

ORIVA apela a la “compra inteligente” de Aceite de Orujo de Oliva en la WOOE en un marco de recuperación del mercado interno

- La Interprofesional del Aceite de Orujo participa como expositor en la World Olive Oil Exhibition que se celebra los días 8 y 9 de marzo en Madrid.
- El stand de ORIVA propone a los asistentes una “compra inteligente” apostando por la calidad, versatilidad, rentabilidad y valor medioambiental del producto.
- En el periodo transcurrido de la campaña 2021/2022 se han incrementado las ventas un 41% respecto a los cuatro primeros meses de la campaña anterior.

Madrid, 7 de marzo de 2022. La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA, participa como expositor en la World Olive Oil Exhibition (WOOE) que acoge el recinto ferial IFEMA de Madrid los días 8 y 9 de marzo. Un punto de encuentro en el que ORIVA muestra a los asistentes las ventajas diferenciales que reúne el Aceite de Orujo de Oliva y que le convierten en una alternativa de “compra inteligente”.

“La compra inteligente” se convierte así en la temática central del stand de ORIVA para dar a conocer esta categoría del olivar en una de las ferias internacionales más relevantes del sector. “El Aceite de Orujo de Oliva reúne calidad, versatilidad y rentabilidad. A lo que hay que añadir el incalculable valor medioambiental que realiza el sector. Por lo tanto, es una variedad muy completa con posibilidades de satisfacer a los consumidores más exigentes que buscan una alternativa que funcione en cocina, que cuide su alimentación, su entorno y que además sea accesible, puesto que estamos hablando de un producto básico” afirma José Luis Maestro Sánchez-Cano presidente de ORIVA.

Las ventas nacionales de Aceite de Orujo de Oliva crecen un 28% en 2021

El sector orujero llega a la WOOE con una evolución positiva de las ventas de Aceite de Orujo de Oliva favorecida por la recuperación del canal HORECA “y la progresiva mejoría de la confianza del mercado y de los consumidores. A tenor de los datos de principios de año, prevemos que la tendencia se mantenga en 2022, aunque hay que ser prudentes ante la inestabilidad del contexto actual” apunta el presidente de ORIVA.

Según la Asociación Industrial de Envasadores y Refinadores de Aceite Comestibles (ANIERAC), en 2021 se comercializaron 15,72 millones de litros de Aceite de Orujo de Oliva, lo que supone un incremento del 28,78% respecto a 2020. El arranque de 2022 parece confirmar la tendencia de recuperación del mercado interno y, en enero, se pusieron en el mercado 1,28 millones de litros, cifra superior en un 29,04% a la del mismo mes del 2021. En el periodo transcurrido de

la campaña 2021/2022 se han vendido 5,7 millones de litros, cifra superior en un 41,37% a la de los cuatro primeros meses de la campaña anterior, en la que se vendieron casi 4 millones de litros.

Sobre ORIVA, la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva

El **Aceite de Orujo de Oliva** es un aceite que proviene del olivar. Muy recomendable en fritura por su durabilidad, rentabilidad y sabor neutro. Una opción saludable gracias a su composición rica en ácido oleico y con compuestos bioactivos de alto interés nutricional. ORIVA, la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, es una entidad sin ánimo de lucro que representa toda la cadena de valor del producto. Creada en 2015, su finalidad es promover el conocimiento e investigación sobre el Aceite de Orujo de Oliva. España es el primer productor mundial de este producto con una media de 120.000 toneladas anuales de las que exporta el 85%. En la última campaña, contó con 49 centros extractores y 10 refinerías, generando 18.000 empleos y una facturación media de 306 millones de euros. El sector orujero es además un modelo pionero en economía circular y residuo cero. Juega un papel medioambiental clave al transformar de manera integral el orujo graso húmedo -alpeorujo- (subproducto de la extracción del aceite de oliva) en productos de valor añadido entre los que destacan: la biomasa, el compost y los compuestos antioxidantes con aplicaciones en la industria farmacéutica, como el hidroxitirosol y otros fenoles.

Para más información:

[Ana Moreno](#)

[Ana Sierra](#)

91 914 27 00

oriva@omnicomprgroup.com / comunicacion@oriva.es

www.oriva.es

También puedes seguirnos en nuestros perfiles sociales:

