

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



Información actualizada en FEBRERO 2026



ÍNDICE

1. PRESENTACIÓN	3
1.1. Introducción.....	3
1.2. Misión, Visión y Valores.	4
1.3. Objetivos	5
2. MARCA SIQEV.....	5
2.1. Parámetros de Calidad.....	6
2.2. Análisis.....	7
2.3. Sistema de Autocontrol	8
3. ORGANIZACIÓN Y ESTRUCTURA DE LA ASOCIACIÓN	8
3.1. Órganos de Servicio	8
3.2. Asociados.....	9
3.3. Marcas SIQEV.....	12
3.4. Por qué asociarse	13
3.5. Cómo asociarse.	15
4. ACCIONES 2025	17
4.1. Proyectos	17
4.2. Asamblea General y Junta Directiva.....	21
4.3. Jornadas, congresos y eventos del sector.....	22
4.4. Colaboraciones con medios	30
4.5. Difusión en medios.....	32
4.6. Presencia en RRSS y promoción	39



1. PRESENTACIÓN

El año 2025 representó una etapa clave en la consolidación de la labor desarrollada por la Asociación en la puesta en valor del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE). En un contexto donde resulta esencial identificar la autenticidad y calidad del AOVE, así como salvaguardar los intereses tanto de productores comprometidos como de consumidores finales, QvExtra! ha reforzado su posicionamiento como entidad referente en control, certificación y promoción del segmento premium.

La presente memoria expone con transparencia las principales acciones ejecutadas durante el periodo, así como la operatividad de nuestra marca SIQEV, sello de calidad avalado por estrictos criterios analíticos y un sistema de autocontrol vigente durante toda la vida útil recomendada del producto.



Foto de grupo en Asamblea General 2025. Hotel Hospes Puerta de Alcalá.

1.1. Introducción

QvExtra! Internacional es una organización privada sin fines de lucro compuesta por productores de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE). Su misión principal es garantizar al consumidor la máxima calidad en los productos que llevan la marca SIQEV, asegurando que el contenido se ajuste a lo especificado en la etiqueta.



Para alcanzar este propósito, QvExtra! promueve la transferencia de conocimientos entre sus miembros y proporciona capacitación enfocada en elevar la calidad del aceite según los estándares de la asociación. Asimismo, la marca SIQEV se ha consolidado como un aval confiable tanto para consumidores como para entidades oficiales.

Como valor diferencial, QvExtra! colabora a nivel internacional con otras asociaciones para defender y dar visibilidad a los auténticos AOVE, aspirando a que SIQEV sea reconocida globalmente mediante la aplicación de normas y controles de calidad homogéneos. Un caso relevante es su alianza con Ceq Italia, orientada a armonizar los requisitos de la marca SIQEV, incluyendo aspectos físico-químicos y organolépticos.

Del mismo modo, QvExtra! También coopera con las Administraciones Públicas para posicionar el AOVE como referencia dentro del sector, velando por su autenticidad y excelencia mediante inspecciones, formación, campañas de promoción, regulaciones y otros recursos institucionales.

1.2. Misión, Visión y Valores.

La **misión** de QvExtra! se centra en construir y mantener un entorno integrador e inclusivo, que promueva el contacto abierto y constante entre productores, envasadores y consumidores de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE). Esta labor se fundamenta en la calidad y la diferenciación como criterios esenciales de pertenencia a la asociación. El objetivo primordial es formar e informar tanto sobre las características organolépticas como sobre las propiedades nutricionales y saludables del auténtico zumo de aceituna, asegurando así que todos los agentes implicados dispongan de información veraz y relevante.

La **visión** de QvExtra! es:

- Ser un referente para el sector de productores, envasadores y consumidores del AOVE, a través del conocimiento internacional consolidado la marca 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 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 la marca SIQEV.

2. MARCA SIQEV

El Sello Internacional de Calidad del Virgen Extra (SIQEV) representa una garantía de calidad para los Aceites de Oliva Virgen Extra que lo portan, al certificar un contenido mínimo de antioxidantes y el cumplimiento de rigurosos estándares físico-químicos y organolépticos hasta la fecha de consumo preferente.

La utilización de esta marca está supeditada a la observancia estricta de los requisitos establecidos, así como a la superación de las auditorías realizadas por la entidad certificadora internacional independiente SGS.

Durante el año 2025, se registró un consumo total de 2,415 millones de sellos SIQEV, lo que supone un incremento del 32 % frente al ejercicio anterior. Estos datos reflejan tanto el compromiso de las entidades asociadas con la excelencia, como la preferencia de los consumidores por la calidad acreditada por SIQEV.



A continuación, se puede ver la evolución ascendente en el consumo de sellos SIQEV a lo largo de los años:

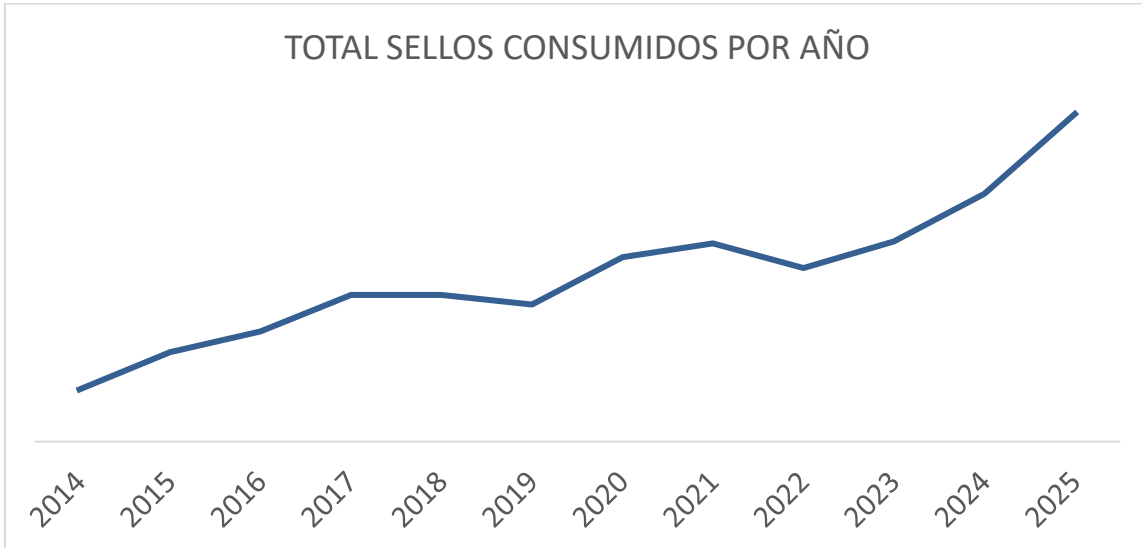


Gráfico 1. Evolución histórico del consumo de sellos SIQEV

2.1. Parámetros de Calidad

El SIQEV se otorga únicamente a los aceites de oliva virgen extra que cumplen con las exigencias físico-químicas y sensoriales establecidas por la Asociación. Estos requisitos, especificados en la tabla siguiente, siguen la normativa del COI y deben ser verificados mediante análisis en un laboratorio oficial. Además, se adecuan al Reglamento (CEE) 2568/91 y sus posteriores actualizaciones.

✓ Características Físico Químicas

FÍSICO QUÍMICA (OBLIGATORIO)	UNIDADES	SIQEV Fecha Certificación (Envasado)	SIQEV Fecha Consumo Preferente	MÉTODO DE ANÁLISIS
Acidez	g Ácido oleico/100g aceite	≤ 0,30	≤ 0,40	COI/T.20/Doc. No 34/Rev.1 - 2017
Peróxidos	mequivO2/kg aceite	≤ 11	≤ 15	COI/T.20/Doc. No 35/Rev.1 - 2017
K270		≤ 0,20	≤ 0,20	COI/T.20/Doc. No 19/Rev.5 - 2019
K232		≤ 2,4	≤ 2,4	COI/T.20/Doc. No 19/Rev.5 - 2020
ΔK		≤ 0,005	≤ 0,005	COI/T.20/Doc. No 19/Rev.5 - 2021
Humedad	%	≤ 0,10	≤ 0,10	ISO 662:2016



Ceras /Waxes (C42+C44+C46)	mg/kg	≤ 100	≤ 100	COI/T.20/Doc. No 28/Rev.4 - 2024
Ácido Oleico	%	> 65	> 65	COI/T.20/Doc. No 33/Rev.1 - 2017
Impurezas	%	≤ 0,05	≤ 0,05	ISO 663:2017
Ésteres Etilicos	mg/kg	≤ 10	≤ 15	COI/T.20/Doc. No 31 - 2012
Multiresiduos (Detallar en observaciones si >0)	mg/kg	Ecológico=0 /Para convencional límites CE para aceituna	Ecológico=0 /Para convencional límites CE para aceituna	
Polifenoles "hidroxitirosol y sus derivados"	mg/kg	≥ 250	≥ 200	COI/T.20/Doc. No 29/Rev.1 - 2017

Tabla 1. Requisitos físico-químicos.

✓ **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**

ORGANOLEPTICAS PANEL TEST (OBLIGATORIO)	SIQEV Fecha Certificación (Envasado)	SIQEV Fecha Consumo Preferente	MÉTODO DE ANÁLISIS
Panel Test	≥ 4,0	≥ 2,0	COI/T.20/Doc. No 4, 5, 6, 14, 15

Tabla 2. Requisitos organolépticos.

2.2. Análisis

QvExtra! cuenta con un sistema sencillo y eficaz para autorizar las marcas o submarcas que deseen obtener el prestigioso sello SIQEV. Las empresas asociadas deben solicitar autorización previa para cada lote en el que quieran usar el sello, presentando la documentación requerida y los análisis de calidad correspondientes. Una vez confirmado que cumplen los requisitos, se aprueba su uso.

Para asegurar la calidad, los análisis deben realizarse en laboratorios que cumplan la norma ISO 17.025. Es imprescindible que el laboratorio incluya los valores de incertidumbre cuando alguno de los parámetros supere el máximo permitido, para determinar si realmente se incumple algún requisito.

Si una muestra no cumple, los resultados se envían al Comité de Expertos de QvExtra! y



SIQEV, quienes disponen de 72 horas para identificar la posible causa y pedir al asociado la documentación y explicaciones necesarias. Tras investigar el caso, el Comité determina si el incumplimiento es leve o grave.

En caso de falta leve, si persisten dudas sobre algún parámetro pero no hay un incumplimiento claro, se aconseja al asociado cómo evitar futuros errores. Para faltas graves, la Junta Directiva decidirá si el asociado puede seguir en la Asociación; si es expulsado, su marca será retirada de la web y redes sociales, algo que nunca ha sucedido hasta ahora.

Finalmente, si existe una inspección oficial relacionada con un AOVE SIQEV, el asociado debe informar a QvExtra! del resultado.

2.3. Sistema de Autocontrol

Las empresas asociadas firman un acuerdo en el que se comprometen a respetar los estándares de calidad de QvExtra! y a aplicar un sistema de autocontrol interno. De esta forma, se evita la utilización de la misma marca tanto para AOVES SIQEV como para otros productos que no cumplen esos requisitos.

A través de inspecciones aleatorias en origen y en puntos de venta, se asegura la correcta aplicación del sello SIQEV y la conformidad de los AOVES certificados con las demandas de calidad establecidas por QvExtra!, desde el momento del envasado hasta la fecha de consumo preferente.

Estos controles son realizados por SGS, una empresa certificadora con reconocimiento internacional, responsable de tomar muestras y gestionarlas para poner en práctica el autocontrol sobre los AOVES comercializados bajo la marca SIQEV.

3. ORGANIZACIÓN Y ESTRUCTURA DE LA ASOCIACIÓN

3.1. Órganos de Servicio

La Junta Directiva de QvExtra! es el órgano superior de la asociación. Esta Junta Directiva está apoyada por la gerencia de QvExtra! y los departamentos de calidad, marketing y finanzas de la propia administración.



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.

Tabla 3. Miembros de la Junta Directiva.

3.2. Asociados

QvExtra! es una asociación que integra a todas las entidades comprometidas con la promoción decidida del Virgen Extra. Actualmente, está conformada por 32 empresas que, en conjunto, disponen de más de 130,000 hectáreas de olivar. Sus miembros han sido reconocidos con los premios internacionales de mayor prestigio en el sector.





Jacoliva



deortegas



LAGAR DO SOBRADO



Oleum Laguna de Blas



Almazaras de la Subbética



ACEITES OLIVAR DEL VALLE

cooperativa CAMBRILS





QvExtra!, como asociación sin ánimo de lucro, 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 Recomendado
- Dr. Ramón Estruch, Hospital Clinic Barcelona
- Dr. Jose Juan Gaforio, Universidad Jaén



3.3. Marcas SIQEV

El uso del Sello de Calidad SIQEV requiere cumplir los parámetros acordados por la asociación en todo el AOVE etiquetado con esa marca o submarca. SIQEV garantiza la calidad y muchas marcas ya lo muestran en sus envases.





3.4. Por qué asociarse

Beneficios de pertenecer a QvExtra!

- Uso del certificado de calidad SIQEV: Las marcas y submarcas asociadas pueden emplear el sello SIQEV en sus botellas, una herramienta comercial de alto valor para la promoción de Aceites de Oliva Virgen Extra (AOVEs) tanto en el mercado



nacional como internacional. El autocontrol realizado por SGS respalda los valores del sello frente al comprador durante todo el periodo de consumo preferente.

- Pertenencia a la asociación más premiada y exclusiva: Formar parte de QvExtra! implica unirse a una comunidad dedicada a defender la máxima calidad en AOVEs, mejorando continuamente gracias al networking con productores que comparten los mismos objetivos.
- Participación en jornadas empresariales exclusivas: Los socios tienen acceso a eventos y jornadas para estrechar relaciones, compartir experiencias y crear sinergias entre productores.
- Formación especializada: Se ofrecen cursos y talleres sobre producción de calidad y comercialización internacional de AOVEs envasados, promoviendo el desarrollo profesional de los asociados.
- Informes mensuales del mercado: Cada mes se facilita información detallada sobre precios en origen, consumos, producciones, precipitaciones, análisis global del sector y las acciones desarrolladas por la asociación.
- Difusión de la marca: La presencia activa en redes sociales y en la web de QvExtra! ayuda a potenciar la visibilidad de las marcas asociadas y a enriquecer sus propios canales de comunicación. Además, se organizan sorteos de lotes de AOVEs entre miembros.
- Acciones conjuntas en ferias y congresos: La asociación participa en eventos especializados del sector, facilitando la promoción y el posicionamiento de los asociados.
- Comunidad activa: Todos los miembros forman parte de un grupo de WhatsApp donde se comparte información relevante, se resuelven dudas y se fomenta un ambiente cercano y familiar.
- Atención personalizada y apoyo continuo: La asociación ofrece asesoramiento en temas de exportación, legislación y resolución de problemáticas específicas del sector, acompañando al asociado en todo momento.



3.5. Cómo asociarse.

Criterios de admisión

Las condiciones generales de admisión en QvExtra! requieren que la persona solicitante sea productora de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE), lo que implica poseer olivar, almazara y marca propia, así como compartir los objetivos institucionales de la asociación. En caso de no disponer de almazara propia, será imprescindible que las aceitunas se procesen en una almazara perteneciente a alguno de los socios de QvExtra!. La financiación de las actividades de la asociación proviene de diversas fuentes, tales como donaciones, subvenciones, herencias, así como de las cuotas de los asociados y la adquisición de sellos. Estas cuotas se establecen del siguiente modo:

- Cuota de entrada: 1.500 € (IVA no incluido)
- Cuota anual: Se calcula en función de los kilogramos de aceituna 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 €

Tabla 4. Cuotas anuales según kg molturados.

- Cuota anual variable: 740 €/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 2025

Durante 2025, QvExtra! ha experimentado un año de notable actividad, resultado del desarrollo de diversos proyectos y de la realización de acciones en los ámbitos institucional, técnico y comunicativo. Todas estas iniciativas han estado orientadas a la promoción de la calidad del AOVE, al avance en materia de alegaciones saludables y al aumento de la visibilidad nacional e internacional de la marca SIQEV.

La asociación ha fortalecido su posicionamiento en foros estratégicos, medios de comunicación y redes sociales, consolidándose como un referente dentro del sector oleícola.

4.1. Proyectos

Los proyectos que han ocupado a QvExtra! a lo largo del año han sido principalmente:

4.1.1. Alegaciones Saludables

En 2022, la asociación inició un proyecto innovador dirigido a obtener una alegación saludable autorizada por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), concretamente una “Declaración de salud” conforme al artículo 14 del Reglamento (CE) 1924/2006. El objetivo es permitir la inclusión en el etiquetado de los AOVEs de mensajes como “Reduce el colesterol”, “Reduce la hipertensión” o “Reduce el riesgo de enfermedad coronaria”. Dichas declaraciones estarían orientadas a informar al consumidor final sobre las propiedades del AOVE, otorgando al producto un reconocimiento acorde con sus características.

La utilización de este tipo de etiquetado estará condicionada al cumplimiento de estrictos estándares de calidad nutricional, alineados con los criterios de certificación establecidos por la asociación.

En mayo de 2024 se presentó el dossier técnico, desarrollado con la colaboración de la Dra. María del Carmen Millán (CSIC) y el comité científico de la asociación, que incluyó más de 4.500 publicaciones científicas y 500 análisis de empresas.

La EFSA en 2025 valoró positivamente la caracterización científica de los componentes del AOVE presentada; sin embargo, solicitó evidencias adicionales antes de autorizar la alegación saludable. Las principales razones señaladas fueron la duración insuficiente de los estudios aportados —estimándose como mínimo necesario ocho semanas— y la falta



del establecimiento de un mecanismo concreto mediante el cual el producto influye en la reducción del colesterol.



CONTENTS

- Abstract 1
- 1. Introduction 2
 - 1.1. Background and Terms of Reference as provided by the requester 2
 - 1.2. Importance of the Terms of Reference 2
- 2. Data and Methodology 2
 - 2.1. Data 2
 - 2.2. Methodology 4
 - 2.3. Public consultation 4
- 3. Assessment 5
 - 3.1. Characterisation of the food constituent 5
 - 3.2. Relevance of the claimed effect to human health 5
 - 3.3. Scientific substantiation of the claimed effect 6
- 4. Conclusions 10
- 5. Documentation as provided to EFSA 10
- 6. Single table by EFSA 11
- Administrative 11
- Requester 11
- Scientific number 11
- Copyright for non EFSA content 11
- Peer reviewer 11
- References 11
- Appendix A 16
- Appendix B 18

Tras esta respuesta, QvExtra! toma fuerza para establecer los criterios de un Ensayo Clínico que implicará 12 semanas de duración, hasta ahora el mayor estudio vinculado con el Virgen Extra, con la participación de científicos como el Dr. Ramón Estruch, Dr. José López Miranda, Dra. Montserrat Fitó, Dr. Miguel Ángel Martínez, Dr. Miguel Ruiz-Canela, Dr. José Juan Gaforio y Dra. María del Carmen Millán como coordinadora.

4.1.2. Unificación sellos SIQEV



En 2025, la marca SIQEV reafirma su posición como estándar internacional de credibilidad para el Aceite de Oliva Virgen Extra, fortaleciendo su presencia global.



Impulsada por QvExtra! y CEQ Italia, esta iniciativa resulta de la decisión conjunta de ambas asociaciones de unificar la imagen de sus sellos de calidad, tras años de colaboración, con el propósito de fomentar la excelencia en el sector y potenciar su impacto.

La nueva identidad visual va acompañada de la armonización de los requisitos físico-químicos y organolépticos, que superan ampliamente las exigencias de la normativa comunitaria vigente. Los aceites de oliva virgen extra certificados bajo la marca SIQEV son sometidos a rigurosos controles analíticos y sensoriales. Estas verificaciones se efectúan anualmente mediante auditorías externas realizadas por SGS directamente en los puntos de venta, garantizando así el cumplimiento de los parámetros establecidos hasta la fecha de consumo preferente.

Esta estrategia proporciona al consumidor la garantía de adquirir un aceite de oliva virgen extra de calidad superior y busca consolidar la marca SIQEV como referente internacional, abierta a la incorporación de otros países que compartan el compromiso con la excelencia en la producción de AOVEs.

4.1.3. Reestyling sello SIQEV

QvExtra! ha renovado la imagen de su emblemático sello de calidad SIQEV, incorporando dos nuevas versiones del mismo que reflejan claramente sus orígenes: España y Europa. Esta actualización supone un paso relevante en la consolidación y proyección del sello, dotándolo de una identidad más alineada con la dimensión territorial y el alcance del proyecto QvExtra!.



Ambos sellos, registrados en EUIPO (European Union Intellectual Property Office), certifican el cumplimiento de los requisitos más exigentes establecidos por la asociación para la obtención de los AOVEs SIQEV, considerados aceites de oliva vírgenes extra superiores. Estos estándares se basan en estrictos controles físico-químicos y sensoriales, así como en un riguroso sistema de certificación y seguimiento, que



garantizan la máxima calidad del producto desde su origen hasta su fecha de consumo preferente.

Los AOVEs amparados bajo SIQEV destacan no solo por su excelencia organoléptica sino también por sus reconocidos beneficios para la salud. Se trata de aceites especialmente ricos en compuestos bioactivos y antioxidantes naturales, que contribuyen a la reducción del colesterol y ayudan a prevenir el riesgo de enfermedades cardiovasculares, consolidándose como un pilar fundamental de una alimentación saludable.

Con esta renovación de imagen, QvExtra! refuerza el valor diferenciador de la marca SIQEV como referente de calidad en el sector oleícola, al tiempo que facilita su identificación por parte de consumidores, prescriptores y profesionales, fortaleciendo la confianza en un distintivo que representa excelencia, rigor y compromiso con la producción de vírgenes extra de máxima calidad.

4.1.4. Reestyling web

A final de 2025 QvExtra! finaliza la Renovación de su página web, marcando un avance significativo en la estrategia institucional de la asociación. Esta actualización refuerza los valores esenciales de transparencia, excelencia, innovación y proximidad. La nueva plataforma digital se posiciona como un espacio de referencia para asociados, profesionales del sector, prescriptores y consumidores interesados en el aceite de oliva virgen extra certificado.

El sitio web, www.qvextra.es, incorpora una estructura optimizada, un diseño visual moderno y una navegación más intuitiva, facilitando el acceso tanto a la información institucional como a contenidos técnicos y divulgativos. Estas mejoras se alinean con el propósito de comunicar de manera más eficiente las actividades de la asociación y destacar el compromiso de las empresas adheridas con la calidad, la trazabilidad y la excelencia en la producción del aceite de oliva virgen extra.

Entre los principales recursos y novedades, la web ofrece acceso a la memoria anual de QvExtra!, en la que se detalla la actividad de la asociación, sus objetivos y líneas de actuación; información completa sobre la marca SIQEV, referente en materia de calidad dentro del sector, con la exposición de los parámetros físico-químicos y sensoriales requeridos, así como del proceso de certificación y control aplicable; y un directorio actualizado de empresas y marcas asociadas, facilitando la identificación de productores comprometidos con los estándares de QvExtra! y el acceso directo a información relevante sobre sus productos.



4.2. Asamblea General y Junta Directiva

QvExtra! celebró el 4 de febrero su Asamblea General en el Hotel Hospes Puerta de Alcalá, en Madrid, en la que los socios se reunieron para abordar y discutir los importantes retos de la asociación.



El 23 de junio tuvo lugar una Junta Directiva Abierta telemática. En la misma se trataron temas de peso dentro de la asociación, como son la Alegación Saludable, la III Jornada de Etiquetado Nutricional y Saludable de los AOVEs en la UE y la unificación del sello SIGEV con CEQ Italia.



4.3. Jornadas, congresos y eventos del sector

4.3.1. Jornadas y congresos

Durante el año 2025 QvExtra! participó activamente en numerosas jornadas, congresos y encuentros, tanto nacionales como internacionales.

El 30 de enero, QvExtra! participó en la **“III Jornada de Olimerca en Córdoba”**, donde especialistas e instituciones debatieron sobre innovación, sostenibilidad, rentabilidad y adaptación del sector del aceite de oliva a las demandas del mercado.



Del 30 de enero al 2 de febrero se celebró en la **Plaza de las Tendillas de Córdoba el II Festival del AOVE**, enfocado en resaltar su calidad y relevancia gastronómica en el que QvExtra! participó activamente presentando la marca SIGEV. El evento incluyó catas, demostraciones en vivo, talleres, showcookings y una ruta gastronómica dedicada al AOVE local.





El 11 de marzo, QvExtra! participó en la **World Olive Oil Exhibition (WOOE)** celebrada en IFEMA Madrid, donde realizó visitas a los stands de varios asociados, profesionales dedicados a la excelencia en el aceite de oliva virgen extra. Este evento, punto de referencia para el sector oleícola, permitió conocer las últimas innovaciones

y asistir a catas, conferencias y reuniones comerciales que subrayan la relevancia de la calidad y la sostenibilidad en el producto principal de la industria.

13:00 H. TOLEDO EN VERDE Y ORO. CATA CON MARIDAJE GASTRONÓMICO

Carlos Maldonado, jefe de cocina del restaurante Raíces, con una estrella Michelin
Almudena Ávila Zamorano, responsable de calidad de Aceites García de la Cruz
Gonzalo Vadillo Delgado, responsable de oleoturismo y comercialización en Finca La Portezuela
Enrique Vivas, departamento de calidad de Casas de Husido
Rufino García, CEO de OleoQuirós

Conectar EOE



El 8 de abril, QvExtra! y varios de sus asociados participaron en la 38ª edición del **Salón Gourmet de Madrid**. Esta feria es reconocida como el evento más relevante de Europa en alimentos y bebidas premium. El programa ofreció numerosas actividades, incluyendo concursos, catas, demostraciones culinarias y conferencias. Gracias a su proyección internacional y al papel que juega en la presentación de innovaciones y tendencias, se ha consolidado como un punto de encuentro esencial para el sector gastronómico de alta gama.

Del mismo modo, QvExtra!, como entidad observadora del Consejo Oleícola Internacional, asistió a las **64ª y 65ª reuniones del Comité Consultivo del Consejo Oleícola Internacional**, celebradas en Úbeda (Jaén) el 13 de mayo, durante la feria de exposiciones Expoliva y en Madrid, el 28 de octubre, respectivamente.

En el primer encuentro se analizó la situación y desafíos del sector oleícola, así como las estrategias de desarrollo sostenible. La segunda reunión sirvió como foro estratégico para el diálogo entre productores, industria y comercio a nivel global, abordando prioridades del sector del aceite de oliva y de las aceitunas de mesa frente a un contexto de producción récord y retos futuros.



Expoliva, celebrada en Jaén del 14 al 17 de mayo y constituida como una oportunidad de conectar con otros profesionales del sector y compartir iniciativas innovadoras y sostenibles, fue el escenario de **Simposio Científico-Técnico sobre “Aceites de oliva y salud humana: Alegaciones saludable”**, del cual QvExtra! formó parte activamente.



QvExtra! formó parte activamente.





Durante el mes de mayo, y dentro de las acciones relativas al canal HORECA, se realizó una cata dirigida en las oficinas centrales de **Makro**, donde los participantes, responsables de

producto de cada región de España, pudieron conocer el significado del sello SIQEV.

El 25 de septiembre se llevó a cabo en Madrid la **“III Jornada de Etiquetado Nutricional y Saludable de los AOVes”**, un evento que reunió a representantes institucionales, científicos y profesionales del sector oleícola para debatir sobre los avances y desafíos relacionados con la calidad, el etiquetado y las alegaciones saludables de los aceites de oliva virgen extra. Durante la apertura, intervinieron el director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional, la directora ejecutiva de AESAN y la secretaria general del MAPA, quienes resaltaron el papel de QvExtra! en la mejora de la calidad del AOVE y los logros alcanzados en materia de etiquetado, así como la importancia de continuar trabajando de forma conjunta para desarrollar nuevas alegaciones saludables.

El programa ofreció una ponencia dedicada a comparar la obtención de alegaciones saludables en Europa y Estados Unidos, seguida de dos mesas redondas: la primera analizó la relevancia del etiquetado y su influencia en la imagen de marca; la segunda abordó la alegación saludable presentada por QvExtra! en 2024 y el Proyecto de Ensayo Clínico, contando con la participación de reconocidos expertos científicos y médicos. La jornada concluyó con una conferencia motivadora y un acto institucional de clausura.

El encuentro subrayó la relevancia de la colaboración entre el sector oleícola, la comunidad científica y las administraciones públicas para seguir avanzando en salud, calidad y comunicación sobre el valor del aceite de oliva virgen extra, promoviendo además el intercambio de conocimientos y el networking entre los participantes. Para esta edición, junto a patrocinadores y colaboradores, se contó con la subvención otorgada por el COI destinada a programas anuales de promoción en sus países miembros.



Posteriormente, el 10 de octubre, QvExtra! participó en la mesa redonda ***“La salud en la etiqueta: comunicando beneficios basados en evidencia”*** que se llevó a cabo en la **X Edición de la Fiesta del Primer Aceite** liderada en Toledo por la empresa Aceites García de la Cruz.



4.3.2. Eventos del sector

QvExtra! también asistió a los siguientes eventos institucionales del sector, como



fueron la celebración del **XX Aniversario de Grandes Pagos del Olivar**, celebrada en Madrid en el mes de junio, en apoyo a las entidades que promueven la calidad, la cultura y la defensa del AOVE.

La asociación asistió al acto de celebración del **Centenario de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero** que tuvo lugar en Sevilla en octubre. QvExtra! muestra así su apoyo y reconocimiento a las entidades que trabajan por la defensa, promoción y visibilidad del olivo y del AOVE. Con esta presencia, la asociación reafirma su compromiso con la colaboración entre organizaciones del sector oleícola que contribuyen a poner en valor el AOVE, su cultura, su calidad y su relevancia económica, social y medioambiental.





Del mismo modo, no pudo faltar a la celebración del **bicentenario de la empresa Olis Solé**, Tarragona, en octubre de 2025. Su herencia de 5 generaciones dedicadas a producir AOVE de alta calidad demuestra que el saber hacer y la tradición perdura en el tiempo.



En octubre, QvExtra! participó en la mesa **“Innovar para impulsar la promoción, la salud y la internacionalización del aceite de oliva”** que formó parte **del II Congreso Creciendo Juntas: Liderando la transformación en el sector oleícola, que celebró Deoleo.**



Para QvExtra! es cita ineludible el **Día Mundial del Olivo** que se celebra en Córdoba año tras año. Un encuentro que reunió a instituciones nacionales e internacionales para reafirmar importancia del olivo como árbol milenario, su valor cultural, ecológico y económico, así como el compromiso global con un futuro sostenible para el sector. En esta conmemoración se subrayó el papel del olivo y su aceite en la dieta, la salud y la cooperación entre países productores.



QvExtra! participó en una tertulia del programa Tierra de Olivos, un espacio de reflexión y diálogo del sector oleícola, donde se abordó una cuestión clave: por qué el aceite de oliva virgen extra no puede etiquetarse directamente como producto saludable, a pesar de su reconocida evidencia científica. Esta participación pone de manifiesto nuestro compromiso con el sector y con un consumidor cada vez más informado y exigente.



QvExtra! celebró los nuevos reconocimientos internacionales a sus **AOVEs SIQEV en la**



Gala Evooleum, celebrada en Madrid en diciembre. En ella, algunos de nuestros socios fueron premiados por la calidad excepcional de sus aceites de oliva virgen extra, demostrando nuevamente que la marca SIQEV es garantía de excelencia, compromiso y un trabajo continuo por llevar a la mesa los mejores AOVEs del mundo.

4.4. Colaboraciones con medios

Durante este año, en el marco del Proyecto de la Alegación Saludable de QvExtra!, se han realizado diversas colaboraciones en publicaciones especializadas y generalistas, tales como Mercacei, Olimerca, Conciso y La Voz de Córdoba.



Soledad Serrano, presidenta de QvExtra!

Soledad Serrano: "El desafío científico del aceite de oliva virgen extra"

OPINIÓN

QVEXTRA!
10 DE JUNIO 2020

Las peticiones de EFSA suponen una oportunidad única para el sector oleícola español, líder mundial en la producción de aceite de oliva virgen extra.

Advertisement for Mercavel featuring Soledad Serrano and text about the responsibility of obtaining safe and healthy olive oil.

Advertisement for SIGEV VIRGEN EXTRA, detailing the organization's mission, membership, and quality standards.



4.5. Difusión en medios

Este 2025 ha estado muy marcado por la Alegación Saludable y la III Jornada de Etiquetado Saludable, los hitos con más presencia en medios, tanto nacionales como internacionales. De las casi 100 apariciones en medios, la mitad de las cabeceras ocupan estos temas. Cabría destacar que la aparición en medios de QvExtra! no sólo se mantiene con respecto a años anteriores, sino que continúa aumentando, como nos indica el siguiente histórico.

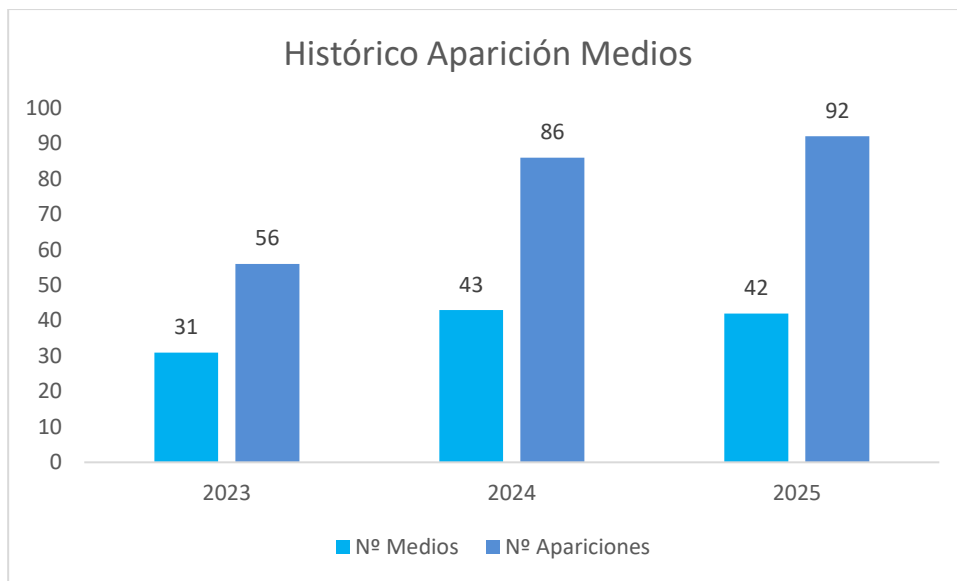


Gráfico 2. Histórico de aparición en medios de 2023 a 2025

A continuación se presenta una muestra de las noticias más destacadas, ilustradas con algunas apariciones en medios:

- **Alegación Saludable y III Jornada de Etiquetado Nutricional y Saludable para los AOVs en la UE.**





La EFSA ultima los trámites para la alegación saludable del AOVE

Último 14 de febrero de 2025, 12:28h

25 febrero 2025

Diario de Sevilla

La UE da un paso decisivo para que en la etiqueta del aceite de oliva virgen aparezca que reduce el colesterol y la hipertensión

La agencia de seguridad alimentaria abre a consulta pública la declaración de salud de este producto, una autorización que reconoce sus beneficios para la salud y que solo tienen 10 alimentos en Europa.

Reservas de pizza según la nueva PAC a partir de 2023: se abren por primera vez a alimentos vegetales



Sevilla, 14 de febrero de 2025



La UE avanza en la alegación saludable del AOVE

19/02/2025

Presentada por la Asociación QvExtra!

Menú Olímerca

Buscar

Últimos pasos para que la UE apruebe la alegación saludable del AOVE

Presentada por la Asociación QvExtra!

19/02/2025



Olímerca - QvExtra! inició hace un año los trámites burocráticos ante Europa para la consecución de la primera alegación saludable relativa a la reducción de enfermedad, lo que conllevaría la posibilidad de etiquetar, en las botellas de aceites



Consulta pública sobre los beneficios del aceite de oliva virgen para reducir el colesterol

El Consejo Europeo de la Unión Europea ha anunciado que se abre a consulta pública la declaración de salud de este producto, una autorización que reconoce sus beneficios para la salud y que solo tienen 10 alimentos en Europa.

La UE solicita acreditar con más estudios los efectos cardiovasculares del aove

Por Esperanza Ostide - Hoy 20, 2025



Una de AOVE selecciona en un stand de ExpoBio. Foto: Antonio García

f X in

La Unión Europea lanza a QvExtra! el reto de realizar un ensayo clínico, que permita vincular al aceite de oliva virgen extra con la reducción del colesterol



Εργαστήρια νέα στοιχεία για το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Νέες μετρήσεις και αναλύσεις που επιβεβαιώνουν την υψηλή ποιότητα και τον υψηλό βαθμό καθαρότητας του εξαιρετικού παρθένο ελαιόλαδου.

III Jornada de Etiquetado Nutricional y Saludable de los AOVES

25 de septiembre, en la sede del COI

2025/09/25



Olímerca - El próximo 25 de septiembre, la sede del Consejo Oleícola Internacional (COI) acogerá la celebración de una jornada de alto nivel centrada en las alegaciones saludables del aceite de oliva virgen extra (AOVE), su impacto en la salud y las implicaciones para la industria alimentaria, el etiquetado y la comunicación con el consumidor.

Organizada por la Asociación QvExtra! con el respaldo institucional del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la III Jornada de Etiquetado Nutricional y Saludable de los Aceites de Oliva Virgenes Extra ya tiene listo su programa provisional, que reunirá a autoridades, investigadores y expertos del ámbito nutricional y del marketing alimentario.



r'OlivoNEWS TECNICA E RICERCA ECONOMIA ENTI E ASSOCIAZIONI LE NOSTRE RUBRICHE

Olio di oliva e benefici salutistici, i frantoiani: “Grati alla ricerca!”

Il presidente dell'Associazione di Puglia elogia il lavoro dell'Università di Bari Aldo Moro malgrado l'Efsa non abbia ritenuto sufficienti le prove dei benefici dei polifenoli dell'extravergine per il mantenimento di normali concentrazioni di colesterolo HDL

Agrocapital

FIN | BURS | COMP | ENTRA | ASSOCIATI | PRODOTTI | INFORMAZIONI

Τελικά βήματα για την έγκριση του ισχυρισμού υγείας EVOO από την ΕΕ

«Θα μπορούν να αναγράφουν στο μπουκάλι «Μειώνει τη χοληστερόλη» και «Μειώνει την υπέρταση»

© 25 Σεπτεμβρίου 2023

Mercacei **Oleo**

El etiquetado saludable del AOVE se consolida como eje estratégico en la III Jornada organizada por QvExtra!

El programa abordará el presente y futuro de las alegaciones saludables del AOVE en Europa y América

QvExtra! detalla el programa definitivo de la III Jornada de Etiquetado Nutricional y Saludable de los AOVes

Lunes 08 de septiembre de 2023, 13:15h

Oleo

Revista (Nº 206) 14 € (2023)

Portada Actualidad Revista Precios Comercio exterior I+D+i AOVES Opinión

La UE exige más evidencias científicas para autorizar alegaciones saludables en AOVE

La EFSA ha instado a QvExtra! a diseñar y ejecutar un nuevo ensayo clínico riguroso conforme a sus directrices metodológicas

Los aceites virgenes de oliva volverán a apelar a la EFSA. Conjurados para conseguir la alegación saludable



Economía

Economía + Empresas al día

EL TIEMPO La semana arranca con sol y temperaturas en aumento

La UE da un paso decisivo para que en la etiqueta del aceite de oliva virgen aparezca que reduce el colesterol y la hipertensión

La agencia de seguridad alimentaria abre a consulta pública la Declaración de Salud de este producto, una autorización que reconoce sus beneficios para la salud y que solo tienen 15 alimentos en Europa

The screenshot shows two news articles. The left one is from 'El tiempo' with the headline 'Στην τελική ευθεία ο πρώτος ισχυρισμός υγείας κατά χοληστερόλης και υπέρτασης για ελαιόλαδο στην Ευρώπη'. The right one is from 'Málaga hoy' with the headline 'La UE da un paso decisivo para que en la etiqueta del aceite de oliva virgen aparezca que reduce el colesterol y la hipertensión'. Both articles discuss the European Commission's decision to allow health claims for virgin olive oil, such as 'reduces cholesterol and hypertension', marking a significant step for the product's recognition in the EU market.

The screenshot shows an article from Mercateo. The headline is 'La jornada de QvExtra! constata la importancia de la colaboración entre el sector, la comunidad científica y la Administración para nuevas alegaciones saludables de los AOVEs'. The article features a group photo of several professionals in business attire standing together. The text discusses the importance of collaboration between the olive oil sector, the scientific community, and the administration in developing new health claims for virgin olive oils (AOVEs).

The screenshot shows a document from QvExtra! International. It contains text in Spanish, likely detailing the organization's activities, research findings, or regulatory updates related to olive oil health claims. There are also smaller images of people and documents interspersed within the text.



▪ **II Festival 'Córdoba Virgen Extra'**

CÓRDOBA
Catas, 'showcooking' y 44 puntos de venta de aceite tomarán Las Tendillas en el Festival Córdoba Virgen Extra

Se celebrará del 23 de enero al 2 de febrero con el objetivo de promocionar este importante producto de la provincia



Foto de un punto de venta de aceite en la zona de Las Tendillas. © MARIANO BARRAL



Olimerca
Arranca el II Festival Córdoba Virgen Extra

Con el Dr. Antonio Escribano como embajador
 31/01/2025



Olimerca.- Desde hoy, 31 de enero, y hasta el 2 de febrero se celebra la segunda edición del Festival 'Córdoba Virgen Extra', que tiene al Doctor Antonio Escribano, reconocido especialista en nutrición y medicina deportiva, como embajador.

elDía DE CÓRDOBA
Córdoba rinde homenaje a su aceite de oliva virgen extra desde Las Tendillas

La cita, que se celebra hasta el domingo, cuenta con puntos de extracción de aceite en directo y catas dirigidas. [Las mejores imágenes del primer día del festival](#)



Foto de un punto de venta de aceite en la zona de Las Tendillas. © MARIANO BARRAL



Llega a Córdoba el II Festival del Aceite Virgen Extra

La programación del festival incluye catas dirigidas, demostraciones de extracción de aceite, talleres infantiles y showcooking con reconocidas chefs cordobesas.



Plaza de Las Tendillas preparada para el II Festival Córdoba Virgen Extra.



LARAZON
Córdoba rinde homenaje a su AOVE

Durante este fin de semana, la Plaza de las Tendillas se convierte en el epicentro de esta fiesta del oro líquido



elDía rinde homenaje a su AOVE
 31/01/2025

córdobahoy El II Festival 'Córdoba Virgen Extra', en imágenes
El II Festival 'Córdoba Virgen Extra', en imágenes

Arranca la segunda edición del Festival Córdoba Virgen Extra, un evento que promueve y celebra la excelencia de los aceites de oliva virgen extra (AOVE) de la provincia. Durante este fin de semana, la Plaza de Las Tendillas se convierte en el epicentro de esta fiesta del oro líquido, consolidando a Córdoba como referente mundial en el sector oleícola.

Hoy, durante el acto inaugural del II Festival Córdoba Virgen Extra, las principales autoridades locales y provinciales han destacado la importancia del sector oleícola como motor económico y cultural de la región. Representantes de la Diputación de Córdoba, el Ayuntamiento y otras entidades colaboradoras han participado en la apertura oficial, subrayando el compromiso conjunto para posicionar a Córdoba como referente mundial del aceite de oliva virgen extra.

Córdoba, referente internacional
 Con un presupuesto de 60.000 euros financiado por la Diputación de Córdoba, el Ayuntamiento de Córdoba y Caixa Agrisbank, el festival busca fortalecer la cultura del aceite de oliva entre los ciudadanos y posicionar a la provincia como un referente internacional del oro líquido. Además, el evento tiene como objetivo educar al público sobre los beneficios saludables y sensoriales del AOVE y fomentar su consumo.

La organización está a cargo del Consorcio de la Gastronomía Cordobesa, las Denominaciones de Origen de las provincias (Baena, Montoro-Aznar, Luján y Prágor de Córdoba), la asociación de almazaras industriales Acora, la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y la asociación de aceites de calidad Qv Extra.

El evento cuenta con el apoyo de la Diputación Provincial de Córdoba a través de productores, el Ayuntamiento de Córdoba, y patrocinadores como Caixa Agrisbank. Asimismo, colaborarán instituciones como El Corte Inglés, las DOP Montoro-Monjas y Las Peñachuelas, El Vainal, Huelacor y Sabor a Córdoba.

Córdoba Virgen Extra reafirma su compromiso con la promoción de los aceites de oliva de la provincia, esperando convertir este festival en una cita imprescindible en el calendario cultural y gastronómico de la ciudad.

CORDOBA **CORDOBA EXTRA**

VELAZCO PEREZ

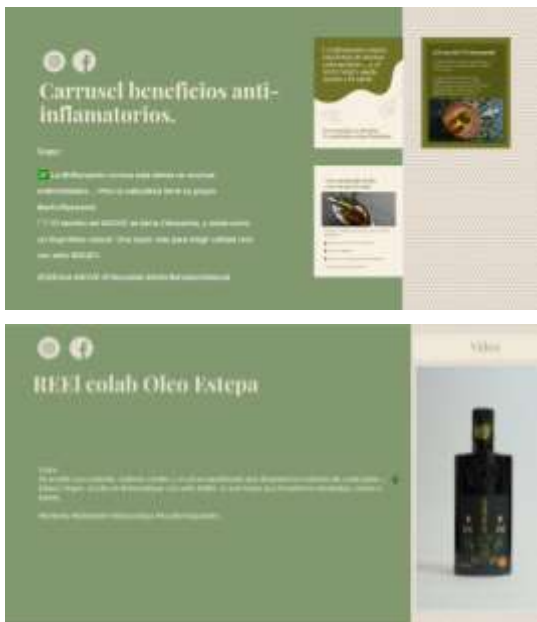


- Varios





4.6. Presencia en RRSS y promoción



Con el fin de garantizar una comunicación coherente, planificada y eficaz, se elaboran mensualmente boletines de contenido que recogen la planificación de las publicaciones a desarrollar en las distintas redes sociales. Estos boletines permiten articular una estrategia de comunicación diversa y atractiva, adaptada a cada plataforma (Instagram, LinkedIn y Facebook), que contribuye a sensibilizar y formar a la audiencia en torno a la calidad, el valor y las múltiples aplicaciones del AOVE SIGEV, impulsando así su consumo y su adecuada valoración.

Los contenidos difundidos incluyen, entre otros, información de actualidad relevante para el sector oleícola, así como noticias relacionadas con las iniciativas, proyectos y acciones impulsadas por QvExtra!. Asimismo, se da visibilidad a las colaboraciones con las entidades asociadas, promoviendo sus almazaras y marcas comerciales, reforzando de este modo el sentimiento de pertenencia a la asociación y el posicionamiento colectivo de sus miembros en el mercado.



4.6.1. Presencia en redes

La presencia de QvExtra! en las redes sociales se concibe como una herramienta estratégica de comunicación y divulgación, orientada a acercar al público los valores y beneficios del AOVE SIGEV, especialmente en lo que respecta a su impacto positivo en la salud. A través de estos canales digitales, la asociación pone en valor las características diferenciadoras de este aceite de oliva virgen extra, profundizando en sus propiedades físico-químicas y organolépticas, al tiempo que se fomenta su uso en la gastronomía cotidiana mediante la generación y difusión de contenidos divulgativos, educativos y de interés para los seguidores.





El sello SIGEV evoluciona, manteniendo intacta su esencia...



QvExtra! Internacional

1.253 seguidores
2 meses · 🌐

📣 Un hito para el sector #oleícola.

Ayer, en el Palacio de la Merced (Diputación de ... más



👍👍👍 Tú y 27 más

1 comentario



Qv Extra Internacional

25 abr 2025 · 🌐
Cuida tu colesterol con el AOVE de la mejor calidad, AOVE SIGEV. 🥑❤️🌿 - Ver más



Qv Extra Internacional

1 jul 2025 · 🌐

🥑 Polifenoles y omega-3: aliados naturales para cuidar tu salud cardiovascular. ❤️... Ver más



qvextra.es

Polifenoles y omega-3 contra el colesterol y la hipertensión - QVEXTRA!

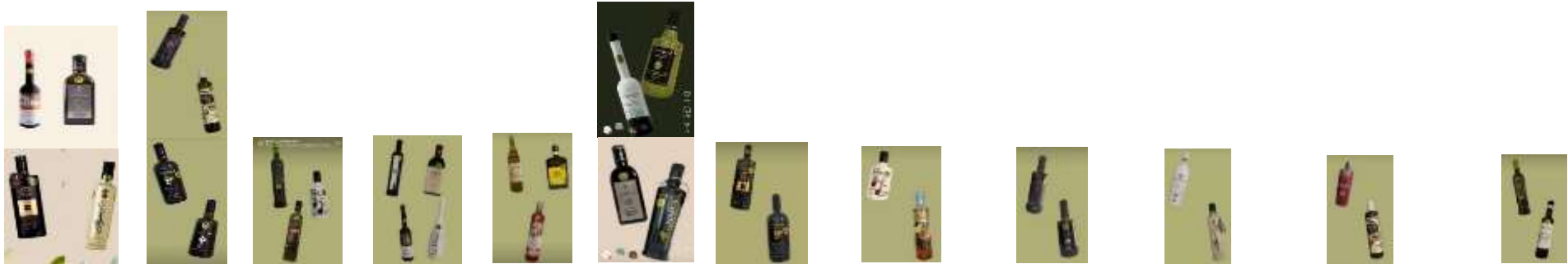
👍 5 🗨





4.6.2. Sorteos y colaboraciones con influencers

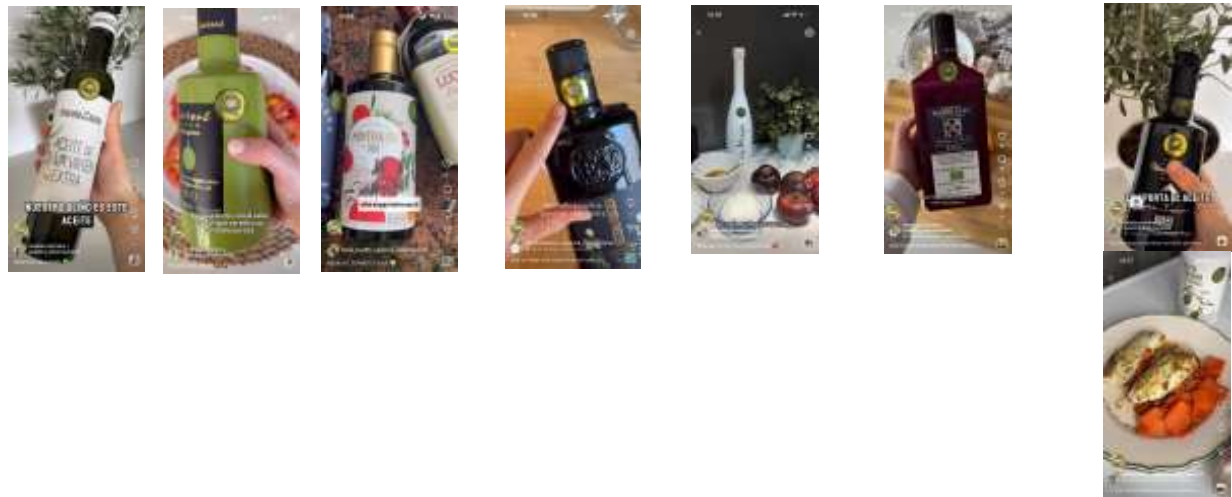
QvExtra! considera fundamental la divulgación de las bondades del AOVE SIOEV a través de sus RRSS y web. Como parte de esa promoción, realiza sorteos mensuales y colaboraciones con influencers que permiten promocionar las marcas que conforman la asociación desde los diferentes perfiles de QvExtra!.



SORTEOS

ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
--------------	----------------	--------------	--------------	-------------	--------------	--------------	---------------	-------------------	----------------	------------------	------------------

COLABORACIONES INFLUENCERS





4.6.3. Resumen anual actividad en RRSS

A continuación se presentan las gráficas que ilustran el desempeño anual de QvExtra en sus principales redes sociales. Estos datos reflejan la evolución de la comunidad, el alcance, la interacción y el engagement obtenidos a lo largo de 2025 en Instagram, Facebook y LinkedIn. El análisis visual permite apreciar el crecimiento sostenido, la consolidación de audiencias segmentadas y la eficacia de la estrategia de contenidos aplicada durante el año, ofreciendo una visión global y comparativa de los principales indicadores de actividad y resultados.

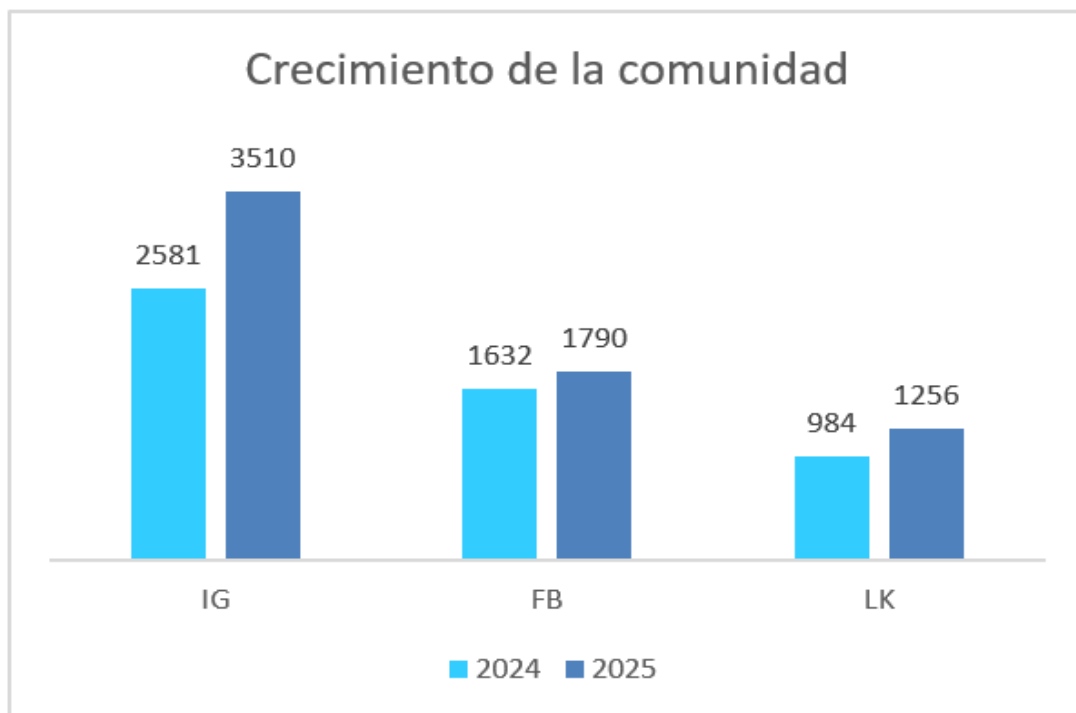


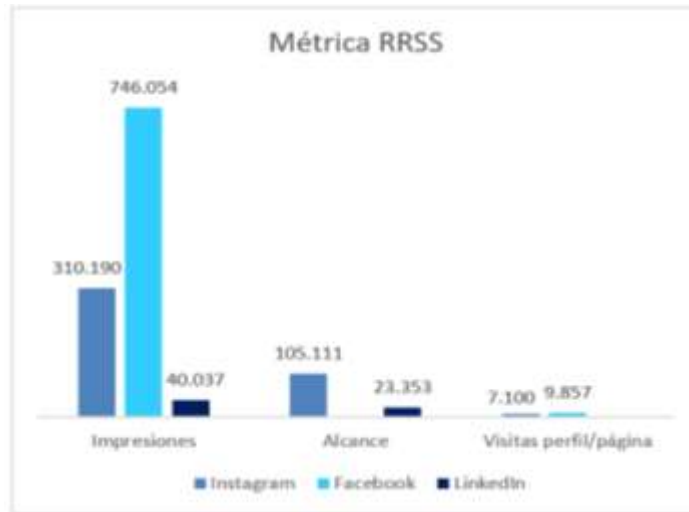
Gráfico 3. Comparativa de crecimiento de la comunidad en las diferentes plataformas 2024 vs 2025



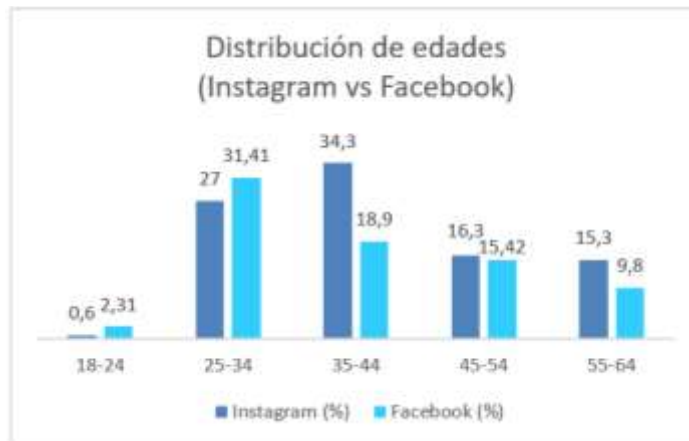
Gráfico 4. E.R. en RRSS en 2025



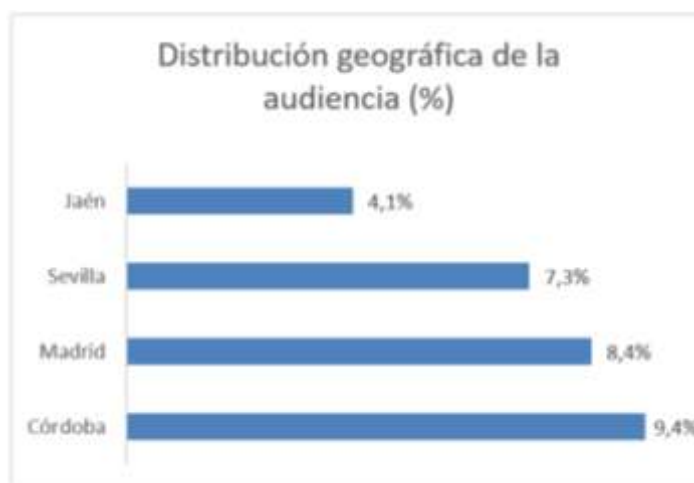
Gráfico 5. Publicaciones en RRSS en 2025



Gráfica 6. Métrica de Impresiones, alcance y visitas al perfil/página en 2025



Gráfica 7. Audiencia según edades en 2025



Gráfica 8. Distribución más representativa de la audiencia por provincias



Estos son los mejores contenidos en las diferentes plataformas en 2025:

Mejores contenidos del año
Instagram Posts



Visualizaciones: 49.281
Alcance: 36.901
E.R: 0,04%



Visualizaciones: 10.967
Alcance: 20.953
E.R: 0,1%



Visualizaciones: 16.485
Alcance: 8.023
E.R: 0,5%

*En base a E.R

Mejores contenidos del año
Instagram Posts



Visualizaciones: 21.430
Alcance: 15.169
E.R: 0,06%



Visualizaciones: 1.372
Alcance: 819
E.R: 0,8%



Visualizaciones: 2.724
Alcance: 788
E.R: 115,2%

*En base a E.R

Mejores contenidos del año
LinkedIn



Impresiones: 1.343
Alcance: 640
E.R: 84,4%



Impresiones: 1.252
Alcance: 774
E.R: 11,8%



Impresiones: 1.156
Alcance: 513
E.R: 130,2%

*En base a E.R



Durante este 2025 la estrategia digital y de contenidos evidencia una evolución positiva, marcada por un cambio de enfoque a mitad de año que ha potenciado el engagement y la calidad de las interacciones con la comunidad. Se destaca la consolidación de una audiencia más fiel y participativa, priorizando la calidad y el valor del contenido sobre el crecimiento cuantitativo de seguidores o el alcance masivo.

Durante 2025, cada red social ha reforzado su papel específico: Instagram como canal de conexión emocional y engagement, LinkedIn como espacio de posicionamiento profesional y reputación, y Facebook como soporte para la visibilidad y la interacción con una audiencia más madura. La apuesta por contenidos informativos, educativos y de divulgación ha fortalecido el posicionamiento de QvExtra! como referente en calidad, certificación y conocimiento del AOVE.

QvExtra! mantendrá la prioridad en la calidad y el valor de las interacciones, apostando por una comunidad activa y bien segmentada. Los contenidos continuarán enfocados a portar valor y reforzar la reputación de la marca, consolidando el papel de cada red social según sus objetivos y características.