

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*28 de septiembre de 2023*



## HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Documentación referente al sector del aceite de oliva, aceite de orujo de oliva y aceituna de mesa.

Relevo en la Consejería de Agricultura: Consolación Sánchez, nueva viceconsejera.

El mapa del aceite de oliva andaluz: ¿cuál es la variedad más consumida?

FLOS OLEI 2024. Oleícola San Francisco. Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Dop/Igp - Frutado Intenso.

Abre sus puertas AOVELand, la innovadora almazara visitable de Oleícola Jaén.

XX Edición del Título de Experto en Cata de Aceites de Oliva Vírgenes.

El AOVE español se posiciona en el segmento premium en el mercado estadounidense.

An advertisement for AgroBank by CaixaBank. The background shows a woman in a dark sweater and green pants kneeling in a greenhouse, tending to plants. The text 'Contigo desde el origen' is prominently displayed. Below it, a paragraph reads: '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.' At the bottom left, it says 'Descubre AgroBank en CaixaBank.es' and 'paralimpicos'. At the bottom right, the AgroBank logo is shown. The word 'PUBLICIDAD' is in the top right corner, and a vertical number '155527007-2023-09-04' is on the right edge.

# Documentación referente al sector del aceite de oliva, aceite de orujo de oliva y aceituna de mesa

Ya se encuentra disponible la siguiente documentación referente al sector del aceite de oliva, aceite de orujo de oliva y aceituna de mesa en la web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Podrán encontrar los documentos en el siguiente enlace:

- Informe de Situación de Mercado del Sector del Aceite de Oliva y la Aceituna de Mesa\_Agosto 2023 (datos a 31 de agosto de 2023):

<https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/producciones-agricolas/aceite-oliva-y-aceituna-mesa/avances.aspx>

- Boletín de Mercado de Aceite de Oliva de septiembre de 2023 (datos a 31 de agosto de 2023)

[https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/producciones-agricolas/aceite-oliva-y-aceituna-mesa/boletines\\_de\\_mercado.aspx](https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/producciones-agricolas/aceite-oliva-y-aceituna-mesa/boletines_de_mercado.aspx)

Fuente: MAPA

## Relevo en la Consejería de Agricultura: Consolación Sánchez, nueva viceconsejera

El Consejo de Gobierno ha nombrado este martes a Consolación Vera como nueva viceconsejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural. Esta funcionaria de la Junta sustituye a Vicente Pérez García de Prado, quien, según ha explicado el portavoz del Ejecutivo andaluz, Ramón Fernández-Pacheco, ha alcanzado la edad de jubilación.

Vera, explican desde el Gobierno andaluz, es licenciada en Derecho por la Universidad de Sevilla y diplomada en Alta Dirección de Empresas por el Instituto Internacional San Telmo. Es funcionaria



de carrera y, además, ha destacado Fernández-Pacheco, ha ejercido como alto cargo dentro de la Consejería de Agricultura, donde fue directora general.

Destacan de ella que ha desarrollado la mayor parte de su carrera en la Confederación Hidrográfica del Guadalquivir. Hasta ahora, sin embargo, estaba en el equipo del alcalde de Sevilla, José Luis Sanz, quien la había fichado para asuntos de índole económica y fondos europeos.

Pérez García de Prado, cordobés, es ingeniero técnico agrícola por la Universidad de Sevilla además de máster AD1 en San Telmo. Ha ejercido como secretario general primero y luego como viceconsejero de Agricultura, siempre en el equipo de Carmen Crespo.

Nacido en 1958, cumple ahora 65 años, por lo que ha decidido jubilarse, según ha explicado el portavoz del Ejecutivo andaluz. «Ha dedicado buena parte de su vida profesional a la agricultura y a la ganadería» y «ha gestionado una explotación agrícola y ganadera familiar y fue dirigente de la Organización de Agricultores, Ganaderos y Forestales de Huelva y director de Marketing del grupo de Servicios Agrarios Elders-Tecsa», destacan desde la Junta.

Fuente: [Sevilla ABC](#)

## El mapa del aceite de oliva andaluz: ¿cuál es la variedad más consumida?

No hay árbol que identifique más a Andalucía que un olivo. La región atesora el mayor olivar del planeta, lo que la convierte en la columna vertebral de la producción de aceite de España.

De hecho, produce en torno a un 80% de todo el aceite español, que alcanza el millón de toneladas anuales pero que este año, al igual que el anterior estará muy por debajo de esa cifra. No obstante, el 'oro líquido' andaluz sigue teniendo la misma calidad y las propiedades beneficiosas para la salud. Un imprescindible de la dieta mediterránea que, a pesar de su subida de precio, hay que tener en la despensa.

### El mapa oleícola

Más de un tercio del olivar andaluz se cultiva en la provincia de Jaén, con algo más de medio millón de toneladas, según datos de la Interprofesional de Aceite de Oliva. Le sigue Córdoba, con unas

**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



360.000 hectáreas, Granada con 200.000, Sevilla, con 170.000 y Málaga con 130.000. Huelva, Cádiz y Almería tienen cifras mucho más bajas.

En este peculiar mapa, se pueden trazar las denominaciones de origen que amparan el aceite de oliva de las distintas zonas. En Sevilla, la 'DOP Estepa'. En Málaga, la DOP 'Antequera', y en Cádiz, la DOP 'Sierra de Cádiz'.

Por su parte, Córdoba tiene en su territorio la DOP 'Baena', la DOP 'Adamuz', la DOP 'Priego de Córdoba' y la DOP 'Aceite de Lucena'. En Granada, la DOP 'Poniente de Granada' y la DOP 'Montes de Granada'.

Jaén es la que más figuras de calidad atesora, con la DOP 'Sierra de Cazorla', la DOP 'Sierra Mágina', la DOP 'Sierra de Segura' y la IGP 'Aceite de Jaén'.

### **Tipos de virgen extra**

En cuanto a las variedades, en Andalucía hay una reina indiscutible: la variedad picual, que ocupa casi la mitad de la superficie. Es, también, la más cultivada a nivel mundial y, por ende, la más consumida. Además, el aceite obtenido tiene una gran estabilidad (con gran resistencia a la oxidación, por lo que es perfecto para freír), y también conserva alimentos crudos o cocinados. Al gusto, es ligeramente amargo y picante.

Entre los aceites monovarietales, se encuentran también la variedad hojiblanca y arbequina. El primero es ideal para recetas en crudo, ya que es rico en sabor y en aroma. La variedad arbequina, por su parte, tiene un aroma más frutado y es considerado el más «suave».

Por otro lado, cada vez están más de moda, convirtiéndose incluso en un producto 'premium', los aceites de oliva 'coupage', es decir, que usan una combinación de variedades para lograr un aroma y un sabor únicos.

### **Los otros aceites comestibles**

Cabe recordar que, aparte del aceite de oliva virgen extra, el mejor para consumir en crudo y cocinar, también pueden utilizarse en la cocina tanto el aceite virgen como el aceite de oliva (especificado en la etiqueta), que se trata de un aceite con una acidez mayor a 3° y sometido a un proceso de refinado mezclado con aceite de oliva comestible. Según el porcentaje de uno u otro en la mezcla, el aceite resultante será intenso (más cantidad de virgen extra) o suave (menos).

Fuente: [Sevilla ABC](#)

**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

# FLOS OLEI 2024. Oleícola San Francisco. Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Dop/Igp - Frutado Intenso

Un verdadero y único viaje alrededor del mundo del aceite de oliva virgen extra de calidad: es así como se presenta Flos Olei 2024 y la decimotercera edición de la Guía, considerada, unánimemente, como la más importante publicación del sector a nivel global. Un modelo de atlas de la olivicultura disponible en italiano-inglés, italiano-chino e italiano-español, que reseña a más de 500 empresas de excelencia provenientes de los 5 continentes, con un total de 56 países.

Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Dop/Igp - Frutado Intenso

Oleícola San Francisco

Esencial Olive - Igp Aceite de Jaén

Fuente: [Oleícola San Francisco](#)

## Abre sus puertas AOVELand, la innovadora almazara visitable de Oleícola Jaén

Grupo [Oleícola Jaén](#) ha anunciado la apertura oficial de [AOVELand](#), su innovadora almazara visitable. Según ha informado la compañía, "este emocionante proyecto de oleoturismo marca un hito en la industria del aceite de oliva, ya que permite a los visitantes explorar y experimentar de cerca el proceso de producción del aceite de oliva virgen extra y la cultura del olivo".

Ubicada en pleno corazón de la provincia de Jaén, en el municipio de Baeza, AOVELand es el resultado de años de planificación y desarrollo, con el objetivo de brindar a los visitantes una experiencia única en torno al aceite de oliva. La almazara cuenta con instalaciones de vanguardia y ha sido diseñada para ofrecer un recorrido completo y educativo a través de cada etapa de la producción de este líquido preciado, según ha precisado el Grupo.

**NUTRI NAV**

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

[Solicita una demo](#)

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



Los visitantes de AOVELand podrán sumergirse en el mundo del aceite de oliva a través de la visita a campos de olivos circundantes y conociendo el proceso de elaboración en su almazara 4.0, el almacenamiento, la degustación y la cata del aceite de oliva virgen extra de Oleícola Jaén. Además, los oleoturistas podrán aprender sobre la rica tradición olivarera de la región de Jaén y su importancia en la producción de uno de los aceites de oliva de mayor calidad del mundo.

El presidente de Grupo Oleícola Jaén, Luis Carlos Morillo, ha expresado su entusiasmo por la apertura de AOVELand: "Estamos encantados de dar la bienvenida a visitantes de todas partes del mundo para que descubran el proceso de elaboración del aceite de oliva de primera mano. Queremos compartir nuestra pasión por la producción de aceite de oliva virgen extra de alta calidad y mostrar el arduo trabajo que hay detrás de cada gota de nuestro producto".

La empresa ha subrayado que AOVELand se ha diseñado para ser una experiencia accesible, educativa e inmersiva para personas de todas las edades. Además de los recorridos por la almazara, el visitante podrá acceder a un museo de arte y esculturas al aire libre, donde se ofrecerán sesiones de cata de AOVE Premium, una oferta gastronómica de alto nivel y una visita guiada por Baeza. A su vez, en la tienda podrán adquirir los productos de Oleícola Jaén.

Por su parte, la directora económico financiera de Grupo Oleícola Jaén, Carmen Morillo, ha resaltado que "tanto en Grupo Oleícola Jaén como en AOVELand estamos comprometidos con la sostenibilidad y el desarrollo de las personas en nuestra comunidad. Por lo tanto, estamos encantados de anunciar que el dinero recaudado a través de las entradas vendidas para las visitas de oleoturismo se destinará a la Fundación Grupo Oleícola Jaén".

La Fundación Grupo Oleícola Jaén impulsa proyectos que promuevan la educación en torno a la olivicultura y apoyar a las comunidades locales que más lo necesitan. "Al visitar AOVELand, no solo estarás experimentando la belleza de nuestro entorno y la riqueza de nuestra cultura del aceite de oliva, sino que también estarás contribuyendo directamente a una causa que impulsa el crecimiento inclusivo y la sostenibilidad en nuestra región", ha remarcado.

La web de reservas ya está abierta y la almazara se podrá visitar a partir del día 6 de octubre.

Fuente: [Mercacei](#)



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

# XX Edición del Título de Experto en Cata de Aceites de Oliva Vírgenes

El rector de la Universidad de Jaén (UJA), Nicolás Ruiz Reyes, ha inaugurado este martes la vigésima edición del Título de Experto en Cata de Aceites de Oliva Vírgenes que imparte la UJA, “una de las acciones formativas con más prestigio y relevancia mundial en el sector del aceite oleícola y el que, sin duda, más proyección internacional nos aporta”.

En este sentido, Nicolás Ruiz ha indicado que los 35 participantes provienen de 17 países diferentes, “lo que nos da una idea de la importancia de esta cita, en un sector en el que somos referentes, fundamentalmente a través del Instituto de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva de la Universidad de Jaén, que aglutina a más de un centenar de investigadores, y colabora con todos los agentes del sector para ampliar el conocimiento sobre el olivar y los aceites de oliva desde distintas y muy variadas perspectivas como la bioquímica y la genómica, hasta la salud, la robótica y la ingeniería de procesos.

Asimismo, Nicolás Ruiz ha agradecido al Consejo Oleícola Internacional (COI) su “inestimable apoyo”, que esta edición se concreta en la concesión de 25 becas para el alumnado. Así, el rector de la UJA ha puesto el acento en que esta formación es “tremendamente útil” para profesionalizar el sector oleícola y, por consiguiente, “allanar el camino en esa apuesta por la calidad de sus productos, por el impulso de sus exportaciones y por la conquista de nuevos paladares y territorios”. “El alumnado tiene una oportunidad única de adquirir competencias relativas a la valoración organoléptica de los AOVES y su calidad, un conocimiento que después revertirán en sus respectivos países”, ha indicado Nicolás Ruiz, que ha explicado que, desde su impartición, “este título ha permitido formar como catadores expertos a más de 500 profesionales de todo el mundo y, por lo tanto, expandir la cultura oleícola y llegar a otros mercados”.

Asimismo, el rector ha reitera que la Universidad de Jaén está íntimamente ligada a la provincia y, por ello, “potenciamos la actividad formativa, de investigación y de transferencia del conocimiento en torno al sector oleícola. Generamos competencias científicas y tecnológicas para aplicarlas a la industria agroalimentaria del aceite; cooperamos con empresas para que progresen desde el punto de vista de la innovación y la modernización”. “Pero no nos vamos a quedar aquí. Debemos ir más allá y tener una interacción permanente con el sector para saber las necesidades formativas que demanda y poder darles una respuesta satisfactoria. Queremos sus aportaciones para redefinir el



Coragro  
Correduría de Seguros S.L.

**Especialistas en  
Seguros Agroalimentarios**

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



actual mapa de titulaciones, tanto oficiales como propias. Y queremos seguir siendo referente en la generación de conocimiento científico para el sector”, ha declarado.

El acto de inauguración del 20º Título de Experto en Cata de Aceites de Oliva Vírgenes de la UJA ha contado además con las intervenciones de: Jaime Lillo, director adjunto del Consejo Oleícola Internacional (COI) y director ejecutivo a partir del próximo 1 de enero; los directores del Título Sebastián Sánchez Villasclaras y Marino Uceda, y Alberto J. Moya, coordinador del Título. “La cata de aceites ha contribuido a mejorar la calidad en todo el mundo de manera inigualable. Este curso es el mejor curso que hay en el mundo sobre análisis sensoriales de aceites y hacerlo en estas fechas es una oportunidad única para los estudiantes que vienen todos los años. Hay un gran interés por participar en este curso que organiza la UJA”, ha señalado Jaime Lillo.

En la 20ª edición de este Título se exponen las bases teóricas de la valoración sensorial y su metodología, aplicándolas a los aceites de oliva vírgenes desde un punto de vista teórico-práctico, analizando los factores, atributos positivos y negativos que definen la calidad sensorial de los aceites y su relación con los métodos de cultivo y procesos de elaboración, así como con otros parámetros físicos y químicos generales del control de calidad. El curso completo, correspondiente a los 35 créditos, se va desarrollar en 6 módulos de aproximadamente 5,8 créditos. Los alumnos tienen la opción de realizar de forma independiente cada uno de los módulos. Al finalizar cada módulo se entregará un diploma de la parte del curso que se ha impartido. El alumno que realice y haya superado los 6 módulos recibirá el Título Universitario en Cata de Aceites de Oliva Vírgenes.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

## El AOVE español se posiciona en el segmento premium en el mercado estadounidense

Las marcas españolas de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) ganan cada vez más mercado en EE.UU. Y es que, mientras en estados clave como New York, Georgia o Florida el precio medio del AOVE oscila entre los 12,47 dólares y los 18,15, en estados como Oregón, Washington o Michigan, este producto se posiciona en un segmento más premium con precios que rondan los 25 dólares por litro, según el último Entrii Report llevado a cabo por la startup de IA y Big Data aplicada a la internacionalización de mercados, Entrii Analytics.



Según este exhaustivo análisis, las marcas españolas que lideran la popularidad con sus productos de origen español son “La Española”, “Jose’s” y “Pompeian”. El estudio ha analizado los datos de 1.058 referencias comercializadas y 274 marcas de los 26 países que comercializan AOVE en EE.UU durante el último año.

De acuerdo a este informe, los principales competidores de las marcas de AOVE españolas son, en primer lugar, las marcas estadounidenses, con el 39,5% de marcas comercializadas en los lineales y, en segundo lugar, las italianas con el 23,7% . Mientras que España ocupa el tercer lugar, con el 14,2% de marcas comercializadas en el lineal. Le sigue Grecia, en cuarto lugar, con un 5,11%, mientras que el otro 18% restante se lo reparten Marruecos, Egipto, Francia, Israel, Líbano, Brasil, Chile o Alemania.

### **Crecimiento del AOVE orgánico**

Otra de las conclusiones de este Entrii Reports es la creciente demanda de AOVE orgánico, procedente de cultivos ecológicos de origen español, en el mercado estadounidense. Aunque el AOVE italiano orgánico tiene un precio medio de 30,80 dólares por litro y el griego se sitúa en los 42,91 dólares, el AOVE orgánico español alcanza ya una propuesta de valor única, y muy competitiva, con un precio medio de 19,73 euros por litro.

En cuanto a los canales de venta, el análisis revela una interesante dinámica. Así, mientras el precio medio del AOVE español en el canal offline es de 17,61 dólares, el precio medio en la venta online asciende a los 24,57 dólares por litro.

De la misma forma, los formatos más comercializados en el mercado estadounidense son las botellas de medio litro, principalmente. Aunque en el estado de Florida se aprecia un incremento de la oferta también en formato de 1 litro.

### **Recomendaciones para adentrarse en el mercado estadounidense**

Al respecto de estas cifras, el CEO de Entrii Analytics, Rodrigo Fabeiro, explica cómo “el mercado estadounidense presenta unas oportunidades sin precedentes para el AOVE español. Con una creciente demanda de productos saludables, orgánicos y de alta calidad es el escenario perfecto para que las marcas españolas brillen en él”.

Sin embargo, “las marcas españolas deben tener en cuenta una serie de recomendaciones a la hora de adentrarse en él. En primer lugar, hacer una segmentación muy específica de mercados



dirigiéndose a nichos específicos como el de consumidores que buscan productos orgánicos y sostenibles. En segundo lugar, establecer colaboraciones y alianzas estratégicas con distribuidores minoristas locales para aumentar la visibilidad y distribución. Y en último lugar, la organización de eventos y talleres para educar al consumidor sobre sus propiedades y beneficios”, subraya Rodrigo Fabeiro.

Fuente: [Oleorevista](#)

**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**

The advertisement features a central image of a gloved hand holding a pipette over a test tube containing a yellow liquid, with a blurred background of laboratory glassware.