

**QvExtra! Internacional, asociación privada sin ánimo
de lucro, creada para poner en valor el
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**



Información actualizada en FEBRERO 2025

ÍNDICE

1.	PRESENTACIÓN.....	3
1.1.	Introducción	3
1.2.	Misión, Visión y Valores.....	3
1.3.	Objetivos.....	4
2.	SELLO SIQEV	5
2.1.	Parámetros de Calidad	5
2.2.	Análisis.....	6
2.3.	Sistema de Autocontrol	7
3.	ORGANIZACIÓN Y ESTRUCTURA DE LA ASOCIACIÓN	7
3.1.	Órganos de Servicio	7
3.2.	Asociados.....	8
3.3.	Marcas SIQEV.....	11
3.4.	Por qué asociarse.....	13
3.5.	Cómo asociarse.....	14
4.	ACCIONES 2024	16
4.1.	Jornadas y Ferias.....	16
4.2.	Colaboraciones con medios.....	26
4.3.	Difusión en medios	27
4.4.	Promoción y presencia en RRSS	43

1. PRESENTACIÓN

1.1. Introducción

QvExtra! Internacional es una asociación privada sin ánimo de lucro, creada por iniciativa de productores de Aceites de Oliva Virgen Extra.

Todos estos productores tienen unos objetivos en común, como es garantizar al consumidor final el nivel máximo de calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra en los envases que muestren el sello SIQEV, las cuales contendrán un AOVE coherente con la calidad anunciada en el etiquetado.

Para ello, QvExtra! facilita el contacto e intercambio de conocimientos entre los asociados, formándolos para mejorar la calidad de sus AOVes hasta los niveles establecidos por la asociación.

Además QvExtra! ha constituido una herramienta fiable y de confianza para el consumidor, como es su propio reconocimiento y el reconocimiento institucional del sello SIQEV.

Como valor añadido, QvExtra! persigue la colaboración con otras Asociaciones Internacionales en la defensa y promoción de los auténticos Aceites de Oliva Virgen Extra, para homologar el uso del sello SIQEV y que sea reconocido y valorado internacionalmente como referencia de calidad indiscutible para productores y consumidores de todos los países, en base a unos Códigos y Controles de Calidad compartidos. Muestra de ello es la relación que tiene con Ceq Italia, con la cual forma una alianza para la unificación del sello de calidad SIQEV y de los requisitos establecidos por el mismo, tanto físico químicos como organolépticos.

QvExtra! también colabora con las Administraciones Públicas para posicionar el AOVE como referencia y guía del sector del olivar, garantizando su calidad y autenticidad, mediante controles, formación, promoción, normativas y todos los medios oficiales necesarios.

1.2. Misión, Visión y Valores.

La **misión** de QvExtra! es la de construir y mantener un ámbito integrador e inclusivo de contacto abierto y permanente entre productores, envasadores y consumidores de AOVE, con la calidad y diferenciación como criterios estrictos de pertenencia y con el objetivo primordial de formar e informar tanto de las características organolépticas como de las propiedades nutricionales y saludables del auténtico zumo de aceituna.

La **visión** de QvExtra! es:

- Ser un referente para el sector de productores, envasadores y consumidores del AOVE, a través del conocimiento internacional consolidado del sello de calidad SIQEV.
- Desarrollar proyectos innovadores y prestar servicios de calidad.
- Construir una organización eficiente, flexible y transparente.
- Alcanzar una financiación estable, equilibrada y sostenible.

Como **valores** fundamentales, QvExtra! destaca los siguientes:

- **Orientación al socio:** Nos ocupamos por satisfacer las necesidades de nuestros asociados, así como de cumplir con sus peticiones y superar sus expectativas.
- **Orientación al consumidor:** Nos ocupamos por satisfacer y por formar al consumidor.
- **Integridad:** Entre nuestros valores defendemos la honestidad, la credibilidad y la equidad.
- **Calidad en el producto:** La calidad de nuestros productos certificados con sello SIQEV es fundamental.
- **Trabajo en equipo:** Promovemos la colaboración entre nuestros asociados, aportando lo mejor de cada uno y asumiendo responsabilidades para la consecución de un objetivo común.

1.3. Objetivos

Entre los mencionados anteriormente, QvExtra! también tiene como objetivos los que se detallan a continuación:

- Emisión de informes mensuales de situación del mercado y actuaciones de QvExtra! para mantener informado al asociado no solo del sector, sino también de las acciones llevadas a cabo por la asociación.
- Realización de jornadas de formación anual exclusiva para los asociados.
- Incorporación de nuevos socios a QvExtra!
- Promover el consumo de sellos por parte de los asociados
- Formar e informar al consumidor facilitándole herramientas sencillas para que pueda distinguir, valorar y apreciar la autenticidad y características físicas y sensoriales de los AOVes de la Asociación, mediante el sello SIQEV.

2. SELLO SIQEV

El Sello Internacional de Calidad del Virgen Extra (SIQEV), es un distintivo que garantiza la indiscutible calidad de los AOVEs que lo llevan, asegurando un contenido mínimo de antioxidantes y el cumplimiento de unos exigentes estándares físico químico y organolépticos hasta su fecha de consumo preferente.

2.1. Parámetros de Calidad

SIQEV se otorga al AOVE que cumpla los requisitos físico químicos y sensoriales acordados por la Asociación. Dichos parámetros se recogen en la siguiente tabla y cumplen la normativa COI y son conformes al R(CEE) 2568/91 y posteriores modificaciones.

✓ Características Físico Químicas

TEST - OBLIGATORIO	A FECHA DE ENVASADO	A FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	MÉTODO DE ANÁLISIS (Norma)
Acidez	$\leq 0,3\%$	$\leq 0,4\%$	UE 2022/2104
Peróxidos	≤ 11 mEq. O ₂ /KG	≤ 15 mEq. O ₂ /KG	UE 2022/2104
K270	$\leq 0,20\%$	$\leq 0,20\%$	UE 2022/2104
K232	$\leq 2,4\%$	$\leq 2,4\%$	UE 2022/2104
Humedad (>0,1 puede afectar estabilidad)	$\leq 0,10$ (Máx: 0,20)	$\leq 0,10$ (Máx: 0,20)	UNE-EN-ISO-662:2016
Ceras /Waxes (C42+C44+C46)	≤ 100	≤ 100	UE 2022/2104
Ácido Oleico	≥ 65	≥ 65	UE 2022/2104
Impurezas	$\leq 0,05\%$	$\leq 0,05\%$	UNE-EN-ISO-663:2017
Ésteres Etilícos	≤ 15	≤ 15	UE 2022/2104
Multiresiduos (Detallar en observaciones si>0)	Ecológicos=0 Convencional: CE+USA= Aceituna	Ecológicos=0 Convencional: CE+USA= Aceituna	
Estalatos/Phalates voluntario	≤ 3	≤ 3	UE 10/2011
Polifenoles	≥ 200	≥ 200	COI/T.20/Doc, No 29/Rev.1 2017

✓ Multiresiduos

RECOMENDADO: AUSENCIA DE MULTIRRESIDUOS EN LÍMITE DE DETECCIÓN DE EQUIPO < 0,01

OBLIGATORIO: LÍMITE EN ACEITE = LÍMITE EN ACEITUNA (CE Nº 396/2005)

✓ Características Organolépticas

TEST	A Fecha de Producción	A Fecha de Consumo Preferente	MÉTODO DE ANÁLISIS
Mediana de Defecto	0	0	UE 2022/2104
Mediana de Frutado	≥ 4	≥ 2	UE 2022/2104

2.2. Análisis

QvExtra! dispone de un sencillo y efectivo sistema para la autorización de las marcas o submarcas interesadas en lucir el prestigioso sello SIQEV.

Los asociados están obligados a solicitar autorización previa de aquellas partidas en las que quieran utilizar dicho sello, aportando la documentación exigida por QvExtra! y la analítica en relación a los requisitos de calidad. Tras la confirmación del cumplimiento de los mismos, se autoriza el uso de SIQEV.

Para implantar un apropiado modelo de calidad de QvExtra!, se ha establecido que los análisis se hagan en laboratorios que cumplan con la norma ISO 17.025.

Es requisito indispensable que el laboratorio aporte los resultados con los valores de incertidumbre de estos parámetros cuando superen los valores máximos, para así poder determinar si efectivamente incumple con los requisitos o están dentro de ellos.

Si una muestra incumple, se mandan los resultados al Comité de Expertos de QvExtra! y del SIQEV, quienes tendrán que dictaminar en 72 h, la posible causa de dicho incumplimiento y poner en aviso al asociado para que aporte a dicho Comité la documentación necesaria y explicaciones al respecto. Tras la investigación de las posibles causas, el Comité de Expertos tendrá que dictaminar si se trata de una falta leve o por el contrario se trata de una falta grave.

En caso de falta leve, si no existiera un claro incumplimiento de la norma pero se encontrasen dudas respecto a algún parámetro, se aconsejará al asociado cómo poder evitar que vuelva a ocurrir.

En caso de falta grave, la Junta Directiva de QvExtra! decidirá la permanencia del asociado en la Asociación. En caso de expulsión, se retirará la marca de la página web y de todas las RRSS de la Asociación, algo que no ha ocurrido jamás.

En caso de inspección por parte de un organismo oficial – en relación con un AOVE SIQEV – el asociado informará a QvExtra! del resultado de la misma.

2.3. Sistema de Autocontrol

Las empresas asociadas firman un documento mediante el cual se comprometen a cumplir con los requisitos de calidad de QvExtra! y el régimen de autocontrol interno. Esto permite que no se pueda usar indistintamente una misma marca para AOVes SIQEV como para otros que no lo sean.

Mediante controles aleatorios en origen y punto de venta se garantiza el correcto uso del SIQEV y el cumplimiento de los AOVes validados con respecto a los requisitos de calidad acordados por QvExtra! desde su envasado a la fecha de consumo preferente. Estos controles han sido contratados a SGS, empresa certificadora reconocida a nivel internacional, que se encarga de la toma de muestras y gestión de las mismas para llevar a cabo el autocontrol de los AOVes envasados con el sello SIQEV.

3. ORGANIZACIÓN Y ESTRUCTURA DE LA ASOCIACIÓN

3.1. Órganos de Servicio

La Junta Directiva de QvExtra!, de la cual depende el Servicio de Autocontrol, es el Órgano Superior del mismo. Esta Junta Directiva está apoyada por la gerencia de QvExtra! y el departamento de calidad de la propia administración.

El Comité de Calidad realiza las funciones procedentes para la mayor eficacia del servicio, quién además, actuará en representación de la Junta Directiva y en relación directa con la empresa certificadora, el comité de expertos y los laboratorios validados por QvExtra!.

PERSONA	CARGO	EMPRESA
Dña. Soledad Serrano López	Presidenta	Beloyana, S.A.
D. Juan de Dios García Casas	Vicepresidente	Venchipa, S.L.
D. Rafael Alonso Barrau	Secretario	Rafael Alonso Aguilera, S.L.
D. Rufino García-Quirós García	Tesorero	Oleo Quirós, S.L.
D. Alfonso Serrano García	Marketing	Almazaras de la Subbética, S.L.
Dña. Ángela Martínez Sagrera	Vocal	Molino del Genil, S.L.
D. Álvaro Olavarría Govantes	Vocal	Oleoestepa, SDAD. COOP. AND.

D. Eusebio García de la Cruz Pascual	Vocal	Aceites García de la Cruz, S.L.
D. José Antonio Peche Marín-Lázaro	Vocal	Casas de Hualdo, S.L.
Dña. Judit March Solé	Vocal	Olis Solé, S.L.
D. Manuel Heredia Halcón	Vocal	Cortijo de Suerte Alta, S.L.
D. Miguel Borràs Cabacés	Vocal	Olealsa, S.A.
D. Rafael Gálvez Laparte	Vocal	Luque Ecológico, S.L.
D. Rafael Muela Rodríguez	Vocal	Almazara de Muela, S.L.
D. Raúl Mora Bermejo	Vocal	Olivapalacios, S.L.
Dña. Rafaela Ortega Torres	Vocal suplente	Almazara Deortegas, S.L.

3.2. Asociados

QvExtra! es una asociación donde tienen cabida todos lo que apuesten de una manera decidida por el Virgen Extra. Actualmente, cuenta con 33 empresas que, entre todas, representan el 10-15% de la producción española de AOV, con más de 120.000 hectáreas de olivar y aúnan los premios internacionales más importantes y de reconocido prestigio.





deortegas



Oleum
Laguna de Blas



MOLINO DEL GENIL





LAGAR DO SOBRADO


Soler Romero
aceite de oliva virgen extra ecológico
organic extra virgin olive oil

 *Cooperativa Olivarera
Virgen de la Sierra de Cabra
S. Coop. And.*


Almazara La Alquería
aceite de oliva virgen extra ecológico


Finca La Pontezuela

MUEL OLIVA

Además, está apoyada por 15 socios de honor, nombrados por su aportación al sector del Aceite de Oliva Virgen Extra desde los distintos estamentos: ciencia, medicina, administración, gastronomía, etc.

D. José María Penco, AEMO

Dña. Brígida Jiménez Herrera, IFAPA

Dña. Anunciación Carpio Dueñas, IFAPA

D. Juan Peñamil, MERCACEI

D. Firo Vázquez de Parga, EL OLIVO

D. Juan Ramón Izquierdo, MAPAMA

Dr. Pérez Jiménez, Universidad de Córdoba

Dña. María Gómez del Campo

D. José Miguel Herrero, Director de Industria MAPA

D. Francisco Casero Rodríguez, Fundación SAVIA

Dr. Fernando López Segura, Hospital de Córdoba

Dr. Miguel Ángel Martínez, Universidad de Navarra

D. Periko Ortega, Chef Recomendando

Dr. Ramón Estruch, Hospital Clinic Barcelona

Dr. Jose Juan Gaforio, Universidad Jaén

3.3. Marcas SIQEV

Para el uso del Sello de Calidad SIQEV en una marca o submarca del asociado, hay que cumplir – en todo el AOVE etiquetado sobre esa marca o submarca – los parámetros de calidad acordados por la asociación.

SIQEV es un reconocimiento a la excelencia, una garantía de calidad para el consumidor, y ya son muchas las marcas que lo lucen en sus envases.







3.4. Por qué asociarse

Beneficios de pertenecer a QvExtra!

- i. Certificado de calidad SIQEV, que permite el uso del sello SIQEV en las botellas de las marcas o submarcas certificadas de asociado, lo que conlleva una herramienta de comercialización para sus AOVEs a nivel nacional e internacional.
- ii. El autocontrol por la entidad certificadora permite defender ante el comprador los valores del sello a lo largo de todo su consumo preferente.
- iii. Formar parte de la única y más premiada asociación en defensa de la 1ª categoría de los Aceites de Oliva Virgen Extra de calidad.
- iv. Mejora continua de calidad de tus AOVEs a través del networking con productores de similares objetivos.
- v. Jornadas empresariales de encuentro exclusivas de socios donde estrechar relaciones y establecer sinergias.
- vi. Formación en cuestiones relevantes para la producción de calidad y comercialización internacional de AOVEs envasados.
- vii. Informes mensuales para el socio sobre evolución de mercado, donde se realiza un detallado de precios en origen, consumos, producciones, precipitaciones y análisis global de la situación del mercado, además de las acciones mensuales que se están llevando a cabo tanto dentro de la asociación como en el sector.
- viii. Divulgación de tu marca a través de RRSS de QvExtra! y web, de la que se pueden nutrir para enriquecer sus propias redes. Además se realizan sorteos de lotes de AOVEs de distintos asociados.
- ix. Acciones de grupo en ferias, congresos y medios especializados del sector.

- x. Grupo de WhatsApp de la Asociación, con todos los miembros, en el cual se comparte información relevante sobre el sector del aceite de oliva así como también dudas e inquietudes, somos una familia.
- xi. Atención continuada al asociado (sector, exportación, legislación, etc.) así como apoyo a cuestiones referidas a problemas que les acontezca en el sector.

3.5. Cómo asociarse.

Criterios de admisión

Las condiciones generales de admisión en QvExtra! son ser productor de AOVE, es decir, poseer olivar, almazara y marca, y compartir los objetivos de la asociación. En caso de no disponer de almazara propia, es requisito fundamental que sus aceitunas se muelan en la almazara de alguno de los socios de QvExtra!.

La asociación, para el desarrollo de sus actividades, se financia con diferentes recursos como donaciones, subvenciones, herencias, además de las cuotas de los propios asociados y la compra de los sellos, que quedan establecidas de la siguiente forma:

- Cuota entrada: 1.500 € (IVA no incluido)
- Cuota anual en función de los kilos de aceitunas molturados anualmente, siendo la cuota mínima de 1.300 € (IVA no incluido)

Molturación anual aceitunas (kg)	Cuota anual
0 - 1.000.000 Kg	1.300 €
1.000.000 - 5.000.000 Kg	1.450 €
> 5.000.000 Kg	1.600 €

- Cuota anual variable: 700 €/año (IVA no incluido) (consumo mínimo de 20.000 sellos/año). De esta cuota, solo se cobraría la diferencia con lo no consumido en sellos a final de cada año.

La incorporación de un nuevo asociado queda sujeta a su aprobación en la Junta Directiva. El interesado ha de rellenar y firmar el siguiente documento para la solicitud de la condición de asociado.

SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE LA CONDICIÓN DE SOCIO DE LA ASOCIACIÓN QVEXTRA.

D....., con domicilio en la localidad de
....., calle....., DNI.....
actuando en calidad de legal representante de la mercantil
....., con CIF..... y domicilio
social en virtud de poderes o escritura de
fecha..... protocolo notario.....
....., ante la asociación comparece y dice:

1.- Que la entidad compareciente, ejerce la actividad industrial de productor de ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.

2.- Que la compareciente está interesada en los fines de la asociación, en aceptar expresa y fielmente los objetivos, normativas, códigos de calidad, y controles de la asociación, así como todos los derechos y obligaciones que se derivan de la condición de socio, manifestando conocer los estatutos de la misma.

3.- Por el compareciente, se indica haber obtenido el previo acuerdo expreso del órgano competente a los efectos de autorizar la solicitud, aceptar las obligaciones y cargas que de ello se derivan y en su caso la incorporación como socio.

A tal fin y por medio de la presente, se solicita de forma solemne la incorporación de la entidad que represento a la Asociación a los efectos de que se autorice la misma por el órgano competente.

En a..... de

(Nombre de la Sociedad)

Nombre y apellidos del representante legal de la Sociedad.

Firma

Sello de la Mercantil.

4. ACCIONES 2024

4.1. Jornadas y Ferias

Anualmente, QvExtra! participa desde sus inicios en diversas jornadas y foros sobre aceites de oliva vírgenes extra para dar visibilidad tanto al sector como a sus marcas asociadas.

Como resumen, en 2024 se llevaron a cabo las siguientes acciones por parte de QvExtra!.



El 16 de enero QvExtra! asistió a Gala Evooleum Awards 2024, que tuvo lugar en Madrid.

Del 2 al 4 de febrero estuvo presente en el I Festival Córdoba Virgen Extra, que comenzó el 1 de febrero con una conferencia en las Caballerizas Reales, celebrando desde el viernes y durante todo el fin de semana un sinfín de actividades con el objetivo de acercar a los visitantes, desde las asociaciones importantes de la provincia, el sector del AOVE. Este festival con epicentro en la Plaza de las Tendillas de Córdoba estaba organizado, entre otros, por QvExtra!, quien ofreció una cata dirigida de AOVE.





El 7 de febrero hubo una sesión telemática informativa sobre los MOSH-MOAH de la mano de Ofade Consulting, quien asesoró a los asociados sobre cómo proceder para la mitigación de estos contaminantes a través de un plan de buenas prácticas.

El 14 de febrero QvExtra! se reunió en Madrid con el COI para la firma de un acuerdo de subvención plurianual concedida por este organismo para la realización de la II y III Jornada de Etiquetado Nutricional y Saludable de los AOVEs en la UE. En su visita a la sede, las representantes de QvExtra! y el director ejecutivo del COI tuvieron ocasión de hablar relevantes temas que afectan al sector oleícola, entre ellos, la importancia de la mejora del conocimiento del consumidor sobre la calidad del AOVE que destaque los indiscutibles efectos saludables de este inmejorable producto. Otro de los temas tratados fueron la sostenibilidad del sector oleícola y los esfuerzos del COI por homologar las regulaciones del comercio internacional relativas al aceite de oliva.



QvExtra! también estuvo presente el 20 de febrero en la jornada de empleabilidad de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica de 2024.



El 18 de marzo, hasta el 21 del mismo mes, se celebró en Barcelona uno de los mayores eventos profesionales europeos de la industria agroalimentaria: Alimentaria; contando con la asistencia de QvExtra!. El evento obtuvo la presencia de 3.200 firmas participantes, siendo 900 de ellas extranjeras, dando lugar a una plataforma de oferta transversal del sector en el ámbito internacional.



QvExtra! organizó el día 10 de abril una Junta Directiva de forma telemática, con el fin de tratar la presentación de la Alegación Saludable del AOVE a la UE.

Los días 23 y 24 de abril, QvExtra! acudió al Salón Gourmet de Madrid, la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad que se celebra cada año en Madrid y que supone un encuentro entre diferentes profesionales nacionales e internacionales del sector agroalimentario. Soledad Serrano, presidenta de la asociación, realizó una presentación en el stand "Alimentos de España" del Ministerio de Agricultura, Pesca y

Alimentación; contando con numerosos profesionales del sector y poniendo en valor la importancia del sello SIQEV y el compromiso de las almazaras productoras.



El 19 de abril estuvo presente en la XXVII edición de los Premios Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra DOP Priego de Córdoba de la campaña 2023-2024, cuyo objetivo reside en destacar la excelencia de los productos agroalimentarios españoles, promoviendo los AOVE de más alta calidad y fortaleciendo su posición en el mercado.



Durante la XXII Feria del Olivo de Montoro, tuvieron lugar el 8 de mayo los premios de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) 2024, donde los asociados Venchipa y Almazaras de la Subbética obtuvieron el premio a la mejor almazara de España y el premio a la difusión de la cultura del olivo, respectivamente. QvExtra! Estuvo presente con la finalidad de ensalzar el cultivo del olivo, y todo lo que envuelve.



Entre los días 28 y 30 de mayo se celebró en Siena el Comité Consultivo de COI, del cual QvExtra! formó parte como observador, para debatir y reflexionar acerca del estado actual de la industria oleícola y evaluar desafíos y oportunidades del momento.



El 12 de junio se celebró en la Universidad de Córdoba Mundolivar 2024, el II Congreso Mundial de Olivicultura y Elaiotecnia, donde el secretario de QvExtra! Rafael Alonso Barrau participó en la mesa redonda sobre “Cómo elaborar AOVes de altísima gama... y saludables”.



El 17 de junio, se celebró la Asamblea General de Socios de QvExtra! en la almazara de uno de nuestros asociados, Oleo Quirós, en la Finca La Moncloa, en Mascaraque (Toledo).



En ella se impartió una formación por AROLA, acerca de “Las operaciones internacionales, visión estratégica, transversal y GLOBAL”.

El mismo día se impartió otra formación, esta vez por parte de VETRERIA ETRUSCA, en la cual se expusieron gran diversidad de envases de vidrio especializados y creativos.



El 24 de septiembre se celebró en Córdoba la II Jornada de Etiquetado Nutricional y Saludable de los AOVEs en la UE, organizada por QvExtra! con el apoyo del COI. La presentación de la misma vino de la mano de Soledad Serrano, presidenta de la asociación QvExtra!, Jaime Lillo, director ejecutivo del COI, y Salvador Fuentes, presidente de la Diputación de Córdoba. Esta jornada, a parte de contar con la presencia de varias personalidades del sector, tuvo una clase magistral de la mano de la Isabel Pérez, responsable de Salud y Nutrición del Grupo Danone, titulada “Danacol reduce el colesterol”, donde destacó el efecto de la obtención de este claim para el consumidor. Otra de las ponencias fue impartida por Álvaro Lancharro, responsable técnico de AESAN y experto en gestión de riesgos nutricionales, quién abordó el etiquetado nutricional y saludable en el contexto de la estrategia europea “farm to fork”, así como la formación sobre las guías de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y las alegaciones saludables generales. Este evento culminó con una mesa redonda moderada por Herminia Millán, gerente de QvExtra!, en la que se presentó el proyecto “Declaración de Alegación saludable al artículo 14 del aceite de oliva virgen relativa a la reducción del riesgo de enfermedad”, donde participaron la Dra. María del Carmen Millán, científico titular del CSIC y responsable de la redacción del dossier técnico presentado a EFSA, Álvaro Lancharro, responsable técnico AESAN, Dulce Miranda, socia Deloitte y experta en intangibles, datos y tecnología y el Dr. Miguel Ángel Martínez, catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública en la Universidad de Navarra y miembro del comité científico de QvExtra!. Esta interesante jornada fue clausurada por José Miguel Herrero, director de la industria alimentaria del MAPA, y finalizó con un almuerzo para todos los asistentes ofrecido por el restaurante Casa Pepe de la Judería, con un menú diseñado por el chef Periko Ortega, gran defensor del AOVE.



Por otro lado, también el 24 de septiembre, algunos miembros de la Junta Directiva de QvExtra! se reunieron con Mauro Meloni y Zefferino Monini, director y presidente, respectivamente, de CEQ Italia.



GRANTS FOR PROMOTIONAL PROGRAMMES IN IOC MEMBER COUNTRIES



INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL

QvExtra! Technical and Financial Justification of 2nd CONFERENCE ON NUTRITION AND HEALTH LABELLING OF EVOOs IN THE EU



El 11 de octubre, QvExtra! presentó la Memoria de justificación técnica y económica para la subvención plurianual concedida por el COI el pasado 14 de febrero. Dicha justificación corresponde a la celebración de la II Jornada de Etiquetado Nutricional y Saludable de los AOVEs en la UE, celebrada el pasado 24 de septiembre en la Diputación de Córdoba.

El 14 de octubre, tuvo lugar en el Teatro Real de Madrid la 36ª gala de los Premios Alimentos de España. Los galardonados en el aceite de oliva han recaído en esta edición sobre Almazaras de la Subbética a la mejor producción ecológica, Almazara de Muela con galardón en frutado verde amargo y Luque Ecológico con galardón en producción ecológica.



QvExtra! participó el 19 de noviembre en la 63ª Reunión del Consejo Internacional de Aceite de Oliva y Aceitunas de Mesa, celebrada en Madrid.

 INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL		COR-63/Doc. No. 1 19 November 2024 ENGLISH Original: ENGLISH
63rd meeting of the Advisory Committee on Olive Oil and Table Olives 19 November 2024 at 10:00 (Madrid time) PROVISIONAL AGENDA		
09:30	Registration of participants	
09:45	Welcome address	Mr. Josep Llofriu Mr. Abdelhak Leloued Mr. Stefan Muehlbauer
10:00	I. Adoption of the agenda	Mr. Abdelhak Leloued
10:05	II. Presentation of the IOC's activities	
	Follow-up to the Advisory Committee's recommendations	Mr. Andoni Olaso Mr. Abdelhak Leloued
	Activities of the Chemistry and Standardisation Unit	Mr. Mercedes Fernandez
	Activities of the Olive Growing, Olive Oil Technology and Environmental Unit	Mr. Elvira Siles
	Activities of the Economic Affairs and Promotion Unit	Mr. Maria Jover
	Activities of the Olive Observatory	Mr. F. Javier Laranca
11:30	Coffee break	
12:00	III. Statements by representatives of the Advisory Committee and estimations of the next harvest (subject to requests for using the floor)	
13:30	Lunch break	
14:30	IV. Statements by observers and estimations of the next harvest	
15:00	V. Responses to comments from representatives and observers	Mr. Josep Llofriu
16:00	Coffee break	
16:30	VI. Election of the Advisory Committee Bureau for 2025 - 2027	Mr. Abdelhak Leloued
17:00	VII. Update of the list of Advisory Committee representatives and the draft decision to be submitted to the Council of Members	Mr. Andoni Olaso Mr. Carlos Llofriu
17:15	VIII. Date and place of the upcoming 64th and 65th meetings	Mr. Abdelhak Leloued
17:30	IX. Closure	Mr. Abdelhak Leloued



El 3 de diciembre, en el marco de la XXXIX Asamblea de Miembros del Instituto de la Grasa que se celebró en Sevilla, se llevó a cabo la presentación del proyecto “Etiquetado Nutricional y Saludable de los AOVEs en la UE” a cargo de la Dr. María del Carmen Millán, científico titular del CSIC y responsable del Comité de Expertos Científico-Técnico que está apoyando a QvExtra! en la obtención de un claim saludable referido al efecto que produce el consumo de aceites de oliva vírgenes extra sobre la reducción del colesterol LDL y la presión arterial.



Por último, el 19 de Diciembre se celebró la Junta Directiva telemática de Socios de QVExtra!, donde se trataron temas de gran importancia para la asociación.

4.2. Colaboraciones con medios

Durante el año 2024 se llevaron a cabo diversas participaciones con revistas especializadas del sector como Mercacei, Origen y Olinerca.

Entrevistas



Situación del AOVE Premium

Por Herminia Millán
Gerente de QVExtra! Internacional



que el producto sea excelente.

QVExtra! Internacional nace a principios del 2013, debido a la disconformidad que existía entre productores de grandes marcas de calidad con la estrategia de promoción y divulgación de los AOVes por parte de las asociaciones financiadas que deberían protegerlo.

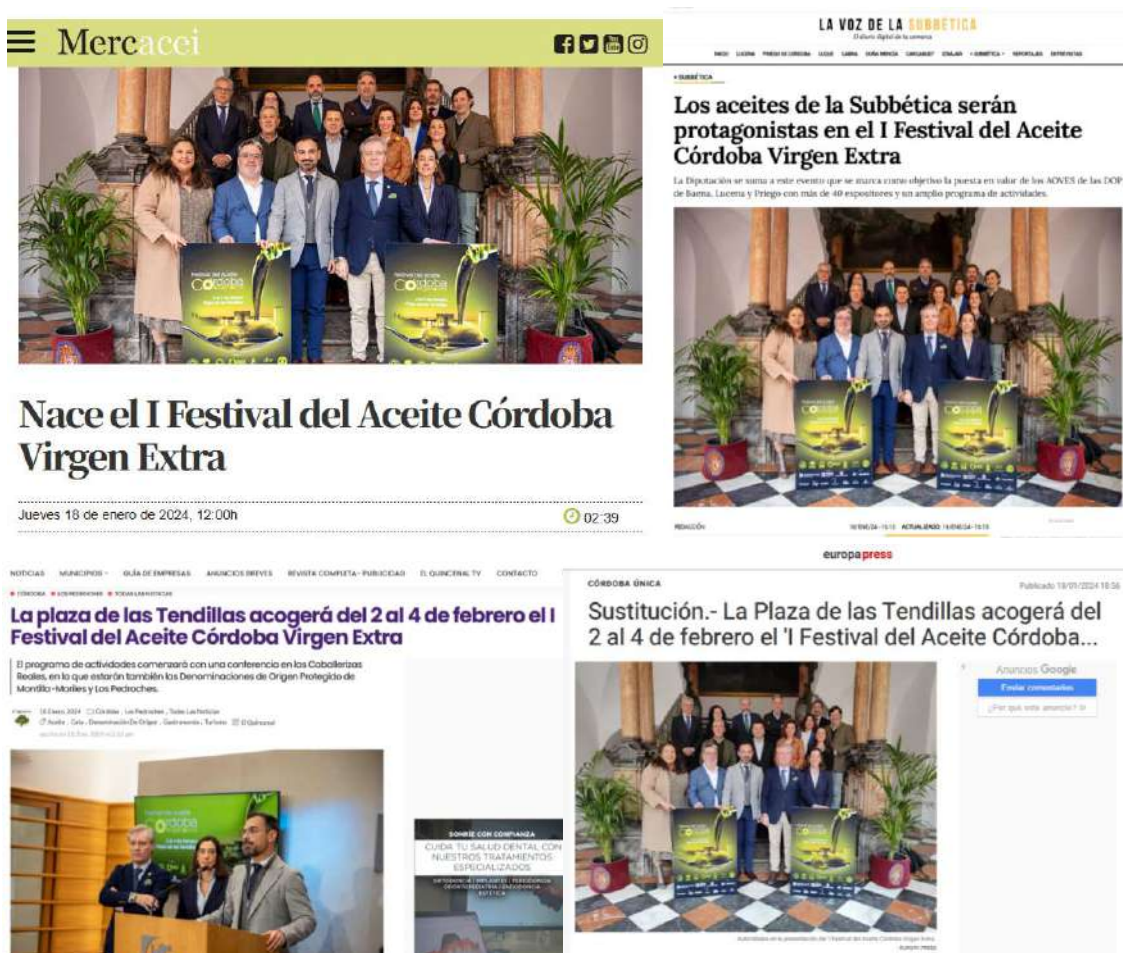
Tras 11 años de andadura y habiendo demostrado la necesidad de su existencia, hoy, en esta asociación privada sin ánimo de lucro, tienen cabida todos quienes apuesten, con decisión y coraje, por el aceite de oliva virgen extra como prioridad en sus producciones, sin importar la proveniencia ni el tamaño, siempre

4.3. Difusión en medios

Las actividades llevadas a cabo por QvExtra! reciben un considerable respaldo y difusión en los medios de comunicación, tanto en redes sociales como en revistas especializadas y generalistas del sector. Prueba de ello son las numerosas apariciones que ha tenido en 43 medios diferentes. Las apariciones más destacadas son la participación de la Asociación en el comité de organización del “I Festival del Aceite Córdoba Virgen Extra” y las referentes a noticias sobre la Alegación Saludable y la celebración de la II Jornada de Etiquetado Nutricional y Saludable de los AOVEs en la UE.

Este es un resumen de las noticias, ilustradas con algunas apariciones en medios:

- I Festival ‘Córdoba Virgen Extra’



SALUD

For Redacción - 18 de enero de 2024



LOCAL • PROVINCIA • PANORAMA • OPINIÓN • CULTURA • DEPORTES • O

[Inicio](#) > [LOCAL](#) > [Denominación de Origen](#)



LOCAL | Denominación de Origen

La Diputación de Córdoba se suma a este evento que se marca como objetivo con más de 40 expositores y un amplio programa de actividades

Redacción
Jueves 18 de enero de 2024 17:33



ACEITE

La feria se desarrollará en la plaza de las Terzillas del 2 al 4 de febrero y contará con más de 40 expositores y un amplio programa de actividades



Del 2 al 4 de febrero acogerá el I Festival del Aceite Córdoba Virgen Extra, en el que se darán cita AOVES de la provincia

Los dos vinos de Montilla-Moriles incluidos en la élite enológica española



La Plante de las Terribles / JUAN AVILA

— La DO Baena participará en el I Festival del Aceite Córdoba Virgen Extra



19-01-2024

ABC + Córdoba
La plaza de Las Tendillas de Córdoba acogerá el primer Festival del aceite virgen extra

La plaza de Las Tendillas de Córdoba acogerá el primer festival del aceite virgen extra

La iniciativa pretende animar el mercado en una coyuntura muy complicada

Las razones de operadores como Deoleo, Dcoop y algunas almazaras para alertar sobre el desabastecimiento de aceite



Presentación de la cita en la Diputación Provincial de Córdoba // ADO

ABC CORDOBA
Córdoba

Reportajes y más de más

Compartir en:

eltratamantel.es

RECOMENDAMOS ACTUALIDAD RESTAURANTES RECETAS TROTAQUISERÍAS PRODUCTO GASTROPERÚ

ACTUALIDAD

LA PLAZA DE LAS TENDILLAS DE CÓRDOBA ACOGERÁ DEL 2 AL 4 DE FEBRERO EL 'I FESTIVAL DEL ACEITE CÓRDOBA VIRGEN EXTRA'

Publicado: 19/01/2024 | Última actualización en 22/01/2024



IPRODECO
Instituto Provincial de
Desarrollo Económico
de Córdoba
Diputación de Córdoba

El Instituto Líneas de Actuación A tu medida Sala de Prensa Sede Electrónica Transparencia



La plaza de las Tendillas acogerá del 2 al 4 de febrero el I Festival del Aceite Córdoba Virgen Extra

enero 19, 2024

BAENAHOY ▾ EL SUR DE CÓRDOBA ▾ OPINIÓN ▾ CABILDO ▾ DEPORTES ▾ CULTURA ▾

MONTILLA ABIERTA
PLURAL, LIBRE E INDEPENDIENTE

CAMPÑA ▾ REPORTAJES ▾ CRÓNICA ▾ IMPRESA ▾ MÚSICA ▾ RELIGIÓN ▾ SALUD ▾ SOCIAL ▾

Portada » Las Tendillas acogerá el I Festival del Aceite Córdoba Virgen Extra

Las Tendillas acogerá el I Festival del Aceite Córdoba Virgen Extra

Antonio Galán 19/01/2024

BAENAHOY

La Denominación de Origen de Baena estará presente en el I Festival del Aceite Córdoba Virgen Extra

19 enero 2024 • Baena Hoy • 837 visitas • 0 comentarios • 2 minutos de lectura

AYUNTAMIENTO DE LA RAMBLA

AYUNTAMIENTO ▾ LA CIUDAD ▾ ÁREAS ▾ SEDE ELECTRÓNICA ▾ TRANSPARENCIA ▾ PAGO DE TRIBUTOS

Información a buscar... 🔍

LA PLAZA DE LAS TENDILLAS ACOGERÁ DEL 2 AL 4 DE FEBRERO EL I FESTIVAL DEL ACEITE CÓRDOBA VIRGEN EXTRA

20 · Ene · 2024 | Sede Municipal

oleo

AOVES

Primer Festival del Aceite Córdoba Virgen Extra

Se celebrarán hasta cinco citas de aceites de oliva, organizadas por las DOP Baena, Lucena y Priego, por AEMO y por QV Extra

Distrito de Baena y su entorno geográfico en el sur de la provincia de Córdoba. Baena, Lucena y Priego. AEMO y QV Extra.

RETACCIÓN (SUO REMITA) | Contacto: 211 16 11 11

CÓRDOBA

Festival del Aceite de Córdoba Virgen Extra: programa, ruta gastronómica y actividades de la cita con los AOVES de la provincia

- La plaza de Las Tendillas será el epicentro de la cita, del 2 al 4 de febrero
- La cita contará con la presencia de más de 40 productores y almazaras y con un amplio programa de actividades

Lara Peña
30 ENE 2024 12:30

Los cordobeses tienen una cita con el **oro líquido** que emana de los olivos de la provincia de Córdoba. Del **2 al 4 de febrero**, la **plaza de Las Tendillas** se convertirá en epicentro del **aceite de oliva virgen extra** (AOVE) de la mano del primer Festival que en torno a este producto se pone en marcha con la colaboración de la **Diputación de Córdoba**, a través del Instituto Provincial de Desarrollo Económico (**iprodeco**) y el Ayuntamiento de Córdoba, y gracias al trabajo del Consorcio de la Gastronomía Cordobesa, las Denominaciones de Origen de **Baena**, **Lucena** y **Priego**, ACORA, AEMO y QV Extra.

PUBLICIDAD
Anuncios Google
Enviar comentarios
¿Por qué este anuncio? ▶

Festival del Aceite de Oliva Virgen Extra de Córdoba: horarios, participantes, degustaciones y catas

El Festival del AOVE se celebrará en la plaza de las Tendillas del 2 al 4 de febrero

Fotos: la inauguración del novedoso Festival del Aceite Virgen Extra de Córdoba

El Festival del Aceite Virgen Extra de Córdoba busca mejorar la mala situación de sector, bajo una campaña «desastrosa»



Presentación del Festival Córdoba Virgen Extra

Presentación de la cita en la Diputación Provincial de Córdoba. @ABC

ESCUCHA EN DIRECTO

COPE CÓRDOBA



Córdoba se convierte en el epicentro del Aceite de Oliva Virgen Extra

La plaza de Las Tendillas acogerá el primer Festival del Aceite Córdoba Virgen Extra, con actividades, cata, exhibición de cómo se fabrica el aceite que consumimos



Córdoba se convierte en el epicentro del Aceite de Oliva Virgen Extra

ESCUCHA EN DIRECTO

COPE CÓRDOBA

el Periódico de España

Festival del Aceite de Córdoba Virgen Extra: programa, ruta gastronómica y actividades

La cita contará con la presencia de más de 40 productores y almazaras y con un amplio programa de actividades



El aceite de oliva virgen extra es clave en la dieta mediterránea. ROSALENDA, FREEMAN

Lara Peña

21 ene 2024 10:04

SEI2

Así celebrará Córdoba su primer Festival del Aceite de Oliva Virgen Extra

Talleres, juegos y degustaciones del 2 al 4 de febrero en la plaza de las Tendillas



Imagen: Ana Girones / COPE

— José Manuel Linares [Publica Córdoba](#) 26/01/2024 - 16:49:52

Mercacei



Arranca el I Festival Córdoba Virgen Extra

viernes 02 de febrero de 2024, 13:55h

03:00

elDía DE CÓRDOBA

Las Tendillas se convierte en la almazara de los mejores aceites de Córdoba

Hasta el 4 de febrero se darán cita más de 40 productores, almazaras, cooperativas e industriales de las comarcas cordobesas en la capital

[Dos pueblos de Córdoba que podrías ver en realidad aumentada](#)

[La ruta para tapear mucho y bien por Córdoba](#)



Imagen: Ana Girones / COPE

¿Pienso? No Más Tiempo

Cuatro Opciones Menús: Pollo, Pa y Salmón, Tu Per Cansada de Cor

Doggy Diet

El Festival del Aceite Virgen Extra de Córdoba busca mitigar la mala situación de sector, bajo una campaña «desastrosa»

El Festival del Aceite Virgen Extra de Córdoba busca mitigar la mala situación de sector, bajo una campaña «desastrosa»

La cita, que se celebra en Las Tendillas, nace con vocación de continuidad y de salir fuera de Córdoba

Fotos: la inauguración del novedoso Festival del Aceite Virgen Extra de Córdoba

Festival del AOVE de Córdoba: fecha, horarios, participantes y actividades



Una mujer prueba uno de los aceites en la inauguración del Festival Córdoba Virgen Extra. // ÁNGEL RODRÍGUEZ

MILITANAR LÓPEZ
CÓRDOBA
03/02/2024
Actualizado a las 16:04h.



Redacción Córdoba

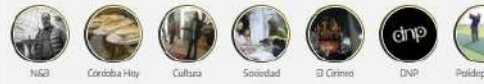
CORDOPOLIS

El 'influencer' cordobés Santi Food se convierte en el primer embajador del festival Córdoba Virgen Extra

Más de 250 personas participan en una 'salmorejada' en la Plaza de las Tendillas



Stories de Córdobapolis



PUBLICIDAD



Santi Food en el festival.

Redacción Córdobapolis

3 de febrero de 2024 - 16:39 h Actualizado el 03/02/2024 - 16:41 h 0

SEZ

El festival 'Córdoba Virgen Extra' culmina con la participación de 15.000 personas

Los organizadores se comprometen a impulsar una segunda edición



Primera edición de la Feria Córdoba Virgen Extra, en la Plaza de las Tendillas / Córdoba SEZ



Redacción Radio Córdoba 04/02/2024 - 18:39 CET

CORDOPOLIS

El festival Córdoba Virgen Extra cierra su primera edición con 15.000 visitas

Alumnos del colegio San Rafael y El Encinar ganan el concurso infantil 'Pinta un olivo' y el concurso 'Audio', el de escaparates



Stories de Córdobapolis



PUBLICIDAD



1 Festival Córdoba Virgen Extra. ÁLBER CALLEJOS

Redacción Córdobapolis

4 de febrero de 2024 - 18:57 h 0

17 febrero, 17 de feb. 2024

elDía DE CÓRDOBA

Regístrate

El aceite de oliva virgen extra se reivindica desde Las Tendillas: "Es el ingrediente mudo de la dieta mediterránea"

Alrededor de 15.000 personas, según la organización, pasan por el primer festival Córdoba Virgen Extra celebrado en la céntrica plaza de la capital

[El Festival del Aceite de Oliva Córdoba Virgen Extra, en imágenes](#)

[Sequía y anómalas temperaturas: una mezcla dramática para el campo andaluz](#)



La responsable de uno de los espacios atiende las dudas de una persona. / JUAN ROLLA



Lourdes Chaparro - Redactora

17 de febrero 2024 - 02:18



El festival 'Córdoba Virgen Extra' triunfa con participación de 15.000 personas

Alumnos del colegio San Rafael y El Encinar ganan el concurso infantil 'Pinta un olivo' en categorías de 5-8 años y 9-12 años, respectivamente.

El comercio 'Audika' gana el concurso de escaparates



El festival Virgen Extra concursa escuelas



Con gran satisfacción y éxito por parte de los organizadores y público ha cerrado la primera edición del Córdoba Virgen Extra. Un evento que ha congregado a una gran representación del ecosistema del sistema productivo del oro líquido cordobés y a más de 15.000 personas entre los asistentes durante los tres días de celebración. Desde la



Mercacei



Menú

Olimerca



El I Festival Córdoba Virgen Extra cierra con la participación de 15.000 asistentes

Lunes 05 de febrero de 2024, 11:50h

02:18

El festival 'Córdoba Virgen Extra' congrega a más de 15.000 personas

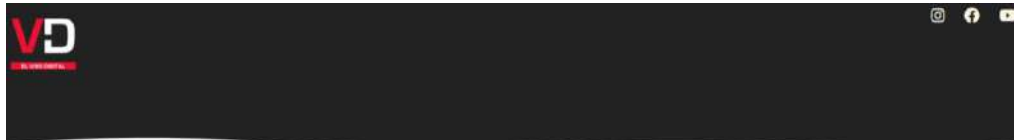
Se ha celebrado este fin de semana

05/02/2024



Olimerca.- La primera edición del festival Córdoba Virgen Extra, celebrado este fin de semana, ha finalizado con gran satisfacción y éxito por parte de los organizadores y público. Este evento ha congregado a una gran representación del ecosistema del sistema productivo del oro líquido cordobés y a más de 15.000 personas entre los asistentes durante los tres días de celebración.

La Plaza de las Tendillas de Córdoba se ha convertido en la almazara de los mejores AOVEs cordobeses con la presencia de más de 40 productores, almazaras, cooperativas e industriales de todas las comarcas cordobesas.



La Plaza de Las Tendillas acoge hasta este domingo el primer Festival del Aceite Córdoba Virgen Extra

La Plaza de Las Tendillas de Córdoba acoge desde hoy y hasta el próximo domingo el primer Festival del Aceite Córdoba Virgen Extra, un evento organizado por el Consorcio de la Gastronomía Cordobesa, con el trabajo de las Denominaciones de Origen de Baena, Lucena y Priego, así como de la [Asociación Empresarial de Almazaras Industriales de Córdoba \(ACORA\)](#), la [Asociación Española de Municipios del Olivo \(AEMO\)](#) y la [asociación internacional QvExtra!](#).

Tribuna de Andalucía
Resumen de los debates y opiniones de los políticos

La plaza de las Tendillas acogerá del 2 al 4 de febrero el I Festival del Aceite Córdoba Virgen Extra

La Diputación de Córdoba se suma a este evento que se marca como régimen la puesta en valor de los AOVE de las DOP de Baena, Lucena y Priego con más de 40 expositores y un amplio programa de actividades.

Del 2 al 4 de febrero la plaza de las Tendillas, de la capital cordobesa, se convertirá en epicentro del aceite de oliva virgen extra de la mano del I...



CÓRDOBA

Del 2 al 4 de febrero

La plaza de Las Tendillas acogerá el primer Festival del Aceite Córdoba Virgen Extra

El evento es una iniciativa del Consorcio de la Gastronomía Cordobesa, las Denominaciones de Origen de Baena, Lucena y Priego, ACOA, AEMO y QV Extra, con la colaboración de la Diputación de Córdoba y el Ayuntamiento de Córdoba.



CÓRDOBA

El primer Festival del Aceite recibe unas 15.000 visitas y anima al sector a consolidar la cita

- Los productores de AOVE de Córdoba celebran la buena acogida de los cordobeses y el interés por conocer
- Tanto las ventas como la afluencia de público desborda las expectativas iniciales



En la jornada de clausura, se vivió un desayuno molinero / MANUEL MURILLO

CÓRDOBA

Jornada de clausura del Festival del Aceite

Manuel Murillo
Actualizado: 04/02/2024 14:08

[Ver galería >](#)

La fiesta del AOVE se despide con un desayuno molinero y una cata de QVEXTRA

europa press

ANDALUCÍA

La Plaza de las Tendillas de Córdoba se convierte en la almazara de los mejores Aoves cordobeses este fin de semana



Europa Press Andalucía
Publicado: viernes, 2 febrero 2024 18:05

BAENAHOY **EL SUR DE CÓRDOBA** **OPINIÓN** **CABILDO** **DEPORTES** **CULT**

EL SUR DE CÓRDOBA

El festival 'Córdoba Virgen Extra' culmina con éxito y la participación de 15.000 personas



5 febrero 2024 | Baena Hoy | 161 visitas | 0 comentarios | 2 minutos de lectura

BAENAHOY ▾ EL SUR DE CÓRDOBA ▾ OPINIÓN ▾ CABILDO ▾ DEPORTES ▾ CULTURA



Santi Food se convierte en el primer embajador del 'Córdoba Virgen Extra'

6 febrero 2024 Baena Hoy 571 vistas 0 comentarios 2 minutos de lectura

La Fuentezuela .COM

Local Comarca Subética Provincia Reportajes Deportes Entrevistas

ACTUALIDAD Córdoba. Gran éxito en la San Silvestre de Almedinilla. Híper

I FESTIVAL DEL ACEITE "CÓRDOBA VIRGEN EXTRA"



I Festival del Aceite "Córdoba Virgen Extra"

Publicado por Redacción - febrero 06, 2024 - En Local Sin Comentarios

El primer Festival del Aceite recibe unas 15.000 visitas y anima a consolidar la cita

El sector celebra la buena acogida de los visitantes y el interés por conocer 'Tanta las veces como la abundancia de público' desvelan las expectativas de todos.



Realizan actividades paralelas a lo largo del festival para informar y seguir los canales digitales.

El aceite de oliva virgen extra se reivindica

El sector celebra la buena acogida de los visitantes y el interés por conocer 'Tanta las veces como la abundancia de público' desvelan las expectativas de todos.



La Plaza de Las Tendillas acoge hasta este domingo el primer Festival del Aceite Córdoba Virgen Extra

La Plaza de Las Tendillas de Córdoba acoge desde hoy y hasta el próximo domingo el primer Festival del Aceite Córdoba Virgen Extra, un evento organizado por el Consorcio de la Gastronomía Cordobesa con el trabajo de las Denominaciones de Origen de Sierra Luena y Prágor, así como de la Asociación, Sociedad de Agricultores y Productores de Córdoba (ASAPC), la Asociación Española de Municipios de Oliva (AEMO) y la Asociación Internacional QvExtra.



La Plaza de Las Tendillas acoge hasta este domingo el primer Festival del Aceite Córdoba Virgen Extra

La Plaza de Las Tendillas de Córdoba acoge desde hoy y hasta el próximo domingo el primer Festival del Aceite Córdoba Virgen Extra, un evento organizado por el Consorcio de la Gastronomía Cordobesa con el trabajo de las Denominaciones de Origen de Sierra Luena y Prágor, así como de la Asociación, Sociedad de Agricultores y Productores de Córdoba (ASAPC), la Asociación Española de Municipios de Oliva (AEMO) y la Asociación Internacional QvExtra.





Revista Digital QV | Portada | Canal Horario | Sobre Nosotros | Noticias del Mercado | Tienda

19/02/2023 | ¿CÓRDOBA SAN VALENTÍN CON LOS VASCAOS DE DENRO SUPLEN EN TENDILAS?

¿Cansado de dar vueltas buscando clientes?

QV EXTRA | TWITTER | FACEBOOK | LINKEDIN | WHATSAPP | INSTAGRAM

La DOP Priego de Córdoba Deja una Huella Inolvidable en Más de 15.000 Paladares

Al 04 de febrero de 2024



Cinco empresas de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba pudieron dar a conocer su producto.

La Denominación de Origen Protegida (DOP) Priego de Córdoba estuvo presente en el I Festival Córdoba Virgen Extra, que rinde homenaje al Aceite de Oliva Virgen Extra Cordobés. Este evento se ha celebrado del 2 al 4 de febrero en la Plaza de las Tendillas.



INICIO | TOURS | BLOG | QUIÉNES SOMOS | CONTACTO

Llega el Festival del Aceite Córdoba virgenextra

(del 2 al 4 de febrero de 2024) | Córdoba | Córdoba Más. Experiencia y Turismo

Del 2 al 4 de febrero la Plaza de las Tendillas se convertirá en el epicentro del festival del Aceite donde habrá más de 40 productores y almazaras. Además contarán con amplio abanico de actividades. Se trata del primer festival de aceite que se va a realizar en la ciudad.



Almedinilla presente en el I Festival Córdoba Virgen Extra

16 de febrero de 2024



CONOCEROS | PRODUCTOS | QUÉ COMER | DONDE IR | EVENTOS | CULTURA



CÓRDOBA VIRGEN EXTRA, I FESTIVAL DEL ACEITE

Por Charly Serrano



Inicio | DOWC | Le congrès | Conclusions | Actualité | S'abonner à la lettre d'information de DOWC | Programme



La Plaza de las Tendillas accueillera le "I Festival del Aceite Córdoba Virgen Extra".

Du 2 au 4 février, la Plaza de las Tendillas, dans la capitale cordoue, deviendra l'épicentre de l'huile d'olive extra vierge grâce au 1er Festival, organisé avec le soutien et le financement de la Diputación Provincial de Córdoba, par l'intermédiaire de l'Institut Provincial de Développement Économique (Iprodeco), et de la Mairie de Cordoue, et organisé par le Consortium Gastronomique de Cordoue, avec le concours des appellations d'origine Baena, Lucena et Priego, de l'ACORA, de l'AEIMO et de QV Extra.

À propos de cet événement, le président d'Iprodeco, Félix Romero, a souligné que "Córdoba Virgen Extra" est né dans un contexte où la production d'huile et d'olives est en baisse, où les ressources hydriques sont déficitaires et où les coûts de production augmentent".

Selon Romero, "un contexte compliqué par une escalade des prix, dont les coûts de production se situent autour de 6,22 euros par kilo, et qui dans les zones de montagne peuvent dépasser les 10 euros par kilo. En résumé, une situation dans laquelle les coûts augmentent et la production diminue, dans une saison 23-24 où nous aurons 140 000 tonnes d'huile, soit 50 % en moins par rapport à une saison normale".



- Firma Acuerdo COI para II y III Jornada de Etiquetado Nutricional y Saludables de los AOVEs en la UE.



QvExtra! firma un acuerdo con el COI para promover los beneficios saludables del AOVE

Viernes 16 de febrero de 2024, 12:29h

01:46

Menú

OliMerca

El COI respaldará a QVExtra! en la difusión de Etiquetado Nutricional y Salud

En el marco del esquema de subvenciones promocionales del Consejo.

16/02/2024



OliMerca.- La presidenta de la Asociación QvExtra!, Soledad Serrano, y su directora general, Herminia Millán, se han reunido el director ejecutivo del COI, Jaime Lillo, para firmar un acuerdo de subvención plurianual en el marco del esquema de subvenciones promocionales del Consejo.

En base a esta subvención la Asociación organizará las 2ª y 3ª Conferencia sobre Etiquetado Nutricional y Salud de los AOVE en la Unión Europea en 2024 y 2025.



QVEXTRA! RECEIVES AN IOC GRANT TO PROMOTE THE HEALTH BENEFITS OF EVOOS

MADRID, SPAIN - 16 FEB 2024

oleo

QvExtra! y el COI vuelven a colaborar en la promoción de la salud y la transparencia en el etiquetado de AOVE

La asociación organizará dos jornadas sobre el Etiquetado Nutricional y Saludable del producto



Soledad Serrano, presidenta de QvExtra!, Jaime Lillo, director ejecutivo del COI y Herminia Millán, gerente de QvExtra!, firman el acuerdo.

INDAGACIÓN (SUS REVISTA) | jueves, 15 de febrero de 2024, 16:00

- Salón Gourmets











El AOVE, protagonista en la 12ª edición de los Premios Salón Gourmets

Viernes 26 de abril de 2024, 13:14h

QvExtra! Internacional pone en valor el AOVE en Salón Gourmets

Con una presentación dentro de la programación del stand 'Alimentos de España'

26/04/2024



Olimerca.- La asociación QvExtra! Internacional ha participado en el 37 Salón Gourmets de Madrid para poner en valor los beneficios y cualidades del aceite de oliva virgen extra, con una presentación englobada dentro de la programación del stand 'Alimentos de España' del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Allí se dieron cita numerosos profesionales del sector y fue dirigida por Soledad Serrano, presidenta de la asociación, quién puso de manifiesto el compromiso constante de las 33 almazaras productoras SIQEV.

- Alegación Saludable y II Jornada de Etiquetado Nutricional y Saludable para los AOVEs en la UE.









QVEXTRA! lidera la Alegación Saludable a los Aceites de Oliva Vírgenes

La solicitud se encuentra en trámite administrativo bajo la revisión de AESAN

17/05/2024



Olimerca.- QvExtra! tras más de 2 años trabajando en la solicitud de alegación saludable sobre el riesgo de enfermedad (Art. 14), acaba de elevar el dossier técnico relativo en la UE y ha presentado el dossier técnico a EFSA para la obtención de una Alegación Saludable a los aceites de oliva vírgenes bajo el claim: **"LOS FENOLES DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN REDUCEN EL RIESGO DE ENFERMEDAD CARDIOVASCULAR"**

Esta iniciativa ha contado con el apoyo del Comité Científico de la asociación, formado por



QvExtra! presenta un dossier técnico en la EFSA para la obtención de una alegación saludable para los AOVs

Viernes 17 de mayo de 2024, 12:01h

OlivoPampa
Oleícola integral de excelencia



OlivoPampa | Quiéramos | Historia | Aceites Extra Virgen de Calidad "Premium" | Aceites de Mesa

Código de calidad de este producto | Galería de imágenes | Lista de intereses | Olivos Turísticos | Perfil

Vínculo a Asociación Técnica | Principales cultivos de olivos a nivel mundial | Principales campos de Olivos | Contactos

Lista de asociados comerciales | A quienes o a pasajeros

Publicado en 11 de mayo de 2024

Na UE as instituições QV Extra e a Universidade de Sevilla, apelam a que os rótulos do Azeite Extra Virgem, descrevam as propiedades benéficas para a saúde.

https://www.internationaloliveoil.com/ingles/actualidades/actualidades/na-ue-as-instituciones-qv-extra-e-a-universidade-de-sevilla-apelam-a-que-os-rotulos-do-azeite-extra-vmg-descrivam-as-propriedades-beneficas-para-a-saude.html

oleo

QvExtra! da un paso adelante para obtener una alegación de salud para el aceite de oliva virgen extra

La solicitud se encuentra actualmente en trámite administrativo bajo la revisión de AESAN



UNA REVISTA PARA AQUELLOS QUE TRABAJAN EN HACER UN OLIVAR MÁS SOSTENIBLE Y EFICAZ EN LA PRODUCCIÓN

La solicitud de QvExtra ha recibido el apoyo del Consejo Oleícola Internacional (COI) y del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) de España

REDACCIÓN OLEO REVISTA | Miércoles, 22 de mayo de 2024, 12:31

QvExtra! avanza el programa de la II Jornada de Etiquetado Nutricional y Saludable de los AOVEs en la UE



Martes 25 de junio de 2024, 13:29h

Nueva Jornada de Etiquetado Nutricional y Saludable de los AOVE

Organizada por la Asociación QvExtra!

26/06/2024

II Jornada de Etiquetado Nutricional y Saludable de los Aceites de Oliva Virgenes Extra en la Unión Europea

INVITACIÓN

24 de Septiembre 2024
9:30 h a 14:30 h
Pabellón de la Diputación, Córdoba

Olimerca: El etiquetado nutricional y saludable está siendo desde hace mucho tiempo uno de los temas de debate en el conjunto del sector del aceite de oliva virgen extra y ha sido una asignatura pendiente de resolver desde hace muchos años para favorecer la información hacia el consumidor. En este contexto es el que la Asociación QvExtra! prepara la II Jornada de Etiquetado Nutricional y Saludable de los Aceites de Oliva Virgen Extra en la UE.

El evento, que cuenta con el apoyo del Consejo Oleícola Internacional, tendrá lugar el próximo 24

Mercacci



Estas son las ferias y citas de interés para el sector oleícola durante los últimos meses del año

Lunes 15 de julio de 2024, 13:30h

ORIGEN
LA REVISTA DE SABOR RURAL

AGENDA | ACTUALIDAD | PATROCINADO | RESTAURANTES | ENTREVISTAS | REPORTAJES | PRODUCTOS | SALUD | RECETAS | CLIMA

ACEITE, ACTUALIDAD, SALUD

El aceite de oliva Virgen reduce el riesgo de enfermedad cardiovascular

Julio 16, 2024 | 12:54 Pm | Redacción



Últimas plazas para la Jornada de Etiquetado Nutricional y Saludable de los AOVEs

Organizada por QvExtra! el 24 de septiembre

17/09/2024



OliMerca.- A una semana de la celebración de la II Jornada de Etiquetado Nutricional y Saludable de los Aceites de Oliva Virgenes Extra en la UE, que será el 24 de septiembre en el Palacio de la Diputación de Córdoba, ya hay pocas plazas disponibles.

QvExtra! Internacional ha dado a conocer el programa definitivo de este encuentro que será presentado por Soledad Serrano, presidenta de la asociación de QvExtra!, Jaime Lillo, director ejecutivo del COI, y Salvador Fuentes, presidente de la Diputación de Córdoba.



QvExtra! detalla el programa definitivo de la II Jornada de Etiquetado Nutricional y Saludable de los AOVEs en la UE

Maríes 17 de septiembre de 2024, 12:28h

02:33



TOWARDS FURTHER RECOGNISING THE HEALTH PROPERTIES OF OLIVE OILS

CÓRDOBA, SPAIN - 26 SEP 2024



QvExtra! aborda el proceso de la solicitud de una alegación saludable para los aceites de oliva vírgenes

Jueves 26 de septiembre de 2024, 13:47h

03:13

Cada día más cerca la alegación saludable para el AOVE

Gracias al esfuerzo y el tesón de la Asociación QvExtra!

26/09/2024



OliMerca.- En el día de ayer, el sector de los aceites de oliva vírgenes extra se reunió en Córdoba para conocer, de la mano de QvExtra!, la situación del dossier técnico presentado a la EFSA para alcanzar por primera vez, una alegación saludable para los aceites de oliva vírgenes relativa al riesgo de enfermedad, el marco de la II JORNADA DE ETIQUETADO NUTRICIONAL SALUDABLE de los Aceites de Oliva Virgenes en la UE.

La jornada, a la que acudieron más de 100 profesionales, entre los que se encontraban las

oleo

ASOCIACIONES

QvExtra! Avanza en el reconocimiento nutricional del AOVE en la UE

El proyecto se encuentra en la fase 3 de validación administrativa por parte de EFSA.



La II Jornada de Etiquetado Nutricional y Saludable de los Aceites de Oliva Virgenes Extra en la Unión Europea se celebró el día de ayer en el Palacio de la Diputación de Córdoba.

RESECCIÓN DE NOTICIAS | Jueves, 26 de septiembre de 2024

Facebook Twitter Instagram



■ Feria del Olivo de Montoro



■ Varios



El sector responde a las declaraciones sobre fraude de Antonio Luque

Jueves 12 de diciembre de 2024, 13:30h

13:28



AGENCIA · SERVICIOS · EQUIPO · PORTFOLIO · BLOG · RESERBAS · CONTACTO

Blog de branding y packaging para aceite de oliva



4.4. Promoción y presencia en RRSS

Parte de los presupuestos de QvExtra! son destinados a la promoción en RRSS y web del sello SIQEV y sus asociados, además de a divulgar las bondades de los aceites de oliva vírgenes extra. Como parte de esta promoción, se realizan sorteos durante el año, bien acogidos por la comunidad de seguidores y que permiten promocionar las marcas desde los perfiles de QvExtra!.

- Sorteos

Enero



Febrero



Marzo



Junio



Septiembre



Octubre

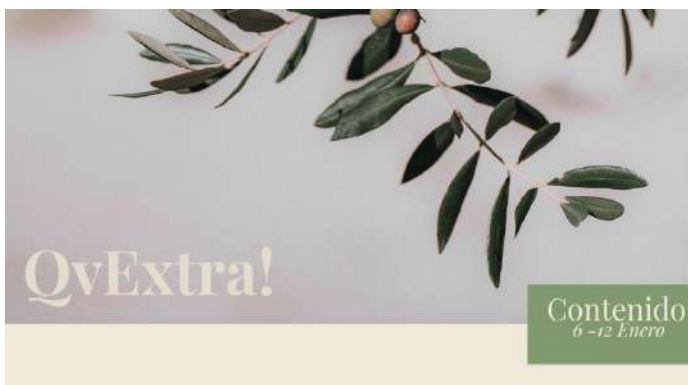


Noviembre



- Presencia en redes

La presencia de QvExtra! en RRSS tiene como objetivo la divulgación de los beneficios del AOVE SIQEV para la salud, así como resaltar sus características y propiedades, fomentando sus posibilidades gastronómicas a través de la aportación de conocimiento sobre sus beneficios y usos a nuestros seguidores.



Semanalmente se emiten los boletines de contenido, los cuales contemplan las publicaciones programadas para la semana en las diferentes RRSS con una estrategia variada y atractiva, que ha logrado sensibilizar al público sobre su características físico químicas y

organolépticas, promoviendo su consumo y valoración. Las publicaciones contemplan, entre otros, noticias relevantes para el sector, incluidas las relacionadas con las acciones que desarrolla QvExtra! y colaboraciones con los asociados, donde se promociona su almazara y marcas.

QvExtra! Internacional
1.020 seguidores
1 semana · 🌐

Nos complace anunciar que QVExtra! Internacional ha participado activamente en el II Festival 'Córdoba Virgen Extra', celebrado del 30 de enero al 2 de febrero. Ver más

7 más

Recomendar · Comentar · Compartir · Enviar

QvExtra!

El AOVE certificado con sello SIQEV, es rico en antioxidantes y vitaminas, contribuyendo al bienestar general y al correcto funcionamiento del organismo.

18 · 1 comentario

qvxtra_internacional UnAOVE con sello SIQEV no es cualquier aceite. Es sinónimo de máxima calidad, cuidado desde el campo hasta la botella para... más

17 de enero

Excelencia SIQEV

Les gusta a linarara_65 y más personas

qvxtra_internacional La excelencia tiene un nombre: AOVE SIQEV

10 de enero

La poda del Olivo

47 · 2

Qv Extra Internacional
4 d · 🌐

Los datos de enero del MAPA confirman un aumento en el ritmo de salidas, superando las 116.000 toneladas sin importaciones. 📈 Se proyect... Ver más

PRECIPITACIÓN ACUMULADA JUNTA DE ANDALUCÍA (l/m2)		
	01 Oct. 2023 - 11 Feb. 2024	01 Oct. 2024 - 11 Feb 2025
Sevilla	271,46	368,46
Jaén	170,44	161,90
Córdoba	229,34	303,48
Málaga	129,02	321,02
Granada	145,25	168,66
Almería	39,38	75,78
Cádiz	251,21	396,07
Huelva	377,84	400,06

Me gusta · Comentar · Enviar · Compartir

Qv Extra Internacional
6 feb · 🌐

QvExtra! renueva su Junta directiva: El día 4 de febrero de 2025 ha tenido lugar la Asamblea General de la Asociación QvExtra! en Hotel Hospes... Ver más

1

Me gusta · Comentar · Enviar · Compartir

QvExtra! Internacional
1.020 seguidores
5 meses · 🌐

Se acerca el día de la celebración de la II Jornada de Etiquetado Nutricional y Saludable de los Aceites de Oliva Virgen Extra en la UE. 🇪🇺 🍷

Antes de la celebración de la Jornada, desde QvExtra! nos gustaría transmitir lo honrados que nos sentimos de poder contar con **Grupo Arola** y **Vetreria Etrusca S.p.A.** como patrocinadores de este evento, con la importancia que esto conlleva para el sector oleícola. 🏆

Estas dos empresas son líderes en sus respectivos sectores: Grupo Arola aporta su experiencia en logística y aduanas, mientras que Vetreria Etrusca S.p.A. destaca por su innovadora producción de envases de vidrio, esenciales para preservar la calidad de nuestro **#AOVE**.

👏 Su apoyo es fundamental para seguir promoviendo la excelencia y la transparencia en el etiquetado de los aceites de oliva virgen extra. ¡Gracias por acompañarnos en esta misión! 🌿

*Últimas plazas disponibles, ¡No te quedes sin asistir! *

Para cualquier duda o consulta 📧 qvextra@qvextra.es

#AceiteDeOliva #Patrocinadores #JornadaNutricional #QVExtra #GrupoArola #VetreriaEtrusca

👍 5

Qv Extra Internacional
31 ena · 🌐

🌿 QvExtra! estuvo presente ayer en la III Jornada de Olimerca en Córdoba sobre el presente y el futuro del sector del aceite de Oliva.... Ver más



3

👍 Me gusta 💬 Comentar 📧 Enviar ➦ Compartir

QvExtra! Internacional
1.020 seguidores
2 semanas · 🌐

🍷 Descubre los secretos detrás de la cata del AOVE: Una actividad para expertos... y curiosos 🧐 🌿

¿Sabías que catar un Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) es mucho más que probarlo? Es un arte, una ciencia y un proceso riguroso que garantiza la máxima calidad de este preciado oro líquido. En QvExtra! valoramos profundamente esta práctica, esencial para asegurar los estándares de nuestros aceites con el sello SIQEV.

🔍 ¿Cómo se realiza una cata profesional de AOVE? Todo comienza en una sala especialmente preparada: sin olores externos, con temperatura controlada (entre 20 y 25 grados) y luz regulada para evitar distracciones visuales. Y el color del aceite... ¡ni siquiera se considera! Por eso, se utiliza la emblemática copa azul, diseñada para concentrar los aromas y evitar juicios preconcebidos basados en el color.

👉 Fase olfativa: El catador calienta la copa en su mano hasta alcanzar los 28°C, liberando los compuestos volátiles que definen los aromas únicos del AOVE. Un ligero movimiento de la copa ayuda a impregnar sus paredes y potenciar aún más estos matices.

👉 Fase gustativa: Aquí es donde la magia se completa. Una pequeña cantidad de AOVE se distribuye en la boca para percibir

A través de Instagram, LinkedIn, Facebook y X se pone en valor el AOVE SIQEV, llevando a cabo la estrategia de comunicación de QvExtra!, que consiste en formar e informar al consumidor, mostrando el proceso del campo a la mesa, dando a conocer a nuestros asociados y sus marcas, poniendo en valor su dedicación y labor, teniendo siempre en cuenta su origen y producción sostenible, comunicando sobre sus propiedades saludables como el aporte de antioxidantes, su papel en la prevención de enfermedades cardiovasculares y reducción del colesterol y su impacto positivo en el sistema digestivo, etc. En definitiva, diseminando las bondades del AOVE y las características que hacen únicos a nuestros AOVEs SIQEV.