

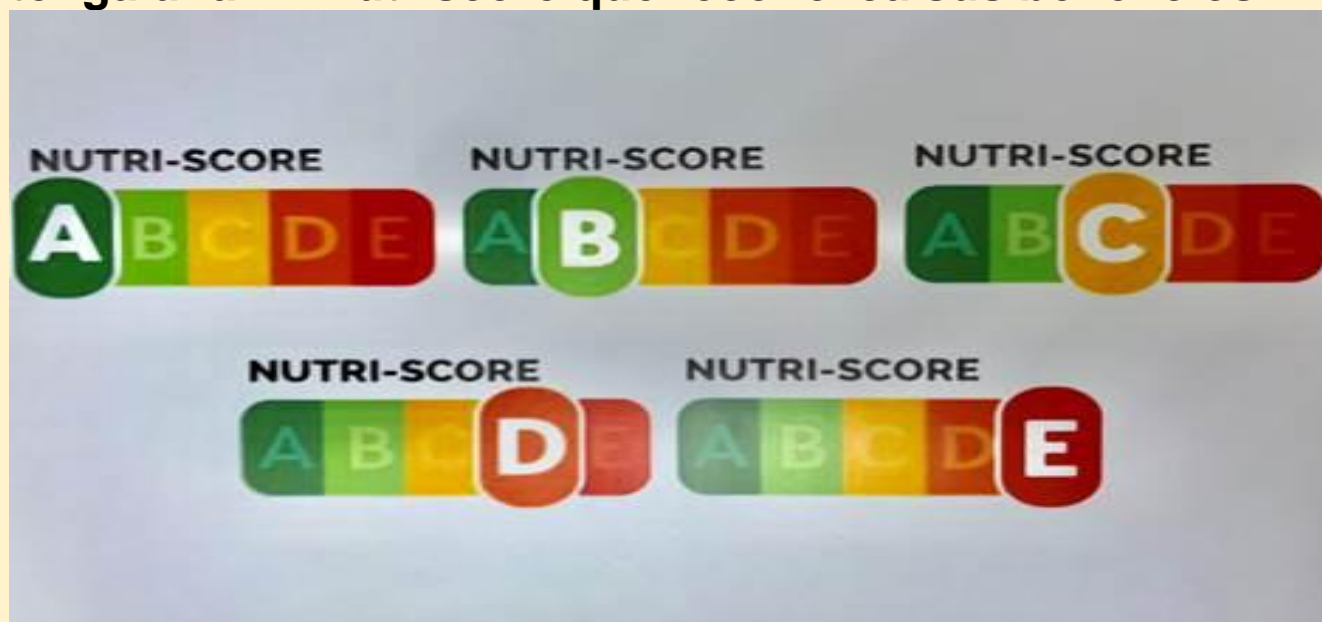


Noviembre 2020

Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
8	2	3	4 Jornada Bankia	5 Asamblea Infacoop Jornada Bankia	6 Jornada Bankia Grupo Trabajo INTER	7
8	9	10	11 Convenio Almazaras Jaen	12	13	14
15	16 Reunion Delegacion Agricultura Granada	17	18	19 Convenio Almazaras Jaen	20 DIA MUNDIAL DEL OLIVO Reunion Delegacion Granada	21
22	23	24 Agroevento CAIXABANK Visita Delegada Agricultura Sierra Sur	25	26 Grupo Trabajo INTER	27	28
29	30	31	32	33	34	35



El Consejo Oleícola Internacional trabaja para que aceite tenga una 'A' Nutriscore que reconozca sus beneficios



El Consejo Oleícola Internacional trabaja junto a un comité asesor en materia de salud para conseguir que el aceite de oliva sea etiquetado con la 'A' de Nutriscore -la clasificación más saludable para un producto-, con el fin de que se reconozca sus beneficios para las personas que lo consumen.

Así lo ha explicado en rueda de prensa telemática el director adjunto del COI, Jaime Lillo, durante la presentación del seminario internacional por vía telemática "El futuro del sector oleícola", que se celebrará el próximo 26 de noviembre con motivo del Día Mundial del Olivo.



En su intervención, Lillo ha señalado que asignar una "D" en Nutriscore (el nivel menos beneficioso para un producto) sería una "incongruencia" y por eso el COI trabaja con ese comité experto para llevar a cabo, "en el ámbito de las organizaciones de médicos, una acción conjunta" para que "se reconozca la contribución de los aceites de oliva, en particular el virgen extra, en la salud".

Ha recordado, además, que el COI tiene un espacio en su web con datos actualizados sobre las últimas investigaciones y evidencias científicas al respecto.

El asunto de la clasificación en Nutriscore "nos preocupa mucho", por lo que "nos estamos ocupando" en ello, ha reconocido Lillo.

Por otra parte, ha hecho un resumen de la actividad del COI en 2020, un año marcado por la pandemia en el que "la mayor parte" de las actividades previstas se han podido celebrar.

En este sentido, ha explicado que se han reorganizado y han apostado por las videoconferencias, con que los expertos han seguido analizando las normas sectoriales y se han desarrollado seminarios o cursos de formación, entre otras acciones.

No obstante, sí se tuvo que suspender el curso de especialización en la Universidad de Jaén al que acuden estudiantes becados, aunque esperan retomarlo el próximo año.

Para 2021, el Consejo tiene una propuesta "ambiciosa" de programa que será estudiada, sabiendo que "hay que adaptarse a estos tiempos", ha añadido.

Respecto a la campaña, el director adjunto ha informado de que aún no tienen nuevas previsiones de cosecha actual de aceite y que la analizarán en el Consejo la próxima semana.

En cuanto al seminario del día 26, ha avanzado que previsiblemente comenzará con el saludo de los ministros de Agricultura de España, Luis Planas; Túnez, Akissa Bahri; Egipto, Al Sayed Elkosayer y el de Georgia, Levan Davitashili.

Posteriormente, habrá ponencias de diferentes expertos sobre la relación entre aceite de oliva y salud, el futuro del mercado, los estándares de calidad o el impacto de la covid-19 en el consumo de este producto en Estados Unidos.

También se ha programado una sección especial dedicada a la vinculación de las mujeres con el sector y tres ponentes de Italia, Jordania y Estados Unidos disertarán sobre iniciativas en las que las mujeres son protagonistas.

Tras estas intervenciones, se entregará el Premio a la Calidad Mario Solinas, el concurso internacional organizado por el COI para encontrar los mejores aceites de oliva virgen extra.

<https://www.agrodiario.com/texto-diario/mostrar/2172997/consejo-oleicola-internacional-trabaja-aceite-tenga-nutriscore-reconozca-beneficios>

Nutri-score: un parche que esconde y no soluciona

"Cancelen el Nutri-Score". El contundente pedido viene por parte del nutricionista y dietista, Carlos Ríos quien a través de un vídeo publicado en redes sociales ha pedido al ministro de Consumo, Alberto Garzón, que pare la implementación del etiquetado de alimentos. Ríos se suma a las voces que se han expresado en contra del NutriScore, elegido por el gobierno español que en junio de este año ha anunciado que el sistema de etiquetado frontal nutricional entrará en vigor el primer cuatrimestre del 2021. Desde entonces, distintas entidades como la Red Europea del Corazón (EHN) a la que pertenece la Fundación Española del Corazón (FEC), como así también la Federación Nacional de Industrias Lácteas (Fenil), entre otras, han mostrado su rechazo al sistema. Algunos lo tildan de simplista, otros de no contribuir a la prevención de enfermedades cardiovasculares de manera óptima. Las críticas también



apuntan a que el sistema debería velar por favorecer a la dieta mediterránea como “mejor paradigma” en la salud cardiovascular. Algo que, por el contrario, sí prioriza el sistema de etiquetado NutriInform Battery, propuesto por Italia.

El pedido de cancelar el Nutri-Score por parte del nutricionista Ríos, responde a una de las más recientes polémicas en torno a este sistema que tiene que ver con su uso para maquillar productos que no son tan sanos como se los intenta vender. Uno de los ejemplos más recientes de ello es el caso de los cereales para niños, Chocapic, de la marca Nestlé. El doctor en tecnología de los alimentos, Miguel Ángel Lurueña, fue quien expuso la maniobra que le permitía a Nestlé manipular la clasificación de dicho producto en el Nutri-Score y presentar un producto con 24,9 gramos de azúcar como un alimento ‘saludable’.

En concreto, lo que ha revelado Lurueña es que el algoritmo de Nutri-Score permite puntuar algunos nutrientes positivamente y otros negativamente. Es decir que basta con reformular el producto para incrementar los compuestos que permiten obtener una mejor clasificación y bajar los que hacen que el producto obtenga un rótulo negativo. La difusión del caso de los cereales para niños, ha tenido tal impacto que uno de los creadores de Nutri-Score ha reconocido que el producto se encuentra entre los “agujeros” de la clasificación.

“Estamos destinando nuestro dinero público en implementar un etiquetado que confundirá a la población y los impulsará a comer productos insanos, especialmente a los niños”, concluye Carlos Ríos. Pero eso no es todo, Ríos también ahonda en otra de las polémicas que gira en torno al Nutri-Score y que tiene que ver específicamente con el funcionamiento de su algoritmo.

Para resumir, el Nutri-Score permite obtener una única nota, a partir de la suma de puntos “malos” y “buenos”. Los malos corresponden a la cantidad de calorías, azúcares, grasas saturadas y sal, mientras que los buenos son el porcentaje de frutas o verduras y su aporte de fibra y proteínas. De esta forma, se obtiene una clasificación basada en una escala que va de la letra ‘A’ a la ‘E’ y del color verde oscuro al naranja oscuro, en función de la calidad nutricional del producto. Esto sin tener en cuenta el grado de procesamiento del alimento, ni las porciones.

Lo que sostienen los especialistas es que el algoritmo puede ser manipulado y permite maquillar elementos para que estos obtengan una mejor clasificación, tal como ocurre con los cereales de desayuno de Nestlé. “No pueden etiquetarse como productos saludables cuando, bajo la evidencia científica, no lo son”, sostiene Ríos.

Aunque ese no es el único ejemplo de productos mal catalogados. Según Fernando Díaz, experto en nutrición deportiva, “la margarina, una grasa artificial obtenida por hidrogenación, obtiene mejor puntuación que la mantequilla, un alimento que contiene ácidos grasos saludables como el omega3, omega 6 y omega 9”.

Pero eso no es todo. Tal como lo explica el nutricionista “el error también ocurre con productos que sí aportan nutrientes y beneficios, como el aceite de oliva virgen extra o quesos, que aparecen catalogados con la letra E”. El tema del aceite de oliva merece un capítulo aparte, ya que su mala clasificación en el Nutri-Score originó una de las primeras polémicas que obligaron al gobierno español a “retorcer” la herramienta para evitar que éste saliera con una vergonzosa D, mientras que un refresco ‘zero’ se coronaba con una B.

Por el contrario, el caso de los quesos aún sigue preocupando al sector. Así lo asegura el director Fenil, Luis Calabozo, quien considera que el queso es uno de los productos más perjudicados por Nutri-Score ya que este “no tiene en cuenta la proteína relacionada con el



calcio que es imprescindible para la población, y en especial para los niños”. El tema de los quesos ha causado en Francia el mismo revuelo que el asunto del aceite de oliva en España. Allí, recordemos, el Nutri-Score está vigente como voluntario desde 2017. Siendo los quesos, una de las excepciones que Francia ha incluido en la lista. Lo que, según especialistas, reafirma la idea de lo fácil que es manipular el etiquetado, para así catalogar productos según convenga.

Además, apunta a otro problema: el hecho de que cada país establezca “excepciones”, va en contra de la idea de una normativa europea homogénea que es la que busca instalar Bruselas. Aunque esto no será posible por el momento, considerando que el Nutri-Score no es el único etiquetado que se está contemplando. También está en carrera el NutriInform Battery, que según las autoridades italianas, permite superar las limitaciones del sistema francés, al presentar un algoritmo basado en el porcentaje de calorías, grasas, azúcares y sal por porción individual en comparación con la cantidad recomendada por la Unión Europea.

Lo describe muy bien Ríos al decir que el Nutri-Score es un parche y no una solución. Un sistema que permite maquillar alimentos y destacar productos que no son sanos, como si lo fueran, está lejos de ser la solución que España necesita para luchar contra la obesidad. Hablar de la implementación de un sistema imperfecto, cuando en el país más del 40% de los niños entre seis y nueve años padece de exceso de peso y obesidad, es un grave error. Sobre todo, considerando que existen otros sistemas que permitirán obtener mejores resultados.

<https://www.nuevatribuna.es/articulo/varios/nutri-score-parche-esconde-solucion/20201123121330181559.html>

CONTRIBUYE A MEJORAR LA CALIDAD DEL AOVE PRODUCIDO

AJUSTA EL TIEMPO ÓPTIMO DE BATIDO

OPTIMIZA LA TEMPERATURA DE LA MASA

MENORES COSTES DE INVERSIÓN Y MAYOR EFICIENCIA ENERGÉTICA

LA NUEVA ERA DEL BATIDO SE LLAMA PROTOREATTORE®

Un sistema único en el mercado oleícola mundial que revoluciona el proceso tradicional del batido.

GRUPPO **PIERALISI**
INNOVADORES POR PASIÓN

www.pieralisi.com

QUE TAL POR... CALIFORNIA?

Estados Unidos es el segundo importador mundial de Aceite de Oliva; en 2019 sus compras llegaron a 350 mil toneladas, solamente superado por Italia, que constituyen el 95% del



consumo interno, que promedialmente es 1kg/persona/año, por lo que puede ser considerado como el primer país importador, no productor.

A nivel interno el Estado de California, en una superficie de 17 mil hectáreas, produce 15 mil toneladas de Aceite de Oliva Extra Virgen, siendo el Valle de Sacramento y San Agustín, las regiones donde se concentra la mayor parte del cultivo norte americano.

Los olivos fueron traídos a esta zona por el Padre Junípero Serra, que en 1769 fundó la misión de San Diego de Alcalá y plantó varios pies de la variedad conocida a partir de ese momento como Mission, originada por propagación vegetativa de los mejores árboles de una mezcla original de plantas de semilla. Posteriormente se plantaron otras variedades Mediterráneas como Manzanilla, Ascolana y Sevillana.

Olivo en la Mision San Antonio de Padua (1771), fundada por Fray Junípero Serra en Alta California. Foto Gianfranco Vargas.

A partir de este evento comienza el desarrollo de la actividad olivícola y oleícola en la región y el país, anotándose en 1870 la instalación de la primera planta de elaboración de aceite de oliva en Ventura Country en el "Rancho Cámulos", al norte de Los Angeles. Posteriormente a comienzos de 1900 la industria se orientó a la aceituna de mesa, que dominó el escenario del olivo durante más de tres cuartos de siglo.

Actualmente coexisten ambas industrias, en la modalidad de plantaciones intensivas y superintensivas que son las más numerosas.

En el condado del Valle de Napa, se localiza una de las mayores áreas de cultivo intensivo. En la localidad de Santa Helena (entre Sacramento y San Francisco), numerosos olivares tradicionales marcan el paisaje de esta región, tradicional por sus viñedos.

Históricamente, además de Mission, predominan las variedades italianas Frantoio, Maurino, Pendolino, Taggiasca, Leccino, Coratina, ya que los inmigrantes italianos traían sus olivos. También se encuentran olivos monumentales de variedades españolas Gordal Sevillana y Manzanilla (tanto para aceituna de mesa como aceite), Aglandeau de Francia, la Israelí Barnea y Picholine Marocaine.

Por las demandas del mercado, se prioriza el cultivo orgánico y ecológico, sin tratamientos químicos para combatir la mosca del olivo, principal enfermedad que afecta al olivar californiano, favorecida por las altas temperaturas de la zona. También hay incidencia de tuberculosis, lo que vuelve muy importante el saneamiento a partir de podas y deshecho de los restos. *Xylella fastidiosa* que se encuentra en frutales, especialmente cítricos en el norte y centro del continente, no ha afectado al olivo.

El momento de la recolección se determina por la combinación de parámetros como índice de madurez, fuerza de retención del fruto, contenido de azúcar y de grasa en materia seca. Esta estrategia está permitiendo la obtención de aceites con alto contenido de ácido oleico y polifenoles, bajos índices de peróxidos. La experiencia en esta región, ha permitido conocer los momentos óptimos de cosecha para cada una de las variedades cultivadas que son diversos.

Las condiciones ambientales de la zona, altas temperaturas (38°C) y escasez de agua, son factores de gran incidencia en la planificación de la cosecha que normalmente se realiza al final de la tarde y noche. Las aceitunas son acondicionadas en cajas de 500 kg que son enviadas a las almazaras en camiones refrigerados (5°C) para mantenerlas en buenas condiciones térmicas para ser procesadas sin alterar la calidad del aceite (25°C).



Para la recolección se emplean cuadrillas de personas con experiencia en la tarea, que es totalmente manual (por ordeño o con vibradores). Se cuida la calidad de la fruta y procesamiento (molinos de cuchilla, batido vertical durante períodos breves), para satisfacer el gusto del consumidor y parámetros de técnicos exigidos por los organismos reguladores de California y USA. Los rendimientos están comprendidos entre 13.5% en Frantoio y Leccino y 20% en Arbequina.

Los aceites de calidad Virgen Extra tienen en esta zona, un público muy selecto, al igual que los vinos, pagando entre US\$ 35 y 80 los 500 ml. Este mercado exclusivo tiene niveles de venta que pueden llegar a 7500 litros, para aceites orgánicos de frutado medio y robusto, aunque esta última categoría es de menor demanda porque los clientes todavía no están acostumbrados a consumirlos.

El olivar superintensivo se localiza en el Norte del estado y dos de las principales empresas dedicadas a este rubro son California Olive Oil Ranch (COOR) y Boundary Bend en las localidades de Corning y Woodland (Yolo Country)

Esta modalidad de cultivo comienza en California en 1980 con familias españolas. COOR se inició en 1998 cuando se plantaron 200 hectáreas en Oroville. Actualmente se estima que en todo el estado la extensión de Olivar Superintensivo es de 10 mil hectáreas y esta empresa es la más importante de Estados Unidos, tanto en producción como comercialización.

Se localiza en una zona de altas temperaturas y escasez de lluvias, por lo que el riego es la primera condición para desarrollar el cultivo; el estado regula estrictamente el uso del recurso hídrico por su importancia para la olivicultura (1,9-2,5 m³/há/año) y otras actividades agrícolas. El 80% del olivar californiano es en regadío, con tecnificación para controlar volúmenes y horarios de utilización.

Las variedades plantadas son Arbequina, Arbosana y Koroneiki, que por las características vegetativas de cada una de ellas requiere trabajo sanitario y de poda de gran dimensión. La principal enfermedad que afecta al olivar superintensivo es la tuberculosis, que se controla con fungicidas post cosecha, y la limpieza de maquinaria y poda para evitar la propagación mecánica.

El otro desafío a enfrentar es la alternancia marcada que lleva a oscilaciones en la producción entre 10-20 ton/há de fruta, lo cual vuelve prioritario el manejo tanto en fertilización como poda. Asimismo las diferencias vegetativas de cada variedad, hacen que se deba trabajar en forma específica, aunque la alta densidad de plantas (1500/há) complica el manejo selectivo, convirtiéndose en otro problema a resolver.

A partir de 2010 comenzó la "segunda ola" del superintensivo, cambiando los marcos de plantación pasando de 1500-1600 plantas/há a 2000 plantas/há, para las variedades menos vigorosas. También se han modificado las dimensiones de los árboles para disminuir el sombreado, se ha bajado a 2mts de altura y 1.5 de ancho. Esta poda totalmente mecanizada, ha llevado a disminuir la producción de fruta a 12 ton/há pero bajando la alternancia. La variedad Koroneiki se controla mucho su crecimiento para evitar el desarrollo en altura.

Se están ensayando nuevas variedades como Lecciana y Xiquitita, pero todavía no se tienen resultados para comparar comportamiento vegetativo y rendimiento.

También se está innovando plantando diversas especies vegetales en la entrefila que devuelven nutrientes al suelo, recurrir al cultivo orgánico, procesar los restos de poda y reincorporarlos al suelo.



La diferencia en la composición varietal del cultivo súperintensivo marca la producción de aceite de oliva. El 60% de la superficie plantada es Arbequina, que produce aceites poco robustos, baja concentración de ácido oleico y polifenoles. Eso lleva a que la empresa importe aceites monovarietales de Argentina, Chile, Perú y Portugal para elaborar distintos “blends” para satisfacer los gustos del consumidor.

Otra empresa de importancia, Boundary Bend, establecida en 2015, continúa la expansión del cultivo de alta densidad en el valle de Sacramento. A partir de su experiencia en Australia, en condiciones climáticas similares, iniciaron un análisis pormenorizado de las condiciones climáticas y de suelo en 20 localidades del condado. Inviernos suaves y veranos muy secos, además de heladas frecuentes en el momento de la floración y antes de la cosecha son las características más notables del clima.

Además de las variedades típicas del olivar de alta densidad, esta empresa está ensayando en viveros otras bien conocidas en Europa y Africa: Chemlali, Picual, Coratina que han sido exitosas en sus países de origen.

La consigna de la olivicultura californiana es la calidad de fruta y aceite, el mejoramiento y sostenibilidad de las condiciones de cultivo, y la expansión de la actividad.

El California Olive Oil Council (COOC) es la institución que controla y regula la actividad, desde el cultivo, industrialización, calidad de la producción y venta. El rendimiento medio actualmente varía entre 1.7 y 2,5 toneladas de aceite/hectárea, fomentándose la cooperación e investigación para aumentar a 3 toneladas/hectárea.

La calidad se fomenta ofreciendo servicios de panel de cata de aceite de oliva reconocido por el Consejo Oleícola Internacional, laboratorio de análisis físico-químicos, tanto de los componentes propios del producto como presencia de restos de agroquímicos, control de calidad de los plantines en viveros y condiciones de todo el proceso. “Los aceites de alta calidad se obtienen si hay producción de fruta de excelencia”. Esta es la estrategia que se fomenta a nivel del estado y país para fomentar el consumo del producto.

Se aplican las regulaciones del estado (COOC), federales (CDFA), internacionales (COI), comerciales (Kosher). Esto facilita la circulación del aceite californiano como una marca de calidad reconocida, amigable con el ambiente y libre de contaminantes. Boundary Bend, que tiene plantaciones en países en ambos hemisferios, puede transitar y comercializar aceites libremente entre sus filiales durante todo el año y disponer todo el año aceite recién elaborado bajo las mismas regulaciones.

La pandemia COVID-19 está afectando muy fuerte al país, lo que ha llevado a un cambio pronunciado en las condiciones y niveles de consumo. La comercialización se está centralizando en las grandes cadenas de venta y distribución, ya que los canales de restauración y hotelería están casi paralizadas. Los consumidores estadounidenses han pasado a elaborar alimentos en su domicilio, y adoptando hábitos más saludables.

En términos de comercialización, ha disminuido la venta en envases de 3 y 5 litros, aumentando en botellas de hasta un litro, lo que ha debido ser previsto en la logística de las empresas. Los volúmenes de venta han aumentado entre tres y cuatro veces (tanto en forma directa como por internet). La producción local no puede satisfacer este aumento de la demanda tanto nacional como internacional de la empresa, por lo que se incita aumentar la superficie plantada a otros productores, sin perder la calidad, por el gran potencial de llevar el



aceite californiano a otras partes del mundo. La marca "Aceite de California" tiene gran prestigio por los altos estándares de producción y exigencia del COOC.

El clásico aceite californiano, con un perfil de frutado, amargo y picante medio, comienza a variar lentamente con la educación del consumidor, por lo que las empresas están ofreciendo nuevas combinaciones varietales, más intensas. No hay que olvidar que hace 30 años la grasa predominante en Estados Unidos era la mantequilla.

FUENTES: Milagros CASTRO (Milagros Olive Advisor), Lizandro MAGANA (California Olive Oil Ranch), Ciriaco CHAVEZ (Boundary Bend, California Olive Oil Council).

<https://www.juanvilar.com/que-tal-por-california/>



Debate de las CCAA sobre las PAC: Todas de acuerdo con que es un momento de cambio pero aún con demasiadas diferencias

La negociación del Plan Estratégico y su implicación en el [desarrollo de la PAC](#) que está a punto de arrancar en España ha sido el objeto del primer debate de las CCAA organizado por [gcom.es](#) y [euroganadería.eu](#), que ha dejado claro que todas las Comunidades Autónomas coinciden en que es un momento de cambio pero también que sigue habiendo demasiadas diferencias a la hora de poder cerrar la futura PAC, aunque también dejaron claro que todos tienen voluntad de dialogar y de buscar el consenso que todo el campo desea.

Los consejeros de [Aragón](#), Joaquín Olona, de [Castilla-La Mancha](#), Francisco Martínez Arroyo, y de [Galicia](#), José González (otras CCAA declinaron participar) dejaron claro sus coincidencias, como que «los beneficiarios de la PAC deben ser los profesionales, no los sectores», que el objetivo es «mejorar la renta agraria» e incluso para estas tres CCAA poner fin a los derechos históricos porque «no se pueda planificar la PAC de 2023 en base a una imagen del año 2000». Sin embargo, también asumen diferencias que todos aceptan que hay



que respetar, sobre todo las que afectan a la Cornisa Cantábrica con un modelo muy diferente de agricultura y ganadería.

El primer tema sobre la mesa ha sido la inminente negociación del Plan Estratégico Nacional y la propuesta de reducir las actuales regiones. En este sentido, Martínez Arroyo se ha mostrado muy partidario de reducirlos, «porque hay que tender a un modelo más sencillo y ajustarnos a lo que se propone en Europa, donde en Alemania solo hay 13 y en Francia y Finlandia, dos, mientras que en España tenemos 50. No podemos ser la excepción. Hace falta una PAC más justa en la que todos sean iguales».

Por su parte, José González, que defiende «una unidad de lealtad como Estado», sí ha incidido en que «todos tenemos nuestra idiosincrasia y no me refiero solo a Galicia, sino a toda la Cornisa Cantábrica y por lo visto hasta ahora lo visto no va en un sentido que es vital para nosotros» por lo que aboga por ir planificando un Plan Estratégico «que vaya de abajo arriba, que partan de las CCAA para luego implementarla a nivel nacional».

Para Joaquín Olona, la clave del futuro debate se debe centrar en la «brecha de la renta agraria que se ha creado». Reconoce que hay que «tener en cuenta las diferencias de la CCAA, pero lo que nos une es que existe una brecha en la renta, que es la gran promesa incumplida de la PAC y de la que se habla muy poco y sobre la que se debe poner el acento y concentrarse los pagos de la PAC».

Una cuestión que ha propiciado que desde Castilla-La Mancha se recalque que «esta es la gran oportunidad para que todo el mundo cobre lo mismo por un mismo cultivo. tenemos que ir a la convergencia y compensar a agricultores y ganaderos por lo que no reciben por otras vías», como ha señalado Martínez Arroyo.

Una postura que acepta pero no comparte el conselleiro gallego, que ha dejado claro, con el ejemplo de su sector lácteo, que la media de las explotaciones es de 22 hectáreas cuando se produce casi el 50% de toda la leche nacional, «por lo que es inadmisibles tener unos criterios similares en toda España».

COINCIDENCIA EN CENTRAR EN UN 20% LAS AYUDAS DE LOS ECOESQUEMAS PERO NO DE MEZCLAR MEDIOAMBIENTE CON POLÍTICA AGRARIA

Otro de los grandes temas de debate donde no ha habido demasiadas diferencias han sido los nuevos [eco esquemas](#), en el que las tres CCAA coinciden en limitar las ayudas al 20%, en contra del 30% que reclama el Parlamento Europeo y en que no se debe mezclar las políticas medioambientales con las agrarias.

En este sentido, Joaquín Olona ha sido claro al plantear que «la PAC es una política agrícola y no se debe tergiversar con argumentos medioambientales. es un error, como se quiere hacer, dividir al campo en dos bloques, los que defienden la renta agraria y los que defienden el medioambiente. los ecoesquemas deben ser unas ayudas que vayan a los agricultores y ganaderos profesionales y a las explotaciones familiares y no a otras cosas».

En esta línea, Martínez Arroyo, aboga por unos ecoesquemas «que deben ser nacionales salvo en temas muy concretos y deben ser las propias CCAA las que deben precisar el 100% de las aplicaciones en las que se desarrollan». Una postura que comparte Galicia, que pide primero «un periodo de adaptación, porque el que más está preocupado con el medio ambiente es el agricultor y el ganadero, pero afrontar estos retos necesita dinero y tiempo, porque si se aumentan solo los costes se puede llegar a la quiebra».

En el debate se ha hablado también de derechos históricos, «no se pueden conceder ahora unas ayudas a unos cultivos que ya no están presentes como hace muchos años», la



necesidad de poner fin al concepto de sector, «porque el dinero no va a vino o al olivar, sino a los profesionales que, en la mayoría de los casos, tienen distintos cultivos», en ser flexibles en las negociaciones entre las comunidades, «el dinero no es de una CCAA sino de las personas», o de ser francos a la hora de plantear el tema de los bajos precios «y de apostar más por la promoción para ayudarles» que de regularlos.

Un debate interesante que ha dejado claro dos ideas. Hay voluntad de diálogo y convencimiento de que se trata de una oportunidad inmejorable para cambiar la PAC. pero también de que existen aún demasiadas diferencias que se deben pulir.

<https://agroinformacion.com/debate-de-las-ccaa-sobre-las-pac-todas-de-acuerdo-con-que-es-un-momento-de-cambio-pero-aun-con-demasiadas-diferencias/>



ANÁLISIS DE ACEITE DE OLIVA
Con acreditación ENAC y reconocimiento del COI

ANÁLISIS DE ACEITUNA
Único laboratorio con acreditación ENAC para la técnica NIR

ANÁLISIS AGRONÓMICOS
Suelos: Caracterización y fertilidad.
Hojas: Diagnóstico nutricional.
Aguas: Aptitud para el riego.

OLIVARUM
Fundación OLIVARUM
asesoramiento | análisis | investigación | formación | bienestar

LABORATORIO
CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

ENAC
Laboratorio reconocido por el Consejo Oleícola Internacional (COI) para el análisis físico-químico de aceites de oliva y aceites de orujo (Tipo A/B/C) (para periodo vigente)

Una cata de aceite de oliva de forma virtual ¿es posible?

La [pandemia y la suspensión de la docencia presencial](#) ha hecho que las universidades tengan que reinventar sus programas formativos. Trasladando la docencia al formato virtual, muchas actividades se realizan a través del ordenador, siguiendo las pautas de los docentes y expertos. Algunas con mayor facilidad que otras,

La [Universidad Internacional de Andalucía](#) se suma a la apuesta por continuar con la formación con un taller más que innovador. Por primera vez se ha programado en la UNIA, a través de la **Sede Antonio Machado de Baeza** (Jaén), unas jornadas virtuales de cata de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE).

Jornadas de Cata de aceite de Oliva virtual

Las Jornadas *Cata de Aceite de Oliva Virgen Extra. Aromas y sabores de nueva cosecha 2020* están dirigidas por **Soledad Román**, del Centro de Interpretación Olivar y Aceite de la Provincia de Jaén, y **se celebran el 11 y 12 de diciembre**, en horario de tarde, y a través de la plataforma del [CAMPUS VIRTUAL UNIA](#).

El **número de plazas está limitado a 30** y el **plazo de matrícula finaliza el 3 de diciembre**. La Universidad adjudicará las plazas por riguroso orden de matriculación y creará una lista de



reserva para cubrir las plazas que puedan quedar vacantes tras finalizar el proceso de matriculación y cubrir el cupo establecido.

El alumnado **recibirá en su domicilio un kit de cata con antelación al inicio de la actividad**. Dicho kit estará compuesto por 16 frascos de distintos tipos de aceites, vasos de cata de aceite (PlaCompostable y biodegradable), tapas de cartón compostable, hojas de cata, mantel de cata y hoja de instrucciones para el desarrollo de las sesiones de cata.

La finalidad de las mismas es que los **participantes valoren el AOVE** de cosecha temprana; distinguan la excelencia de un AOVE de alta calidad, las virtudes, la importancia de su uso y su alto valor gastronómico; conozcan la influencia del fruto y de la elaboración en la calidad sensorial; descubran la pluralidad de matices sensoriales que presentan los diferentes aceites Premium; contribuyan al aumento del valor del AOVE Premium en la restauración y exploren los diferentes e intensos perfiles sensoriales de los AOVES Premium de diferentes zonas de España.

<https://www.aulamagna.com.es/una-cata-de-aceite-de-oliva-de-forma-virtual-es-posible/>

Precios del aceite de oliva, según mercado

Más oferta de virgen extra y mayores diferenciales entre categorías

Olimerca.- Tras las mayores compras de aceite de oliva en origen durante el mes de septiembre y primeros de octubre por parte de algunos grandes industriales envasadores, y que se vio reflejado en el último balance de la AICA, donde se recogía unos stocks del orden de las 220.000 toneladas; a partir de la tercera semana del mes de octubre, y con una clara línea ascendente de precios, se observó un cambio en la política de compras de la industria para entrar en una estrategia de no comprar grandes volúmenes para no seguir provocando más repuntes y sobre todo aprovechar esos mejores precios conseguidos para que estas firmas pudieran dar salida a los aceites de sus bodegas con una mejor liquidación.

Ya no hay aceites de oliva virgen extra viejos, dado que prácticamente todos ellos se han ido al alza en esteres alquílicos

Hoy a punto de finalizar el mes de noviembre se sigue observando que, a medida que hay más oferta de aceites virgen extra nuevos, se mantiene la calma por parte de los envasadores que esperan que la presión de las nuevas producciones pueda suponer en el corto plazo algunas nuevas rebajas.

De momento, la realidad es muy clara: ya no hay aceites de oliva virgen extra viejos, dado que prácticamente todos ellos se han ido al alza en esteres alquílicos y ya no se pueden clasificar como virgen extra, aunque todavía hay alguien que está dispuesto a pagar los 2,40€, con lo que ahora los que mandan en el mercado son los AOVE nuevos de recolección temprana, y donde nos encontramos un amplio abanico de ofertas.

Así, la oferta parece que se ha situado de manera muy firme en el suelo de los 2,60€/kg, mientras que el techo roza las 3,00€/kg e incluso, en función de partidas muy exclusivas se pueden cerrar contratos en los 3,10€/kg.



La oferta de AOVE nuevo parece que se ha situado de manera muy firme en el suelo de los 2,60€/kg, mientras que el techo roza las 3,00€/kg

Para la categoría de lampante y virgen se puede afirmar que prácticamente no hay variaciones de precios respecto a la semana anterior y los refinadores aguantan hasta la llegada al mercado de los nuevos aceites lampantes para refinar.

Por último, la competencia en el resto de los países del mediterráneo también se nota frente al comportamiento de los operadores españoles. En la tercera semana del mes de noviembre Grecia ha estado exportando AOVE nuevo a un precio de 2,70€/kg, puesto ya sobre un puerto italiano, lo que precisamente no ayuda a que Italia venga a nuestro país a comprar mientras tenga mejores ofertas en otros países.

<https://www.olimerca.com/noticiadet/precios-del-aceite-de-oliva-segun-mercado/694b088e43d9aeb4a89d0b488fafa3a4>

CONTIGO

Financiación
para seguir creciendo

Nº: 3492-2020/09681



AgroBank

Estados Unidos refrenda los beneficios del AOVE frente a la diabetes

Según un estudio del Brigham and Women's Hospital

Olimerca.- La Dieta Mediterránea, rica en AOVE, entre otros productos, es una aliada para reducir enfermedades cardíacas y diabetes tipo 2. Así lo revela el estudio Women's Health Study (WHS), realizado por investigadores del Brigham and Women's Hospital, en Estados Unidos, en el que han participado más de 25.000 mujeres, durante más de 20 años.

En un artículo publicado en 'JAMA Network Open', señalan de que las mujeres que se adhirieron a una dieta más similar a la mediterránea tenían una tasa de diabetes tipo 2 un 30% más baja que las mujeres que no lo hicieron, tal y como publica Europa Press.



El equipo examinó varios biomarcadores para buscar explicaciones biológicas para estos resultados, encontrando mecanismos clave que incluyen resistencia a la insulina, índice de masa corporal, metabolismo de lipoproteínas e inflamación.

"Nuestros hallazgos apoyan la idea de que, al mejorar su dieta, las personas pueden mejorar su riesgo futuro de diabetes tipo 2, particularmente si tienen sobrepeso u obesidad", señala la autora del estudio Samia Mora, de las divisiones de Medicina Preventiva de Brigham y Medicina Cardiovascular y profesor asociado en la Escuela de Medicina de Harvard.

"Gran parte del beneficio que vemos se puede explicar a través de varias vías -añade-. Y es importante tener en cuenta que muchos de estos cambios no ocurren de inmediato, mientras que el metabolismo puede cambiar en un corto período de tiempo, nuestro estudio indica que se están produciendo cambios a más largo plazo que pueden brindar protección durante décadas".

Estudio

De las más de 25.000 mujeres participantes en WHS, 2.307 desarrollaron diabetes tipo 2, y las participantes que llevaron una Dieta Mediterránea desde el comienzo del estudio desarrollaron diabetes con una tasa inferior al 30% que aquéllas con una menor ingesta de alimentos procedentes de la dieta mediterránea. Este efecto se observó solo entre los participantes con un índice de masa corporal superior a 25 (rango de sobrepeso u obesidad) y no entre los participantes cuyo IMC era inferior a 25 (normal o bajo peso).

Los biomarcadores de resistencia a la insulina parecían ser los que más contribuían a reducir el riesgo, seguidos de los biomarcadores del índice de masa corporal, las medidas de lipoproteínas de alta densidad y la inflamación.

<https://www.olimerca.com/noticiadet/estados-unidos-refrenda-los-beneficios-del-aove-frente-la-diabetes/8f4dc50a66334a636cf3b57c3a015f17>

El sector agrario y agroalimentario español percibió 7.514 M€ de pagos PAC en el ejercicio financiero 2020

El sector agrario y agroalimentario español recibió un total de 7.513,79 millones de euros en pagos de la Política Agraria Común (PAC) del ejercicio financiero 2020 que, a nivel comunitario concluyó el pasado 15 de octubre. Esta cifra supone un aumento del 1,46 % y 108,5 millones más respecto a la campaña anterior, en la que se abonaron 7.405,3 millones.

Así queda reflejado en [el informe publicado hoy por el Fondo Español de Garantía Agraria \(FEGA\)](#), tras cerrarse el periodo de pago, iniciado el 16 de octubre de 2019, de los importes de las ayudas directas del Fondo Europeo Agrario de Garantía (FEAGA), que engloban al primer pilar de la PAC, y las del Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural (FEADER), del segundo pilar

En relación a las ayudas del primer pilar (FEAGA), en el ejercicio 2020 los pagos directos alcanzaron 5.729,04 M€, con niveles de pago muy similares a los del ejercicio anterior (5.693,80 millones), un 0,62 % más. Este aumento fue debido, principalmente, a incrementos en el pago básico; en el pago complementario para jóvenes agricultores; al pago a las prácticas agrícolas beneficiosas para el clima y el medio ambiente (pago "verde") y al pago del programa de apoyo al sector vitivinícola español.



La distribución de esta cifra global por regímenes de ayuda fue la siguiente: a pago básico, 2.771,4 M€; al pago “verde”, 1.404,93 M€; al complemento de pago para jóvenes agricultores, 63 M€; al régimen de pequeños agricultores, 75,75 M€; al pago específico al cultivo asociado al algodón, 60,01 M€; a las diversas ayudas asociadas voluntarias a la actividad agrícola y ganadera, 566,44 M€; al programa nacional de apoyo al sector vitivinícola, 212,7 M€; al programa de frutas y hortalizas para centros escolares, 10,15 M€; al programa de distribución de leche a centros escolares, casi 2,49 M€; a los programas operativos de las OP de frutas y hortalizas, 248,03 M€; al programa específico de Canarias (Poseican), 259,92 M€; a distintas programas y medidas de promoción, casi 13,8 M€; al programa de ayudas a la apicultura, prácticamente 5 M€; al reembolso de ayudas directas al sector agrario por no utilización de la reserva de crisis, 57,65 M€, y resto de ayudas, 1,77 millones.

Desarrollo Rural

En relación a las ayudas de medidas del segundo pilar de la PAC (Desarrollo Rural) en el ejercicio 2020, contabilizando el Gasto Público Total (GPT), es decir los pagos del FEADER comunitario, más los de las Administraciones nacionales (Administración General del Estado y CC.AA.), que se contempla en los Programas de Desarrollo Rural del periodo 2014-2020, se abonaron 1.784,29 millones de euros, con una ligera variación sobre lo pagado en el ejercicio anterior (1.711,52 M€); en concreto, con un aumento del 4,28 %.

Por medidas, la distribución del GPT fue la siguiente: a transferencia de conocimientos y actividades de información, 11,35 M€; a servicios de asesoramiento, gestión y sustitución de explotaciones agrarias, 7,42 M€; a regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimentarios, casi 11,1 M€; a inversiones en activos físicos, 529,75 M€; a reconstitución de producción agrícola dañada por desastres naturales e implantación de medidas preventivas, algo más de 9,31 millones.

Además, para el desarrollo de explotaciones agrícolas y empresas, 158,16 M€; a servicios básicos y renovación de poblaciones en las zonas rurales, 38,18 M€; a inversiones en desarrollo de zonas forestales y viabilidad de los bosques, 230,14 M€; a la creación de agrupaciones y organizaciones de productores, 865.882 €; a medidas de agroambiente y clima, 223,18 M€; al apoyo a la agricultura ecológica, 184,86 M€; a los pagos al amparo de Natura 2000 y de la Directiva Marco del Agua, 12,17 M€; a pagos a zonas con limitaciones naturales u otras limitaciones específicas, 157,72 millones.

Por último, al fomento del bienestar de los animales, casi 5,22 M€; a los servicios silvoambientales y climáticos y conservación de los bosques, 1,55 M€; a cooperación, 24,17 millones; a la ayuda para el desarrollo local del LEADER, cerca de 136,1 M€; a asistencia técnica, 40,62 M€, y a la antigua y ya inexistente medida de jubilación anticipada, 2,47 millones de euros.

El FEGA recuerda que esta campaña de pago de las ayudas de la PAC se ha visto afectada, desde marzo pasado, por la crisis de la COVID-19. No obstante, las disposiciones emitidas por el MAPA y las CC.AA., con permiso de Bruselas, para flexibilizar la gestión han permitido que esta situación extraordinaria no haya afectado al abono de las distintas ayudas al sector agro y agroalimentario.

El FEGA concluye señalando que para cumplir con dicho objetivo fue necesario solicitar a la Comisión Europea el establecimiento de mecanismos extraordinarios de simplificación de los



trámites y controles de unas subvenciones básicas para un sector, con cuya labor ha evitado que a la crisis sanitaria se le uniese una crisis de abastecimiento de alimentos a la población. <https://www.agronegocios.es/el-sector-agrario-y-agroalimentario-espanol-percibio-7-514-me-de-pagos-pac-en-el-ejercicio-financiero-2020/>



El aluvión de aceites de Jaén y Córdoba en diciembre pondrá a prueba si los precios del virgen extra siguen por encima de 2,50€

Publicado por [Revista Almaceite](#)

A finales de octubre, las grandes envasadoras almacenaban en bodegas propias y ajenas un total de 203.250 toneladas de aceite de oliva en sus diferentes categorías, según datos de AICA. Una cifra muy destacada a la hora de analizar el comienzo de la campaña oleícola española 2020/2021 y las necesidades reales de compra a corto y medio plazo de las industrias que realmente mueven el mercado, como grandes suministradores de la Gran Distribución. Con marca propia y con marca de Distribuidor.

El año pasado, por estas mismas fechas, el aceite en poder de las envasadoras era relativamente similar, en torno a las 193.000 toneladas pero con una existencias mucho más altas, por encima de las 641.000. El margen de maniobra de las envasadoras era entonces mucho más cómodo que en la actualidad, sobre todo teniendo en cuenta que la disponibilidad de terceros países –Italia, Grecia, Túnez– será mucho menor.

Los diferentes aforos o previsiones de campaña –a nivel de la Comunidad de Andalucía, Cooperativas Agroalimentarias de España, Organizaciones Agrarias, Comisión Europea, COI y USDA de Estados Unidos– no han ayudado esta campaña a despejar incertidumbres sobre



los precios que pueden esperarse en origen. Con oscilaciones que llega a las 200.000 toneladas en el caso de España, fundamentalmente por los datos de campaña en Jaén y Córdoba, la disponibilidad real de aceites en el mercado conocido ya el enlace de campaña no está tan clara como en otras ocasiones.

Los comienzos prometedores de las primeras semanas de campaña en cuanto a los precios, con operaciones al contado e incluso a futuro se ha diluido con el paso a la primera quincena de Noviembre –lluvias incluidas– a la espera del aluvión de cosecha en los olivares andaluces a partir sobre todo de la primera semana de Diciembre. En el caso de Castilla-La Mancha, la campaña esperada casi dobla a la del año pasado –sin ser récord– y en el caso de Extremadura, el resultado es muy dispar con una merma muy significativa en volumen en sus olivares tradicionales y una buena campaña en su superintensivo y en seto.

La primera quincena de diciembre, si la climatología lo permite, es la marcará en gran parte del devenir a corto plazo de los precios en origen. Haciendo un símil con la terminología de bolsa, se verá si se mantienen las “posiciones bajistas” o si por el contrario los precios han encontrado un suelo cómodo –en torno a 0,20-0,30 céntimos más por kilo que el pasado año– y no se esperan nuevas bajadas.

Las propias organizaciones agrarias de las distintas zonas oleícolas están trasladando a sus asociados que esperar una subida de precios por kilo de aceituna, pero no como la esperada. Hay que recordar que en muchas zonas de olivar tradicional –dependiendo de rendimientos y variedades y época de cosecha– resultó complicado conseguir precios en origen que se salieran de la horquilla marcada por los 0,30 a 0,40 céntimos de euro, lo que provocó que miles de toneladas de aceite de oliva se quedaran sin recoger en los olivares al resultar a sus dueños más gravoso la recolección que la entrega de la misma.

<https://revistaalmaceite.com/2020/11/23/el-aluvion-de-aceites-de-jaen-y-cordoba-en-diciembre-pondra-a-prueba-si-los-precios-del-virgen-extra-siguen-por-encima-de-250e/>





La futura D.O de aceite en el Somontano sigue en tramitación con el apoyo técnico de la DGA

El consejero de Agricultura, Joaquín Olona, mostraba su apoyo al trabajo que se está haciendo para conseguir este reconocimiento

El proyecto de crear una nueva denominación de origen de aceite en la Comarca de Somontano sigue adelante, en una fase inicial de tramitación que cuenta con el apoyo técnico y administrativo del Gobierno de Aragón como dejaba patente el consejero de Agricultura, Joaquín Olona a preguntas del diputado de Ciudadanos, Ramiro Domínguez.

Al respecto el diputado de la formación naranja realizó una pregunta sobre en qué punto estaba la tramitación de este reconocimiento de calidad a un producto que como el mismo Domínguez recordaba "es de gran calidad". Además solicitaba apoyo a la labor que acometen en estos momentos cinco almazaras en el Somontano y destacaba la necesidad de contar con una tercera denominación de origen del aceite en Aragón, "la única en la provincia de Huesca que todavía no cuenta con esta catalogación".

Olona ponía el acento en el apoyo total que presta el ejecutivo autonómico a este proceso "administrativamente complejo" regulado por Europa y que sigue en una fase inicial.

<https://www.radiohuesca.com/economia/la-futura-d-o-de-aceite-en-el-somontano-sigue-en-tramitacion-con-el-apoyo-tecnico-de-la-dga-22112020-146934-html>

La Comisión Europea reescribe la historia e ignora la legitimidad, advierten desde Farm Europe

El colectivo de expertos en el medio rural, Fam Europe, se ha mostrado muy crítico con la actitud de la Comisión Europea en los últimos días en lo que se refiere a la negociación de la reforma de la PAC. Así, en una hoja informativa publicada esta semana "Trabajando con el



Parlamento y el Consejo para hacer que la reforma de la PAC se ajuste al Pacto Verde Europeo", la Comisión intenta reescribir la historia de la última reforma de la PAC, aseveran desde esta agrupación en un comunicado de prensa.

La Comisión critica las posiciones del Parlamento Europeo y del Consejo porque piden flexibilidad en la implementación de planes ecológicos y que, según la Comisión, podrían reducir los recursos en beneficio del clima y el medio ambiente.

Además, parece olvidar que propuso una flexibilidad total para la aplicación de los planes ecológicos, sin ningún tipo de limitación de recursos, contrariamente a las posiciones del PE y del Consejo. De hecho, lo que propuso la Comisión podría conducir a una reducción de los recursos para el clima y el medio ambiente y, en cualquier caso, haría imposible alcanzar los objetivos a nivel de la UE.

La Comisión también critica a los legisladores por diluir el marco de rendimiento de la PAC reformada. La Comisión parece olvidar que no propuso un único indicador de rendimiento que supervisar, todos los objetivos propuestos no eran más que resultados estadísticos.

"Podríamos seguir dando más ejemplos, ya que la Comisión dejó a los Estados miembros el diseño de las políticas nacionales y regionales, incluidos los requisitos básicos de condicionalidad como la definición de rotación", concluyen desde Farm Europe.

El hecho es que el impacto de la propuesta de la Comisión sobre el clima y el medio ambiente fue una caja negra.

La Comisión parece intentar reescribir la historia para encontrar una nueva legitimidad para imponer sus propios objetivos del Green Deal y alinear la PAC con las Estrategias de la granja a la mesa y la biodiversidad. El razonamiento de la Comisión es que los objetivos del Pacto Verde fueron acordados por todos, pero desafortunadamente " ciertos aspectos de las posiciones del legislador no coinciden con el objetivo compartido de que la nueva PAC cumple con los objetivos del Pacto Verde ", y por lo tanto la Comisión tiene derecho a " verificar la coherencia de los planes estratégicos con los objetivos del Green Deal ".

Vemos en la posición de la Comisión dos serias cuestiones de legitimidad, afirman estos expertos en desarrollo rural. En primer lugar, en esta etapa solo se comparten los objetivos generales del Pacto Verde de reducir las emisiones de GEI. No se acordaron los objetivos de la Comisión en las Estrategias de la granja a la mesa y de biodiversidad. Ni siquiera hay una propuesta legislativa. Por tanto, la Comisión carece de legitimidad institucional para intentar imponerlos mediante la aprobación de los Planes Estratégicos de la PAC.

La Comisión también carece de legitimidad política para imponer esos objetivos (10% de tierras agrícolas retiradas, -20% de fertilizantes químicos, -50% de pesticidas químicos, 25% de participación en la producción orgánica, plantación de 3000 millones de árboles, -50% de antimicrobianos para el ganado.), ya que la Comisión no realizó una evaluación de impacto previa de estas propuestas de gran alcance ni publicó estudios sobre su impacto hasta el momento.

Según la única Evaluación de Impacto publicada por el USDA, sería un desastre para el sector agrícola, para los consumidores de la UE y la seguridad alimentaria (reduciría la producción agrícola de la UE en un 12%, aumentaría los precios en un 17%, reduciría las exportaciones en un 20% , aumentar las importaciones en un 2%, reducir los ingresos agrícolas brutos en un 16% y aumentar el costo anual de los alimentos per cápita en la UE en unos 160 euros).

En este contexto, ya es hora, concluyen desde Farm Europe, de que la Comisión publique una Evaluación de Impacto independiente de la presión política, y sin demora publique el estudio



de evaluación sobre el impacto de las estrategias de la granja a la mesa y la biodiversidad en la agricultura, como se menciona en su evaluación de impacto de el plan climático 2030.

<https://www.agronewscastillayleon.com/la-comision-europea-reescribe-la-historia-e-ignora-la-legitimidad-advierten-desde-farm-europe>

LABORATORIO
unaproliva

LABORATORIOS UNAPROLIVA SOCIEDAD ANONIMA
NIF/CIF A-23319619
Domicilio: Pol.Ind.Los Olivares C/Mancha Real Parc 38 23009 JAEN
Telefono 953 240 530 Movil 601 430 255
Correo Electronico: Lab@laboratoriounaproliva.com
www.laboratoriounaproliva.com

Especializados en el análisis físico químico y organoléptico del Aceite de Oliva

NUESTRO COMPROMISO EFICACIA Y RAPIDEZ

