

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*17 de septiembre de 2024*



## HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Andalucía se posiciona como referente internacional de la agroalimentación en la II edición de AUTÉNTICA.

El COI y el CSIC renuevan su cooperación.

Jornadas de elaboración de compost de alperujo. Caso práctico.

Expertos debaten la "cuenta atrás" hacia el packaging y la economía circular.

Medidas para la mejora de la sostenibilidad en el proceso de extracción de Aceites de Oliva Vírgenes.



# Andalucía se posiciona como referente internacional de la agroalimentación en la II edición de AUTÉNTICA

Andalucía se posiciona con la segunda edición de AUTÉNTICA Premium Food Fest como referente del mejor sector agroalimentario del mundo, el que escogen los profesionales del comercio y también la gastronomía. Así lo ha puesto en valor este lunes el consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Ramón Fernández-Pacheco, que ha inaugurado una nueva edición de la que ya es “la mayor feria de la agroalimentación del sur de España” y por la que se espera que pasen hasta este martes más de 8.000 profesionales de la producción, la gran distribución, el pequeño comercio y la gastronomía.

Acompañado, entre otros, por el alcalde de Sevilla, José Luis Sanz, el consejero ha recorrido buena parte de los 251 expositores que llenan FIBES, el Palacio de Congresos y Exposiciones de Sevilla, y ha subrayado que “Andalucía aprovecha esta segunda edición de AUTÉNTICA para tocar las puertas de nuevos mercados, ya que al igual que es clave para la alimentación de media Europa, quiere ser referencia también en mercados americanos”. “Queremos que nuestra excelencia traspase fronteras y nuestros productos sean degustados en cualquier parte del mundo”.

En este sentido, ha sostenido que “esta feria agroalimentaria resulta fundamental para situar Sevilla y Andalucía como epicentro gastronómico internacional de productos agroalimentarios de alta calidad, muchos de ellos con el sello Gusto del Sur”. Pero, sobre todo, “es el escaparate perfecto para exhibir el músculo de un sector agroalimentario que, conocido y reconocido por la calidad, el sabor y la sostenibilidad de sus productos, está cada vez más vinculado con los mercados, con lo que demanda la cocina nacional e internacional, y lo que pide la sociedad en general”.

AUTÉNTICA es un encuentro que pone el foco en el eje ‘Marca-Producto-Productor’ con la clara intención de que Andalucía se abra al mundo y pueda dar a conocer el amplio abanico de productos y servicios en torno a la gastronomía, la distribución y el ‘retail’.

## La diferencia está en la calidad

Al respecto, el consejero ha insistido en que “Andalucía siempre se ha diferenciado por la calidad de sus productos agroalimentarios, fuente de salud y garantía de sostenibilidad” y ha puesto como ejemplos las 30 Denominaciones de Origen Protegida (DOP) -ocho de vinos y 22 de otros alimentos-, las 32 Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), entre las que hay 16 vinos de la tierra,



las 25 figuras de calidad en nuestros vinos, las 13 figuras de calidad en nuestro aceite de oliva virgen extra, y las 3 ETG (Especialidad Tradicional Garantizada) que, de momento, tienen el jamón, las tortas de aceite y la leche de granja.

“Unos datos que hablan por sí solos y que ponen de manifiesto la apuesta de Andalucía por la calidad diferenciada, sin duda un aspecto que la región abanderará en el mercado exterior”, ha abundado Fernández-Pacheco, quien ha reconocido que, precisamente uno de los objetivos marcados por el Gobierno andaluz para esta feria es fortalecer el liderazgo de Andalucía en el sector agroalimentario nacional e internacional e impulsar la internacionalización de la economía andaluza, “a través de los productos que marcan la mejor dieta del mundo, la mediterránea”.

### Líderes en exportación agroalimentaria

En esta línea, ha explicado que la comunidad andaluza es líder en exportación del sector agroalimentario con unas cifras que han batido récord en los seis primeros meses del año, superando los 8.903 millones de euros en ventas al exterior. Asimismo, el sector agroalimentario andaluz es líder en España, con una aportación del 19,5% del Valor Agregado Bruto (VAB) a nivel nacional.

Por último, Fernández-Pacheco ha asegurado que Andalucía “tiene los mejores productos de un sector agrario que es referente en prácticas sostenibles y AUTÉNTICA es muestra de toda la excelencia, de la forma de trabajar de los profesionales andaluces y de unos ingredientes de calidad únicos”.

### Grandes referentes gastronómicos

En este sentido, al alcalde de Sevilla, José Luis Sanz ha destacado que “con este evento Andalucía y Sevilla se consolidan como los grandes referentes gastronómicos y Sevilla se convierte en la capital de la gastronomía del sur de Europa”. Además, el primer edil ha informado que “hay que destacar el encuentro de la Academia Iberoamericana de Gastronomía que con motivo de la celebración de Auténtica reunirá en nuestra ciudad a 14 representantes de academias gastronómicas de Latinoamericanas”.

“Gracias a este encuentro, Sevilla será sede de la firma de un manifiesto global acerca de los objetivos de sostenibilidad en la gastronomía a nivel mundial. Esto reafirma las relaciones iberoamericanas que históricamente ha mantenido Sevilla y que estamos potenciando de cara a la conmemoración, en 2029, del Centenario de la Exposición Iberoamericana de 1929”, ha manifestado Sanz.



## La sostenibilidad e innovación tiene premio

Durante los dos días de segunda edición de la feria agroalimentaria AUTÉNTICA Premium Food Fest se espera la asistencia de más de 7.000 directivos de la gran distribución, retail, tiendas especializadas, alta gastronomía y hostelería, que podrán disfrutar de los más de 250 expositores, 223 ponentes y 109 sesiones de trabajo repartidos por seis auditorios distintos.

En esta edición, se premiará la sostenibilidad e innovación de la gran distribución y el sector HORECA (hostelería, restauración y cocina de autor) a través de una nueva edición de los 'Auténtica Excellence Award', que tiene entre sus categorías las de apuesta de la distribución y retail por el producto Premium, chef gastronómico, establecimiento de hostelería con valores Auténtica, Mejor proyecto de marketing y comunicación y Productor del año.

Fuente: [Junta de Andalucía](#)

## El COI y el CSIC renuevan su cooperación

El Consejo Oleícola Internacional (COI), a través de su director ejecutivo, Jaime Lillo, y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), a través de su vicepresidente de Asuntos Internacionales, Francisco Javier Moreno Fuentes, firmaron recientemente un Memorando de Entendimiento (MoU) que establece cómo ambas instituciones trabajarán juntas para crear sinergias en actividades relacionadas con la formación, la investigación y la cooperación técnica, así como en actividades implementadas como parte de proyectos de desarrollo bilaterales y regionales.

El CSIC y el COI mantienen relaciones institucionales desde hace varios años a través de frecuentes actividades de formación, cooperación, intercambio de experiencias e información, así como contribuyendo al debate internacional sobre la importancia de la agricultura en general y del olivar en particular.

El CSIC y el COI mantienen relaciones institucionales desde hace varios años a través de frecuentes actividades de formación, cooperación, intercambio de experiencias e información.

Las dos instituciones consideran que la investigación y la formación son inversiones esenciales para el futuro, de ahí la necesidad de situarlas en el centro de la estrategia de los países productores de aceite de oliva para promover el crecimiento y la creación de empleos sostenibles e inclusivos. La

**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@grupoleicolajaen.com



educación profesional y superior es un componente esencial del desarrollo humano, ya que proporciona las competencias de alto nivel que necesitan los expertos del sector oleícola.

El memorando de entendimiento también subraya el papel histórico central del olivo, que desempeña un papel fundamental en la economía, el paisaje, la protección del medio ambiente y la producción agrícola de los países oleícolas y en la vitalidad de las zonas rurales donde se cultiva, así como los beneficios para la salud del aceite de oliva y su papel como alimento básico esencial de la dieta mediterránea.

Fuente: [Olimerca](#)

## Jornadas de elaboración de compost de alperujo. Caso práctico

El próximo miércoles 25 de septiembre desarrollaremos una jornada de transferencia de resultados y visita a la planta de compostaje de la S.C.A. San Vicente (Mogón, Jaén).

### Programa:

**9:30 RECEPCIÓN**

**10:00 INAUGURACIÓN**

**D. Francisco Miralles Jiménez**

*Alcalde de Villacarrillo*

**Dña. Soledad Aranda Martínez**

*Delegada Territorial de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Junta de Andalucía en Jaén*

**D. José Gilabert Blázquez**

*Presidente de la S.C.A. San Vicente (Mogón, Jaén)*

**D. José A. García Mesa**

*Investigador Principal. Centro IFAPA Venta del Llano. Mengíbar (Jaén) Coordinador del proyecto ORULAND*



**10:30 LOS SUBPRODUCTOS DE ALMAZARA EN EL CONTEXTO ACTUAL D. José A. García Mesa**

*Investigador Principal. Centro IFAPA Venta del Llano. Mengibar (Jaén)*

**11:15 COMPOST DE ALPERUJO: ELABORACIÓN Y APLICACIÓN EN EL OLIVAR Concepción García-Ortiz Civantos**

*Técnico Especialista Principal. Centro IFAPA Venta del Llano. Mengibar (Jaén)*

**12:00 CASO PRÁCTICO: S.C.A. SAN VICENTE (MOGÓN, JAÉN) D. José Gilabert Blázquez**

*Presidente de la S.C.A. San Vicente (Mogón)*

**12:45 PLANTA DE COMPOSTAJE: VISITA A LAS INSTALACIONES Y DEMOSTRACIÓN**

**Para inscribirse, tienen 2 opciones:**

1. A través del enlace,  
<https://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/cursosyjornadas/es/curso/2024-n-v-i-445-2>
2. Rellenando la solicitud adjunta, y re-enviándola a esta dirección de correo ([mariae.escuderos@juntadeandalucia.es](mailto:mariae.escuderos@juntadeandalucia.es)), junto con una fotocopia de su DNI.

Fuente: [IFAPA](#)

## Expertos debaten la "cuenta atrás" hacia el packaging y la economía circular

El nuevo Reglamento Europeo de Envases y Residuos de Envase se aprobará de forma definitiva este mes de noviembre y el 1 de enero de 2025 entra en vigor la normativa para envases comerciales e industriales, entre otros. El [VI Congreso de Packaging y Economía Circular](#) -que tendrá lugar el



próximo 3 de octubre y que está organizado por el Cluster de Envase en Valencia- ofrecerá las claves sobre el grado de preparación de las empresas frente a las nuevas obligaciones europeas y nacionales, así como la forma de afrontarlas con tecnologías dinamizadoras y la exposición de casos de éxito.

Las nuevas tecnologías y procesos, los esfuerzos de las empresas en materia medioambiental y de I+D+i, así como la legislación, siguen marcando el camino hacia la economía circular. En esta línea, el nuevo Reglamento Europeo de Envases y Residuos de Envase se aprobará de forma definitiva en la sesión plenaria del Parlamento Europeo del 13 y el 14 de noviembre, y su entrada en vigor será tras su publicación en el Diario Oficial las semanas siguientes. Se trata de la normativa que más va a impactar en la industria de forma general, marcando objetivos en materia de reducción, reutilización, reciclabilidad, contenido de material reciclado y compostabilidad de envases.

Para debatir cómo responder a estos retos de la nueva normativa y otros como la entrada en vigor de la de envases comerciales e industriales (1 de enero de 2025), o cómo implementar nuevas tecnologías, el Cluster de Innovación en Envase y Embalaje organiza la VI edición del Congreso de Packaging y Economía Circular, que reunirá una vez más a la cadena de valor del envase para resolver dudas sobre las tendencias, los retos y las oportunidades presentes en este ámbito, además de presentar nuevas tecnologías dinamizadoras de esta nueva economía verde, y aportar casos de éxito procedentes de diversos expertos y de empresas usuarias de envases.

En concreto, el encuentro se realiza mediante un debate abierto que tendrá lugar el 3 de octubre en la Escuela de Negocios Lluís Vives, situada en el Parque Tecnológico de Paterna (Valencia), y que está financiado por la Conselleria de Innovación, Industria, Comercio y Turismo de la Generalitat Valenciana. También cuenta con la colaboración de Eurobox, Grabalfa, DS Smith, Encaja Embalajes, Litoturia Packaging, Gráficas Lersi, Grupo La Plana, Coscollola, Baumer hhs y Ecoembes.

### **Packaging y economía circular, a debate**

Tras la bienvenida de la mano de Amaya Fernández, presidenta del Cluster de Envase, y de representantes de la Generalitat Valenciana, se iniciará el encuentro con una ponencia inicial de Aranzazu Narbona, academic director de ESADE.

A continuación, empezará la primera mesa de debate en la que se abordará el entorno técnico y legislativo con Enrique López, jefe de servicio de Prevención y Reutilización de Recursos en la Conselleria de Medio Ambiente de la Generalitat Valenciana; y Víctor Borrás, director comercial en España en Knauf Industries.



Tras un café networking, intervendrán en la segunda mesa de debate sobre el reciclado, Carlos Rubio, coordinador de proyectos de transformación de química-tecnología en Repsol; Pablo Sabater, business development manager en Trans Sabater; y Jaime García, managing director en Guzman Polymers.

La tercera mesa de debate, centrada en las tecnologías dinamizadoras de la economía circular, será moderada por Àlex Brossa, cluster manager del Packaging Cluster y contará con centros tecnológicos de referencia en la materia como son ITENE, AIMPLAS, AINIA y AITEX.

La cuarta mesa de debate abordará experiencias y casos empresariales de éxito llevados a cabo en empresas usuarias líderes en sus sectores. En ella intervendrán Andrea Martínez, técnico de calidad en envases en Vicky Foods; Jorge Martínez, Packaging manager en Pascual; María Plasencia, packaging innovation manager en Sanlucar Fruit; y Joan Alcaraz, coordinador de Packaging en Platos Tradicionales.

Finalmente, el director del Cluster Jesús Pérez, expondrá las conclusiones para cerrar el evento. El acceso es libre con inscripción previa en

Desde la organización han resaltado que una de las posibilidades de este congreso es que los asistentes pueden plantear dudas e intercambiar opiniones con los expertos desde el momento de la inscripción y de manera interactiva durante el evento.

Fuente: [Mercacei](#)

## Medidas para la mejora de la sostenibilidad en el proceso de extracción de Aceites de Oliva Vírgenes

1. S. Redondo-Redondo, Centro Tecnológico Agroalimentario Nacional “Extremadura” CTAEX. Villafranco del Gadiana (Badajoz, España).
2. M. Zambrano, M.Ledesma , A. Montaña, S.C. Viñaoliva (Almendralejo, Badajoz, España).
3. Díaz-García, Río Lacarón, S.L. (Torremayor, Badajoz, España).
4. F. Chamizo, Compañía Extremeña de Producción e Investigación Agroalimentaria S.A. Villafranco del Gadiana (Badajoz, España).



En los últimos años la palabra sostenibilidad ha estado presente en muchos encuentros de todo el sector agroalimentario, no siendo el olivar y los aceites de oliva ajenos a ella. No obstante, dicha sostenibilidad se ha focalizado principalmente a nivel agrícola, con la producción de la aceituna y gestión de subproductos, sin que se haya prestado suficiente atención a los aspectos que ocurren dentro de la almazara. En este artículo se desea dar protagonismo a cómo en la almazara se puede seguir esta apuesta a la sostenibilidad, así como anotar los puntos clave que han sido identificados por el Grupo Operativo Regional DOULIVA. Estas anotaciones deben ser un punto de inicio para conseguir concienciar a productores de olivar y aceites de oliva de la necesidad de seguir buscando mejoras y corregir errores para seguir produciendo la mejor grasa nutricional que existe de una forma más sostenible, sin olvidar que se está en una actividad económica.

Erróneamente, en muchas ocasiones se simplifica la sostenibilidad empresarial como medidas para reducir el consumo de insumos no renovables, así como minimizar la huella de carbono de un producto. La sostenibilidad abarca aspectos muchos más amplios que incluso no están relacionado directamente con el cuidado del material vegetal o del proceso físico de extraer el aceite, como los temas sociales y económicos. Generar una rentabilidad financiera creará valor ambiental y social a medio y largo plazo, de forma que se contribuya al progreso y al bienestar de las comunidades donde operan y de las generaciones futuras. Es decir, no es solo no impactar negativamente sobre el medioambiente, sino que abarcaría más ámbitos: gobernanza, derechos laborales y humanos.

No obstante, a continuación, solo se abordarán aspectos relacionados con el proceso de extracción física de los aceites de oliva vírgenes, siendo los otros aspectos claves de sostenibilidad en un futuro artículo sin que ello signifique un ámbito menor con respecto al abordado ahora.

Ver artículo completo [aquí](#)

Fuente: [Interempresas](#)



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

