

Proyecto de Citoliva para reducir el impacto ambiental

'Oilca' pretende mejorar la competitividad de las empresas oleícolas aplicando principios de ecoeficiencia

M. L.

El Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite (Citoliva) lidera el proyecto internacional 'Oilca' que pretende mejorar la competitividad de las empresas del sector y reducir el impacto ambiental en la producción del aceite de oliva mediante la aplicación de los principios de la ecoeficiencia. Así se puso de manifiesto ayer durante la presentación oficial del proyecto (aprobado por la iniciativa comunitaria Sudoe (Espacio Sudoeste Europeo), cuyo objetivo es mejorar la competitividad del sector oleícola de esta zona.

El acto estuvo presidido por la directora general de Citoliva, Cristina de Toro de Navero, y el subdirector general de Fomento Industrial e Innovación del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, Ernesto Ríos López, acompañados por el delegado provincial de Economía, Inno-

vacación y Ciencia, Manuel Gabriel Pérez.

Ríos López expresó el apoyo del Ministerio a este tipo de iniciativas que «añaden un producto tan clave para nuestra institución e insignia de la dieta mediterránea como es el aceite de oliva y que a la vez está vinculado con uno de los temas que incluye el programa de nuestro Ministerio, la sostenibilidad, al pretender determinar la huella ambiental».

Por su parte, Cristina de Toro, destacó durante su intervención la intención del equipo de trabajo del proyecto para aunar esfuerzos con el objetivo de potenciar la I+D+i en el sector del aceite de oliva, transformándose en la mejora de la competitividad e internacionalización de nuestro tejido empresarial oleícola e industrias afines.

Manuel Gabriel Pérez expresó la satisfacción de la Junta de Andalucía por el hecho de que un centro tecnológico que forma parte del sistema andaluz de innovación esté al frente de una iniciativa «muy importante». «Es un centro que apoyamos y que lidere un trabajo tan importante pone de manifiesto que las cosas se están haciendo bien», ha remarcado.

'Oilca', presentada en el mes de abril al Programa de Cooperación Territorial del Sudoe, nace con el propósito de consolidarlo como un espacio de cooperación territorial en los ámbitos de la competitividad y la innovación, el medio ambiente, el desarrollo sostenible y la ordenación del territorio, que contribuya a reforzar la cohesión económica y social en el seno de la Unión Europea. Cuenta con la financiación de los fondos Feder.

Objetivo principal

El objetivo principal del proyecto es determinar la huella de carbono de la producción del aceite de oliva, la gestión de sus residuos y los costes que se le asocian. Para realizar la cuantificación de las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) se utilizará como herramienta el Análisis de Ciclo de Vida (ACV) en su modalidad de la cuna a la puerta, que evaluará cuatro procesos: el olivar, la almazara, la orujera y el compostaje como opción de gestión de residuos. Como objetivo secundario se plantea el diseño e implantación de una ecoetiqueta.

Para abordarlo se ha creado un consorcio en el que junto a Citoliva



El objetivo es mejorar la competitividad del sector. :: IDEAL

va participarán como socios benéficos el Centre Tecnològic de Manresa (CTM) en Barcelona; el Instituto Andaluz de Tecnología (IAT) de Sevilla; el Centro para Valorización de Residuos (CVR) de Braga Portugal, y el Laboratoire de Chimie AgroIndustrielle (LCAI) ubicado en la ciudad francesa de Toulouse, mientras que como socio asociado estará el Associação de Olivicultores de Tras-os-Montes e Alto

Douro (Aotad), en la portuguesa Mirandela. Citoliva será la entidad responsable de la coordinación y gestión del proyecto. Asimismo, llevará a cabo el análisis del inventario de costes y liderará la fase de transferencia de tecnología a empresas. Por último, realizará una evaluación final mediante una auditoría técnica interna y otra externa que servirá para emitir un informe de calidad final del estudio.

Habrán movilizaciones si el Ministerio no activa el almacenamiento privado

C. CABRERA

Se avecinan tiempos convulsos en el sector del olivar. Los olivicultores llevan ya mucho tiempo aguantando los bajos precios del aceite de oliva y están dispuestos a plantar cara a las Administraciones para que se ponga remedio a la grave situación económica en la que llevan ya sumidos más de dos años. Lo dice muy claro el secretario general de COAG-Jaén, Rafael Civantos: «La próxima semana tendremos una reunión con la ministra de Medio Ambiente, Rural y Marino, Rosa Aguilar, de la que espe-

ramos que salga un compromiso de apostar por el almacenamiento privado». «En caso contrario -añade Civantos- no vamos a quedarnos quietos y vamos a plantear movilizaciones hasta que el MARM se comprometa a luchar por los intereses de los oleicultores». La Coordinadora asegura que los olivicultores jaenenses han perdido ya más de 300 millones de euros por los reducidos precios.

Esta organización agraria no es la única que lleva desde 2008 pidiendo la activación de este mecanismo, ya que también Asaja, ade-

más de Faeca consideran que supondría una posible solución a la crisis de precios que sufre el sector, como ya se comprobó cuando se puso en marcha hace un año y medio. En la campaña 2008/2009, el almacenamiento de 36.000 toneladas de aceite consiguió la recuperación de los precios en 0,60 euros el kilo, aunque Faeca ha lamentado varias veces que «la medida llegó tarde cuando el grueso de la cosecha, el 80 por ciento, había salido ya de las almazaras para ser comercializado».

La misma reivindicación conti-

nuó durante la campaña 2009/2010 aunque finalmente no prosperó, de modo que los precios de liquidación a los olivicultores «fueron ruinosos», agrega Faeca -en torno a 1,80 euros el kilo, cuando los costes acumulados del aceite de oliva a la salida de almazara se sitúan, según estudios de la propia Administración, entre 2,20 y 2,40 euros el kilo.

Precios de referencia

Sin embargo, Bruselas se escuda en que con la normativa en la mano (Reglamento número 1234/2007) no es posible poner en marcha este mecanismo, ya que no se ha llegado a los precios mínimos de activación, que se establecen en 1,78 euros/kilo para el virgen extra, 1,71 euros/kilo para el virgen, y 1,56 euros/kilo, para el lampante. Actualmente -según el Sistema de Pre-

cios en Origen PoolRed- el virgen extra se vende a 1,98 euros el kilo, el aceite virgen a 1,80 euros el kilo, mientras que el lampante se cotiza a 1,71 euros/kilo.

Sin embargo, tanto las organizaciones agrarias como Faeca recuerdan que se tratan de precios no actualizados y que han quedado desfasados, ya que fueron aprobados en los años noventa. Por ello, apelan al artículo 33 de dicho Reglamento en el que se recoge la posibilidad de activación por «perturbación grave de mercado». En la actualidad los valores que se registran se encuentran por debajo de los costes medios de producción, situados en los 2,49 euros por kilo en el caso del virgen extra en el último Observatorio de Precios de los alimentos del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM).



URBANIA
Feria de Madrid
ENCUENTRO

19-23
Enero

2011
Fitur
Feria Internacional de Turismo



De miércoles 19 a viernes 21, SÓLO PROFESIONALES: de 10 a 19 h.
Sábado 22 y domingo 23, ABIERTO AL PÚBLICO: de 10 a 20 h.

www.fituronline.com

LÍNEA IFEMA

IFEMA

IFEMA

LÍNEA 8
Campo de las Naciones