FENOLIVA: La caracterización y singularidad del AOVE como clave de su propio éxito

01/08/2025

Portada

La apuesta por la diferenciación y la alta calidad del aceite de oliva virgen extra, desde el punto de vista saludable, resulta crucial para la comercialización exterior. La alta competencia a la que se enfrenta cualquier productor del famoso ‘oro líquido’ tiene que ser puesta en valor y buscar aquello que, científicamente testado, lo diferencie dentro del mercado internacional, donde cada vez se están demandando más estudios científicos que avalen ese valor añadido que los hace únicos.

Con esta referencia, el Grupo Operativo FENOLIVA ha trabajado para caracterizar y singularizar los aceites de oliva virgen extra de cuatro Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) de Andalucía: Poniente de Granada, Sierra de Segura, Estepa y Sierra Mágina. Un consorcio coordinado por el Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario ceiA3 junto con el ‘Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva’ de la Universidad de Jaén.

Enlaces relacionados

- ?Diario Digital UJA