

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

7 de noviembre de 2025



HOY ES NOTICIA:

Bruselas destinará 132 M€ para la promoción de productos agrícolas

El aceite de oliva se prensa en directo en EXPO SAGRIS

Una nueva investigación refuerza el vínculo entre los polifenoles del aceite de oliva y la salud cardiovascular.

El olivar de montaña podría recibir más ayudas con la nueva PAC

“El Patrimonio Comunal Olivarero es una entidad que ha demostrado ser útil con el paso de los años”

Premio para los mejores aceites de oliva virgen extra 2025-2026

La UJA lidera un proyecto internacional para desarrollar variedades de olivo más rentables



Bruselas destinará 132 M€ para la promoción de productos agrícolas

La Comisión Europea ha anunciado la concesión de 132 millones de euros para la financiación de campañas de promoción de productos agrícolas europeos, tanto en el mercado interno como en terceros países. Con estas ayudas se pretende reforzar la competitividad del sector agroalimentario de la UE y poner en valor la calidad, sostenibilidad y seguridad alimentaria de sus productos.

El programa, que ha recibido 189 propuestas de campaña —un 17% más que en 2024—, refleja el creciente interés de los Estados miembros por participar en esta iniciativa. No en vano, esta campaña se alinea con los grandes objetivos de la política europea, en coherencia con la Política Agrícola Común (PAC), el Pacto Verde Europeo y el Plan Europeo de Lucha contra el Cáncer, promoviendo un cambio hacia dietas más saludables y sostenibles.

72 proyectos reciben subvenciones

Tras la evaluación de expertos independientes, de todos los aspirantes, 72 han sido los proyectos seleccionados para su financiación, de los cuales 56 corresponden a programas SIMPLE —implementados por una o más organizaciones del mismo país—; mientras que 16 son programas MULTI —impulsados por entidades de al menos dos Estados miembros o por organizaciones europeas conjuntas—.

En este contexto, la cofinanciación de la UE ascenderá a 91,5 millones de euros para las campañas SIMPLE seleccionadas. Más de la mitad se centrarán en la promoción en países no pertenecientes a la UE, como Reino Unido, Corea del Sur, Japón, Estados Unidos y China. Los productos con mayor protagonismo en estas campañas serán las frutas, el queso, el aceite de oliva, las verduras, los productos lácteos y las carnes.

Por su parte, los programas MULTI recibirán una financiación de 39 millones de euros, con solicitantes procedentes de 15 Estados miembros. En este caso, el 74% del presupuesto se destinará a la promoción dentro de la propia UE, con especial foco en mercados como Francia, Italia, Alemania y Hungría.

Seguir leyendo... Fuente: *Olimerca*



El aceite de oliva se prensa en directo en EXPO SAGRIS

EXPO SAGRIS ha permitido acercar al público urbano la esencia del sector oleícola a través de una experiencia única: la obtención de aceite de oliva virgen extra en directo. La Interprofesional del Aceite de Oliva ha instalado en el recinto de IFEMA una microalmazara en funcionamiento, mostrando paso a paso cómo la aceituna se transforma en un producto 100% natural.

En pleno inicio de la campaña de recolección, la iniciativa permite al visitante descubrir el proceso completo, desde la llegada de la aceituna hasta el primero chorro de aceite, y aprender a valorar la calidad, los aromas y los beneficios de este producto esencial de la dieta mediterránea.

Teresa Pérez, directora gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva, nos habla sobre la importancia de esta demostración y la necesidad de acercar el sector productor al consumidor urbano.

EXPO SAGRIS ofrece al visitante una experiencia práctica. ¿Qué ha querido mostrar la Interprofesional del Aceite de Oliva en esta feria?

Esta iniciativa nos ha permitido, incluso en plena campaña de recolección, acercar al consumidor el sector del aceite de oliva. Hemos querido mostrar cómo se obtiene un aceite de oliva virgen extra de calidad, 100% zumo de aceituna, y qué mejor forma de hacerlo que con una demostración en directo. Para ello hemos traído aceituna de la variedad arbequina y una microalmazara que hemos puesto en marcha para que los visitantes vean cómo se elabora el aceite de oliva virgen extra recién producido.

Seguir leyendo... Fuente: *Agrodigital*



Una nueva investigación refuerza el vínculo entre los polifenoles del aceite de oliva y la salud cardiovascular

Un nuevo estudio demuestra que los aceites de oliva virgen extra ricos en polifenoles pueden proporcionar mayores beneficios cardiovasculares que las variedades con bajo contenido fenólico, mejorando los perfiles de colesterol y la función cardíaca.

Una nueva investigación muestra que consumir aceite de oliva virgen extra aceite de oliva rico en polifenoles pueden proporcionar beneficios cardiovasculares más sustanciales que las variedades con bajo contenido fenólico.

El estudio, publicado en *Nutrients*, investigaron el impacto de la concentración de compuestos fenólicos en el aceite de oliva sobre los lípidos sanguíneos y otros marcadores cardiovasculares. Los autores señalaron que investigaciones previas sobre la dieta mediterránea o los efectos del aceite de oliva en la salud a menudo no analizaban este factor específico.

"No todos los aceites de oliva son iguales. El aceite de oliva virgen extra conserva un alto contenido de carbono. concentraciones de polifenoles"Y estos compuestos son los responsables de la mayor parte de sus beneficios cardiovasculares", afirmó George Moschonis, profesor del Departamento de Dietética, Nutrición y Deporte de la Universidad La Trobe en Australia, quien no participó en el estudio.

Según Moschonis, las pruebas anteriores demuestran sistemáticamente que "El aceite de oliva virgen extra con alto contenido fenólico produce efectos superiores sobre la función endotelial, la actividad de las HDL e incluso pequeñas reducciones de la presión arterial en comparación con las variedades con bajo contenido fenólico o refinadas."

Actividad de lipoproteínas de alta densidad (HDL) — a menudo llamada "El "colesterol bueno" — refleja su función protectora al eliminar las grasas dañinas del torrente sanguíneo y es un mejor indicador de la salud del corazón que los niveles de HDL por sí solos.

El nuevo ensayo incluyó dos aceites de oliva virgen extra de la misma variedad, Koroneiki, que diferían significativamente en su concentración fenólica. El estudio realizó un seguimiento a 50 pacientes con hiperlipidemia — caracterizadas por colesterol y lípidos sanguíneos elevados que aumentan el riesgo de enfermedad cardiovascular y aterosclerosis — y 20 participantes de control sanos emparejados por edad y sexo.

Seguir leyendo... Fuente: *Olive Oil Times*



**HIGH
TECHNOLOGY
FOR SMART
INDUSTRY**



El olivar de montaña podría recibir más ayudas con la nueva PAC

A Bruselas le preocupa que puedan llegar a desaparecer algunos sectores productivos, si no se les ayuda en el mantenimiento de su actividad. Por ello, la Comisión Europea ha planteado en su nueva propuesta de la PAC un aumento de las ayudas dirigidas a sectores vulnerables desde el punto de vista social y económico, como es el caso del olivar de montaña o la ganadería extensiva, cuyo incremento pasaría desde el 13% al 20%.

Según recoge la agencia Efe, el comisario europeo de Agricultura, Christophe Hansen, ha informado en una rueda de prensa para abordar el futuro de la PAC y del Reto Demográfico que «Vamos a reforzar estas ayudas acopladas para evitar la desaparición de determinados sectores productivos»,

Según Hansen, en el actual marco financiero de la PAC son 675 millones los que se destinan a ayudas asociadas a cultivos en situación de riesgo, una cifra que en el próximo marco 2028-2030 podría elevarse por encima de los 1.000 millones de euros.

Seguir leyendo... Fuente: Olinerca



**Planta de
aprovechamiento
de los subproductos
del olivar**

bioland
ENERGY


**GRUPO
oleícola jaén**

Av. Vilches, KM 3.5 - La Carolina (Jaén)
(+34) 953 68 08 15 - bioland@grupooleicolajaen.com



“El Patrimonio Comunal Olivarero es una entidad que ha demostrado ser útil con el paso de los años”

La Fundación Patrimonio Comunal Olivarero celebra su centenario como una institución clave en la defensa y promoción del aceite de oliva español. Un siglo después de su creación, sigue siendo un referente en la preservación del legado olivarero y en la innovación del sector. Conversamos con su presidente para repasar los hitos de esta trayectoria y los retos que afronta el futuro del olivar.

¿Qué representa para usted y para el sector olivarero español haber alcanzado los 100 años de la Fundación?

Se trata de un momento muy especial. Es admirable que una generación de visionarios tomará en 1925 la decisión de constituir una asociación nacional de olivareros con el propósito de defender los intereses del sector, y contribuir a su crecimiento. El Patrimonio Comunal Olivarero es una entidad que ha demostrado ser útil con el paso de los años. Es historia viva. Tenemos que estar orgullosos por contar con una entidad tan singular y luchar por mantener su patrimonio, que es el de todo el sector, y contribuir a su puesta en valor.

Durante el acto conmemorativo se destacó el papel de la FPCO en la consolidación del aceite de oliva como motor económico y cultural. ¿Cuál considera que ha sido el mayor logro de la Fundación en este siglo de historia?

El ADN del Patrimonio ha sido siempre su red de almacenes. Comenzó a desarrollarse a mediados de la década de los 40 y hoy sigue representando el principal activo de la entidad. Nuestra presencia cerca de los núcleos productivos dan garantías a un sector en continuo crecimiento.

El papel del Patrimonio ha sido clave también en otros ámbitos, y destacaría en especial en el de la investigación en materia de salud.

Desde la Fundación se ha apoyado incondicionalmente al colectivo médico, permitiendo que ensayos de la envergadura de Predimed o Cordioprev hayan sido posibles. La divulgación de las propiedades del producto en el marco de una dieta saludable es la mejor contribución a su valorización y a la fidelización del consumidor.

Seguir leyendo... Fuente: Revista Óleo



Premio para los mejores aceites de oliva virgen extra 2025-2026

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha publicado en el Boletín Oficial del Estado (BOE) la convocatoria del premio Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, campaña 2025-2026, cuyo objetivo es contribuir a promocionar este producto emblemático de la agricultura española y estimular a los productores a obtener aceites de calidad. En concreto, estos galardones se convocan en cuatro modalidades. Tres para la producción convencional a los mejores aceite frutado verde dulce, frutado verde amargo y frutado maduro y al mejor aceite de producción ecológica.

El aceite que obtenga la mayor puntuación entre todas las modalidades en la fase de cata y en la valoración fisicoquímica recibirá además el Premio Especial Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra.

En este concurso podrán participar las almazaras autorizadas con sede social en España y cada entidad podrá presentar muestras tanto en la modalidad convencional como ecológica, aunque un mismo lote solo podrá optar a una de ellas. Las muestras deben proceder de lotes homogéneos de al menos 10.000 kilogramos y pertenecer a la campaña 2025-2026.

Plazo de solicitudes

Las solicitudes de participación, cuyo plazo finaliza el 10 de diciembre, deberán dirigirse al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y presentarse de forma electrónica, con un certificado digital válido y compatible con la sede electrónica del departamento.

Este galardón, que se celebra anualmente desde 1998, tiene como objetivo reconocer la excelencia de los aceites de oliva virgen extra producidos en España, fomentar su elaboración y comercialización, y promover su conocimiento entre los consumidores.

Seguir leyendo... Fuente: Hoy

**Operación asegurada en
Crédito y Caución**

**Haga como
miles de empresas:
defiéndase**



La UJA lidera un proyecto internacional para desarrollar variedades de olivo más rentables

La Universidad de Jaén (UJA) lidera un proyecto internacional que busca desarrollar variedades de olivo más rentables, versátiles y adaptables a los desafíos económicos y climáticos. La institución docente trabaja de forma colaborativa con la Universidad de Bari (Italia) y Agromillora, además de contar con el apoyo institucional y económico de la Diputación Provincial de Jaén y la Caja Rural de Jaén.

La investigación, denominada "Evaluación agronómica de nuevas selecciones de olivo", trata de analizar agronómicamente nuevas selecciones de olivo que podrían revolucionar el cultivo para que pudiera adaptarse a los nuevos desafíos económicos y climáticos. Del mismo modo, también serán evaluadas las características de sus aceites.

En este sentido, el rector de la Universidad de Jaén, Nicolás Ruiz, ha visitado hoy la Finca experimental Santa Rita, una explotación ubicada en el término de Fuerte del Rey, de 265 hectáreas de olivar en seto de regadío, en la que se desarrolla la iniciativa. El objetivo principal del proyecto es evaluar 17 nuevas variedades inéditas de olivo, comparándolas con 15 variedades comerciales de control.

En la visita han estado presentes, entre otros, el presidente de la Diputación Provincial, Francisco Reyes; y el presidente de la Caja Rural de Jaén, Juan Núñez, así como el profesor y consultor estratégico, Juan Vilar Hernández, uno de los responsables del proyecto.

El equipo investigador analizará meticulosamente el comportamiento de estas nuevas selecciones. La evaluación experimental se centrará en aspectos cruciales para la rentabilidad del sector, como la producción y el rendimiento graso; la calidad del aceite (midiendo parámetros como el ácido oleico y los polifenoles); la resistencia sanitaria a plagas y enfermedades; y la eficiencia mecánica, la adaptación a la recolección, la adecuación a heladas y la falta de agua, etc.

Seguir leyendo... Fuente: Mercacei

LABORATORIO unaproliva

LABORATORIOS UNAPROLIVA SOCIEDAD ANONIMA
NIF/CIF A-23319619
Domicilio: Pol.Ind. Los Olivares C/Mancha Real Parc 38 23009 JAEN
Telefono 953 240 530 Movil 601 430 255
Correo Electronico: Lab@laboratoriounaproliva.com
www.laboratoriounaproliva.com

Especializados en el análisis físico químico y organoléptico del Aceite de Oliva

NUESTRO COMPROMISO EFICACIA Y RAPIDEZ