

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

25 de noviembre de 2025



HOY ES NOTICIA:

La Interprofesional solicita al Gobierno que se sume a la propuesta de excelencia del sector del aceite de oliva para reforzar las garantías de calidad y transparencia al consumidor

España pide a EEUU que incluya al aceite de oliva en un listado de productos exentos de los aranceles

España refuerza su liderazgo global en el aceite de oliva con una cosecha récord y sólida balanza comercial

Expertos analizan perfiles sensoriales e innovación del AOVE de recolección temprana

“El aceite de oliva es el más saludable del mundo”

Más flexibilidad para entidades beneficiarias y más tiempo para el cuaderno digital

Los hogares españoles consumen 200 millones de litros de aceites vegetales menos que hace 30 años



La Interprofesional solicita al Gobierno que se sume a la propuesta de excelencia del sector del aceite de oliva para reforzar las garantías de calidad y transparencia al consumidor

Hoy ha tenido lugar en Madrid un encuentro entre la secretaria general de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria, Ana Rodríguez Castaño, y una amplia representación de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, con Pedro Barato, su presidente, a la cabeza. Un encuentro en el que la organización ha presentado al equipo de la Secretaría General la “Propuesta para la Excelencia en calidad y transparencia del aceite de oliva español”, una iniciativa de la organización que nace con un objetivo muy claro, como explica el presidente de la Interprofesional: “Ser un instrumento que nos va a permitir ganar la imagen del aceite de oliva de España en el mundo, porque tenemos el producto de mayor calidad y vamos a contar con un sistema más robusto para revalidarlo”. Para ponerlo en marcha se requiere la implicación directa del Gobierno de España: “Pedimos a la Administración que la información que ya le estamos mandando mensualmente, tanto los movimientos de aceite como los contratos, que se utilicen para reforzar el sistema de control y verificar que efectivamente se está cumpliendo con las calidades declaradas en todo momento. Se trata de emplear la información que ya tenemos para mejorar esos mecanismos de control”.

La Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) cuenta en estos momentos con información detallada de la operativa del sector y de los flujos de producto a lo largo de la cadena a partir del Registro de Movimientos de Aceite de Oliva y de Orujo de Oliva a Granel (REMOA), el Sistema de Información de los Mercados Oleícolas (SIMO) y Registro de contratos alimentarios. El sector solicita al MAPA que la Administración aproveche al máximo toda esa información, de tal forma que, el cruce de todas sus bases de datos permita detectar cualquier anomalía en tiempo real, optimizando el plan de control.

Asimismo, se solicita que dicha información se comparta con las Comunidades Autónomas, que son las que tienen delegadas las competencias de control y sanción en este campo.

Seguir leyendo... Fuente: Oleum Xauen



España pide a EEUU que incluya al aceite de oliva en un listado de productos exentos de los aranceles

El ministro de Economía, Comercio y Empresa, Carlos Cuerpo, ha pedido este lunes a Estados Unidos avanzar en la inclusión del aceite de oliva y otros productos "importantes para España" en la lista de productos exentos de aranceles.

Así lo ha explicado al término de una reunión bilateral con el secretario de Comercio estadounidense, Howard Lutnick, y el representante de Comercio del mismo país, Jamieson Greer.

Cuerpo ha celebrado ese encuentro en los márgenes de una reunión de ministros europeos de Comercio de la UE donde se pasó revista a la implementación del acuerdo alcanzado con Estados Unidos hace unos meses para evitar una guerra comercial.

Los representantes estadounidenses participaron también en el almuerzo de trabajo de los ministros comunitarios.

"España puso sobre la mesa dos elementos importantes: incluir un marco conjunto sobre el sector del acero, aluminio y derivados y, por otra parte, avanzar en (...) la lista de productos exentos de aranceles", como el aceite de oliva, que "son importantes para España, pero también para el consumidor americano", ha dicho Cuerpo en declaraciones a la prensa.

Ha recordado que en Estados Unidos apenas el 2% del total de consumo de aceite de oliva se produce localmente y ha añadido que una entrada libre de aranceles de este producto sería "beneficioso para los productores y también para los consumidores".

Por otro lado, el ministro ha dicho que España también defendió incluir un marco conjunto sobre el sector del acero, aluminio y derivados para "enfrentar" el "exceso de capacidad que a nivel global".

Ha precisado que ahí interesan una alianza en particular con el Reino Unido.

Y que cree que hay margen para lograr "un acuerdo de manera aislada en este ámbito" que beneficie a las distintas partes.

Seguir leyendo... Fuente: *El Conciso*



España refuerza su liderazgo global en el aceite de oliva con una cosecha récord y sólida balanza comercial

El análisis exhaustivo presentado en Madrid subraya que la producción española de 1,4 millones de toneladas supone el 67% de la producción europea y un notable 40% de la cuota mundial prevista para esta campaña. La producción global se proyecta en 3,5 millones de toneladas, la cifra más alta registrada en la serie histórica, con España manteniendo su liderazgo absoluto.

La Estructura Oleícola Española: Gigante en Superficie y Modernización

España no solo lidera en producción, sino también en superficie, albergando 2,7 millones de hectáreas de olivar, de un total de 11,7 millones repartidas en 58 países. El estudio resalta el carácter social y productivo de este cultivo, fundamental para miles de municipios rurales y con cerca de 400.000 propietarios.

El sector se enfrenta a una dualidad: el 69% de la superficie corresponde a olivares tradicionales de secano y en pendiente, que afrontan costes de producción más elevados (cerca de 5 euros por kilo) y una rentabilidad comprometida, por lo que la PAC 2023–2027 ha incorporado una ayuda específica para garantizar su continuidad. Paralelamente, la modernización avanza de forma decidida con el olivar superintensivo, que suma más de 35.000 hectáreas en Andalucía y 15.000 en Extremadura, donde la mecanización y la tecnología permiten alcanzar producciones de 10.000 a 12.000 kg por hectárea con costes de recolección significativamente bajos.

En el ámbito industrial, la infraestructura es extensa, con 1.835 almazaras y 1.784 envasadoras en 2023. Además, el sector apuesta por la calidad, siendo visible en las 30 Denominaciones de Origen Protegida (DOP), 2 Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) y las 284.000 hectáreas de olivar ecológico, una de las mayores del mundo en este cultivo.

Precios a la Baja y Fortaleza del Comercio Exterior

A nivel de mercado nacional, el sector ha pasado de precios excepcionalmente altos en las campañas 2022/23 y 2023/24, a una caída del 46,7% en el Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE), que actualmente ronda los 420 euros por 100 kilos. Esta tendencia a la baja, que también afecta a otras categorías, se debe en parte a la recuperación productiva y al aumento del stock final previsto.

Seguir leyendo... Fuente: *Empresa Exterior*



**HIGH
TECHNOLOGY
FOR SMART
INDUSTRY**



Expertos analizan perfiles sensoriales e innovación del AOVE de recolección temprana

La Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) y Grupo Oleícola Jaén, a través del Aula Oleícola Innova, celebran en la Sede Antonio Machado de Baeza (Jaén) la Jornada de Cata de Aceite de Oliva Virgen Extra Aromas y Sabores de Nueva Cosecha 2025/2026, bajo la dirección de M.^a Soledad Román, del Centro de Interpretación “Olivar y Aceite” de la Provincia de Jaén.

El encuentro reúne a especialistas del sector con el objetivo de difundir la cultura oleícola española, pilar de la dieta mediterránea, y promover el consumo de AOVEs Premium mediante la caracterización sensorial de aceites de nueva cosecha y recolección temprana.

AOVE: maduración, proceso y atributos sensoriales

Durante la jornada se profundiza en aspectos clave del proceso oleícola, como el estado de maduración del fruto, las variables tecnológicas en la elaboración y su impacto directo en los atributos organolépticos del virgen extra.

Asimismo, se abordan las propiedades saludables de los AOVEs de alta calidad y la necesidad de trasladar al consumidor final los resultados de la investigación científica que avala su valor nutricional y funcional.

Innovación, sostenibilidad y calidad como factores competitivos

El programa incluye análisis sobre la innovación aplicada al proceso oleícola, la sostenibilidad como eje estratégico de las almazaras y la calidad como elemento diferenciador en mercados cada vez más exigentes. También se destaca el alto valor gastronómico de los aceites Premium y su creciente uso por parte de profesionales de la cocina y la restauración.

Seguir leyendo... Fuente: Óleo Revista



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 aceite de oliva es el más saludable del mundo”

El aceite de oliva es uno de los elementos imprescindibles de la dieta y la cultura mediterránea, posee un sabor y aromas inconfundibles, y destaca por su presencia en las cocinas de millones de hogares y de selectos restaurantes. Desde la Antigüedad ha sido venerado como elixir de dioses y se le han atribuido propiedades curativas, pero no fue hasta la segunda mitad del siglo pasado cuando se demostró su beneficio para la salud empleando, por primera vez, la evidencia científica.

El zumo de aceituna es fuente de sustancias que previenen o ralentizan el desarrollo de algunas de las patologías con mayor incidencia entre la población mundial, como las cardiovasculares, el cáncer, la diabetes o las enfermedades neurodegenerativas. De hecho, “los estudios de las últimas décadas han demostrado que el aceite de oliva es el más saludable del mundo”, afirma el investigador del CSIC en el Instituto de la Grasa Javier Sánchez Perona. Tras más de dos décadas investigando como las grasas de la dieta influyen en el desarrollo de enfermedades crónicas y una larga trayectoria como divulgador, el científico firma *El aceite de oliva y la salud* (CSIC-Catarata).

En el nuevo número de la colección *¿Qué sabemos de?*, el científico describe cómo se elaboran los distintos aceites provenientes del fruto del olivar, destaca sus valores sensoriales y nutricionales, y los compara con los aceites de semillas como el de girasol o el de palma. El libro también se ocupa de los trabajos científicos más destacados sobre los beneficios del aceite de oliva y explica los componentes que, en las últimas décadas, han despertado el interés de la comunidad científica en las últimas décadas.

El ranking de los aceites

¿Cuál es el aceite comestible más saludable? Esta es una de las preguntas que más veces le han planteado a Javier Sánchez Perona en su carrera profesional y como divulgador. “Nunca he tenido problemas para responder que, según la evidencia científica actual, es el aceite de oliva virgen y también el virgen extra”, declara. “Sin embargo, confiesa, la realidad es que lo hacía un poco a la ligera, basándome en todo lo que había leído e investigado sobre esta cuestión, claro, pero no había ningún estudio específico que lo demostrase”.....

Seguir leyendo... Fuente: CSIC (Consejo Superior de Investigaciones Científicas)



Más flexibilidad para entidades beneficiarias y más tiempo para el cuaderno digital

El Consejo de Ministros, a propuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), ha aprobado la modificación de las bases reguladoras de las subvenciones vinculadas a las intervenciones de intercambio de conocimientos, formación e información, así como a los servicios de asesoramiento agrario, en el marco del Plan Estratégico de la Política Agrícola Común (PEPAC) 2023–2027. Esta reforma normativa busca mejorar el impacto, alcance y equidad territorial de estas ayudas supraautonómicas, dirigidas a dinamizar el Sistema de Conocimiento e Innovación en Agricultura (AKIS) y a facilitar la ejecución de proyectos por parte de agrupaciones y organizaciones nacionales.

Ajustes técnicos para reforzar la eficacia de las ayudas AKIS

Las modificaciones introducidas clarifican definiciones técnicas —referidas a personal, inversiones, subcontratación o moderación de costes— y pretenden incrementar la eficacia en la gestión y el acceso a las ayudas, especialmente en regiones con menor capacidad operativa.

Los cambios afectan a dos intervenciones clave del PEPAC:

- 7201: intercambio de conocimientos y actividades de formación e información.
- 7202: servicios de asesoramiento a explotaciones agrarias.

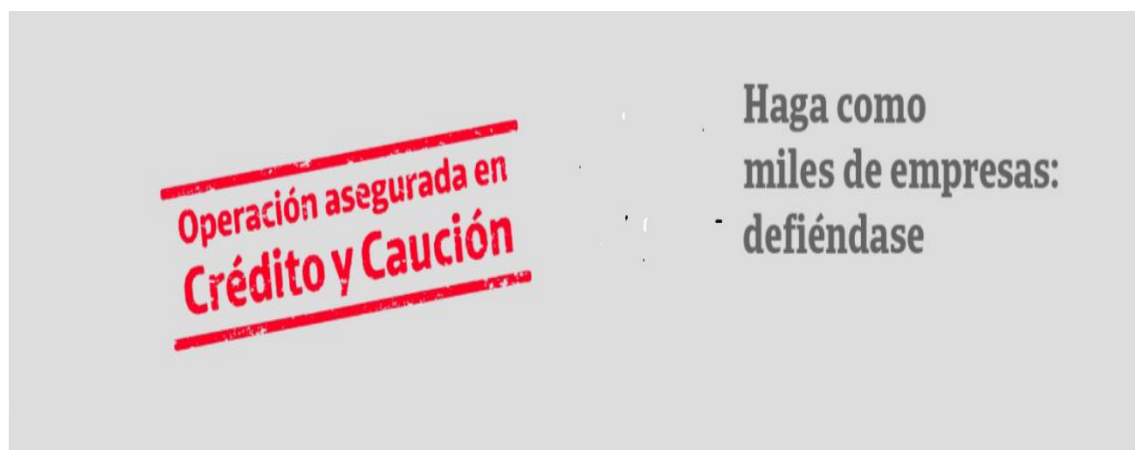
Entre las novedades más relevantes se incluyen:

- Flexibilización de los requisitos para las entidades beneficiarias, reduciendo la antigüedad mínima exigida de tres a dos años.
- Simplificación de las obligaciones de personal para las agrupaciones solicitantes.
- Incorporación de la figura de personal de apoyo, ampliando las capacidades operativas de los equipos técnicos.

Flexibilización de los plazos para la implantación del cuaderno digital

Las explotaciones dispondrán hasta el 1 de enero de 2027 para registrar electrónicamente el uso de fitosanitarios....

Seguir leyendo... Fuente: Revista Óleo



Los hogares españoles consumen 200 millones de litros de aceites vegetales menos que hace 30 años

Un amplio porcentaje de hogares españoles, sobre todo de un perfil más joven, cuenta con un horno, un microondas y un air fryer. Cada vez que un electrodoméstico de este tipo se pone en marcha en un hogar, es una ventana de oportunidad menos para el consumo de aceites de oliva en el hogar. Como lo es también cada vez que un cliente activa en su app una compra de comida rápida a domicilio por Uber o Glovo. En el canal Horeca, la masiva llegada de cadenas de comida rápida y el cierre de miles de bares y restaurantes donde lo común era la comida de cuchara y muchos platos fritos, también supone una ventana menos para el sector oleícola.

Los datos tanto del Panel Alimentario como de ANIERAC son claros. En las últimas tres décadas, desde mediados de la década de los 90 del siglo pasado, se ha producido una significativa pérdida de consumo de aceites vegetales en el hogar. Si en 1994 el consumo global de aceites (oliva+semillas) en los hogares superó los 715 millones de litros, el año pasado se quedó en los 476 millones de litros. Es decir, 230 millones de litros menos. Un fenómeno no solo español, sino también curiosamente que se repite en los mayores productores mundiales como Italia, Grecia o Portugal.

Sin tener en cuenta también la pérdida en el Canal Horeca o en comedores institucionales. Según los datos de ANIERAC, las ventas de sus asociados globales de aceites vegetales en el año 1994 fueron de 826 millones de litros mientras el año pasado se quedaron en 674 millones de litros.

Un ejemplo gráfico es el del “boom” de las tortillas preparadas, que ya son el tercer producto refrigerado más vendido en España tras pizzas y panificados, que muestra cómo ha cambiado el consumo alimentario en los últimos años en España. Cada tortilla que no se prepara desde cero en casa, es otra gran oportunidad perdida para el aceite de oliva. También destaca el creciente peso en el consumo alimentario de la población inmigrante (8,8 millones de personas), mayoritariamente alejada de los usos del aceite de oliva.

Consumo anual

En el caso del aceite de oliva, su consumo medio anual en hogares según datos del MAPA en la última década ha caído de los 380 millones de litros. Y es un fenómeno más rápido de lo que parece. Hasta el año 2024 el consumo en hogares superaba los 400 millones de litros de forma holgada. Con consumo per cápita por encima de los 9 litros por persona y año.

Seguir leyendo... Fuente: Revista Almaceite



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