



**ALTA EFICIENCIA ENERGÉTICA**

**LAS PIEZAS SOMETIDAS AL DEGASTE ESTÁN REVESTIDAS CON MATERIAL ANTIDEGASTE**

**ARRANQUE GRADUAL MEDIANTE INVERTER**

**AISLAMIENTO DEL TERRENO MEDIANTE SOPORTES ANTI-VIBRADORES**



**DECANTER SERIE SPI, LA SERIE MÁS VENDIDA EN EL MUNDO**

Decanter SPI 888, entre las líneas de mayor capacidad productiva en el mercado.  
**Alta producción y Máxima calidad.**

GRUPPO  
**PIERALISI**  
INNOVADORES POR PASIÓN

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

## Récord en el consumo mundial de aceite de oliva

Con 3.100 millones de kilos consumidos en la campaña 2019/20

**Olimerca**.- El consumo de aceite de oliva a nivel mundial ha registrado un nuevo récord en la campaña actual, alcanzando los 3.100 millones de kilos, cifra que se ha duplicado en los últimos treinta años. Esto se debe, en gran parte, a los cambios en los hábitos alimenticios de los ciudadanos de países como Japón, Brasil, Rusia, Estados Unidos, Gran Bretaña o Alemania, que cada vez más apuestan por la Dieta Mediterránea. Así se desprende de un informe publicado por Coldiretti, con datos del COI, dado a conocer con motivo del inicio de la recolección de la aceituna en Italia.

Según este informe, los países de la Unión Europea consumen la mitad de todo el aceite que se demanda en el mundo, con Italia a la cabeza y una media de 504 millones de kilos en los últimos 5 años, seguida de España con 483 millones de kilos, y de Estados Unidos, con un consumo de 320 millones de kilos.

Entre los países con mayor expectativas de crecimiento se encuentran Japón, donde el consumo alcanzó los 55 millones de kilos, Gran Bretaña que ha llegado ya a los 65 millones de kilos y Alemania con 60 millones de kilos, le siguen Brasil donde se han alcanzado los 68 millones de kilos y Rusia con 20 millones.

*Los efectos positivos asociados al consumo de aceite de oliva son, según Coldiretti, los que sustentan este incremento, que han contribuido a elevar la demanda de un segmento de la población cada vez más preocupado en la salud.*

### Consumo en Italia

En Italia, 9 de cada 10 familias consumen aceite de oliva virgen extra todos los días. En este sentido, la asociación italiana y el Colegio Nacional de Técnicos Agrícolas con el apoyo de Unaprol y Campagna Amica, han impulsado la Ewoo School Italia, cuyo objetivo es promover la cultura gastronómica del aceite de oliva virgen extra y las aceitunas de mesa entre los consumidores, pero también para formar profesionales y empresas.



Entre los problemas que necesitan una pronta respuesta se encuentran las etiquetas a menudo ilegibles de las botellas a la venta en los supermercados, hasta los restaurantes donde todavía no cumplen con la normativa sobre las aceiteras irrellenables, en vigor desde 2014.

<https://www.olimerca.com/noticiadet/record-en-el-consumo-mundial-de-aceite-de-oliva/782a02debb47a16387f47eff40fc2c18>

# CONTIGO

Financiación  
para seguir creciendo

NR: 3492-2020/09681



**AgroBank**

## Moody's sube cuatro escalones el rating de Deoleo tras su reestructuración

Aunque prevé que las condiciones del mercado sigan siendo benignas en 2020-21

Moody's ha elevado cuatro escalones la calificación de familia corporativa (CFR) de [Deoleo](#), pasando de 'Ca' a 'B3' y su calificación de probabilidad de incumplimiento (PDR) de 'Ca-PD' a 'B3-PD', con perspectiva 'estable'.

En concreto, la agencia de calificación adopta esta decisión tras concluir el periodo de revisión para una posible mejora de la nota del fabricante de Hojiblanca y Carbonell que abrió hace unos meses **tras la reestructuración de la deuda abordada por la compañía**.

Moody's indica que la mejora de las calificaciones de Deoleo **refleja el avance en la estructura de capital de la compañía tras la reciente reestructuración de su deuda**, "que implica un apalancamiento significativamente menor, una liquidez más sólida y una mayor liquidez libre de capacidad de generación de flujo".

No obstante, a pesar de un desempeño financiero "excepcionalmente sólido" demostrado en la primera mitad de 2020 y **aunque prevé que las condiciones del mercado sigan siendo benignas en 2020-21**, advierte de que Deoleo permanece expuesto "a la volatilidad de los precios del aceite de oliva a largo plazo".

Como resultado de la reestructuración, la agencia valora que **la deuda sindicada pendiente de Deoleo disminuyó en casi un 60%**, desde los 575 millones de euros hasta los 242 millones de euros.



De esta forma, por tramos de deuda la calificación queda en 'B2' desde el nivel 'Ca' para su deuda senior y en 'Caa2' desde 'C' para el tramo junior.

Así, destaca que, junto con los fundamentos del mercado de aceite de oliva y una mejora continua en la posición del mercado y la rentabilidad, ampliada por el coronavirus, la reestructuración dará como resultado que el ratio de deuda bruta sobre beneficio bruto de explotación (Ebitda) ajustado de Deoleo disminuya por debajo de cuatro a finales de 2020, desde las 16,1 veces de 2019.

[https://www.bolsamania.com/noticias\\_amp/empresas/economia-moodys-suba-cuatro-escalones-el-rating-de-deoleo-a-b3-con-perspectiva-estable-tras-la-reestructuracion--7658640.html](https://www.bolsamania.com/noticias_amp/empresas/economia-moodys-suba-cuatro-escalones-el-rating-de-deoleo-a-b3-con-perspectiva-estable-tras-la-reestructuracion--7658640.html)

## Oriva organiza un seminario online sobre los aceites vegetales

La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, [Oriva](#), a través de su aula virtual, celebrará los días 21 y 28 de octubre un **seminario online** en el que se abordará el mercado, **uso y control de los aceites vegetales**.

A través de su [plataforma de formación Aula Oriva](#), la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva organiza un seminario online en el que profundizará sobre el [uso de los aceites vegetales](#), los controles de calidad y seguridad a los que son sometidos y su situación de mercado.

La convocatoria se dividirá en dos citas, los miércoles 21 y 28 de octubre, en horario de mañana (9:30 a 11:00).

Se trata de una formación gratuita previa inscripción a través de un correo electrónico a [aulaoriva@oriva.es](mailto:aulaoriva@oriva.es).

<https://www.infohoreca.com/noticias/20200929/curso-online-aceites-vegetales-aula-oriva>

The banner features three vertical panels on the left and a larger panel on the right. The first panel, titled 'ANÁLISIS DE ACEITE DE OLIVA', shows a close-up of olive oil being poured from a white funnel. The second panel, 'ANÁLISIS DE ACEITUNA', displays a basket of olives. The third panel, 'ANÁLISIS AGRONÓMICOS', shows an olive grove. The right panel contains the OLIVARUM logo (a stylized olive tree) and text: 'Fundación OLIVARUM', 'LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO', and accreditation logos for ENAC and IBC-IRA. It also states: '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)'.

## El orujo italiano pierde los contratos con los productores de biocombustibles

La suspensión de los ecoincentivos para las plantas de producción de biogás en Italia, fuertemente respaldada por la asociación Assitol (Associazione Italiana dell' + char(39) + 'Industria





Oleraria), está provocando que **estas plantas rescindan sus contratos de orujo húmedo con las almazaras**. La imposibilidad de los molinos de proveer el orujo húmedo como matrices para la producción de biocombustibles avanzados, está provocando que estos, pasen de ser un recurso económico a convertirse en coste, tanto desde el punto de vista económico como medioambiental.

**El Consorcio Olivícola Italiano (UNAPROL)** ya envió una carta formal al respecto el pasado 23 de septiembre, para presentar el problema al Comité de Biocombustibles del Ministerio de Desarrollo Económico y al Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales.

**David Granieri**, presidente de UNAPROL señala que, «La posibilidad de destinar el orujo húmedo a la producción energética, debe ser absolutamente salvaguardada por las considerables ventajas que garantiza: reducción de costes para las empresas de la cadena de suministro del aceite de oliva, reducción neta del impacto medioambiental, mayores niveles de calidad del aceite, mejora de los rendimientos de producción». Añade, «Ya durante la pasada campaña 2019/2020, **numerosas almazaras tuvieron que parar su actividad** precisamente porque no pudieron disponer adecuadamente del orujo, con la consecuencia de un perjuicio económico muy grave: este año, con la campaña de vendimia 2020/2021 ya iniciada, corremos el riesgo de cierre total de las plantas de procesamiento».

Granieri, lo considera inaceptable para el sector del aceite de oliva italiano, debido a que ya este adolece **de graves problemas de competitividad** en la gestión de los costes de producción frente a competidores extranjeros cada vez más agresivos y a las dificultades en el destino óptimo de los subproductos.

Desde la organización se reclama a las instituciones competentes a tomarse en serio el problema: no favoreciendo la adopción de soluciones que desde un punto de vista económico y medioambiental puedan afectar a un activo estratégico de la industria agroalimentaria italiana y a la cadena de suministro del aceite de oliva, con un fuerte peso en la economía italiana.

<https://www.oleorevista.com/?p=381547>



**WO OE** World Olive Oil Exhibition

**W O O E**

**EL ENCUENTRO INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA**

**O I E**

24 - 25 marzo 2021  
IFEMA - Madrid

ORGANIZAN:  
**POMONA KEEPERS**

IFEMA  
Feria de Madrid



## La Guardia Civil frustra estafas a empresas nacionales

### La actuación policial evitó la estafa a una almazara de una pedanía hellinera de casi 50.000 € y a otras dos empresas de Murcia y Vizcaya

Efectivos de la Guardia Civil de Hellín, en colaboración con el Equipo de delitos Telemáticos (Edite) de la Benemérita albacetense, investigaron a cuatro personas como presuntas autoras de la comisión de varios delitos de estafa, suplantación de identidad y pertenencia a organización criminal.

Las investigaciones se iniciaron el pasado mes de junio, tras formalizar denuncia ante la Guardia Civil de Hellín el gerente de una almazara de la comarca hellinera por un posible delito de suplantación de identidad y otro de estafa, que no llegó a consumarse.

Desde el primer momento, los agentes de la Guardia Civil que se hicieron cargo de las investigaciones determinaron el modus operandi utilizado por los autores, consistente en hackear las cuentas de correo electrónico de empresas y, haciéndose pasar por los titulares de las mismas, solicitar el pago de facturas en diferentes cuentas bancarias.

El estudio y examen de las cuentas de correo electrónico suplantadas permitió identificar a las dos personas que se dedicaban a usurpar la identidad de las empresas que después pretendían estafar, y otras dos que gestionaban las cuentas bancarias, utilizando falsas identidades que les permitían transferir el dinero obtenido de las estafas a terceros países.

Las rápidas actuaciones policiales permitieron bloquear una de las cuentas bancarias utilizadas por los autores, evitando la estafa, a nombre de la citada almazara de casi 50.000 €, que iba a realizarse en una única transacción.

Igualmente se ha impedido la comisión de otras estafas similares, una de ellas a una empresa ubicada en la localidad murciana de Torres de Cotillas y otra en la vizcaína de Santurtzi, por valor de 19.000 y 28.000 euros, respectivamente.

La Guardia Civil recomienda que antes de efectuar cualquier tipo de transacción económica se asegure de que el vendedor la ha proporcionado toda la información y documentación necesaria, así como que una simple llamada previa al ingreso del dinero puede evitar algún susto.

De los hechos investigados y esclarecidos, la Guardia Civil instruyó las correspondientes diligencias que fueron entregadas en el Juzgado de Instrucción número UNO de los de Hellín, en funciones de guardia.

<https://www.latribunadealbacete.es/noticia/Z7BF011C6-CBD9-7F1C-480B54B951B34313/La-Guardia-Civil-frustra-estafas-a-empresas-nacionales>

## El precio del aceite de oliva virgen extra cayó en Cataluña un 4%

Unió de Pagesos hace un balance de la campaña

**Olimerca.**- El sindicato de agricultores Unió de Pagesos acaba de hacer balance de la campaña de olivar y aceite de oliva que está a punto de finalizar y el resultado es francamente negativo. Concretamente, a pesar de que los precios del aceite de oliva virgen extra en Cataluña aumentaron ligeramente un 3,9% las primeras semanas de septiembre respecto a las anteriores, el balance final de la campaña recoge una caída del 3,8% respecto a la campaña anterior, mientras que los precios del virgen en Cataluña, durante el mismo periodo, disminuyeron un



9,6%. Si la comparativa se hace en relación con las cinco últimas campañas, las cotizaciones del virgen extra ha experimentado de media una caída del 31% respecto a la campaña 2016 y una bajada del 40% si es aceite virgen.

Para la próxima recolección la previsión del sindicato es que se reduzca una media del 40% debido a las lluvias que tuvieron lugar durante la floración en algunas zonas.

#### **Otras demandas del sindicato**

El sindicato pide recuperar el censo oleícola catalán para analizar la realidad del sector, más inspecciones en los lineales de los establecimientos tras detectar que no todo el aceite que se etiqueta como virgen o virgen extra lo es, sobre todo en el caso de ofertas extraordinariamente bajas, para evitar el presunto fraude al consumo. También pide la modificación de la ley de etiquetado del aceite de oliva para obligar a indicar el origen de todos (ahora sólo existe en el de calidad virgen y extra virgen).

Según un estudio del Ministerio, la gran distribución domina más del 80% del mercado del aceite de oliva. El sindicato también insiste en pedir explicaciones por el hecho de que en un momento de grave crisis de precios, entre noviembre de 2019 y mayo de 2020 se financió la retirada de 196.000 toneladas de aceite español como mecanismo para regular los precios pero sin imponer tipo de restricción a la importación. Este hecho no tuvo ningún efecto en los precios y el Gobierno estatal autorizó la compra de 200.000 toneladas de aceite turco a precios altos durante el periodo de retirada.

<https://www.olimerca.com/noticiadet/el-precio-del-aceite-de-oliva-virgen-extra-cayo-en-cataluna-un-4/c05cfa89ae9c0b95b96a14c4c3a7df0b>



## **¿Cuántas veces se puede reutilizar el aceite de freír antes de desecharlo?**

Dependiendo de lo que cocinemos por primera vez, de la temperatura del aceite y del olor, es posible llegar a reutilizar el aceite para freír hasta 5 veces.



**¿Cuántas veces se puede reutilizar el aceite de freír antes de desecharlo?** Seguro que en alguna otra ocasión te habrás hecho esta pregunta, de modo que algunos cocineros han intentado aclarar el asunto.

**¿Cuántas veces se puede reutilizar el aceite de freír antes de desecharlo?**

En la **columna dedicada a «dilemas culinarios»** que se publica regularmente en [The Guardian](#), un usuario **solicitó una aclaración sobre el aceite para freír**. Una vez utilizado, ¿se puede volver a utilizar este ingrediente para freír o no?

**Algunos chefs ingleses reconocidos pensaron en responder a la pregunta**. Primero, **Tom Hunt, chef, escritor y activista galardonado** que trabaja para proteger la biodiversidad y promover la igualdad al crear conciencia sobre los problemas que afectan nuestro [sistema alimentario](#) (incluido el desperdicio de alimentos).

Dado que freír requiere altas temperaturas, **el chef sugiere elegir primero una variedad de aceite con un alto punto de humo**. Entre ellos se encuentra el **aceite de oliva virgen extra**, que no se debe descartar dado su excepcional sabor y recomendado precisamente por su «*punto de humo más alto de lo que muchos piensan*».

«Normalmente ronda los 190 ° C. Sin embargo, puede ser más baja, así que tener cuidado y evitar que se sobrecaliente».

Por otro lado, el chef alerta de la importancia de **tener en cuenta los alimentos que estemos cocinando** ya que también a partir de estos, vamos a poder reutilizar el aceite de freír o no.

«*No se puede negar que freír pakora y puri (comida india) requiere mucho aceite, por lo que tiene sentido usarlo más de una vez. Pero hay unas reglas a seguir para conseguir el mejor resultado*».

Lo más importante es **no quemar el aceite ni dejar que fume**, en caso de que esto pase, no nos quedará otra que desechar el aceite.

Después de la primera fritura, Hunt **deja que el aceite se enfríe por completo**, luego lo **filtra** a través de un colador fino y una gasa, antes de **colocarlo en un recipiente sellado en la oscuridad**.

**Otros chefs utilizan otros aceites y otros métodos** para conservar el aceite para freír. La chef y escritora gastronómica **Romy Gill** sigue los pasos de su madre y **almacena su aceite de girasol usado en un frasco de vidrio**, mientras que la chef **Chetna Makan** guarda el suyo en **una sartén cubierta con una tapa**, filtrándolo nuevamente justo antes de usarlo.

**Pero, ¿cuántas veces se puede reutilizar el aceite filtrado?**

Pues parece que **la respuesta definitiva es que va a depender** mucho del caso, de **lo que hayamos frito por primera vez** y el estado del aceite que siempre hay que vigilar. **No debe volverse demasiado oscuro o espumoso** ni tener sedimentos de ningún tipo. Además, **debemos fijarnos en el olor** ya que si notamos que huele a lo que acabamos de freír es mejor descartarlo.

«*Si estás cocinando pescado, carne o algo con un olor peculiar, tenlo en cuenta la próxima vez que lo use*», sugiere Hunt.

Siguiendo estas pautas, **la chef Gill asegura que es capaz de reutiliza el aceite de freír hasta seis veces**, aunque aclara que ella siempre cocina platos veganos (que suelen dejar menos rastros de olor que por ejemplo el pescado), mientras que **la chef Makan puede reutilizar el aceite de freír hasta cinco veces**.





### **Cómo desechar correctamente el aceite para freír**

Por otro lado, es importante también **recordar que el aceite nunca debe tirarse por el fregadero** y que **todos los municipios tienen centros de reciclaje** donde se puede desechar el aceite usado.

Solo tienes que **tener una botella en casa donde puedas verter el aceite** para freír cuando ya no sea reutilizable y, **una vez lleno, llevarlo a los centros de recogida.**

<https://okdiario.com/curiosidades/cuantas-veces-puede-reutilizar-aceite-freir-antes-desecharlo-6200415>

## **DOS GOLPES Y UN DESTINO, ACABA OTRA CAMPAÑA PARA OLVIDAR**

[Asensio López](#)

Esta próxima semana acaba la campaña oleícola 2019/2020, que bien podía resumirse con el titular “Dos golpes y un destino”. Una campaña para olvidar, para aprender también y para sacar conclusiones de lo mucho que hay que mejorar. Una campaña en la que el maldito Covid-19 ha traído más incertidumbre y desasosiego a un sector, en líneas generales, complejo, sacrificado y conservador como es el del olivar y el de los aceites de oliva, que ha acusado también el varapalo de una segunda campaña nefasta de cotizaciones en el mercado de origen con precios prácticamente de ruina para el olivar tradicional.

Con estos dos golpetazos, de extraordinaria gravedad, los olivicultores, principalmente los del olivar menos productivo, el de olivos de tronco gordo, se ha limitado a sobrevivir y a malvender su producto como único destino en este tiempo bautizado como nueva normalidad, un periodo que ha puesto en jaque y en solfa a todo un sector ante el nuevo orden de intranquilidad y de precios poco rentables que impera en el mercado.

Acaba otra campaña de bajos precios en origen, de movilizaciones que dieron paso del invierno caliente al resistiré, de la activación del almacenamiento privado del aceite de oliva, de la exploración de la autorregulación, del Bréxit, de los aranceles de Trump, de la negociación de la PAC que entra en su recta final, de la voluntariosa Ley de la Cadena Alimentaria, de la escasez de lluvias en la segunda parte del año, una campaña en la que se aprobó por fin la nueva IGP Aceite de Jaén, del récord de importaciones, etcétera, ectétera.

Esta campaña que llega a su fin fue catalogada de media, con casi 1.122.000 toneladas de aceite de oliva de producción en España, aunque venía lastrada por un elevadísimo enlace de 755.000 toneladas. A la novedad del récord de importaciones en un mercado interior con abundancia de aceite de oliva, hay que destacar una comercialización que estará en torno a los 1,6 millones de toneladas, aunque con un valor bajo por los precios y un enlace que bordeará el medio millón de toneladas para afrontar una próxima campaña que, pese a todo, se presenta con no poca expectación, con mucha incertidumbre, con una cosecha más alta en términos productivos y siempre apasionante.

<https://www.oleumxauen.es/dos-golpes-y-un-destino-acaba-otra-campana-para-olvidar-opinion-de-asensio-lopez/>





## Nace la Asociación de Olivareros de Ávila

Con el objetivo de conseguir la DOP para su AOVE

**Olimerca.**- El sur de la provincia de Ávila, especialmente el Valle del Tiétar, posee la mayor área de producción de aceite de oliva de toda la región de Castilla y León, y en este contexto, los productores de la zona acaban de poner en marcha la Asociación de Olivareros de Ávila, formada por ocho cooperativas y tres almazaras privadas que juntos cuentan con una producción media en torno a los tres millones de kilos de aceituna.

Según explica a Olimerca Pedro Gómez, presidente de la Asociación, se trata del primer paso para obtener la Denominación de Origen Protegida, que esperan conseguir en cuatro o cinco años, aproximadamente. De momento, entre las actuaciones previstas por esta recién constiuida Asociación figuran la impartición de diferentes cursos para sus asociados relacionados con el manejo del olivar, fertilización o la cata, entre otros.

La altura y el microclima que se da en esta zona proporciona a sus aceites unas características diferentes al del resto del país. Sus olivos, en muchos casos centenarios, cultivados a más de mil metros de altitud, son capaces de soportar las bajas temperaturas y la escasez de lluvias.

Esto hace que el rendimiento de la aceituna no sea elevado, de entorno al 15%, e inferior al que se da en otras partes de España. El resultado es un "aceite de oliva dulce con un sabor extraordinario y características fenomenales organolépticas en la cata". En la zona predominan las variedades redondilla, carrasqueña, manzanilla cacereña y algo de cornicabra.

<https://www.olimerca.com/noticiadet/nace-la-asociacion-de-olivareros-de-avila/145536497f79bb3d5e2ff0dee9c18358>

## Pocos cambios en los precios en origen del aceite

Según los últimos datos del sistema poolred a los que ha tenido acceso ASAJA-Jaén, del 21 al 27 de septiembre, el precio en origen del aceite de oliva virgen extra fue de 2.237 euros/tonelada, el de oliva virgen subió a 1.853 y el lampante se situó en 1.807. En cuanto a las operaciones, aumentaron de las 46 a las 84, con la salida de 6961 toneladas.



En cuanto al picual de Jaén, el virgen extra subió hasta los 2.196, el virgen a 1.854 y el lampante a 1.816. En este caso las operaciones realizadas también aumentaron de las 29 a las 51, con la salida de 3783 toneladas.

<https://www.asajajaen.com/actualidad/olivar/pocos-cambios-en-los-precios-en-origen-del-aceite>

**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](http://www.laboratoriounaproliva.com)

**LABORATORIO unaproliva**

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

NUESTRO COMPROMISO EFICACIA Y RAPIDEZ

## El Congreso aprueba reforzar el papel de la AICA para incrementar las inspecciones y para que las CCAA cooperen en los controles

La Comisión de Agricultura del [Congreso de los Diputados](#) ha aprobado este lunes 28 una Proposición No de Ley (PNL) del PSOE en la que pide al Ejecutivo que se refuerce el papel de la Agencia de Información y Control Alimentaria ([AICA](#)), se incremente su presupuesto y se dote de mayor personal que le permita incrementar las inspecciones.

El texto insta también a promover que las comunidades autónomas cooperen en la [realización de controles](#), en el marco de un plan de control específico para que complementen la acción de la agencia en el control de la existencia de contratos escritos y su contenido.

El Grupo Parlamentario Socialista subraya, entre otros puntos, la necesidad de incrementar las inspecciones, con el objeto de luchar contra las prácticas comerciales abusivas y para que las remuneraciones que reciban los eslabones más débiles puedan verse mejoradas.

El diputado del grupo Socialista Manuel González ha defendido la conveniencia de votar a favor de esta PNL porque su fin «es potenciar el papel» de la agencia especialmente al poder incrementar las inspecciones..

Ha destacado el apoyo brindado desde las filas del PP porque, según su parlamentario Juan Diego Requena, fue el anterior Gobierno de Mariano Rajoy el que creó la Agencia, aunque le



dirigente popular cree que el PSOE ha presentado la PNL «para desviar la atención sobre los gravísimos problemas a los que el Gobierno ha sometido al campo español».

El PSOE también ha sacado adelante otras dos PNL; una relativa a la modificación de la Ley sobre las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias y otra sobre el «apoyo firme» a las explotaciones familiares.

En la primera, los socialistas han reclamado al Gobierno que elabore, en el «menor plazo posible, los cambios normativos necesarios» para fomentar «al máximo» el grado de implantación y representatividad y para actualizar las funciones que tienen previstas estas organizaciones.

### **APRUEBAN EL «APOYO FIRME» A LAS EXPLOTACIONES FAMILIARES PERO RECHAZAN UN «PLAN DE CHOQUE» CON MEDIDAS PRESUPUESTARIAS Y FISCALES**

En la segunda, solicitan al Ejecutivo el refuerzo del apoyo a las explotaciones familiares agrarias y a sus profesionales, dado que «son la principal fuente» del abastecimiento de alimentos en España «y su actividad ayuda a vertebrar el territorio».

Por otra parte, en la Comisión se ha rechazado una PNL del grupo Popular con una treintena de medidas «urgentes» para impulsar la competitividad de las explotaciones agrarias y mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria.

El texto proponía un «plan de choque» con medidas presupuestarias y fiscales como elaborar un programa para la gestión de crisis agrarias y estabilización de rentas o la revisión del sistema de seguros agrarios.

El grupo de Ciudadanos, por su lado, ha llevado a debate una PNL, que también ha sido rechazada, con medidas de acompañamiento al sector primario durante la crisis sanitaria actual. Entre ellas, Ciudadanos planteaba actualizar los protocolos sanitarios para el sector agrícola, introducir una mayor flexibilidad para disponer de fondos de desarrollo regional para paliar los efectos económicos nocivos que deje la pandemia o flexibilizar los procesos de solicitud de las ayudas de la Política Agraria Común (PAC).

<https://agroinformacion.com/el-congreso-aprueba-reforzar-el-papel-de-la-aica-para-incrementar-las-inspecciones-y-para-que-las-ccaa-cooperen-en-los-contrroles/>

## **Exportados más de un millón de Tn. de aceite de oliva hasta finales de agosto**

Las exportaciones de aceite de oliva superaron el millón de toneladas a finales de agosto. De acuerdo con los datos del [Ministerio de Agricultura](#), a falta de un mes para el cierre oficial de la campaña 2019/20 se situaron en **1,016 millones de toneladas, lo que supone un aumento del 10,9%** respecto a los primeros once meses de la campaña anterior y del 20,1% si se compara con la media de las cuatro últimas. En agosto se exportaron 88.000 toneladas.

Las ventas en el **mercado nacional** se situaron en ese mes en 35.900 toneladas, con lo que el acumulado desde el comienzo de la campaña suma 468.400 toneladas, **un 6,7% menos** que en el mismo período de la anterior (aunque un 1,5% por encima de la media de las cuatro últimas). **En total**, en agosto se comercializaron 123.900 toneladas, que elevan el acumulado





hasta finales de agosto a **1,484 millones de toneladas, un 4,7% más** que en la campaña anterior (+13,6% respecto a la media de las cuatro últimas).

En lo que respecta a las **importaciones**, que están siendo muy significativas en la presente campaña, ascendían a esa fecha a 226.900 toneladas, un 68,8% más que en la campaña anterior y un 86,4% por encima de la media de las cuatro últimas.

Por último, las existencias a 31 de agosto eran de 619.800 toneladas, frente a 885.200 toneladas un año antes.

[https://www.agropopular.com/aceite-oliva-290920/?utm\\_source=mailpoet&utm\\_medium=email&utm\\_campaign=Boletin+diario+Noticias](https://www.agropopular.com/aceite-oliva-290920/?utm_source=mailpoet&utm_medium=email&utm_campaign=Boletin+diario+Noticias)

**bioland**  
ENERGY

queremos ser  
**tu orujera...**

GRUP<sup>o</sup> oleícola jaén

PLANTA DE RECEPCIÓN DE ALPEORUJO - Ctra. Vilches, Km 3.5 - LA CAROLINA (JAÉN) - Tel. 953 68 08 15 / 609 775 563

## Nueva norma de Calidad del Aceite de Oliva

Con una mayor definición en la trazabilidad y la comercialización

El pasado 18 de septiembre se recibió por parte de la Comisión Europea la última versión del [proyecto de Norma de Calidad del aceite de oliva](#), llegados a este punto es de esperar la aprobación y publicación en el BOE a finales del año o principios de 2021. AINIA comenta en este artículo algunos de los cambios de la propuesta comunicada respecto a la versión de febrero de este mismo año.

Desde su [departamento de Legislación Tecnoalimentaria](#), consideran que está puede ser la versión final de la norma de calidad que presenta algunas evoluciones respecto a su antecesora de febrero 2020, entre otros elementos es significativa la **referencia a sostenibilidad y reducción del uso de plásticos** que se incorpora en el preámbulo:

«En línea con las políticas de la Unión europea en materia de desarrollo sostenible y en particular las referidas a la reducción del uso de plásticos, se limita en la presente norma la utilización de





este material para algunos productos, cuya imagen puede además verse deteriorada en determinadas formas de presentación tales como los envases plásticos».

Por otra parte, y con el objeto de clarificar el alcance de la norma se han desarrollado en mayor medida algunas de las definiciones del artículo 3, en concreto los referentes a los siguientes aspectos:

**Centro de compra y/o recepción de aceitunas:** es la instalación que se dedica a la compra y/o recepción de aceitunas de distintos agricultores para entregarlas a una almazara o a una entamadora, no realizándose ninguna transformación de los frutos.

**Extractor de orujo:** es la industria o instalación destinada a la actividad de obtención por procedimientos físicos o químicos de los aceites de orujo de oliva crudos a partir de orujos (se elimina la referencia a los alpechines u otros subproductos). Se incluyen aquellas instalaciones que solo realizan la actividad de secado de orujo graso húmedo procedente de la molturación de aceitunas crudas y enteras.

**Operador:** es la persona física o jurídica que desarrolla su actividad en el sector y el mercado de los aceites de oliva y de orujo de oliva, incluidos los cosecheros que retiren a granel su aceite de la almazara y todo aquel que compre o retire aceite de oliva virgen a granel de una almazara. Asimismo, se considerarán operadores las entamadoras y envasadoras de aceitunas cuando empleen frutos enteros y crudos de *Olea europaea* L. sin tratar para su ulterior transformación en aceite.

**Cosechero:** es la persona física o jurídica titular de una explotación olivarera que produce aceituna (*Olea europaea* L.) para su transformación en aceite de oliva obtenido mediante molturación de aceituna de su propiedad por una almazara que le presta servicio de molturación.

**Proceso continuo:** es aquel que se produce sin pausa alguna y sin transición entre operación y operación, permitiéndose no obstante la existencia de una tolva o depósito intermedio que permita el enlace entre ellas siendo 12 horas el tiempo máximo permitido de permanencia de la masa en la tolva o depósito intermedio, siempre dentro de una misma industria.

También se observa un refuerzo a los **temas vinculados con la trazabilidad**, dado que en la nueva versión una vez definidos los conceptos se plantean las obligaciones de trazabilidad (artículo 4 y anexo I), algo que no sucedía en la anterior en la que se daba paso a las obligaciones generales.

Para AINIA es destacable el planteamiento en cuanto a las **obligaciones específicas** que ahora se distinguen entre las del aceite (artículo 6) y las de los envases (artículo 7), cuando anteriormente se había planteado como un conjunto de obligaciones específicas de los productos. Desde su punto de vista así que más clara la redacción.

Por último, se han concretado las cuestiones relativas a **los períodos transitorios** de forma que la comercialización de los aceites de oliva virgen extra en recipientes de plástico en el canal de



comercio minorista será aplicable a partir del 1 de enero de 2024 para los envases de hasta un litro y a partir del 1 de enero de 2025 para el resto de los envases.

Como se señala en el inicio del texto, es de esperar la aprobación y publicación a finales de 2021, en tanto que la entrada en vigor se plantea para el próximo 2 de enero de 2021.

<https://www.oleorevista.com/?p=381550>



## Las DOP contra el RD sobre comercialización del aceite de oliva

En una carta a la DG de Producciones y Mercados Agrarios

**Olimerca**.- La Sectorial Nacional del Aceite de Oliva Virgen con Denominación de Origen ha remitido un escrito al Ministerio de Agricultura en el que muestra su posición sobre el Proyecto de RD de comercialización de Aceite de oliva sometido a información pública.

Consideran que las causas que alegan como distorsiones del mercado, “no se ajustan a la compleja realidad del sector”, puesto que se contemplan exclusivamente aquéllas que vienen causadas por los incrementos puntuales de oferta en la producción española, y no valoran las distorsiones causadas por las importaciones (vía contingentes y TPA), “que sin duda son una causa añadida tanto o más importante que las fluctuaciones de las cosechas”.

En segundo lugar, indican que, en un contexto de mercado global, del que España significa únicamente un 40 % de la producción oleícola, “plantear medidas como las propuestas, exclusivamente al sector oleícola español, no puede causar si no la ruina total de los hombres y mujeres, así como de las empresas no especulativas, que se dedican a este producto en España”.

También consideran que “no se deberían establecer paralelismos entre lo propuesto y las medidas tradicionalmente aplicadas en el sector vitivinícola, ya que dicho sector cuenta con una



OCM propia, con fondos propios, con limitación de plantaciones y con un mecanismo de destino alternativo del producto, financiado con fondos de la propia Unión Europea”.

*Señalan que “las medidas propuestas son absolutamente descartables, por estar muy alejadas de ser favorables para los intereses de los olivareros, almazareros y envasadores de aceite de oliva españoles en general, y de las DO en particular”*

Asimismo, en este documento indican también que “la norma es muy poco concreta sobre quien o quienes han de proponer las medidas a aplicar”, de modo que manifiestan sus dudas de que “los representantes sectoriales aludidos, gocen de mecanismos de refrendo suficiente de las mismas, algo fundamental dado el calado de lo propuesto”.

Manifiestan, por tanto, “nuestro más enérgico y absoluto rechazo a facilitar la adopción de las medidas planteadas en el artículo tres del proyecto, por considerarlas contrarias a los intereses del sector en general y, en particular de los inscritos en las denominaciones oleícolas españolas.

### **Justificación del rechazo**

Este rechazo lo justifican en que “las medidas de regulación de mercado propuestas, incluyen la retirada del aceite de oliva hasta la campaña siguiente y/o destino a uso no alimentario, así como la planificación de la producción mediante cosecha temprana, en función de las variedades”.

En cuanto a la retirada del aceite oliva hasta la campaña siguiente o destino a uso no alimentario, consideran que la aplicación de dicha medida “no garantiza una respuesta al alza de los precios suficiente para sufragar los costes y pérdidas ocasionados por la retirada del producto”. En este sentido, echan en falta una medida presupuestaria que, en caso necesario, “pueda compensar los gastos y las pérdidas, tanto de retirada como del destino no alimentario del producto (en el contexto actual de precios, la retirada de un 10% de la producción en la categoría lampante para uso no alimentario – por ejemplo, biodiesel- supondría un coste próximo a los 200 millones de euros a nivel nacional, y 40 millones de euros en el conjunto de las denominaciones de origen españolas)”.

Por tanto, afirman que, “sin la garantía del presupuesto necesario, nunca se deberían ni siquiera plantear la aplicación de este tipo de medidas”.

Con respecto a la planificación de la producción mediante cosecha temprana en función de las variedades, consideran que su aplicación presenta “un altísimo grado de complejidad y que no solo no va a servir para disminuir la producción y mejorar la calidad, sino que por el contrario podría provocar discriminaciones entre comarcas con diferencias varietales, y una pérdida de valor de los aceites de cosecha temprana ya existentes en el mercado, al incrementarse en un momento puntual, la oferta de un producto efímero que aún no tiene una suficiente cuota de mercado”.

Afirman también que las medidas de regulación de mercado complementarias, “son en sí mismas improcedentes, ya que pretenden aplicar medidas similares a las del sector vitivinícola, pero sin las herramientas presupuestarias y de ordenación de los cultivos aplicables a ese sector”.

Destacan que, por un lado, “se está permitiendo el incremento incontrolado de la superficie de Olivar, y por otro se pretende limitar la producción de los Olivares ya productivos”. Añaden que “la aplicación de medidas de esta índole, únicamente penalizaría las buenas labores agrícolas, algunas variedades frente a otras e incidiría negativa y directamente en los costes de producción, al limitar rendimientos tanto a la pasta de aceituna como a la superficie cultivada”.

<https://www.olimerca.com/noticiadet/las-dop-contra-el-rd-sobre-comercializacion-del-aceite-de-oliva/005e336ad31fcf3ef34b4b0ade62a3d9>