la convocatoria Interreg Sudoe 2021-2027 y está financiada en un 75% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER).

Según han asegurado los responsables del proyecto, se trata de una investigación aplicada que busca “preservar el capital natural para reforzar su adaptación al cambio climático y promocionar una gestión sostenible de los recursos hídricos”. Para los investigadores de la UCO se trata además de una propuesta “ambiciosa” que integra “a todos los agentes de la cadena de suministros: desde la producción hasta la distribución, implicando a agentes del sector agrícola como asociaciones de agricultores o de regantes”.

Los resultados de las distintas acciones contempladas en el proyecto permitirán la posterior elaboración de una estrategia de actuación a nivel internacional que servirá para definir las distintas etapas a seguir en el progresivo proceso de incorporación de las aguas regeneradas al conjunto de recursos hídricos disponibles destinados a regadío.

El proyecto *I-ReWater* también posibilitará el desarrollo de herramientas para la mejora de la toma de decisiones, a través de la integración de modelos y aplicaciones ya existentes en la actualidad que buscan maximizar la eficiencia en el uso del agua.



Pedro Sánchez se compromete a fortalecer la Ley de la Cadena Alimentaria

El presidente del Gobierno, Pedro Sánchez, anunció el 7 de febrero en el Congreso de los Diputados que se va a fortalecer la Ley de la Cadena Alimentaria, aprobada en la pasada legislatura, que calificó como “una de las principales leyes transformadoras” del sector agroindustrial y como una norma “que trajo justicia y transparencia a toda la cadena de valor alimentaria”.

En respuesta a la diputada Teresa Jordà, del Grupo Parlamentario Republicano, Sánchez remarcó su “absoluta disposición e interlocución con el sector del campo” y expresó la “absoluta empatía” del Gobierno con los agricultores y los ganaderos “porque no solamente estamos hablando del cambio climático, sino de los efectos perniciosos que han tenido sobre los fertilizantes y también otros insumos la guerra de Ucrania y la inestabilidad geopolítica que estamos atravesando”. Además, abogó por llevar a cabo “una labor de persuasión en las instituciones comunitarias, en Bruselas, ante sus demandas justas”.

El presidente del Gobierno también se comprometió a continuar la labor que ya ha desarrollado el Ejecutivo para facilitar la

adaptación a la normativa de la Unión Europea, simplificar la Política Agraria Común (PAC), implementar las “cláusulas espejo” - que buscan exigir a los productos importados las mismas condiciones de producción que las que se requieren en la Unión Europea- y avanzar hacia la soberanía alimentaria de Europa.

A su vez, en su respuesta al diputado Santiago Abascal, del Grupo Parlamentario VOX, el presidente del Gobierno repasó las ayudas que se han desplegado para apoyar al campo, empezando por los 4.000 millones de euros destinados al sector primario desde el año 2022 para paliar los efectos de la sequía y el alza de los precios de la energía y de los insumos.

Además, Sánchez se refirió a los 1.380 mi-

llones de euros en ayudas directas, los 2.800 millones de euros dedicados a la modernización del regadío en España, los 6.800 millones de euros logrados en Bruselas a través de la

PAC -de los cuales, 4.800 millones son ayudas directas a las explotaciones agrarias y ganaderas que benefician a 620.000 agricultores y ganaderos- y el apoyo a los seguros agrarios.

En su réplica, el jefe del Ejecutivo también recalzó la importancia de las políticas de transición ecológica para un sector que se está viendo afectado directamente por las consecuencias del cambio climático.



www.avpa.fr

¡ Tienes 2 semanas para unirte a los ganadores!

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



Registro y muestras antes del 29 de febrero

Entrega de premios en París en otoño de 2024.

22º Concurso internacional
“ Los Aceites del Mundo”
AVPA París 2024





El I Festival Córdoba Virgen Extra cierra con la participación de 15.000 asistentes

El I Festival Córdoba Virgen Extra ha congregado del 2 al 4 de febrero a una gran representación del ecosistema del sistema productivo del oro líquido cordobés y a más de 15.000 asistentes. Desde la organización han mostrado su agradecimiento a la participación activa de la ciudadanía, productores y patrocinadores en un evento en el que se han dado cita más de 40 almazaras, cooperativas e industriales de todas las comarcas de Córdoba.

Durante la jornada final ha tenido lugar un desayuno molinero para los asistentes, además de las actividades dirigidas a jóvenes y mayores como la extracción en vivo y directo de AOVE, así como catas y el juego de la "Oca Mediterránea". También se ha celebrado la entrega de premios de dibujos "Pinta un olivo" y al mejor escaparate.

En cuanto al concurso de pintura infantil, cada niño y niña debía representar una obra sobre el olivo y su entorno. En la primera categoría, que englobaba el rango de edad de entre 5 y 8 años, Álvaro Jiménez Peña, del C.E. San Rafael, ha sido el ganador del primer



premio; mientras que María Auxiliadora Gallego Ruiz, del colegio El Encinar, ha sido la vencedora en la segunda categoría, cuya edad estaba comprendida entre los 9 y los 12 años. El concurso ha estado organizado por El Corte Inglés, mientras que el jurado ha estado integrado por Fernando Aguayo Fernández de Córdoba, Ángeles Alcántara Sánchez, Rocío Penco, José Campos, María José Ruiz, José María Penco y Javier Bassecourt.

Respecto al concurso de escaparates, que ha vestido de olivo a más de 50 comercios de Córdoba, el ganador ha sido "Audika", por su calidad y armonía, mezclando modernidad, innovación, creatividad y originalidad.

Los organizadores de este evento, y que darán continuidad al Festival Córdoba Virgen Extra, son el Consorcio de la Gastronomía Cordobesa, las DOPs Baena, Lucena y Priego de Córdoba, la Asociación de Almazaras Industriales (ACORA), la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y QvExtra!. Este evento ha contado con la financiación de la Diputación Provincial de Córdoba a través de Iprodeco, y el Ayuntamiento de Córdoba, y con el patrocinio de AgroBank. Además, han colaborado otras instituciones como El Corte Inglés, Roldán, COVAP, las DOPs Montilla Moriles y Los Pedroches, Hostecor y Sabores de Córdoba.

La DOP Estepa y la Academia Sevillana de Gastronomía sellan su compromiso para abanderar el "Año del Aceite"

El presidente de la DOP Estepa, José María Loring, y el presidente de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo, Julio Moreno, han firmado en la Casa de la Provincia de la capital hispanense un convenio de colaboración para abanderar el "Año del Aceite" dando el pistoletazo de salida a un ejercicio repleto de actividades.

Esta alianza supone una participación activa de la DOP Estepa en diferentes actos y programas de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo donde se dará valor al aceite de oliva virgen extra producido con el sello de calidad de la entidad, "en un territorio con un modelo respetuoso con el olivar y el medio ambiente".

Ya se ha dado el pistoletazo de salida a este

año de actividades conjuntas con la visita institucional de miembros de ambas entidades al Instituto de la Grasa de Sevilla, donde se recorrieron sus instalaciones de la mano de su director, Enrique Martínez Force. Asimismo, se pudieron conocer los últimos trabajos y avances científicos en torno al aceite de oliva.

Asimismo, el AOVE con DOP Estepa fue protagonista del festival "Cuchareando", celebrado el pasado fin de semana en el Paseo de Colón de Sevilla donde se dieron cita los mejores chefs y guisos tradicionales. Este festival, organizado por la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo, Sevilla City Office y la Asociación de Hosteleros de Sevilla y Provincia contó con

más de 5.000 visitantes, según datos de la organización. Todos los premiados fueron obsequiados con aceite de oliva virgen extra don DOP Estepa.

Además, representantes de la DOP Estepa asistieron a la conferencia inaugural del "Año del Aceite", que corrió a cargo de Rosa Vañó, miembro de la Real Academia de Gastronomía, y directora Comercial de Castillo de Canena.

El secretario general de la DOP Estepa, Moisés Caballero, ha detallado que este acuerdo contempla distintas actividades que se desarrollarán a lo largo de 2024, como coloquios con personas de interés del sector, catas divulgativas o concursos gastronómicos.



XXII FERIA del OLIVO

7, 8 y 9 de MAYO 2024

MONTORO



Jaén acogerá en mayo el V Congreso Internacional sobre Aceite de Oliva y Salud

La Universidad de Jaén (UJA) organizará del 8 al 11 de mayo, a través del Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva (INUO), y junto con la Diputación Provincial, el V Congreso Internacional sobre Aceite de Oliva, Olivar y Salud, que abordará los efectos beneficiosos de su consumo y su impacto global sobre el cambio climático.

“A través del INUO, que es líder mundial en investigación e innovación dentro del sector del aceite de oliva y del olivar, unimos fuerzas con la Diputación Provincial para volver a acoger un congreso internacional sobre aceite y salud que tiene una enorme relevancia”, ha subrayado el rector de la UJA, Nicolás Ruiz.

Nicolás Ruiz, junto al presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes, y el director del INUO de la UJA, Juan Bautista Barroso, han presentado este encuentro internacional que reunirá en la Institución Ferial de Jaén a algunos de los mayores expertos nacionales e internacionales, investigadores y profesionales de la salud para abordar temas como los últimos avances del impacto que tiene este producto como alimento rico y beneficioso, la cultura nutricional y la gastronomía. Además, destacados científicos y divulgadores a nivel global tratarán otros aspectos relacionados con una expansión del concepto “saludable” hacia otras perspectivas, como la sostenibilidad y la economía circular.

“Creo que todos tenemos claro que nuestro oro líquido puede considerarse como la mejor grasa del planeta, que tiene unos efectos muy convenientes para la salud del ser humano. Además, en el actual contexto de cambio climático marcado por ciclos cada vez más recurrentes de sequía, el olivar tiene una potencialidad enorme para mejorar la salud del planeta, porque puede ayudar a que tengamos un mundo mucho más descarbonizado y más verde. Un trabajo en favor de la sostenibilidad que se convierte en un vector de desarrollo socio-económico para esta tierra, con sectores como el aprovechamiento de los residuos que genera el olivar”, ha declarado el rector.

En este sentido, ambas serán las temáticas que centrarán la quinta edición de este congreso; por un lado, los efectos beneficiosos

de consumir AOVE para la salud, su papel en la prevención de enfermedades cardiovasculares, de enfermedades neurodegenerativas, del envejecimiento y del cáncer; y por otro, su impacto en la salud global, en su respuesta a desafíos como relacionados con la sostenibilidad y con el cambio climático. Además, se abordarán otros aspectos relacionados con el consumo y la comercialización de los aceites de oliva, la nutrición saludable y la Dieta Mediterránea, así como con la restauración y la gastronomía, con la presencia de cocineros con estrella Michelin. “Por lo tanto, este congreso, que contará con un programa muy variado y multidisciplinar, pretende generar conclusiones sobre cuáles deben ser las estrategias más interesantes del sector desde el punto de vista de la investigación y la innovación en relación a las temáticas que aborda”, ha precisado.

Asimismo, el rector de la UJA ha incidido en el objetivo de seguir fortaleciendo “desde Jaén y para el mundo” la investigación sobre olivar y aceite de oliva. “Este congreso busca ser un espacio enriquecedor tanto para la comunidad científica como para profesionales, impulsando el conocimiento y la promoción de la salud a través del adecuado consumo y aplicación del aceite de oliva”.

Así, ha puesto en valor el trabajo realizado desde la UJA, tanto desde el punto de vista formativo, como de investigación y de transferencia del conocimiento, destacando el papel del INUO “por su elevada capacidad de generación y transferencia del conocimiento, posicionándose como el principal agente comunicador de la investigación al sector oleícola y a la sociedad en su conjunto” y recordando la petición realizada a la Junta de Andalucía para ampliar la oferta formativa actual con la impartición de un nuevo Máster en Digitali-

zación y Gestión Agrícola, “una formación enfocada en la integración efectiva de tecnologías digitales avanzadas, como la agricultura de precisión, sensores remotos, el análisis de datos agrarios y el Internet de las cosas, con el propósito de mejorar la eficiencia y la sostenibilidad en la producción agrícola”, ha recalcado Nicolás Ruiz.

Por su parte, el presidente de la Diputación de Jaén se ha referido a este congreso “cuyas ediciones anteriores han situado a Jaén como referente internacional en materia de investigación en el sector del aceite de oliva y de la salud”.

“Este congreso, en el que colabora la Diputación de Jaén, es un ejemplo más que demuestra la implicación de la UJA en cualquier proyecto o iniciativa para la provincia”, ha asegurado Francisco Reyes.

Por último, el director del INUO se ha referido a las distintas temáticas que se abordarán en las series de sesiones programadas del congreso, en las que se van a tratar los últimos avances en campos como, por ejemplo, el síndrome metabólico, los factores de riesgo cardiovascular, las enfermedades cardiovasculares, el envejecimiento, el cáncer de colon y el cáncer de mama o los desórdenes a nivel intestinal, además de enfermedades neurodegenerativas y Alzheimer. Asimismo, también se tratará la relación entre cambio climático y calidad de aceite de oliva. “Se trata de los aspectos más relevantes y de interés sobre la implicación entre el aceite de oliva y la salud. Esto vendrá respaldado por la calidad de los ponentes que participarán en el congreso”, ha asegurado Barroso.





La Olive Oil Tasting Gallery regresará a Organic Food Iberia 2024

Grupo Editorial Mercacei volverá a coordinar la *Olive Oil Tasting Gallery*, el espacio dedicado al aceite de oliva virgen extra que se celebrará en el marco de la quinta edición de Organic Food & Eco Living Iberia, que tendrá lugar los días 4 y 5 de junio en IFEMA Madrid. Se trata de un área de degustación donde se podrán catar los mejores AOVEs ecológicos.

Según han informado sus organizadores, la feria ya tiene reservado más del 80% del espacio expositivo, y la diversidad y calidad de los productos ecológicos españoles estarán representadas por pabellones regionales de Andalucía, Extremadura, Comunidad Valenciana, La Rioja, Castilla-La Mancha, Región de Murcia, Comunidad de Madrid, Navarra, Castilla y León, Galicia, Cataluña, Baleares y Canarias, que han abierto su convocatoria de participación.

Este evento contará, además, con la participación de más del 30% de expositores inter-

nacionales. Entre ellos, figuran Austria, Bélgica, Portugal, Grecia, Italia, Francia, Alemania, Holanda, Suecia, Reino Unido, Polonia, Estados Unidos, Lituania y países representados por la CIAO como Argentina, Ecuador, Chile, Nicaragua y Paraguay.

Las últimas novedades y tendencias en alimentación y bebidas ecológicas, sostenibilidad, salud, limpieza ecológica y bienestar natural se exhibirán en las áreas Organic Food Iberia, Eco Living Iberia y Organic Wine Iberia. Los mejores productos frescos y mínimamente procesados se presentarán en Organic Fresh Iberia, que este año crece en espacio respecto a la pasada edición. Como novedad, se presentará Bio-Tech, una nueva área expositiva dedicada a los insumos.

Entre las actividades, destaca el "Meet the Buyer", diseñado para fomentar las reuniones de negocios entre expositores y participantes. En esta ocasión, contará con un nue-

vo formato y la participación de empresas referentes en el sector ecológico español.

El nuevo programa para exportadores brindará a los productores ecológicos españoles la oportunidad de explorar y penetrar nuevos mercados, conectando con compradores y distribuidores de todo el mundo; mientras que el ambicioso programa International Hosted Buyer & Hosted VIP ofrecerá a compradores internacionales de alto nivel condiciones preferenciales para visitar la feria y realizar reuniones con las empresas expositoras.

Un atractivo programa de seminarios, mesas redondas y conferencias ofrecerá a los participantes la oportunidad de adentrarse en las principales novedades y tendencias del sector. Complementarán la oferta de la Zona de Innovación, los espacios de degustación Wine Tasting Gallery y Olive Oil Tasting Gallery, y el Teatro Eco Talks.



- 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



Un modelo matemático caracteriza distintas enfermedades producidas por la *Xylella fastidiosa*

Investigadores del Instituto de Física Interdisciplinar y Sistemas Complejos (IFISC, UIB-CSIC) han desarrollado un modelo matemático que caracteriza las distintas enfermedades producidas por la bacteria *Xylella fastidiosa*.

En concreto, una nueva investigación publicada en *Phytopathology* introduce un

avanzado modelo matemático diseñado para comprender y gestionar las epidemias causadas por esta bacteria.

El modelo destaca por su capacidad de caracterizar los patrones de abundancia de las poblaciones de vectores observados en el campo, proporcionando una visión más precisa de la propagación del patógeno.

Aplicando el modelo a escenarios agrícolas reales, como olivos en Italia y almendros en Mallorca, los investigadores demuestran su eficacia para determinar el comportamiento de estas enfermedades y desarrollar estrategias específicas de intervención, según ha informado este organismo.

El estudio toma una especial relevancia después de que recientemente se haya de-

tectado la bacteria que podría afectar olivos mallorquines, puesto que este podrá ayudar en la predicción del desarrollo de la enfermedad y en el diseño de estrategias de control.

A su juicio, un aspecto interesante del trabajo es que permite delimitar el momento de introducción de la bacteria detectada recientemente en Mallorca, que se situaría aproximadamente en 2016-2018 o anteriores.

Para el organismo, esta investigación contribuye significativamente a los esfuerzos globales para mitigar el impacto de la *Xylella fastidiosa* en la agricultura, aumentando el conocimiento sobre los factores que influyen en la propagación de las enfermedades ocasionadas por esta bacteria.



La RAIF aconseja adoptar medidas preventivas de control de repilo en olivar

La Red Andaluza de Inspección y Alerta Fitosanitaria (RAIF) ha destacado que la previsión meteorológica para los próximos días prevé el paso de varios frentes nubosos que posiblemente produzcan precipitaciones, lo que va a incrementar el desarrollo y difusión de las conidias de repilo que se encuentren presentes en el cultivo. Por ello, considera que se deben adoptar las medidas preventivas de control de este agente.

La RAIF ha precisado que las lluvias registradas en las últimas semanas, en general, no condicionan la viabilidad de las conidias de repilo (*Fusicladium oleagineum*) en el cultivo. A su juicio, solamente es problemática su actividad en aquellas áreas olivareras como arroyos, vaguadas e incluso en zonas de umbría, donde es fácil encontrar la condensación de agua en la superficie foliar.

Con estas circunstancias que se pueden producir y la posible aparición de órganos vegetativos afectados (hojas) por la activi-

dad de este agente, la entidad ha abogado por realizar controles visuales, valorando el grado de presencia de las mismas, es decir, hojas con manchas circulares oscuras y con un cerco amarillento.

Según ha explicado, hay otras hojas que están afectadas por la presencia de las conidias de esta enfermedad y que todavía no han exteriorizado su incidencia sobre la hoja, conocido como repilo incubado o latente.

De estas observaciones en campo, cree que recomendable tomar una muestra de hojas recogidas al azar en la parcela, realizando acto seguido la prueba de la sosa, que va a aportar información de la existencia de infecciones latentes de repilo. Esta prueba consiste en sumergir esta muestra de hojas, en una solución de agua con hidróxido sódico (sosa cáustica) al 5%, dejándolas durante unos 25 minutos, a medida que se vaya alcanzando este periodo de tiempo irán apareciendo manchas más o menos circulares

de color negro en el haz o en el nervio central del envés de las hojas.

La RAIF ha detallado que se deben evitar las hojas muy jóvenes (en formación) ya que pueden dar falsos positivos. También pueden dar falsos positivos hojas con heridas o dañadas.

Para que la infección tenga lugar es necesaria la presencia de las conidias de este hongo en un ambiente con una humedad relativa elevada o agua libre sobre las hojas y que la misma permanezca por un periodo superior a 4 horas, acompañada de una temperatura que puede oscilar entre 8 y 28°C para la germinación de las conidias, si bien, el óptimo se estima en torno a 14-16°C.





Galicia desarrollará nuevas técnicas de multiplicación a gran escala de las variedades autóctonas del olivo

La identificación y descripción de unas 20 variedades de olivo autóctono gallego, la aprobación de dos de ellas (brava gallega y mansa gallega) y el inicio por parte del CSIC del registro de 11 a través de la Oficina Comunitaria de Variedades Vegetales (OCVV), son los antecedentes del Grupo Operativo Oliveiras de Galicia que durante los próximos tres años aunará conocimiento, técnica y recursos para impulsar el desarrollo del sector del olivo en esta Comunidad.

El CSIC ha precisado que con este proyecto de I+D+i se busca poner a punto y optimizar a gran escala técnicas ad hoc para multiplicación mediante estaquillado clásico y microestaquillado in vitro de estas 11 variedades únicas que permitan proveer a los viveros, de forma eficiente y sostenible, de plantas que cubran la alta demanda registrada en el mercado por los jóvenes agricultores gallegos. En el marco de este proyecto también se sentarán las bases para iniciar estudios comparativos sobre el comportamiento agronómico de estas variedades en plantaciones ubicadas en diferentes puntos de nuestra comunidad. En concreto, en la propia MBG y en la plantación experimental de Axencia Galega de Calidade Alimentaria en A Pobra do Brollón (Lugo).

Por una parte, la micropropagación in vitro supondrá un recorte en los tiempos para obtener gran número de ejemplares y en el caso del estaquillado clásico, se probarán dos nuevos tipos de hormonas que favorezcan el enraizamiento de la planta. Asimismo, el establecimiento de las parcelas experimentales permitirá comparar su comportamiento y, por último, el cultivo de ejemplares

Asistencia técnica especializada para el mejor aceite de oliva

GEA

ya adaptados al suelo y al clima de Galicia permitirá obtener aceitunas y aceite de una calidad diferenciada respecto a los productos existentes en el mercado.

Además, tal y como destacan los promotores del Grupo Operativo Oliveiras de Galicia, esta investigación contribuirá a conservar nuestra biodiversidad agraria, integrada en el patrimonio de la humanidad, y dar un paso más allá de su conservación en bancos de gemoplasma.

El consorcio de esta investigación aplicada, liderado por la Fundación Juana de Vega, está participado por la Misión Biológica de Galicia (CSIC), la Axencia Galega de Calidade Alimen-

taria (AGACAL) de la Consellería do Medio Rural, las empresas Ouro de Quiroga (Lugo) y Olivar de la Concordia (Valga, Pontevedra), y el laboratorio Cultigar, como colaborador externo.

Recientemente, la sede de la Fundación Juana de Vega acogió la reunión de presentación del Grupo Operativo Oliveiras de Galicia con la asistencia de representantes del consorcio y colaboradores. “Casi todos los días recibimos llamadas preguntando si tenemos plantas de olivo autóctono listas para plantar. Con esta investigación podremos responder a esta demanda, aunque no de forma tan inmediata como nos gustaría, ya que necesitamos tiempo para hacer los ensayos”, señaló Carmen Martínez, jefa del grupo Viticultura, Olivo y Rosa (VIOR) de la MBG.

Desde ahora y durante los próximos tres años, hasta septiembre de 2026, la investigación del Grupo Operativo Oliveiras de Galicia dará respuesta a la demanda creciente de planta de olivo de variedades autóctonas gallegas mediante la implementación de técnicas de multiplicación específicas para estas variedades de olivo, “permitiendo producir miles de plantas en poco tiempo y satisfacer la enorme demanda existente”, según ha resaltado el CSIC.



La Junta de Andalucía y el sector agrario renuevan su "alianza histórica" y presentan alegaciones al Plan Estratégico de la PAC

La consejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de Andalucía, Carmen Crespo, ha presidido la Mesa de Interlocución Agraria en la que las organizaciones Asaja, COAG y UPA, así como Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, han renovado su "alianza histórica" para volver a presentar unas alegaciones conjuntas al Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

El documento recoge una serie de peticiones de flexibilización y simplificación del PEPAC, por ejemplo, respecto a eco-regímenes como el de las cubiertas vegetales, "de difícil cumplimiento en plena sequía, o las unidades de ganado mayor (UGM) en el caso de la ganadería extensiva, también comprometidas con el déficit hídrico". Al respecto, Carmen Crespo ha explicado que "se trata de peticiones lógicas y más que necesarias para una tierra como la nuestra, que se encuentra especialmente afectada por la sequía".

La consejera ha puesto en valor que, " pese a las grandes dificultades que suponía acogerse al nuevo modelo de eco-regímenes que establecía la nueva PAC, los agricultores andaluces han hecho un gran esfuerzo para adaptarse a éstos". De hecho, según ha explicado, "Andalucía ha superado la media nacional de acogimiento a este nuevo sistema", tanto es así que "prácticamente el 85% de los agricultores y ganaderos de esta tierra se han acogido a alguno de estos modelos, con el fin de no poner en riesgo unas ayudas que son fundamentales para el desarrollo de nuestro campo".

Sin embargo, según Crespo, "ello no quita que, tras un año de aplicación, no sigamos reivindicando una cuestión lógica y necesaria como es dotar de una mayor flexibilización y simplificación a este modelo de eco-regímenes para que sean viables para el presente y el futuro de nuestra agricultura. Y eso es lo que pretenden estas alegaciones que hemos consensuado entre todos".

Otra de las alegaciones que han firmado las organizaciones agrarias, Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía y la Consejería ha sido la relativa a la petición de que se respete que "cualquiera que se dedique a la

actividad agraria se considere un agricultor activo". Crespo ha subrayado que "uno de cada tres perceptores españoles de la PAC es andaluz y no podemos permitir que ocurra, como ha sucedido con la nueva PAC, que ningún agricultor salga del sistema".

La petición de eliminar la obligatoriedad de poner en marcha el cuaderno digital agrario, hasta que no lo exija la Unión Europea, forma parte de otra de las alegaciones. En este sentido, la consejera de Agricultura andaluza ha explicado que "se trata de más burocracia para el sector, más obstáculos para nuestros agricultores".

Carmen Crespo ha criticado las pérdidas que está suponiendo la nueva PAC para Andalucía y ha lamentado que "no nos pasaran, como pedimos desde el principio, los informes de impacto". La consejera ha recordado que "el PEPAC podría haber sido mucho menos lesivo para Andalucía, como demuestra el informe elaborado por la Universidad de Córdoba, que constata que organizando las regiones productivas de otra manera se habrían evitado pérdidas económicas en las ayudas".

Acciones reivindicativas

Respecto a las movilizaciones, la consejera ha avanzado su "absoluto apoyo al sector agrario ante las manifestaciones que tienen previstas en los próximos días" y ha incidido en que "las autoridades comunitarias tienen que entender que tiene que haber un equilibrio entre la sostenibilidad medioambiental y la rentabilidad de los sectores agrícola y ganadero". Crespo ha explicado que "no se

puede estar peleando desde aquí siempre por legislaciones, como la Ley para la Restauración de la Naturaleza o el Reglamento de Fitosanitarios muy lesivos para los intereses del sector".

Crespo ha recalado que "los agricultores andaluces piden igualdad y respeto porque si hay importaciones de terceros países a la Unión Europea, éstas tienen que tener las mismas condiciones que las de los productores europeos porque si no, además de suponer nuevas trabas para nuestros agricultores, estamos engañando a los consumidores".

En este sentido, Asaja, COAG, UPA y Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía han retomado la unidad de acción y el proceso de movilizaciones "ante la grave crisis que afecta al sector agrario, la falta de respuesta por parte de las administraciones y la imposición de unas políticas agrarias que están asfixiando a los agricultores y ganaderos andaluces".

Por ello, el próximo 14 de febrero arranca de nuevo un proceso de movilizaciones que tuvo su última acción de protesta el pasado mes de septiembre ante el Consejo de Ministros de Agricultura de la UE que se celebró en Córdoba. En esta ocasión, se han convocado sendas manifestaciones y cortes de carretera en las provincias de Sevilla y Jaén, que se suman a las convocadas en el resto del país, reclamando un "ambicioso" plan de choque que recoja medidas por parte de las Comunidades Autónomas, el Gobierno de España y la Unión Europea.

Concretamente, las organizaciones agrarias y cooperativas han organizado cortes de tráfico simultáneos en el norte y en el sur de Andalucía, en la autovía la A4, a su paso por la provincia de Jaén, y en la provincia de Sevilla.





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

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

Aceites de oliva virgen extra ecológico (Precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Alhema de Queiles		33,00 (3 l.)			8,94 (lata)
Baeturia Organic Morisca/Carrasqueña					10,00
Belvis de las Navas					22,81
Borges			3,50		5,25/6,99
Calandina Ecológico			5,99		
Campomar Nature Bio		31,99 (2,5 l.)	5,99		
Carbonell Eco			6,67	14,29	5,95
Carrefour Eco			9,95		7,19
Castillo de Canena Picual Biodinámico					24,90
Castillo de Tabernas	50,00	76,50 (cristal 5 l.)		13,25 (Coupage)	
Coosur Ecológico			13,96/14,79		
Dcoop Ecológico			14,45		
El Corte Inglés Ecológico				4,56	6,25
El Lagar del Soto	27,67				7,50 (lata)
Eolea Ecológico				8,75	
Finca La Torre		36,00 (lata 2,5 l.)			21,90
Flor de Olivo Ecológico					2,99
Hacienda Guzmán Ecológico					20,05
LA Organic				16,50 (lata)	18,50
L'Estornell Eco			13,00	14,50	17,90
La Española Ecológico				3,99	6,48
Luque	31,50	27,95 (lata 3 l.)			
Maestros de Hojiblanca Eco.			8,87	11,89/12,69	
Nuñez de Prado	39,00				7,21/13,49
N Organic				14,50	
Olivar de Segura	27,99		16,35	14,95	11,00
Oro Bailén Eco.					15,25
Oro del Desierto Ecológico				5,48	
Oro de Génave			5,65	8,39/12,67	11,72
Padilla Oliva Bio	50,00		13,00	7,95 (lata)	
Pago de Quirós				12,50	13,93 (lata)
Pago Piedrabuena				7,50	
Rincón de la Subbética					25,90
Románico Ecológico					12,40
Señorío de Vizcántar Ecológico			6,50		
Sierra de Génave				4,50	
Soler Romero					8,50
Veá (Lérida)	54,00	7,90 (0.370 l.)	15,00	5,80 (frasca 0,25 l.)	10,29/10,72
Verde Mágina Ecológico	27,55				8,25
Viéiru		20,50 (lata 3 l.)			2,99
					13,50

Aceite de orujo de oliva (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1L.
Capicúa	0,4	21,99		3,78
La Masía Lindoliva		21,99		4,80

Aceite de oliva (Precio euros)

MARCA	GRADOS	LATA 5 L.	ENVASE 5 L.	ENVASE 3 L.	BOTELLA 1L.
Abril		44,87	46,95		9,40
Borges			48,30		9,85
Carbonell	0,4°	59,35	37,94/57,96		7,98/11,99
Coosur Sabor			33,90		8,59/10,49
Coosur Suave			33,90		8,59/10,49
La Española Sabor Suave	0,4°	47,99	37,95/44,79	29,99	7,89/11,55
La Española Sabor Intenso	1°	47,99	37,95/44,79	29,99	7,89/11,55
La Masía Suave	0,4°		38,25/40,28	22,64	8,62/8,99
La Masía Sumo			38,25/40,28	22,64	8,62/8,99
Ybarra Suave		44,99	44,99	30,00	7,68
Ybarra Más Sabor			44,99	30,00	7,68

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 centrífugas 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

Convocatorias

En busca de nuevos productos y soluciones para la industria alimentaria

La Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain (PTF4LS), liderada por la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), ha convocado -con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)- la sexta edición de los Premios Ingenia Start-up. Estos galardones fomentan la innovación y el carácter emprendedor de las empresas emergentes que elaboran nuevos productos y soluciones para la industria alimentaria y que aportan un valor añadido.

Las empresas que deseen participar en esta nueva edición de Ingenia Startup deben disponer de un producto viable y que tenga potencial de desarrollo. Además de pertenecer a la industria de alimentación y bebidas, las compañías deben tener un carácter innovador o bien incorporar la innovación en al-

guna fase a lo largo de la cadena de valor, en cualquiera de estas áreas: proceso, productos, consumidor, seguridad alimentaria, sostenibilidad, envasado o digitalización.

Las inscripciones a esta nueva convocatoria estarán abiertas entre el 2 de febrero y el 27 de mayo, plazo en que las start-ups que quieran participar deberán enviar la documentación requerida y adjuntar un breve vídeo en el que presenten brevemente su propuesta, indicando cuál es su diferenciación y qué lo convierte en una propuesta innovadora.

Premios Outgenia

Además, la Plataforma convoca por segundo año consecutivo los Premios Outgenia Startup con el objetivo de dar visibilidad a las empresas emergentes internacionales que desa-

rollen su actividad en toda la cadena de valor del sector de alimentación y bebidas español.

Las compañías que quieran participar en esta segunda edición podrán hacerlo desde el 2 de febrero hasta el 11 de julio enviando un vídeo explicativo sobre su propuesta además de rellenar el formulario que se encuentra disponible en las bases de la convocatoria. Un jurado formado por representantes miembros del sector público y privado de la Industria de Alimentación y Bebidas escogerá a los finalistas que deberán defender su proyecto en el mes de febrero.

Los proyectos finalistas de los VI Premios Ingenia Startup y II Premios Outgenia Startup recibirán sus galardones el 24 de octubre durante la celebración de la X edición de ALIBETOPÍAS en Madrid.

www.fiab.es



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

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

Calendario de Ferias y Eventos en 2024

1 Febrero 2024

- ☞ Del 13 al 16 de febrero
BIOFACH
Nüremberg (Alemania)
www.biofach.de
- ☞ Del 19 al 21 de febrero
HIP 2024
Madrid
www.expohip.com
- ☞ Del 19 al 23 de febrero
GULFOOD
Dubái (Emiratos Árabes Unidos)
www.gulfood.com
- ☞ Del 26 al 27 de febrero
WOOE
Madrid
press@oliveoil exhibition.com
www.oliveoil exhibition.com
- ☞ Del 29 de febrero al 2 de marzo
OLIO OFFICINA FESTIVAL
Milán (Italia)
posta@olioofficina.com
www.olioofficina.it/olio-officina-festival

1 Marzo 2024

- ☞ Del 3 al 5 de marzo
HOSTEX
Johannesburgo (Sudáfrica)
www.hostex.co.za
- ☞ Del 5 al 8 de marzo
FOODEX JAPAN
Tokio (Japón)
foodexinternational@convention.jma.or.jp
www.jma.or.jp/foodex/en/
- ☞ Del 7 al 9 de marzo
ENOLIEXP
Bari (Italia)
sales@enolieppo.com
www.enolieppo.com
- ☞ Del 8 al 10 de marzo
OLIO CAPITALE
Trieste (Italia)
info@oliocapitale.it
www.oliocapitale.it/it
- ☞ Del 9 al 11 de marzo
FOOD EXPO
Atenas (Grecia)
info@forumsa.gr
www.foodexpo.gr/en

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

Está pasando...

Abierto el plazo de inscripción para el Desafío WOOE "Campo y Alma"

La World Olive Oil Exhibition (WOOE), que tendrá lugar en IFEMA Madrid los días 26 y 27 de febrero, volverá a poner en valor el AOVE y los productos agroalimentarios de calidad diferenciada de Castilla-La Mancha. Así, durante el desarrollo de la feria, organizada por la empresa castellano-manchega Pomona Keepers, se celebrará el Desafío WOOE "Campo y Alma", el concurso gastronómico de ensaladas frías con aceite de oliva virgen extra de las DOPs manchegas, dirigido a cocineros profesionales.

El concurso, que cumple este año su tercera edición, está patrocinado por "Campo y Alma", la marca de garantía para productos de calidad diferenciada impulsada por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

La organización establece un primer premio de 1.500 euros y dos menciones especiales para los participantes que integren de la forma más original los ingredientes de la marca de calidad "Campo y Alma" Miel de La Alcarria, Cebolla de La Mancha, Berenjena de Almagro y/o Nuez de Nerpio con uno o varios de los aceites de oliva vírgenes extra procedentes de las cuatro DOPs de Castilla La Mancha -Aceites de la Alcarria, Campo de Calatrava, Campo de Montiel y Montes de Toledo-.

El Desafío WOOE está dirigido a cocineros profesionales nacionales e internacionales y se celebrará el lunes 26, el primer día de la WOOE, de 12.00 a 13.00 horas en el Pabellón número 1 de IFEMA.

El plazo de inscripción está abierto hasta el 16 de febrero o hasta completar las 10 plazas, según orden de inscripción de los concursantes.



Bases del concurso

La mecánica del concurso es que los cocineros elaboren sus platos durante la primera media hora. Posteriormente, tendrá lugar la deliberación del jurado, que estará compuesto por reconocidos profesionales de la cocina y el periodismo gastronómico, así como por un representante de la WOOE y otro de la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha.

Además, los cocineros tendrán que llevar el mismo día del concurso los ingredientes que consideren oportunos para la elaboración de su ensalada, con excepción de los aceites de oliva, Miel de La Alcarria, Cebolla de La Mancha, Berenjena de Almagro, Nuez de Nerpio, sal y pimienta, que les serán facilitados por la organización.

El área Desafío WOOE, donde tendrá lugar el certamen, dispondrá de una mesa alargada con los 10 puestos para los participantes. Cada uno contará con una tabla, cuchillos, boles y platos para las seis raciones que tendrán que elaborar.

Los candidatos tienen que enviar un correo electrónico a desafio@oliveoil exhibition.com indicando su nombre completo y empresa, y la organización confirmará su participación por orden de inscripción.





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/Herrnans Luján, 10-local
14007 CÁDIZ (ESPAÑA)
Fijos +34 957 435976 + 34 957 020270
Móvil + 34 615 689778
www.agrocuaderno.com



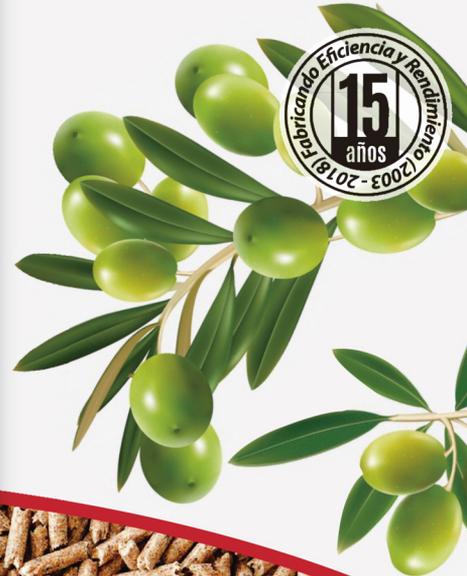
Pol. Ind. Santa Ana, s/n - 41590 La Roda de Andalucía, Sevilla (España)
Tel.: +34 954 016 132 / Fax: +34 954 015 352 / Mov: +34 606 992 244
email: gonzalezyparis@gmail.com - web: www.talleresgonzalezyparis.com

TALLERES GONZÁLEZ Y PARÍS, S.L.



**FABRICACIÓN
E INSTALACIÓN
DE CALDERAS
DE BIOMASA**

INMECAL
Innovaciones Metacalóricas, s.l.



**Grupo
AGROISA**
ingeniería para la olivicultura
y para el desarrollo de procesos industriales

ITB IntecBIO S.L.

mira lo que hacemos en:



www.calderasinmecal.com