

AGENDA MENSUAL DE ACTIVIDADES

Diciembre 2019

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
		Junta Directiva y Asamblea IAOE	Pleno Patronato PCO		Entrega Premios IDEALES del Año	
16	17	18	19	20	21	22
	*Mesa Estratégica 4 ITI Jaén *Reunión Consejería S	JUNTA DIRECTIVA + ASAMBLEA CENTROLIVA FEDETO TOLEDO		Primer Día Cosecha Molino Benagalbon		
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Documentos Enviados a las Almazaras Asociadas a través de la Intranet

02.12.2019	Informe de Seguimiento de AO Semana 47 de 2019	J. Andalucía
02.12.2019	Precio Semanal de AO Semana 47	Mapama
03.12.2019	Observatorio Precios Junta Andalucía Semanas 1-47	J. Andalucía
03.12.2019	Observatorio Precios Junta Andalucía Semanas 1-48	J. Andalucía

Observatorio Semanal de Precios de ACEITE DE OLIVA Campaña 2018-2019 JUNTA DE ANDALUCIA



El observatorio de precios es un instrumento de análisis de tendencia del mercado y una herramienta de apoyo en la toma de decisiones estratégicas, que dota de una mayor transparencia al mercado agrario.

Los datos que se aportan en este portal web proceden de la colaboración desinteresada de un gran número de empresas del sector agroalimentario andaluz. Cualquier empresa de este sector puede colaborar con el Observatorio de Precios y Mercados, para ello puede ponerse en contacto con el equipo técnico del Observatorio en la siguiente dirección de correo obsprecios.capder@juntadeandalucia.es, o a través del teléfono 955 032 603

*Los datos son publicados por la Junta de Andalucía Semanalmente

Posicion Comercial:	Almazara o Bodega
Producto:	ACEITES DE OLIVA
Tipo seleccionado:	AOVE/AOV/AO
Tipo de Informe:	Desde el Inicio Campaña 2018/2019
Tipo de Precio:	Datos PROVISIONALES y AVANCE.

Tipo	Semana															
	1-2019	2-2019	3-2019	4-2019	5-2019	6-2019	7-2019	8-2019	9-2019	10-2019	11-2019	12-2019	13-2019	14-2019	15-2019	16-2019
AOVE	2,71	2,81	2,77	2,69	2,74	2,77	2,75	2,74	2,69	2,67	2,66	2,48	2,41	2,46	2,46	2,44
AOV	2,36	2,36	2,34	2,29	2,33	2,38	2,23	2,22	2,15	2,05	2,11	2,11	2,08	2,14	2,15	SCC
AO	2,15	2,11	2,09	2,13	2,08	2,18	2,14	2,02	1,98	1,94	1,91	1,94	1,92	1,83	1,93	1,95
	17-2019	18-2019	19-2019	20-2019	21-2019	22-2019	23-2019	24-2019	25-2019	26-2019	27-2019	28-2019	29-2019	30-2019	31-2019	32-2019
AOVE	2,31	2,33	2,48	2,24	2,18	2,18	2,17	2,24	2,21	2,31	2,28	2,49	2,56	2,36	2,26	2,29
AOV	2,04	2,05	1,97	1,91	1,91	1,95	2,01	2,02	2,06	2,03	2,13	2,14	2,15	2,12	2,11	2,08
AO	1,95	1,88	1,89	1,81	1,77	1,77	1,93	2,01	2,01	2,01	2,09	2,06	2,07	1,92	2,07	2,01
	33-2019	34-2019	35-2019	36-2019	37-2019	38-2019	39-2019	40-2019	41-2019	42-2019	43-2019	44-2019	45-2019	46-2019	47-2019	48-2019
AOVE	2.16	2.32	2.23	2.22	2.30	2.21	2.27	2.11	2.09	2.06	2.05	2.08	2.01	2.01	2.03	2.19
AOV	S.C	2.05	2.10	2.11	2.05	2.01	2.07	1.99	1.95	1.95	1.92	1.90	1.90	1.94	1.91	1.92
AO	S.C	1.82	1.98	2.03	2.05	1.99	1.98	1.96	1.90	1.91	1.91	1.90	1.89	1.85	1.87	S.C
	49-2019															
AOVE	2.08															
AOV	1.82															
AO	1.79															

Avances en el desarrollo de una estrategia global de control y erradicación de la *Xylella fastidiosa* en España

La Interprofesional del Aceite de Oliva Español cofinancia el trabajo de nueve centros de investigación de todo el país

La sede del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha acogido este jueves el Foro INIA sobre “Prevención y control de *Xylella fastidiosa* en España en el contexto de cambio climático”. Un encuentro en el que se han dado cita investigadores que trabajan en toda España para desarrollar estrategias de control y erradicación contra una bacteria que supone un potencial riesgo para nuestra agricultura, y en particular para el olivar.

Hasta el momento, en España, la bacteria se ha detectado en las Islas Baleares, que fueron declaradas como zona de contención hace dos años (a excepción de Formentera). Asimismo, se han detectado casos aislados en Alicante, Madrid y Almería. No obstante, administraciones, grupos de investigación y, sobre todo, el sector del olivar se mantienen alerta ante una amenaza potencialmente grave, que puede poner en riesgo el olivar del primer productor mundial de aceites de oliva.

“Desde el primer minuto, tomamos conciencia que el sector se tenía que implicar a fondo en buscar soluciones a este problema”, aseguró el responsable de I+D+i de la Organización, Rafael Sánchez de Puerta, durante la celebración del Foro. Por esa razón, la Interprofesional del Aceite de Oliva se embarcó en un proyecto nacional de investigación que el INIA impulsó en 2017 y que cristalizó en agosto de 2018 en un contrato de Investigación y Desarrollo que ha permitido apoyar el trabajo en seis líneas, que tratan de dar una respuesta de amplio espectro a un problema que no tiene una solución sencilla. Líneas que, un año más tarde, ya están dando sus frutos. “Ahora conocemos mejor la bacteria, cómo se desarrolla e infecta las plantas. Y no menos importante, cómo detectarla de forma temprana y sus patrones de desarrollo. Y lo mismo podemos decir del vector que transmite la bacteria. Sabemos más de sus ciclos de vida y de las estrategias que podemos abordar para controlar su desarrollo en nuestro país”. Avances, que los distintos grupos de investigación, desgranaron en el Foro:

1. Desarrollo de análisis de riesgos regionalizados y guías para optimizar los programas de erradicación de *Xylella fastidiosa* y control de sus vectores potenciales en olivo en España.

Línea coordinada por el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA), que trabaja en estrategias de vigilancia más rápidas y eficaces para la detección temprana de un posible brote. Esta nueva estrategia se fundamenta en un diseño secuencial adaptivo que define diferentes fases de inspección y muestreo en base a distintas resoluciones espaciales (0,01-1 km²). Con este diseño de vigilancia fitosanitaria se mantendría la eficacia de la estrategia actual establecida por la Decisión 2015/789/UE, pero reduciendo sustancialmente el número de inspecciones y de muestras analizadas y, por tanto, el coste del programa de vigilancia fitosanitaria en las zonas afectadas por *Xylella*.

2. Diagnóstico, estructura genética y gama de huéspedes de las poblaciones de *Xylella fastidiosa* presentes en los focos epidémicos de España en zonas con cultivo preferente de olivar.

Línea coordinada por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Esta línea ha centrado su trabajo en probar la eficacia de un nuevo protocolo de análisis genético de muestras de plantas e insectos en España y que han resultado positivas para *Xylella fastidiosa*. Hasta la fecha el uso de esta metodología ha permitido determinar que en España existen tres subespecies y cinco grupos genéticos de la bacteria. Además, ha permitido detectar nuevas especies vegetales huéspedes de la bacteria en Europa. También se ha llevado a cabo un estudio comparativo de los genomas de una docena de aislados españoles de la bacteria pertenecientes a la subespecie *multiplex* de Alicante y las Islas Baleares con todos los disponibles a nivel mundial de esta subespecie. Eso ha permitido evidenciar que la infestación de esta bacteria en España, Italia y Francia se produjo por varias vías y que su origen es Estados Unidos, probablemente California. Además, este estudio demuestra la necesidad de utilizar genomas completos para estudiar las introducciones de la bacteria en las etapas iniciales de aparición de un foco ya que la técnica de diagnóstico oficial utilizada hasta la fecha en la Unión Europea no proporciona suficiente resolución para poder inferir las vías de origen o dispersión o las relaciones genéticas entre cepas. Estos aspectos son de gran relevancia ya que en base a esta caracterización se aplican medidas de erradicación y contención.

3. Patogenicidad de aislados tipo de *Xylella fastidiosa* presentes en España sobre las principales variedades de olivo españolas.

Línea coordinada por la Universidad de Girona. En el proyecto se estudia, en una primera fase, la patogenicidad de la bacteria sobre las principales variedades de olivo españolas (Picual, Hojiblanca, Arbequina y algunas variedades más minoritarias) en experimentos llevados a cabo mediante inoculaciones artificiales en condiciones de ambiente controlado. Se pueden realizar inoculaciones a diferentes dosis del patógeno y determinar la dosis infectiva mínima o el tiempo de incubación en la aparición de los síntomas. Además del seguimiento de los síntomas, se puede determinar la evolución de la actividad de la bacteria en el huésped. Todos estos resultados realizados en condiciones de inoculación artificial y en ambiente controlado, se comparan, en una segunda fase del proyecto, con los resultados de campo en zonas afectadas en las Islas Baleares.

4. Caracterización del proceso de infección y la respuesta genotipo/fenotipo de las principales variedades de olivo y acebuches presentados respuesta diferencial a *Xylella fastidiosa* en infecciones naturales de campo.

Línea coordinada por el Instituto de Investigaciones Agroambientales y de Economía del Agua de las Islas Baleares (INAGEA). Este proyecto ha evaluado la dinámica estacional de la infección por *Xylella* en condiciones de campo en vid, almendro y olivo, así como en bancos de germoplasma situados en Baleares. Se ha incluido la evaluación en campo y mediante inoculación artificial de la bacteria en condiciones controladas en variedades de olivo, almendro y vid seleccionadas en IFAPA, IRTA y NEIKER trasladadas a Baleares. La parte final de este proyecto incluye el estudio de los factores agronómicos y fisiológicos de los cultivos que

puedan ser indicativos de la infección por la bacteria. Todas las variedades incluidas en el ensayo serán genotipadas para determinar su respuesta diferencial a *Xylella* en zonas afectadas de Baleares.

5. Biología y ecología de vectores potenciales de *Xylella fastidiosa* y su papel en la epidemiología y el control de la enfermedad en olivo.

La coordinación de esta línea corresponde al Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA). Aquí, los entomólogos están determinando la distribución geográfica de los insectos potencialmente vectores, su abundancia, ciclo vital y ecología en las regiones más amenazadas por la epidemia. Se ha consensuado y optimizado un protocolo de muestreo de insectos vectores adaptado a la fase vital y el tipo de planta. También se está experimentado en el control de vectores con insecticidas, hongos entomopatógenos, depredadores, parasitoides, atracción/repulsión y manejo de cubiertas vegetales. Los piretroides y los neonicotinoides han sido las materias activas ensayadas con más efectividad tanto sobre ninfas como adultos; la azidaractina y los jabones potásicos también se han mostrado efectivos sobre ninfas. En cuanto al control biológico, se está rastreando la existencia de posibles parásitos autóctonos y se ha determinado la depredación de arañas y larvas de sírfidos, principalmente sobre ninfas. También se está evaluando la aplicación sobre de los cultivos de sustancias repelentes para los insectos vectores que eviten su entrada y permanencia, disminuyendo la probabilidad de infección.

6. Bases científicas para las acciones de transferencia y comunicación sobre las enfermedades causadas por *Xylella fastidiosa* en olivo.

Finalmente, el Instituto de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica de la Junta de Andalucía (IFAPA), asume la responsabilidad de coordinar y vehicular toda la información del proyecto con otros grupos de investigación internacionales, así como con el sector de los aceites de oliva. La difusión más inmediata se ha realizado a través de una cuenta de Twitter (@controlxf) donde se va publicando a tiempo real el progreso de los ensayos que se van realizando en los diferentes objetivos, así como la participación en reuniones de diversa naturaleza, ya sean congresos, seminarios o jornadas. En un plano más científico, se han publicado cinco artículos en revistas internacionales, y otros tres se encuentran en fase de revisión. Se han presentado un total de 28 comunicaciones a congresos y simposios. Además, en la reciente "Second European Conference on *Xylella fastidiosa*" que se ha celebrado en octubre en Córcega, se han presentado muchos de los resultados del primer año y medio de ejecución de este proyecto.



Hipercor y El Corte inglés con los aceites de oliva virgen extra

Hacendado se presenta en el lineal como el más económico

Olimerca.- Aunque el mes de diciembre no suele ser un periodo propicio para las ofertas de aceite de oliva en el lineal en este fin de año hemos podido encontrar algunas promociones que resultan curiosas de señalar. La más destacada la encontramos en los centros Hipercor y El Corte Inglés donde el consumidor puede encontrar un 50% de regalo (a canjear en sus próximas compras de aceites y vinagres) por compras superiores a 25€ de aceites de oliva de marcas como Oleoestepa, Hojiblanca, Baena, Carbonell y Coosur.

Un acicate para que el consumidor elija otros aceites de gama alta y mayor precio y que además puedan conocer las distintas opciones de virgen extra que hay en el lineal.

Respecto al resto de promociones encontradas en los folletos de las distintas cadenas de distribución destacamos la llevaba a cabo por el Grupo Dcoop que con una oferta de 3 x 2 mantiene su precio en los 4.30€/litro (en el folleto promocional indican que está temporalmente agotado). En el lado opuesto de la balanza nos encontramos con la marca Hacendado que con su política de Precios Siempre Bajos ofrece al consumidor su bidón de cinco litros de aceite de oliva suave e intenso a 11 euros.

Mercadona

Hacendado - Aceite de oliva suave e intenso - Bidón de 5 litros – 11€ - 2,20€/litro

Ahorramás

Hojiblanca . Aceites de oliva virgen extra - Bidón de 5 litros – 2.89€/litro

Alcampo

Carbonell – Aceite de oliva suave 0,4º (3 litros) - 2.65€/litro

Mar de olivos AOVE (5 litros) – 2.60€/litro

Carrefour

Dcoop – Aceite de oliva virgen extra (3x2) – 4.30€/litro

Coosur – Aceite de oliva suave (3x2) – 3.69€/litro

RESUMEN DE PRENSA

Froiz

Coosur Aceite de oliva Intenso o Suave - 2,49€/litro

La Masía, AOVE - 3,19€/litro

Hipercor-Corte Inglés (hasta el 11 de diciembre)

Coosur – Hojiblanca – Oleoestepa – Baena – Carbonell

Por compras superiores a 25€ (2l – 3l -5litros) - 50% de regalo a canjear en otras compras

<https://www.olimerca.com/noticiadet/hipercor-y-el-corte-ingles-con-los-aceites-de-oliva-virgen-extra/a4702d8733704682a91b89f4c5991806>



Investigadores andaluces logran usar aguas residuales de la producción de aceituna como biofertilizantes

Científicos del [Departamento de Biotecnología de Alimentos del Instituto de la Grasa \(CSIC\)](#), y del [Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera de Andalucía \(IFAPA, Centro Las Torres, Sevilla\)](#), han aplicado **líquidos procedentes del proceso de obtención de la aceituna de mesa como biofertilizante**. La nueva enmienda logra mejores resultados que las actuales tanto en el tamaño de los cultivos como en producción. Esas soluciones proceden de diferentes fases de los procesos de elaboración de dos variedades de ese fruto muy representativas, Hojiblanca y Manzanilla.

Hasta ahora los agricultores han utilizado, y sólo para riego, otras aguas procedentes de la elaboración de aceitunas de mesa, pero no las dos investigadas en este trabajo. “Estos resultados tienen la transcendencia de sustituir un fertilizante químico por esta solución natural

RESUMEN DE PRENSA

que genera la industria de la aceituna de mesa”, señala a la Fundación Descubre la investigadora del Instituto de la Grasa Concepción Romero, autora del estudio [‘Effect of table olive wastewaters on growth and yield of cucumber, pepper, tomato and strawberry’](#), publicado en la revista [Food Control](#).

El trabajo comprende dos campañas agrícolas en las que los expertos han usado agua de lavado de aceitunas verdes estilo español, y líquido de conservación de aceitunas negras oxidadas. En ambos casos, los científicos las evaporaron para eliminar ácidos y restos, en un proceso de concentración que aporta también estabilidad química al producto. Finalmente, ese concentrado se regenera con agua corriente, lo cual facilita al agricultor aplicar la dosis adecuada.

Los investigadores aplicaron el biofertilizante a cuatro cultivos: pimiento, tomate, fresa y pepino. En todos hallaron un aumento del crecimiento de la planta y el tamaño del fruto en, al menos, un 20%. Los resultados del trabajo, desarrollado en macetas en invernadero, concluyen que pueden sustituir a los fertilizantes tradicionales, previo ajuste a la normativa del sector y cuando demuestren su efectividad en ensayos de campo. “En tomates hemos realizado ensayos de campo ya en varias campañas, con resultados bastante prometedores”, adelanta Concepción Romero.

Además de que ninguno de los líquidos tuvo efectos no deseados sobre los cultivos, en el caso de la fresa los expertos han detectado un descenso de la infección del oidio, causada por el hongo *Podosphaera aphanis*. Los cultivos de esta fruta tratadas con el nuevo fertilizante presentaban de un 20 a un 30% menos de esta enfermedad que las no tratadas. “Este efecto lo atribuimos a que estos líquidos contienen compuestos antimicrobianos propios de la aceituna, formados durante los procesos de elaboración”, añade Romero.

Otra de las **ventajas del nuevo fertilizante** es que puede aplicarse conforme lo generan las industrias aceitunerías. “Sólo hay que diluirlos, porque la dosis es importante, como cualquier otro abono. Si se emplean de inmediato se utilizarían sin tratarlos previamente”, indica la investigadora.

La producción de aceituna de mesa provoca por cada kilo de fruto ya elaborado una cantidad media de 0’5 litros de ambos líquidos y otro tanto de lejías y salmueras. Los científicos andaluces, en el trabajo de campo que tienen en marcha, están probando el riego de los propios olivares, con resultados preliminares exitosos.

Los estudios están basados en una investigación del mismo grupo que dio origen a una patente, titulada ‘Procedimiento para la obtención de una solución favorecedora del crecimiento de plantas a partir de aguas de lavado del proceso de elaboración de aceitunas verdes estilo español y uso de dicha solución’.

El trabajo forma parte de los proyectos de investigación de excelencia (P12-AGR-1123), financiados por la [Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidad de la Junta de Andalucía](#).

<http://agrodiariohuelva.es/2019/12/11/investigadores-andaluces-logran-usar-aguas-residuales-de-la-produccion-de-aceituna-como-biofertilizantes/>



La nueva era del batido se llama
Protoreattore® PIERALISI

Alta Calidad • Máxima Eficiencia
Mínima Inversión

GRUPPO
PIERALISI
INNOVADORES POR PASIÓN

www.pieralisi.com

Diputación y UPA promocionarán el aceite de oliva virgen en Zaragoza con un desayuno escolar y dos foros

La organización agraria UPA y la Diputación de Jaén celebran por decimoquinto año consecutivo la campaña 'Aceite de oliva virgen extra de Jaén: Motor e impulso de sostenibilidad y salud'. Este año, 300 alumnos del colegio Tío Jorge disfrutarán con un desayuno saludable, mientras que cocineros, restauradores y hosteleros de Zaragoza conocerán los aspectos saludables y sensoriales del aceite de oliva virgen extra (Aove).

El objetivo del desayuno en el centro educativo es que el alumnado conozca la importancia del consumo del aceite de oliva virgen extra, parte fundamental e imprescindible de la dieta mediterránea, con la intención de potenciar sus buenos hábitos alimenticios.

De ahí que UPA Jaén, UPA Aragón y la Diputación de Jaén han querido llevar esta promoción hasta tierras zaragozanas mediante una campaña que está destinada a la educación en consumo saludable, acercando el virgen extra a los colegios, y por medio de los más pequeños a sus familias en los hogares, con el objetivo de potenciar su consumo. En cuanto a los dos foros previstos este año, se celebrarán en el Hotel Exe Zaragoza WTC, el lunes, 16 de diciembre; y en la Escuela de Hostelería Topi, el martes 17.

Las dos actividades promocionales están destinadas a cocineros, restauradores y hosteleros y en ellas, además de conocer un poco más en profundidad cómo se elabora y cómo se diferencia un aceite de oliva virgen extra, los participantes tendrán la oportunidad de realizar una cata de diferentes aceites, así como una degustación de platos típicos aragoneses maridados con AOVE de Jaén.

Los 300 niños del Colegio Tío Jorge recibirán una mochila con un lote de desayuno en la que se encontrarán monodosis de aceite de oliva virgen extra de Jaén, monodosis de cacao y pan,

RESUMEN DE PRENSA

así como guías didácticas sobre el aceite y cuadernos de recetas elaboradas con éste, además de los indispensables gorros de cocinero.

La idea es que los propios niños se conviertan en cocineros por unas horas y elaboren, con el aceite y el cacao, una especie de crema para untar en el pan durante el desayuno. Es una buena forma de fomentar un menú sano.

UPA Jaén, en esta ocasión en colaboración con UPA Aragón, vuelve a desarrollar una iniciativa enfocada a la concienciación de una dieta sana y equilibrada no sólo en los colegios, sino, fundamentalmente, en los hogares.

De esta manera, la organización agraria hace hincapié en la importancia del consumo del aceite de oliva virgen extra, que se consolida como la mejor grasa natural, evidencia a la que se han rendido los principales cocineros de prestigio.

<https://www.20minutos.es/noticia/4085767/0/masjaen-diputacion-y-upa-promocionaran-el-aceite-de-oliva-virgen-en-zaragoza-con-un-desayuno-escolar-y-dos-foros/>

Las Denominaciones de Origen se disponen a colaborar con la IGP

La Fundación Certioleo es fundamental para que comience las certificaciones

Las tres Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) de aceite de oliva saludan con su mejores deseos la llegada de la flamante Indicación Geográfica Protegida (IGP) “Aceite de Jaén”, el primer distintivo de calidad de la provincia y de España en el sector. Fue aprobada por la UE la semana pasada después de un largo proceso de trabajo de casi diez años, e impulsada por la Fundación de Productores de Aceite de Jaén, la entidad creada con el objetivo prioritario de conseguir esta figura que identificará aceites vírgenes de calidad de toda la provincia.

Las DOP Sierra de Cazorla, Sierra Mágina y Sierra de Segura no solo coinciden en sus buenos deseos, también en su buena disposición para colaborar estrechamente en la defensa del aceite, salvaguardando sus singularidades en cada territorio y la propia de “Aceite de Jaén”. Esta predisposición es esencial para uno de los primeros pasos, imprescindible, que debe dar la IGP: poder certificar aceites de la próxima campaña. Para ello es necesario que se integre en la Fundación Certioleo, creada por las tres denominaciones. Y están dispuestas a hacerlo. De hecho, Manuel Parras Rosa, presidente de la Fundación de Productores de Aceite de Oliva, dijo el martes que van a pedir unirse para poder funcionar y espera que haya tiempo para materializarlo.

“Estoy muy contento de que la IGP haya sido aprobada, me alegro mucho”, dice Vicente Gil, presidente de la DOP Sierra de Cazorla. “Nosotros no tenemos ninguna pega que poner, de hecho, hace tiempo que le dije a Juan Balbín (primer presidente de la Fundación de Productores) y a Manuel Parras que ojalá saliera todo bien”. Para Gil, “es necesaria la unión de todos; los tiempos son difíciles y tenemos que colaborar”, tras asegurar que “no hay pegas” para que la IGP se integre en su Fundación. Preguntado por las demandas que interpuso la DOP y una asociación empresarial cazorleña paralizando cinco años el proceso de la IGP hasta que en 2016 se desestimaron, fue concluyente: “Agua pasada no mueve molino; estamos para colaborar y no hay problema ninguno”. Vicente Gil llegó a la presidencia de Sierra de

RESUMEN DE PRENSA

Cazorla precisamente meses después de que el TSJA desestimara la demandas, en el año 2016.

Jesús Sutil, gerente de la DOP Sierra Mágina, entiende que la nueva figura de protección, lejos de solapar, “viene a sumar y eso es importante”. Sierra Mágina, de hecho ha colaborado en el proceso como parte integrante de la Fundación de Productores de Aceite de Oliva. “Nosotros ya le dijimos a Manuel Parras que ahí está Certioleo para trabajar Juntos, esa es la idea”, Y apunta más: “Tendremos que ampliar la colaboración y en el futuro hacer cosas conjuntas, como ir a ferias o participar en campañas de promoción y otras actividades”. Entiende que no son excluyentes ni deben colisionar las DOP con la IGP: “Cada DOP busca su hecho diferencial, el que caracteriza a sus aceites vírgenes, y la IGP puede amparar también a otros aceites muy buenos que no tienen DOP”, explica en referencia, por ejemplo, a La Campiña y a Sierra Sur, cuyos intentos por ser Denominaciones de Origen no prosperaron. Los recursos comunes para la certificación, que es voluntaria, y el uso, optativo, de ambas etiquetas de calidad, no elevaría los costes a los productores, que pagan por ello, estima Sutil.

También trabajó en la consecución de la IGP la DOP Sierra de Segura. Francisco Moreno, su secretario, destaca que “era una antigua reivindicación, y vemos bien esta figura”. También incide en la singularidad de su denominación, en su aceite genuino de la picual de olivar de montaña, que no se verá solapado por las certificaciones que haga la IGP. “Creamos Certioleo precisamente para trabajar conjuntamente las tres denominaciones y si llegaba la IGP que se integrara también”, asegura. “Aquí no hay batalla. Como los demás, defendemos nuestro producto para que el consumidor lo identifique”, concluye.

https://www.diariojaen.es/jaen/las-denominaciones-de-origen-se-disponen-a-colaborar-con-la-igp-LB6605195#pk_campaign=scrollinfinito&pk_kwd=Las%20Denominaciones%20de%20Origen%20se%20disponen%20a%20colaborar%20con%20la%20IGP



IMPERBROKER
CORREDURIA DE SEGUROS

CenterBrok | Grupo 

La World Olive Oil Exhibition aboga por mejorar los envases del aceite de oliva



Poco a poco cada vez son más las marcas que se están desmarcando la tendencia en el uso de plástico para los envases del aceite con el objetivo de darle la categoría que se merece, señala la World Olive Oil Exhibition, que destaca que “no en vano, si desde siempre ha sido conocido como el “oro líquido”, el packaging debería estar a la altura de esta distinción”.

“Desde la World Olive Oil Exhibition queremos apoyar a todas aquellas marcas que ya se han dado cuenta de que el aceite, además de por su calidad, hay que saber venderlo, hacer de él un producto atractivo y para ello nada mejor que empezar con un envase que llame la atención y que esté a la altura de la calidad del “oro líquido” que contiene”.

En palabras de Antonio Serrano, director de ventas de **Aceites Maeva**, “si hablamos de innovación, no hay duda que el sector del aceite de oliva está muy encorsetado, sin embargo, fue el ‘packaging’ la primera línea donde se empezó a apostar por hacer otras cosas”.

En este sentido Enrique Vivas, responsable de Calidad de Marca de **Casas de Hualdo**, comenta que “el diseño de nuestros productos nos invita a reforzar el mensaje que queremos

RESUMEN DE PRENSA

transmitir. El aspecto del producto tiene que ir en consonancia con todo lo que hay detrás: el propio concepto, el equipo que trabaja en él, la riqueza de la finca donde crecen los olivos, la exclusividad que suponen las pequeñas producciones, etc”.

Y no hay duda de que son muchas las marcas que han querido que sus aceites, además de por su calidad, se distingan por el envase. Para **Castillo de Canena**, una de las marcas que más está innovando en este sentido, “lo importante es crear experiencias nuevas con el producto, un envase atractivo, siempre invita al consumidor a probar y es la manera de que el aceite salte del interior al exterior, creando así una comunicación con la gente”, afirma Rosa Vañó, directora comercial.

Por su parte, la **cooperativa de Algarinejo**, perteneciente a la Denominación de Origen Poniente de Granada, comenzó creando una marca propia: Orodeal. “Es muy difícil que una cooperativa tenga una marca porque suelen envasar para otros, por lo que ese aceite nunca se sabe de donde es. Nosotros decidimos empezar por poner una marca y, a partir de ahí, crear un logo, buscar un diseño atractivo...”, confiesa Antonio Tarjuelo, Export Manager, que añade que “acorde con el nombre pensamos que lo mejor era una botella de color amarillo y acertamos, porque no hay ningún aceite envasado bajo ese color y en una botella cuadrada. De hecho, la botella la encontramos en Italia”.

Y si ellos se distinguieron por el color y el diseño de la botella, otros han ido mucho más allá creando otro tipo de envases, como es el caso de **Corium** que ha creado un sistema individual cuya cápsula toma la forma de una aceituna. “Lo que hicimos fue reimaginar cómo podríamos mejorar el envase monodosis. Hasta ahora las que había eran de cristal, lo que es pesado o de plástico, y nosotros apostamos por un material 100% biodegradable, sostenible y que no sea un residuo para el medioambiente”, comenta Nigel Bax, Sales Manager de Corium. Pero, además de ser un diseño llamativo, este envase se caracteriza por su gran practicidad: “Cuando se parte el rabillo de la aceituna, se convierte en un dosificador que nos permite proporcionar la cantidad que queremos. Por otro lado, el envasado al vacío nos permite una mejor conservación del aceite”.

El tema de la **dosificación** también es un asunto en el que las marcas cada vez más se están fijando las marcas de aceite de oliva y uno de los grandes triunfadores es el formato spray. “Es un envase que protege de manera extraordinaria el aceite al que, por supuesto, no se le añade ningún gas ni aditivo, y que es muy práctico porque evitas el problema de echar en exceso”, comenta Antonio Serrano de Maeva.

Casas de Hualdo ha querido dar un paso más con el packaging y además de **buscar un diseño rompedor**, lo ha utilizado también para aleccionar a los más pequeños de la casa, creando una línea específica para los niños. El AOVE Casitas de Hualdo tiene un sabor más suave y aromático y está envasado en una botella diseñada por Isabel Cabello. “Lo que comemos en la infancia determina nuestras costumbres nutricionales de adulto. Es una etapa crucial en la que los niños interiorizan qué deben comer y de qué manera, por lo que es fundamental acercar a los más pequeños un producto como el aceite de oliva”, asegura Enrique Vivas, de Casas de Hualdo.

<https://financialfood.es/la-world-olive-oil-exhibition-aboga-por-mejorar-los-envases-del-aceite-de-oliva/>

La nueva amenaza de Trump deja sin salida al aceite español

Entre las opciones está el gravar los graneles y el origen de otros países europeos productores. En poco más de un mes, **sobre finales de enero**, se espera conocer la resolución al anuncio de la Comisión de Comercio Internacional de Estados Unidos (USTR) de someter a **revisión el establecimiento de aranceles a productos agroalimentarios europeos**, impuestos desde el pasado 18 de octubre por los subsidios irregulares al consorcio Airbus. Un anuncio que tiene especialmente preocupado al **sector oleícola**, siendo junto con el de la aceituna de mesa, de los más afectados.

Un sector tocado y que podría quedar hundido de cumplirse el peor de los escenarios. Y es que, aunque la nueva amenaza de Trump baraja un amplio abanico de posibilidades, **las opciones más extremas** conllevan el ratificar los productos ya gravados pero **subiendo el arancel hasta el 100%**, incluir nuevos productos como el **aceite de oliva a granel**, actualmente exento, e incorporar al **aceite de países europeos** productores y competidores de España en Estados Unidos como es el caso de Italia, Grecia o Portugal, que actualmente también están al margen de esta medida.

Daños al sector

Las tasas del 25% impuestas desde el pasado mes de octubre, solo contemplando el aceite de oliva embotellado y la aceituna verde, **afectan a ventas por valor de 436 millones de euros a nivel nacional**, las cuales mayoritariamente impactan en los productores y cooperativas andaluzas.

En términos cuantitativos, **ya afecta a unas 150.000 toneladas envasadas**, pero si a esto se añaden ahora **los graneles «habría que sumar 225.000 toneladas más producidas en España, que quedarían también fuera del mercado estadounidense»**, declara el director general de Asoliva, **Rafael Pico**, quien añade que los daños son extensivos a toda la cadena de suministro del sector oleícola, por lo que «el varapalo es terrible tanto para el sector industrial como productor».

Esta situación pondría al sector en graves aprietos en una campaña como la actual, **con un stock de enlace muy importante y una producción que no viene mal**. No obstante, Pico sostiene que «al menos un 10% de las exportaciones españolas a Estados Unidos de aceites envasados van a seguir pese al arancel del 25%, pues las empresas con marcas no van a perder el mercado americano. Se trata de marcas dirigidas al mercado gourmet cuyo margen es mayor y pueden hacer frente a esos impuestos. Por el contrario, El 90% restante de ese aceite español envasado no se podrá exportar».

Estrategias empresariales

Las grandes industrias aceiteras estaban **sorteando el arancel del 25%** bien comprando producto a granel de otros países productores europeos para envasarlo en plantas españolas, **como es el caso de la empresa Acesur** o bien llevando graneles españoles a envasar directamente en suelo estadounidense, **como la cooperativa Dcoop**, socia de la envasadora Pompeian en EEUU, a la que suministra entre 40.000 y 50.000 toneladas de aceite al año. Dos medidas que ahora quedan en entredicho de confirmarse los nuevos gravámenes. En este sentido, el director general de Dcoop, **Rafael Sánchez de Puerta**, afirma que «**estamos vendiendo graneles en EEUU**, pero si ahora no podemos dar salida a ese volumen, **aumentará el peso del aceite sobrante que hay en el mercado español** como

RESUMEN DE PRENSA

consecuencia a la limitación de la exportación en los envasados, con la consiguiente repercusión en los precios».

«Entendemos que el arancel del 25% a los embotellados es tremendamente grave y **cualquier subida o inclusión de nuevos producto es inaceptable**, por lo que se debe trabajar concienciadamente para que esto no ocurra». En este sentido critica que **«un arancel del 25% el aceite de oliva no tiene afán recaudatorio, sino de cierre de frontera»**.

Por su parte, Acesur ha anunciado que está estudiando un proyecto para instalar una envasadora de aceite en EEUU a la que enviar el aceite a granel español y envasarlo allí. A este respecto, el director general, **Gonzalo Guillén** afirma que «esperaremos a ver cómo se resuelve la revisión de los aranceles y **seguimos estudiando varias opciones aunque vamos con pies de plomo**». Si finalmente se confirman los aranceles a los graneles y que se incluyen otros países productores europeos señala que «en ese caso **tendríamos que comprar en países terceros como Turquía, Túnez o Egipto para evitar el impuesto**».

Plazos

Hasta el próximo **13 de enero** el sector oleícola y las autoridades nacional y europea podrán presentar sus argumentos a la Administración Trump para **evitar esta solución y eliminar el impuesto al aceite de oliva**. Para Asoliva se trata de **«una nueva oportunidad»** por lo que la entidad se **muestra con actitud positiva**.

De hecho, está ya trabajando en colaboración con la **Asociación Norteamericana de Aceite de Oliva** (North American Olive Oil Association) para presentar sus argumentos, basados en las repercusiones que este gravamen tienen para el consumidor americano.

<https://sevilla.abc.es/agronoma/noticias/cultivos/aceites-de-oliva/amenaza-trump-aceite-espanol/>

Luis Planas, ministro en funciones de Agricultura, Pesca y Alimentación planea rescatar al sector agroalimentario español con un estudio del clima que cuesta dos millones de euros

Los aranceles impuestos por Estados Unidos han provocado la bajada del precio del aceite en un 40% y podrían suponer un impacto económico de 250 millones de euros y la pérdida de 5.000 empleos.

Si algo bueno hay en **España**, ese es nuestro **sector agroalimentario**. Un titán incombustible que ha aguantado y aguanta los mayores embates de la crisis económica mundial de 2008 y los ecos que todavía quedan de ella. Porque con los últimos datos del paro registrado en noviembre, la afiliación a la **Seguridad Social** alcanza los límites más bajos desde 2013 y la Agencia de calificación crediticia **Moody's** ya se ha aventurado a decir que en 2020 España será la potencia europea con mayor tasa de paro y donde más se encarecerá el precio de la vivienda.

Pero nuestro sector agroalimentario va a otro ritmo. Del **“Observatorio sobre el sector agroalimentario español en el contexto europeo. Informe 2018”** se desprende que el sector agroalimentario español crece por cuarto año consecutivo en la generación de valor añadido. En 2018 supuso el 9,2 % de toda la economía española, ascendiendo el valor agregado bruto

RESUMEN DE PRENSA

del sector agroalimentario que subió hasta los 100.742 millones de euros, incluyendo toda la cadena: sector primario, transformación y comercialización, y lo que representa medio punto más que el año anterior.

Los aranceles de Estados Unidos supondrán la pérdida de 5.000 empleos

De este modo, España es la quinta economía del sector agroalimentario en todo el contexto de la **Unión Europea**, aportando el 11,4 % del valor agregado bruto del sector agroalimentario europeo en 2017, un peso por encima del 7,7 % de la economía española en el total de los 28 de la Unión Europea, lo que demuestra la mayor especialización de España en el sector.

Pero después de haber mostrado síntomas clarividentes de su capacidad de resistencia, y la fortaleza de su posición como sector estratégico para la economía nacional durante los peores años de la recesión económica, este segundo enfriamiento unido a factores externos como los **aranceles impuestos por Estados Unidos** pueden tener consecuencias negativas para su desarrollo. El tema del aceite de oliva no es un tema menor, pues los principales expertos advierten que el arancel del 25% al aceite envasado con origen español amenaza con echar por tierra las ventas del sector. De este modo, las 50.000 toneladas de aceite envasado que exporta España a **Norteamérica** al año sumadas a las 100.000 toneladas de aceite de origen español con destino a otros países para ser envasado y enviado a Estados Unidos podrían verse afectadas por estas barreras lo que supondría un impacto económico de 250 millones de euros y la pérdida de 5.000 empleos. La solución desesperada del sector ha sido bajar el precio del aceite en un 40%.

Desaceleración del 2% en 2018

Toda esta información no es suficiente **Luis Planas Puchades**, titular en funciones del para que el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**, comprenda la situación de alarma del sector. Por ello y atendiendo a la complejidad del sistema agroalimentario español en su cadena de comercialización y a la problemática particular de cada agente económico de su estructura, el **Ministerio de Luis Planas Puchades** quiere recuperar un estudio comenzado en 2003 para hacer una caracterización de cuál es la situación actual de estos agentes, sus expectativas económicas y su percepción de los problemas agroalimentarios.

De este modo se ha gastado cerca de 2 millones de euros (1.887.600 euros en el plazo de dos años) en el **Barómetro del Clima de Confianza del Sector Agroalimentario** que elabora unos índices que permiten medir de forma cuantitativa, cualitativa y periódica, cuál es el clima de confianza de los principales participantes de la comercialización agroalimentaria (productores, industria, mayoristas, distribución y consumidores).

El Barómetro del Clima de Confianza del Sector Agroalimentario elaborará Informes periódicos de consultoría comparativos con los índices obtenidos en el estudio con otros indicadores económicos e índices de confianza, desarrollándose estudios de tendencias que se derivan de los resultados obtenidos. Mientras tanto, el 'Observatorio sobre el sector agroalimentario español en el contexto europeo' enunciado con anterioridad informa que el sector agroalimentario español dio empleo a 2,4 millones de personas en 2018, un 0,8% más que en 2017. Sin embargo, el incremento del año pasado es inferior al registrado un año antes del 2,8%, llegando a los 2.432.000 empleos. Por ello, se infiere que el ritmo de crecimiento del sector agroalimentario se desaceleró casi dos puntos en 2018.

<https://extraconfidencial.com/noticias/luis-planas-ministro-en-funciones-de-agricultura-pesca-y-alimentacion-planea-rescatar-al-sector-agroalimentario-espanol-con-un-estudio-del-clima-que-cuesta-dos-millones-de-euros/>

La producción y la exportación de aceite de oliva aumentará en 400 millones de toneladas

Según un informe de la Unión Europea, la capacidad productiva se incrementará en un 1,1% a partir de 2019 hasta 2030.

Para 2030, la Comisión Europea (CE) espera que el sector del aceite de oliva de la UE crezca en capacidad productiva. Así, según recoge Mercacei, la producción aumentará en un 1,1% por año de media, alcanzando los 2,4 millones de toneladas en 2030, frente a los 2 millones de toneladas de 2019. Asimismo, el consumo interno podría crecer en países no productores, mientras que la fuerte demanda en los mercados tradicionales y nuevos favorecerá un incremento de las exportaciones. Así se desprende del informe sobre perspectivas agrícolas de la Unión Europea (UE) 2019-2030 publicado por el Ejecutivo comunitario, que señala que en los últimos años han aumentado las áreas destinadas a la producción de aceite de oliva (principalmente de regadío, intensivo o superintensivo) en la Península Ibérica. Por el contrario, la expansión fue bastante limitada en Italia y Grecia. No obstante, se espera que las preocupaciones ambientales sobre el uso del agua y el impacto del monocultivo en ciertas áreas y la competencia reciente con cultivos más rentables (por ejemplo, el almendro) disminuyan esta expansión durante el período analizado (a +0,2% por año de media).

Sin embargo, la CE prevé que la productividad sea el principal impulsor del crecimiento de la producción, debido principalmente al aumento de los rendimientos como resultado de nuevas plantaciones, sistemas de riego y la mejora continua de las condiciones agronómicas de los árboles. Este cambio también puede verse influenciado por la creciente preferencia de los consumidores por el aceite de oliva de cosecha temprana (de menor rendimiento) y los aceites monovarietales por sus cualidades organolépticas.

Para 2030, se espera que la producción de aceite de oliva de la UE aumente alrededor de 400.000 toneladas (+1,1% por año de media). Por países, pronostica un crecimiento más rápido en Portugal (+88% en comparación con la media de 2014-2018). También prevé un incremento en otros Estados Miembros (+30%), principalmente gracias a las estrategias de creación de valor (por ejemplo, producción orgánica).

El relevo generacional seguirá siendo un desafío, particularmente en Italia y Grecia, donde la mayoría de las explotaciones tienen menos de 5 hectáreas y donde alrededor del 70% de sus propietarios tienen 55 años o más.

Crecimiento de la demanda

Según el informe de la CE, los factores que podrían influir en el consumo futuro de aceite de oliva incluyen la creciente popularidad de comer fuera y las preocupaciones de las generaciones más jóvenes sobre su salud y el medio ambiente. Así, en los principales países productores de la UE se espera que la tendencia descendente disminuya para 2030 (cayendo a -0,8% por año de media en comparación con el 3% de 2004-2018), mientras que en otros Estados Miembros se prevé que la tendencia al alza se acelere (+3,3% frente a +2,3%), debido principalmente a las campañas de sensibilización y a la incorporación del aceite de oliva en los estilos de vida modernos (por ejemplo, foodservices). Para 2030, calcula que la participación de

estos Estados Miembros en el consumo total de la UE aumente en 8 puntos porcentuales (hasta el 32%).

A su vez, Bruselas cree que el potencial de crecimiento de las exportaciones de la UE es alto (+3,3% por año de media) debido al menor consumo per cápita en muchas partes del mundo.

https://www.cope.es/emisoras/andalucia/jaen-provincia/jaen/noticias/produccion-exportacion-aceite-oliva-aumentara-400-millones-toneladas-20191212_572409

Los recortes de la PAC sostienen el rechazo de España al presupuesto de la UE que se debate hoy en Bruselas

- *La reducción de dióxido de carbono a cero en 2050, el otro gran asunto*
- *La cumbre busca un primer intercambio de opiniones sobre el presupuesto*

El recorte de un 13% en el proyecto de presupuesto europeo que este jueves se debate en Bruselas sustenta la posición española de rechazo a las cuentas, que también juzga insuficientes en medidas contra el cambio climático. Los jefes de Estado y de Gobierno europeos también decidirán si incorporan el compromiso de reducir a cero las emisiones de dióxido de carbono en 2050, una medida a la que se oponen Polonia, Hungría y la República Checa.

El documento con el proyecto presupuestario planteado por Helsinki, que ostenta la presidencia de turno europea, no ha tenido una buena acogida entre las capitales de los 28. Mientras que algunas se quejan de que reduce las partidas destinadas a nuevas prioridades como el control de fronteras o seguridad y defensa, otras, entre ellas Madrid, creen que no dedica los suficientes recursos a los fondos agrícolas o de cohesión.

Por ejemplo, la propuesta de Finlandia plantea un recorte del 13% para la Política Agrícola Común (PAC), que, aunque alivia en cierta medida la reducción ofrecida por la Comisión Europea en 2018, "no está al nivel" al que aspira España.

Consciente de que se trata de un asunto que enfrenta a los Veintiocho, Michel ha señalado que no hay razones para "repetir posiciones conocidas y reclamaciones maximalistas" en este debate. "Son necesarias concesiones por todas las partes", ha pedido en su carta de invitación a la cumbre.

El presidente del Gobierno en funciones, Pedro Sánchez, tratará en esta reunión en Bruselas dos asuntos clave para España: el marco financiero plurianual para 2021-2027, que el Ejecutivo español considera insuficiente, y los compromisos europeos para el cambio climático, han informado fuentes de la delegación española.

Aunque en la cumbre no se busca un acuerdo sobre el próximo marco presupuestario, sino un primer debate, España ha dejado claro que rechaza la propuesta de la presidencia finlandesa por insuficiente, ya que supone un recorte de más de 47.000 millones respecto a la propuesta de la Comisión Europea.

Con esta propuesta, explican las fuentes, tres cuartas partes del 'agujero financiero' que deja la salida del Reino Unido en el presupuesto europeo se cubrirían mediante recortes. Además, España defiende el mantenimiento de la Política Agrícola Común (PAC) y la política de cohesión, porque cree que "siguen siendo útiles como vertebradoras del territorio".

RESUMEN DE PRENSA

Objetivos climáticos

En materia de cambio climático, el Gobierno quiere un mensaje claro que muestre que la UE está dispuesta a liderar objetivos más ambiciosos de recorte de emisiones, y eso pasa por conseguir en la cumbre un compromiso unánime de neutralidad de emisiones de carbono en 2050.

Pero además, España apoya la propuesta lanzada por la presidenta de la Comisión Europea, que plantea una reducción de entre el 50 y el 55% de las emisiones de carbono para 2030, muy superior al 40% previsto. También valora positivamente la propuesta de crear un mecanismo de control de carbono en frontera, que sería una nueva fuente de recursos para la UE.

Además, los jefes de Estado y de Gobierno de la Unión Europea debatirán este jueves si se comprometen a eliminar todas las emisiones de dióxido de carbono (CO2) para 2050, un consenso que hasta ahora han sido incapaces de lograr por la oposición de Polonia, Hungría y República Checa, que siguen teniendo reservas.

La reunión, que marcará el inicio del nuevo ciclo institucional del bloque, será presidida por el nuevo presidente del Consejo Europeo, el belga Charles Michel, y también participarán Ursula von der Leyen y Christine Lagarde por primera vez como jefas de la Comisión Europea y del Banco Central Europeo (BCE), respectivamente.

La 'hoja verde' europea

La cumbre llega un día después de que la Comisión Europea presentara su Pacto Verde Europeo, una hoja de ruta en la que precisamente diseña el camino que la UE debe recorrer para lograr la neutralidad climática a mitad de siglo. Es decir, que sea capaz de reducir las emisiones de gases de efecto invernadero todo lo posible y compensar las restantes.

Esta estrategia 'verde' incluye la creación de un fondo para apoyar la reconversión industrial de aquellas regiones más dependientes de los combustibles fósiles, en un intento de Bruselas para convencer a Varsovia, Budapest y Praga. Estas tres capitales siguen expresando dudas sobre dicha meta y el más claro ha sido el primer ministro checo, Andrej Babis, quien ha advertido de que el coste de lograr la neutralidad climática será "astronómico". En un mensaje compartido en Twitter, Babis ha señalado además que República Checa necesitaría 675.000 millones de coronas checas (26.500 millones de euros).

Por eso, estos tres estados miembro están intentando vincular el debate sobre la transición climática a las negociaciones sobre el próximo presupuesto de la UE para el periodo 2021-2022, un movimiento que fuentes diplomáticas creen que no es "ni procesal ni políticamente correcto".

A vueltas con el Brexit

El presidente del Consejo, además, asumirá la representación de Reino Unido en esta cumbre, después de que así se lo haya pedido el primer ministro británico, Boris Johnson, tras decidir éste no acudir a Bruselas dado que esta cumbre coincide con las elecciones en Reino Unido.

En caso de ausencia, los líderes de la UE no pueden ser representados en la mesa del Consejo Europeo por otro miembro de su delegación, pero sí por otro de los mandatarios presentes en la sesión.

En un breve encuentro con la prensa la víspera de la cumbre, Michel ha adelantado que el viernes los Veintisiete debatirán sobre el Brexit y que, independientemente del resultado de los comicios británicos, el mensaje de la UE será "claro" respecto a la "unidad" del bloque y su

RESUMEN DE PRENSA

disposición a iniciar las conversaciones para la relación futura tan pronto como se produzca el divorcio.

Los jefes de Estado y de Gobierno debatirán además sobre el Brexit y sobre la Organización Mundial del Comercio (OMC) y las disputas comerciales, en una situación especialmente preocupante por el bloqueo de la organización. El Gobierno español quiere que la UE actúe con firmeza y unidad en esta guerra arancelaria que, considera, perjudica a todos. En la Cumbre se lanzará además la Conferencia sobre el futuro de Europa, un proceso en el que España quiere participar de manera activa.

<https://www.eleconomista.es/economia/noticias/10249487/12/19/Los-recortes-de-la-PAC-sostienen-el-rechazo-de-Espana-al-presupuesto-de-la-UE-que-se-debate-hoy-en-Bruselas.html>