

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*25 de marzo de 2025*



## HOY ES NOTICIA:

Publicados los Premios Alimentos de España a los Mejores AOVEs 2024/25

EE.UU. impulsa estándares de calidad en el aceite de oliva

Convocada la Misión Inversa de la Industria Auxiliar del Olivar en el marco de Expoliva

Cinco años de caída en el consumo interior de aceite de oliva

¿Se está estancando la incorporación de jóvenes y mujeres al sector agrario?

JORNADA IFAPA (2 abril): Elaboración de compost a partir de subproductos de almazara

Te acompañamos tramitando  
y anticipando tus ayudas de la PAC

Tú y yo.      Nosotros.

# Publicados los Premios Alimentos de España a los Mejores AOVEs 2024/25

El Boletín Oficial del Estado (BOE) publica hoy, 24 de marzo, el Premio Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, campaña 2024-2025, tanto en la categoría de Producción Convencional en sus modalidades de Frutado Verde Amargo, Frutado Verde Dulce y Frutado Maduro, como en la categoría de Producción Ecológica.

## Premiados

Premio Especial Alimentos de España Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra, campaña 2024/2025: **Venchipa S.L. de Ventas de Huelma (Granada), que comercializa bajo la marca O-Med.**

### Frutado Verde Amargo: Venchipa, S.L. de Ventas de Huelma (Granada).

En esta categoría los finalistas han sido los aceites presentados por las cooperativas Andaluza del Campo El Alcázar, de Baeza (Jaén) y Andaluza Nuestra Señora de los Remedios, de Jimena (Jaén), de la DOP Sierra Mágina.

Frutado Verde Dulce: Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca, Sociedad Cooperativa Andaluza, de Bailén (Jaén), con su marca Picualia.

Los finalistas en esta categoría han sido los aceites presentados por Marín Serrano El Lagar, de Carcabuey (Córdoba) de la DOP Priego de Córdoba, y por Aceites Campoliva, de Pegalajar (Jaén).

Frutado Maduro: Agraria Espluguense i Seccio de Credit SCCL, de l'Espluga Calba (Lleida), de la DOP Les Garrigues.

Los finalistas en esta modalidad han sido los aceites presentados por Agrícola Sant Isidre i Seccio de Credit Juncosa de Les Garrigues, de Juncosa (Lleida) y también de la DOP Les Garrigues, y por Centre Oleícola del Penedés, de Llorenç del Penedès (Tarragona), de la DOP Siurana.

Seguir leyendo... Fuente: Olinerca



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

kes.kubota-eu.com / @kubotaspain / #kubota

For Earth, For Life Kubota



# EE.UU. impulsa estándares de calidad en el aceite de oliva

La Asociación Estadounidense de Productores de Aceite de Oliva (AOOPA) ha sido seleccionada por el Servicio Agrícola Extranjero (FAS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) para llevar a cabo un estudio pionero sobre el aceite de oliva producido en EE.UU. Con una inversión de 2 millones de dólares bajo la Iniciativa de Asistencia a las Exportaciones de Cultivos Especializados (ASCE), esta investigación de cuatro años busca mejorar la competitividad de los productores estadounidenses en mercados internacionales y fortalecer los estándares de calidad.

## Un paso clave para el aceite de oliva estadounidense

La iniciativa ASCE es un programa innovador que permite al USDA asociarse con productores de cultivos especializados, como los del sector del aceite de oliva, para abordar barreras comerciales no arancelarias en el comercio exterior. Esta investigación responde a la creciente necesidad de establecer parámetros de calidad respaldados por evidencia científica.

“Estamos agradecidos con la Administración Trump, bajo el liderazgo de la secretaria del USDA, Brooke Rollins, por su compromiso en la eliminación de barreras comerciales y el apoyo a los más altos estándares de calidad para los consumidores de aceite de oliva virgen extra”, declaró Kimberly Houlding, presidenta y directora ejecutiva de AOOPA. “Creemos que los consumidores merecen recibir todos los beneficios para la salud del aceite de oliva virgen extra, y eso comienza con estándares de calidad y una fecha de caducidad en la botella basada en la ciencia”.

## Un esfuerzo colaborativo con prestigiosas instituciones

El estudio contará con la colaboración de expertos de la Universidad de California, Davis; la Universidad de Georgia; y el laboratorio Modern Olives, instituciones reconocidas internacionalmente en el análisis y recopilación de datos sobre cultivos. La investigación abarcará los siete estados productores de aceite de oliva en EE.UU., permitiendo un análisis detallado de la calidad y composición química del producto.

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



**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



# Convocada la Misión Inversa de la Industria Auxiliar del Olivar en el marco de Expoliva

Andalucía TRADE ha convocado la participación de empresas del sector en la Misión Inversa de la Industria Auxiliar del Olivar, que tendrá lugar los próximos días 14 y 15 de mayo en Jaén en el marco de Expoliva. El objetivo de esta actividad es dar a conocer a una selección de operadores (primordialmente importadores, distribuidores, mayoristas, prescriptores) la oferta andaluza del sector de la industria auxiliar del olivar y generar networking entre las empresas participantes y los invitados internacionales.

La misión comercial -cuyo plazo de admisión de solicitudes finalizará el 28 de marzo- se desarrollará íntegramente en Expoliva y consistirá en reuniones bilaterales entre los operadores invitados y las empresas andaluzas, así como visita de la delegación internacional a la feria.

Según la convocatoria de Andalucía TRADE, se invitará preferentemente a operadores internacionales (importadores, distribuidores, prescriptores...) de Asia Central y Cáucaso, Turquía, Egipto, Perú, Ecuador, Brasil, EEUU, Uruguay, Paraguay, Argentina, Francia, Italia y Portugal, mercados que presentan oportunidades de negocio para las empresas andaluzas. Para ello, este organismo contará con la colaboración de las Oficinas de Promoción de Negocios de Andalucía TRADE en los diferentes mercados.

Entre las actividades previstas destacan reuniones B2B o la visita de la delegación internacional a los stands de las empresas expositoras.

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



# Cinco años de caída en el consumo interior de aceite de oliva

El aceite de oliva, reconocido por científicos y expertos en nutrición como la grasa de mayor calidad y un pilar fundamental de la dieta mediterránea, sigue ganando terreno a nivel mundial. Según datos del Consejo Oleícola Internacional (COI), el consumo global de aceite de oliva podría aumentar un 10% en esta campaña 2024/2025.

Mientras en España se espera un incremento del 14 %, -situándose como el país de la UE que más aceite consume- otros países fuera del Arco Mediterráneo también apuestan por este producto. Es el caso de dos grandes mercados en Asia, China (96 %) y Japón (29 %), o países como Brasil (20 %), Australia (16 %) o EE. UU. (8 %).

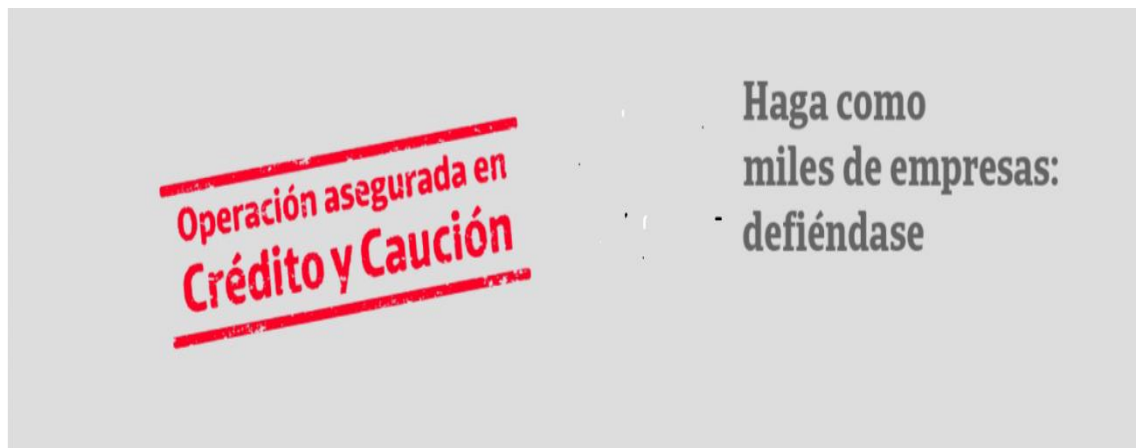
Este auge se debe en gran medida al mayor conocimiento de sus propiedades saludables, impulsado por campañas de concienciación, y la tendencia global hacia una alimentación más equilibrada. Además, la industria gastronómica y el sector de la restauración han adoptado el aceite de oliva como un ingrediente esencial en sus preparaciones, promoviendo su uso en los cinco continentes.

En este contexto, compartimos tres buenas razones para elegir el aceite de oliva y algunos consejos para su consumo y conservación:

**Salud:** diversos estudios han demostrado que el aceite de oliva, en especial el virgen extra, aporta múltiples beneficios para la salud. Rico en ácidos grasos monoinsaturados y antioxidantes, contribuye a la reducción del colesterol LDL, protege el sistema cardiovascular y posee propiedades antiinflamatorias. Su consumo se asocia también con la prevención de enfermedades neurodegenerativas y metabólicas.

El COI, en colaboración con la Universidad de Navarra, pone a disposición del consumidor información rigurosa publicada en el portal Sistema de Información sobre la Salud del Aceite de Oliva (OHIS).

**Seguir leyendo...** Fuente: Revista Alimentaria



# ¿Se está estancando la incorporación de jóvenes y mujeres al sector agrario?

El sector industrial envasador del aceite de oliva sigue teniendo sin duda importantes retos y terreno que recuperar en el mercado interior. Los datos elaborados por la Asociación Nacional de Industriales Envasadores de aceites comestibles (Anierac) pone de manifiesto que en los últimos años hemos asistido a una pérdida significativa de cuota de mercado, sobre todo en el periodo 2023 y 2024, debido a la subida de precios en el lineal ante la escasez de producción nacional.

Y es que en cuestión de cinco años el volumen de aceite de oliva envasado comercializado en nuestro país ha pasado de tener una cuota del 52% en el año 2020 a un 35% en el 2024, mientras que el aceite de girasol ha conseguido afianzarse con una cuota de mercado del 53,4% en el pasado año, desde el 40% de 2022.

Curiosamente, en el año 2023, cuando ya asistimos al peor de cosecha, el margen diferencial entre el aceite de oliva y el girasol fue de tan sólo tres puntos. Así con un volumen e aceite total comercializado de 538.156 t, la cuota del mercado del aceite de girasol se situó en los 49% y la cuota para el aceite de oliva del 46%, para sufrir el mayor descalabro en el 2024, cuando el diferencial fue de 18,4 puntos.

En este nuevo año 2025, gracias a la buena cosecha que podría llegar a 1.450.000 toneladas y a la consiguiente rebaja de los PVP en el lineal, en torno al 50%, se observa una recuperación de las ventas del aceite de oliva envasado del 30%.

Evolución de las salidas de aceite de oliva envasado y girasol (toneladas) Fuente Anierac		
	Total Oliva	Total Girasol
2020	348.993	277.011
2021	309.359	291.737
2022	305.320	263.662
2023	250.059	263.980
2024	237.229	360.455

Seguir leyendo... Fuente: Olinerca

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

EXTRACCIÓN DE PRODUCTO

CONTROL INDUSTRIAL

SOFTWARE INTEGRAL DE PROCESOS

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO FINAL

OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS

IMS CONTROL INDUSTRIAL

APLICAMOS INTELIGENCIA ARTIFICIAL

CONSEGUIMOS INDEPENDENCIA DIGITAL 5.0



# JORNADA (2 abril; IFAPA Venta del Llano)

## ELABORACIÓN DE COMPOST A PARTIR DE SUBPRODUCTOS DE ALMAZARA 02/04/2025

Proyecto PP.RSRR2.RSRR2300.003: Reutilización de Subproductos y Reducción de Residuos y Emisiones de las almazaras andaluzas (ORULAND)

9:30 **RECEPCIÓN**

10:00 **INAUGURACIÓN DE LA JORNADA**

**D. José A. García Mesa**

Investigador Principal. Centro IFAPA Venta del Llano. Mengíbar (Jaén).  
Coordinador proyecto ORULAND



10:15 **COMPOST DE ALPERUJO: AUTORIZACIONES AMBIENTALES, COMUNICACIONES Y REGISTROS NECESARIOS**

**D. Antonio Cabrera Ruiz**

Jefe del Departamento de Residuos y Calidad del Suelo.  
Delegación Territorial de Sostenibilidad Ambiental y Medio Ambiente en Jaén

11:00 **DISEÑO DE PLANTAS DE COMPOSTAJE**

**D. Ángel García-Ortiz Civantos**

Envero Ingeniero Agrónomos S.L.

12:00 **ELABORACIÓN DE COMPOST DE ALPERUJO**

**D<sup>a</sup>. María Elena Escuderos Fernández-Calvillo**

Técnico proyecto ORULAND. Centro IFAPA Venta del Llano. Mengíbar (Jaén)

13:00 **VISITA A LA PLANTA DE COMPOSTAJE**

**Lugar de celebración:**

**IFAPA CENTRO VENTA DEL LLANO**

Ctra. Bailén – Motril km. 18,5.

23620 Mengíbar

Tfno: 953 366 366



Solicitud

**Información e inscripción:**

IFAPA Centro Venta del Llano

T. 696 178 266

maria.e.escuderos@juntadeandalucia.es



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural



Junta de Andalucía  
Consejería de Agricultura,  
Pesca, Agua y Desarrollo Rural  
Instituto Andaluz de Investigación  
y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria  
y de la Producción Ecológica



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**