



**AGRO  
SEVILLA**

# EXPORTADORES DESDE EL ORIGEN

---

**Líder Mundial en Aceituna de Mesa**

---

# LAS ACEITUNAS DE MESA UN ALIMENTO DE CALIDAD Y SEGURO

## Introducción

La aceituna es un producto muy apreciado culinariamente desde épocas antiguas, inicialmente se utilizó para la extracción de aceite, pero ya desde el siglo I se hace referencia a su consumo directo en distintas preparaciones: en salmuera, aliñadas con hinojo, con hojas de lentisco y vinagre, etc. Dicho consumo y preparación tradicional de la aceituna, como es sabido en nuestra tierra, se ha ido transmitiendo de padres a hijos a lo largo de los años, donde en las casas se preparaban y preparan las aceitunas para autoconsumo (aliñadas, partidas, rajadas, para el año, etc.), empleando aceitunas en todos sus estados de madurez, desde verdes a negras (madurez máxima). Estas aceitunas se conservaban y conservan con salmuera y aditivos como tomillo, hinojo, comino, orégano, ajo, naranja, limón, vinagre etc., y en alguna ocasión las verdes previo ligero tratamiento con sosa caustica en los que se denomina un "churrumascado" o "quemado". Pero como hemos comentado esto es para una preparación artesanal que podríamos llamar de autoconsumo.

Cuando se pasa a un nivel industrial no solo las preparaciones difieren del método artesanal, sino que también lo hacen las medidas de calidad, las cuales toman una importancia capital en la elaboración de la aceituna de mesa, como ocurre con otros productos envasados para su consumo.

Para industrialmente obtener un producto de calidad, es primordial partir de una materia prima en las mejores condiciones, de ahí la importancia del cuidado del olivar y de realizar una recolección de la aceituna es-

*"Los propios olivicultores empiezan a cuidar y controlar la calidad de la aceituna incluso antes de que ésta nazca, pues los olivos se cuidan para favorecer que el fruto tenga un buen tamaño y forma"*

tando está en su momento óptimo de madurez y que la dañe lo menos posible, adecuando el olivar a las nuevas tecnologías de recolección y empleando las buenas prácticas de recolección, teniendo en cuenta siempre que se está trabajando con un alimento para ser consumido por personas.


## Calidad de la aceituna

Los propios olivicultores empiezan a cuidar y controlar la calidad de la aceituna incluso antes de que ésta nazca, pues los olivos se cuidan para favorecer que el fruto tenga un buen tamaño y forma, y que no sea atacado por plagas que puedan afectar sus características físicas. Estos cuidados engloban desde las labores agrícolas propias del olivar hasta el control de plagas y enfermedades mediante tratamientos químicos. El primer control de calidad lo realizan los técnicos de Producción Integrada de Olivar de las cooperativas, recomendando los productos autorizados y sus dosis adecuadas, junto con el momento más oportuno para realizar los tratamientos y respetando los plazos de seguridad, para que la presencia de estas sustancias sea nula o lo mínima posible en la aceituna una vez recolectada.

Las aceitunas reciben una primera inspección visual al entrar en las cooperativas, donde se verifica que cumplan con los requisitos de variedad, morfología, madurez, etc. Durante su clasificado se descartan todos los frutos que presentan defectos visuales, exceso de madurez o forma inapropiada y no tienen buen aspecto para ser utilizados en los envasados, mejorando así la calidad visual de las partidas. Esto se controla mediante escandallos periódicos por parte de personal de la cooperativa y del laboratorio de calidad de materia prima de Agro Sevilla Aceitunas.

Tanto las cooperativas como Agro Sevilla realizan análisis para descartar la presencia de restos de plaguicidas, en cumplimiento de las estrictas normas internacionales y de los requisitos de nuestros clientes.

Durante la estancia de la aceituna en fermentadores y bombonas ya sea en las cooperativas o en Agro Sevilla, y hasta su envasado, se realizan de forma periódica análisis físico-químicos de las salmueras donde están conservadas las aceitunas, controlando valores de pH, acidez libre, salinidad, acidez combinada, además de su color y olor, para garantizar su correcta conservación y utilidad para el envasado.



A su entrada en Agro Sevilla, el laboratorio de calidad de materia prima realiza un escandallo de toda partida de aceituna (lote), para una valoración visual de su aspecto (recuento de defectos) y comprobación en la salmuera de valores de pH, acidez libre, salinidad, color y olor, además del sabor de la aceituna. El resultado del escandallo junto con el del análisis físico-químico sirve para catalogar la calidad con la que será recepcionada la partida (1ª, 2ª o 3ª), que es lo que acaba definiendo su posterior uso. Si una partida de aceituna no cumpliera con los requisitos mínimos de alguno de los parámetros analizados, esta no sería aceptada.

Durante el envasado de la aceituna en su formato final, el laboratorio de producto terminado vuelve a controlar los defectos visuales de las aceitunas, para asegurar que todo está dentro de los rangos de calidad exigidos al producto final. Una vez envasadas las aceitunas y para garantizar la inocuidad de los productos envasados hasta al menos su fecha de caducidad, estos se someten a sendos procesos térmicos: los de aceitunas verdes a un proceso de pasteurización y los de aceitunas negras a un proceso de esterilización. Tras estos procesos se realizan pruebas de cierre y vacío para garantizar la estanqueidad de los envases. Llegados a este punto del proceso, se toman por lote muestras aleatorias de la producción, a las que se les vuelve a realizar escandalos de defectos y control de pH, acidez y salinidad, comprobando su color, olor y sabor final, para asegurar la adecuada calidad del producto conforme a lo solicitado por cada cliente. Además de estos controles, también se toman muestras para realizarles análisis de metales pesados y análisis microbiológicos. Si alguna muestra de producto envasado diera positivo o superara los límites permitidos en alguno de estos análisis, controles o pruebas, todo el lote sería desechado.



**JOSÉ RAMÓN GRANADO**

Jefe de Control de Calidad  
de Materia Prima de  
Agro Sevilla



## IÑIGO CABELLO

GERENTE DE LA FINCA 'LA ALGAIDILLA'

# "MI PRINCIPAL GARANTÍA ES TENER VENDIDA TODA LA PRODUCCIÓN CADA AÑO A CARGO DE AGRO SEVILLA"

### *¿Nos puede hablar de usted y de su trayectoria profesional?*

Yo estudié Ingeniero Técnico Superior en la Escuela de Córdoba, además, poseo un Experto en Riego, un Máster en Inundaciones y otro Máster en Sanidad Vegetal. También poseo todos los títulos de API referentes a la aceituna y sus derivados.

Llevo gestionando la Finca 'La Algaidilla' desde hace siete años como Administrador, Gerente, Contable e Ingeniero.

### *Háblenos de su finca, ubicación, hectáreas, producción anual...*

La Finca, denominada 'La Algaidilla', está situada en el término municipal de Estepa, aunque está mucho más próxima a la Roda de Andalucía. Consta de 550 ha, de las cuales, 420 están dedicadas al olivo para las

dos finalidades principales, aceituna de mesa y aceite. Además, consta de 10 ha dedicadas a almendro.

La producción media anual está en 2.200.000 kgs, pero un tercio de la finca aún es joven, dentro de 3 o 4 años se estima una producción de tres millones de kilos.

### *¿Desde cuándo pertenece a la cooperativa social (Agrícola Roda) y por ende a Agro Sevilla?*

Mi abuelo, Excmo. Marqués de los Soidos, Francisco José Cabello Sanchez-Pleytés, fue fundador de la Cooperativa Agrícola Roda. Por lo que se puede decir que pertenecemos desde sus orígenes.

### *¿Qué ventajas le ve estar integrado en su cooperativa y ésta a su vez en ASGS?*

La principal ventaja que observo de pertenecer a ambas entidades es la garantía de tener vendida toda la producción cada año a cargo de un grupo sólido y consolidado como Agro Sevilla. Además, con el paso de los años, he podido apreciar que las liquidaciones son superiores a la venta de aceituna a las "compras".

### *¿Cuál es su valoración de la gestión que lleva a cabo Agro Sevilla?*

En general, la gestión merece mi aprobación, no obstante creo que los gastos derivados de las inversiones que Agro Sevilla ha hecho, como Chile y Argentina, está haciendo que los olivicultores españoles soportemos unos gastos excesivamente altos, que repercuten, lógicamente, en el precio de liquidación por kilo de aceituna.

*"La internacionalidad de nuestro producto va creciendo, siendo demandado cada vez más por público con poder adquisitivo del resto del mundo"*



Iñigo Cabello, gerente de la Finca 'La Algaidilla'.



### **Según su opinión, ¿En qué momento se encuentra el sector? Con sus virtudes y defectos...**

El sector se encuentra en una burbuja irreal donde se está pagando un precio muy alto por la aceituna de mesa y la de aceite debido a las malas producciones de estos dos últimos años. Supongo que al término de esta campaña, si la climatología lo permite, los precios se estabilizarán a la baja un poco.

Por otro lado, es verdad que la internacionalidad de nuestro producto va creciendo, siendo demandado cada vez más por público con poder adquisitivo del resto del mundo. Hecho que puede dar un valor añadido al producto y que la caída lógica del precio se mitigue un poco.

### **Háblenos de su día a día... ¿cómo es un día en la vida de un agricultor?**

Mi vida, más que de agricultor tradicional que se sube al tractor cada mañana, es más de gerente. Información a los socios, solución de problemas, gestión con bancos y asesorías, búsqueda de subvenciones, minimización de costes, reparto de tareas, diseño de tratamientos, obras varias del campo...

### **Nos gustaría que nos hiciese una valoración de la necesidad de las buenas prácticas en el cuidado de la materia prima y de la tierra... y de la inversión por parte de los agricultores en estos aspectos.**

La necesidad de las buenas prácticas para el cuidado de la materia prima y de la tierra han de ir unidas. Igual que en el proceso de industrialización del producto se siguen estrictas normas de calidad e higiene, igual debe hacer el agricultor en sus tierras, aportando productos fitosanitariamente aceptados y registrados. Para esto ha venido muy bien la constitución de las APIs, para unas buenas prácticas de manejo.

Lógicamente la inversión es necesaria, tanto pertenecer a una API como echar productos de calidad es costoso, pero en mi experiencia el campo y la tierra te agradecen, en forma económica con más fruto y de mejor calidad, y en forma ambiental con un cuidado menos agresivo para el entorno.

# AGRO SEVILLA, PATROCINADOR DE JUANITO LEBRÓN

**Desde hace unos meses, la empresa patrocina a este joven jugador de Pádel, que quiere llegar a ser el número 1 del mundo.**

Agro Sevilla se ha convertido recientemente en empresa patrocinadora del joven jugador de Pádel Juanito Lebrón. Apenas tiene 19 años y ya lo ha ganado todo en las Competiciones de Menores, ya es Campeón de España Absoluto y ahora se dispone a afrontar su primera campaña en el Pádel Profesional junto a Fabri Cattaneo.

De la mano del equipo de M3 Sports & Coaching, este joven jugador está madurando a pasos agigantados, gracias a su incansable trabajo. Apasionado del pádel, con el firme propósito de mejorar en cada entrenamiento, en cada partido, Juan tiene muy claro que quiere llegar a ser el número 1 del mundo... Desde luego, cualidades no le faltan...

De esta forma, con esta iniciativa patrocinadora Agro Sevilla hace una firme apuesta de reafirmación de su conjunto de valores. La práctica deportiva es un medio idóneo para adquirir cualidades deseables por todos: honestidad, perseverancia, humildad, respeto, tolerancia.. sólidos pilares morales. Por ello, nuestra misión como empresa no puede ser otra que estimular e impulsar con nuestro apoyo la práctica deportiva y reconocer la labor que el deporte tiene para la formación integral de las personas.



## **¿Quieres colaborar con el boletín de Agro Sevilla?**

¡¡ En Agro Sevilla News contamos contigo !!  
Mándanos tus artículos y colaboraciones a  
[marketing@agrosevilla.com](mailto:marketing@agrosevilla.com)

**Tu colaboración es indispensable, te esperamos...**



EL SAUCEJO



# COOPERATIVA NTRA. SRA. DEL ROSARIO, DE EL SAUCEJO

## FICHA TÉCNICA

### Denominación exacta

S.C.A. Nuestra Señora del Rosario

### Ubicación

C/ Fray Antonio, 51-El Saucejo (Sevilla)

### Fecha de creación

28 de febrero de 1964

### Numero de cooperativistas

900

### Nº de hectáreas

9.500 Ha.

### Variedades Aceitunas/Aceites

Hojiblanca, Picual, Lechin, Manzanilla y Arbequina

### Descripción instalaciones

Aceituna de mesa: Contamos con un centro de recepción, que es compartido con la almazara, y varios patios de fermentadores en bodega y enterrados, con una capacidad total de 6.380.000 kilos. Tenemos dos salas de clasificado, con selectoras. También disponemos de una nave de cocido de aceituna verde con una capacidad de 200.000 kilos.

Aceite de oliva: Nuestra almazara tiene una capacidad de molturación de 700.000 kilos/día en dos fases y contamos con una bodega de 4.000.000 de kilos de capacidad.

Cereales: principalmente trigo duro-blando y cebada, con un volumen de 4 x10 kilos.

Prestamos servicios de asesoría, tramitación de subvenciones, suministros, sección de crédito, etc. Contamos con la confianza de nuestros socios, que se encuentran muy involucrados con la cooperativa, que es su empresa.



### **Tecnología Aplicada**

Centrifugación de dos fases en almazara.

### **Magnitudes económicas**

Importe neto de la cifra de negocio: 11.625.877 euros

Fondos propios: 4.154.416 euros

### **Número de empleados**

30

### **Retos para el futuro**

Seguir creciendo en volumen de molturación.

### **Colaboraciones con otras cooperativas / instituciones**

En Aceites, con DCOOP y El Tejar.

En Cereales, con Cereales Sevilla.

### **Valoración de Relación con Agro Sevilla y de la labor que desempeña**

La valoración es buena y la labor mejorable en cuanto a liquidación a sus socios.



## REPRESENTANTES DE UTREACE Y EL AYUNTAMIENTO DE UTRERA VISITAN LAS INSTALACIONES DE AGRO SEVILLA

Representantes del Ayuntamiento de Utrera y de Utreace visitaron a finales del pasado mes de agosto las instalaciones industriales de Agro Sevilla Aceitunas en La Roda de Andalucía. De esta forma, en representación del Ayuntamiento de Utrera, asistió el primer teniente de Alcalde, Francisco Campanario, y el cuarto teniente de Alcalde y delegado de Agricultura, José Vicente Llorca.

Por parte de Utreace asistió su presidenta, Socorro Moreno, miembros de su Consejo Rector y agricultores socios de la cooperativa.

La visita comenzó en las instalaciones de la cooperativa San José de Lora de Estepa, una de las entidades socias de Agro Sevilla.

La fábrica de aceitunas de Agro Sevilla es el principal



centro de trabajo del grupo y genera más de 350 empleos directos. Para Socorro Moreno, presidenta de Utreace, «Agro Sevilla es un modelo de éxito de la economía social y un referente para todos los agricultores olivaderos».

### CONCURSO

## LAS MEJORES FOTOGRAFÍAS DEL OLIVAR 2016 DE AGRO SEVILLA

Desde Agro Sevilla os animamos a compartir vuestras mejores instantáneas en el **"Concurso de Fotografía Olivar 2016"**. Todos los que queráis participar, podéis presentar fotografías en las categorías de personas, lugares y naturaleza, todo ello relacionado con el Olivar. Un jurado de expertos seleccionará la ganadora, valorando la creatividad, la calidad fotográfica y la autenticidad del contenido.

El ganador recibirá un iPad Air 2 de regalo.

Todos aquellos que queráis participar, tenéis que enviar vuestras imágenes a [eleon@ibersponsor.com](mailto:eleon@ibersponsor.com)

Bases del concurso en [www.agrosevilla.com](http://www.agrosevilla.com)



Editado por Agro Sevilla. Tfno. 954 25 14 00  
[marketing@agrosevilla.com](mailto:marketing@agrosevilla.com) [www.agrosevilla.com](http://www.agrosevilla.com)

Fotografía de portada cedida por Francisco José Rubio Cruz  
(operario de oxidación de Agro Sevilla Aceitunas, S.C.A.).

[www.ibersponsor.com](http://www.ibersponsor.com)



ibersponsor  
consulting  
public relations