



*RESOLUCIÓN de 13 de julio de 2020, de la Secretaría General, por la que se da publicidad al Acuerdo Marco de Colaboración entre el Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX) y Cooperativas Agroalimentarias de Extremadura, Unión Coop., para el desarrollo de acciones conjuntas en investigación, desarrollo e innovación en el sector del aceite de oliva virgen. (2020061332)*

Habiéndose firmado el día 7 de julio de 2020, el Acuerdo Marco de Colaboración entre el Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX) y Cooperativas Agroalimentarias de Extremadura, Unión Coop., para el desarrollo de acciones conjuntas en investigación, desarrollo e innovación en el sector del aceite de oliva virgen, de conformidad con lo previsto en el artículo 8.º del Decreto 217/2013, de 19 de noviembre, por el que se regula el Registro General de Convenios de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura,

RESUELVO :

La publicación en el Diario Oficial de Extremadura del acuerdo que figura como anexo de la presente resolución.

Mérida, 13 de julio de 2020.

La Secretaria General,  
PD, La Jefa de Servicio de Legislación  
y Documentación  
(Resolución de 11/09/2015,  
DOE n.º 180, de 17 de septiembre),  
M.ª MERCEDES ARGUETA MILLÁN



ACUERDO MARCO DE COLABORACIÓN ENTRE EL  
CENTRO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y  
TECNOLÓGICAS DE EXTREMADURA (CICYTEX) Y  
COOPERATIVAS AGROALIMENTARIAS DE  
EXTREMADURA, UNION COOP., PARA EL  
DESARROLLO DE ACCIONES CONJUNTAS EN  
INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN  
EN EL SECTOR DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

7 de julio de 2020.

De una parte, D.<sup>a</sup> Carmen González Ramos, Directora del Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX), actuando en nombre y representación del mismo, en virtud de nombramiento efectuado mediante por Decreto 237/2015, de 31 de julio (DOE extraordinario núm. 4, de 1 de agosto) y de conformidad con las funciones atribuidas en virtud del artículo 12.3.d) de los Estatutos del CICYTEX, aprobados por Decreto 135/2013, de 30 de julio (DOE núm. 148, de 1 de agosto).

De otra parte, D. Ángel Pacheco Conejero con NIF \*\*\*0152\*\*, que interviene en nombre y representación de Cooperativas Agroalimentarias de Extremadura, Unión Coop. con CIF G06124309 y con domicilio social en c/ Mérida de los Caballeros n.º 8, de la localidad de Mérida, en calidad de Presidente de la misma, en virtud de nombramiento efectuado en la asamblea celebrada en Mérida el 29 de junio de 2016, con poder suficiente para la firma en virtud de escritura constituida ante el ilustre notario D. Francisco Javier Hernández Telléz, el 22 de octubre de 2019, con el número de protocolo 1.295.

Las partes se reconocen con poder, competencia y legitimación bastante para formalizar el presente acuerdo Marco de Colaboración, a cuyo efecto,

EXPONEN

- I. El Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura, en adelante CICYTEX, creado mediante la Ley 10/2010, de 16 de noviembre, de la Ciencia, la Tecnología y la Innovación de Extremadura, adscrito a la Consejería de Economía, Ciencia y Agenda Digital, es un ente de Derecho Público, dotado de personalidad jurídica diferenciada, patrimonio y tesorería propios, y autonomía funcional y de gestión, correspondiéndole el ejercicio de las potestades administrativas precisas para el cumplimiento de sus fines, entre los que se encuentran la generación de I+D+i en los institutos adscritos al mismo, con el fin de contribuir al avance del conocimiento y al desarrollo económico, social y cultural, así como a la formación de personal y al asesoramiento a entidades públicas y privadas en materia de I+D+i de la Comunidad



Autónoma de Extremadura, todo ello bajo la dirección, vigilancia y tutela de la Consejería competente en materia de I+D+i conforme el artículo 4 de sus Estatutos, aprobados mediante Decreto 135/2013, de 30 de julio.

Asimismo, el artículo 5 de sus Estatutos establece que, para el cumplimiento y desarrollo de sus fines, corresponderá al CICYTEX, entre otras, las siguientes funciones aplicables a todas las áreas científico-técnicas:

- Realizar investigación científica y tecnológica y, en su caso, contribuir a su fomento.
- Transferir los resultados de la investigación científica y tecnológica a instituciones públicas privadas.
- Proporcionar servicios científico-técnicos a la Junta de Extremadura, así como a otras Administraciones e instituciones públicas y privadas.
- Impulsar la creación de entidades y empresas de base tecnológica.
- Fomentar la cultura científica en la sociedad.
- Colaborar con otros organismos públicos y privados en el desarrollo de actividades de investigación científica y técnica y desarrollo tecnológico.
- Informar, asistir y asesorar en materia de investigación científica y técnica, desarrollo tecnológico e innovación a entidades públicas y privadas.

- II. En el ámbito de sus competencias, el CICYTEX, puede firmar convenios de colaboración bajo cualquier modalidad admitida en Derecho, con otras administraciones públicas y entidades públicas o privadas, con finalidades vinculadas a los objetivos generales del mismo conforme al artículo 78 de la Ley 10/2010, de 16 de noviembre y el artículo 26 de sus Estatutos.

A través de los Institutos de Investigación integrados en el mismo, el CICYTEX, ejecuta actividades de investigación y desarrollo, formando parte del Sistema Extremeño de Ciencia, Tecnología e Innovación. Entre las actividades relacionadas con los sectores agrícolas, ganaderos, recursos forestales y pastos destacan, entre otras, las siguientes funciones:

- Experimentación.
- Investigación.
- Recursos fitogenéticos.



- Desarrollo Tecnológico: Desarrollo de tecnologías novedosas para el sector agropecuario en relación con empresas.
- Transferencia de tecnología: Transferencia de los resultados de los proyectos a agricultores, empresas, cooperativas, asociaciones, universidades mediante la realización de jornadas, congresos, charlas, etc.

III. El CICYTEX, cuenta con diferentes institutos de investigación en los que se integran equipos especializados que viene trabajando al servicio del sector oleícola tanto en la vertiente de la olivicultura como en la de la elaiotecnia, desde dos Áreas.

Por una parte, el Instituto de Investigaciones Agrarias Finca La Orden - Valdesequera que desarrolla su actividad en el olivar mediante el Área de Hortofruticultura, Olivicultura y Viticultura, en líneas de investigación tales como: Ecofisiología de cultivos. Relaciones Hídricas. Programación y estrategias de riego. Relaciones Hídricas. Detección precoz de deficiencias nutricionales. Comportamiento de variedades de olivo en secano y regadío. Agronomía del cultivo del olivar.

Por otro lado, el Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura, que desempeña su actividad mediante el Área de Aceite en lo referente a la aceituna, aceite y subproductos, en diversos aspectos relacionados con el estudio y tratamiento de la aceituna y los productos obtenidos a partir de aceituna y aceite, siendo las líneas estratégicas de investigación: Estudio de cultivares de aceituna para producción de aceite de oliva virgen. Momento óptimo de maduración. Comportamiento Tecnológico. Caracterización físico - química y organoléptica de aceite de oliva virgen. Estudios tecnológicos para elaboración industrial de aceite de oliva virgen en Almazara Experimental. Variables del Sistema. Automatización. Nuevos productos a partir de aceitunas, aceite, subproductos.

Para ello, dispone de la infraestructura necesaria para la ejecución de proyectos de investigación y asistencias técnicas, destacando entre sus recursos el cultivo de parcelas experimentales en secano y en regadío, colecciones varietales, maquinaria agrícola diversa, almazara experimental, laboratorio específico para determinaciones en aceituna y análisis completo de los aceite así como sala de catas para evaluar su calidad organoléptica.

IV. Que Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura es la organización que aglutina al movimiento cooperativo extremeño, representando y defendiendo desde el año 1990 los intereses de 166 cooperativas agroganaderas de la región y de más de 32.200 agricultores y ganaderos.

En sus años de trayectoria, primero como UNEXCA y ahora como Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura, se ha confirmado su fin de defender los intereses de sus



cooperativas socias y ser su interlocutor ante la Administración y mediador con aquellas entidades que favorezcan el desarrollo del cooperativismo regional.

Igualmente, se ha asentado como entidad que pretende fomentar el cooperativismo apoyando los proyectos de intercooperación, mejorar la cualificación de los profesionales del sector y promocionar y organizar servicios y actuaciones de interés general para el cooperativismo.

Para lograr estos objetivos, Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura cuenta con un equipo técnico y profesional que trabaja como baluarte de todos los sectores agrarios y ganaderos en los que las cooperativas extremeñas desarrollan su actividad, con el objetivo de aunar esfuerzos para defender los intereses de todos.

Estos sectores son el de Aceite de Oliva, Aceituna de Mesa, Apícola, Arroz, Frutas y Hortalizas, Herbáceos, Ovino-caprino, Piensos, Porcino Ibérico, Suministros, Tabaco, Vacuno y Vino.

- V. La Sectorial de Aceite de Oliva de Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura, agrupa a las Cooperativas Olivareras representando el conjunto de estas algo más de la mitad del Aceite regional con una producción, que algunas campañas alcanza los 36 millones de kg.

Además, presta servicios de información y asesoramiento a sus cooperativas, como la realización de seguros. Junto a ello, el departamento de formación de Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura cobra especial importancia favoreciendo la capacitación y profesionalización, aportando todo lo necesario para mejorar la eficacia del cooperativismo agroindustria para ser más competitivos.

En la prestación de estos servicios, la calidad es un factor muy importante para Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura, reflejado en la renovación del sistema de calidad implantado de acuerdo con la Norma de referencia UNE-EN ISO 9001:2000. Con ello, consolida su apuesta por la calidad y su compromiso en la mejora continua del trabajo y de los servicios a las cooperativas socias.

- VI. Las cooperativas se conforman como la base del tejido agroindustrial de Extremadura. Vertebran la agricultura, apoyándose en el esfuerzo inversor de sus socios. Sector agrario que, en épocas como las actuales, se convierte en soporte de economía, generando viabilidad para las explotaciones agrarias y evitando el despoblamiento de los entornos rurales. Además de la importante actividad agroindustrial de las cooperativas, estas prestan un abanico importante de servicios esenciales a sus socios, convirtiéndose en organizaciones básicas para el mejor funcionamiento de estas entidades, con un claro carácter social y de arraigo al territorio.



Extremadura es la tercera Región Productora de Aceite de Oliva en España, tras Andalucía y Castilla-La Mancha. En el sector del olivar, las cooperativas extraen el 65 % del aceite, representando el 33 % de aceite de oliva que se consume en el mundo. En Extremadura, el sector del olivar ha sufrido una importante revolución, convirtiéndose en la tercera región en producción. El olivar ha incrementado su superficie, en zonas que estaban dedicadas a otros cultivos, frutales, maíz etc., convirtiéndose en la esperanza de muchos agricultores. El reto de las cooperativas, en estos momentos está en no defraudar esas expectativas e intentar obtener el valor añadido de unos de los productos más saludables y pilar de la nuestra dieta mediterránea, el aceite de oliva virgen extra.

El sector cooperativo español del aceite de oliva aspira a liderar la producción y la comercialización mundial del aceite de oliva a través de sus cooperativas o grupos cooperativos, Extremadura no debe perder este tren, pero para esto debemos mostrar competitividad, profesionalidad y ofrecer una dimensión adecuada que nos permita estar en los mercados de mayor valor añadido ofreciendo nuestros productos con altos estándares de calidad (marcas de aceites cooperativos reconocidos) y demostrar que podemos ser referentes en la innovación y la orientación al consumidor, no perdiendo nunca nuestros importantes valores, que nos hacen necesarios en el nuevo planteamiento de las políticas europeas, pues somos un referente en la sostenibilidad social, económica y ambiental en nuestro territorio y un ejemplo generador de valor y riqueza para nuestros socios en las Cooperativas, permitiendo el mantenimiento y el relevo generacional en las explotaciones y siendo una de las piezas fundamentales en cualquier actuación que intente abordar el desarrollo en los entornos rurales.

La estrategia debe tener muy en cuenta algunos aspectos claves que conforman los retos futuros de las cooperativas, principales protagonistas para abordar el proyecto de liderazgo en el sector, tales como la mejora de la competitividad, de la calidad y de la valoración de las cooperativas y de sus productos por la sociedad.

Para ello debemos crear modelos que remuneren y premien el esfuerzo en la calidad, en la eficiencia productiva y que integren al tejido productor. No debemos olvidar la formación de socios, rectores y estructura de gestión y toma de decisiones de las cooperativas en aspectos productivos, comercialización y nuevos retos de internacionalización de nuestras Cooperativas, con proyectos de comercialización en común, misiones internacionales o acuerdos de colaboración con plataformas de comercio electrónico, que ofrecen nuevas oportunidades de mercados, antes impensables y hoy muy accesibles y de fácil manejo.

La elaboración de un producto de calidad, altamente funcional, e intentar buscar la rentabilidad de recolecciones tempranas, suponen retos muy importantes para el sector en Extremadura. También la búsqueda de una marca Cooperativa de AOVEs que pueda



ser ejemplo de trazabilidad desde el origen, sostenibilidad económica, social y medioambiental, podría ser un importante baluarte del trabajo cooperativo.

VII. Las partes consideran de interés establecer un Acuerdo Marco de Colaboración con objeto de poner en marcha acciones conjuntas en materia investigación, desarrollo e innovación en el sector del aceite de oliva virgen.

Por cuanto antecede, es voluntad de las partes suscribir el presente acuerdo Marco de Colaboración que se regirá por las siguientes,

## CLÁUSULAS

### **Primera. Objeto.**

El presente acuerdo Marco de Colaboración entre el CICYTEX y Cooperativas Agroalimentarias de Extremadura tiene por objeto establecer un cauce formal de programación, y posterior desarrollo, de los compromisos adquiridos por las partes para el desarrollo de acciones conjuntas en materia de investigación, desarrollo e innovación en el sector del aceite de oliva virgen.

### **Segunda. Desarrollo de actividades.**

Las distintas actividades a desarrollar, en beneficio las partes convenientes, y previa planificación de la Comisión Mixta prevista en la cláusula quinta, deberán tener la conformidad de las partes y serán objeto del correspondiente acuerdo o instrumento específico que corresponda, en cada caso. Cada uno de esos acuerdos constituirá una extensión del presente acuerdo Marco y se incluirán como anexos al mismo.

Las actividades que podrán llevarse a cabo a través del presente acuerdo tendrán los siguientes objetivos:

Desarrollo de acciones en el ámbito del sector productor.

1. Manejo de cultivo por variedades, zonas y terrenos diferentes. Sistemas de poda de formación, producción.
2. Manejo de la cubierta vegetal para evitar erosión, menos pérdida de agua, favorecer la fauna auxiliar. Manejo sistemas de cubierta vegetal.
3. Abonado orgánico. Compostaje.

4. Uso eficiente del agua y posibilidad de utilizar Efluentes de almazara para riego.
5. Variedades autóctonas. Momento óptimo de recolección para obtener la máxima calidad en componentes bioactivos, máximas expresión organoléptica, mayor estabilidad y por tanto durabilidad de nuestros aceites. Teniendo en cuenta todos los factores: variedades autóctonas. secado, riego, circunstancias climatológicas, altitud, características del terreno etc.
6. Recolección temprana. Ventajas competitivas.
7. Estudio de coste de producción. Pérdida de renta. Sistemas de compensación de rentas.
8. Valor añadido de la producción ecológica.
9. Zonificaciones producciones en Extremadura. Diferenciación de aceites de oliva virgen procedentes de variedades autóctonas.
10. Integración digital del trabajo en las explotaciones de nuestros socios que nos permita monitorizar, optimizar sus trabajos y proporcionarles información detallada obtenida mediante la utilización de modelos basadas en el BIG DATA. Favoreciendo la sostenibilidad, trazabilidad y rentabilidad de sus explotaciones.

Desarrollo de acciones en el ámbito del sector de la industria oleícola:

1. Caracterización y valorización de aceite.
  - Determinación de los perfiles volátiles de aceites de oliva virgen.
  - Huellas dactilares de aceites de oliva virgen basadas en el contenido en compuestos fenólicos.
  - Nuevos métodos de análisis de compuestos de interés.
  - Compuestos bioactivos presentes en el aceite de oliva.
2. Tecnología de elaboración en almazara. Transformación, almacenamiento, procesado y envasado de aceite.
  - Estudios del momento óptimo de maduración de aceituna destinada a producción de aceite de oliva virgen.
  - Optimización de variables de proceso de elaboración de aceite de oliva virgen.
  - Aceites de cosecha temprana. Proceso de elaboración. Mayor precio y calidad vs menor rendimiento.





- Determinación de las calidades de las aceitunas en el momento de recepción. Índice de calidad en la aceituna.
  - Buenas prácticas en Almazara, desde patio a almacén:
    - Producción: calidad o rendimiento.
    - Diferenciación: variedad, fecha de recolección, calidad etc.
    - Nuevo oleicultor de superintensivo vs oleicultor tradicional.
    - Aplicación de frío a las masas y/o a las aceitunas. Tratamiento post-cosecha del fruto
    - Estudio sobre la molienda: los molinos y sus cribas.
    - Batido activo: temperatura, atmósferas de batido modificadas
    - Filtración de aceite.
    - Mantener Panel Test (cata/laboratorio).
    - Nuevos equipamientos y procesos en la obtención de aceite de oliva virgen.
  - Implementación en almazaras de automatismos y controles en línea para la optimización del proceso tecnológico de obtención de aceite de oliva.
  - Determinaciones de las características de aceituna, subproductos y aceite en tiempo real, en línea mediante NIR, y otros métodos.
3. Nuevos productos a partir de aceitunas y aceite.
- Uso de aceituna, aceite y subproductos obtenidos en la elaboración para el diseño de nuevos productos de alto valor añadido.
4. Determinación y aumento de la vida útil del aceite.
- Estudio de los sistemas de envasado para la conservación del aceite de oliva virgen.
  - Estudios de correlación entre vida útil y parámetros físico químicos de para la determinación de la estabilidad de aceites de oliva y productos derivados.
5. Análisis sensorial de aceite.
- Caracterización organoléptica de aceites de oliva virgen durante el proceso de elaboración, para clasificación en producción.



- Caracterización organoléptica de aceites de oliva virgen dirigida a descripción de atributos.
6. Ensayos de laboratorio, planta piloto y escalado industrial.
    - Determinaciones analíticas en aceitunas para determinar momento óptimo de recolección.
    - Determinación de comportamiento tecnológico de aceitunas.
    - Determinaciones físico-químicas y organolépticas de aceites de oliva.
    - Elaboración de aceite a escala laboratorio, semi-industrial e industrial.
  7. Validación de métodos analíticos utilizados en el sector oleícola para control de materia prima, producto final y subproductos.
  8. Indicadores de coste de elaboración. Umbral de rentabilidad. Complementando almazara y cultivos. Establecimientos de coste estándares de producción desde el campo al depósito. Va a ser fundamental para el cumplimiento de la ley de la cadena alimentaria.
  9. Establecimiento de Índice de Calidad para valoración de aceites: variedad, parámetros calidad, etc.
  10. Formación técnica al sector oleícola.
    - Impartición y coordinación de cursos formativos dirigidos al sector oleícola. (maestro almazarero, responsables de calidad, personal de laboratorio, etc.).
    - Capacitación práctica de maestro almazarero y personal de laboratorio. Certificados.
    - Formación de Master Blenders ó maestros de la mezcla.
  11. Establecimiento de programas de intercambio de técnicos y personal especializado.
  12. Transferencia de resultados de los estudios para la implementación de buenas prácticas a agricultores, empresas, cooperativas, asociaciones, universidades, mediante la realización de jornadas, congresos, charlas y otras acciones formativas.
  13. Actividades divulgativas. Formación del Consumidor.
  14. Digitalización de todos los procesos. Industria 4.0 que nos permita una mayor eficiencia y control mejorando la trazabilidad y la toma de decisiones aplicando las TIC correspondientes.



15. Aplicación del big-data para realizar las previsiones adecuadas mejora de eficiencia en cultivo, previsiones campaña, reducción de coste y detección de nuevas oportunidades en el mercado.
16. Estudio de influencia del manejo de las aguas en el proceso de elaboración: lavado, batido, decanter y centrifuga vertical en la calidad y solubilidad del aceite.
17. Caracterización de las distintas aguas generadas y tratamiento. (desengrasado, decantación, depuración evaporación, etc.)
18. Problemática del tratamiento de los subproductos del sector del aceite de oliva. Ampliación de la capacidad de tratamiento de orujo en Extremadura para dar el servicio necesario al sector olivarero y las almazaras. El aumento de las producciones en las próximas campañas exige abordar la deficiente estructura existente en Extremadura para almacenar y tratar el importante volumen de alperujo que se generará. Búsqueda de alternativas como el compostaje, la alimentación animal, extracción de aceite o refinado.
19. Asistencias técnicas.
  - Colaboración en Elaboración de propuestas y Asesoramiento técnico, a empresas oleícolas sobre aspectos productivos y de control de calidad de aceite de oliva virgen.
20. Proyectos de investigación.
  - Colaboración en Elaboración de propuestas técnicas para la presentación de proyectos de investigación relacionados con el sector oleícola. Financiados por fondos externos y/o internos.

Desarrollo de acciones en el ámbito de la comercialización:

1. Diferenciación/Valorización de aceites. Poner en valor todo lo estudiado.
2. Desarrollo y promoción Marca Aceite de Oliva Virgen Cooperativo de Extremadura.
3. Nuevas estrategias de comercialización. Comercio electrónico B2B, B2C o B2E.
4. Plataforma logística. Eficiencia de coste de distribución de la cooperativa al consumidor final.
5. Formación de las nuevas técnicas y estrategia de comercialización, así como en el conocimiento que deben tener los comerciales del producto.

***Tercera. Compromisos adquiridos por el CICYTEX.***

Mediante el presente acuerdo Marco, a través de los institutos adscritos a CICYTEX, así como el Centro de Agricultura Ecológica y de Montaña, apoyado en su personal técnico, el CICYTEX se compromete a dar apoyo y desarrollar las acciones recogidas en la cláusula segunda, aportando los recursos que en cada momento se consideren necesarios para el cumplimiento de los fines previstos en el presente acuerdo Marco.

***Cuarta. Compromisos adquiridos por Cooperativas Agroalimentarias de Extremadura.***

Mediante el presente acuerdo Marco Cooperativas Agroalimentarias de Extremadura, apoyado en su personal técnico, se compromete a desarrollar las acciones recogidas en la cláusula segunda, aportando los recursos que en cada momento se consideren necesarios para el cumplimiento de los fines previstos en el presente acuerdo marco.

***Quinta. Comisión Mixta.***

Las partes acuerdan la creación de una Comisión Mixta paritaria de coordinación, seguimiento y control de las actividades que, con posterioridad, se desarrollen en el marco del presente acuerdo.

La Comisión que estará integrada por al menos dos representantes de cada una de las partes, determinará las acciones concretas a desarrollar, así como las características de cada una aclarando y decidiendo cuantas dudas puedan plantearse en la interpretación y ejecución del presente acuerdo o de los específicos que se suscriban para el concreto desarrollo de las actividades que se programen. Así mismo realizará el seguimiento, supervisión y posterior evaluación de las actividades concretas ejecutadas.

***Sexta. Confidencialidad.***

Cada una de las partes se comprometen a no difundir, bajo ningún concepto, las informaciones científicas pertenecientes a la otra parte y que haya podido tener acceso en el desarrollo de este Acuerdo.

Toda información facilitada por el CICYTEX a Cooperativas Agroalimentarias de Extremadura, o viceversa, así como la generada como consecuencia del presente acuerdo y los datos o informaciones obtenidos, serán considerados de carácter confidencial, comprometiéndose las partes a no divulgarlos ni transmitirlos a terceras personas sin autorización previa y expresa de la otra parte.



Asimismo, si las partes decidieran difundir los citados datos e información obtenidos, deberá hacer mención expresa a la colaboración de las otras partes. No obstante, la utilización del nombre y/o logotipos con fines publicitarios y/o comerciales, requerirá la autorización previa por escrito de cada una de las partes.

Por otro lado, los datos e información obtenidos en el presente acuerdo podrán ser utilizados por las partes para fines de investigación y docencia; pudiendo realizar comunicaciones orales en jornadas técnicas y publicar en revistas científicas únicamente los resultados que se consideren técnicamente relevantes para la Ciencia.

En cualquier caso, se respetarán los derechos morales de los investigadores, de tal modo que tanto en publicaciones como en registros y patentes se hará siempre mención a los autores del trabajo, figurando como autores o inventores. Del mismo modo, y cualquiera que sea la forma en que se lleve a cabo la difusión de resultados obtenidos, se hará siempre referencia especial al presente acuerdo.

No se infringirá el compromiso de confidencialidad cuando:

- Se pueda demostrar que conocía previamente la información recibida; y/o
- La información recibida sea de dominio público; y/o
- Se adquiriese esta información de un tercero sin compromiso de confidencialidad; y/o
- Se obtenga autorización previa y por escrito para su revelación; y/o
- La información sea requerida judicialmente.

#### ***Séptima. Derechos de propiedad intelectual e industrial.***

Tanto en materia de derechos de propiedad intelectual como de propiedad industrial, que pudieran originarse del presente acuerdo Marco, se entenderá que los derechos y obligaciones derivados de los mismos corresponderán por igual a ambas partes; todo ello en los términos y de conformidad con el Real Decreto Legislativo 1/1996, de 12 de abril, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Propiedad Intelectual y la Ley 24/2015, de 24 de julio, de Patentes.

#### ***Octava. Financiación.***

El presente acuerdo Marco no tiene contenido económico, ni conlleva compromiso de financiación entre las partes que lo suscriben. Con carácter general, se establece que



cada institución sufragará los gastos de realización que se generen en sus respectivas sedes.

Las actuaciones a realizar se concretarán mediante la suscripción de los correspondientes Convenios Específicos, Grupos Operativos, Contratos de Asistencias Técnicas, participación en convocatorias regionales, nacionales y/o internacionales directamente relacionadas con el objeto y actividades del presente acuerdo; en los citados instrumentos se determinarán los compromisos asumidos por cada una de las partes, pudiendo contar para ello con las aportaciones económicas que se determinen, cuyo régimen de concesión será el establecido por la normativa vigente aplicable, y supeditadas en todo caso a las disponibilidades presupuestarias de cada una de las partes.

***Novena. Eficacia, duración y prórrogas del presente acuerdo.***

El presente acuerdo surtirá efectos desde la fecha de su otorgamiento por las partes, extendiendo su vigencia por un periodo de cuatro años desde su firma.

El presente acuerdo podrá ser prorrogado si las partes, de mutuo acuerdo, considerasen oportuna su prosecución. En este caso, y siempre con anterioridad a la fecha de expiración inicialmente estipulada, las partes suscribirán una prórroga al efecto mediante Adenda que se unirá al Acuerdo Marco.

No obstante, las partes firmantes, de forma individual o de mutuo acuerdo, podrán denunciar en cualquier momento el presente acuerdo Marco, debiendo en el primer caso comunicarlo por escrito a la otra parte, con al menos una antelación mínima de tres meses.

La resolución anticipada del presente acuerdo no afectará a las actividades en curso.

***Décima. Régimen Jurídico.***

El presente acuerdo Marco se celebra al amparo de lo dispuesto en el artículo 47.1 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, y se ampara en lo dispuesto por el artículo 6 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por lo que queda excluido de su ámbito de aplicación.

***Undécima. Resolución de controversias.***

Las partes firmantes se comprometen a resolver de manera amistosa cualquier discrepancia que pueda surgir en el desarrollo del presente acuerdo.



En prueba de conformidad, las partes firman electrónicamente mediante certificado válido oficialmente reconocido, el presente acuerdo Marco de Colaboración a todos los efectos y en la fecha en el mismo recogidos.

Por el Centro de Investigaciones Científicas  
y Tecnológicas de Extremadura  
(CICYTEX),  
La Directora,

CARMEN GONZÁLEZ RAMOS

Por Cooperativas  
Agroalimentarias de Extremadura,  
Unión Coop.,

ÁNGEL JUAN PACHECO CONEJERO

