



RESUMEN DE PRENSA

AGENDA MENSUAL DE ACTIVIDADES

Marzo 2020

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	24	24	27	28	29
30	31					



Documentos Enviados a las Almazaras Asociadas a través de la Intranet

02.03.2020	Informe de Seguimiento de AO Semana 08 de 2020	J.Andalucia
02.03.2020	Exportaciones Andaluzas de AO 2018.2019 de Oct/Dic	J.Andalucia
02.03.2020	Informe Semanal de Coyuntura Precios Medios de AO 08	MAPAMA
02.03.2020	Situacion del Mercado de AO UNION EUROPEA	UE
11.03.2020	Declaraciones Men. 2/2020 Almazaras y Envasadoras	AICA
11.03.2020	Informe de Seguimiento de AO Semana 09 de 2020	J.Andalucia
11.03.2020	Informe de Seguimiento de AO Semana 10 de 2020	J.Andalucia
11.03.2020	NEWSLETTER CONSEJO OLEICOLA INTERNACIONAL	COI
13.03.2020	Real Decreto Ley 6 2020 Sobre VIRUS COVID-19	Gobierno
16.03.2020	Informe Semanal de Coyuntura Precios Medios de AO 09	MAPAMA
16.03.2020	Informe Semanal de Coyuntura Precios Medios de AO 10	MAPAMA
16.03.2020	Precio Semanal de AO Semana 08.02.2020	MAPAMA
16.03.2020	Precio Semanal de AO Semana 09	MAPAMA
16.03.2020	Situacion del Mercado de AO UNION EUROPEA	UE
16.03.2020	Paneles de Aceite de Oliva 02.03.2020	UE
17.03.2020	Rd Ley Medidas Excepcionales en el Ambito Laboral	Gobierno



PAC 2020

CONTIGO DÍA A DÍA

PARA TRAMITARTE Y ANTICIPARTE LA PAC

NRI: 3207-2020/09681





Los bajos precios en origen han podido dejar más de 30.000 tn de aceite sin recoger en los olivares esta campaña

Publicado por [Revista Almaceite](#)

Finalmente la campaña de aceite de oliva 2019/2020 será más corta de lo esperado. Y más de 650.000 toneladas menos que la anterior, cuando se alcanzaron los 1,79 millones de toneladas. Los 1,1 millones de toneladas alcanzados según datos de AICA a 29 de febrero, a falta de los datos de marzo, que serán testimoniales, se quedan **230.000 toneladas por debajo de la media española de la última década**. Solo en dos campañas de las últimas diez, la 2012/2013 y la 2014/2015, la producción fue menor.

Aunque el efecto vecero del olivar sigue teniendo gran influencia, sobre todo en el olivar tradicional de secano, y la climatología del año no acompañó con un prolongada sequía y muchos menos litros de lluvia de la media, hay otro factor que se ha sumado con fuerza este año en la baja de la producción.

La fuerte caída de los precios del aceite de oliva en origen, ya prolongada en el tiempo, unido a los costes de recolección en el olivar tradicional y a lo complicado que resulta encontrar mano de obra “que sepa varear” y que quiera hacerlo en los pueblos, ha provocado que más aceituna de lo normal se quede sin recoger. Las organizaciones agrarias han apuntado en los últimos años que en España habría en torno a **100.000 hectáreas de olivar en riesgo de abandono**, por su dificultad y altos costes de recolección, único en muchos casos a sus bajos rendimientos de sus variedades.

Según fuentes industriales del sector almazarero y de organizaciones agrarias de Andalucía, Castilla-La Mancha y Extremadura, que concentran más del 90% de la producción española, **en esta campaña podrían haberse quedado en el campo más de 30.000 toneladas de aceite de oliva**. En una horquilla de precios de 0,29 a 0,32 euros por kilo de aceituna de media, muchos productores han decidido que no les compensaba la recogida. Ni tan poco hacerlo a medias o a dos tercios, como en ocasiones ha ocurrido.

<https://revistaalmaceite.com/2020/03/19/los-bajos-precios-en-origen-han-podido-dejar-mas-de-30-000-tn-de-aceite-sin-recoger-en-los-olivares-esta-campana/>

REGULACIÓN DEL PUNTO DE ALIMENTACIÓN

REGULACIÓN DEL NIVEL DE FASES LÍQUIDAS

VARIABILIDAD DE LOS GIROS DEL SINFIN

REDUCE SIGNIFICATIVAMENTE EL CONSUMO DE AGUA



DECANTER SERIE SCORPION

El último paso de la evolución de la gama de Decanter Pieralisi, **capacidad sumamente elevada y rendimientos excelentes.**

GRUPPO **PIERALISI** INNOVADORES POR PASION www.pieralisi.com



Los tractores vuelven a salir a la calle... pero ayudando en tareas de desinfección de los pueblos

Las muestras de solidaridad de sector agrario ante el [coronavirus](#) no cesa. Además de [algunas propuestas ya hechas públicas](#), ahora se generalizan las tareas de desinfección gracias a los tractores agrícolas.

Así, algunos agricultores de Almendralejo comenzarán a desinfectar las calles de la ciudad próximamente con ayuda de sus tractores y cisternas, después de haber aceptado la propuesta realizada por el Ayuntamiento.

[El alcalde](#), José María Ramírez, ha confirmado a Efe que, una vez que han consultado que sí es posible llevar a la práctica esta iniciativa, se ha propuesto a la Comunidad de Labradores y Ganaderos de Almendralejo, la asociación que agrupa al mayor número de agricultores de la ciudad.

“A ellos les ha parecido una idea estupenda y van a hacer una reunión para informar a los agricultores y que se apunten los que están dispuestos a colaborar”, ha señalado.

Ramírez ha aclarado que la idea surgió de un joven agricultor, que trasladó al Ayuntamiento su disposición a colaborar con su maquinaria agrícola en esta tarea.

Será el Ayuntamiento el que prepare el líquido desinfectante, una mezcla entre hipoclorito y agua, similar a la lejía, que es el que habitualmente utilizan las empresas de limpieza para el baldeo de las calles más concurridas de las ciudades.

TAMBIÉN HABRÁ COLABORACIÓN DE LOS AGRICULTORES EN MENGÍBAR Y EN LA RIOJA

Por su parte, la Concejalía de Mundo Rural del Ayuntamiento de Mengíbar (Jaén) ha informado de que agricultores del municipio participarán con sus tractores en las tareas de desinfección de las calles, aportando además la cuba y atomizadores.

El concejal del ramo, Blas Alabarce Checa, ha asegurado que “una vez más, se demuestra la solidaridad de la ciudadanía de Mengíbar, esta vez por parte de agricultores de nuestro pueblo que van a colaborar en una situación muy delicada”.

Por ello, ha querido “dar las gracias públicamente en nombre del Ayuntamiento y del resto de mengibareños”, a estos vecinos que se han ofrecido a realizar estas actuaciones de manera altruista.

Asimismo, el presidente de ARAG-ASAJA, Eduardo Pérez Hoces, ha ofrecido este miércoles 18 tanto al Gobierno de La Rioja, como a la Federación Riojana de Municipios y a la Delegación del Gobierno de La Rioja, la colaboración de los agricultores que forman parte de la organización agraria para ayudar en las labores de desinfección de espacios públicos abiertos de toda la región que se están llevando a cabo con motivo de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19.

Para ello, ARAG-ASAJA ha elaborado un listado de agricultores que ya se han comprometido a colaborar, para poner a disposición de las autoridades competentes su maquinaria (tractores y atomizadores) con el objetivo de ayudar a frenar la rápida propagación de este virus, dado que el empleo de este tipo de maquinaria es mucho más eficiente que el tratamiento con equipos individuales.



El presidente de ARAG-ASAJA quiere destacar el compromiso y labor callada del sector agrícola y ganadero de La Rioja que, al margen de esta colaboración, también está contribuyendo con su trabajo a mantener la producción de alimentos en estos difíciles momentos.

<https://agroinformacion.com/los-tractores-vuelven-a-salir-a-la-calle-pero-ayudando-en-tareas-de-desinfeccion-de-los-pueblos/>

ASAJA GRANADA organiza equipos de agricultores para ayudar en labores de desinfección de espacios públicos y calles en los pueblos

Nuestros agricultores y ganaderos quieren devolver a la sociedad el apoyo recibido en las movilizaciones protagonizadas por el sector para reivindicar precios justos y rentabilidad.

El secretario general de ASAJA GRANADA, Manuel del Pino, se ha puesto en contacto con la Subdelegación del Gobierno en Granada para ofrecer la colaboración de los agricultores que forman parte de la asociación agraria en las labores de desinfección de lugares públicos y calles con motivo de la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19.

Nuestra organización agraria está organizando equipos de agricultores voluntarios que pondrán a disposición de las autoridades competentes su maquinaria (tractores y atomizadores) para sumar esfuerzos contra la propagación del coronavirus y devolver, así, a la sociedad, el apoyo recibido en las movilizaciones protagonizadas por el sector en su reivindicación de precios justos y rentabilidad. La campaña ya se ha iniciado en algunos pueblos como Alhama de Granada, Otura o Cúllar Vega.

El sector primario, al margen de esta colaboración, está haciendo un verdadero esfuerzo en mantener la producción de alimentos en estas condiciones tan difíciles e insiste en que el Gobierno facilite instrucciones más precisas y factibles, así como una mayor coordinación por parte de las Fuerzas de Orden Público de los distintos agentes que desarrollan la actividad en las explotaciones agrícolas y ganaderas (insumos, suministros de piensos y semillas, veterinarios, servicios de mantenimiento), especialmente en los desplazamientos.



WOOE World Olive Oil Exhibition

EL ENCUENTRO INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA

29 - 30 JUNIO 2020

ORGANIZAN: **POMONA KEEPERS** IFEMA Feria de Madrid



Aceiteros del Águeda lanzará un novedoso aceite elaborado únicamente con la variedad autóctona Zorzal de Arribes

La localidad salmantina de Ahigal de los Aceiteros ha heredado una tradición relacionada con el olivo y el aceite. Por ello, la almazara **Aceiteros del Águeda** ha visto la oportunidad que le ofrece el entorno y ha apostado por la zona, una vez más, creando un producto único: un aceite elaborado a partir de la aceituna autóctona denominada Zorzal de Arribes.

Esta oliva es única en el mundo y está avalada por el certificado de la Escuela de Ingenieros Agrónomos de la Universidad de Córdoba e incluida en el Banco de Germoplasma Mundial de Olivo de Córdoba desde el año 2009. Por ello, en los próximos meses esta almazara charra comercializará un novedoso tipo de aceite monovarietal con la variedad **Zorzal de Arribes** que podrá ser adquirido tanto dentro como fuera de nuestras fronteras.

Este lanzamiento supondrá para esta ambiciosa almazara un paso más hacia la diferenciación de sus productos. Además, de ubicarse en un enclave específico como es el Parque Natural Arribes del Duero, el zumo de esta aceituna se caracterizará por ser **muy aromático e intenso en boca**. "Próximamente envasaremos este nuevo aceite, ya tenemos el diseño de la etiqueta y la botella", explica Loli Sánchez, responsable comercial.

En este sentido, otra de las **claves del éxito** de esta almazara reside en el trato directo con el cliente. Loli Sánchez es quien se encarga de la fidelización de éste gracias a la gestión del producto desde el origen hasta la entrega final. "Nosotros trabajamos bajo pedimos, hacemos el seguimiento del productor de forma directa y mantenemos informado al cliente de todo el proceso", apunta su responsable.

Desde esta almazara están muy comprometidos con el medio ambiente ya que en sus cultivos **no utilizan pesticidas** y mantienen una capa de cultivo vegetal que sirve para generar abono orgánico. "Nosotros hemos sido capaces de certificar el producto y de elaborar el cultivo. Nuestro objetivo es recoger aceituna de calidad por eso la sostenibilidad del entorno es muy importante", explica Sánchez.

La almazara de [Aceiteros del Águeda](#) tiene su origen en un grupo de jóvenes emprendedores que hace diez años apostaron por la construcción de la **primera almazara ecológica** en la zona oeste de la provincia de Salamanca.

En la actualidad, Aceiteros del Águeda produce **250.000 kilos por campaña**. Sus aspiraciones más inmediatas se fijan en darse a conocer más allá de las fronteras de la Comunidad y en generar un mayor número de plantaciones de la variedad Zorzal de Arribes. "Queremos ser un referente en Castilla y León y que los restaurantes de nuestra región incluyan nuestros aceites", afirma Loli.

Desde esta almazara también promueven un nuevo modelo de turismo a través de **visitas guiadas** que incluyen la cata de sus aceites. "Si el cliente viene hasta la almazara no sólo les organizamos una recorrido por nuestras instalaciones si no que nos encargamos también de que puedan disfrutar de la zona, la gastronomía, las bodegas y el entorno de Ahigal de los Aceiteros", explica Sánchez.

Retos en el mundo rural

"Fue muy difícil posicionarme como mujer en un mundo de hombres". Ésta es la cruda realidad que muchas mujeres siguen padeciendo cuando aspiran a abrirse un hueco en un sector dominado por el género masculino. Este reto, ya superado con creces, es el primero al que se



RESUMEN DE PRENSA

expuso Loli Sánchez cuando se embarcó en el año 2010 en el proyecto de la almazara ecológica de Aceiteros del Águeda.

"Nadie apostaba por mí a excepción de la empresa y mi entorno cercano. Diez años después puedo demostrar que se puede conseguir", explica esta emprendedora.

Las ganas, el ahínco y la profesionalidad de Loli Sánchez es lo que le han permitido en estos años lograr el lugar que hoy ocupa. Además, es madre y compagina muy orgullosa la labor de exportar este producto único más allá de las fronteras nacionales.

Para acercar el producto la labor de esta salamantina es clave: "Participo en conferencias, me acerco al potencial cliente, apuesto por la zona y fomento el entorno rural", especifica Sánchez.

Consecuencias Coronavirus

Desde esta almazara salamantina ya han notado las consecuencias de la pandemia del coronavirus o Covid-19. Se han visto obligados a parar algunos de los envíos que tenían pendientes como ha sido el caso de un pedido de gran envergadura que debía ir a Santa Cruz de Tenerife.

A pesar de este parón, desde Aceiteros del Águeda aseguran que la producción y venta de los últimos quince días ha sido "buena" y gracias a ella podrán pagar los gastos fijos que genera la almazara.

<https://www.agronewscastillayleon.com/aceiteros-del-agueda-lanzara-un-novedoso-aceite-elaborado-unicamente-con-la-variedad-autoctona>



Nace la Asociación de Olivareros del Sur de Ávila

Con su constitución buscan impulsar una Denominación de Origen Protegida para el aceite de oliva de la zona. Está integrada por 11 cooperativas y almazaras privadas

El sur de la provincia de Ávila, especialmente el Valle del Tiétar, se ha convertido en la mayor zona productora de aceite de oliva de Castilla y León. Un producto de referencia que en los últimos años ha dado un gran salto tanto cuantitativo como cualitativo gracias al trabajo que se viene desarrollando en las almazaras y cooperativas de la zona, que ahora trabajan también, en colaboración con la Diputación Provincial y con el Instituto Tecnológico de Castilla y León (Itacyl)



RESUMEN DE PRENSA

en la obtención de la Denominación de Origen Protegida. En esa línea, este mes se ha dado un importante paso con la constitución de la Asociación de Olivareros del Sur de Ávila, formada por once cooperativas y almazaras privadas de la zona.

De momento, se han sumado a esta nueva asociación las cooperativas San Pedro Bautista, de San Esteban del Valle; La Beltraneja, de Mombeltrán; San Isidro Labrador, de Pedro Bernardo; Campo de San José, de Casavieja; San Isidro, de Sotillo de la Adrada; El Puente, de Arenas de San Pedro; Prode Tiétar, de Candeleda, y la almazara de Cebreros, así como los productores privados de aceite Los Llanos de Gredos, de Arenas de San Pedro; Aceites Medel, de Poyales del Hoyo y Javier Suárez, también de Poyales.

La reunión de constitución tuvo lugar el pasado 10 de marzo en Sotillo de la Adrada y el siguiente paso que deben dar, según explica Pedro Gómez, de la Cooperativa San Pedro Bautista de San Esteban del Valle, es la elaboración de sus estatutos, en cuyo borrador ya se viene trabajando de manera conjunta entre todos los interesados en el proyecto desde hace tiempo, para después registrarlos debidamente y presentarlos a la opinión pública.

Consciente del potencial que tiene el aceite producido al sur de la provincia, la Diputación de Ávila decidió colaborar en el desarrollo de este importante recurso tanto en el desarrollo de estrategias encaminadas a potenciar los recursos turísticos basados en el olivar de esta comarca como en el ámbito de la comercialización del aceite, mediante el apoyo para la creación de una figura de calidad que posibilite la diferenciación de este producto que genere valor añadido y permita su posicionamiento en mercados especializados.

En esa línea, la institución provincial mantuvo dos reuniones previas con responsables de las almazaras y productores privados de la zona. Una primera en diciembre de 2019, que contó con la presencia de prácticamente todos ellos, y una segunda el pasado mes de enero en San Esteban del Valle, también con una importante asistencia y en la que a la Diputación se sumó también el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Itacyl) con el fin de asesorar en todo el proceso que lleve al aceite de oliva de la zona del Tiétar a obtener la Denominación de Origen Protegida.

<https://www.diariodeavila.es/Noticia/Z53F3DDBE-F21B-B9DF-1FBEA12B96C290E6/202003/Nace-la-Asociacion-de-Olivareros-del-Sur-de-Avila>

bioland
ENERGY

queremos ser
tu orujera...

GRUP@oleícolaJaén

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



¿El aceite de oliva caduca? La importancia de su conservación

- *El aceite tiene fecha de consumo preferente que dependerá de factores como la conservación del propio producto.*

Rico en ácido oleico, protege frente a las enfermedades cardiovasculares.

El [aceite de oliva](#) es uno de los ingredientes principales de la conocida dieta mediterránea y de los más utilizados ya que **España se caracteriza por ser uno de los principales países productores.**

Su [consumo](#) es más que recomendable porque **contiene propiedades como ácidos grasos monoinsaturados, vitamina E o beta-carotenos** que son beneficiosas para nuestra salud. Una de las dudas más comunes sobre el aceite de oliva es su caducidad. **¿Realmente caduca? ¿Se puede consumir aunque lleve muchos meses en la despensa?**

No caduca, pero si pierde sus propiedades

El aceite de oliva no caduca, pero **siempre es recomendable consumirlo en la fecha preferente de consumo.** Al ser un producto natural, y aunque lleve mucho tiempo envasado, no va a perjudicar a la salud. No obstante, es cierto que va a perder su sabor y sus propiedades con el paso del tiempo.

Por tanto, el aceite de oliva cuenta con fecha de consumo preferente que dependerá de ciertos factores como la conservación del propio producto. Si el aceite está durante mucho tiempo en la despensa **puede dar lugar a su oxidación y a la pérdida de sus [propiedades](#) beneficiosas para la salud.**

¿Qué es la fecha de consumo preferente?

De acuerdo con la **Organización de Consumidores y Usuarios (OCU)** la fecha de [consumo preferente](#) se aplica "a productos bastantes más duraderos y que son estables". Esto quiere decir que, una vez pasada esa fecha, irán perdiendo sus propiedades, sabor o textura, pero **no tendrán riesgo microbiológico para el organismo.**

Por otro lado, la fecha de caducidad se aplica a productos frescos y perecederos como la carne o el pescado, cuyo consumo posterior de dicha fecha puede resultar perjudicial.

La importancia de conservar el aceite

Por tanto, resulta realmente importante conservar el aceite de oliva para mantener sus propiedades organolépticas. Para ello **se debe evitar la exposición directa a la luz solar**, no aplicar calor directo al producto y alejarlo de dispositivos como estufas o mantenerlo en envases oscuros.

A ser posible es **mejor utilizar envases de vidrio** ya que los metales pueden acelerar la oxidación. Finalmente, deben ser herméticos para evitar el contacto con el oxígeno del aire.

<https://www.20minutos.es/noticia/4193466/0/caducidad-aceite-oliva/>

Castilla La Mancha, Los datos publicados por la AICA ponen de relieve el importante descenso de cosecha en relación con la campaña pasada, con un 68 por ciento menos.

Los datos de la Agencia de Información y Control de Alimentos (AICA) constatan las bajas cifras de producción que ya avanzó el sector olivarero de la provincia e incluso son peores. De hecho, anticiparon un escenario de poca cosecha que se sumaba a los bajos precios que venía



padeciendo, por debajo de los costes de producción y que les conducían a la ruina. En concreto, las cifras publicadas ahora por dicho organismo ponen de relieve que la producción de aceite en la provincia de Ciudad Real fue de 33.658 toneladas, una cifra que se sitúa por debajo de las previsiones con las que trabajaba el sector, que eran de entre 35.000 y 40.000 toneladas y, en cualquier caso, muy inferiores a las 80.000 toneladas recogidas en la campaña anterior. Es decir, la producción bajó en un 68 por ciento.

Los datos publicados ahora por la AICA se refieren al 31 de enero de 2020, por lo que habría que sumar los relativos al mes de febrero, si bien hay que tener en cuenta que la campaña de este año fue una de las más cortas de los últimos ejercicios y que, además, se estimaba que un 15% o más de la aceituna se iba a quedar en el suelo sin recoger debido a los bajos precios, de manera que los olivareros no podían afrontar el importante coste de la recogida para no cubrir después dichos gastos con la venta.

De hecho, éste fue uno de los motivos por los que el sector olivarero, ya en octubre, se echó a la calle en una gran manifestación en Madrid para reclamar medidas que evitaran el fin de muchas explotaciones, sobre todo de olivar tradicional. Fruto de esa movilización, la Unión Europea autorizó el almacenamiento privado de aceite de oliva, con distintas licitaciones que en un primer momento fueron acogidas con malestar por el sector debido a las condiciones que fijaba y que posteriormente fue dando paso a mejores condiciones.

En concreto, la AICA detalla en su página web que a fecha del pasado 31 de enero de 2020 las 78 almazaras que informaron, del total de 79 de la provincia, habían producido 33.658 toneladas de aceite, mientras que habían dado salida a 19.453 y contaban con unas existencias finales de 45.391 toneladas.

En la región. La radiografía de la campaña de aceituna de la región pone de relieve que Ciudad Real fue la principal productora de la comunidad autónoma, seguida de Toledo con 15.618 toneladas producidas y de Albacete, con 3.067. A mucha más distancia se sitúan las provincias de Cuenca, con 3.259 toneladas producidas y de Guadalajara, con 920. De este modo, la producción de aceite a dicha fecha fue en la región de 66.524 toneladas, si bien las existencias totales se sitúan en las 91.493 toneladas en Castilla-La Mancha.

En este sentido, hay que tener en cuenta que Castilla-La Mancha es la segunda región productora de aceite de oliva de toda España, sólo por detrás de Andalucía, que acapara las grandes cifras y tira del sector en este sentido. Aún así, dicha región también ha tenido una merma importante de cosecha, con 790.000 toneladas y Jaén como el 'gran granero' con 400.000 toneladas, también con merma.

<https://www.latribunadeciudadreal.es/Noticia/Z58577BA3-BEA5-A84F-2FC686D780DFA273/202003/Enero-cierra-con-33600-toneladas-de-aceite-de-oliva>

Las CCAA siguen liquidando los pagos pendientes de la PAC para dar liquidez a agricultores y ganaderos

En plena crisis por el coronavirus y la crisis del sector agrícola, y una vez [ampliado el plazo de solicitud de la PAC](#), algunas CCAA han seguido liquidando los pagos pendientes de la PAC para así dar más liquidez a los agricultores y ganaderos.

Así, la [Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de Castilla y León](#) ha ordenado el pago de la liquidación final de las ayudas directas por superficies solicitadas en el año 2019, por un importe de más de 59 millones de euros. En este pago se incluyen los 567 expedientes



de jóvenes y nuevos agricultores que han obtenido derechos de pago único de la reserva nacional asignados por el FEGA recientemente.

Los datos provincializados del pago de liquidación de ayudas directas por superficies son los siguientes:

Estos pagos complementan el importe anticipado hasta el mes de diciembre de 2019, tanto del 95 % de las ayudas por superficies del régimen de pago básico, pago del componente verde, complemento a jóvenes, régimen simplificado a pequeños productores, como del 90% de las ayudas asociadas a sectores agrícolas y a los sectores ganaderos de vacas nodrizas, vacuno de leche, ovino y caprinos, y también el pago del anticipo del 90 % de la ayuda al vacuno de cebo que se ha transferido al sector el pasado mes de febrero.

El total transferido hasta la fecha actual en concepto de ayudas directas es de cerca de 891,5 millones de euros:

IMPORTES UNITARIOS PARA REALIZAR LIQUIDACIÓN DE AYUDAS SUPERFICIES 2019

Para efectuar el pago de la liquidación de las ayudas por superficies 2019, se han utilizado los datos de la versión actualizada de los derechos de Pago Básico correspondientes a 2019 en la que se recogen todos los cambios de titularidad de las 8.969 solicitudes de cesiones de derechos tramitadas (compraventa, arrendamientos, herencias...) y también la información de los derechos asignados por la reserva a los 569 jóvenes y nuevos agricultores que han recibido aproximadamente 33.000 nuevos derechos por un importe cercano a 3,5 millones de euros. Y a partir de los mismos, se ha determinado el complemento del importe en concepto de Pago Verde (51,5 %), la ayuda directa a los jóvenes agricultores (complemento del 50 % del pago básico hasta las primeras 90 hectáreas), las ayudas del régimen simplificado de pequeños agricultores y los pagos asociados a los cultivos de: proteaginosas y leguminosas (52,85 €/Ha), oleaginosas (37,73 €/Ha), legumbres de calidad (55,83 €/Ha), frutos de cáscara (29,98 €/Ha), arroz (118,63 €/Ha) y remolacha (610,52 €/Ha).

Por su parte, la [Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía](#) ha asegurado que continúa liquidando pagos y trabajando en la gestión ordinaria de ayudas a pesar de las dificultades que entraña la actual situación. Fruto de esa labor administrativa este martes 17 se han firmado documentos de pago tanto del Fondos Europeos Agrícolas de Garantía (Feaga) como del Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural (Feader). “La máquina no se ha parado, con muchas adversidades, seguimos liquidando pagos y trabajando y atendiendo los requerimientos del Fondo Español de Garantía Agraria”, ha concluido la consejera.

<https://agroinformacion.com/las-ccaa-siguen-liquidando-los-pagos-pendientes-de-la-pac-para-dar-liquidez-a-agricultores-y-ganaderos/>

Deoleo suscribe con los acreedores el acuerdo de refinanciación de deuda

La aceitera ha precisado que sus plazos están supeditados a las medidas que se aprueben en España debido al coronavirus.

Deoleo, la multinacional española de alimentación y primer comercializador mundial de aceite de oliva, ha sustituido el acuerdo pasivo de refinanciación (575 millones) alcanzado en septiembre con sus acreedoras por otro que ya incluye todas las cláusulas al completo



que regularán los nuevos términos y condiciones de la deuda financiera del grupo, según un comunicado enviado a la Comisión Nacional del Mercado de Valores (CNMV).

La compañía aceitera ha señalado que ya ha **“iniciado los trámites necesarios para solicitar su homologación judicial de conformidad con la legislación vigente”**. Cuando complete también ese paso, será el turno de que el consejo de administración lance la **ampliación de capital necesaria por un importe máximo de 50 millones de euros**, y, en función de las condiciones del mercado en ese momento, fijará los términos y condiciones de la misma.

Desde el grupo han apuntado que será entonces cuando fije “los términos y condiciones de la operación”, aunque **han precisado que sus plazos están supeditados a las medidas que se aprueben en España debido al coronavirus** y que, hipotéticamente, podrían retrasar el procedimiento. El objetivo estaba fijado en el primer trimestre del año.

Por otra parte, la reestructuración de Deoleo, controlada por el fondo de inversión CVC, **generó polémica entre los minoritarios por considerarla lesiva para sus intereses**, mientras que los gestores de la empresa la defienden como la “única alternativa para salvar” a la compañía de la quiebra, según Efe.

La aceitera negocia con la CNMV también el diseño de “warrants” (certificados con opción de compra) para entregar a estos accionistas minoritarios independientemente de si acuden o no a la ampliación como mecanismo de compensación por haber perdido su inversión.

<https://www.distribucionactualidad.com/deoleo-suscribe-con-los-acreedores-el-acuerdo-de-refinanciacion-de-deuda/>



LABORATORIO unaproliva

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

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

NUESTRO COMPROMISO EFICACIA Y RAPIDEZ

De la farmacia a la cocina: el camino del AOVE en Australia

El [Olive Wellness Institute](#), repositorio australiano de ciencias de la nutrición y del aceite de oliva, ha lanzado una serie de recomendaciones específicas sobre el volumen de consumo adecuado de **Aceite de Oliva Virgen Extra**, en orden de complementar las Guidelines o [directrices dietéticas australianas](#). El promedio recomendado por la entidad es de entre 25 a 50 mililitros diarios. Dichas cantidades «parecen estar más fuertemente asociadas con los beneficios para la salud», según se afirma. La intención perseguida por la entidad es **introducir**



el **AOVE** en la dieta diaria de los australianos, que solo perciben el producto como un medicamento.

Para acompañar sus recomendaciones, el Olive Wellness Institute cita diversos ensayos e investigaciones. Un ensayo de 2012 mostró que 60 mililitros de aceite de oliva rico en biofenol redujo la presión arterial en aquellos con hipertensión arterial normal o hipertensión en etapa 1, mientras que un aceite de oliva que no contenía biofenoles no lo hizo, lo cual refuerza el **valor diferencial del AOVE** en relación con el aceite de oliva refinado.

Otro estudio cruzado en 2010 con 27 participantes con diabetes tipo 2, comparó la dieta habitual australiana con una dieta mediterránea con cuatro cucharadas de AOVE diarias, encontrándose con que la dieta mediterránea **redujo la enfermedad del 7,1% al 6,8% sin aumento de peso**. El Wellness Institute también echa mano del [Predimed](#) como fuente fundamental para establecer su marco teórico.

En Australia existe bastante consciencia sobre los beneficios sobre la salud que proporciona el AOVE y por ello se emplea bastante usualmente como medicamento. Sin embargo, todavía no ha terminado de **atravesar la barrera existente entre la farmacia y la cocina**. No se percibe aún el AOVE como un alimento que pueda introducirse en la dieta diaria. En ese sentido, el Olive Wellness Institute trabaja para ampliar los conocimientos sobre el AOVE y sobre la [Dieta Mediterránea](#) para que gradualmente esta vaya introduciéndose en la cocina diaria de los australianos.

<https://www.oleorevista.com/?p=380882>



EN EL ESPACIO TAMBIÉN PONEN ACEITUNA DE TAPA

Algunas recetas se consideran el mejor de los legados que se pasan de padres a hijos y de abuelos a nietos, representado el conjunto de ingredientes y forma de procesarlos, la mejor herencia que se hereda.

Este es el caso de David Quartaro, italiano estadounidense de tercera generación, su abuelo, al igual que otros muchos italianos emigró a EEUU en busca de oportunidades. Y como italiano, se llevo con él la tradición de su tierra para arraigarla allá donde fuera.



Su abuelo se instaló en Texas, en una ciudad cercana a Houston, Dickinson, donde creó su propio restaurante de comida siciliana en el que se servían típicos platos sicilianos elaborados de manera artesanal con el mayor de los esmeros y el mejor de sus ingredientes: AOVE.

El abuelo de Quartaro guardaba una de sus recetas secretas, el aliño de sus aceitunas, que transmitió a David, antes de fallecer en 2014. David conmemora el momento en el que su abuelo le traspasó el legado de su familia, porque no solo le transmitió una receta, si no el espíritu esperanzador e intrépido de un hombre que lo dejó todo para crecer junto a su familia. Desde entonces, Davis decidió dar un salto de fé y honrar la herencia de su abuelo y comenzó a dedicarse al mundo de la aceituna de mesa.

Con ayuda de su esposa, amigos y algunos grupos de inversión, crearon Sicilia Village, una entamadora de aceitunas procedentes de variedades sicilianas. Entre sus ingredientes del aliño se encuentra el vinagre de vino, AOVE, ajo y especias italianas se agregan a las aceitunas de Sicilian Village resultando un producto de calidad y sabor indescriptible.

Tanto es así, que estas aceitunas aliñadas, que llevan consigo una tradición mediterránea, no solo evocan las raíces de una pequeña parte de Italia en Texas, sino que esta tradición convertida en una experiencia para los sentidos, se traslada de la Tierra al espacio, ya que las aceitunas aliñadas con AOVE de Sicilian Village son la tapa espacial y especial que se sirve en el espacio a los astronautas que en el espacio interestelar hacen realidad su sueño de surcar el espacio, y mejor con aceitunas.

<https://www.juanvilar.com/en-el-espacio-tambien-ponen-aceituna-de-tapa/>



**Plan
Agricultores
contra el Virus**

**Los tractores vuelven a la calle...
pero ahora para vencer al virus**

ASAJA GRANADA GOAG Granada UPA UPA Granada INFAOLIVA INFAOLIVA SECTOR AGROALIMENTARIO cooperativas agro-alimentarias Granada