

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

23 de mayo de 2025



HOY ES NOTICIA:

La Unión Europea solicita acreditar con más estudios los efectos cardiosaludables del AOVE

Aitana y su sorprendente guiño a España en su nuevo bolso, ¿en el que lleva una botella de aceite!

‘Suelo Vivo’, la nueva app del Living Lab Andaluz para diagnosticar y mejorar la salud del suelo en el olivar
La producción europea de aceite de oliva se sitúa en 2.095.130 t. hasta abril

La Norma de Calidad de los aceites vegetales, a examen del sector

Entregados los Premios Mario Solinas 2025, un certamen que desde hace 25 años reconoce a los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo

CURSO: “Estrategias y cálculo de costes en la cadena de valor de los aceites de oliva”

Te acompañamos tramitando
y anticipando tus ayudas de la PAC

Tú y yo. Nosotros.

La Unión Europea solicita acreditar con más estudios los efectos cardiosaludables del AOVE

La EFSA considera que uno de los estudios publicados hasta el momento, aportado por la asociación QvExtra! acreditaría la alegación saludable, instando a que se aporten más evidencias científicas para aprobar la novedosa iniciativa llevada a cabo por la citada asociación.

QvExtra! inició en 2022 el camino para la consecución de la primera alegación saludable relativa a la reducción de enfermedad, lo que conllevaría la posibilidad de etiquetar, en las botellas de aceites vírgenes o vírgenes extra, los mensajes “Reduce el colesterol”, “Reduce la hipertensión” y “Reduce el riesgo de enfermedad coronaria”.

Tras la presentación de una solicitud de autorización de “Aceites de Oliva Vírgenes” como Declaración de Salud (Art. 14) de conformidad con el Reglamento (CE) n° 1924/2006, la EFSA, tras valorar positivamente la caracterización de los polifenoles del aceite de oliva aportada por QvExtra!, consideró que, si bien un estudio de intervención en humanos con hipercolesterolemia mostró una reducción del c-LDL tras el consumo diario de polifenoles de aceite de oliva durante 3 semanas, estos resultados no están respaldados por otros estudios similares ni por estudios realizados durante períodos más largos superiores a 8 semanas.

Este proyecto, de la mano de QvExtra! y los AOVEs Siqev, busca transmitir al consumidor de forma directa y clara en la etiqueta de las botellas, lo que, durante años, ha sido defendido y promovido por la comunidad científica internacional.

EFSA lanza a QvExtra! el reto de realizar un ensayo clínico diseñado según sus directrices, que permita vincular el aceite de oliva virgen extra con la reducción del colesterol. En este sentido, Soledad Serrano, presidenta de QvExtra! considera que “la resolución de la EFSA es un reto para seguir trabajando y buscar los apoyos necesarios en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, así como en la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, instituciones que ahora tienen un motivo de peso para implicarse”.

El 25 de septiembre se llevará a cabo la III jornada de etiquetado nutricional y saludable de los AOVEs en Madrid, donde QvExtra! se compromete a actualizar la situación tras estos meses en los que se seguirá trabajando para alcanzar el éxito del proyecto.

Seguir leyendo... Fuente: QvExtra!



Te acompañamos tramitando
y anticipando tus ayudas de la PAC

Tú y yo. Nosotros.



Aitana y su sorprendente guiño a España en su nuevo bolso, ¡en el que lleva una botella de aceite!

Llamativo y en el color de la temporada, así es el inesperado y exclusivo complemento con el que la cantante se ha dejado ver por las calles de Madrid, protagonizado por uno de los productos más apreciados de la gastronomía nacional.

Contando los días para el lanzamiento de su cuarto y esperadísimo disco, 'Cuarto Azul', el próximo 30 de mayo, Aitana se encuentra en Madrid inmersa en los ensayos para la presentación del que ha confesado que es su álbum "más íntimo" y personal, del que forma parte su hit '6 de febrero' y en el que colabora con artistas de la talla de Myke Towers, Alaska o Danny Ocean.

Y a pesar de que esta nueva etapa en su carrera está marcada por el azul, llegando incluso a cambiarse el color de pelo, ha dejado sin palabras a sus seguidores luciendo por las calles de la capital un look informal con un absoluto protagonista, un complemento tan sorprendente como llamativo en amarillo, uno de los tonos que más veremos este verano.

EL GUIÑO MÁS INESPERADO DE AITANA A ESPAÑA

Apasionada de la moda y de las tendencias más 'in' de la temporada, Aitana ha hecho un guiño a nuestro país que demuestra lo orgullosa que está de España. La cantante de 'Las babys', que vive a caballo entre Madrid y Miami, siempre ha defendido la gastronomía y los productos nacionales, y lo ha vuelto a demostrar estrenando un bolso en el que lleva nada más y nada menos ¡que una botella de aceite!

Un llamativo complemento en color amarillo en el que destaca una botella de aceite de oliva colgando, una de las señas de identidad de España en todo el planeta, que ahora se convierte en el gran protagonista de su look preferido para este verano.

Un original bolso que causará furor y cuyo diseñador no ha revelado por el momento, aunque no dudamos que en cuanto lo haga no tardará en agotarse. ¡Su gesto más español a pocos días del lanzamiento de su nuevo disco!



Portada

Seguir leyendo... Fuente: Europapress



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

‘Suelo Vivo’, la nueva app del Living Lab Andaluz para diagnosticar y mejorar la salud del suelo en el olivar

En el marco de la Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines (Expoliva 2025), el Living Lab Andaluz – Living SoiLL, coordinado por la Universidad de Jaén, ha presentado su nueva herramienta digital: ‘Suelo Vivo’, una aplicación concebida para ayudar a los agricultores en el autodiagnóstico de la salud del suelo y la toma de decisiones orientadas a su regeneración.

La plataforma ‘Suelo Vivo’ funciona como un hub de soluciones tecnológicas, destinado a proporcionar asesoramiento basado en datos para el manejo sostenible del suelo en sistemas de olivar. Además de evaluar el estado actual del suelo, la aplicación ofrece un mapa interactivo que geolocaliza fincas experimentales del Living Lab y permite incorporar nuevas fincas con problemas de degradación, facilitando así la transferencia de conocimiento y la replicabilidad de soluciones exitosas.

Transferencia tecnológica y cooperación sectorial

La herramienta fue presentada durante el Simposio Internacional Científico – Técnico y de Transferencia de Expoliva 2025, con intervenciones destacadas de Juan Manuel Jurado, coordinador del Living Lab Andaluz; Manuel Ureña, investigador de la Universidad de Jaén; y Adolfo Peña, investigador de la Universidad de Córdoba. Los expertos detallaron los objetivos estratégicos de la plataforma y los avances logrados en el marco del laboratorio viviente.

Durante las jornadas técnicas de Expoliva, el equipo del Living Lab Andaluz mantuvo reuniones con instituciones clave del sector, como la Diputación Provincial de Jaén, **INFAOLIVA (Federación Española de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva)**, Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía y Jaencoop, con el objetivo de facilitar la adopción de esta tecnología por parte de agentes relevantes del ecosistema oleícola.

Un ecosistema colaborativo para suelos vivos

El Living Lab Andaluz forma parte del proyecto europeo LivingSoiLL (Healthy Soil to Permanent Crops Living Labs), que integra a más de 50 socios europeos. Esta iniciativa se posiciona como un referente en la búsqueda de soluciones innovadoras y sostenibles que aseguren la salud del suelo en cultivos permanentes, especialmente el olivar, un cultivo estratégico en la economía andaluza.

Seguir leyendo... Fuente: Revista Óleo



La Norma de Calidad de los aceites vegetales, a examen del sector

Con la aprobación de la Norma de Calidad de los Aceites Vegetales Comestibles se ha dado un paso imprescindible para actualizar la legislación española al mercado actual de los aceites vegetales en el marco internacional.

La norma española que hasta ahora aplicábamos estaba vigente desde 1983 y a lo largo de estos más de 40 años ha tenido modificaciones, muchas de ellas de carácter exclusivamente técnico, que no entraron en cuestiones fundamentales que ahora sí se han abordado.

Tampoco hay que olvidar que esta nueva norma cubre un espacio regulatorio específico en España ante la ausencia de una normativa específica en la Unión Europea lo que provocaba que las obligaciones del ordenamiento español limitaran las posibilidades de competencia de nuestra industria frente a los aceites vegetales comestibles elaborados en otros países de la Unión Europea que sin estas limitaciones han podido entrar en el mercado español.

Entre las novedades que consideramos que suponen un avance, destacan la ampliación a aceites de semillas y frutos oleaginosos que hasta ahora no estaban contemplados, la actualización de las características físico-químicas de todos ellos, la posibilidad de comercializar aceites de presión y además la posibilidad de utilizar menciones facultativas como alto y medio oleico para algunos aceites.

No obstante, continúan las limitaciones que ya estaban contempladas en la Norma Comercial del Aceite de Oliva y Orujo de Oliva con la reserva de los términos virgen y virgen extra para estos aceites y la prohibición de mezclar los aceites de oliva y de orujo de oliva con los aceites vegetales de esta Norma.

Esta última prohibición continúa siendo un motivo de preocupación para la industria envasadora española que no pudiendo elaborar estas mezclas no puede evitar que las elaboradas en otros países lleguen al consumidor español.

En resumen, a pesar de las limitaciones apuntadas, es una actualización necesaria y bienvenida.

Seguir leyendo... Fuente: *Olimerca*



Entregados los Premios Mario Solinas 2025, un certamen que desde hace 25 años reconoce a los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo

El Consejo Oleícola Internacional (COI) entregó hoy los Premios Mario Solinas 2025, un certamen que desde hace 25 años reconoce a los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, aquellos que destacan por una excepcional calidad y su compromiso con la excelencia. La ceremonia de entrega contó con la presencia de destacados representantes del sector oleícola, el jurado internacional y los premiados y finalistas.

A esta convocatoria se presentaron 130 aceites procedentes de Argelia, China, Croacia, España, Francia, Grecia, Italia, Marruecos, Portugal, Túnez y Turquía. Nueve jurados evaluaron las sensaciones olfativas, gustativas y retronasales, así como la armonía, complejidad y persistencia de cada uno, destacando en esta edición los aceites españoles que reciben 25 de los 32 galardones. También se ha reconocido la excelencia de aceites de Túnez, Italia, Portugal y Croacia.

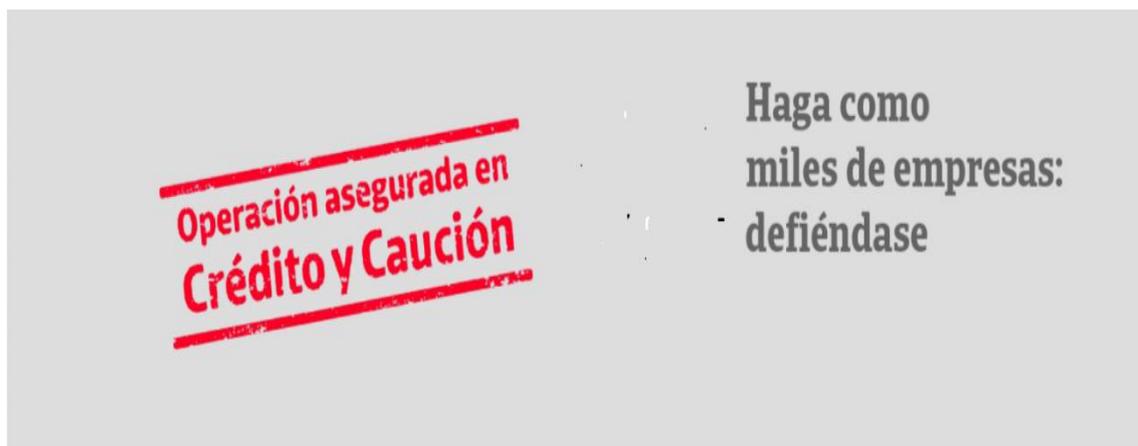
Los aceites han sido enviados por productores individuales, asociaciones y empresas envasadoras y, según las bases del concurso, se clasificaron en las siguientes categorías: frutado verde intenso, frutado verde medio, frutado verde ligero, frutado maduro, pequeños productores y envasadores.

Para Jaime Lillo, director ejecutivo del COI, el Premio Mario Solinas demuestra que la excelencia en el aceite de oliva virgen extra no tiene fronteras: “Cada año, un jurado de prestigio internacional reconoce aceites procedentes de todo el mundo. Como organización internacional, nos enorgullece ver cómo este galardón se ha consolidado como un símbolo global de calidad”. Lillo también ha destacado que hoy más que nunca “los consumidores buscan productos que combinen sabor, salud y sostenibilidad. El aceite de oliva virgen extra encarna todos esos valores.”

Más globales e inclusivos

El concurso fue creado en 1993 en memoria del Dr. Mario Solinas, pionero en el desarrollo del análisis sensorial del aceite de oliva y figura clave en el establecimiento de los estándares internacionales de calidad adoptados por el COI desde 1986. Desde la primera edición oficial, celebrada en la campaña 2000/01, el certamen ha evolucionado para adaptarse a la transformación del sector, aumentando en número de participantes, países representados y categorías.

Seguir leyendo... Fuente: *Oleum Xauen*



**Operación asegurada en
Crédito y Caución**

Haga como
miles de empresas:
defiéndase



CURSO: “Estrategias y cálculo de costes en la cadena de valor de los aceites de oliva”

La Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) celebrará entre el 30 de mayo y el 5 de julio de 2025, la 1.ª edición del curso “Estrategias y cálculo de costes en la cadena de valor de los aceites de oliva”, una microcredencial semipresencial dirigida a profesionales, estudiantes y personas interesadas en mejorar la competitividad del sector oleícola.

La formación, con 6 créditos ECTS y un enfoque práctico, busca dotar a los participantes de herramientas para analizar y calcular los costes reales en todas las fases de producción y comercialización del aceite de oliva, desde el cultivo del olivar hasta la internacionalización y venta online. El curso estará coordinado por el Dr. Manuel Parras Rosa y Antonio Ruz Carmona, e incluye la participación de docentes de prestigio y profesionales del sector. Se impartirá en la Sede Antonio Machado de Baeza (Jaén) y a través del campus virtual de la UNIA.

- Conocer bien y saber calcular los costes de explotación del cultivo del olivo, con independencia del tipo de olivar: tradicional no mecanizable, tradicional mecanizable, intensivo y superintensivo, en regadío o en secano, así como en función de la gestión del cultivo -medios propios, todo o parte de las labores externalizadas, etc.
- Conocer y saber calcular los costes de producir un kg de aceites de oliva en una almazara.
- Conocer y saber calcular los costes del riego en un olivar de regadío.
- Conocer y saber calcular los costes de envasado de aceites de oliva de distintos formatos o envases.
- Saber calcular los costes en un proceso de integración cooperativa.
- Conocer y saber calcular los costes en la venta online.
- Conocer y saber calcular los costes en los procesos de internacionalización.
- Incrementar la capacidad para tomar decisiones empresariales.
- Aumentar la capacidad para organizar, planificar y resolver problemas.

La matrícula está abierta hasta el 26 de mayo de 2025 y tiene un coste de 185 euros. Las plazas son limitadas y se cubrirán por orden de inscripción.

Puede acceder a toda la información de este curso [AQUÍ](#).

Seguir leyendo... Fuente: UNIA



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

