

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*9 de septiembre de 2025*



## HOY ES NOTICIA:

INFAOLIVA celebra una jornada previa al inicio de la campaña 2025/26

El filtrado: clave para la calidad y la estabilidad del AOV

El catedrático Manuel Parras alerta: “España pierde consumo interno de aceite de oliva entre los jóvenes”

Impulsan sistemas de riego sostenible sin conexión a la red eléctrica

Más evidencias sobre las bondades nutricionales del aceite de oliva

Se renuevan los trámites para exportar aceite de oliva a Japón

“El aceite de oliva y la salud”, ciencia, nutrición y tradición

Te acompañamos tramitando  
y anticipando tus ayudas de la PAC

Tú y yo.      Nosotros.

AgroBank

# INFAOLIVA celebra una jornada previa al inicio de la campaña 2025/26

La Federación Española de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva (INFAOLIVA) ha celebrado una jornada previa al inicio de la campaña 2025/26 a la que han asistido más de 60 almazaras, representadas principalmente por maestros de almazara y técnicos de las mismas procedentes de Jaén, Granada, Sevilla, Córdoba, Ciudad Real, Albacete y Murcia.

La jornada ha sido inaugurada por el delegado Territorial en Jaén de Economía, Hacienda, Fondos Europeos y de Industria, Energía y Minas, Javier Calvente, quien ha anunciado la inminente convocatoria de ayudas destinadas a eficiencia energética para el sector industrial, y en particular, al sector agroalimentario.

Para la celebración de esta jornada, INFAOLIVA ha contado con la colaboración de diversos expertos con una dilatada experiencia y conocimiento sobre los temas tratados. En concreto, Cristóbal Amezcua, de Amenduni, ha profundizado en la importancia del mantenimiento de los equipos y maquinaria previo al inicio de campaña; y Miguel Ángel Serrano, en representación de Quivaltec, ha expuesto la importancia de la limpieza e higiene antes y durante la campaña para evitar mermas en la calidad del aceite de oliva.

Por su parte, Manuel Caravaca, presidente de la Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazara (AEMODA), ha trazado un recorrido por el proceso de obtención de aceite de oliva y cómo mejorar la extractabilidad y calidad del AOVE en cada una de sus fases de elaboración; y Luis Manuel Barrera, representante de FOSS, se ha centrado en el control del proceso y detección precoz de posibles contaminaciones a través de la innovación con aplicaciones de la compañía.

Por último, la ponencia de Rafael Bascón, por parte de Automatismos ITEA, ha versado sobre las ventajas de la implantación de herramientas digitales para la trazabilidad y control de la calidad a través de su programa GIA 4.0.

“Gracias a la maestría de los ponentes de esta jornada, hemos contado con un completo programa que ha sido de gran atractivo para los asistentes, enriqueciendo una mañana cargada de aprendizaje mutuo debido a los temas abordados y a la participación y satisfacción de las almazaras asistentes”, ha afirmado Ana Martínez, directora de INFAOLIVA.

**Seguir leyendo...** Fuente: Mercacei



# El filtrado: clave para la calidad y la estabilidad del AOV

El aceite de oliva virgen extra (AOVE) es un alimento funcional cuya calidad depende no solo del fruto y del proceso de extracción, sino también del tratamiento posterior, no basta con una buena materia prima y un proceso de extracción cuidadoso, el tratamiento posterior, especialmente durante las primeras horas tras la molienda, es crucial para preservar su estabilidad, aroma, sabor y propiedades saludables.

Y es en este momento, cuando el sector está a punto de iniciar una nueva recolección cuando el filtrado del AOVE surge como un proceso clave que marcará la diferencia entre un AOVE de calidad y un AOV susceptible a características organolépticas defectuosa y parámetros fisicoquímicos fuera de norma.

Según los estudios y años de experiencia de la Dra. Brigida Jimenez Herrera, Dtora del Ifapa de Cabra en Córdoba, el AOVE una vez elaborado y clarificado presenta aún una cantidad variable de humedad e impurezas, en torno al 0,45%. Este aceite se envía de forma directa a almacenamiento en bodega durante un periodo variable, en este periodo es en el que sufre modificaciones de tipo hidrolítico, oxidativo y en ocasiones fermentativos. Es a través del filtrado, donde se pueden eliminar los residuos sólidos, los restos vegetales y las pequeñas cantidades de agua emulsionada que, si se dejan en el aceite, favorecen dichos procesos. Esto no sólo compromete las cualidades organolépticas del AOVE, sino que reduce su vida útil y su valor comercial.

Sin embargo, existe controversia sobre cuál es la forma más adecuada de almacenar el aceite si en rama (sin filtrar) o filtrado. Trabajos preliminares realizados por el equipo de investigación IFAPA sugieren la opción del filtrado previo al almacenamiento como la mejor opción para su conservación. Es de gran importancia la operación del filtrado, así como el periodo de tiempo transcurrido entre el momento de la elaboración y el filtrado, ya que en función de este último podrían verse afectados los componentes de interés nutricional y los parámetros de calidad reglamentada.

## ¿Porque filtramos?

El proceso de filtración es un proceso mecánico mediante el cual, se hace pasar un fluido a través de un filtro que generalmente suele ser un sólido.....

**Seguir leyendo...** Fuente: *Olimerca*



# El catedrático Manuel Parras alerta: “España pierde consumo interno de aceite de oliva entre los jóvenes”

“El aceite de oliva no se vende solo: hay que aprender a contarlo”. Con esta premisa, el catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados de la Universidad de Jaén (UJA), Manuel Parras, defendió en los Cursos de Verano de la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) en Baeza la necesidad de situar el marketing en el centro de la estrategia del sector oleícola.

Su intervención, en el marco del encuentro “AOVE. Salud, marketing y maridaje”, abordó la evolución de la demanda mundial, el posicionamiento de los productores y las claves para reforzar la presencia del aceite de oliva envasado en los mercados internacionales.

## Marketing oleícola: más allá de la venta

“El marketing no es venta; es comprender para poder vender”, subrayó Parras, reclamando un cambio de mentalidad en un sector todavía centrado en la inversión física en detrimento de los intangibles. Para el profesor, el gran reto es conocer mejor al consumidor y producir sólo aquello que el mercado realmente demanda.

Entre las palancas competitivas del aceite de oliva virgen extra (AOVE), destacó la calidad, la diferenciación a través de valores como la sostenibilidad ambiental —huella de carbono e hídrica— y los atributos extrínsecos vinculados a la marca, el precio o las certificaciones.

## El reto del consumo interno en España

Pese a ser el primer productor mundial de aceite de oliva, España afronta un descenso preocupante en el consumo interno, especialmente entre los jóvenes. “Los millennials no consumen aceite de oliva como generaciones anteriores, y tampoco los restaurantes lo utilizan con la frecuencia que deberían”, alertó Parras.

El catedrático señaló como causas el cambio de hábitos de consumo fuera del hogar y la escasa presencia del aceite de oliva en la restauración y en colectivos estratégicos.

## Administraciones y agroindustria, actores clave

Parras reclamó un papel más activo de las administraciones públicas, fomentando el uso del virgen extra en hospitales, colegios y comedores colectivos: “No tiene sentido que en servicios públicos esenciales, siendo el aceite de oliva el producto más saludable, se cocine con otras grasas de peor calidad”.

**Seguir leyendo...** Fuente: Revista Óleo



**HIGH  
TECHNOLOGY  
FOR SMART  
INDUSTRY**



# Impulsan sistemas de riego sostenible sin conexión a la red eléctrica

En el marco de una colaboración estratégica entre el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) y la empresa tecnológica Nomad Solar Energy, la compañía full&fast ha desplegado en la finca experimental "La Chimenea" (Aranjuez) una innovadora instalación de generadores solares portátiles con sistema de almacenamiento autónomo. Esta iniciativa, en marcha desde el pasado mes de abril y con una duración prevista hasta finales de año, "supone un hito en la transición energética del sector agrícola", según ha destacado full&fast.

La instalación, completamente temporal, autónoma y no invasiva, permite resolver una necesidad concreta: garantizar el suministro energético para sistemas de riego y otras demandas agrícolas, sin recurrir a infraestructuras permanentes ni conexiones a la red eléctrica convencional. Se trata de una solución energética "quita y pon" que puede moverse fácilmente y adaptarse a distintos contextos rurales, según ha detallado la compañía.

Nomad Solar Energy y full&fast han establecido una colaboración estratégica para la implementación de un sistema de microrred que combina de manera integral generación y almacenamiento de energía renovable. Nomad Solar Energy se encarga de la producción eléctrica mediante módulos fotovoltaicos, mientras que full&fast aporta su tecnología de acumulación, responsable de almacenar y distribuir la energía de forma eficiente con control y monitorización remota. Esta solución, concebida para operar en modo aislado, garantiza independencia total de la red, optimización del rendimiento energético y un modelo de suministro sostenible.

"Este proyecto representa un claro ejemplo de cómo la tecnología renovable puede integrarse de forma respetuosa, útil y económica en entornos agrícolas reales. Agradecemos al IMIDRA su confianza para demostrar el potencial de la energía solar portátil aplicada al campo", ha afirmado Borja Santos Bergasa, co-fundador y CEO en full&fast.

La finca "La Chimenea", propiedad del IMIDRA, es un entorno de referencia para la experimentación agrícola en la Comunidad de Madrid. Aquí se desarrollan proyectos relacionados con nuevas técnicas de cultivo, manejo del suelo, eficiencia en el riego y sostenibilidad agropecuaria.

**Seguir leyendo...** Fuente: Mercacei



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

**bioland**  
ENERGY

**GRUPO oleicolajaén**

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



# Más evidencias sobre las bondades nutricionales del aceite de oliva

Un alto consumo de aceite de oliva virgen extra (AOVE), superior a 40 gramos diarios, se asocia con una reducción significativa del riesgo de enfermedades cardiovasculares en personas mayores con alto riesgo, según un nuevo análisis del ensayo clínico Predimed, publicado en *American Heart Journal*. El primer firmante de este estudio es Javier Pérez de Rojas, del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Granada. El trabajo ha contado con 19 instituciones españolas (universidades, institutos de investigación, hospitales o centros en red como CIBER), un centro estadounidense y dos de Dinamarca.

En sus conclusiones, los autores explican que “el consumo elevado de AOVE se asocia con una reducción sustancial del riesgo cardiovascular en individuos de alto riesgo. Por el contrario, el aceite de oliva común, que carece de polifenoles, mostró asociaciones más débiles, lo que destaca la importancia de diferenciar los tipos de aceite de oliva en las estrategias de prevención cardiovascular”.

## El trabajo apunta a sus compuestos bioactivos como el oleocantal y el hidroxitirosol

El trabajo, en el que participaron más de 7.100 personas de entre 55 y 80 años sin antecedentes previos de enfermedad cardiovascular, evaluó de forma anual los hábitos de consumo de aceite de oliva durante un seguimiento medio de 4,7 años. En ese periodo se registraron 621 eventos cardiovasculares.

Los resultados muestran que quienes estaban en el grupo con mayor ingesta de AOVE (unos 49 gramos diarios) tenían un 25% menos de riesgo de sufrir un evento cardiovascular —infarto, ictus, arteriopatía periférica, fibrilación auricular, insuficiencia cardiaca o muerte cardiovascular— respecto al grupo con menor consumo. En los niveles más altos de ingesta (unos 61 gramos diarios), la reducción del riesgo alcanzó el 48%.

Por el contrario, el consumo de aceite de oliva común, sometido a procesos de refinado que eliminan compuestos antioxidantes como los polifenoles, no mostró una asociación significativa con la prevención cardiovascular.

Seguir leyendo... Fuente: *Diario de Sevilla*



RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

EXTRACCIÓN DE PRODUCTO

CONTROL INDUSTRIAL

SOFTWARE INTEGRAL DE PROCESOS

OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO FINAL

IMS  
CONTROL INDUSTRIAL

APLICAMOS INTELIGENCIA ARTIFICIAL

CONSEGUIMOS INDEPENDENCIA DIGITAL 5.0



# Se renuevan los trámites para exportar aceite de oliva a Japón

Las empresas europeas podrán seguir exportando productos ecológicos a Japón con el certificado de la Unión Europea, expedido por las Autoridades Públicas de Control, sin necesidad de certificaciones adicionales ni trámites burocráticos extra.

Así lo ha anunciado Intereco, que detalla que dicho acuerdo no introduce nuevas cargas administrativas ni costes para las empresas, sino que mantiene y actualiza las condiciones que ya venían facilitando la comercialización de alimentos ecológicos europeos en el mercado japonés. De esta forma, se garantiza la fluidez del comercio en un contexto de creciente demanda de productos ecológicos a nivel internacional.

La renovación del Acuerdo de Equivalencia entre la UE y Japón, que entrará en vigor el próximo 1 de octubre y tendrá una duración de cinco años, garantiza la continuidad del comercio y, además, amplía su alcance a categorías clave como el vino, las bebidas alcohólicas y los procesados de origen animal.

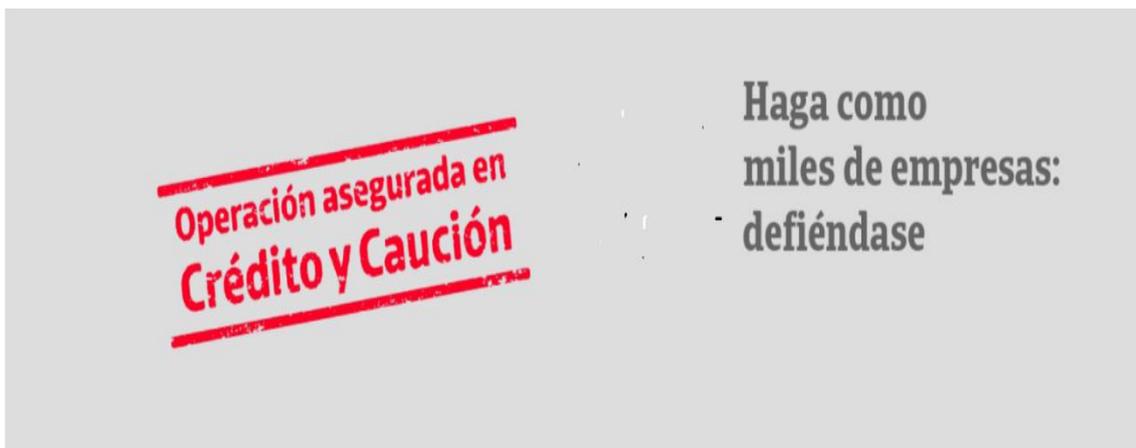
La renovación del acuerdo con Japón supone un espaldarazo para los productores de aceites de oliva, bodegas y frutos secos, que trabajan con producto ecológico. De hecho, es una muy buena noticia para todos los productores ecológicos europeos, especialmente españoles, que ven en Japón y en Asia un mercado en expansión en un momento de incertidumbre marcado por los aranceles en EEUU. “EEUU era el principal mercado de exportación del sector fuera de Europa, con un volumen de ventas anual cercano a los 50 millones de euros y el aceite de oliva, el vino y la almendra ecológicos a la cabeza”, ha recordado la presidenta de Intereco, Regina Monsalve, en una entrevista a Efeagro.

Monsalve ha subrayado que “EEUU tiene muy poca producción ecológica, no llega al 0,5% de su superficie agraria útil, frente al 20% de España, pero su mercado es el mayor consumidor mundial”. Ante la inestabilidad en las relaciones comerciales con ese país, el sector ecológico español —que exporta el 51% de lo que produce— ha reforzado su mirada hacia Oriente.

## Refuerzo de la competitividad

Las Autoridades Públicas de Control en España juegan un papel esencial en este proceso, garantizando la transparencia y la confianza tanto para productores como para consumidores.

**Seguir leyendo...** Fuente: Olinerca



# “El aceite de oliva y la salud”, ciencia, nutrición y tradición

El investigador del Instituto de la Grasa del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), Javier Sánchez Perona, acaba de publicar el libro “El aceite de oliva y la salud”, una obra divulgativa y a la vez rigurosa que profundiza en los beneficios nutricionales de este alimento esencial de la dieta mediterránea.

Desde la Antigüedad, el aceite de oliva ha sido considerado un producto sagrado y venerado como un auténtico elixir. Hoy, la ciencia respalda con evidencia sólida lo que las culturas mediterráneas ya intuían: el aceite de oliva no es solo un ingrediente culinario, sino un alimento con un impacto determinante en la salud.

## Cuatro aceites, un mismo origen

El libro subraya que bajo la denominación “aceite de oliva” se engloban cuatro variedades con usos y características diferenciadas, siendo el aceite de oliva virgen el que posee mayor valor nutricional. Sánchez Perona explica cómo se elaboran estos aceites, en qué se distinguen de los aceites de semillas —como girasol, palma, cacahuete o algodón— y por qué la calidad de los vírgenes extra los convierte en referentes a nivel mundial.

## Evidencia científica y beneficios para la salud

Los descubrimientos de las últimas décadas han demostrado el papel protector del aceite de oliva frente a enfermedades crónicas como la diabetes o las patologías cardiovasculares. El autor analiza en detalle los mecanismos de actuación que explican sus efectos positivos y revisa los principales estudios internacionales que avalan su relevancia en la prevención de estas dolencias.

## Cultura, tradición y ciencia en un mismo alimento

Más allá de sus propiedades nutricionales, el libro recuerda que el aceite de oliva es también un elemento identitario de la cultura mediterránea y un ingrediente indispensable en la gastronomía actual. Con un enfoque accesible y divulgativo, El aceite de oliva y la salud se convierte en una obra de referencia tanto para profesionales del sector oleícola como para lectores interesados en la relación entre alimentación y bienestar.

Seguir leyendo... Fuente: Revista Óleo



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

