

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

20 de junio de 2025



HOY ES NOTICIA:

Investigadores andaluces aplican IA para predecir con alta precisión el aroma del aceite de oliva virgen extra

El consumidor recupera parte de su compra alimentaria vía online

Joaquín Morillo (Grupo Oleícola Jaén): “Si los precios caen por debajo de 3,5-3 €/kg, muchos olivares tradicionales dejarían de ser económicamente viables”

Bruselas refuerza medidas comerciales: nuevos aranceles agrícolas y a abonos rusos y bielorrusos

El bolso con AOVE diseñado por Palomo Spain, convertido en objeto de deseo tras ser robado en plena vía pública

Los aceites Jaén Selección se promocionan entre los mejores chefs del mundo en The World's 50 Best Restaurants



Investigadores andaluces aplican IA para predecir con alta precisión el aroma del aceite de oliva virgen extra

Un equipo de investigación de las universidades de Sevilla, Córdoba y Turín y el centro de Cabra del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA) ha aplicado la inteligencia artificial para predecir con alta precisión las características de aroma del aceite en función de sus compuestos químicos. Este modelo, entrenado con miles de datos, permite clasificar aceites por su calidad sensorial sin necesidad de catas humanas, lo que podría revolucionar los procesos de control de calidad en la industria del aceite.

El método que proponen puede distinguir con claridad entre diferentes variedades de aceitunas y también entre las cosechadas en distintas etapas de maduración. En el artículo 'Beyond current quality indices: Quantitative volatilomics unveiled cultivar traits, harvesting practices impact, and aroma blueprint of extra-virgin olive oils' de la revista *Journal of Food Composition and Analysis* muestran cómo se establecen distintos perfiles aromáticos, incluso cuando las diferencias sensoriales son sutiles o imperceptibles al gusto y olfato de los catadores.

Mediante técnicas avanzadas de análisis químico, los participantes en esta investigación, financiada a través del proyecto 'Marcadores diferenciales de aceites de oliva virgen extra ecológicos: caracterización físico-química y sensométrica de aceites de las principales variedades de Andalucía' de la Consejería de Universidad, Investigación e Innovación de la Junta de Andalucía, han logrado 'olfatear' el aceite con una precisión que supera al propio sentido humano. "El olor del aceite no solo deleita al paladar, sino que también revela información clave sobre su calidad, variedad de aceituna, método de cultivo e incluso su lugar de origen. Así, cada aceite tiene una especie de 'huella digital aromática' que lo define y caracteriza", indica a la Fundación Descubre, dependiente de la Consejería de Universidad, Investigación e Innovación, la investigadora de la Universidad de Sevilla Raquel María Callejón, autora del artículo.

Uno de los avances más destacados del estudio es la utilización de inteligencia artificial para predecir el aroma del aceite a partir de su composición química. Al combinar datos químicos con herramientas de sensómica, la ciencia que estudia cómo los compuestos afectan a nuestros sentidos, los investigadores han desarrollado un modelo que puede anticipar qué atributos sensoriales tendrá un aceite sin necesidad de probarlo previamente.

Seguir leyendo... Fuente: *Junta de Andalucía*



El consumidor recupera parte de su compra alimentaria vía online

El canal online de compra de alimentación y productos de higiene se recupera en 2025 tras registrar dos años en continuo descenso. Los compradores que usan el canal físico y online (mixtos) crecen 7,1 puntos porcentuales; los que solo utilizan el canal digital (onliners) lo hacen en 1,2 puntos - alcanzando el 6 por ciento del total-; y los que solo acuden a la tienda física (offliners) decaen 8,3 puntos porcentuales.

El comportamiento del consumidor recupera, así, hábitos cercanos a los años 2021 y 2022, justo antes del mayor impacto en el consumo de la crisis inflacionista.

Esta es la principal conclusión del IX Observatorio de Comercio Electrónico en Alimentación, presentado hoy en Valladolid, por ASEDAS, la asociación representativa de los supermercados y mayoristas de alimentación, junto con los autores del informe, María Puellas, doctora en Ciencias Económicas y Empresariales por la Universidad Complutense de Madrid, y Gonzalo Moreno, profesor asociado de la Universidad Autónoma de Madrid.

Los datos indican un cambio de tendencia que apunta a que el consumidor abandona el comportamiento de ahorro en sus compras -muy marcado en 2024 con la vuelta al canal físico como una manera de buscar mejores precios- y concluyen que la crisis inflacionista de los años pasados supuso cambios de comportamiento puntuales en el consumidor, pero estos no parecen ser estructurales. El salto de canal a canal (omnicalidad) se consolida y la recuperación del perfil de consumidor mixto apunta a que éste será el más dinámico en los próximos años.

Aumento generalizado del gasto

De hecho, este tipo de consumidor es el que registra mayores índices de crecimiento del gasto respecto a 2024: 7.152 €/año por unidad familiar, un 51 por ciento más; y 2.080 €/año por persona, un 40 por ciento más.

Seguir leyendo... Fuente: Qcom

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



Portada

Joaquín Morillo (Grupo Oleícola Jaén): “Si los precios caen por debajo de 3,5-3 €/kg, muchos olivares tradicionales dejarían de ser económicamente viables”

El Grupo Oleícola Jaén se ha convertido desde Baeza (Jaén) en uno de los actores principales del olivar jiennense y español, con presencia destacada en toda la cadena de producción del olivar y el aceite de oliva. A través de Oleícola Jaén, Bioland Energy, Oleícola La Labor, AOVELAND, su Fundación y también con Aula Oleícola Innova, en colaboración con la Universidad Internacional de Andalucía.

¿Cómo ha sido la campaña 2024/2025 para Oleícola Jaén en términos de producción y capacidad de las almazaras, tras dos campañas particularmente cortas en la provincia de Jaén?

Para el Grupo Oleícola Jaén, la campaña 2024/2025 ha sido histórica en cuanto a los kilos de aceituna molturados. Las dos campañas anteriores fueron muy pobres debido a la sequía, pero esta temporada está resultando media-alta para la provincia de Jaén con más de 500.000 Tm un 40 % de la producción nacional, algo que se ha reflejado claramente en el funcionamiento de almazaras y cooperativas. La nueva almazara que construimos en 2022 ha supuesto un avance significativo en capacidad de molturación, eficiencia y competitividad. Gracias a esto, en estas tres últimas campañas hemos duplicado la cantidad de aceituna procesada, logrando un crecimiento del 100%.

¿Qué retos enfrenta Oleícola Jaén como uno de los principales grupos que abarca toda la cadena de valor en la provincia de Jaén?

Nuestro lema es «que nuestro presente sea el futuro», lo que significa anticiparnos a los cambios. El sector agrícola está en constante evolución, y eso marca el ritmo de la industria. Las campañas comienzan en octubre con la producción de aceites de alta gama y se prolongan hasta febrero o marzo, lo que exige una gran eficiencia para mantener una planta operativa durante seis meses. Además, debemos equilibrar campañas muy productivas con la preparación para otras marcadas por sequías, amortiguando así los elevados costes fijos y garantizando la sostenibilidad del negocio.

Seguir leyendo... Fuente: Revista Almaceite



Bruselas refuerza medidas comerciales: nuevos aranceles agrícolas y a abonos rusos y bielorrusos

El Consejo de la Unión Europea ha aprobado un nuevo Reglamento que establece aranceles adicionales a productos agrícolas y determinados fertilizantes procedentes de Rusia y Bielorrusia, con el objetivo de debilitar la economía de guerra rusa, proteger la industria agrícola europea y fomentar la diversificación del suministro.

La medida se alinea con el marco de sanciones impuestas por la UE tras la invasión rusa de Ucrania, y representa un paso más en la estrategia europea para reducir su dependencia económica de actores hostiles.

Los nuevos aranceles afectan principalmente a productos que en 2023 representaron el 15 % de las importaciones agrícolas procedentes de Rusia. En el caso de los fertilizantes nitrogenados, el reglamento establece un régimen transitorio de tres años para la implementación gradual de los aranceles, con el objetivo de mantener la estabilidad del suministro y la asequibilidad para los agricultores europeos.

“Vamos a estar muy pendientes de la aplicación de estos aranceles para garantizar la protección de la industria de abonos y de los agricultores de la UE”, señaló Michał Baranowski, subsecretario de Estado del Ministerio de Desarrollo Económico y Tecnología de Polonia.

Según Baranowski, estas medidas son coherentes con el lema de la presidencia polaca del Consejo —«¡Seguridad, Europa!»—, ya que “contribuyen directamente a reforzar nuestra seguridad económica y a limitar la capacidad de Rusia para financiar su brutal guerra de agresión”.

Una vez entre en vigor la legislación, todos los productos agrícolas rusos estarán sujetos a derechos de aduana, ya que el resto ya lo estaban desde anteriores paquetes de sanciones. En el caso de Bielorrusia, se aplican medidas similares dada su alineación con los intereses estratégicos rusos.

Seguir leyendo... Fuente: Revista Óleo



El bolso con AOVE diseñado por Palomo Spain, convertido en objeto de deseo tras ser robado en plena vía pública

Dos de los soportes publicitarios más destacados de la nueva campaña de Aceites de Oliva de España han amanecido vacíos este fin de semana tras la sustracción de sendas piezas de exposición. Los hechos ocurrieron en puntos estratégicos del centro de Madrid: la plaza de Colón (barrio de Salamanca) y la plaza de la Cebada (La Latina), donde los dispositivos de exhibición (mupis-vitrina) mostraban una pieza de diseño exclusiva creada para la campaña nacional.

En el espacio, ahora vacío, puede leerse un mensaje directo al público: “Nuestro complemento es tan irresistible que alguien se lo ha llevado. El bolso que lo acompañaba también”.

Una campaña disruptiva que fusiona diseño, gastronomía y cultura popular

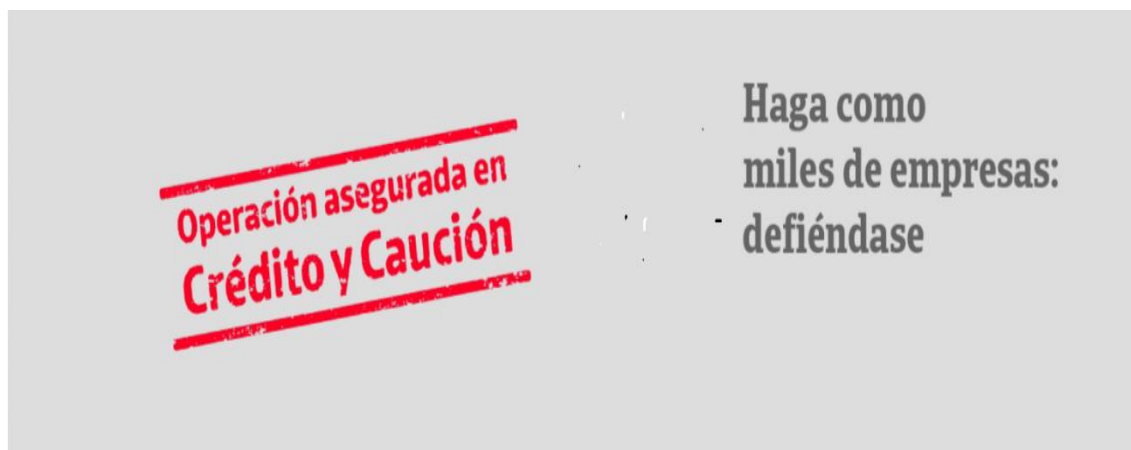
La acción forma parte de #ElComplementoPerfecto, una campaña multicanal que ha conseguido una alta repercusión mediática y digital desde su lanzamiento el pasado 22 de mayo. La estrategia une moda, comunicación y gastronomía con un objetivo claro: reposicionar el aceite de oliva virgen extra (AOVE) como un icono cultural y un producto premium del estilo de vida español.

Para ello, Aceites de Oliva de España ha contado con colaboradores de alto perfil como el diseñador Palomo Spain, la cantante Aitana —quien apareció por primera vez con el accesorio en una aparición pública viral— y el chef Paco Roncero, entre otras personalidades del entorno digital y gastronómico.

El bolso-objeto de deseo: diseño exclusivo, raíces artesanales y producción limitada

La pieza robada es una edición limitada: solo existen 40 unidades en todo el mundo. Se trata de un bolso de diseño artesanal que integra una botella de AOVE como eje conceptual, elaborado en la localidad gaditana de Ubrique, referente en la marroquinería de lujo, y concebido en el taller de Palomo Spain en Posadas (Córdoba).

Seguir leyendo... Fuente: Revista Óleo



Los aceites Jaén Selección se promocionan entre los mejores chefs del mundo en The World's 50 Best Restaurants

Los aceites de oliva virgen extra Jaén Selección 2025 se están promocionando entre los mejores chefs del mundo que están asistiendo en la ciudad de Turín, en Italia, a la celebración de The World's 50 Best Restaurants. La Diputación Provincial de Jaén ha trasladado estos AOVEs hasta esta localidad italiana para que sean degustados por los cocineros asistentes a los distintos actos programados en el marco de este evento, entre ellos, la cena que se ofreció ayer a estos chefs.

“Se trata de una oportunidad única para seguir posicionando, entre los profesionales de la cocina más relevantes del planeta, el aceite de oliva virgen extra de la provincia de Jaén como el mejor aceite del mundo y, con ello, conseguir que nuestro oro líquido esté siempre presente en sus elaboraciones y sea considerado por estos chefs como uno de sus ingredientes estrella”, destaca el diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano, que se ha desplazado hasta Turín para estar presente en esta acción promocional junto a representantes de las distintas almazaras y cooperativas oleícolas que elaboran los Jaén Selección 2025.

En la cena ofrecida a los cocineros asistentes a este evento, la Diputación Provincial de Jaén ha contado con un mostrador en el que estos chefs han podido degustar los ocho AOVEs que engloban este año este distintivo de calidad -Oro Bailén Picual, Picualia, Jabalcuz Gran Selección, Señorío de Camarasa, Melgarejo, Dominus Cosecha Temprana; y los ecológicos O.Live Extra Virgin Olive Oil y Oleícola Jaén-. También en esta cena, se ha hecho entrega a cada uno de los cocineros participantes de una botella de AOVE ‘Jaén Selección’.

La promoción de estos ocho aceites de oliva virgen extra en este importante evento gastronómico internacional continuará hoy jueves, 19 de junio, durante la celebración de la gala en la que se dará a conocer la lista de los 50 restaurantes considerados este año como los mejores del mundo. En este acto, también se ofrecerán degustaciones de los Jaén Selección 2025 entre los chefs, periodistas y expertos gastronómicos que acudan al mismo.

en su anterior edición contó con más de dos millones de seguidores en redes sociales o más de 72.000 publicaciones en medios de comunicación”.

Seguir leyendo... Fuente: *Oleum Xauen*



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

