

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

16 de enero de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Se agudiza el problema de la financiación en el sector del aceite de oliva.

AVA-ASAJA Valencia cifra en 400 millones las pérdidas del año agrario 2023.

25 edición del Premio Alcuza del Consejo Regulador de la DOP Sierra Mágina.

Inscripción a los Premios AOVE Sabor Granada, hasta el 25 de enero.

¿Quieres presentar tus novedades en el escaparate de la innovación de Alimentaria?

Argentina tiene un plan para liderar la producción de aceite de oliva de alta calidad.

Contigo desde el origen

En CaixaBank queremos ayudarte a impulsar tu proyecto desde las raíces, como tú lo haces. Por ello, hemos creado el mayor ecosistema de innovación agroalimentaria para ofrecerte soluciones integrales, digitales e innovadoras.

Descubre AgroBank en CaixaBank.es

paralimpicos

AgroBank

PUBLICIDAD

Se agudiza el problema de la financiación en el sector del aceite de oliva

La subida de precios del aceite de oliva en origen no sólo está pasando factura al consumidor, sino que también está generando un cuello de botella en el propio sector, principalmente entre los industriales envasadores, que cada semana que sube el precio en origen les supone mayores desembolsos, que en muchas ocasiones se hace difícil trasladar al mercado.

Los límites a los que hemos llegado están afectando principalmente a las exportaciones, donde ya hay mercados, sobre todo europeos como Alemania, Francia, etc donde prácticamente se han cancelado los pedidos o se han reducido a la mitad. Y si hablamos del mercado nacional las cifras tampoco son muy halagüeñas dado que el consumo es muy probable que siga bajando en los próximos meses, llegando incluso a poder superar el 30/40%.

En este contexto de caída de la fuente de ingresos, los envasadores se están enfrentando a otro problema de una importante dimensión: las mayores dificultades de liquidez que tienen las empresas y el poder acceder a la financiación, tan necesaria en estos momentos en los que el coste de una cisterna de 25.000 kilos roza los 250.000 euros en un sector en el que se paga por adelantado antes de retirar el aceite de la almazara.

Es por ello por lo que la gran mayoría de las empresas envasadoras están en estos momentos yendo cortos en coberturas, porque la incertidumbre cada vez es mayor y nadie quiere arriesgar. Y sobre todo cuando seguimos en un entorno de subidas continuas todas las semanas, con precios que podrían llegar a los 10.000€/ton en el caso de la categoría virgen extra y un lampante a los 9.000€/ton.

Correr riesgos en estos momentos cubriéndose con más compras puede suponer un descalabro económico en el corto y medio plazo. Todos apuran al máximo sus existencias por lo que pueda suceder con los precios en origen en los próximos meses, siempre y cuando la climatología y el sostenimiento de las lluvias acompañe en los próximos meses.

Fuente: [Olimerca](#)



AVA-ASAJA Valencia cifra en 400 millones las pérdidas del año agrario 2023

Durante una multitudinaria rueda de prensa sobre el balance agrario, la Asociación Valenciana de Agricultores (AVA-ASAJA) cuantifica en 400 millones de euros las pérdidas del sector agrario de la Comunitat Valenciana en 2023, debido a las mermas de cosechas por las adversidades climáticas, los elevados costes de producción, la competencia desleal de las importaciones, la falta de soluciones eficaces para hacer frente a las plagas y enfermedades, los daños récord de la fauna salvaje y el aumento de los robos en el medio rural.

El presidente de AVA-ASAJA, Cristóbal Aguado, reclama a todas las administraciones un plan de choque, a varios años vista, para garantizar la viabilidad agraria: “Los políticos de Bruselas son como la banda de músicos que tocaban en el Titanic mientras la agricultura mediterránea, que es el barco, se está hundiendo para dejar de ser una preocupación para ellos. Nosotros no somos una preocupación, somos la solución. Y necesitamos que las administraciones se mojen más para ofrecer una cobertura total del seguro agrario, aportar transparencia a la cadena alimentaria, revisar los acuerdos comerciales, potenciar una investigación que permita cultivos más adaptados al cambio climático y soluciones eficaces contra las plagas y enfermedades, incentivos para concentrar explotaciones y recuperar tierras abandonadas”.

Por segundo año consecutivo, el cambio climático causó estragos, si bien en 2023 la siniestralidad agraria en España batió su récord histórico con 1.300 millones (un 60% más que en 2022) de indemnizaciones de Agroseguro. AVA-ASAJA eleva a 170 millones las pérdidas directas por razones climáticas en la Comunitat. La sequía, las elevadas temperaturas y las granizadas fueron algunas de las inclemencias más extremas que ocasionaron desplomes de cosechas respecto a la media de los últimos años: cítricos (-15%), uva (-40%), arroz (-15%), caqui (-40%), frutas de hueso (-40%), almendra (-50%), olivar (-50%), cereales (-60%), etc.

En un contexto de inflación, donde los precios de los alimentos sufrieron un incremento interanual del 9%, la subida generalizada de las cotizaciones a pie de campo no permitieron en la mayoría de los casos compensar esta bajada de producción y, además, cubrir los costes de producción, los cuales se mantuvieron extraordinariamente altos, un 30% más que antes de la guerra. Incluso en producciones mermadas como el vino tinto, la almendra y la algarroba los precios en origen fueron a la baja. El impacto por este capítulo ascendió a 80 millones.

La sistemática supresión de materias activas fitosanitarias y la generación de resistencias siguieron dificultando la lucha contra las enfermedades y plagas, como el Cottonet de Sudáfrica y los ácaros en

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA
SIEMPRE CONTINUA

5 AÑOS DE GARANTÍA

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

For Earth, For Life
Kubota



cítricos, las moscas blancas y cotonets en caquis, la pyricularia en el arroz, etc. En 2023 llegaron a la Comunitat la Enfermedad Hemorrágica Epizootica (EHE) y la avispa asiática (Vespa velutina) que provocaron nuevos perjuicios a ganaderos y apicultores. Las pérdidas en materia de sanidad vegetal y animal se situaron en 70 millones.

La superpoblación de fauna salvaje, sobre todo de jabalíes, disparó los daños agrarios hasta los 50 millones, un 25% más que en 2022. Por su parte, la escalada de robos de naranjas en la presente campaña citrícola aumentó las pérdidas de la delincuencia rural a 30 millones, en un año negro con importantes sustracciones de cosechas, maquinaria e instalaciones de riego.

2023 fue también el primer año de la nueva Política Agrícola Común (PAC) que comportó menos beneficiarios, más burocracia y nuevas exigencias ambientales no adaptadas a la realidad de los cultivos. Las instituciones europeas libraron una dura batalla entre los impulsores de un Pacto Verde diseñado de espaldas al campo y los partidarios de medidas acordes a la ciencia y de aplicación real en la agricultura.

AVA-ASAJA participó, entre otras movilizaciones, en una concentración frente a un acto de Agroseguro en El Puig (2 de marzo), protestas apícolas (2 de febrero en les Corts, 23 de febrero en la Conselleria y 9 de marzo en el Ministerio), una falla en Puçol contra el justiprecio de expropiaciones (16 de marzo) y una protesta ante la cumbre de ministros de comercio de la UE en Valencia (20 de octubre).

Fuente: [AVA-ASAJA Valencia](#)

25 edición del Premio Alcuza del Consejo Regulador de la DOP Sierra Mágina

Los aceites de oliva virgen extra Señorío de Camarasa, de la S.C.A. Santa Isabel de Torres, en la categoría de Frutados Verdes de 5.000 a 10.000 kilos; Dominus, de la empresa Monva S.L. de Mancha Real, en la categoría de Frutados Verdes de más de 10.000 kilogramos, y Verde Salud, de la S.C.A. Trujal de Mágina, de Cambil, en la categoría de Ecológico, han sido reconocidos hoy en la Cata-Concurso de los Premios Alcuza, que anualmente otorga el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Sierra Mágina a la calidad y excelencia en la elaboración de los vírgenes extra producidos en este territorio. Por segundo año consecutivo se ha premiado una cuarta categoría, Frutados Maduros, con un mínimo de 10.000 kilos de elaboración, que ha recaído



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



también en Señorío de Camarasa. Dos de los premiados, todos ellos de la variedad picual como es norma en esta DOP, repiten respecto a la pasada edición (Dominus y Verde Salud)

Estos galardones, que este año cumplen su 25ª edición, se entregarán en la XXV edición de la Fiesta del Olivar y del Aceite de Oliva Virgen Extra de Sierra Mágina, que se celebrará en la próxima primavera en un lugar por determinar.

El subdelegado del Gobierno en Jaén, Manuel Fernández; la delegada de Agricultura en Jaén, Soledad Aranda; el diputado de Agricultura, Javier Perales; el subdirector de la Caja Rural de Jaén, Luis Javier García-Lomas, y el presidente de la Denominación de Origen Sierra Mágina, Salvador Contreras, han sido los encargados de hacer públicos los nombres de los aceites premiados. El acto se ha celebrado en el Centro de Convenciones del Recinto de Ferias Jaén.

Contreras ha agradecido el respaldo de las autoridades, la colaboración de los miembros del jurado que han tenido una cata muy reñida y la apuesta de las entidades por la calidad, destacando que éstas dedican 12 meses de esfuerzo para conseguir aceites tan excelentes.

Anuncia Carpio, experta en valoración organoléptica de aceites, como presidenta del jurado, ha destacado la gran calidad de los AOVEs ganadores y los finalistas, cuyas puntuaciones han estado muy cercanas. En cuanto a la cata ha destacado la armonía y el balance entre nariz y boca en general de todos los AOVEs, destacando el Frutado Maduro, “nos ha llamado mucho la atención porque tiene notas maduras como la hierbabuena o la albahaca, que son maduras pero frescas, y que indican que el aceite se ha cogido en buen momento y se ha hecho muy bien”.

El jurado ha estado formado por seis expertos en valoración organoléptica de aceites y de la gastronomía: Anuncia Carpio y Mercedes Uceda como expertas en cata; Mari Paz Aguilera como experta en cata del IFAPA Venta del Llano; José María Penco, de la Asociación de Municipios del Olivo (AEMO); Francisca García, jefa de panel y secretaria de la DOP Priego de Córdoba, y Marcos Reguera, como profesional y asesor de la gastronomía y la restauración. Todos ellos han valorado la gran categoría y singularidad de estos aceites.

CRDO SIERRA MÁGINA

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierra Mágina fue reconocido en 1995, y ampara una superficie de 60.000 hectáreas de olivar, con unos 13.000 olivareros censados, en 15 términos municipales, siendo la variedad picual la principal. Cuenta con 55 marcas de aceite de oliva 100% virgen extra amparadas por su certificación, que han obtenido los galardones más

NUTRI NAV

¿Sacas hasta la última gota
a tu software de gestión?
Nosotros te decimos cómo

Solicita una demo

Oficinas en: SEVILLA · ZARAGOZA · VALLADOLID Tel: 900 909 619 info@ayanet.es basado en Microsoft Dynamics 365 Business Central www.nutrinav.es



prestigiosos a la calidad de sus aceites, tanto nacionales como internacionales. Sus aceites son muy frutados, con picor y amargor equilibrados, destacando notas de tomate, higuera y verde hierba.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

Inscripción a los Premios AOVE Sabor Granada, hasta el 25 de enero

La Diputación de Granada, a través del Servicio de Fomento al Desarrollo Rural, organiza y convoca, un año más, Premios AOVE Sabor Granada 2024, en la que será su décima edición. Su objetivo es mejorar la competitividad de los aceites granadinos, promocionar su comercialización, potenciar el conocimiento de su calidad y mejorar la proyección de los aceites de oliva virgen extra que se producen en la provincia de Granada.

Este 2024, los premios presentan novedades en sus categorías, incluyendo la Distinción Especial a Producciones Singulares para destacar aceites de alta calidad con particularidades únicas. También, la categoría Premio al Mejor Envase ofrece un estímulo económico de 3.000 € para impulsar la venta del aceite embotellado desde su origen.

El evento premiará y promoverá los AOVes a través de múltiples actividades: jornadas de cata y maridaje, mesas redondas sobre calidad del aceite dirigidas al sector oleícola local y el "Túnel del AOVE", exhibición de envases de aceites participantes donde un jurado popular elegirá un ganador para la guía Iber Oleum. Además, se mantiene la colaboración con el Laboratorio de Atarfe de la Junta de Andalucía para los análisis químicos de los aceites. Su inscripción permanecerá abierta hasta el próximo 25 de enero.

Este 2024, los premios presentan novedades en sus categorías, incluyendo la Distinción Especial a Producciones Singulares para destacar aceites de alta calidad con particularidades únicas.

Otra de las novedades de este año es que la guía Iber Oleum incluirá a los productores participantes en su publicación y será su panel de cata el que analice los aceites concursantes. Los participantes en dicho panel son los jefes de los paneles de cata del Ministerio de Agricultura, del Ministerio de Consumo, del Instituto de la Grasa y de diferentes Denominaciones de Origen de aceite de oliva de España. Esto permitirá que los aceites de Granada este año tengan una mayor visibilidad en el sector en el ámbito nacional e internacional.

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](#)



Categorías premiadas

Los Premios AOVE Sabor Granada, respaldados por el Patronato de Turismo y Caja Rural Granada y con la colaboración de entidades como AGAPA y representantes del sector oleícola, constan de cinco categorías distintas.

Los galardones incluyen los Premios a la Calidad en tres tipos de producción (Convencional con Frutados Verdes Intensos, Medios y Maduros, Producción Integrada y Producción Ecológica), la Distinción Especial a Producciones Singulares para destacar particularidades únicas, la Distinción Especial al Mejor Envase premiando estrategias de marketing en la venta de aceite envasado, la Distinción Especial a la Mujer, reconociendo su papel en el sector, y el Premio Honorífico Oleícola, un reconocimiento excepcional a trayectorias destacadas en la industria del aceite de Granada.

Fuente: [Olimerca](#)

¿Quieres presentar tus novedades en el escaparate de la innovación de Alimentaria?

El próximo 22 de enero finaliza el plazo para inscribirse en [Innoval](#), el escaparate de Alimentaria donde las marcas presentan su compromiso de calidad y adaptación constante a las necesidades del consumidor mediante la innovación, la investigación y el desarrollo de nuevos productos.

Innoval es el espacio de exposición para los productos que suponen una auténtica innovación en el sector. Unas 300 novedades se presentan en esta gran exhibición que sirve de puerta de entrada a The Alimentaria Hub.

Ingredientes naturales más saludables, nutritivos y ecológicos, sugerentes combinaciones de sabores y texturas, nuevas sensaciones, envases más prácticos o formatos revolucionarios son solo una pequeña muestra de los productos mostrados en las vitrinas de este espacio.

Los productos presentados en Innoval se organizan en ocho categorías, por tipología de producto: aceites, vinagres y condimentos; aguas, refrescos y cervezas; alimentación seca, deshidratada, conservas y semiconservas; cárnicos y derivados; dulcería, confitería, snacks y panadería; helados y congelados; lácteos y derivados; y productos frescos y refrigerados no lácteos.

Coragro
Correduría de Seguros S.L.

**Especialistas en
Seguros Agroalimentarios**

www.coragro.es



Asimismo, los Premios Innoval resaltarán los esfuerzos realizados por las empresas fabricantes en la concepción, desarrollo y lanzamiento al mercado nacional e internacional de los productos innovadores durante el período comprendido entre abril de 2022 hasta marzo de 2024. La entrega de estos reconocimientos tendrá lugar el lunes día 18 de marzo a las 18.00 horas en The Alimentaria Hub.

Alimentaria & Hostelco, organizada por Alimentaria Exhibitions-Fira de Barcelona -que se celebrará del 18 al 21 de marzo-, prevé contar con la participación de alrededor de 3.200 empresas expositoras, que ocuparán 100.000 metros cuadrados netos y siete pabellones, la práctica totalidad del recinto Gran Vía de Fira de Barcelona. Espera, asimismo, recibir a más de 100.000 visitantes profesionales, reafirmando su liderazgo como principal plataforma impulsora de negocios, internacionalización y networking.

Fuente: [Mercacei](#)

Argentina tiene un plan para liderar la producción de aceite de oliva de alta calidad

Cuando se habla de países exportadores de aceite de oliva irremediablemente nos vienen a la cabeza España, Italia, Grecia, Turquía o países del otro lado del Mediterráneo, como Túnez, Argelia o Marruecos. Sin embargo, en otros mercados como el sudamericano no mandan estos países, sobre todo si se trata de aceite de oliva de alta calidad, y es Argentina quien se sitúa a la cabeza de las exportaciones.

Los productores argentinos no pueden competir con otros mercados en cuanto a volumen de producción, pero sí pueden hacerlo en lo que a calidad se refiere, y esa es su firme apuesta, que no es nueva pero se está acentuando. Argentina ha apostado por la calidad del aceite y actualmente lo exporta a países vecinos como Uruguay, Paraguay y Brasil, además de Ecuador o Costa Rica, pero también a China, Corea del Sur, Estados Unidos e incluso a España.

El país sudamericano, ahora con su presidente, Javier Milei, tratando de dar un giro radical a políticas precedentes, es el principal productor y exportador de aceite de oliva de América del Sur, según datos de la propia administración argentina. Su producción asciende a 40.000 toneladas y de ellas se exportan 37.200.



La producción de aceite de oliva de Argentina es importante, pero está a años luz de los grandes exportadores mundiales como España, cuyas previsiones de producción para la campaña 2023/24 se sitúan en 765.000 toneladas, un 15% más que la anterior y un 34% por debajo de la media de las últimas cuatro.

Pero Argentina sabe de las fluctuaciones del precio del aceite de oliva que producen los países mediterráneos y redobla su apuesta por la calidad. En Argentina comenzaron a plantarse olivos a mediados de los años 40 del siglo pasado y actualmente cuenta con una superficie de 2.500 hectáreas de olivar que centra en varias zonas por todo el país, como el partido bonaerense de Coronel Dorrego, la nueva Capital Provincial del Olivo.

En 2022, la producción promedio de aceite de oliva argentino fue de 1.000.000 de litros, de los cuales el 48% se produjeron en Coronel Dorrego, donde la actividad en torno al aceite de oliva se encuentra en activa expansión.

Esta zona de la provincia de Buenos Aires cuenta con un clima excelente para producir aceites de oliva de alta calidad y los productores, asesorados por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), sacan partido a las ventajas agroecológicas de elaborar aceite de oliva virgen extra bajo criterios de alta calidad.

Alto contenido oléico

Las características climáticas de Argentina, el octavo país más grande del mundo, en especial de Coronel Dorrego, son más que óptimas para este cultivo gracias al tipo de suelo, la cercanía al mar, sus inviernos fríos y una amplitud térmica que favorecen la maduración lenta del fruto, pero también los altos índices de fenoles y una mayor proporción de ácido oleico.

“La producción de la zona tiene alto contenido oleico, que es el ácido graso característico de la especie”, asegura José Massigoge, investigador del INTA Barrow, Buenos Aires: “Estudios preliminares determinaron que, en la zona, se llega a valores de más del 70%, superando ampliamente a la media porcentual nacional, que según el Consejo Olivícola Internacional no puede ser menor al 55%”.

El sector, además, se ha modernizado y de los cultivos tradicionales ha pasado a sistemas súper intensivos, en los que puede haber más de 2.000 plantas por hectárea de olivos manejadas en forma de setos, con una mecanización casi total, tanto de la cosecha con máquinas de vendimiadoras hasta en la poda.



"Decidimos aprender, tomar las últimas tecnologías de esta actividad y optar por el sistema súper intensivo. Después empezamos a plantar más hectáreas con otras variedades de olivos y apostamos a seguir creciendo", afirma Federico Hollender, productor en Coronel Dorrego como miembro de la familia propietaria de Estilo Oliva en la Finca Don Nicolás.

Apuesta por la calidad

No es la cantidad que se produzca, sino la calidad lo que motiva a los productores argentinos. Esa es su mejor arma frente a competidores mucho más poderosos. Para lograr la calidad de extra virgen en el aceite de oliva, los productores dorreguenses aplican un proceso que comienza por el lavado y limpieza de la aceituna y continúa con la molienda de la aceituna entera para lograr formar una pasta.

El siguiente paso es batirla durante cuarenta minutos para romper sus enzimas y preparar la materia prima para su posterior separación en decantar. Por diferencia de peso se logra así separar el aceite de la pasta.

Por último se procede a la centrifugación vertical, para limpiar el aceite. Luego el producto pasa a los tanques para su almacenamiento, con atmósfera inerte para una correcta conservación de sus propiedades, e impedir la oxidación.

Hollender resalta cómo se las ingenian los productores para obtener aceite de alta calidad: "En esta zona se da bien y logramos conseguirlo. Estamos en toda la cadena de producción: desde plantar los platines de olivos, hacer el aceite y venderlo al consumidor final. Esto nos permite una trazabilidad del producto porque pudimos ser parte de principio a fin de la línea de producción y eso genera valor agregado a nuestros productos que es muy importante. Vendemos nuestros productos en el mercado interno y tenemos la idea de exportar".

Fiesta del Olivo

Buen ejemplo de que la producción de aceite de oliva está cada vez más arraigada en Argentina son las múltiples actividades que se desarrollan en torno a este producto.

Para acompañar y poner en valor la actividad olivícola, desde 2008 el municipio de Coronel Dorrego impulsa la Fiesta Provincial del Olivo. "Con este día de celebración buscamos acercar a la comunidad el día a día de las actividades que se realizan en el campo", mantiene Lucas Errazquin, director de Producción de la Municipalidad de Coronel Dorrego: "En 2011 con la promulgación



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 una ley, obtuvimos la declaración de Fiesta provincial y, en la actualidad, sumamos 14 ediciones y nos llena de orgullo".

"Desde el municipio tenemos la impronta de acompañar todos los emprendimientos productivos porque estamos convencidos de que son importantes para la economía no solamente de la región, sino del país", añade Errazquin.

Calidad premiada

En su apuesta por producir aceites de oliva de alta calidad que le permitan exportar a precios competitivos y ampliar su producción, Argentina marcha con paso firme. Una marca argentina arraigada en Mendoza ha logrado distinguirse, por tercera vez consecutiva, como la mejor del mundo.

Olivícola Laur, de la Familia Millán, vuelve a ocupar el primer puesto en el ranking internacional de calidad EVOO World Ranking, consolidándose así como un referente en la producción de aceites de oliva de alta calidad. Se trata de un reconocimiento internacional que otorgan los principales expertos de la industria.

Actualmente hay 90.000 hectáreas en producción distribuidas en Buenos Aires, Catamarca, Córdoba, La Rioja, Mendoza, Neuquén, Río Negro y San Juan, y en la zona de Mendoza, como en Coronel Dorrego y en el resto de zonas de Argentina donde se produce aceite de oliva, la apuesta es decidida por la calidad.

Laur, que se ubica en Cruz de Piedra, en Maipú, a unos 25 kilómetros al sudeste de la capital de Mendoza, superó en esta valoración a aceites de oliva a marcas consagradas de grandes productores mundiales, como España, Portugal, Turquía y Grecia. En 2023, su aceite ha recibido hasta 140 distinciones tras participar en 14 certámenes.

"Este tipo de reconocimientos ayuda a fomentar el consumo de aceite de oliva y posiciona a Mendoza y a nuestro país para siempre en un lugar destacado en la historia de la olivicultura. A la vez, es una señal para la industria, que nunca debe dejar de pedir apoyo para continuar en esta línea de desarrollo y mejora continua", asegura José Millán, fundador y director de Familia Millán.

Laur produce aceites de oliva desde su fundación en 1889 y es pionera en la elaboración de aceite de oliva virgen extra. La familia Millán es también dueña de Átomo Supermercados, Bodega Los Toneles y Destilería Casa Tapaus, entre otras firmas.

Por delante de marcas españolas

Laur produce más de 600 toneladas de aceite de oliva virgen extra al año, que representan aproximadamente un millón de botellas, de los cuales casi el 90% se comercializa en el mercado interno bajo denominaciones como Clásico Extra Virgen, Blend de Terroir Cruz de Piedra Orgánico, Blend de Terroir Altos Limpios, Blend de Terroir Medrano, Gran Mendoza Premium, Contraviento y Gran Laur. El resto de la producción se exporta a China, Corea del Sur, Uruguay, Paraguay, Costa Rica, Ecuador y Estados Unidos.

El EVOO World Ranking es una clasificación sin fines de lucro creada hace 15 años para promocionar mundialmente los aceites de oliva virgen extra más premiados del mundo, siempre



que participen en alguno de los concursos realizados durante el año por EVOOVR. Las catas las llevan a cabo jurados internacionales especializados y son siempre a ciegas.

El sistema de calificación permite saber qué aceites de oliva virgen extra son los más galardonados del mundo y distinguir a las mejores empresas por variedad y tipo de AOVE, así como detectar qué zonas del mundo se destacan en su producción.

En el ranking final, la argentina Olivícola Laur quedó por delante de Gallo Worldwide, de Portugal; Almazaras de La Subbética, de España; Nova Vera Gida ve Tarim San y Oliva Malia Ltd., ambas de Turquía; Goya En Espana S.A.U., de España; Hermus Ltd. Sti., de Turquía; Aceites Oro Bailén Galgon 99 S.L.U., de España; Estância das Oliveiras Agroindustrial Ltda., de Portugal; y Mediterre Eurofood S.A., de Grecia.

Fuente: [El Economista](#)