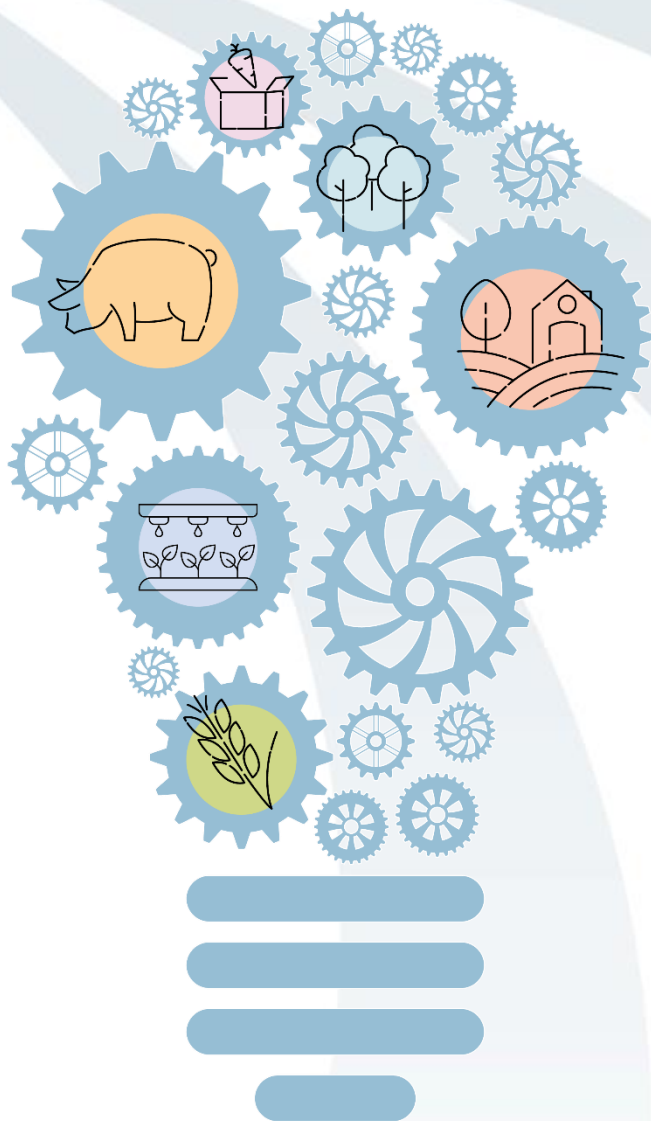


G.O. Aceite de Oliva Virgen Extra de OLIVAR TRADICIONAL



Cofinanciado por
la Unión Europea



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



REDPAC
Más impulso al medio rural

Estudio del comportamiento del consumidor

Resumen:

- Conocido por 57% de los consumidores, solo el 18% lo compra.
- *Drivers*: calidad, sabor, origen y recolección tradicional.
- Barreras: precio, baja visibilidad en tienda y desconocimiento marcas.
- 9 de cada 10 muestran intención de comprar tras conocer el concepto.

Conclusión -> *Gran potencial de crecimiento*

- Visibilidad en el punto de venta.
- Promociones atractivas para reducir la barrera del precio.
- Información clara sobre origen y comercio justo.
- Notoriedad/pedagogía para comunicar su valor diferencial.





Crear un olivar

← Añadir olivar

N

Nombre del olivar

Nombre del olivar

Referencia catastral del olivar

Referencia catastral...

Municipio

Municipio...

Variedad de aceituna

Selecciona la variedad de aceituna

Cantidad de olivos

000.000

Olivos

Hectáreas del terreno

0.000

Hectáreas

1- Adjuntar certificado SIGPAC

Adjunta en pdf o fotos tu certificado

Adjuntar

2- Adjuntar certificado AOT

Adjunta en pdf o fotos tu certificado

Adjuntar

Añadir olivar

Recolección de aceituna

Lista con la recolección de aceituna



Landing consumidor

← Recolectar aceituna

N

Olivar

Selecciona el olivar

Variedad de aceituna

Variedad de aceituna

Año de cosecha

2024

Cantidad de aceituna recolectada

000.000

Kilos

Certificado SIGPAC

Certificado AOT

Adjuntar certificado DAT *Opcional

Adjunta en pdf o fotos tu certificado

Adjuntar

Recolectar aceituna

Listado de recolección de aceituna

N

Recolección de aceituna

Crea tu nueva recolección de aceituna antes de entregarla en la Almazara con todos los datos de la misma

Recolectar aceituna

Creada el	Estado	Cantidad
00/00/0000	Sin entregar	1.000 Kilos ...
00/00/0000	Entregada	1.000 Kilos ...
00/00/0000	Sin entregar	1.000 Kilos ...
00/00/0000	Entregada	1.000 Kilos ...
00/00/0000	Sin entregar	1.000 Kilos ...
00/00/0000	Entregada	1.000 Kilos ...
00/00/0000	Sin entregar	1.000 Kilos ...
00/00/0000	Entregada	1.000 Kilos ...

Inicio

Recolección

Olivares

Formación



Cofinanciado por
la Unión Europea





App Blockchain

Trazabilidad de la botella que vas a comprar



Bienvenido a Aove tradicional

La garantía de calidad del aceite tradicional español.

Conoce el origen del aceite de oliva virgen extra de olivar tradicional

El origen del aceite de oliva está íntimamente relacionado con el Mar Mediterráneo. Su uso comenzó hace varios miles de años, por pueblos como los romanos, griegos y fenicios, que iniciaron el cultivo de olivos y la extracción del jugo de la aceituna, empleándolo para múltiples usos como belleza, alimentación, energía para lámparas, etc.

Y ahora pasamos a tu botella de aceite de oliva tradicional

Te vamos a compartir todos los datos de trazabilidad de tu botella hasta que ha llegado a tu mano, desde el campo donde se recogió la aceituna hasta la Almazara que la transformó en tu aceite.

Calidad del aceite

Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)

Localidad

Sevilla

Variedad de oliva

Hojiblanca

Lote

PT890

Fecha de recolección

11-06-2024

Fecha de elaboración

11-06-2024

Fecha de envasado

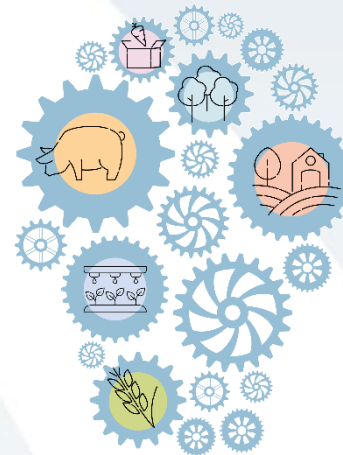
11-06-2024



Oliva recogida el:
11-06-2024



Transportada a la almazara el:
11-06-2024



Cofinanciado por
la Unión Europea



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



REDPAC
Más impulso al medio rural



Plataforma de formación

<https://aovetradicional.es/>



Pestaña de formación

GO AOVE TRADICIONAL

PAC
► Descripción
Test PAC
Introducción
Aspectos fundamentales de la telemática en cuestión
Documentación adicional
Normativa aplicable
Valoración económica
Resumen/Conclusiones

PROGRAMACIÓN DEL RIEGO EN OLIVAR
5/7 actividades realizadas

MANEJO DEL SUELO EN OLIVAR
8/10 actividades realizadas

MÓDULO LEY DE LA CADENA
1/6 actividades realizadas

DIGITALIZACIÓN Y AGRICULTURA DE PRECISIÓN
1/8 actividades realizadas

Progreso global del entrenamiento 38%

PAC
Este módulo de asesoramiento aborda los aspectos fundamentales del nuevo marco establecido por el Plan Estratégico de la PAC para el período 2023-2027. Está estructurado en varios apartados para facilitar su comprensión y utilización: 1. Introducción. 2. Aspectos fundamentales. 3. Documentación adicional. 4. Normativa aplicable. 5. Valoración económica. 6. Resumen/conclusiones.
El Plan Estratégico de la PAC es un documento vivo que sufre modificaciones, de manera que es necesario actualizar esta información de manera periódica.
Te recomendamos que comiences con un sencillo test de 10 preguntas con los aspectos fundamentales, que servirán para saber tu conocimiento sobre la cuestión. Las respuestas a este test te llevarán a información adicional que permitirá aumentar ese conocimiento de manera paulatina.
[Ir al test](#)

Siguiente

26 módulos formativos

AOVE Tradicional
Proyecto Socios AOVE Tradicional **Formación** Noticias Vídeos Contacto

Innovación blockchain para el AOVE

Grupo Operativo AOVE Tradicional:
Innovación y trazabilidad para el aceite de oliva virgen extra de olivar tradicional

España, líder mundial en producción de AOVE, con más de 2,6 millones de hectáreas y una producción media en los últimos diez años de 1,3 millones de toneladas de aceite, lo que supone alrededor del **45% de la producción mundial**.

El olivar tradicional aporta aproximadamente el 70% de la producción total del país.



Cofinanciado por
la Unión Europea





Difusión

- Página web: <http://aovetradicional.es/>
- Redes Sociales
 - X 
 - Facebook 
 - Instagram 
- Jornadas
- Inserciones en radio
- Vídeos



Cofinanciado por
la Unión Europea



Participan:



UPA



izertis

UJa. Universidad
de Jaén

