



Grupo Interóleo pone la calidad del AOVE en el I Olive Oil World Congress

26 de junio. - La primera edición del Olive Oil World Congress, que se celebró en la sede del Consejo Superior de Investigaciones Científicas en Madrid, nos tuvo no sólo como uno de sus patrocinadores principales, sino como participantes muy activos a lo largo de los tres días durante los cuales se desarrollaron las distintas ponencias previstas en el programa. Además de que el gerente de Grupo Interóleo, Esteban Momblán, fuera el encargado de presentar uno de los bloques, en concreto el relacionado con la Digitalización del proceso y la Valorización de los Subproductos, el aceite de oliva virgen extra que envasa Grupo Interóleo, llevó la máxima calidad de la grasa vegetal más sana que se produce en el mundo hasta las mesas del Congreso para disfrute y deleite de todos los expertos y profesionales presentes.

Precisamente, la responsable del Departamento de Asesoramiento al Socio, Mariela Valdivia, fue la encargada de explicar, después de la inauguración del Congreso, qué tipo de aceite de oliva virgen extra se iban a encontrar los más de 300 asistentes en las mesas, puesto que durante los tres días del cer-

tamen tuvieron la oportunidad de catar el AOVE envasado por Interóleo y que se destina a la exportación. El Olive Oil World Congress es un encuentro que se organizaba por primera vez en el mundo y que abarcó todos los es-

labones de la producción del aceite de oliva con el objetivo de presentar las principales novedades tecnológicas que permitirán al sector abordar el reto del cambio climático y mejorar su competitividad en el fu-

turo. Una cita a la que acudimos junto a Balam Agriculture, entre otras empresas patrocinadoras. Además, el gerente de Grupo Interóleo, Esteban Momblán, no perdió la oportunidad de conversar con el ministro de Agricultura, Luis Planas, a quien le obsequió con un estuche en el que se encontraba una botella de nuestro preciado aceite de oliva virgen extra, tan valorado por los consumidores de los países hacia los que dirigimos la exportación, con un importante impacto en Europa, Estados Unidos y Améri-

ca.



ca.

Las imágenes del Congreso





Grupo Interóleo presenta las conclusiones del Grupo Operativo Cooperative y destaca la sostenibilidad como un camino rentable

20 de junio. La jornada “Un olivar en Cambio” sirvió para presentar las conclusiones de los siete Grupos Operativos de la AEI en el sector olivarero que se han desarrollado desde el año 2020, subvencionados mediante el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) y la Junta, a través de la Consejería de Agricultura, en el marco del Programa de Desarrollo Rural de Andalucía 2014-2022. Una convocatoria de Citoliva que ha resultado todo un éxito como refleja los 2,1 millones de euros movilizados para impulsar la innovación en la industria oleícola de Andalucía, beneficiando directamente a 17 entidades y, de manera indirecta, a todo el sector del olivar y del aceite andaluz. Una jornada de conclusiones inaugurada

por el gerente de Grupo Interóleo, y presidente de Citoliva, Esteban Momblán; el diputado de Agricultura, Javier Perales; y la delegada de Agricultura, Soledad Aranda, y que contó con la periodista de Canal Sur, Beatriz Mateas, como maestra de ceremonias. Jornada en la que la responsable del Departamento al Socio de Grupo Interóleo, Mariela Valdivia, expuso los magníficos resultados obtenidos en el Grupo Operativo Cooperative, donde se implicaron tres de nuestros socios (Oro de Cánava, Oleocampo y La Bedmarense), con los que se ha demostrado que la sostenibilidad es un camino más que rentable al cuidarse el campo y mejorar la calidad del aceite de oliva. Sin duda, aspectos cruciales para el futuro del sector.



Calidad global de la bodega

Sonia Alcántara *Responsable del Departamento de Calidad de Grupo Interóleo*



En esta campaña, a pesar de las condiciones meteorológicas no muy favorables tanto durante la formación del fruto como en la recogida, hemos logrado aumentar nuestra producción en un 13% respecto al año anterior. Destacamos especialmente el notable incremento en la producción de aceite de oliva virgen extra, así como la significativa reducción en un 53% de la producción de aceite de oliva Lampante, evidenciando nuestro compromiso con la mejora continua de la calidad y la excelencia en nuestros productos. Nuestro aceite de oliva virgen extra destaca por su perfil analítico fisicoquímico excepcional, caracterizado por baja acidez y contenido de ésteres etílicos. Desde un punto de vista sensorial, los aceites de este año muestran frutados más bajos, incluso aquellos clasificados como Extra A. La evolución natural de estos aceites con el tiempo subraya la importancia del filtrado, indispensable para asegurar su estabilidad a largo plazo. Cada vez aumenta el número de aceites filtrados, uno de los requisitos para alcanzar la categoría Extra A, contribuyendo significativamente a la reducción de incidencias relacionadas con la calidad del producto.

Otro aspecto destacado este año es que prácticamente todos los aceites de esta categoría son libres de residuos. Estas mejoras tanto en el filtrado como en la reducción de residuos son características altamente valoradas por nuestros clientes, quienes las consideran

criterios decisivos en su decisión de compra junto con frutado limpios y altos.

Dentro de los aceites de oliva virgen encontramos una amplia variedad, que van desde aquellos con parámetros fisicoquímicos bajos y ligero defecto, hasta aceites con buena analítica pero con una intensidad de defecto mayor. Aunque esta categoría representa una producción minoritaria en general, en esta campaña tenemos en nuestra bodega prácticamente la misma cantidad de aceite de oliva virgen extra, virgen y lampante. Debemos seguir

mejorando la calidad dentro de esta categoría, especialmente en aquellos aceites que presentan un ligero defecto, trabajando para eliminarlo, ya que muchos de estos defectos provienen de un mal manejo en la elaboración de la aceituna.

Por último, nos encontramos con los aceites de oliva lampante. Estos aceites provienen principalmente de aceituna de suelo y del almacenamiento prolongado, lo que se traduce en sus defectos sensoriales mayoritarios y de alta intensidad.

En esta campaña, los aceites lampantes presentan una acidez en torno al 0,6 - 0,8, con muy pocos superando el grado de acidez. Las ceras se sitúan entre 60 y 80, y el eritrodol y uvaol no superan el 1,5. Estas características les confieren un valor comercial superior en comparación con otros lampantes con parámetros más elevados. Aunque es inevitable producir aceite lampante, nuestro objetivo es minimizar este porcentaje y garantizar estas características de calidad.

Es importante destacar la creciente importancia de nuestros aceites ecológicos. Cada vez más socios se suman a esta práctica y estamos viendo un incremento en el volumen de aceite ecológico. En esta campaña hemos duplicado el volumen con respecto al año anterior.



La Junta General de Accionistas de Grupo Interóleo aborda el futuro de la empresa

25 de junio. Grupo Interóleo celebró una nueva Junta General de Accionistas en su sede en Geolit con el objetivo de abordar las cuestiones más importantes de cara al corto y medio plazo de la empresa. Presidida por el presidente de Grupo Interóleo, Juan Gadeo, acompañado por el gerente, Esteban Momblán, a la junta asistieron representantes de todos los socios, tanto productores como no productores, que conforman en la actualidad Grupo Interóleo. Además del informe del presidente, en el que Juan Gadeo expuso las acciones más relevantes que

ha llevado a cabo la empresa en los últimos meses, la junta aprobó las cuentas anuales del ejercicio 2023, así como la propuesta de distribución de resultados. Igualmente, se designaron los nuevos representantes personas físicas de los socios que así lo habían solicitado y se aprobó la propuesta de adquisición de la totalidad del paquete accionarial de Explotación Bañón, S.A. Por último, se determinó la actividad de intermediación de seguros bajo la forma de colaborador externo.



Descarga nuestra app (android / ios)