

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

20 de junio de 2023



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Las exportaciones de aceite de oliva acumulan unas pérdidas del 37%.

Los contratos alimentarios deben inscribirse a partir del 30 de junio.

Grupo Oleícola Jaén, Premio Familia-Empresa BBVA-San Telmo Business School 2023 por la provincia de Jaén.

Lleno total en MUNDOLIVAR, el I Congreso Mundial de Olivicultura y Elaiotecnia.

Uso de residuos de la producción de aceite de oliva para depurar restos de medicamentos en aguas residuales.

El acuerdo de gobierno entre el PP y JMM incluye entre sus 100 medidas defender el traslado de la sede del Consejo Oleícola Internacional a Jaén.



Siéntete parte de la agricultura del futuro

En CaixaBank queremos apoyar a todas las personas que transformáis el sector agroalimentario. Por ello, hemos creado el mayor ecosistema de innovación agro con el que podremos poner en marcha nuevos proyectos de digitalización, dar un impulso a jóvenes y mujeres a través de la innovación y ofrecer acceso a Fondos Next Generation EU para una agricultura sostenible.

Entra en cualquiera de nuestras más de 1.600 oficinas, que cuentan con más de 3.000 gestores especializados, o en CaixaBank.es/agrobank y siéntete parte de la nueva era del mundo agro.



AgroBank

Las exportaciones de aceite de oliva acumulan unas pérdidas del 37%

A pesar del cierto optimismo que una parte del sector manifiesta por el buen ritmo de las salidas de aceite de oliva cada mes, en un contexto de una dramática campaña por el escaso volumen disponible, la realidad de nuestro comercio exterior no nos deja ninguna duda sobre como se están viendo afectadas las empresas exportadoras. No se trata sólo de poder conservar su posicionamiento en los mercados exteriores sino que al mismo tiempo hay que intentar que la situación actual no se convierta en una espada de Damocles que suponga perder clientes tradicionales que luego suponen mucho esfuerzo recuperar.

Los datos recogidos por el Ministerio de Agricultura son tajantes: En el periodo de octubre de 2022 a marzo de 2023, las exportaciones acumuladas se han quedado en 351.780 ton, de las que el 70% corresponde a AOVE + AOV. Mientras tanto, las importaciones han alcanzado las 116.112 toneladas, lo que arroja una tasa de cobertura del 302%.

Estas cifras indican que el promedio mensual de salidas se ha situado en las 58.630 ton, un 30% inferior a los niveles de la pasada campaña. Siendo el descenso del volumen exportado más acusado en el entorno de los países intracomunitarios, e Italia el más significativo.

Y si hablamos del comportamiento de las exportaciones en los mercados extracomunitarios se observa una caída general en todos los países, con la excepción del mercado ruso donde se experimenta un aumento del 8%

Exportaciones Intra UE – Extra UE

A la hora de analizar el comportamiento de las exportaciones de aceite de oliva español en los distintos mercados los datos estadísticos del Mapa recogen importantes diferencias entre los mercados comunitarios y de terceros países. Así, la caída del volumen de las exportaciones, respecto de la media de las cuatro últimas campañas y de la campaña pasada, han supuesto un – 19% para los países Extra UE , y de un recorte del 37% para el mercado Intra UE.

Importante destacar que en esta campaña se ha producido un gran incremento de las importaciones de Grecia y Turquía, mientras que se reducen aquellas con origen Portugal y Túnez, tanto en comparación con la campaña anterior como a la media de las cuatro últimas campañas.



Principales países importadores de AO español (Periodo octu 22/marzo 23)

- Italia 71.325 ton
- Estados Unidos 56.828 ton
- Portugal 44.718 ton
- Francia 32.330 ton
- Reino Unido 15.524 ton
- Japón 13.577 ton
- China 11.925 ton
- Australia 8.735 ton
- Brasil 8.066 ton
- Corea del Sur 5.912 ton
- Rusia 2.721 ton

Origen de las importaciones de aceite de oliva en España (Periodo octu 22/marzo 23)

- Portugal 45.723 ton
- Túnez 32.300 ton
- Grecia 13.310 ton
- Italia 8.856 ton
- Turquía 7.276 ton
- Argentina 1.815 ton
- Marruecos 1.193 ton

Fuente: [Olimerca](#)

Los contratos alimentarios deben inscribirse a partir del 30 de junio

La inscripción de los contratos alimentarios que se hayan formalizado con productores primarios o agrupaciones de éstos será obligatoria a partir de esa fecha, aunque se puede efectuar de manera voluntaria desde el pasado 31 de enero, como una forma de familiarizarse con el sistema.



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

kes.kubota-eu.com / @kubotaspain / #kubota

For Earth, For Life
Kubota



El Gobierno aprobó en diciembre de 2022 un decreto por el que se desarrolla dicho registro, que busca reforzar el cumplimiento la ley para el buen funcionamiento de la cadena alimentaria.

La finalidad del registro es suministrar a la AICA y al resto de las autoridades de las comunidades autónomas la información necesaria para comprobar que se cumple con la obligación de inscribir los contratos alimentarios y sus modificaciones, así como para realizar otras verificaciones en relación con la ley de la cadena alimentaria.

Todas las actuaciones inspectoras tienen carácter confidencial, ya que está prohibido emplear la información registrada, de naturaleza sensible, con fines informativos o estadísticos, puesto que su uso inadecuado puede ser contrario a la ley de la competencia.

El registro, que depende del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), está adscrito a la AICA, que muestra en su página web un [enlace de acceso](#).

Están obligados a inscribir los contratos los compradores de productos agrícolas y alimentarios, los primeros compradores de leche cruda y el integrador en los contratos de integración, siempre antes de la entrega del producto.

Para ello deberán darse de alta en el registro y solo podrán consultar la información de los contratos que inscriben.

Están exentos de la inscripción los contratos formalizados entre una cooperativa u otra entidad asociativa y sus socios en la entrega de los productos, o aquellos contratos de cooperativas y sociedades agrarias de transformación cuando recojan leche cruda de sus socios.

Fuente: [Efeagro](#)

Grupo Oleícola Jaén, Premio Familia-Empresa BBVA-San Telmo Business School 2023 por la provincia de Jaén

El acto se celebró en la sede de la Fundación San Telmo en Málaga que acogió la XXVI edición de los Premios Familia-Empresa que cada año otorga la Cátedra BBVA de Empresa Familiar de San Telmo Business School.

Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar

bioland
ENERGY

GRUPO
oleícola**jaén**

Av. Vilches, KM 3.5 - La Carolina (Jaén)
(+34) 953 68 08 15 - bioland@grupooleicolajaen.com

Con estos premios se otorga un reconocimiento a familias empresarias andaluzas y extremeñas que se distinguen por su comportamiento y sus valores ejemplares.

GRUPO OLEÍCOLA JAÉN es una empresa familiar dedicada a la elaboración y comercialización de aceite de oliva. También han aprovechado los subproductos del olivar como es la extracción del aceite de orujo o el uso del hueso de aceituna como combustible. La empresa se encuentra en su tercera generación. En sus 41 años de trayectoria con una vocación internacional desde sus inicios, la empresa ha crecido y se ha expandido con productos de calidad. A través de una fundación y un gran proyecto de oleoturismo que se pondrá en marcha en este mismo año, la empresa quiere difundir la cultura del aceite y el cuidado cosechero.

En el acto promovido con la colaboración de BBVA, participaron Juan Cano Ruano, presidente de la Cátedra BBVA de Empresa Familiar de San Telmo Business School, Francisco Javier Jerez Basurco, director territorial de la Zona Sur en BBVA, Isauro López Polo, miembro del Consejo de Dirección de San Telmo Business School y Francisco de la Torre Prados, alcalde de Málaga.

Los premios se remontan al año 1998, y en sus veintiséis ediciones, este premio se ha otorgado a familias empresarias del sur de España, que a lo largo de los años han demostrado su esfuerzo por crear riqueza social. Todas las empresas premiadas han sido propuestas por los distintos empresarios familiares que forman la Cátedra BBVA de Empresa Familiar de San Telmo Business School y su Consejo Asesor, considerándolas ejemplos de Empresas Familiares.

Los criterios analizados por el jurado para otorgar este premio son, entre otros: la tradición empresarial de la familia, la creación de empresas en entornos especialmente difíciles, el afán de internacionalizar, diversificar e innovar en la Empresa Familiar, las medidas adoptadas para fomentar la competitividad de la empresa, la creación de riqueza social, la adopción de medidas que faciliten la continuidad de la Empresa Familiar, etc.

Las familias premiadas junto con Grupo Oleícola Jaén son;

Familia Pulido. Empresa: RAMIFRÍO (Almería)

Ramifrío es una empresa familiar con 35 años de trayectoria en Almería. Actualmente se encuentra dirigida por la segunda generación y es reconocida por su crecimiento constante y su liderazgo en el sector del frío industrial y comercial. Destacan por su enfoque innovador, su estrecha vinculación con Almería y la contribución al desarrollo de la economía local.

NUTRI NAV

¿Sacas hasta la última gota
a tu software de gestión?
Nosotros te decimos cómo

Solicita una demo

Oficinas en: SEVILLA · ZARAGOZA · VALLADOLID Tel: 900 909 619 info@ayonet.es basado en Microsoft Dynamics 365 Business Central www.nutrinav.es



Familia Sánchez Pajares. Empresa: HERMANOS SÁNCHEZ PAJARES (Badajoz)

Hermanos Sánchez Pajares es una empresa dedicada a la fabricación y comercialización de vidrios aislantes, de seguridad y para interiores. Es una empresa familiar con 31 años de longevidad en la que actualmente conviven la primera y segunda generación. Desde sus inicios han apostado por la profesionalización y en la innovación de sus productos y nuevos usos del vidrio. La incursión en nuevos segmentos del mercado los ha llevado a convertirse en referentes del sector y recibir varios reconocimientos.

Familia Blasco Rey. Empresa: QUESOS DEL CASAR (Cáceres)

La empresa Quesos del Casar es una empresa familiar especializada en la elaboración y venta de quesos situada en Cáceres. Destaca por la innovación en formatos y la variedad de sus quesos, pero sobre todo por el gran compromiso de recuperar y preservar la esencia de los quesos tradicionales de Extremadura. La mejora continua ha sido la estrategia que les ha permitido ganar la confianza de sus clientes y el reconocimiento con varios premios a lo largo de su trayectoria.

Familia Ruiz-Galán. Empresa: SUPERMERCADOS RUIZ GALÁN (Cádiz)

La empresa familiar Supermercados Ruiz Galán inició su actividad en 1977 con los hermanos Ruiz Galán. El formato comercial se centra en una red de supermercados de proximidad y al por mayor. Su estructura interna está liderada por un Consejo de Administración. Actualmente son referentes en la calidad, los precios y el amplio surtido de sus productos. Es una empresa con un alto compromiso social y vinculación en la comarca.

Familia Martínez. Empresa: CARMELO MARTÍNEZ RODRÍGUEZ (Melilla)

Es una empresa matriz de un grupo de empresarial fundado en 1915 y que ofrece servicios integrales como operador logístico independiente con alcance internacional. La empresa trabaja como consignatarios de buques y empresa estibadora, agencia de aduanas y transportistas en el Puerto de Melilla. Esta empresa familiar tiene como CEO a José Luis Martínez Lázaro, quien también es presidente de la Asociación Andaluza de la Empresa Familiar.

Familia Carrillo. Empresa: PTV TELECOM (Córdoba)

PTV Telecom es una empresa con 40 años de historia que inició su actividad en diferentes ámbitos comerciales en Córdoba y que pronto comenzó en el mundo de las telecomunicaciones, para

The advertisement features the oliveCEPT logo on the left, with the text "Pulsos Eléctricos: más aceite y mejor calidad" and "Optimiza la extracción de aceite de oliva con la tecnología de pulsos eléctricos". On the right, three icons represent benefits: a bar chart for "Mayor rendimiento de AOVE", a heart for "Calidad mejorada", and a clock for "Mejor eficiencia". A dark green button at the bottom right says "Infórmate sin compromiso". The background is light green with a stylized olive branch and a heartbeat line.



convertirse en pionera de tecnología y ofrecer soluciones de cobertura y conexión. Esto le llevó a expandirse a otras ciudades de España y actualmente es referente del sector en servicios de Internet de fibra, Televisión, Teléfono Fijo y Telefonía Móvil compitiendo con otras grandes operadoras.

Familia Cuerva. Empresa: CUERVA (Granada)

Cuerva es una empresa familiar de generación, distribución y comercialización de energía eléctrica. Actualmente conviven tres generaciones en la empresa y está gobernada por un Consejo de Administración. Tienen una gran variedad de proyectos dedicados a la innovación y con un alto compromiso en la búsqueda de soluciones sostenibles.

Familia Rubio. Empresa: BODEGAS RUBIO 1893 (Huelva)

La empresa familiar Bodegas Rubio 1893 está especializada en la elaboración y distribución de vinos y brandy. Con 75 años de historia, la empresa, está en su tercera generación y el gobierno de la empresa está liderado por un Consejo Familiar. La empresa, centrada en la tradición del buen vino y el brandy, se ha posicionado como referente en su sector por la gran capacidad en innovación e internacionalización de sus productos. Dentro de sus proyectos, la empresa tiene varias acciones de vinculación en obras sociales.

Familia Martín. Empresa: GRUPO COREMSA (Málaga)

La empresa familiar Grupo Coremsa está enfocada a la formación secundaria, técnica y profesional. Con 31 años de historia, se encuentra en su segunda generación y gobernada por un Consejo de Familia y un administrador único. Actualmente está en expansión con 9 centros propios y más de 70 titulaciones. La empresa es una gran dinamizadora de empleo y colabora habitualmente con la sociedad malagueña.

Familia Rus. Empresa: GRUPO RUSVEL (Sevilla)

Grupo Rusvel es el grupo global empresarial de origen familiar más antiguo y diversificado de Andalucía. La empresa inició su actividad en el campo de la obra pública en el año 1921 por su fundador Salvador Rus. Con 102 años de historia, Grupo Rusvel está en su tercera generación y tiene la sede central junto a la Zona Franca y el Puerto de Sevilla. El grupo está consolidado en el sector de la construcción, inmobiliario, medioambiental y agua. Es una empresa comprometida con el desarrollo económico y social sostenible.

Fuente: [Oleícola Jaén](#)



Lleno total en MUNDOLIVAR, el I Congreso Mundial de Olivicultura y Elaiotecnia

Éxito rotundo en la convocatoria de **MUNDOLIVAR**, el I Congreso Mundial de Olivicultura y Elaiotecnia. La gran expectación que ha generado este encuentro, que tendrá lugar los días 22 y 23 de junio, ha permitido cubrir en tiempo récord todas las plazas disponibles en el Aula Magna de la Universidad de Córdoba -más de 600 cada día-, por lo que las inscripciones para ambas jornadas ya están cerradas.

Desde Grupo Editorial Mercacei y Grupo Agromillora –organizadores de esta importante cita- queremos agradecer la espectacular acogida dispensada por parte de todos los profesionales, agentes del sector, sponsors y ponentes a un congreso pionero que marcará un antes y un después en el mundo de la olivicultura y elaiotecnia.

MUNDOLIVAR es un evento único sin precedentes en el sector que reunirá a los principales actores de la cadena productiva y a los grandes referentes de la olivicultura internacional. Así, con más de **40 ponentes confirmados** y la presencia de las principales empresas del sector -con un área específica para expositores-, al encuentro asistirán el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, y la consejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Carmen Crespo, además de otras autoridades.

Con un enfoque transversal de 360°, y bajo ocho ejes temáticos -el aceite de oliva en el mundo, el Pacto Verde Europeo, la revolución genética, el olivar del futuro, el arte de elaborar un gran AOVE, Almazara 5.0, los polifenoles como parámetro de calidad y Marketing y Comercialización-, el Congreso presenta un atractivo formato que conjuga ponencias, mesas redondas y talleres prácticos donde se abordarán asuntos de máximo interés para el sector y se expondrán diversos casos de éxito.

Respecto a los **talleres**, solo quedan plazas libres para los de “Técnicas de cata para AOVEs singulares y de nuevas variedades” y “Sostenibilidad: Prácticas para mejorar el uso eficiente del agua y rentabilizar tu explotación”.

MUNDOLIVAR se antoja la ocasión perfecta no sólo para adquirir -y actualizar- conocimientos y descubrir las últimas tendencias, sino para establecer contactos comerciales y hacer networking en un evento multidisciplinar que abarca todos los eslabones de la cadena de valor.

Fuente: **Mercacei**



Uso de residuos de la producción de aceite de oliva para depurar restos de medicamentos en aguas residuales

Utilizar los residuos de la producción de aceite de oliva para la depuración de los restos de medicamentos en las aguas residuales y así evitar su llegada a los ríos y al medio marino, donde pueden ser nocivos para los seres vivos y los diferentes organismos que habitan estos ecosistemas. Esta es la tesis defendida por Silvia Escudero-Curiel, investigadora del grupo de Bioingeniería y Procesos Sostenibles, Biosuv, de Cintecx -Centro de Investigación en Tecnología, Energía y Procesos Industriales de la Universidad de Vigo-, en un artículo publicado en la revista *Environmental Pollution*, en el que se demuestra que el tratamiento es posible mediante la valorización de residuos industriales transformándolos en adsorbentes de fármacos.

La presencia de determinados medicamentos en el medio acuático es una preocupación creciente debido al alto riesgo ecotoxicológico tanto para los organismos como para la salud humana. Es el caso de antidepresivos como la fluoxetina (prozac), cuya presencia en las aguas se asocia con cambios de comportamiento en peces y moluscos, y de antibióticos de amplio espectro como las cefalosporinas, aumentando el riesgo de generar resistencia bacteriana. Estos fármacos forman parte del grupo de contaminantes emergentes junto con otras sustancias químicas, como ciertos pesticidas, detergentes y cosméticos, entre otros, que se han detectado recientemente en aguas residuales y que pueden ser perjudiciales para los seres vivos y los ecosistemas.

A partir del 'alperujo', subproducto del centrifugado de la aceituna

Según una investigación de la Unesco, estas sustancias llegan al medio marino y de agua dulce a través de los vertidos de las depuradoras municipales. En este sentido, el punto de partida para contener la expansión de estos contaminantes sería el tratamiento de aguas. Pero, ¿cómo tratarlos? ¿Es posible limpiarlos sin una gran inversión para las plantas de tratamiento y sin generar más impactos al mismo tiempo?

Los resultados de la investigación publicada por Silvia Escudero-Curiel demuestran que el tratamiento es posible mediante la valorización de residuos industriales transformándolos en adsorbentes de fármacos. En concreto, siguiendo los principios de residuo cero, en su trabajo utiliza el 'alperujo', un subproducto resultante de la centrifugación de la aceituna mientras se obtiene el aceite en la almazara, como precursor para obtener un adsorbente que capta el agua. contaminantes que las plantas de tratamiento no eliminan.



Basado en la economía circular y generando impacto cero, el objetivo de la obra es valorizar los residuos de las industrias locales para el tratamiento de aguas residuales. En el caso de la industria colaboradora en este estudio, Aceites Abril SL, su alto volumen de producción proporciona una gran cantidad de este subproducto que puede ser utilizado como adsorbente, en lugar de ser gestionado como residuo.

Carbonización hidrotérmica para eliminar fármacos de aguas residuales

El método utilizado en esta investigación consiste en la carbonización hidrotérmica, un procedimiento de conversión termoquímica que permite transformar la biomasa, en este caso el 'alperujo', en un material de carbono estructurado llamado biocarbón o hidrocarbón mediante la aplicación de temperatura (220°) en agua bajo presión de vapor saturada en un reactor de alta presión durante dos horas.

“Usando la valorización térmica de este residuo como adsorbente, resolvemos simultáneamente dos problemas: la gestión de los residuos derivados de la producción de petróleo por un lado y el tratamiento del agua por otro. De esta forma, generamos un producto de valor agregado, un adsorbente con el que obtuvimos muy buenos resultados, eliminando contaminantes con efectos ecotoxicológicos que las plantas de tratamiento no eliminan, como la fluoxetina y la cefazolina”, destaca Silvia Escudero-Curiel. “Es una tecnología que requiere poca inversión y que se aplicaría, de forma muy económica, como tratamiento de aguas, siguiendo los principios de economía circular y residuo cero, pero por falta de legislación aún no se ha implantado. Sin embargo, es solo cuestión de tiempo, ya que la Unión Europea está ultimando la legislación sobre este problema ambiental”. señala el investigador. Del mismo modo, Escudero-Curiel destaca que esta tecnología podría aplicarse en otros ámbitos haciéndola funcional para cubrir necesidades derivadas de otros problemas.

El grupo Biosuv de Cintecx está aplicando estas técnicas a otros procesos

En los últimos años se ha producido un aumento de la concentración de fármacos antidepresivos y antibióticos en el medio acuático, pero por el momento su presencia en el medio no está regulada. La imposibilidad de limitar el consumo de estos medicamentos por ser necesarios para la salud y el bienestar humano, unido a la falta de regulación que limite su presencia en el agua, implica la necesidad de identificar métodos que contribuyan a la eliminación en plantas de tratamiento de estas Sustancias ecotoxicológicas con efectos nocivos demostrados sobre los seres vivos y los ecosistemas, para el futuro. Es cuestión de tiempo que las autoridades competentes actúen al respecto. En este



LABORATORIO unaproliva

LABORATORIOS UNAPROLIVA SOCIEDAD ANONIMA
NIF/CIF A-23319619
Domicilio: Pol.Ind.Los Olivares C/Mancha Real Parc 38 23009 JAEN
Telefono 953 240 530 Movil 601 430 255
Correo Electronico: Lab@laboratoriounaproliva.com
www.laboratoriounaproliva.com

Especializados en el análisis físico químico y organoléptico del Aceite de Oliva

NUESTRO COMPROMISO EFICACIA Y RAPIDEZ



sentido, la comunidad científica, con trabajos como el de Silvia Escudero-Curiel, está un paso adelante para estar preparada cuando la legislación incluya este tratamiento.

Fuente: [Oleorevista](#)

El acuerdo de gobierno entre el PP y JMM incluye entre sus 100 medidas defender el traslado de la sede del Consejo Oleícola Internacional a Jaén

El acuerdo de gobierno suscrito ante notario por el Partido Popular (PP) y Jaén Merece Más (JMM) para gobernar el Ayuntamiento de la capital jiennense en este nuevo mandato municipal incluye entre sus 100 medidas defender el traslado de la sede del Consejo Oleícola Internacional (COI) a Jaén, una medida que figura en el bloque de Empleo y en el ámbito temporal del corto plazo.

El Consejo Oleícola Internacional es la única organización internacional intergubernamental dedicada al aceite de oliva y las aceitunas de mesa. Tiene su sede en Madrid, desde 1959, donde se creó bajo los auspicios de las Naciones Unidas. El COI contribuye de manera decisiva al desarrollo sostenible y responsable de la oleicultura y constituye un foro mundial donde se debaten las políticas a adoptar y se abordan los desafíos presentes y futuros. Entre sus miembros actuales figuran las principales entidades productoras y exportadoras internacionales de aceite de oliva y aceitunas de mesa. Los miembros productores del COI representan el 98% de la producción mundial de aceitunas, y se localizan principalmente en la región del Mediterráneo.

Otras medidas incluidas en el acuerdo de gobierno firmado son el centro de interpretación en la Villa Romana de los Robles y puesta en valor de la almazara, así como el estudio y análisis del déficit hídrico de la provincia y soluciones para el mismo mediante el desarrollo, entre otras, de la red de pantanos y tratamiento: Cerrada de la Puerta (Pozo Alcón); intervención ETAP Rumblar y la Fernandina; sistema Víboras–Quebrajano; presa de Siles y de Cadimo.

Fuente: [Oleum Xauen](#)