

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*9 de abril de 2024*



## HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación concede el Premio Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, campaña 2023-2024.

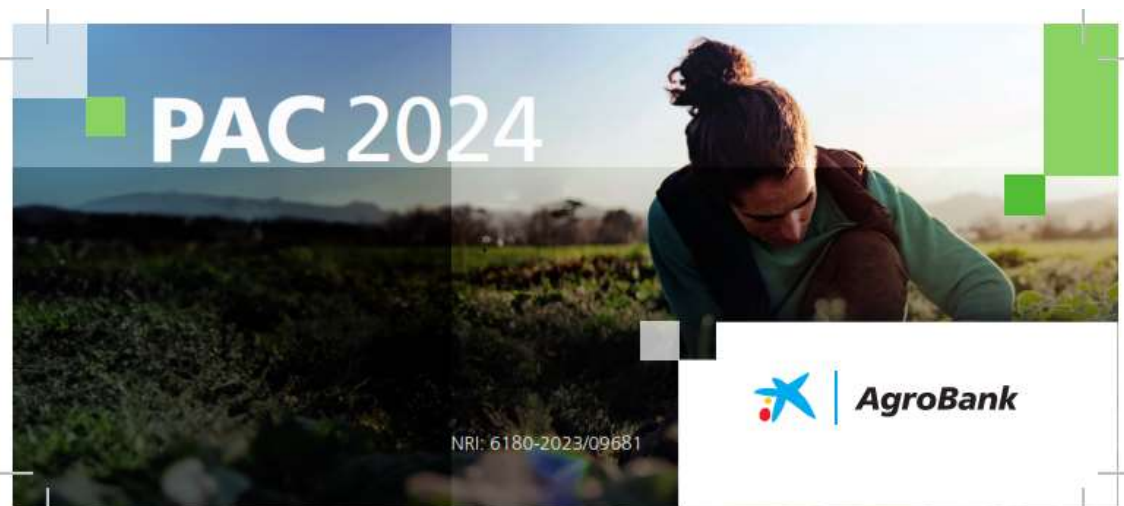
Córdoba acoge la cata de los 100 Mejores AOVes del Mundo.

En marcha el V Congreso Internacional sobre Aceites de Oliva, Olivar y Salud.

El cambio climático, protagonista en el OOWC.

La Consejería de Agricultura aplaude la inclusión del Museo del Aceite Terra Oleum en el Registro andaluz.

La Diputación aprovecha la Asamblea Nacional de Euro-Toques para promocionar los AOVes Jaén Selección y el destino Jaén, paraíso interior.



# El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación concede el Premio Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, campaña 2023-2024

- El Premio Especial ha sido concedido al aceite presentado por Almazaras de la Subbética, de Carcabuey (Córdoba), con Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.
- Además, han resultado galardonados los aceites presentados por Almazara de Muela y la Sociedad Cooperativa Andaluza Olivarera La Purísima, ambas de Priego de Córdoba, y por el Centre Oleícola del Penedés, de Llorenç del Penedés (Tarragona).
- El ministerio concede estos galardones para poner en valor la excelencia de los aceites de oliva virgen extra españoles, estimular a los productores y favorecer su conocimiento entre los consumidores.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha concedido el Premio Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, campaña 2023-2024, 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.

En esta edición, el aceite de oliva virgen extra que ha recibido la mayor puntuación organoléptica en la cata ciega, y que por tanto ha conseguido el Premio Especial Alimentos de España, ha sido el aceite presentado por Almazaras de la Subbética, de Carcabuey (Córdoba), perteneciente a la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, galardonado como mejor aceite en la categoría de producción ecológica. El premio especial se concede al aceite con mayor puntuación obtiene en la cata ciega de los ganadores en las cuatro modalidades categorías distintas modalidades.

Este aceite se caracteriza por su sabor frutado muy intenso de aceitunas verdes, con notas de hierbabuena, hoja, alloza, tomillo, tomatera y otros frutos verdes como plátano, manzana y cítricos. En boca es de entrada ligeramente dulce y amargo, y picante de intensidad media-alta. Se trata un aceite almendrado, persistente, de gran complejidad y equilibrado.

En esta categoría de Producción Ecológica, los finalistas han sido los aceites presentados por Finca la Torre, de Antequera (Málaga); y Oro Bailén Galgón 99, de Villanueva de la Reina (Jaén).

En la modalidad de “Frutado Verde Amargo”, el premio ha recaído en el aceite de presentado por Almazara de Muela, de Priego de Córdoba, con Denominación de Origen protegida Priego de Córdoba. Se trata de un aceite frutado muy intenso de aceitunas verdes, con notas de hierba seca,



alcachofa, hierbabuena, tomate y otros frutos verdes como manzana y plátano. En boca es, de entrada, ligeramente dulce, amargo y picante de intensidad media-alta y almendrado de alioza. En su conjunto, es un aceite equilibrado y complejo.

Los finalistas en esta modalidad han sido los aceites presentados por Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca, de Bailén (Jaén); y por Venchipa, de Ácula (Granada).

El premio como mejor aceite en la modalidad de “Frutado Verde Dulce” ha recaído en la Sociedad Cooperativa Andaluza Olivarrera La Purísima, de Priego de Córdoba, con Denominación de Origen Priego de Córdoba. Este aceite se caracteriza por su sabor frutado intenso de aceitunas verdes, con descriptores verdes de plátano, tomate, alioza, cítricos y hierbas aromáticas. Este aceite en boca es de entrada dulce y amargo, y picante de intensidad media. Resulta un aceite equilibrado y con gran variedad de matices.

Han sido finalistas en esta modalidad los aceites presentados por Oro Bailén Galgón 99, de Villanueva de la Reina (Jaén); y por Olivarrera Nuestra Señora de Guadalupe, de Baena (Córdoba), con Denominación de Origen Protegida Baena.

En la modalidad de “Frutado Maduro”, el premio es para el aceite presentado por Centre Oleícola del Penedés, de Llorenç del Penedés (Tarragona), con Denominación de Origen Protegida Siurana. Se caracteriza por ser un aceite frutado intenso de aceitunas maduras con notas de almendra, manzana y plátano maduros. En boca es dulce y almendrado, con sensaciones que recuerdan a canela, vainilla y frutos secos. Con amargo y picante ligero, es un aceite armonioso y equilibrado.

Los finalistas en esta modalidad han sido los aceites presentados por Agrodelpa, de Córdoba; y por Agrícola i Caixa Agraria i Seccio de Credit de Riudecanyes, de Riudecanyes (Tarragona), con Denominación de Origen Protegida Siurana.

El procedimiento de selección de los aceites ganadores, incluida la evaluación sensorial y los análisis físico-químicos, se ha desarrollado en el Laboratorio Agroalimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Para la valoración sensorial se ha contado con la participación de los jefes de los diferentes paneles oficiales de catadores de las administraciones públicas, dirigidos y coordinados por el jefe del panel del ministerio. Durante todo el proceso de selección se ha garantizado la trazabilidad y el anonimato de las 59 muestras que han participado en esta edición del concurso.

Estos premios, que forman parte de las acciones promocionales de la estrategia #AlimentosdeEspaña, tienen como finalidad poner en valor la excelencia de los aceites de oliva españoles y promocionar su conocimiento y valoración entre los consumidores.

La orden de concesión de premios se ha publicado hoy en el Boletín Oficial del Estado (BOE) y está disponible para su consulta en este [enlace](#)



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

5 AÑOS DE GARANTÍA

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

Kubota

For Earth, For Life  
Kubota

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



Documentos

24.04.09 BOE PAE AOVE

Fuente: MAPA

## Córdoba acoge la cata de los 100 Mejores AOVEs del Mundo

Córdoba reunió los pasados 5 y 6 de abril a los mejores catadores de AOVE del mundo para evaluar las muestras presentadas en la octava edición del **Concurso Internacional EVOOLEUM Awards** organizado por AEMO y Grupo Editorial Mercacei. Los medios de comunicación más influyentes de Andalucía, así como numerosas autoridades y representantes del sector -como el Gobierno, la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, la Junta de Andalucía, la Diputación de Córdoba, el Ayuntamiento cordobés y la Universidad de Córdoba-, no quisieron perderse un evento que se ha convertido en cita obligatoria y punto de encuentro de la cultura del virgen extra a nivel mundial.

El Centro de Recepción de Visitantes de la ciudad de Córdoba -primera ciudad con cuatro declaraciones de Patrimonio de la Unesco- acogió las sesiones de cata de los EVOOLEUM Awards 2024. Su jurado, compuesto por los catadores más importantes del mundo, evaluó los zumos de 26 países -entre ellos España, Italia, Grecia, Argentina, Israel, Croacia, Portugal, Sudáfrica, Chile, Argentina, Brasil, Francia o Argelia- presentados a esta novena edición del concurso.

Hasta allí se desplazaron Teresa Pérez Millán, gerente de la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español; Lola Amo, presidenta de AEMO; Ana María López Losilla, subdelegada del Gobierno en Córdoba -Ministerio de Política Territorial y Función Pública-; Cristina de Toro, directora general de Industrias y Cadena Alimentaria de la Junta de Andalucía; Francisco Ramón Acosta, delegado territorial en Córdoba de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía; Andrés Lorite, vicepresidente primero de Infraestructuras, Sostenibilidad y Agricultura de la Diputación de Córdoba; Félix Romero, vicepresidente tercero de Desarrollo Económico, Promoción y Empleo de la Diputación de Córdoba; Daniel García-Ibarrola, delegado de Turismo, Sostenibilidad y Medio Ambiente del Ayuntamiento de Córdoba; Manuel Torralbo, rector de la Universidad de Córdoba; Lourdes Arce, vicerrectora de Innovación y Transferencia de la Universidad de Córdoba; Rosa Gallardo, directora de la ETSIAM; y Darío Reina Giménez, director del IFAPA Alameda del Obispo.

Todos ellos se interesaron en conocer el protocolo y el proceso de selección de los 100 mejores AOVEs del mundo, así como el TOP20 de Producción Limitada, y mostraron su apoyo a un

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





concurso que en tan sólo nueve años se ha convertido en la competición internacional privada más rigurosa del mundo, según el prestigioso ranking "The World's Best Olive Oils".

Los medios de comunicación más importantes de Andalucía se acercaron también a cubrir el evento. Así, televisiones como Canal Sur retransmitieron imágenes de la cata, mientras que otros medios como la emisora de radio COPE o el diario ABC publicaron la noticia en sus portadas físicas y digitales.

## Resultados

Los resultados de estas sesiones de cata se harán públicos una vez completado el proceso de comprobación de muestras ante notario y figurarán en la próxima edición de la Guía EVOOLEUM 2025, junto con una completa ficha informativa -procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificados Kosher y Halal-, acompañada de una imagen de su envase y de sus productores, así como su puntuación, ficha de cata y maridaje.

## EVOOLEUM Packaging Awards

Por otro lado, los EVOOLEUM Packaging Awards acaban de abrir su [convocatoria](#) extraordinaria con una importante novedad. Y es que, por primera vez desde su creación, también otorgará un galardón al AOVE más sostenible -aparte de los habituales Oro, Plata y Bronce de Mejor Diseño Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail-. Si bien todos los vírgenes extra inscritos en los EVOOLEUM Awards ya participan automáticamente en este concurso de packaging, la presente convocatoria -cuyo plazo de inscripción finalizará el 31 de mayo- supone una oportunidad para todos aquellos productores que deseen inscribirse solamente en este apartado. Celebrities como Isabel Coixet o Paz Vega, miembros del jurado de este concurso, elegirán los envases más bellos del mundo.

Los AOVEs interesados pueden inscribirse pinchando [aquí](#).

Fuente: [Mercacei](#)

# En marcha el V Congreso Internacional sobre Aceites de Oliva, Olivar y Salud

Juan Bautista Barroso Albarracín, Director del Instituto Universitario de Investigación en olivar y aceite de oliva.



## ¿Cómo nace la idea de impulsar un Congreso sobre Aceites de Oliva y Salud?

La investigación científica es fundamental para cimentar y hacer avanzar ese reconocimiento general hacia el aceite de oliva virgen como un producto saludable.

Desde la primera edición de este congreso, han sido muchos los avances científicos en el campo de la investigación sobre los beneficios del aceite de oliva en la salud. Asimismo, desde su origen, en este congreso se han buscado también nuevas perspectivas en este campo, abriendo la temática a una concepción mucho más global del concepto de salud y su relación con el aceite de oliva y el olivar, esto es, que no hay verdadera salud humana si nuestro entorno no es saludable, si no garantizamos la salud de la tierra. De ahí que el congreso aborde también la relación del olivar con el medio ambiente, así como las visiones más actuales como la influencia del cambio climático en la calidad y producción de los aceites de oliva.

## ¿Qué destacaría de esta quinta edición?

El ‘V Congreso Internacional sobre Aceites de Oliva, Olivar y Salud’, es un evento científico de carácter internacional sobre los aceites de oliva vírgenes, el olivar y sus beneficios para la salud humana y el medio ambiente. Esta quinta edición del Congreso Internacional sobre Aceite de Oliva, Olivar y Salud, continúa el legado de los cuatro primeros congresos internacionales sobre aceite de oliva y salud, celebrados en Jaén en los años 2004, 2008, 2018 y 2021.

En este congreso se buscan nuevas perspectivas, abriendo la temática a una concepción mucho más global del concepto de salud y su relación con el aceite de oliva y el olivar.

La Diputación Provincial de Jaén, como representante de la principal región productora de aceites de oliva, se une una vez más al Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva (INUO) de la Universidad de Jaén, líder mundial en investigación e innovación dentro del sector del olivar y del aceite de oliva, para organizar el ‘V Congreso internacional sobre Aceites de Oliva, Olivar y Salud’ que se celebrará en el Palacio de Ferias y Congresos de Jaén (IFEJA) del miércoles 8 al sábado 11 de mayo de 2024 en Jaén.

## ¿Y cuáles son los principales objetivos?

Este congreso tiene como objetivo reunir a expertos, investigadores y profesionales de la salud, y contará con la participación de destacados científicos y divulgadores a nivel global, abordando temas como el aceite de oliva y su impacto en la salud, la cultura nutricional y la gastronomía, así como la sostenibilidad y los desafíos relacionados con el cambio climático.

Entre las áreas temáticas se explorará el papel de los aceites de oliva en la prevención de enfermedades del siglo XXI, como eventos cardiovasculares, enfermedades neurodegenerativas y

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



cáncer. También se tratarán aspectos de la nutrición saludable como la dieta mediterránea, la restauración y la influencia del cambio climático en la calidad y propiedades saludables de los aceites de oliva virgen extra (AOVE).

El Congreso contará con la presencia de ponentes relevantes, tanto nacionales como internacionales. Entre ellos Estefanía Toledo, Catedrática de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Navarra y coordinadora científica del Congreso, experta en la epidemiología nutricional y el papel que la dieta y los estilos de vida pueden desempeñar en la prevención de enfermedades crónicas. Miguel Ángel Martínez, Catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Navarra y Profesor Adjunto de la Escuela de Salud Pública de Harvard (EE.UU), considerado como uno de los mayores expertos en la dieta mediterránea, sobre la que ha realizado numerosos estudios relacionados con los efectos que tiene en la salud, u Óscar H. Franco, director del Centro Médico Universitario de Utrecht, Utrecht (Países Bajos) y profesor adjunto en la Universidad de Harvard y una de las figuras académicas más representativas de los últimos tiempos en epidemiología y salud pública.

Este Congreso pretende generar conclusiones sobre cuáles deben ser las estrategias más interesantes del sector desde el punto de vista de la investigación y la innovación

### **¿Qué otras actividades podremos encontrar en el Congreso?**

El Congreso ofrece la oportunidad a científicos y estudiantes de presentar sus trabajos científicos en formato póster. Además, se llevarán a cabo mesas redondas, catas de aceites y actividades sociales diseñadas para fomentar la interacción entre los investigadores presentes. Más allá de compartir conocimientos, los participantes disfrutarán de acceso a recursos exclusivos, oportunidades de networking y la posibilidad de contribuir al establecimiento de futuras colaboraciones. Este congreso busca ser un espacio enriquecedor tanto para la comunidad científica como para profesionales, impulsando el conocimiento y la promoción de la salud a través del adecuado consumo y aplicación del aceite de oliva.

El INUO destaca por su elevada capacidad de generación y transferencia del conocimiento, posicionándose como el principal agente comunicador de la investigación al sector oleícola y a la sociedad en su conjunto. Por ello, es considerado todo un referente en investigación y formación, y como tal, debe liderar y apoyar cualquier iniciativa que redunde en el avance del sector del olivar y los aceites de oliva.

Este Congreso pretende generar conclusiones sobre cuáles deben ser las estrategias más interesantes del sector desde el punto de vista de la investigación y la innovación en relación a las temáticas que aborda, y promueve al INUO y a la Universidad de Jaén como centro de referencia mundial en este tema.

Fuente: [Olimerca](#)



Coragro  
Correduría de Seguros S.L.

**Especialistas en  
Seguros Agroalimentarios**

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



# El cambio climático, protagonista en el OOWC

Ponencias con temas de gran relevancia y la participación de más de 50 expertos de reconocido prestigio nacional e internacional hacen que el **Olive Oil World Congress (OOWC)**, que se celebrará del 26 al 28 de junio en la sede central de CSIC en Madrid, cuente en su primera edición con un espectacular programa de ponencias. Y es que este evento, que tendrá lugar del 26 al 28 de junio de 2024 en Madrid, pretende convertirse en la cita más importante a nivel internacional para los profesionales del sector del aceite de oliva y del olivar.

Para ello, el OOWC ha dividido su programa en 8 bloques distintos que abarcan todos y cada uno de los temas que ocupan a toda la cadena de valor del sector.

## El desafío del cambio climático

Así, el congreso inaugurará su primer bloque de ponencias titulado ‘Aceite de oliva frente al cambio climático’ con las intervenciones de Juan Antonio Polo, jefe del departamento de elaiotecnia y medioambiente del Consejo Oleícola Internacional (COI), quien hablará sobre ‘El sector del aceite de oliva como una solución al cambio climático’. No es de extrañar que el olivo, un cultivo fundamental para la Cuenca Mediterránea y otros rincones del mundo, también desempeñe un papel clave frente al cambio climático ya que en su proceso de fotosíntesis los olivos capturan y absorben carbono, almacenándolo en el suelo.

Georgios Koubouris, investigador del Instituto del Olivar de Grecia, abordará cómo ‘El olivar se enfrenta al cambio climático’. Sin duda, la falta de lluvia y los periodos de sequía causarán estrés hídrico al olivo, comprometiendo la floración y, por lo tanto, la producción de aceitunas. "El OOWC ofrece una oportunidad única para conocer a los mejores expertos de la industria oleícola e informarse sobre el futuro del sector en un enfoque holístico que aúna los conocimientos sobre agricultura, industria, mercado y beneficios para la salud de los productos oleícolas", afirma Georgios.

Por su parte, Roberto García, investigador de la Universidad de Jaén, hablará sobre el ‘Balance de carbono en los olivares’, y su contribución como factor de lucha contra el cambio climático.

Emilio J. González, doctor en Ingeniería Agrónoma en la Universidad de Córdoba (UCO), será el encargado de llevar a cabo la ponencia titulada ‘Los cultivos de cobertura como herramienta de almacenamiento de carbono en el suelo’ en la que se responderán a cuestiones como cuánto carbono podría almacenarse y qué tipos de carbono, entre otras.

El encargado de cerrar este bloque será Kostas Chartzoulakis, investigador principal en el Instituto del Olivar de Grecia, con su ponencia sobre la ‘Mejora de la gestión del riego: diseño y gestión del sistema de riego frente a las sequías’. "En el OOWC late el corazón del sector oleícola con los





últimos avances en técnicas de cultivo, tecnología y calidad del aceite de oliva, comercialización, salud y nutrición humana", indica.

Fuente: [Oleorevista](#)

## La Consejería de Agricultura aplaude la inclusión del Museo del Aceite Terra Oleum en el Registro andaluz

La consejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Carmen Crespo, ha expresado su satisfacción por la inscripción del Museo Activo del Aceite de Oliva y la Sostenibilidad Terra Oleum en el Registro de Museos de Andalucía.

Crespo, quien ostenta además la presidencia de la Fundación del Olivar, ha ensalzado la labor de divulgación del conocimiento cultural ligado al olivar y al aceite de oliva que realiza el centro. “La inscripción en el Registro de Museos de Andalucía es un reconocimiento al esfuerzo de la Fundación del Olivar en el desarrollo del Museo Terra Oleum”, ha indicado.

Para la consejera, se trata de un “logro” que “consolida nuestro compromiso con la preservación de nuestra rica herencia cultural, el impulso del oleoturismo y del turismo cultural sostenible en Andalucía”.

A través del BOJA, la Consejería de Turismo, Cultura y Deporte ha anunciado la inscripción del museo situado en Mengíbar (Jaén), que se hará efectiva a través de la Dirección General de Museos y Conjuntos Culturales con el código 102-C-026.

El Museo Activo del Aceite de Oliva y la Sostenibilidad Terra Oleum está gestionado por la Fundación del Olivar y se ha convertido en un referente en la promoción del patrimonio oleícola y el desarrollo sostenible del sector.

La inscripción en el Registro de Museos de Andalucía supone, asimismo, la validación de la calidad de sus contenidos museográficos, colecciones e instalaciones del museo, que refuerza así su posición como un centro de excelencia en el ámbito del olivar y el aceite de oliva.

Con esta inscripción, el Museo Activo del Aceite de Oliva y la Sostenibilidad Terra Oleum refuerza su papel como un motor clave en la promoción del patrimonio cultural y la sostenibilidad en la región, contribuyendo de este modo al desarrollo económico y al enriquecimiento cultural de Andalucía.

Fuente: [Junta de Andalucía](#)



# La Diputación aprovecha la Asamblea Nacional de Euro-Toques para promocionar los AOVEs Jaén Selección y el destino Jaén, paraíso interior

El diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano, ha participado hoy en Oviedo en la inauguración de la XIII Asamblea Nacional de Euro-Toques, donde casi 400 profesionales del sector gastronómico –entre ellos más de 250 restauradores, 40 de los cuales tienen estrella Michelin– de toda la geografía española intercambiarán durante tres días experiencias relacionadas con el sector de la restauración y la hostelería. El Palacio de Exposiciones y Congresos Calatrava ovetense acoge este importante encuentro culinario que la Administración provincial va a aprovechar para difundir los AOVEs Jaén Selección y el destino turístico Jaén, paraíso interior.

Así lo asegura Lozano, quien pone el foco en el “gran esfuerzo económico que sigue haciendo la Diputación para promocionar nuestros excelsos AOVEs Jaén Selección, los aceites que representan la calidad del trabajo de nuestros empresarios aceiteros, de nuestras cooperativas y almazaras”. Para el responsable turístico de la Administración provincial, esta Asamblea Nacional de Euro-Toques representa “una oportunidad única para presentar un producto que significa identidad para la cocina mediterránea y española, un producto en el que tenemos que seguir poniendo en valor sus propiedades saludables y especialmente la diversidad de sus funciones en la gastronomía”.

Durante esta cita culinaria, que se prolongará hasta mañana, se va a llevar a cabo una acción promocional en la que “no solo se expondrán las virtudes de los Jaén Selección a todos los participantes de esta asamblea nacional, sino que se ofrecerá también la posibilidad de que puedan degustarlo tanto en las jornadas, como en el desayuno y el almuerzo”, explica Francisco Javier Lozano, quien precisa que de esta forma “estos grandes prescriptores y compradores de productos que son los restauradores y cocineros podrán comprobar en primera persona que es imprescindible tener un buen aceite en sus cocinas, especialmente el de la provincia de Jaén”.

La presencia jiennense en este encuentro gastronómico será también aprovechada para “seguir promocionando nuestro Jaén, paraíso interior como destino turístico y gastronómico”. Al respecto, el responsable turístico de la Diputación asegura que “es imprescindible dar a conocer la evolución de nuestro territorio en la mejora de la competitividad, la visibilidad y por supuesto la calidad de nuestra rica y variada gastronomía gracias al gran trabajo que están haciendo nuestros restauradores y cocineros, con nuestras 5 estrellas Michelin a la cabeza, pero también con la red de trabajo de OleotourJaén, donde ya hay inscritos más de 50 restaurantes”.

**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**



De igual forma, según remarca Lozano, “tenemos que seguir invitando a la gente a que venga a Jaén a probar esa rica gastronomía basada en los AOVEs de Jaén Selección y también en los mejores productos, los Degusta Jaén”. Y, por último, que esto sirva “para conocer de manera diferente, desde otro prisma, un territorio amplio y rico en patrimonio y cultura como es Jaén, paraíso interior”, concluye el diputado de Promoción y Turismo.

Fuente: [Oleum Xauen](#)