

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*7 de marzo de 2024*



## HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



La Fundación del Olivar hace público los galardonados en el XXII Premio Internacional a la Calidad Expoliva, que se entregará el próximo 25 de abril.

La moda de los “brain foods” y los “green powder” deja fuera al aceite de oliva.

El aceite de oliva ya es el segundo producto más robado en los supermercados.

Turquía confirma su baja producción de aceite de oliva.

ICEX impulsa la presencia de alimentos españoles como el AOVE en Alemania.



# La Fundación del Olivar hace público los galardonados en el XXII Premio Internacional a la Calidad Expoliva, que se entregará el próximo 25 de abril

La Plaza de Santa María de Jaén ha acogido hoy el anuncio de los galardonados en el XXII Premio Internacional a la Calidad Expoliva, que convoca y organiza la Fundación del Olivar desde 1983 y que desde esta edición tiene carácter anual, unos premios que se entregarán el próximo 25 de abril.

Esta edición ha contado con una participación de 137 muestras de AOVEs de calidad excepcional provenientes de diversas partes del mundo, incluyendo España, Francia, Argentina, Uruguay y Brasil, afianzando así su histórico carácter internacional. El jurado internacional seleccionado, responsable de la cata de los AOVEs presentados a concurso, procede de España, Italia y Portugal, y está compuesto por expertos en valoración sensorial de los Laboratorios Agroalimentarios Oficiales de Andalucía, Instituto de la Grasa, Asociación Española de Municipios del Olivo, Panel Oficial de Cata de Cataluña, Panel Oficial de Cata de la Comunidad Valenciana, Panel de cata del Instituto Superior de Agronomía de la Universidad de Lisboa, Panel de cata del Concorso Internazionale Sol d'Oro de Verona, Centro Tecnológico Citoliva, Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera IFAPA y la Universidad de Jaén.

Los ganadores recibirán los correspondientes galardones durante una gala programada para el 25 de abril de 2024, en la sede de la Fundación del Olivar. Este evento se perfila como uno de los más importantes en el calendario del sector del olivar y el aceite de oliva, contando con la presencia de destacadas personalidades, consolidando así el estatus de Expoliva como referente mundial.

## NOVEDADES

Este año, el Jurado ha tenido a su disposición el software Intrapanel, desarrollado por la Fundación del Olivar, herramienta utilizada por el Consejo Oleícola Internacional (COI), grandes empresas y laboratorios de la industria del aceite de oliva, como plataforma digital de análisis sensorial de aceites.



Otra importante novedad, es el hermanamiento internacional entre los Premios Expoliva, Fundación del Olivar, y los Premios Sol d’Oro de Verona, Veronafiore (Italia). Este hermanamiento entre Italia y España representa la fase inicial de un proyecto cuyo culmen será el hermanamiento entre las ciudades de Jaén y Verona, como epicentros mundiales de AOVE. Este acuerdo refuerza la promoción internacional del AOVE, fortaleciendo la posición de ambas ciudades como referentes mundiales del turismo y de su oferta gastronómica y con el aceite de oliva virgen extra como vínculo e hilo conductor. A partir de la actual edición, los ganadores del premio Expoliva y Sol d’Oro, respectivamente, participarán en ambos concursos y se expondrán en las ferias internacionales correspondientes: Expoliva y Veronafiore, consolidando así la importancia y la influencia de estos reconocimientos en el ámbito mundial del aceite de oliva.

**GANADORES XXII PREMIO INTERNACIONAL EXPOLIVA A LA CALIDAD DE LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA - CAMPAÑA OLEÍCOLA 2023-2024 –**

**Mayor Producción. Sistemas de producción convencional o integrada.**

GALARDÓN	ENTIDAD	MARCA	ORIGEN
PREMIO INTENSOS	COOP. OLIVARERA VIRGEN DE LA SIERRA DE CABRA, S.C.A.	MONTEOLIVA ORO	CABRA · CÓRDOBA
PREMIO MEDIOS	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA SCA	PARQUEOLIVA SERIE ORO	CARCABUEY · CÓRDOBA
PREMIO LIGEROS	AGRÍCOLA DE BAILEN VIRGEN DE ZOCUECA S.C.A.	PICUALIA	BAILEN · JAÉN

**Mayor Producción. Sistemas de producción ecológica.**

GALARDÓN	ENTIDAD	MARCA	ORIGEN
PREMIO INTENSOS	ACEITES FINCA LA TORRE SLU	FINCA LA TORRE	BOBADILLA · MÁLAGA
PREMIO MEDIOS	ACEITES ORO BAILÉN GALGÓN S.L.U.	ORO BAILÉN BIO	VILLANUEVA DE LA REINA · JAÉN
PREMIO LIGEROS	ACEITE ARTAJO	ARTAJO 8 BIO ARBEQUINA	FONTELLAS · NAVARRA

**Producción Limitada. Sistemas de producción convencional o integrada.**

GALARDÓN	ENTIDAD	MARCA	ORIGEN
PREMIO INTENSOS	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA SCA	ALMAOLIVA ARBEQUINA	CARCABUEY · CÓRDOBA
PREMIO MEDIOS	SARL MOULIN OLTREMONTI	ATHEA MOULIN OLTREMONTI	LINGUIZZETTA · CÔRCEGA (FRANCIA)
PREMIO LIGEROS	S.C.A. BEDMARENSE	MAGNASUR	BEDMAR · JAÉN

**Producción Limitada. Sistemas de producción ecológica**

GALARDÓN	ENTIDAD	MARCA	ORIGEN
PREMIO INTENSOS	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA	RINCÓN DE LA SUBBÉTICA	CARCABUEY CÔRCEGA (FRANCIA)
PREMIO MEDIOS	ACEITE ARTAJO	ARTAJO 10 BIO KORONEIKI	FONTELLAS · NAVARRA
PREMIO LIGEROS	ACEITE ARTAJO	ARTAJO 10 BIO ARBEQUINA	FONTELLAS · NAVARRA

**Producción Singular**

GALARDÓN	ENTIDAD	MARCA	ORIGEN
PREMIO INTENSOS	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA SCA	RINCÓN DE LA SUBBÉTICA ALTITUDE	CARCABUEY · CÓRDOBA
PREMIO MEDIOS	CIELO Y TIERRA OLIVE, S.L.	PHENOMENAL	JAÉN
PREMIO LIGEROS	ACEITE ARTAJO	ARTAJO 10 BIO ARBOSANA	FONTELLAS · NAVARRA

**El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar**

**KUBOTA SIEMPRE CONTIGO**

**5 AÑOS DE GARANTÍA**

**For Earth, For Life Kubota**

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



Gran Picual			
GALARDÓN	ENTIDAD	MARCA	ORIGEN
PREMIO	AGRÍCOLA DE BAILEN VIRGEN DE ZOCUECA S.C.A.	PICUALIA	BAILEN - JAÉN

  

Hemisferio Sur			
GALARDÓN	ENTIDAD	MARCA	ORIGEN
PREMIO MEDIOS	AGRO ACEITUNERA S.A.	NUCETE	CASTELAR · BUENOS AIRES (ARGENTINA)
PREMIO LIGEROS	FAZENDA SERRA DOS TAPES LTDA	POTENZA	CANGUÇU · RIO GRANDE DO SUL (BRASIL)

  

Mejor Depósito. Sistemas de producción convencional o integrada			
GALARDÓN	ENTIDAD	MARCA	ORIGEN
PREMIO	ACEITES ORO BAILÉN GALGÓN S.L.U.	ORO BAILÉN PICUAL	VILLANUEVA DE LA REINA - JAÉN

  

Mejor Depósito. Sistemas de producción ecológica			
GALARDÓN	ENTIDAD	MARCA	ORIGEN
PREMIO	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA	RINCÓN DE LA SUBBÉTICA	CARCABUEY · CÓRDOBA

**RELACIÓN DE ACEITES PRESENTADOS A CONCURSO QUE NO OBTIENEN PREMIO, PERO DEBIDO A SU GRAN CALIDAD SE LES OTORGA UNA MENCIÓN ESPECIAL**

**Mayor Producción. Sistemas de producción convencional o integrada.**

GALARDÓN	ENTIDAD	MARCA	ORIGEN
MENCION INTENSOS	MOLINO DEL GENIL	MOLINO DEL GENIL PICUAL	CÓRDOBA
MENCION MEDIOS	S.C.A. OLIVARERA LA PURÍSIMA	EL EMPIEDRO (DOP PRIEGO DE CÓRDOBA)	PRIEGO DE CÓRDOBA - CÓRDOBA
MENCION LIGEROS	CENTRE OLEICOLA DEL PENEDÉS, SCCL	CEOLPE	LLORENÇ DEL PENEDÉS - TARRAGONA

**Mayor Producción. Sistemas de producción ecológica.**

GALARDÓN	ENTIDAD	MARCA	ORIGEN
MENCION INTENSOS	S.C.A. SAN VICENTE	PUERTA DE LAS VILLAS	MOGÓN - JAÉN
MENCION MEDIOS	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA S.C.A.	RINCÓN DE LA SUBBÉTICA	CARCABUEY - CÓRDOBA

**Producción Limitada. Sistemas de producción convencional o integrada.**

GALARDÓN	ENTIDAD	MARCA	ORIGEN
MENCION INTENSOS	S.C.A. SAN MARCOS DE CANENA	TIERRAS DE CANENA	CANENA - JAÉN
MENCION MEDIOS	MONVA, S.L.	DOMINUS COSECHA TEMPRANA	MANCHA REAL - JAÉN
MENCION LIGEROS	ACEITES CASTELLAR SL - NOBLEZA DEL SUR	NOBLEZA DEL SUR - ARBEQUINA PREMIUM	CASTELLAR DE SANTISTEBAN - JAÉN

**Producción Limitada. Sistema de producción ecológica**

GALARDÓN	ENTIDAD	MARCA	ORIGEN
MENCION INTENSOS	ACEITE ORO BAILÓN GALGÓN 99, S.L.U	ORO BAILÉN BIO	VILLANUEVA DE LA REINA - JAÉN
MENCION MEDIOS	RAFAEL ALONSO AGUILERA, S.L.	ORO DEL DESIERTO 1/10	TABERNAS - ALMERÍA
MENCION LIGEROS	HACIENDA QUEILES. SL	ABBAE DE QUEILES	TUDELA - NAVARRA

# 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



Producción Singular			
GALARDÓN	ENTIDAD	MARCA	ORIGEN
MENCIÓN	ALMAPAR S.A.	CASERÍA DE JESÚS	JAÉN
Gran Picual			
GALARDÓN	ENTIDAD	MARCA	ORIGEN
ACCESIT	ACEITES ORO BAILÉN GALGÓN S.L.U.	ORO BAILÉN PICUAL	VILLANUEVA DE LA REINA - JAÉN
Hemisferio Sur			
GALARDÓN	ENTIDAD	MARCA	ORIGEN
MENCIÓN MEDIOS	AGROLAND S.A.	COLINAS DE GARZÓN TRIVARIETAL	MONTEVIDEO -URUGUAY
Mejor Depósito. Sistemas de producción convencional o integrada			
GALARDÓN	ENTIDAD	MARCA	ORIGEN
MENCIÓN	S.C.A. SAN SEBASTIÁN - CONDE DE BENALUJA	CONDE DE BENALUJA	BENALUJA DE LAS VILLAS - GRANADA
Mejor Depósito. Sistemas de producción ecológica			
GALARDÓN	ENTIDAD	MARCA	ORIGEN
MENCIÓN	AGROPECUARIA CARRASCO SL - ALMAZARA AS PONTIS	VIEIRU ECOLÓGICO	ELIAS - CÁCERES

Fuente: [Oleum Xauen](#)

## La moda de los “brain foods” y los “green powder” deja fuera al aceite de oliva

Los precios de los alimentos -ahora en máximos históricos en el caso de los aceites de oliva virgen extra- no son el único vector para decidir el consumo. Las corrientes de opinión, especial difundidas de forma masiva en redes sociales, han logrado que productos no comunes en la dieta de los españoles sean ya considerados como imprescindibles. Y sobre todo con crecimientos de ventas de tres dígitos muy por encima de la media.

El caso de los denominados “brain foods” es paradigmático. Se trata de alimentos muy recomendados para la buena salud del cerebro y la “prevención” de enfermedades como el alzheimer. En unos casos recomendados por nutricionistas profesionales y en otros en cuentas de tiktok, instagram o X sin base científica ninguna. Pero que consiguen arrastrar a millones de consumidores que en muchos casos siguen sus consejos. Y en la mayoría de estos casos, el aceite de



oliva virgen extra, pese a sus virtudes saludables sólidamente contrastadas en muchos estudios científicos como el Predimed, no está presente en la lista de los alimentos más recomendados en las nuevas tendencias de “brain foods”. Inexplicablemente.

Tampoco ayuda a aumentar el consumo de aceites de oliva en sus diferentes categorías una nueva tendencia entre muchos jóvenes, que es tener en la base de alimentación a los denominados “green powder” o “polvos verdes”. Como aseguran en Brainworks Neurotherapy, “los polvos verdes son suplementos dietéticos que contienen verduras, frutas y otros nutrientes en polvo, y cuyas marcas afirman ofrecer una alternativa moderna y cómoda para aumentar la ingesta de nutrientes.

Aunque no todas las marcas hacen afirmaciones poco realistas sobre los supuestos beneficios de los polvos verdes, algunos usuarios promocionan el suplemento como sustituto del consumo de diversas frutas y verduras, como remedio contra la hinchazón e incluso afirman que pueden ayudar a la salud cerebral. Aunque el betacaroteno, el folato, la luteína, la vitamina K y otros nutrientes de las verduras verdes tienen beneficios cerebrales, como ayudar a mantener la concentración durante más tiempo, no se han realizado suficientes investigaciones para afirmar definitivamente que estos beneficios se apliquen a las verduras en polvo”.

Entre los alimentos que han visto aumentar su consumo de forma considerable en los últimos tres años subidos a la ola de sus ventajas saludables para el cuerpo pero sobre todo para el cerebro destacan los aguacates, las nueces, el té matcha, las bayas de Acaí, los frutos rojos como el arándano, el brócoli, la quinoa... Un alimento que en las redes sociales más populares coge la etiqueta de “superalimento” ve rápidamente como sus ventas aumentar, especialmente entre el segmento de consumo de edades comprendidas entre los 16 y los 50 años, especialmente entre el consumidor femenino.

Un listado de los alimentos más recomendados para mejorar la salud cerebral del organismo elaborado por entidades como la británica Brainwoks Neurotherapy o por la norteamericana UnityPoint Clinic – Neurology dejan fuera al aceite de oliva virgen extra y sí incluye en cambio a las verduras de hoja verde, los pescados ricos en grasa con ácidos grasos Omega-3, las batatas por sus flavonoides, el té y el café, las nueces por su ácido alfa-linoléico, el salmón, los cereales integrales, los frutos rojos, el tomate por su contenido en licopeno, el arroz integral, el vino por el Resveratrol, la quinoa, espirulina...

Sin rastro del aceite de oliva virgen extra. Lo que supone perder a millones de potenciales nuevos clientes que solo buscan en las redes sociales su forma de alimentarse.

Fuente: [Revista Almaceite](#)



**oliveCEPT**  
Pulsos Eléctricos: más aceite y mejor calidad  
Optimiza la extracción de aceite de oliva con la tecnología de pulsos eléctricos

- Mayor rendimiento de AOVE
- Calidad mejorada
- Mejor eficiencia

Infórmate sin compromiso



# El aceite de oliva ya es el segundo producto más robado en los supermercados

El aceite de oliva es el producto más robado en ocho comunidades autónomas, posicionándose a nivel nacional en el segundo lugar y relegando a los ibéricos, uno de los más recurrentes en la pérdida desconocida, a la tercera posición. Junto a licores, el auténtico líder, los vinos y los productos de afeitados, conforman el TOP 5 de los productos que desaparecen del supermercado sin pasar por caja.

En concreto, Aragón, Andalucía, Castilla La Mancha, Cataluña, Comunidad Valenciana, Madrid, Baleares o Extremadura son las ocho comunidades autónomas en las que el aceite de oliva más se roba. De hecho, en tan sólo un año, el aceite de oliva se ha convertido en el producto más robado en los supermercados de la mitad del país.

Así lo revela el III Informe de STC, la empresa especializada en la protección de productos en el punto de venta, que también desvela que el 90% de los robos cometidos en los supermercados españoles se achacan a bandas organizadas y personas reincidentes no profesionales. El estudio, que ya el año pasado permitió hacer una radiografía del hurto por comunidades autónomas, refleja cómo la pérdida desconocida en los supermercados españoles continúa al alza y, con ella, la necesidad imperiosa de encontrar herramientas de protección para disuadir estos hurtos.

“En 2023 el aceite no estaba en el TOP, tan sólo se mencionaba como un producto diferencial en dos comunidades autónomas. Ahora es el problema principal en ocho de las comunidades. Como hecho diferencial respecto a otras categorías del TOP, en este caso no se trata de un robo marquista. Se roba por igual el aceite de marcas reconocidas como las marcas blancas” asegura Salvador Cañones, socio director de STC Nedap

Si en 2023 los licores, el vino y los ibéricos ocupaban el TOP de los productos que se desvanecían del supermercado sin saber ni cómo ni cuándo; doce meses después es el aceite de oliva el que desplaza los ibéricos y echa de las primeras posiciones a un clásico: el atún y el bonito. Pero solamente sale de los cinco más buscados porque sigue estando en la lista particular de desapariciones misteriosas en los supermercados de Cantabria, País Vasco y Ceuta y Melilla, todas ellas con vistas al mar.



**Coragro**  
Correduría de Seguros S.L.

*Especialistas en  
Seguros Agroalimentarios*

[www.coragro.es](http://www.coragro.es)



## Preferencias según comunidades autónomas

Y si las comunidades costeras son más fans de llevarse el atún sin pasar por caja si seguimos en el norte: gallegos, cántabros y asturianos no renuncian al pulpo en los supermercados. Y la lista de debilidades crece: en Aragón se roban las carnes autóctonas como producto especial y el queso en cuña es innegociable para castellanos leoneses y andaluces que repiten y lo colocan en su lista particular de sus productos más robados.

Cataluña sigue siendo el único lugar donde continúan desapareciendo los berberechos, como top del aperitivo y repiten con los hurtos de cava, mientras que en las islas, tanto en Baleares como en Canarias, nada los aleja de sus productos gourmet y puestos a escoger se llevan sus quesos con D.O y licores autóctonos

Como nota curiosa la entrada de los encurtidos y ahumados en la lista de productos curiosos más robados en comunidades tan dispares como Navarra y Ceuta y Melilla.

## ¿Tenemos una idiosincrasia propia también para los hurtos?

“Es evidente que tenemos un paladar exquisito, incluso para lo robado, con una preferencia clara por lo gourmet. Podríamos darlo por descontado, pero desde nuestra condición de principal fabricante europeo, encontramos pocas similitudes y bastantes diferencias con el resto de países vecinos de la Unión Europea. Nos asemeja principalmente la atracción por los licores, pero en ningún otro país con excepción de Italia y Portugal se plantearían proteger quesos, atún o café” afirma Salvador.

El estudio interno, que ha tenido en cuenta supermercados ubicados por todo el territorio nacional, no sólo nos actualiza las preferencias por comunidades, también nos da pistas de lo que sucedería si nos protegiéramos los productos con medidas antihurto: “El 100% de las cadenas consultadas están convencidas de que si eliminaran de su tienda los sistemas anti-hurto y dejarán de utilizar collarines, carcasas de policarbonato... los robos aumentarían drásticamente según el 70% y más ligeramente para el 30% restante”, aseguran desde STC.

De hecho, de los datos más reveladores de este III Informe está que los robos se producen en su mayoría por bandas profesionales y organizadas seguidas de personas que reinciden y que utilizan los productos a posteriori para una reventa. “En el hurto subyace una razón y es que alguien quiere algo a coste 0 -el propio ladrón-, o bien alguien lo quiere comprar más barato e induce al ladrón a cometer el hurto” apunta Salvador Cañones.

Aunque pudiéramos pensar que se roban los productos más pequeños, más fáciles de ocultar, también es habitual hurtar otros de mayor tamaño, como botellas, garrafas de aceite o incluso patas





de jamón. La realidad es que el punto en común es que todos ellos nos resultan deseables y que no siempre estamos dispuestos a pagar por ello.

Pero, ¿este robo está realmente ligado a la necesidad? Varios datos nos indican que no es así, al menos no mayoritariamente. Por un lado, se hurtan los productos de marca más reconocida en vez de los de marca blanca, a excepción del aceite. Por otro lado, artículos básicos como el pan, la pasta, la harina o el arroz no se roban. Y, por último, pero no menos importante, el 96% de las cadenas de supermercados consultada colaboran diariamente con entidades sociales y bancos de alimentos, ofreciendo gratuitamente productos para atender a las necesidades reales.

Fuente: [Financial Food](#)

## Turquía confirma su baja producción de aceite de oliva

La producción de aceite de oliva en Turquía sufrirá una importante reducción esta campaña, tras el récord obtenido en 2022/23, cuando se alcanzaron las 421.000 toneladas. En este caso, será incluso inferior a las primeras previsiones realizadas por el Consejo Turco del Olivo y del Aceite de Oliva (UZZK), que en septiembre predijo que estaría en unas 180.000 toneladas.

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) también revisó la producción total de Turquía a 190.000 toneladas desde una estimación inicial de 280.000 toneladas debido a las condiciones climáticas desfavorables, que afectaron la producción, según publica Olive Oil Times.

"Está en la genética del olivo que después de un año así habrá una producción mucho menor", señala Mustafa Tan, presidente de la UZZK, y añade que, "en comparación con el año pasado, el rendimiento por árbol disminuyó un 55,7%, hasta 7,9 kilogramos de aceite de oliva".

"Esperamos que el rendimiento estimado de aceite de oliva sea de 179.300 toneladas y 442.000 toneladas de aceitunas de mesa en esta temporada de producción", añadió Tan. "Esta es una cifra que puede cubrir tanto nuestras exportaciones como nuestro consumo en el mercado interno".

Desde la UZZK añaden que a la producción total de 2023/24 se le ha añadido un stock de 100.000 toneladas de aceite de oliva de la campaña 2022/23, por lo que la cantidad de aceite de oliva disponible en el país, especialmente el aceite de oliva virgen extra aceptado internacionalmente, es suficiente.

Fuente: [Olimerca](#)



# ICEX impulsa la presencia de alimentos españoles como el AOVE en Alemania

ICEX España Exportación e Inversiones ha convocado a las empresas españolas a participar en una exposición de alimentos -entre ellos el aceite de oliva virgen extra- y vinos españoles que tendrá lugar el 5 de mayo en Múnich con el objetivo de fomentar su presencia y conocimiento en este mercado.

Esta actividad –cuyo plazo de inscripción finalizará el 18 de marzo- está dirigida exclusivamente a productos gourmet de alta gama y tiene como objetivo aumentar la distribución de la oferta española de alimentos gourmet, bebidas y vinos de calidad en el mercado alemán, así como respaldar su imagen de calidad.

Asimismo, esta iniciativa persigue apoyar a las empresas españolas con potencial para introducirse en Alemania y conseguir un importador.

Para ello, se organiza esta actividad que acercará el producto español a los importadores, distribuidores y profesionales del sector Horeca, así como a los medios de comunicación de gastronomía y generalistas alemanes; se facilitará acercamiento de las cocinas alemanas y españolas; y se incentivará el conocimiento y el interés por los productos y la gastronomía españoles.

La actividad se va a celebrar en el marco del evento gastronómico que organiza Vocento Gastronomía en el Allianz Arena en la ciudad de Múnich. El Allianz Arena es un templo futbolístico único, una obra maestra de la arquitectura, un símbolo de Múnich y el hogar del FC Bayern, según ha destacado ICEX.

Este organismo ha explicado que el mercado de importación alemán para productos de alimentación es el primero en importancia en Europa y el segundo mercado de destino para las exportaciones españolas de este sector. Se trata de un mercado maduro, con un consumidor abierto a nuevos productos y un sector de la restauración dinámico y creativo en su segmento medio/alto.

En este contexto, a su juicio, se viene constatando un creciente interés por la gastronomía española y sus productos, visible a través de numerosos artículos en la prensa especializada y que transmiten una imagen de un país con una gastronomía puntera y una amplia oferta de productos de calidad innovadores y tradicionales.

Fuente: [Mercacei](#)

**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**

