

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

7 de febrero de 2025



HOY ES NOTICIA:

Cuenta atrás para la resolución final de la alegación saludable para los AOVs solicitada por QvExtra!

Auditoría europea para los sistemas de control del aceite de oliva

La 12ª World Olive Oil Exhibition vuelve a reunir al sector oleícola mundial en Ifema Madrid

Buen año para las ventas de aceite de oliva virgen extra en 2024

Soluciones sostenibles para el futuro del olivar

JORNADA: Cómo vender nuestro oliva tradicional – 12 febrero (Jaén)



Cuenta atrás para la resolución final de la alegación saludable para los AOVs solicitada por QvExtra!

QvExtra! Internacional celebró el pasado 4 de febrero en Madrid su asamblea general de socios, antes del comienzo de la cuenta atrás para la resolución final del claim saludable "El aceite de oliva virgen reduce el colesterol y la presión arterial", presentado por la entidad a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés). En esta reunión se concluyó como objetivo prioritario para 2025 la obtención de financiación por parte de la Administración y de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español de este proyecto científico, así como para el desarrollo de campañas de difusión publicitaria con el objetivo de que el consumidor conozca la alegación.

Según precisó QvExtra!, hasta la fecha, todo el trabajo del dossier europeo ha estado financiado por esta asociación privada sin ánimo de lucro, aunque su voluntad es hacer extensivo el uso de la alegación a todo el sector. "Estamos convencidos de que la utilización de dicho claim impulsará, en gran medida, el consumo de los aceites de oliva vírgenes y vírgenes extra, situándolos a un nivel muy superior al de las otras grasas, y dotará de prestigio a todo el sector del aceite de oliva de España", resaltó.

En concreto, la entidad precisó que esta alegación se podrá poner en todas las botellas de aceite de oliva virgen y virgen extra que cumplan con un determinado nivel de calidad y se espera presentar a finales de 2025 en la sede del Consejo Oleícola Internacional (COI) en Madrid.

Para la asociación, "la alegación está íntimamente relacionada con el nivel de calidad de los aceites de oliva SIQEV pertenecientes a QvExtra! de manera que se ha planteado para 2025 la renovación de la imagen del sello, así como la equivalencia del mismo con otros que compartan el mismo nivel de exigencia normativa y que estén sujetos a sistemas de control paralelos a nuestros AOVes".

Seguir leyendo... Fuente: Mercacei.



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA
¡SIEMPRE CONTIGO!

5 AÑOS DE GARANTÍA

Kubota

For Earth, For Life
Kubota

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



Auditoría europea para los sistemas de control del aceite de oliva

Según el Tribunal de Cuentas Europeo (TCUE), el aceite de oliva ocupa un lugar especial en el corazón de Europa. Al igual que el vino francés o el chocolate belga, el aceite de oliva representa una piedra angular del patrimonio culinario de nuestro continente.

Como primer productor, consumidor y exportador mundial, la reputación de la UE por suministrar aceite de oliva auténtico y de alta calidad no es solo una cuestión de orgullo, sino que también tiene un impacto económico importante.

Al respecto, el TCUE señala que una auditoría, que se publicará este año, examinará en qué medida la UE protege la calidad de este emblemático producto europeo.

Para muchos europeos, el aceite de oliva es algo más que un mero elemento básico de la cocina: es un símbolo del estilo de vida mediterráneo y una parte crucial de una dieta saludable.

Sin embargo, los pronunciados aumentos recientes de los precios debidos a las sequías y olas de calor que afectan a la cosecha han dificultado su acceso para los consumidores. En el caso de un producto denominado a menudo «oro líquido», estas subidas de precios crean incentivos para el fraude.

Las prácticas fraudulentas que distorsionan la calidad, el origen o la seguridad pueden socavar la confianza de los consumidores y poner en peligro los medios de subsistencia de los productores honestos, añade el auditor europeo.

En definitiva, el aceite de oliva no es solo un producto: simboliza la tradición, el cuidado y la excelencia. Los consumidores deben poder confiar en que el aceite de oliva en sus estanterías es auténtico. Sin sistemas sólidos para hacer cumplir las normas y verificar las etiquetas de los productos, la reputación del aceite de oliva de la UE podría estar en peligro.

Seguir leyendo... Fuente: Qcom



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



La 12ª World Olive Oil Exhibition vuelve a reunir al sector oleícola mundial en Ifema Madrid

La WOOE, el mayor encuentro internacional del negocio del aceite de oliva, celebrará en Madrid su 12ª edición. Durante dos días, productores, compradores y expertos del sector debatirán nuevas oportunidades comerciales

La feria World Olive Oil Exhibition (WOOE) celebrará su 12ª edición los días 11 y 12 de marzo en Ifema Madrid, reuniendo a los principales actores del sector oleícola a nivel mundial. Con la participación de alrededor de 45 países y más de 300 empresas, el evento, organizado por la empresa de Manzanares Pomona Keepers, se posiciona como una plataforma clave para el comercio del aceite de oliva, facilitando el contacto entre productores, distribuidores y compradores de todo el mundo.

Entre los países representados en la feria se encontrarán España, Italia, Grecia, Francia, Estados Unidos, Marruecos y Turquía, además de mercados emergentes como India, China y México. Según sus organizadores, la WOOE ofrece una oportunidad única para que almazaras, envasadoras y comercializadoras afiancen y amplíen sus redes comerciales, al tiempo que exploran nuevas oportunidades de negocio.

Cuatro estrellas Michelin

Conferencias, catas, degustaciones y exhibiciones gastronómicas se dan cita en esta feria del aceite que, este año 2025 tiene entre uno de sus principales atractivos el evento programado para el día 11 de marzo a partir de las 16.00. Se trata de una mesa redonda, moderada por la finalista de Master Chef, Eva Millán, en la que participarán cuatro destacados chefs con estrella Michelin, que desvelarán los secretos del aceite de oliva en su cocina. En esta actividad, clave en el calendario de la feria, tomarán parte Javier Jurado (del restaurante Malak, en Jaén), Coco Montes (de Pabú, Madrid), Juan José Mesa León (de Radis, Jaén) y Juan Carlos García (de Vandelvira, Baeza). Cada uno de ellos aportará su visión sobre la importancia del aceite de oliva en la gastronomía y compartirán sus experiencias en la creación de platos con este ingrediente esencial.

Seguir leyendo... Fuente: Diario de La Mancha



Buen año para las ventas de aceite de oliva virgen extra en 2024

El pasado año 2024 se ha cerrado con un buen balance en lo relativo a la comercialización de los aceites de oliva virgen extra, y todo ello en un contexto en el que durante muchos meses los precios se mantuvieron altos.

Según el último informe elaborado por NYQ (Nielsen) las ventas de AOVEs en el 2024 han alcanzado un volumen de 89.245.339 litros, lo que supone una ligera caída del 2,2%, respecto al 2023, cuando se comercializaron 452.702.189 litros.

Una buena noticia dado que esta categoría es la de más alto precio, lo que refrenda la confianza del consumidor en la máxima calidad.

Según se puede apreciar en la tabla adjunta, la categoría que más ha sufrido los vaivenes de los precios ha sido la de oliva (suave e intenso) que ha experimentado un descenso del 16,2% para situarse en un montante de 106.517.484 litros.

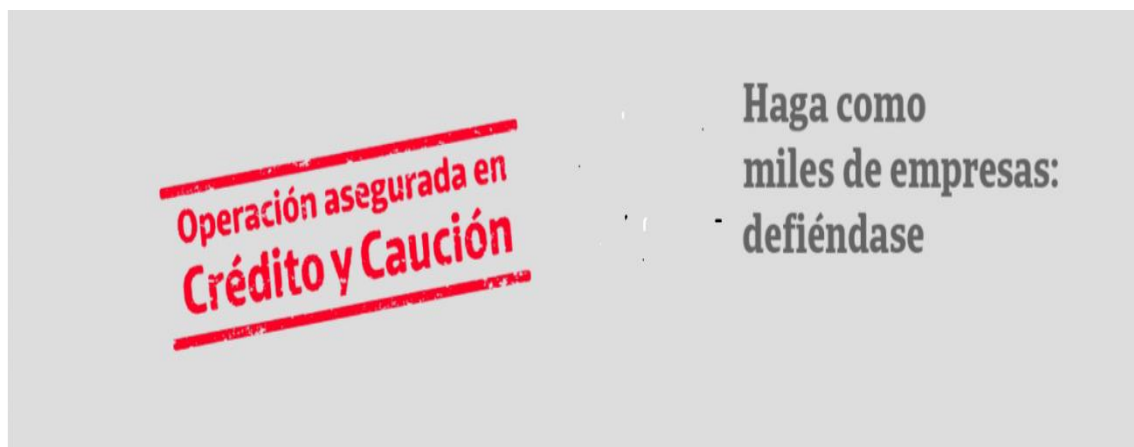
También la categoría oliva virgen ha aguantado la presión de los precios y ha conseguido mantener los volúmenes en el entorno de los 30 millones de litros

Y si hablamos de la categoría de aceite de orujo de oliva, un año más volvemos a encontrarnos con un nivel de ventas que experimentan un aumento del 22,7% hasta situarse en 9.400.712 litros, lo que la convierte en la categoría de mayor crecimiento en el 2024, seguida del aceite de girasol que sube un 9,2% y de otros aceites con un 23%.

Evolución de los PVP en el lineal

Por lo que respecta al comportamiento de los precios venta al público en el lineal el informe de Nielsen recoge un aumento de los PVP del orden del 29% para todas las categorías de aceites de oliva; situándose el precio medio más alto en 9,65€/litro, y el precio medio más bajo en 7,87.

Seguir leyendo... Fuente: Olinerca



Soluciones sostenibles para el futuro del olivar

El sector de la agricultura en España se ha visto afectado en los últimos años por la volatilidad de los precios en sus cosechas, convirtiéndose esto en una de sus principales preocupaciones. La volatilidad de los precios agrícolas es una característica inherente a los mercados agrícolas, y el sector del olivar no es ajeno a una situación como esta, puesto que viene agravada por otros efectos como las variaciones en la oferta y la demanda global, las condiciones meteorológicas, las políticas comerciales internacionales y las fluctuaciones en los costes de producción. Estos cambios de precios pueden ser drásticos y repentinos, e incluso pueden generar una gran incertidumbre en la planificación y gestión de las explotaciones agrícolas.

Las fluctuaciones de precios pueden afectar negativamente a la estabilidad económica de las zonas rurales, provocando el abandono de la actividad agrícola, dificultando el relevo generacional y aumentando la vulnerabilidad de las comunidades agrícolas. Ante esta situación, desde Certis Belchim, hemos analizado el sector agrícola en general, y el olivarero en particular. Además de conocer las problemáticas que más preocupan al sector, nos ha servido de base para investigar y avanzar en la incorporación de soluciones fitosanitarias avanzadas que contribuyan a satisfacer las necesidades del mercado y de los consumidores, y así mejorar la calidad y la seguridad de los cultivos.

Estas soluciones fitosanitarias, innovadoras, naturales y eficaces (productos Biorracionales) permiten optimizar el rendimiento de las cosechas, reducir las pérdidas y mejorar la competitividad en el mercado. Esto se traduce en obtener mayor estabilidad y mitigar el riesgo al tener una mayor previsibilidad de los ingresos de los agricultores. Y a su vez se estaría aportando conocimiento técnico necesario para su integración en programas de cultivo con materias activas de síntesis convencional.

Innovación en el control de plagas y enfermedades en el sector del olivar

Pero ¿se pueden aplicar estas soluciones al sector del olivar? Este sector es uno de los pilares más importantes de la agricultura en nuestro país, no solo por su valor económico, sino también por su relevancia cultural, social y medioambiental.

Seguir leyendo... Fuente: Revista Óleo



RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

EXTRACCIÓN DE PRODUCTO

CONTROL INDUSTRIAL

SOFTWARE INTEGRAL DE PROCESOS

OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO FINAL

IMS CONTROL INDUSTRIAL

APLICAMOS INTELIGENCIA ARTIFICIAL


CONSEGUIMOS INDEPENDENCIA DIGITAL 5.0



JORNADA: Cómo vender nuestro oliva tradicional



CÓMO VENDER NUESTRO OLIVAR TRADICIONAL



FECHA: 12 FEBRERO | 17:30H
UBICACIÓN: JAÉN - HOTEL HO CIUDAD DE JAÉN

17:30 Bienvenida: Presentación de la Jornada
Antonio J. Gallego García - Director General de MIGASA

17:35 Mesa redonda: El olivar tradicional en Jaén y proyectos para su desarrollo
Modera: Juan Vilar - Consultor Agroalimentario
Miguel Calero - Lead de Tecnologías Emergentes de Izertis
David Erice - Gabinete Técnico de UPA
Jorge Morales - Gerente de Compras y RRII de LIDL España
Marta Gallego - Director de Calidad Global de MIGASA

18:15 Mesa redonda: Perspectivas comerciales del olivar tradicional en Jaén
Modera: Juan Vilar - Consultor Agroalimentario
Cristóbal Cano - Secretario General de UPA
Lucía Serrano - Presidenta de Infaoliva
Antonio J. Gallego García - Director General de MIGASA

18:55 Agradecimientos

19:00 Cocktail de clausura

INSCRIPCIÓN DE LA JORNADA





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



