



Febrero 2021

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
1 GT Inter Video Caixa	2	3 Reunion MAPA	4	5	6	7
8	9 Grupo T Inter	10 C.Ejecutivo Infaoliva	11 Convenio Jaen	12	13	14
15	16 Grupo Trabajo INTER	17 Grupo T Inter	18 Convenio Jaen	19	20	21
22 Grupo T Inter	23	24 Grupo T Inter	25 Reunion PCO	26 Junta Directiva INFAOLIVA	27	28



#PAC21

ActitudAgro

Contigo para tramitarte y anticiparte la PAC

NRI: 3626-2021/09681

AgroBank

El investigador del mayor estudio sobre dieta mediterránea critica a 'Nutriscore' por el aceite de oliva: "Es aberrante"



El jefe del Servicio de Medicina Interna del Hospital Clínic (Barcelona) y promotor del mayor ensayo clínico sobre dieta mediterránea (PREDIMED), Ramón Estruch, ha criticado la posición del aceite de oliva virgen extra en el sistema de etiquetado de alimentos 'Nutriscore', en los



que aparece peor valorado que, por ejemplo, las bebidas azucaradas de cola. En cualquier caso, el Ministerio de Consumo ya ha avanzado que este producto se quedará fuera de la valoración de 'Nutriscore'.

"Es triste que haga jugar al aceite de oliva en tercera división. Lo colocan en el tercer nivel y se quedan tan anchos. Sorprende que el aceite de oliva tenga una 'C' y la cola una 'B'. Desde el punto de vista nutricional es aberrante", ha lamentado durante el encuentro 'Problemas y oportunidades de la implantación de Nutriscore en España', organizado por qcom.es.

Estruch ha lamentado, como grandes puntos negativos del sistema, que "no está basado en ningún estudio científico". "No hay evidencia coherente que apoye sus recomendaciones. Mezcla alimentos con nutrientes, no tiene sentido desde el punto de vista científico", ha denunciado.

"Relaciona aspectos negativos y positivos que no quedan claros; no valora la calidad de proteínas, grasas ni hidrato de carbono; no tiene en cuenta el grado de procesamiento.... Algo falla aquí. Tenemos que implementar un sistema basado en estudios científicos, no en algoritmos que no se sabe muy bien cómo han sido calculados", ha agregado al respecto.

En el caso concreto del aceite de oliva, Estruch ha recordado que, según se puso de manifiesto en PREDIMED, evita complicaciones cardiovasculares mayores, como infarto. "Ha demostrado una eficacia brutal de protección de la salud que no ha sido igualada por ninguna intervención farmacológica o médica", ha reivindicado.

En este sentido, ha defendido que es "uno de los elementos clave" de la dieta mediterránea, considerada como la mejor a nivel mundial. "No puede un algoritmo separar un producto de otro, la clave es la unión entre todos ellos. No es lo mismo consumir un elemento solo que en combinación de otros", ha señalado refiriéndose a que el aceite de oliva no se consume solo, sino con ensaladas u otros platos saludables.

La presidenta de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD), Ascensión Marcos Sánchez, también ha sido crítica con este sistema usado en Francia y Bélgica, y cuya puesta en marcha está prevista en España en los primeros meses de 2021. Además, Bélgica y Alemania han anunciado a la Comisión Europea su deseo de implementarlo próximamente.

'Nutriscore' se focaliza en la cantidad de calorías, azúcares, sodio y grasa saturada de los alimentos y, mediante un algoritmo, se atribuyen puntos positivos y negativos en relación con la cantidad de los constituyentes. Así, se hace un perfil nutricional global de los productos que se muestra en un gráfico, a modo de semáforo, de 5 colores (del verde al rojo), y 5 letras (de la A a la E).

Según la presidenta de FESNAD, el etiquetado frontal es "una buena herramienta" para ayudar a los consumidores a realizar una compra saludable. Sin embargo, para que este sea efectivo, considera que debe ser fácilmente comprensible, neutral, y adaptado a los hábitos alimentarios y a las guías alimentarias de la población a la que va dirigido, algo que no ocurre con 'Nutriscore'.

"El algoritmo de Nutriscore está calculado a partir de la cantidad de energía y de algunos nutrientes por 100 gramos o 100 mililitros, así como del porcentaje de presencia de ciertos alimentos, sin considerar la porción ni la frecuencia con que se consume dicho producto en la dieta, que es algo fundamental a tener en cuenta", ha argumentado Marcos.

Asimismo, ha señalado otras desventajas de este sistema, como que no se adapta a la dieta mediterránea, basada en un consumo equilibrado, variado y moderado de alimentos; y que el



algoritmo no está bien ponderado, ya que la presencia de algunos puntos favorables enmascara los puntos desfavorables, "lo cual no es científicamente razonable y genera dudas en el consumidor".

Por eso, la experta aboga por realizar algunas mejoras al algoritmo de Nutriscore que incluyan aspectos como la valoración del equilibrio social, económico y medioambiental del producto, "así como la frecuencia con la que ese producto debería aparecer en la dieta", ha sugerido Marcos.

Mercedes López-Pardo, vocal del comité científico y coordinadora del proyecto de información a pacientes de ADENYD, ha resaltado que la idea de 'Nutriscore' es "buena y necesaria", pero ha advertido de que su adaptación es "complicada".

"No indica la frecuencia de consumo, ni calidad y procedencia de los alimentos. Se hace más por cantidad de nutrientes que por calidad. No tiene en cuenta minerales y vitaminas. Evita leer las etiquetas más detalladas", ha detallado, aunque sugiriendo que, al menos, se ha abierto un debate sobre la necesidad de "implantar un etiquetado que sea el que realmente necesitamos".

<https://m.infosalus.com/nutricion/noticia-investigador-mayor-estudio-dieta-mediterranea-critica-nutriscore-aceite-oliva-aberrante-20210222144550.html>



Fernando López Segura, doctor internista: "Es dramático, los jóvenes no consumen aceite de oliva"

- Una de cada dos botellas de aceite de oliva que hay en el mundo se produce en España, sin embargo, su consumo ha descendido drásticamente en nuestro país
- Las generaciones más jóvenes lo han sacado de su dieta, a pesar de sus beneficiosos efectos sobre la salud
- "Es innegable que el aceite de oliva previene o evita las enfermedades cardiovasculares, que es de lo que morimos la mayoría"



Los datos son sorprendentes. Aunque España es el mayor productor de aceite de oliva del mundo su consumo ha descendido en nuestro país en 100.000 toneladas en los últimos 18 años (según cifras del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación).

El aceite de oliva no está de moda. Muchas de las nuevas dietas que se difunden por las redes sociales no lo incluyen en su lista de alimentos preferidos. "Vemos con asombro cómo se recomienda incluso el consumo de aceite de coco, una grasa bastante insalubre, con una composición casi igual a la de la mantequilla o al tocino, y se desprecia el aceite de oliva, que es un superalimento", dice casi con indignación el doctor Fernando López Segura, internista del Hospital Reina Sofía de Córdoba e investigador del IMIBIC (El Instituto Maimónides de Investigación Biomédica), desde los que lleva 30 años estudiando los beneficios del aceite de oliva en la salud "en el campo de las enfermedades cardiovasculares, que es de lo que actualmente enfermamos y morimos la mayoría", subraya.

Vemos cómo se recomienda incluso el aceite de coco, una grasa bastante insalubre, con una composición casi igual a la de la mantequilla o al tocino, y se desprecia el aceite de oliva, que es un superalimento

Pregunta. ¿Qué está pasando? ¿El oro líquido está perdiendo su brillo, su valor?

Respuesta. Para muchos jóvenes, sí. Ese es el drama. A medida que van desapareciendo las generaciones de nuestros abuelos o padres, que eran los que lo consumían tradicionalmente, su ingesta está disminuyendo. Ahora mismo, la gente por encima de los 40 o 50 sigue tomándolo, pero en los menores de 30 su consumo ha descendido drásticamente. Son generaciones que no se están criando en la cultura de la dieta mediterránea. Sus hábitos de consumo están influenciados bien por la cultura de la comida rápida, con dietas cargadas de grasas saturadas, o bien por la moda de las dietas alternativas que no tienen casi nunca base científica.

P. Sin embargo sí hay numerosos estudios científicos que recomiendan el aceite de oliva...

R. Sí, de investigadores españoles como nosotros, y también de otras partes del mundo, pero es como si hubiera una mano negra que impidiera que los resultados, que son irrefutables, estén calando del todo en la gente, no somos capaces de hacer llegar el mensaje. El aceite de oliva virgen es la mejor grasa que puede consumir el ser humano

P. Y ¿qué dicen esos estudios?

R. Mira, en estos momentos, el primer problema del mundo occidental es la arteriosclerosis y sus consecuencias, que son el infarto de miocardio y la trombosis cerebral. Está absolutamente probado que el aceite de oliva ayuda a prevenirlos o evitarlos.

P. Explíquenos cómo lo hace...

R. Actuando sobre los factores de riesgo que provocan estas patologías graves: mejorando el colesterol, la hipertensión, la diabetes, la coagulación...

Podemos asegurar que el aceite de oliva virgen es la mejor grasa que puede consumir el ser humano. Este tipo de aceite tiene dos componentes principales, por un lado el ácido oleico (el ácido graso más saludable que existe) y por otro los polifenoles, unos antioxidantes



potentísimos que son una auténtica joya. Cuando ambos se incorporan a nuestro organismo, a nuestras células, consiguen mejorar todos los factores de riesgo.

Mejora el colesterol, la hipertensión, la diabetes, la coagulación (...), previene el alzheimer, el cáncer, la arteriosclerosis...

P. Sin embargo desconocemos muchos de sus efectos beneficiosos...

R. Sí, la mayoría no conoce su efecto antioxidante, fundamental para prevenir enfermedades como el alzheimer, el cáncer, o la propia arteriosclerosis. También la diabetes. El consumo de aceite de oliva virgen disminuye las necesidades de insulina o de fármacos antidiabéticos. También baja la tensión arterial al mismo nivel que si utilizáramos medicamentos creados específicamente para eso. Como te he dicho, una auténtica joya.

P. ¿A precios inasequibles para algunos? Que es caro es uno de los peros que se le ponen...

R. No hay que tomarse un cuarto de litro de aceite de oliva al día. La dieta mediterránea se basa fundamentalmente en tomar entre 40 y 50 gramos de aceite al día por persona (lo que contiene una tostada y una ensalada). Eso, al precio que está ahora el aceite, 3 euros el litro, son 4.5 euros por persona y mes. Una cantidad ridícula si tenemos en cuenta que supone el 25% de las calorías de la dieta, o sea, que la cuarta parte de la dieta de una persona al mes costaría 4.5 euros.

Tomando una tostada y una ensalada con aceite de oliva virgen ya obtendríamos todo el beneficio necesario para nuestra salud

P. Y es verdad que engorda ¿o no? porque se ha dicho de todo.

R. Es una grasa, y como todas las grasas tiene 9 calorías por gramo. Hay que consumirla con moderación. No se trata de añadir aceite de oliva a la dieta así, sin más, sino de sustituir las grasas malas de nuestra dieta por aceite de oliva. La obesidad es un enemigo de la salud. De lo que se trata es de que el aporte graso de nuestra dieta sea en su mayoría aceite de oliva, pero sin aumentar las calorías ingeridas.

P. Como decía usted al inicio de la entrevista se llevan otros aceites, el de semillas, el de soja... ¿cómo reflotar el de oliva?

R. Hay que volver a ponerlo de moda, aunque tenga miles de años hay que recuperarlo como un alimento moderno, devolverle su valor en la cocina, en la cultura. Lo consumimos desde hace 10.000 años en la cuenca mediterránea, y es en esta área donde existen menos enfermedades cardiovasculares y menos tumores del mundo, y sin duda ninguna es por el consumo de la dieta mediterránea y de su alimento estrella, que es el aceite de oliva.

En la cuenca mediterránea, donde se consume aceite de oliva desde hace 10.000 años, es donde existen menos enfermedades cardiovasculares y menos tumores del mundo

P. Las modas tienen el peligro de pasar de moda...

R. Jugamos con la ventaja de que sus efectos beneficiosos son una realidad, constatada y probada científicamente. La medicina no es una opinión. Que el aceite de oliva mejora nuestra salud es una verdad absoluta que esperamos termine por imponerse.

https://www.niusdiario.es/sociedad/sanidad/fernando-lopez-segura-doctor-experto-aceite-oliva-es-dramatico-jovenes-dejado-consumirlo_18_2909295048.html



Cuáles serán los impactos del CO2 en la producción de aceite de oliva

Investigadores andaluces y madrileños nos dan la clave del futuro

Olimerca.- Un grupo de investigadores andaluces y madrileños han desarrollado un modelo que recrea los efectos del cambio climático sobre el cultivo del olivo en Andalucía. Para ello, utilizan un modelo de simulación junto con información meteorológica que permite recrear multitud de ambientes diferentes, con el fin último de definir estrategias de adaptación específicas para el olivar andaluz cultivado en distintas condiciones meteorológicas.

Entre todos han desarrollado el sistema denominado AdaptaOlive 2.0, que, a través de ecuaciones, simula el comportamiento del olivo y los cambios que tienen lugar en el árbol debido a condiciones meteorológicas extremas en un futuro cercano (2040-2069) y lejano (2070-2099).

Para ello, los investigadores consideran diferentes escenarios a partir de la información meteorológica del periodo 1980-2010 procedente de la Agencia Estatal de Meteorología (AEMET) en diversas localidades andaluzas. De esta manera, han conseguido crear 149 nuevas combinaciones de clima que engloban distintas variaciones meteorológicas previstas para el futuro.

Entre los componentes considerados en el modelo, se encuentran los estudios de clima perturbado (PC) y de superficies de respuesta al impacto (IRS).

Comportamiento del olivar

El estudio de clima perturbado permite a los investigadores evaluar el comportamiento del olivar ante cambios de temperatura o variaciones de precipitación. Por su parte, las superficies de respuesta al impacto permiten realizar un análisis continuo del comportamiento del cultivo y detectar umbrales críticos de respuesta.



“Por ejemplo, los fallos en la floración que podría generar el impacto del incremento de las temperaturas en invierno cuando ésta sobrepasa un determinado umbral”, explica a la Fundación Descubre el investigador de Ifapa José Manuel Cabezas Luque, ya que el aumento de temperaturas invernales podría provocar que el cultivo no acumule las horas de frío necesarias para la floración

AdaptaOlive 2.0 realiza un balance de agua en el suelo con una frecuencia diaria para determinar el nivel de estrés hídrico (problema ante la disminución de precipitaciones) que sufre el cultivo en cada momento, y evalúa las temperaturas para identificar la ocurrencia de eventos de temperatura elevada o falta de frío invernal, que podrían generar reducciones en la cosecha y problemas de floración. Igualmente, en función de la radiación incidente, el modelo estima una producción potencial y las necesidades de riego del olivo. Aunque en anteriores trabajos han utilizado distintas variedades de olivo para realizar las simulaciones, en este estudio solo se han centrado en la variedad Picual, al ser una de las más difundidas en Andalucía.

Los expertos apuntan que, debido al cambio climático para el periodo de futuro cercano, se estima que la producción de aceite de oliva de secano, mayormente ubicados en Jaén, podría incluso incrementarse debido al efecto positivo del CO2

En el estudio ‘Identifying adaptation strategies to climate change for Mediterranean olive orchards using impact response surfaces’, publicado en la revista Agricultural Systems, evalúa el efecto del cambio climático sobre el olivar mediterráneo y permite crear estrategias específicas según el lugar en el que se encuentre el cultivo. “En la versión 2.0 de AdaptaOlive se han añadido funciones que evalúan los posibles daños en floración ocasionados por las altas temperaturas y por la falta de frío invernal. Estas características, junto con las anteriores, dan mayor robustez al modelo”, comenta José Manuel Cabezas Luque.

Estrategias

Debido a la amplia gama de climas dentro de la cuenca mediterránea, en el estudio se han evaluado tres comarcas con condiciones características: inviernos fríos y secos (como en Granada y Jaén), con inviernos suaves (Sevilla y Jerez) y condiciones intermedias (Córdoba). Según los investigadores, las zonas con mayor riesgo para la viabilidad del cultivo del olivo se sitúan en la última sección de la cuenca del Guadalquivir y en las zonas costeras, debido al aumento de temperaturas invernales. Otras áreas afectadas se sitúan sobre las zonas olivareras de secano situadas en la provincia de Jaén, debido a la disminución de precipitaciones.

Contar con un clima tan variado provoca que un incremento de la temperatura de 3 o centígrados en Sevilla, que actualmente cuenta con inviernos suaves, genere problemas en la floración del olivo. Mientras, por el contrario, en Jaén o Granada este mismo aumento no afectará en la floración del olivo de forma significativa.

Los expertos apuntan que, debido al cambio climático para el periodo de futuro cercano, se estima que la producción de aceite de oliva de secano, mayormente ubicados en Jaén, podría incluso incrementarse debido al efecto positivo del CO2. Mientras que en aquellas zonas con inviernos suaves (como Sevilla o Jerez) la producción podría reducirse hasta en un 32%, por los efectos de la baja acumulación del frío durante el invierno.

Los investigadores también señalan que el incremento de la concentración de CO2 en la atmósfera podría tener un efecto beneficioso para el olivo, ya que propicia una mayor eficiencia



hídrica por parte del olivo y un aumento de la producción. Sin embargo, como indican los investigadores, este dato está sujeto a variaciones y desde Ifapa siguen trabajando en esta línea.

A la hora de definir estrategias de adaptación al cambio climático en zonas con inviernos suaves como Huelva, Cádiz o Sevilla, los investigadores recomiendan utilizar variedades con menores requerimientos de frío. En cambio, en zonas donde las precipitaciones son reducidas y con frecuentes episodios de sequía (como Jaén o Granada), se recomienda el uso de riego deficitario. Otras opciones que actualmente están estudiando y que podrán mejorar la sostenibilidad de los cultivos son la optimización del manejo del suelo, la planificación de la densidad de plantación en función de la disponibilidad de agua, o la mejora de la gestión de los recursos hídricos.

En esta investigación participan equipos del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA) de Córdoba, de la Universidad de Córdoba y del Centro de Estudios e Investigación para la Gestión de Riesgos Agrarios y Medioambientales de la Universidad Politécnica de Madrid (UPM-CEIGRAM).

El proyecto está financiado por el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA) y el Fondo de Desarrollo Regional Europeo (FEDER) 2014-2020 dentro del 'Programa Operativo de Crecimiento Inteligente'. También ha recibido apoyo financiero del proyecto Sustainolive del programa PRIMA 2018.

<https://www.olimerca.com/noticiadet/cuales-seran-los-impactos-del-co2-en-la-produccion-de-aceite-de-oliva/f7c20bf5e497ae9838187cb7ec57c440>

Récord de exportaciones de aceite de oliva catalán

Con un aumento del 15,35%, respecto a 2020

Olimerca.- El aceite de oliva ha sido el cuarto producto más exportado en Cataluña durante 2020, con crecimiento a doble dígito tanto en valor como en volumen. Según los datos de Datacomex, la base de datos del comercio exterior, las exportaciones de este producto catalán crecieron un 12,49% en valor y un 15,35% en volumen, totalizando 713,30 millones de euros. Asimismo, el aceite de oliva representa el 48,33% del sector agroalimentario, creciendo un 6,22% en valor y un 20,5% en volumen.

A pesar del Covid y la ralentización del comercio internacional, el sector de la alimentación de Cataluña ha logrado en 2020 un nuevo récord exportador y supera por primera vez los 11.000 millones de euros en sus ventas internacionales (11.435,01 M€), según Datacomex.

En comparación con los datos del año 2019, las exportaciones agroalimentarias han aumentado un 6,62% en valor y 6,95% en volumen, y acontece el único sector económico que crece en exportaciones en un año globalmente negativo por el comercio exterior catalán.

La región aumenta sus exportaciones 2,34 puntos por encima de la media española (6,62% de Cataluña por el 4,29% del Estado). Las exportaciones agroalimentarias catalanas suponen en valor el 21,53% del total de las exportaciones españolas.

El sector de la alimentación se consolida como motor de la economía catalana y se sitúa, por primera vez, como segundo sector económico exportador de Catalunya, superando al de bienes de equipo y únicamente por detrás del semifacturas.

Destinos

Cataluña exporta alimentos y bebidas en más de 190 países, principalmente europeos, pero



destinos como China, Arabia Saudí, el mercado africano o el del sudeste asiático son cada vez más atractivos para los productores y empresas catalanas.

Las exportaciones en la Unión Europea representan un 59% del total, y han disminuido un 1,53% respecto a 2019, mientras que las ventas a países terceros, el 41% del total, han aumentado un 21% con incrementos en Asia (43%), África (15,5%), Oriente Medio (7,3%) y Oceanía (6,5%) y con descenso en América Latina (8,8%) y Norteamérica (8%).

Los principales países importadores de productos agroalimentarios catalanes en el transcurso de 2020 han estado: Francia (17%), China (14,9%), Italia (8,6%), Alemania (6,1%), Reino Unido (5%), Portugal (4,9%), Japón (3%), Países Bajos (2,7%) y los Estados Unidos (2,5%). China se consolida como segundo destino con un incremento del 109% el 2020. Destaca también el incremento de las exportaciones en Arabia Saudí (51,2%), Marruecos (37,6%) y Hong Kong (22,5%).

<https://www.olimerca.com/noticiadet/record-de-exportaciones-de-aceite-de-oliva-catalan/8f4f0748fd2e8b4fc766e6bdfc00cf67>

PLAN DE MANTENIMIENTOS PROGRAMADOS
ANTICIPÉSE Y AHORRE DINERO

20% DESCUENTO
ENTRE ENERO Y ABRIL

15% DESCUENTO
ENTRE MAYO Y JUNIO

EN SERVICIO DE REPARACIONES EN TALLER Y REVISIÓN TÉCNICA DE ALMAZARAS

976 466 020
953 284 023

@ posventa@pieralisi.com
info.spain@pieralisi.com

GRUPPO
PIERALISI
INNOVADORES POR PASIÓN

www.pieralisi.com

Bruselas suma casi 1,7 Mt de aceite de oliva en la UE hasta final de enero y recorta previsiones en 2020/21

En su último avance mensual sobre la producción de aceite de oliva en la UE en la actual campaña 2020/21, la Comisión Europea ha rebajado sus estimaciones hasta menos de 2,1 millones de toneladas.

Una cifra que aún sigue siendo demasiado optimista, puesto que con los datos del primer cuatrimestre (octubre de 2020-enero de 2021), que son los meses centrales de la cosecha de aceituna para almazara, la producción se queda en 1.695.317 t, **con lo que quedarían todavía por “apuntar” unas 400.000 t en los meses siguientes, a pesar de que la tendencia en los principales países productores ya es a la baja.**



Por países, **España concentra una producción de 1.105.7679 t de aceite de oliva hasta el pasado 31 de enero (353.969 t en ese mes), un 65,2% del total comunitario**, seguido de Italia, con 257.817 t (en enero apenas 17.216 t), un 15,2% del total UE; Grecia, con 222.000 t acumuladas (80.000 t en enero), un 13,1%; Portugal, con 99.800 t (6.600 t en enero); Croacia, con 4.547 t (347 t en enero); Chipre, con 4.483 t, y Eslovenia, con 900 t. No hay estimaciones de Francia, aunque la CE estima en la campaña 2020/21 unas 5.200 toneladas.

Frente a estos datos la producción estimada de aceite de oliva por Bruselas es de 2.096.789 toneladas, de los cuales, **un 69,2% estarían en España (1,45 Mt)**; algo menos del 13% en Grecia, que volvería a adelantar a Italia en esta campaña, con 270.000 t; un 12,4% en Italia, con 260.000 t; otro 4,8% y unas 100.000 t en Portugal; unas 6.142 t en Chipre; las 5.200 t citadas en Francia; otras 4.547 t en Croacia, y 900 t en Eslovenia.

La Comisión Europea estima un consumo de aceite de oliva en estos países productores de 1.352.369 toneladas, con **España a la cabeza, con 530.000 t previstas (39,2% del total)**, seguido de Italia, con 500.000 t (37%); Francia, con 115.100 t (8,5%); Grecia, con 110.000 t (8,1%); Portugal, con 80.000 t (5,9%); Croacia, con 7.000 t; Chipre, con 6.569 t; Eslovenia, con 2.700 t, y Malta, con 1.000 toneladas.

Los stocks de aceite de oliva en estos países productores comunitarios quedarían al final de la actual campaña 2020/21, a 30 de septiembre de 2021, en 565.697 toneladas, de las cuales **un 77,1% del total estarían en España (436.200 t)**; otro 12,9% en Italia (73.000 t) y casi un 10% en Grecia (53.300 t).

<https://www.agronegocios.es/bruselas-suma-casi-17-mt-de-aceite-de-oliva-en-la-ue-hasta-final-de-enero-y-recorta-previsiones-en-2020-21/>

Crespo ve en la PAC una «oportunidad» para «dejar claro que no queremos competencia desleal de terceros países»

La consejera andaluza de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Carmen Crespo, ha señalado que la nueva Política Agraria Común (PAC) es «una oportunidad» para reforzar los mecanismos de mercado y «dejar muy claro» que España «no quiere competencia desleal de terceros países», y que «los acuerdos se tienen que cumplir».

A preguntas de los periodistas en Almería, Crespo se ha referido a la denuncia de Hortyfruta, que la semana pasada alertó de que se está «produciendo una alteración grave» del mercado de tomate europeo que achacaba a la «sobreoferta» por la entrada «descontrolada» en la UE de género de países terceros.

«Tenemos un objetivo común», ha dicho a la Interprofesional, al tiempo que ha recordado que la postura del Gobierno andaluz ante la nueva PAC pasa por «los mecanismos de mercado, ya que lo que necesitamos es un control férreo de la entrada de productos de terceros países y que se les exija los mismos estándares de calidad de que a nuestros productos».

Crespo ha indicado que, en la última reunión de la conferencia intersectorial, el ministro Luis Planas trasladó que se iban a habilitar 21 puestos de inspección fronterizos (PIF). «Estamos esperando saber en que puertos de Andalucía se van a poner, porque estos inspectores son muy importantes sobre todo para el control de fitosanitarios».

En esta línea, ha aludido a que se reclamó al ministerio información sobre «los contingentes que han entrado sin arancel». «Se nos dijo que se iba a recabar la información con Bruselas, ya que son ellos los que la tienen», ha precisado.



La consejera andaluza ha remarcado que esta información es vital porque «si el producto sin arancel supera el contingente permitido, el tercer país tiene que pagar o nosotros denunciar ante la OLAF».

«El mejor control es saber qué, cómo, y en qué condiciones entra el producto de terceros países y reforzar los PIF», ha concluido.

<https://www.telealmerianoticias.es/crespo-ve-en-la-pac-una-oportunidad-para-dejar-claro-que-no-queremos-competencia-desleal-de-terceros-paises/>



Jaen, Convocan un paro y una marcha motorizada este miércoles en Jaén del sector primario y el olivar, autónomos y transportistas

La acción se enmarca dentro de la protesta prevista en una veintena de provincias españolas

Vuelven las protestas por la crisis del campo pese a la pandemia, enmarcadas dentro del paro del sector primario, autónomos y transportistas convocado a nivel nacional. Agricultores se manifestarán de nuevo en Jaén este miércoles 24 de febrero por los precios de «ruina» del aceite para el olivar tradicional desde hace más de dos años. La marcha, convocada por Asolite (Asociación del olivar tradicional español), nacida hace poco más de medio año, **saldrá a las 10:00 horas desde el aparcamiento del tranvía en la capital**, en la carretera N323a, y llegará hasta la plaza de Las Batallas, frente a la Subdelegación del Gobierno en Jaén, sobre las 13:30-14:00 horas. Allí se dará lectura a un manifiesto con el que se pondrá fin a la marcha, según informan desde Asolite.

La protesta, debido a las normas de prevención de la covid, no se realizará a pie, sino que «por imperativo de la Delegación de Salud», señalan desde la asociación, **será «motorizada», con los manifestantes en vehículos**. Además de por el olivar tradicional, destacan, la marcha será «por el sector primario, autónomos y transporte», coincidiendo con el paro nacional previsto para este día. Convocado por la Unión de Asociaciones Libres, de la



que forman parte junto a Asolite otros sesenta colectivos, «secundarán dicha acción en más de una veintena de provincias españolas».

Así, el paro no solo reclama precios justos para el olivar y soberanía alimentaria para el sector primario con mayor control, entre otros factores, de las importaciones, sino que solicita más **ayudas para los autónomos, transportistas, ganaderos, pescadores o apicultores**. En este último caso por ejemplo, entre sus reivindicaciones está la declaración como plaga de la avispa asiática o la petición de una ley a nivel europeo, donde se especifique el país de cosecha, el porcentaje en caso de mezcla y la prohibición para consumo humano del sobrecalentamiento a más de 45°C.

Se pide a los participantes que acudan «con chaleco reflectante a fin de facilitar la visibilidad en carretera». La asociación incide en que **«se circulará por el carril de la derecha en el sentido de la marcha»** y que «en todo momento se deben respetar las medidas sanitaria anticovid, uso de mascarilla y distanciamiento social».

Además, una vez iniciado el recorrido, la marcha «no debe pararse en ningún punto a fin de crear acumulación de manifestantes». «En todo momento se atenderán las indicaciones de Policía Nacional y Local que nos acompañarán durante el recorrido», insisten.

La asociación advierte que no podrán colapsarse las intersecciones de las vías principales ni el acceso a centros hospitalarios (en especial atención a Cristo Rey). «Se debe mantener un **comportamiento cívico y responsable sin causar ningún tipo de daños** ni desperfectos», apostillan, solicitando un comportamiento «ejemplar».

La protesta llega con la campaña de recolección muy avanzada en la mayor parte de la provincia y acabada en muchos puntos. Pese al aumento del precio en origen del aceite de oliva en los últimos meses **continúa sin cubrir los costes en buena parte del olivar tradicional**, situado en el entorno de los 2,7 euros por kilo. Hoy lunes según el sistema Poolred el aceite de oliva se paga de media a 2,5 euros el kilo.

Un año después de las grandes protestas

La macha llega un año después de las grandes manifestaciones que llevaron a cortes en autovías de la provincia. Con una mesa de diálogo abierta entre los principales representantes del sector agrícola y la administración, se puso fecha a otra movilización en el litoral, manifestación que iba a tener su reflejo en el resto de provincias andaluzas y en España. Asaja, Coag, Upa, Infaoliva y Cooperativas Agroalimentarias **se citaron frente al puerto de Motril** a principios de marzo para mostrar su rechazo a la «competencia desleal» y la entrada de productos agrícolas de terceros países.

La cita quedó suspendida en el calendario. El estallido de la crisis sanitaria obligó a aplazar la concentración. Con todo el país paralizado por el estado de alarma, los agricultores siguieron produciendo y tomaron de nuevo las calles con sus tractores para desinfectarlas, dejando en un cajón involuntariamente la solución de los problemas del sector para más adelante. Sin embargo, **los males del campo persisten y se han agravado** a consecuencia de la pandemia.

<https://www.ideal.es/jaen/jaen/vuelven-protestas-olivar-20210222120019-nt.html>



Revisión a la baja de los aforos de aceite de oliva

«Con datos de una menor producción y un buen ritmo de salidas mensuales de aceite de oliva, los precios en origen continúan escalando semana tras semana»

Las tareas de **recolección de aceitunas** en esta campaña 2020/2021 están **prácticamente finalizadas**. Sólo en algunas pocas provincias andaluzas como Jaén, Córdoba y Granada quedan unos días de trabajos que mayoritariamente serán de soleo por las consecuencias de la intensidad de la borrasca Filomena en buena parte de esos olivares.

Con el avance de los datos que disponemos de la Agencia de Información y Control Alimentario al mes de Enero, la **producción de aceite de oliva sumaba en España 1.107.852 toneladas (Tm)** de las que correspondían a Andalucía 861.809 Tm.

El **aforo** que se hizo en el mes de octubre por la **Consejería de Agricultura** y Pesca para nuestra región ha sido **ajustado a la baja**, comunicándolo a través de una nota de prensa que emitieron el pasado día 12, estimándolo entre **1.050.000 a 1.100.000 Tm frente al 1.348.000 Tm que inicialmente calcularon**.

La razón de este descenso es debido a los **bajos rendimientos grasos en aceitunas** generalizados de 2 puntos menos con respecto a la media de campañas anteriores, que según la propia Consejería estima que es **el más bajo en los últimos 25 años**.

La sectorial de aceites de oliva de **Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía** ya lo venía anunciando desde el pasado mes de septiembre y ahora en su última revisión realizada con motivo de la reunión de esta pasada semana, ratificando su cifra de producción de aceite de oliva para **España entre 1.400.000 Tm a 1.450.000 Tm**.

Precios al alza

Con estos **nuevos datos de una menor producción y un buen ritmo de salidas mensuales** de aceite de oliva a los mercados nacionales e internacionales, que al cierre de



enero acumulaban en esta campaña 556.000 Tm, con un promedio de 139.000 Tm mensuales, **los precios en origen para todas las calidades han continuado escalando semana tras semanas.**

Así, el precio de la calidad inferior **lampante cotiza a 2.300 €/Tm** la base 1º, los aceites de oliva **vírgenes** se mueven en una gran horquilla desde **2.400 €/Tm a 2.700 €/Tm** y los aceites mejores de calidad **vírgenes extras** no se encuentran a menos de **2.800 €/Tm.**

También el pasado día 12 de febrero se publicó en el Federal Register la decisión de la **Oficina del Representante de Comercio de los Estados Unidos (USTR)**, comunicando que es innecesario en este momento revisar la acción de la investigación en torno al cumplimiento de los derechos de este país en la disputa de la OMC sobre los subsidios a aviones comerciales. De este modo **seguimos al menos seis meses más con los aranceles del 25%**, ad valorem, **a los aceites envasados en -18 Kg producidos en España**, aplicados desde el 18 de octubre de 2019.

Pérdida de cuota en Estados Unidos

Estados Unidos es el mercado de mayor consumo de aceite de oliva de los países no productores y en el año 2020 ha importado 403.616 Tm, un crecimiento próximo al 20% en sólo un año. De esta cantidad, 244.650 Tm son importaciones de aceites de oliva envasadas, el resto, 158.966 Tm se importan a granel.

Hasta el año 2019 España lideraba la suma total de ventas a granel y envasadas a este país, con un total de 146.015 Tm, seguida por Italia con 101.947 Tm. Pero esto ha cambiado en el año 2020 por los aranceles, **perdiendo España 61.195 Tm, un - 41,9% del volumen**, de las que corresponden a los aceites envasados 57.888 Tm., una caída del -80,5%.

Como parece que la eliminación de los aranceles será un proceso lento y muy difícil, en el sector del aceite de oliva venimos pidiendo, desde el inicio de esta guerra comercial entre Estados Unidos y la Unión Europea, que **los productos agrícolas y ganaderos no pueden ser moneda de cambio** de los problemas de competencia del sector industrial o aeroespacial entre ambos mercados.

<https://sevilla.abc.es/agronoma/noticias/analistas/aforos-aceite-oliva/>

Arjona celebra el 28-F con la cata virtual de aceite para 180 escolares

El Ayuntamiento de Arjona ha organizado la primera cata virtual de Aceite de Oliva Virgen Extra para el alumnado de 5º y de 6º de Primaria del CEIP San Bonoso y San Maximiano con motivo del Día de Andalucía.

Esta novedosa actividad se desarrollará durante toda esta semana y en ella participarán 180 alumnos. Para Juan Latorre, alcalde de Arjona “el sector del olivar es sin lugar a dudas la principal fuente de riqueza de nuestro municipio, pero también quizás uno de los más desconocidos especialmente para los más pequeños; por ello, desde el Ayuntamiento de Arjona tenemos el firme compromiso de facilitar a toda la población, empezando esta vez, por los más pequeñas, todas aquellas herramientas de aprendizaje y formación relacionadas con el aceite de oliva.

Tasted Room es la empresa arjonera que ha colaborado en la preparación de esta cata virtual de AOVE, de una hora de duración, en la que los niños y niñas conocerán cómo se elabora el



aceite de oliva, cuántas clases de aceites hay y cómo se clasifican, además de aprender sus primeras nociones de cata para este producto tan nuestro.

Para la concejala Toñy Escabias es importante que “nuestros jóvenes obtengan unos primeros conocimientos sobre las características y cualidades de nuestro AOVE”. Y es que es muy importante que, desde muy temprana edad, los niños y niñas aprendan a comer bien y a desarrollar hábitos de alimentación saludables.

El aceite de oliva virgen extra es la grasa más saludable de la naturaleza y una fuente de energía extraordinaria. “Es muy importante que nuestros niños y niñas crezcan valorando el entorno en el que crecen, nuestro olivar. También que disfruten con nuestro aceite de oliva, sus propiedades y que sepan reconocer el de mayor calidad”, ha recalcado la concejala de Fomento del Olivar.

<https://www.horajaen.com/2021/02/22/arjona-celebra-el-28-f-con-la-cata-virtual-de-aceite-para-180-escolares/>

The banner is divided into four vertical panels. The first panel, titled 'ANÁLISIS DE ACEITE DE OLIVA', shows a close-up of olive oil being poured from a glass and mentions ENAC accreditation. The second panel, 'ANÁLISIS DE ACEITUNA', shows olives in a basket and mentions ENAC accreditation for NIR. The third panel, 'ANÁLISIS AGRONÓMICOS', shows an olive grove and lists services for soil, leaves, and water. The fourth panel features the Olivarum logo, the text 'LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO', and various accreditation logos including ENAC and COI.

Los señores del campo: así se reparten las ayudas europeas entre los que más reciben

Agricultura plantea recortar el pago básico de la PAC a los beneficiarios que cobren más de 60.000 euros para que lleguen más fondos a los pequeños productores

El maná de los fondos europeos de la Política Agraria Común (PAC) para el campo español cojea en su forma de reparto. El sistema de los derechos de pago histórico, que llegó en la década del 2000 para simplificar las cosas, ha supuesto más rotos que remendar. Sin embargo, pese a las deficiencias, estas ayudas comunitarias siguen siendo una inyección económica vital para las explotaciones agrarias del país. Por eso, el Ministerio de Agricultura quiere reformar este sistema para que las ayudas beneficien más a las pymes y menos a las grandes explotaciones, que se benefician en mayor medida de ellas.

La PAC riega el campo español con 4.800 millones anuales en pagos directos. De estos, los derechos del pago básico (desvinculado de la producción, sustituye al pago único y la base son los derechos de pago asignados en 2015 a los agricultores y ganaderos en función de la



superficie y producción que se tenía previamente) reparten casi 2.800 millones de euros. En esta partida es donde el Ministerio de Agricultura realizará cambios para tratar de mejorar la redistribución. Y los [datos generales muestran las desigualdades que quiere atajar](#): de un total de 644.251 beneficiarios que hubo en 2019, solo 2.808 reciben más de 60.000 euros. Esto es, un 0,43% de los receptores, que controlan el 8,6% de la superficie y reciben el 10,5% de los pagos (290 millones). El ministerio sostiene que estas sociedades de mayor tamaño son las que menos ayuda necesitan para ser competitivas. En la tabla que aparece a continuación se puede realizar una búsqueda por nombre de beneficiario, municipio y provincia de los datos de los 2.808 grandes perceptores del ejercicio 2019.

Los 60.000 euros en el pago básico es la linde marcada por el departamento que dirige Luis Planas. Es decir, a partir de esa cantidad verán reducida su ayuda, aunque el foco está puesto en los que cobran más de 100.000 euros. El objetivo, según fuentes del ministerio, es que haya más fondos para las pequeñas y medianas explotaciones, especialmente para los productores genuinos (aquellos que entre el 20% y el 30% de sus ingresos procedan de la venta de la actividad de su explotación).

Eso sí, el ajuste de las ayudas se realizará con muchos matices: para los que sobrepasen dicha cantidad, en el tramo entre 60.000 y 74.999 euros se les reducirá un 25%; entre 75.000 y 89.999 euros el recorte será del 50%; y en el tramo entre 90.000 y 99.999 euros la reducción será del 85%. A partir de ahí, para los receptores de más de 100.000 euros anuales, la quita será del 100%, aunque con más peros: las explotaciones podrán sortear ese tijeretazo, ya que el recorte se podrá utilizar para pagar costes laborales. Es decir, si una empresa recibe 200.000 euros en el año, la mitad de ese importe lo perderá, a no ser que pueda justificar un pago por dicha cantidad en cotizaciones sociales.

“Las explotaciones más grandes, por economía de escala, son las que menos ayudas necesitan para ser competitivas”, justifican fuentes de Agricultura sobre esta revisión. Reconocen que el ahorro que se conseguirá con la medida será escaso, pero insisten en que se trata solo de un primer paso para destinar más a complementar los pagos de las primeras hectáreas de una explotación (falta por definir ese reparto posterior). El máximo que se podría recaudar con este cambio son 85 millones (de los 290 millones que reciben estos beneficiarios), aunque de aquí habrá que descontar los costes laborales, algo difícil de definir todavía porque dependerá del número de empleados de cada sociedad.

Debido al bajo impacto esperado, Agricultura se plantea [otras opciones para mejorar la redistribución](#). Por ejemplo, cambios en la política de convergencia y dejar fuera a las empresas que no tengan la agricultura o la ganadería como actividad principal. Además, se estudian alternativas como realizar un ajuste general sobre un porcentaje de las ayudas al que solo puedan acceder las pequeñas y medianas explotaciones viables. Fuentes del Ministerio insisten en que las grandes explotaciones no necesitan tanta respiración asistida, una afirmación que se basa en los datos que maneja: el valor añadido neto por unidad de trabajo de una persona a tiempo completo durante un año sería de 17.826 euros en una pequeña explotación, mientras que en las de mayor dimensión es de entre 35.000 y 50.000 euros.

Concentración de fondos

Según los datos públicos que recoge la web del Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA), los beneficiarios que reciben más de 60.000 euros anuales del pago básico se concentran en Andalucía (especialmente en Sevilla, Córdoba, Cádiz y Jaén), seguida de Extremadura y Madrid. A la cabeza de los beneficiarios por importe recibido está la firma Complejo Agrícola,



del sector hortofrutícola, con 12.000 hectáreas en Cádiz: recibió en 2019 más de dos millones de euros. También en tierras gaditanas está La Almoraima, en su día del grupo Rumasa, con 14.000 hectáreas, que recibió casi 364.000 euros. [Estas cuantías no son las totales percibidas en el marco de la PAC, solo corresponden a la parte del pago básico](#), que supone alrededor del 50%-60% de la inyección del fondo comunitario. Por ejemplo, en el caso de Complejo Agrícola, recibió en 2019 en total 4,4 millones de euros de ayudas de la PAC.

Entre los grandes perceptores también está la finca ganadera Dehesa Los Llanos, en Albacete, con 10.000 hectáreas, que recibió 500.000 euros del pago básico. El Pozo, a través de su filial Agrifu recibió 124.000 euros y otros 333.000 euros través de CEFUSA. COVAP, en Córdoba, recibió 715.000 euros. Y Granja La Ventosilla, en Burgos, 246.000 euros. En el listado de los beneficiarios que reciben más de 60.000 euros faltarán algunos grandes perceptores que, al haber dividido sus explotaciones en varias sociedades, no llegan al mínimo marcado de forma separada.

En el mundo del aceite, entre otros, están Núñez de Prado (238.000 euros), Cortijo de Guadiana (387.000 euros), Lands and Building con la marca Valdezarza (217.000 euros), y Agustina Soto (Villacarrillo, Jaén), viuda de José María Pastor, histórico del sector, que recibió casi 210.000 euros.

Por familias, resaltan algunas que absorben altas cantidades del fondo comunitario. Por ejemplo, miembros de la familia Maestre Benjumea suman ayudas por más de 450.000 euros; la familia Guardiola Domínguez, más de un millón de euros; la familia Bohórquez (por la parte de los Mora, García Villegas y Domecq) la suma se eleva a los 800.000 euros y a 470.000 la familia Herrero Fernández, de Córdoba.

En relación con la [Casa de Alba, en el sector se especulaba sobre ayudas de unos dos millones de euros](#). Según se desprende de lo percibido por parte de cuatro de sus empresas, la cuantía es superior: Agralsa, en Salamanca, recibió 534.000 euros; Euroexplotaciones Agrarias, en Córdoba, 621.000 euros; Eurotécnica, en Sevilla, 485.000 euros, y Castrofresno, en Ávila, 115.000 euros. Es decir, casi 1,8 millones de euros solo del pago básico en estas sociedades. Si se contabilizan todos los pagos de la PAC, según los datos del FEGA la empresa Agralsa recibió en 2019 algo más de un millón de euros, Euroexplotaciones Agrarias casi 973.000 euros, Eurotécnica 750.000 euros y Castrofresno casi 198.000 euros. Entre las cuatro: más de 2,9 millones de euros en ayudas de la PAC.

<https://elpais.com/economia/2021-02-22/los-senores-del-campo-asi-se-reparten-las-ayudas-europeas-entre-los-que-mas-reciben.html>

Aplicaciones de la teledetección en agricultura de precisión

Jornada organizada por el IRTA el 2 de marzo

Olimerca.- Mostrar los avances científico-técnicos más recientes en el uso de la teledetección en agricultura. Con este objetivo, el próximo 2 de marzo, se celebra la III Jornada Científico-Técnica de Teledetección y Agricultura de Precisión, organizada por el IRTA, la Universidad de Lleida y el Departamento de Agricultura.

En ella se tratarán temas relacionados con la detección de síntomas provocados por una de las enfermedades más graves que amenazan a los olivos, como es el caso de la Xylella



fastidiosa, la caracterización 2D y 3D de las plantaciones de frutales y las técnicas para mejorar la fertilización de cultivos.

Gracias a la disponibilidad de nuevas tecnologías geoespaciales y de la información, han sido muchos los avances en la agricultura que permiten hacer realidad un manejo de precisión de las explotaciones agrarias, optimizando el uso de los diversos insumos (fertilizantes, fitosanitarios, agua).

La teledetección se presenta como una herramienta útil que aporta información espacial y temporal de nuestras explotaciones, y que puede utilizarse para llevar a cabo un manejo más eficiente. Sin embargo, es importante ser conocedores de sus limitaciones y, al mismo tiempo, de muchas incertidumbres que actualmente podemos encontrar en la adaptación de estas tecnologías al sector agrícola.

En la jornada también se presentarán los avances más innovadores en el uso de imágenes por satélite y aéreas para determinar los consumos de agua de los cultivos y, en base a ellos, poder identificar las variedades/portainjertos más tolerantes a la escasez de agua.

<https://www.olimerca.com/noticiadet/aplicaciones-de-la-teledeteccion-en-agricultura-de-precision/7a47c052ae573cbc0947708a2a119800>



Aceite de oliva: El sector desconoce la letra del decreto de autorregulación aprobado por el Gobierno

Almazaras y productores están a la espera de que la normativa se publique en el BOE para comprobar si incluye las alegaciones presentadas en conjunto

El Consejo de Ministros **aprobó el pasado 9 de febrero** el [real decreto](#) que desarrolla la **aplicación del artículo 167 bis** de la Organización Común de los Mercados Agrarios (OCMA) de la Unión Europea, para fijar los requisitos y el contenido de una norma de comercialización para regular la oferta en el sector del aceite de oliva.

Este real decreto permitirá que el Ministerio de Agricultura, ante **situaciones de claro riesgo de desequilibrio de mercado** pueda, previa consulta a las comunidades autónomas y a los



representantes del sector, determinar a través de una orden una **retirada temporal de producto de manera obligatoria** para todos los operadores del sector oleícola, pudiendo establecer su duración hasta la campaña siguiente e incluso determinar su destino a uso no alimentario.

La autorregulación obligatoria del aceite de oliva es una demanda del propio sector, en el que las cooperativas oleícolas, con el apoyo de las organizaciones de productores, han estado trabajando intensamente en el último año, buscando mecanismos que permitan adecuar la oferta a la demanda y evitar así el hundimiento de los precios en campañas con mucha producción.

Sin embargo, ni cooperativas ni organizaciones agrarias han valorado todavía el real decreto aprobado por el Gobierno hace casi dos semanas, ya que, «**aún no se ha publicado en el Boletín Oficial del Estado (BOE)**, por lo que **estamos a la espera de conocer la letra que contiene**, pues no sabemos qué es lo que incluye la versión definitiva de la normativa que ha aprobado el Gobierno», declara Cristóbal Gallego, presidente del Consejo Sectorial de Aceite de Oliva de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía.

Cabe recordar que las cooperativas rechazaron en bloque la segunda propuesta de autorregulación obligatoria que presentó el Ministerio de Agricultura, ya que según alegaron, establecía como requisito para poder aplicar la retirada de aceite «unos umbrales irreales de producción y disponibilidades».

Alegaciones

Según recogía el borrador del Ministerio, para que en la próxima campaña pudiera aplicarse la retirada obligatoria, **el aforo oficial debería superar 1,65 millones de toneladas de aceite de oliva**, una cifra que dista mucho de la producción prevista y de los valores medios (en torno a 1,30 millones de toneladas), por lo que la norma «nacía ya muerta», recuerda Cristóbal Martínez.

Otro aspecto que se alegó desde Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía fue que **el Ministerio decidiera en qué región o regiones de producción se aplicaría este mecanismo**, así como a qué olivicultores y operadores, por lo que, de esta forma, «no se trataría de una medida obligatoria para el conjunto del sector, de modo que se producirían agravios comparativos entre unos y otros».

Igualmente, la federación se opuso a **regular los rendimientos de extracción de aceite y por hectárea**, contrarios a los principios empresariales, tanto de productores como de cooperativas, unas medidas que serían difíciles de controlar pudiendo generar un mercado paralelo.

Sin embargo, «**no sabemos si algunas de estas alegaciones que presentamos han sido tenidas en cuenta** o no en el texto que se ha aprobado en el Consejo de Ministros», enfatiza Cristóbal Gallego. «Lo normal es que si se aprueba un real decreto así, tan esperada por un sector tan importante a nivel nacional como lo es el aceite de oliva, al día siguiente la normativa se publique en el BOE. Pero no es entendible esta demora», concluye el representante sectorial.

Liderazgo mundial

España es líder mundial en producción y exportación de aceite de oliva. De los 2,7 millones de hectáreas de cultivo se obtiene una media anual de 1,4 millones de toneladas de



aceite, que es el **tercer producto agroalimentario más exportado** y llega a más de 100 países. El valor de estas ventas supera los 2.800 millones de euros.

Sin embargo, **a pie de campo, el olivar presenta una gran variabilidad de producción** debido, entre otras razones, a la **vecería** y a la gran dependencia de las condiciones climáticas, ya que más del 71% de la superficie de olivar español es de secano.

Esta variabilidad en la oferta de aceitunas con destino a almazara tiene un gran impacto en el mercado y se traslada a los precios en origen, que en campañas con una oferta abundante se desploman por debajo incluso de los costes de producción. A esto se suma que las **incertidumbres comerciales** marcadas por el **Brexit**, los **aranceles** impuestos por Donald Trump al aceite de origen español y la pandemia de **Covid-19**, han pausado los mercados durante buena parte del 2020.

Por ello, tanto las cooperativas oleícolas como las asociaciones que representan a los olivareros insisten en la **necesidad de dotar al sector de una norma que haga posible la retirada obligatoria de aceite de oliva del mercado en momentos de perturbación**, de acuerdo a cifras reales de producción, pues el problema del sector oleícola español no es tanto de oferta, sino de organización y de comercialización.

Los criterios de activación propuestos por Cooperativas para la retirada obligatoria que podría activar el Ministerio van en la misma línea de los que establece en su otra propuesta, en este caso para la **autorregulación voluntaria**, planteada en base al **artículo 209 de la OCM**, que ha sido también recientemente **aprobada por la Comisión Europea**. «Que Bruselas haya dado su visto bueno a los criterios de activación es una clara prueba de su validez», enfatiza la federación.

La campaña oleícola

La recolección de la aceituna con destino a almazara está ya al 90% a nivel nacional. Respecto a Andalucía, en la provincia de Jaén la campaña alcanza el 86%, ya que la lluvia ha ralentizado estas labores, y en la provincia de **Sevilla está prácticamente terminada**, según señala la técnico de Asaja Sevilla, **Rocío Martínez**.

La campaña se ha caracterizado por el **bajo rendimiento graso de la aceituna**, entre 2 y 2,5 puntos por debajo de la media de los últimos años. En concreto, el volumen de aceite de la aceituna ha sido del 18%, pese a que en cosechas precedentes se han alcanzado hasta el 21% de media, lo que se traduce «en una **producción de aceite de oliva menor** de la que se estimaba inicialmente».

Así, la patronal agraria estima una producción de **1.150.000 toneladas en Andalucía** y algo inferior a 1.450.000 toneladas a nivel nacional. Se trata, por tanto, «de una cosecha que **supera en un 19% a la media de las últimas cinco campañas**», apunta Rocío Martínez. No obstante, esta rebaja productiva «aliviará los enlaces de campaña, que pasarán de 650.000 toneladas a unas 400.000», por lo que hay **expectativas de que los precios «sigan su recuperación**, con una tendencia al alza como viene ocurriendo en las últimas semanas».

<https://sevilla.abc.es/agronoma/noticias/cultivos/aceites-de-oliva/decreto-autorregulacion-obligatorio-aceite/>