

•  
•  
•  
•  
•  
•  
•

# Documento de reflexión

## Ley del Olivar

**Grupo de Sector  
transformador**

**Enero (2009)**

**Versión 1**



JUNTA DE ANDALUCÍA

SECRETARÍA GENERAL DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y DESARROLLO RURAL

# Documento de reflexión: Ley del Olivar

## Grupo de sector transformador

### Índice de Contenidos

<u>1. Datos de partida</u> .....	3
<u>1.1. Aceite de oliva y derivados</u> .....	3
1.1.1. Almazaras .....	3
1.1.2. Extractoras de orujo .....	4
1.1.3. Refinerías .....	5
1.1.4. Envasadoras .....	5
1.2. Aceituna de mesa .....	5
<u>2. Debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades</u> .....	7

# 1. Datos de partida

## 1.1. Aceite de oliva y derivados

El sector industrial de “Aceites y Grasas” cuenta con el 13% del total de establecimientos agroindustriales de Andalucía (1.047 establecimientos), creando el 11,4% de los puestos de trabajo, el 33,5% de los ingresos y el 16,2% del Valor Añadido Bruto a precios básicos.

Asimismo, aunque la mayor parte de estas industrias (el 66%) son de pequeña dimensión y tienen menos de 5 empleados, proporcionalmente crean más empleo que otro tipo de agroindustrias, ya que, de media, en el conjunto de la agroindustria andaluza las industrias con menos de 5 empleados llegan a representar hasta el 76% del total. Igualmente, la gran mayoría de los empleos de esta agroindustria asociada al olivar son rurales, lo que la convierte en un medio básico de mantenimiento de la población en este medio.

### 1.1.1. Almazaras

El importante número de almazaras, diseminadas por todo el medio rural, es un elemento característico del sector oleícola: 814 almazaras estuvieron en funcionamiento en Andalucía durante la última campaña 2007/08, localizándose fundamentalmente en las provincias de Jaén (40%), Córdoba (22%) y Granada (16%).

Otros aspectos relevantes de estas almazaras son su integración con el sector productor (más de la mitad de las almazaras andaluzas son cooperativas, y además concentran el 70% de la producción de aceite), la presencia de almazaras de reducida dimensión (en torno al 65% de las almazaras andaluzas no superan de media las 1.000 toneladas de aceite), su importante esfuerzo en modernización (prácticamente la totalidad tienen actualmente sistemas continuos de centrifugación de dos fases, cuando eran una exigua minoría a principios de los años 90 del siglo XX frente a los sistemas de tres fases) y en la calidad del aceite obtenido (prácticamente el 80-85% del aceite producido puede catalogarse como “virgen” o “virgen extra”).

Igualmente, aun cuando en las almazaras sigue predominando de forma destacada la venta a granel, cabe resaltar su entrada progresiva en los procesos de envasado y de posicionamiento en los eslabones finales de la cadena de comercialización, situando en el mercado sus productos bien directamente o bien a través de la participación en cooperativas de segundo o ulterior grado.

*¿Es adecuado el número de almazaras presentes en Andalucía? ¿tienen suficiente dimensión? ¿constituyen las almazaras de escasa dimensión un elemento necesario para el mantenimiento de la actividad productiva en los pequeños municipios? ¿qué infraestructuras son más necesarias?*

*¿Es viable la figura cooperativa para la gestión de grupos de gran dimensión? ¿qué otras fórmulas asociativas son interesantes para las almazaras, tanto con los olivicultores como con los comercializadores?*

***¿Puede seguir avanzándose en la obtención de aceites de oliva de mayor calidad? ¿se están desarrollando nuevos productos? ¿es viable la gestión de diferentes líneas de productos, orientados a las demandas del mercado? ¿la distribución de las ventas en las almazaras se ajusta realmente a la demanda de aceite existente, o está limitada por su capacidad de almacenamiento?***

***¿Es necesaria la modernización de algún proceso ligado al proceso productivo?***

En cuanto a los problemas ambientales derivados de la actividad de las almazaras, los actuales sistemas continuos de centrifugación de dos fases han logrado reducir el consumo de agua y de energía (por ejemplo, no añadiendo agua caliente al decantador centrífugo), además de reducir los efluentes residuales al sustituir la generación de alpechín por una “pasta” como el alpeorujo, con menor carga contaminante y sin los requerimientos de almacenamiento en grandes balsas propios de los sistemas de tres fases. No obstante es un subproducto que presenta mayores problemas de gestión para las extractoras de orujo.

***¿Existen otros problemas ambientales asociados a las almazaras, de ruidos, emisiones, filtraciones, olores, etc.? ¿se está desarrollando el uso de energías renovables o alternativas? ¿se automatiza y controla de forma eficiente el consumo de agua y energía?***

### **1.1.2. Extractoras de orujo**

En Andalucía se contabilizan 38 extractoras de orujo, la mayor parte en Jaén (17) y Córdoba (12).

Estas industrias permiten la eliminación y aprovechamiento de un subproducto que en ocasiones supone un problema de gestión (mayor humedad en los sistemas de dos fases actuales, escaso contenido graso, problemas de transporte y almacenamiento). Obtienen aceite de orujo de oliva crudo, el cual no se puede destinar directamente al consumo, sino que es necesario someterlo a un proceso de refinado en las industrias de refino para obtener finalmente el aceite de orujo de oliva refinado.

Aparte del descenso progresivo en el consumo de este tipo de aceite de orujo, determinados problemas ambientales (de emisión de partículas) y de eficiencia energética durante la combustión de orujillo han llevado en los últimos años a una situación delicada a las extractoras tradicionales, lo que ha producido el predominio de las extractoras que realizan el secado mediante cogeneración que a partir de gas natural, obtienen energía térmica, destinada al secado, y eléctrica, que luego pueden vender.

Asimismo, es de destacar el desarrollo y puesta en marcha de nuevas alternativas industriales, en las que el orujo no se dirige principalmente a la obtención de aceite, sino directamente a la generación de energía eléctrica mediante combustión o al compostaje.

***¿Puede condicionar el descenso progresivo en el consumo de aceite de orujo la viabilidad de este tipo de industrias? ¿qué problemas ambientales podrían originarse ante una crisis de este tipo de industrias? ¿es necesaria su reconversión (total o parcial) hacia la obtención de nuevos productos y servicios? ¿existen mecanismos alternativos de gestión del orujo?***

### 1.1.3. Refinerías

En Andalucía se contabilizan 14 refinerías: 6 en Sevilla, 5 en Córdoba, 2 en Jaén y 1 en Málaga. El nivel tecnológico de este tipo de industrias es relevante, abasteciéndose para la elaboración de sus productos de aceite lampante (al cual dan salida para su consumo) y de otros aceites vírgenes procedentes de las almazaras.

Por otra parte, las refinerías más importantes que operan en Andalucía pertenecen a los grandes grupos oleícolas, que integran la actividad productiva de las refinerías con en el envasado final de los productos y, según los casos, con el refinado de otro tipo de aceites procedentes de oleaginosas.

*¿Cómo se articulan las relaciones contractuales entre las refinerías y las almazaras? ¿son adecuadas? ¿qué papel tienden a desempeñar este tipo de industrias con la mejora progresiva de las calidades de los aceites de las almazaras, aptos en su gran mayoría para el consumo? ¿qué implica el que gran parte de las refinerías refinan tanto aceite de oliva como otros aceites sustitutivos del mismo?*

*¿Cuáles son los principales problemas ambientales que se derivan de la actividad de estas refinerías?*

### 1.1.4. Envasadoras

El número de envasadoras en Andalucía durante la campaña 2007/08 fue de 585, envasando en torno al 60% del aceite obtenido en las almazaras andaluzas. La producción envasada se concentra en las provincias de Sevilla (35,4%), Jaén (25,3%) y Córdoba (24,4%).

Aun cuando el número de envasadoras es elevado, prácticamente el 70% del aceite envasado en Andalucía es producido sólo por 10 plantas envasadoras, pertenecientes en su gran mayoría a los grandes grupos oleícolas que compran el aceite a las almazaras. En el lado opuesto se sitúa un importante número de envasadoras asociadas a almazaras, cuya capacidad de envasado es muy reducida y, en gran parte, para producciones destinadas al autoconsumo o a mercados muy locales.

*¿Suponen las almazaras y las grandes envasadoras dos actores del complejo olivarero con perspectivas y estrategias escasamente coincidentes? ¿se está consolidando el envasado por parte de las almazaras, o cada vez más se concentra en los grandes grupos distribuidores y comercializadores? ¿es rentable y competitivo el proceso de envasado por parte de las pequeñas almazaras?*

## 1.2. Aceituna de mesa

En Andalucía existen 250 industrias de aderezo (entamadoras) y de envasado de aceitunas de mesa, destacando las provincias de Sevilla (64% de estas industrias), Córdoba (14%) y Málaga (12%).

En torno a la tercera parte de estas industrias son tanto entamadoras como envasadoras, predominando las figuras jurídicas de naturaleza privada (empresario individual, S.A., S.L.) en las industrias que a la vez entaman y envasan, y adquiriendo las figuras cooperativas mayor presencia en aquellas industrias que son sólo entamadoras, y que venden sus producciones a envasadoras o directamente a granel en pequeños mercados.

***¿Constituye la venta a granel una estrategia viable a medio plazo para las pequeñas entamadoras? ¿puede estar condicionada esta actividad ante los cada vez mayores requisitos de control, trazabilidad y sanidad?***

***¿Qué implica el predominio de las figuras de naturaleza privada en las grandes industrias del sector de la aceituna de mesa? ¿propicia estrategias organizativas diferentes a las que se dan en el sector del aceite?***

***¿Cuáles son los principales problemas ambientales asociados a estas industrias? ¿existen infraestructuras adecuadas para el tratamiento de efluentes?***

Por otro lado hay que destacar que, a pesar de la modernización integral llevada a cabo en los procesos de aderezo y envasado, la cantidad de agua que se necesita en los procesos y, por consiguiente, el volumen de agua residual generada sigue siendo aún importante, lo cual se agrava si se tiene en cuenta su elevado poder contaminante<sup>1</sup>.

***¿Existen otros problemas ambientales de relevancia asociados a la actividad de las entamadoras? ¿cómo se gestionan los recursos hídricos? ¿se automatiza y controla de forma eficiente el consumo de agua y energía?***

---

<sup>1</sup> Tanto las lejías y las aguas de lavado, como las salmueras empleadas en aderezo, presentan un alto contenido en sustancias orgánicas, lo que da lugar a una elevada demanda bioquímica de oxígeno (DBO5). Por otra parte, los pHs generados en estos efluentes suelen ser bastante extremos (bastante ácidos en el caso de las salmueras, y extremadamente básicos en el caso de las lejías y las aguas de lavado).

Nombre y Apellidos: \_\_\_\_\_

## 2. Debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades

Valorar de 0 (completamente en desacuerdo) a 5 (completamente de acuerdo)

### Sistema externo

AMENAZAS						
	0	1	2	3	4	5
Reducción paulatina de la financiación europea al sector agroindustrial.						
Incremento de los costes energéticos.						
Incertidumbre ante la liberalización del comercio a escala mundial (acuerdos OMC), con acceso al mercado comunitario de países emergentes.						
Concentración progresiva de la capacidad de decisión del sector en importantes grupos empresariales, frente a los modelos cooperativos.						
Aumento de las exigencias de la sociedad en relación con la seguridad alimentaria y el respeto medioambiental.						
Dependencia tecnológica del exterior.						
Tendencia a un mayor dominio de las grandes cadenas de distribución sobre la industria oleícola.						
...						

OPORTUNIDADES						
	0	1	2	3	4	5
Desarrollo de mercados de alto valor adquisitivo demandantes de producciones de valor añadido y diferenciadas.						
Asociación del aceite y las aceitunas de mesa con hábitos nutricionales saludables, asociados a la “dieta mediterránea”.						
Utilización de nuevas tecnologías en la transformación y comercialización de productos.						
Mayores posibilidades de comunicación e intercambio de conocimientos a través de las TIC.						
Desarrollo de herramientas (sistemas de información y aplicaciones telemáticas) para una mejor planificación de la producción, trazabilidad, control de residuos en origen y comercialización.						
...						



### Sistema interno

DEBILIDADES						
	0	1	2	3	4	5
Atomización de las almazaras.						
Predominio de la venta a granel por parte de las almazaras, con escaso valor añadido.						
Dificultad de coordinación entre diferentes tipos de industrias del sector del aceite (almazaras, refinerías, envasadoras).						
Dificultades las extractoras de orujo (descenso del consumo de aceite de orujo, problemas ambientales, dependencia energética) con los consecuentes problemas para la gestión de este subproducto.						
Concentración de la capacidad de envasado en mano de pocos operadores.						
Escasa conexión entre productores y envasadores.						
Repercusión directa en los procesos industriales de costes por la aplicación de nuevos requisitos normativos (trazabilidad, control analítico, etc.).						
Contaminación de acuíferos derivados de la producción de alpechín en almazaras con sistemas de extracción antiguos.						
Carencias formativas de los gestores de las almazaras.						
Problemas de capacidad organizativa que dificultan la financiación, innovación, comercialización, asociación, etc.						
Reticencias a perder el poder de decisión a favor de órganos superiores, lo que dificulta el asociacionismo.						
Importante generación de residuos en las entamadoras, procedentes del uso de aguas con lejías, aguas de lavado y salmueras.						
Escasa capacidad de almacenamiento.						

FORTALEZAS						
	0	1	2	3	4	5
Integración e identificación con en el medio rural y su población.						
Desarrollo de industrias asociadas a la generación de biomasa o energía a partir de subproductos (orujo, poda).						
Integración de entamadoras y envasadoras en el sector de la aceituna de mesa.						
Importancia de las fórmulas asociativas en las almazaras, integradas directamente con las explotaciones						
Incipiente diferenciación de productos (aceites varietales, nuevos tipos de aderezo...)						
Auge de producciones obtenidas a partir de sistemas de producción respetuosos con el medio ambiente.						
Desarrollo de sistemas informáticos de gestión y control de los sectores productivos.						
Importante esfuerzo de modernización tecnológica de las instalaciones						
Proceso progresivo de integración de agentes (cooperativas de segunda grado, interprofesionales...)						
...						