



**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)

## Pieralisi organiza un webinar en el que expertos almazareros cuentan su experiencia con el Protorreactor para elaborar aceites de calidad

**Será el próximo 22 de septiembre y la inscripción está abierta para todos los interesados** Expertos del sector del aceite de oliva y miembros de tres de las almazaras más exitosas del país narrarán su experiencia con el uso del Protorreactor de Pieralisi. Será en el webinar 'Protorreactor, la nueva era del batido', organizado por la multinacional líder en la fabricación de maquinaria de almazara y que se celebrará el día 22 de septiembre, en horario de tarde.

Con la jornada, que tiene carácter gratuito, Pieralisi se adapta a la situación de pandemia que vive el país y hace uso de la nueva tecnología para seguir formando y narrando experiencias a los profesionales del sector olivarero y productor de aceite de oliva. Así, tres expertos contarán en vivo sus experiencias durante estos años con el Protorreactor de Pieralisi, incluyendo las ventajas y desventajas que han encontrado en esta tecnología. Dichos testimonios se podrán seguir por internet desde cualquier ordenador o teléfono móvil.

Los participantes que explicarán su experiencia con la tecnología de batido líder de Pieralisi son Miguel Carrasco Lajas, responsable de producción y calidad de la almazara As Pontis, de Cáceres (Extremadura); Emilio Artero Vázquez, director de producción y calidad de Picualia, ubicada en Bailén (Jaén) y Rafael Alonso Brau, director comercial de Oro del Desierto, almazara de Tabernas (Almería).



**GRUPPO PIERALISI**  
INNOVATION FOR FARMERS

## WEBINAR PIERALISI: PROTORREACTOR, LA NUEVA ERA DEL BATIDO EXPERIENCIAS DE ÉXITO

**MODERA: RODRIGO JAEN**  
DIRECTOR GENERAL DE PIERLISI  
ESPAÑA Y PORTUGAL

  
**MIGUEL CARRASCO LAJAS**  
RESPONSABLE DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD  
AS PONTIS

  
**EMILIO ARTERO VAZQUEZ**  
DIRECTOR DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD  
PICUALIA

  
**RAFAEL ALONSO BRAU**  
DIRECTOR COMERCIAL  
ORO DEL DESIERTO

**Día: 22 Septiembre 2020**  
**Hora: 17:30 h a 19:00 h**  
**Regístrate en:**  
<http://www.farmaove.com/webinar-pieralisi>

**GRUPPO PIERALISI**  
INNOVATION FOR FARMERS

Además se presentarán los resultados del estudio científico realizado por Oro del Desierto en conjunto con la Universidad de Almería, en el que se analizan diferentes parámetros del batido con Protorreactor para obtener aceite de oliva como son la calidad, la rapidez, la eficacia o la eficiencia.

Rodrigo Jaén, director general de Perialisi para España y Portugal, anima a los profesionales del sector a que se conecten el próximo 22 de septiembre al webinar de Perialisi y que sigan

aprendiendo “de la mano de testigos expertos” cómo se puede trabajar con las diferentes tecnologías, en este caso con el Protorreactor.

WEBINAR: "PROTORREACTOR, LA NUEVA ERA DEL BATIDO. Experiencias de éxito" Día: 22 de septiembre de 2020

Hora: 17.30 horas

INSCRIPCIÓN: <http://www.farmaove.com/webinar-pieralisi>

## ¿Precios justos a los agricultores? Los planes del Gobierno "hacen aguas" en el viñedo

- Las organizaciones agrarias se reúnen mañana con el ministro para pedir más inspecciones de la AICA
- Asaja, Coag y UPA denuncian que el precio se ha reducido un 30% respecto al año pasado

Se presentó a 'bombo y platillo' como la garantía que los agricultores obtuviesen precios justos, pero la realidad ha dejado en papel mojado los planes del Gobierno: el precio de la uva no cubre los costes de producción, según las organizaciones agrarias.

La obligatoriedad de establecer en los contratos una cláusula que garantizaba que [los precios pagados cubrían los costes de producción](#) que estableció el Gobierno para detener las protestas agrarias no ha sido capaz de superar su primera prueba de fuego, la recolección de la uva, y las denuncias de las organizaciones se acumulan en los primeros días de la llegada de los vendimiadores al campo en una campaña en el que la acumulación de existencias en las bodegas por el coronavirus han desplomado los precios.

ASAJA, COAG y UPA exigirán mañana al ministro de Agricultura, Luis Planas, "acciones urgentes" que eviten que **la vendimia 2020 sea recordada como una de las más ruinosas de la historia.**

Por ello, las organizaciones agrarias reclaman a los bodegueros que cumplan la Ley de la cadena alimentaria. Según aseguran, algunas bodegas están actuando "**con coacciones y de forma desleal**", obligando al productor a manifestar expresamente que no vende la uva a un precio inferior a sus propios costes de producción. "Una práctica inmoral e ilegal", afirman.

Los precios que se están pagando son hasta un 30% inferiores a los del pasado año. Para el sector no hay causas que justifiquen dicha caída: las previsiones para la vendimia 2020 hablan de una producción menor a las estimaciones iniciales, en torno a los 41-43 millones de hectolitros, en línea con la media de las últimas cinco campañas. Las existencias a final de campaña de vino y mosto son de 36,6 millones de hectolitros, **inferiores en un 6,7% a las de la anterior campaña.**

Además, ASAJA, COAG y UPA demandan al Gobierno que haga los deberes y clarifiquen cómo determinar los costes de producción que el precio debe cubrir, haciendo referencia a las distintas zonas de producción, variedades, formas productivas y más controles por parte de la AICA para verificar el cumplimiento de la Ley.

Asimismo, las organizaciones agrarias reclaman a las Comunidades Autónomas y el Gobierno que **destinen fondos específicos para salvar al sector del vino** de la crisis que atraviesa. "Países competidores de España, como Francia o Italia, ya lo han hecho, por lo que urge evitar que se produzca una situación de competencia desleal", aseguran.

Ayudas

En este sentido, explican que en tiempo de crisis se pueden otorgar **ayudas estatales de hasta 20.000 euros** por explotación en tres años, pudiéndose aumentar incluso hasta 25.000 euros.

Por último, recuerdan que la normativa europea permite destinar hasta 7.000 euros por agricultor para ayudar a los afectados por la crisis de la covid-19, utilizando fondos de desarrollo rural no gastados, a la vez que exigen se incrementen las prestaciones vínicas al 15%, frente al 10% actual. "Esto es, el volumen de alcohol que deben tener los subproductos finales. En la práctica implicaría retirar más producto y que no vaya a vino", aclaran.

<https://www.eleconomista.es/empresas-finanzas/agro/noticias/10770660/09/20/Precios-justos-a-los-agricultores-Los-planes-del-Gobierno-hacen-aguas-en-el-vinedo.html>



Emiliano Sotomayor

Director Técnico

IMPERBROKER, Correduría de Seguros - Grupo Centerbrok

C/ Diputación, 3 45004 TOLEDO

C/ Pradillo, 18-1ª 28002 MADRID

Tlf. 925 22 36 15 / 629 42 43 90

Tlf. 91 415 68 16 / 629 42 43 90

[esotomayor@imperbroker.com](mailto:esotomayor@imperbroker.com)

## Detectado un brote de Xylella al sur de Francia

En la región de Occitania

**Olimerca**.- Por primera vez, se ha detectado un brote de Xylella fastidiosa en el sur de Francia, concretamente en la región de Occitania, tal y como ha confirmado el propio Ministerio de Agricultura francés.

A pesar de que esta es una zona de importante producción de aceitunas de mesa y aceite de oliva, el brote se ha detectado en una planta de lavanda ornamental que se vendía en una tienda de jardinería, en un control rutinario.

Según fuentes del Ministerio, tras esta detección se tomaron medidas de precaución necesarias para frenar su expansión y que no llegue a otro tipo de cultivos, como el olivar, incluida la interrupción de toda comercialización de plantas de este establecimiento, mientras se aplicaba un tratamiento fitosanitario en todo el lugar”, han confirmado desde el Ministerio. Además, se ha establecido un perímetro con un radio de 2,5 kilómetros alrededor con el fin de prevenir la propagación de la enfermedad”.

Asimismo, han señalado que ya está en marcha una investigación de la trazabilidad de la planta para determinar el origen de la infección, y se han tomado muestras de otras plantas susceptibles a ser infectadas por la bacteria, situados en la zona para determinar la extensión de la infección.

<https://www.olimerca.com/noticiadet/detectado-un-brote-de-xylella-al-sur-de-francia/ff4170bda5ffd601e98c6c89b1fa388b>



## Sistemas y tecnologías que permitan la mejora del proceso de elaboración de los aceites de oliva

Equipo de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes (ETSIAM) de la Universidad de Córdoba

El presente artículo hace referencia a los avances en el desarrollo de sistemas y tecnologías que permitan la mejora de la elaboración de los aceites de oliva que el [Proyecto CPP INNOLIVAR](#) ha realizado hasta el momento en el marco de su línea 6. Tras una consulta pública y un proceso de selección de empresas, se ha contratado al Grupo Hispatec Informática Empresarial, S.A. y a la UTE formada por Automatismos ITEA y Calderería Manzano para desarrollar distintas soluciones con potencial de convertirse en nuevos productos comerciales que faciliten los procesos de innovación y digitalización de las almazaras.

### Avance de los resultados en relación con los sistemas y tecnologías que permitan la mejora del proceso de elaboración de los aceites de oliva

Aunque se puede considerar que las almazaras españolas tienen una buena dotación media en maquinaria y bienes de equipo, la incorporación de nuevas tecnologías ha estado desequilibrada a lo largo del proceso y sigue habiendo aspectos susceptibles de modernización en las diferentes fases de elaboración del aceite de oliva (Jiménez, 2019).

La Universidad de Córdoba, a través de los grupos de investigación Ingeniería de Sistemas de Producción Agroganaderos (AGR-128), Tecnología de los Alimentos (AGR-193) y Física para las Energías Renovables (TEP-215), está realizando una labor de colaboración con las empresas licitantes para el 'Diseño, desarrollo, prototipado y serie de pruebas de sistemas y tecnologías que permitan la mejora del proceso de elaboración de aceites de oliva mediante la reingeniería de procesos para la mejora de los procesos de molienda, tamizado y batido, manteniendo la trazabilidad a través de la implantación de las Tecnologías de Información y Comunicación (TICs) en los procesos industriales y el desarrollo de nuevos equipos para el control y calidad en todas las fases del proceso'.

La primera etapa consistió en definir las ocho principales demandas tecnológicas o requisitos que los licitadores debían cumplir y que abarcaron diferentes aspectos del proceso de elaboración del aceite de oliva. Posteriormente, se estableció un cronograma de hitos que se están cumpliendo para cada una de las demandas:

#### 1. Caracterización y clasificación de lotes de aceitunas previamente a su molturación

La entrada de aceituna en la mayoría de las almazaras se produce en lotes heterogéneos a lo largo de toda la campaña, siendo la procedencia del fruto (de suelo o de vuelo) el criterio de clasificación más extendido, seguido por el de la variedad. Dichas operaciones de clasificación se realizan normalmente por los gestores de patio en base a su experiencia y a la inspección visual de los remolques y/o cintas de transporte a tolva.

El requerimiento de métodos objetivos, rápidos y precisos de monitorización de productos y procesos ha hecho que el uso de nuevas tecnologías de reconocimiento de patrones y aprendizaje automático haya crecido en los últimos años. Así, se pueden encontrar sistemas

basados en visión artificial aplicados en industrias para la clasificación de manzanas, fresas, tomates, patatas, dátiles, cítricos, mangos, etc. (Ileri y col., 2019).

En el caso de la aceituna, el uso de visión artificial es frecuente en las líneas de aceituna de mesa, pero aún no en las almazaras. INNOLIVAR trabaja en el desarrollo de un sistema de clasificación automática basado en la captación, análisis y aprendizaje inteligente para interpretar automáticamente las imágenes de las aceitunas, que permita optimizar la recepción y separación de aceitunas atendiendo también a variables como estado del fruto, o índice de madurez.

## **2. Mejora en el proceso de molienda del fruto**

La molienda es considerada una etapa fundamental en el proceso de extracción de aceite, ya que la forma de realizarla tiene una influencia directa sobre el resto de las operaciones de elaboración (batido, extracción, centrifugación).

En el caso del molino de martillos, el más extendido en las almazaras españolas, el grado de molienda se regula intercambiando cribas con perforaciones de diferente diámetro. Así, al inicio de campaña se suelen disponer cribas para molienda fina (4-5mm) y cuando el fruto entra más maduro, cribas para una molienda más gruesa (6-7 mm) (Beltrán y col., 2010).

En el marco de INNOLIVAR se trabaja para desarrollar un prototipo de molino que incorpore una regulación de la velocidad de giro. La principal innovación es que esta regulación estará automatizada, actuando en función de la carga de trabajo que esté registrando el motor del molino o el incremento de temperatura que se esté provocando en la pasta de aceituna. También se exploran algunas otras innovaciones como la regulación automática del motor de alimentación del molino, la refrigeración durante el proceso de molienda, o la incorporación de nuevas piezas en sustitución a los martillos.

## **3. Mejora en el proceso de batido de la pasta**

El batido es considerado un punto crítico del proceso de extracción de aceite de oliva por actuar como cuello de botella. En los últimos años se han realizado numerosos estudios científicos que han desembocado en el diseño de nuevas batidoras que tratan de actuar sobre las variables clave del batido: tiempo, temperatura y atmósfera en contacto con la pasta. Entre los diferentes sistemas que se están investigando para mejorar el batido encontramos tecnologías basadas en inertización, microondas, vibración mecánica, ultrasonidos, pulsos eléctricos, o intercambio de calor (Veneziani y col., 2016).

En el proyecto INNOLIVAR se está trabajando en una reingeniería del proceso que permita un acondicionamiento automatizado de temperatura de la pasta en función de la caracterización de la misma realizada de manera continua por una serie de sensores instalados en diferentes puntos de la batidora. También se está trabajando para combinar esta solución con un sistema de adición automática de coadyuvantes.

## **4. Adición automática de coadyuvantes**

El microtalco natural es el coadyuvante tecnológico más extendido en la industria de extracción del aceite de oliva. Su uso ha demostrado incrementos del rendimiento de hasta un 24%, sin interferir en la calidad del aceite, o incluso se han indicado aumentos en la concentración de determinados compuestos fenólicos, así como una pigmentación más intensa en los aceites obtenidos (Kalogianni y col. 2019).

Tradicionalmente, y todavía en la mayoría de las almazaras, la adición de talco en batidora se realiza en base a la experiencia del maestro de almazara y a la inspección visual de las características de la masa en la batidora. Por ello se está trabajando en el desarrollo de un prototipo que permita la dosificación automatizada del microtalco en función de las características de la pasta de aceituna, recogidas en continuo por medio de un conjunto de sensores.

### **5. Regulación automática de bombas de trasiego**

La apuesta por la calidad de los aceites de oliva y de perfiles organolépticos diferenciados conlleva una gestión más compleja de la bodega de almacenamiento, separando aceites por calidades, realizando mezclas para “coupages”, separando lotes por días de recolección, por variedad, etc.

El trasiego de aceite sin haber sido sometido a filtrado, con una cantidad de humedad e impurezas variable, puede dar lugar a decantaciones, fermentaciones y/o procesos oxidativos que alterarán los parámetros organolépticos del aceite circulado con posterioridad (García-Mesa, 2018). La limpieza de los elementos de trasiego se suele realizar de manera manual mediante la recirculación con otro aceite y con enjuagues con agua y/o productos desengrasantes. Además de la suciedad, otros factores que pueden incidir directamente sobre la calidad del aceite trasegado son la oxigenación excesiva y el aumento de temperatura. Estas variables no son controladas actualmente en las bombas comerciales, que trabajan a un caudal fijo y no están equipadas con ningún sistema de medición ni instrumentación.

Dentro del trabajo llevado a cabo en INNOLIVAR se incluye el diseño y desarrollo de un prototipo precomercial que incorpore un control automatizado del caudal de aceite trasegado y un equipo de limpieza interna programable.

### **6. Optimización en el proceso de filtrado**

La literatura científica no muestra resultados concluyentes sobre los efectos de la filtración en los parámetros de estabilidad, contenido en determinados compuestos y perfil aromático del aceite de oliva (Ngai y Wang, 2015).

Para que el filtrado gane en eficacia y rendimiento es recomendable controlar variables como la composición del aceite a filtrar (turbidez, humedad, ácidos grasos libres, etc.), la temperatura del aceite (relacionado con su fluidez), la presión del filtrado, y el estado de los materiales filtrantes. La tecnología del filtrado no ha experimentado grandes avances en las últimas décadas, y sigue siendo un proceso ineficiente que demanda elevados costes de mano de obra y de material (Guerrini y col., 2015). Es por ello por lo que se ha decidido dentro de INNOLIVAR abordar esta problemática y desarrollar una solución que permita el control automatizado de variables del filtrado y que optimice el proceso productivo.

### **7. Purgado automático de decantadores**

Tanto en los decantadores de fondo cónico como en los depósitos de bodega, el purgado o ‘sangrado’ de los sedimentos es una medida clave para evitar la aparición de procesos fermentativos que puedan originar defectos sensoriales en el aceite. Tradicionalmente el purgado se realiza de forma manual, lo que conlleva alta demanda de mano de obra, pérdida de aceite por sangrado excesivo, o una merma de calidad por un sangrado exiguo. Para mejorar la eficiencia del proceso se está trabajando en el desarrollo de un prototipo que permita

el purgado automático según las características del aceite detectadas por sensorización en el fondo o en la salida de los depósitos.

### 8. Sensorización y control integrado de procesos

Para poder mejorar las condiciones de operación de una planta de elaboración de aceite de oliva de forma integral es necesario conocer un amplio número de variables a lo largo de toda la línea de elaboración (características del fruto en su recepción, de la pasta en la batidora, condiciones de batido, composición y caudal de los flujos de entrada y salida del decánter, etc.). Los avances en TICs, junto a la modernización de los equipos de producción, han permitido que las líneas de producción incorporen ya diversos mecanismos de control y actuación automatizado. Sin embargo, falta por desarrollar un sistema de gestión y toma de decisiones que además de controlar el proceso, permita la optimización de éste al contemplar variables adicionales cuyo control pueda llevar a una disminución costes, mejora de productividad y calidad del aceite, mayor seguridad laboral, mejora medioambiental, etc. (Jiménez, 2019).

INNOLIVAR está trabajando para ayudar al avance de las almazaras en su camino hacia la conversión en industrias 4.0, mediante el desarrollo de soluciones para el control y automatización de los distintos equipos de proceso y una estrategia de datos que permita la integración de toda esta información para la optimización conjunta de los procesos en la almazara.

<https://www.interempresas.net/Produccion-Aceite/Articulos/312311-Sistemas-tecnologias-permitan-mejora-proceso-elaboracion-aceites-oliva-Proyecto-Compra.html>

## Los temporeros desplazados a la campaña de la aceituna tendrán que hacerse el test

La Consejería de Agricultura ha anunciado esta medida entre otras que arbitrará para reforzar la seguridad de la campaña de la aceituna. Los test se harán en octubre en coordinación con las organizaciones agrarias.

La consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Carmen Crespo, ha anunciado nuevas medidas preventivas que incluyen **la realización de test a los temporeros desplazados** a la campaña de aceituna para evitar la propagación de la covid-19.

"Era una demanda del sector y de nuestra propia Consejería que Salud, que está realizando una gran labor, ha posibilitado", ha puesto de manifiesto este miércoles en comisión parlamentaria.

Ha explicado que la Junta de Andalucía, bajo la dirección de la Consejería de Salud y Familias y la colaboración de Empleo, Formación y Trabajo Autónomo y su propio departamento, **coordinará con las organizaciones agrarias la realización de estas pruebas a realizar en octubre**, con el inicio de la recogida de la aceituna y continuará en otras campañas de recolección como la de cítricos.

Crespo ha detallado que **este jueves está prevista una primera reunión** con la dirección de Salud Pública y responsables de Agricultura con representantes de las OPAS para definir los protocolos de actuación en la realización de los test. Una medida adicional que el Gobierno andaluz adopta para garantizar la seguridad en el campo y el mantenimiento de una actividad esencial para la economía y el abastecimiento de los mercados.

Esta iniciativa se suma a la presentación en julio de una guía de recomendaciones y a la reciente aprobación en Consejo de Gobierno de una orden específica en la que se **obliga a los titulares de las explotaciones a contar con un plan de contingencia** y que, según ha dicho Crespo, "los empresarios están cumpliendo desde el primer día".

La consejera ha subrayado el esfuerzo de la Consejería de Salud y Familias para **reforzar los centros sanitarios que reciben a temporeros y ha resaltado las ayudas por un millón de euros a comedores sociales y a entidades locales** para la atención a personas migrantes andaluzas, convocadas por la Consejería de Igualdad, Políticas Sociales y Conciliación, todo ello para ofrecer la mejor asistencia sanitaria y atención posible a los trabajadores del campo. Además, ha avanzado que desde **su departamento se están promoviendo reuniones de coordinación** con otras comunidades autónomas que con el objetivo de controlar el flujo de temporeros y que estos desplazamientos se produzcan de la forma más segura y eficaz posible.

Igualmente, ha destacado el "**diálogo permanente**" entre la **Consejería** y el sector del olivar que "las recomendaciones se están cumpliendo de forma generalizada". "Se están dando pasos importantes, pero eso no significa que en el futuro se tengan que dar más para extremar precauciones; el sector es consciente de ello", ha concluido.

<https://www.canalsur.es/noticias/los-temporeros-desplazados-de-la-aceituna-tendran-que-hacerse-el-test/1627443.html>

## Distribuidos 190.000 litros de Aceite de Orujo de Oliva en bares y restaurantes

Consciente de la difícil situación de la hostelería, el sector orujero ha distribuido 190.000 litros de Aceite de Orujo de Oliva en bares y restaurantes. La iniciativa ha contado con la colaboración de 22 empresas de la cadena de valor del Aceite de Orujo de Oliva entre extractores, refinadores, envasadores y distribuidores.

El reparto de los 190.000 litros, promovido por la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA, comenzó en el mes de junio y se completará en este mes de septiembre llegando a 12.500 establecimientos hosteleros de España.

Para José Luis Maestro Sánchez – Cano, presidente de ORIVA, "*se ha hecho un esfuerzo importante al movilizar 190.000 litros, pero merece la pena. El reparto a cada establecimiento no deja de ser un gesto simbólico, pero es nuestra manera de decir que cuentan con el Aceite de Orujo de Oliva para salir, remontar y, juntos, recuperar la normalidad*".

### Más cerca de la hostelería

Este reparto de aceite supone el comienzo de **CocinaORIVA**, un nuevo sello promovido por ORIVA para impulsar y aglutinar todas las acciones de la Interprofesional dirigidas a la hostelería. En el caso de España, las ventas de Aceite de Orujo de Oliva al Canal HORECA suponen el 70% de las nacionales de aceite envasado. *“El objetivo es estar más cerca de uno de nuestros principales socios, no solo de manera puntual, sino estableciendo las bases que nos permitan relaciones de colaboración y confianza a largo plazo. Por eso, creamos CocinaORIVA, coincidiendo con el reparto de 190.000 litros de Aceite de Orujo de Oliva. Si hay algún aprendizaje que se puede extraer de esta crisis es que necesitamos respuestas colectivas y cambios que mejoren los cauces colaborativos y relacionales a todos los niveles”*.

España es el primer productor mundial de Aceite de Orujo de Oliva, una de las categorías de aceite que procede del olivar. Principalmente usado en fritura, tanto profesional como doméstica, por sus características técnicas de durabilidad, estabilidad, sabor neutro y resistencia a las altas temperaturas. En su composición tiene una alta concentración de ácido oleico, hasta un 80% y un 2% de componentes bioactivos.

<https://www.hosteleriadigital.es/2020/09/16/distribuidos-190-000-litros-de-aceite-de-orujo-de-oliva-en-bares-y-restaurantes/>



## Andalucía se rebela contra Luis Planas y sus planes de la PAC: «Ministro, el campo andaluz no merece esto»

Si el martes era Asaja Córdoba la que mostraba [su rechazo al ministro](#) por sus planes de la PAC, ahora es el secretario general de [ASAJA Cádiz](#), Luis Ramírez, quien deja claro que “el ministro Luis Planas pretende disimular la mala gestión del Gobierno en la defensa del presupuesto español de la Política Agrícola Común (PAC) para el periodo 2021/2027, enfrentando a los agricultores entre sí, con un modelo que ya para los años 2021 y 2022, años de transición antes de la entrada en vigor de la nueva PAC en 2023, es toda una declaración de intenciones de lo que se avecina”

Según el último acuerdo sobre el Marco Financiero Plurianual 2021/2027, el [campo español perderá en los próximos 7 años 4.300 millones de euros](#), el equivalente a un año de PAC, y Andalucía por tanto cerca de 1.200 millones de euros. “Son las cifras reales sin entrar en el juego y engaño de comparar magnitudes a precios corrientes o constantes, según interese al Gobierno, para vendernos la moto”, comenta Luis Ramírez. En definitiva, «una muy mala gestión por parte de nuestro Gobierno que refleja el poco peso que tenemos en Europa, y que ahora desde el Ministerio de Agricultura se quiere tapar con un modelo de reparto de las ayudas que perjudica a Andalucía y a Cádiz, es decir, a aquellas zonas productivas que han apostado por una agricultura moderna y eficiente».

Según el modelo actual de PAC, existen 50 regiones en España (algo que también pretende reducir este Ministerio y pasarlo a unas 8 regiones a partir de 2023, que sería nefasto para Andalucía), cada una con un valor medio de derechos de pago básico. Los agricultores que en una región, reciben ayudas por debajo del valor medio de los derechos en esa región, aumentan el valor de sus derechos para garantizar que no perciben menos del 60% del valor medio de la región y los agricultores que reciben ayudas por encima del valor medio de los derechos en esa región ven reducido el valor de sus derechos con una reducción máxima del 30% (algo conocido como convergencia).

**“UN DESPROPÓSITO DONDE PARA TAPAR LOS RECORTES HAY QUE QUITARLES A UNOS PARA DARLES A OTROS, ALGO QUE NUNCA HUBIERA PASADO CON UNA PAC SIN RECORTES”**

Pues bien, el Ministerio de Agricultura pretende aumentar (así se recoge en el borrador de norma que han recibido las organizaciones agrarias) ese porcentaje del 60% al 70% en 2021 y al 80% en 2022, es decir, algo del todo lógico y que desde ASAJA Cádiz comparten, que los agricultores que perciben menos ayudas en una región aumenten el importe de las mismas. Sin embargo critican al ministro y sus planes de la PAC porque, «como el Gobierno no ha hecho sus deberes ni ha defendido una PAC con un presupuesto sin recortes, más allá de sus engaños entre precios corrientes y constantes, pretende que ese dinero para los agricultores que cobren menos lo paguen los agricultores que tienen derechos por encima del valor medio, que ya en el modelo actual reducían el valor de los mismos en un 30% para este fin pero que ahora se pretende que se les pueda reducir sus ayudas sin limitación máxima de pérdidas».

“Un despropósito donde para tapar los recortes hay que quitarles a unos para darles a otros, algo que nunca hubiera pasado con una PAC sin recortes presupuestarios. Es cierto que la convergencia viene impuesta por Europa pero no en estos porcentajes ni en estas formas. Parece que nuestro Ministro pretende ser más papista que el Papa y hacer encaje de bolillos, a costa de los agricultores, con un presupuesto del que sigue sin reconocer que viene con una reducción de cerca de un 10% respecto al periodo 2014/2020”, indica Luis Ramírez.

Según comenta el secretario de ASAJA Cádiz, “si todo esto es lo que tenemos ya para los años de transición 2021 y 2022, antes de la entrada en vigor de la nueva PAC en 2023, miedo me da [qué pasará con ese modelo que nos anuncia el ministro](#), donde según sus palabras afirma que en sus planes de la PAC todo será distinto porque la PAC ha cambiado y no tiene nada que ver con la anterior, apuntando que el dinero de la PAC no es para Andalucía ni Extremadura, ni para ninguna Comunidad Autónoma y que Andalucía tiene que entender esto. Palabras que debería haber escuchado cuando él fue Consejero de Agricultura, aunque ya no se acuerde, a ver que le parecerían”.

Para ASAJA Cádiz y su secretario general todavía se está a tiempo de enmendar el entuerto y cambiar sus planes de la PAC para proponer una PAC que no contemple el capping (techos en las ayudas, «algo que van en contra de lo que hace unos años nos indicaban desde Europa: crecer, tomar dimensión, generar empleo... es decir, adaptar nuestras explotaciones para ser competitivos en un mundo globalizado»), que las Comunidades de Bienes tengan un tratamiento especial, que sean consideradas las empresas de servicios, que haya unos ecoesquemas donde, entre otras cosas, se apueste por la ganadería extensiva y por la actividad cinegética, donde los acotados mantienen una biodiversidad única, etc.

Para el secretario general de ASAJA Cádiz, Luis Ramírez, «no podemos olvidar la importantísima labor que llevan a cabo nuestros agricultores y ganaderos, suministrando alimentos sanos, saludables, seguros a una población creciente. Labor que tiene que ser apoyada sin escatimar en medios».

<https://agroinformacion.com/andalucia-se-rebela-contra-luis-planas-y-sus-planes-de-la-pac-ministro-el-campo-andaluz-no-merece-esto/>

## Deoleo vuelve a obtener beneficios y sus acciones se disparan un 6,62% en bolsa

- *La empresa registró en los seis primeros meses de 2019 pérdidas de 15 millones*
- *Las ventas suben un 24% al cierre del primer semestre*
- *Las acciones de la empresa se disparan un 6,62% en el Mercado Continuo*

Deoleo, productor de aceite de oliva líder mundial y propietario de marcas como *Koipe* o *Carbonell*, continúa dando muestras de la fortaleza de su negocio en el primer semestre del año. Así, a cierre de junio, el beneficio neto del grupo alcanzó los 251 millones de euros, en contraposición con las pérdidas de 15 millones registradas en el mismo periodo del año anterior debido, principalmente, al impacto extraordinario del proceso de reestructuración concluido en el primer semestre de 2020, y al buen desempeño del negocio en todas las regiones, según asegura el grupo en un comunicado. Con estos resultados, los títulos de la

firma han subido un 6,62% en el Mercado Continuo, quedándose a las puertas de los 0,30 céntimos por acción.

El crecimiento se ha visto acelerado debido a las nuevas medidas adoptadas más allá de que el consumo aumentó significativamente a partir de marzo debido a lo que la compañía describe como el *Efecto Covid*.

Así, el primer semestre del año terminó con un **aumento del 30% de los volúmenes y del 24% en las ventas, hasta 331 millones, llevando al ebitda del grupo hasta los 43,7 millones** de euros, lo que implica un crecimiento del 245%. Estas cifras consolidan una tendencia que comenzó a finales de 2019 y que ha continuado hasta el mes de junio.

### Futuro prometedor

Ignacio Silva, presidente y consejero delegado de Deoleo, ha afirmado que el futuro es aún más prometedor, insistiendo en que "gracias a la estrategia comercial que empezamos a aplicar el año pasado en nuestras diferentes geografías, nuestro negocio ha conseguido revertir la tendencia negativa de ejercicios anteriores".

Silva asegura, además, que "durante este periodo hemos sido capaces de consolidar el crecimiento con un aumento significativo del consumo en el hogar debido a la pandemia".

#### Incremento de las cuotas

La evolución de las marcas de Deoleo ha sido positiva en todas las zonas geográficas en las que opera el grupo, superando el crecimiento medio del mercado en la mayor parte de ellas, lo que ha permitido incrementar la cuota de mercado de Deoleo en casi todos los países clave.

En España, los volúmenes han aumentado un 21% frente a un crecimiento total del mercado de aceite de oliva, que se situó en el 16%. Esta diferencia se ha traducido en un **incremento de la cuota de 1,7 puntos porcentuales, ensanchando la distancia respecto a sus principales competidores** que, en el mejor de los casos, crece en 0,2 puntos porcentuales.

Estas cifras ponen de manifiesto, además, la menor importancia relativa del mercado español en términos de volumen global para la compañía. "El modelo de volumen en el que se ha basado la industria en los últimos años está resultando insostenible", dice Deoleo. En este sentido, y de cara al futuro, Ignacio Silva ha señalado que, "**la industria debe ser valiente y audaz a la hora de adoptar nuevas medidas desde el olivar hasta el lineal de las tiendas, incorporando nuevos métodos y parámetros de calidad más exigentes**. Esto es clave para facilitar que los consumidores tomen las decisiones adecuadas sobre las marcas en las que quieren confiar".

El comportamiento de las unidades de negocio de Norteamérica y el norte de Europa destaca también en este primer semestre. En el primer caso, las medidas adoptadas en el segundo semestre de 2019, así como el mayor consumo en los hogares, han dado lugar a un crecimiento de los volúmenes del 74% y a un incremento de la cuota de mercado de 3,1 puntos porcentuales (+26%). En el norte de Europa, la mejora se ha constatado tanto en la presencia de las marcas de Deoleo en los canales de distribución, especialmente en Alemania, como en las ventas de productos de valor añadido en mercados como el francés, lo que explica que los volúmenes hayan aumentado un 45%.

### Perspectivas

La industria de la alimentación, a la que pertenece Deoleo, ha sido una de las pocas que ha tenido un impacto positivo durante la actual pandemia como consecuencia del incremento del consumo en los hogares. Una circunstancia, por el momento, temporal, dado que el comportamiento del consumidor en el largo plazo todavía es incierto especialmente en un contexto como el actual.

### **Proceso de reestructuración**

El primer semestre del año ha estado marcado por el cierre del proceso de reestructuración financiera que Deoleo inició hace un año y que le ha permitido reducir su deuda financiera en 375 millones de euros, teniendo al cierre de este primer semestre una deuda financiera neta de 190 millones, frente a los 557 millones registrados a 31 de diciembre de 2019.

El cierre de este proceso ha restablecido el equilibrio patrimonial de Deoleo y ha dotado al grupo de nuevos recursos y de mayor flexibilidad para cumplir con sus compromisos financieros, garantizando la estabilidad en el corto y medio plazo, así como una estructura más eficiente para implementar su plan de negocio a largo plazo.

<https://www.eleconomista.es/distribucion/noticias/10771230/09/20/Deoleo-vuelve-a-ganar-dinero-su-beneficio-en-el-primer-semester-se-eleva-a-251-millones.html>

## **Los minoritarios de Deoleo acuden en masa a recoger los warrants para una futura venta**

La empresa emitió 492 millones de estos instrumentos, equivalentes al 35% del anterior capital social de la empresa

Los accionistas minoritarios de Deoleo, cuyo peso ha quedado más que diluido después de la reestructuración, acudieron en masa a recoger los warrants ofrecidos por la compañía y que les dará derecho a recibir un 10% de forma proporcional en caso una venta de la empresa por al menos 575 millones de euros en los próximos 10 años.

Según consta en la memoria financiera de Deoleo del primer semestre, la compañía había emitido a 14 de julio un total de 491,3 millones de estos instrumentos. La aceitera prolongó el proceso de canje más allá de la fecha de finalización de su reestructuración, lo que le sirvió para incrementar el número de adhesiones, ya que a 24 de junio se habían emitido 442,7 millones de warrants.

Cada minoritario tenía derecho a canjear una acción por uno de estos títulos. Teniendo en cuenta el capital social anterior a la reestructuración, que estaba compuesto por 1.404 millones de acciones, en torno al 35% de los títulos se han canjeado por warrants, lo que implica que la práctica totalidad de los minoritarios los ha recogido.

La compañía que preside Ignacio Silva planteó la vía de los warrants como manera de compensar a los pequeños accionistas ante la pérdida de toda su inversión en la misma y su dilución en la nueva estructura financiera del grupo. Estos iban dirigidos a cerca de 10.000 pequeños accionistas, representantes de ese 35% del capital anterior de la empresa. En caso de producirse la venta de la empresa [en el plazo de 10 años](#), estos inversores participarán de alguna manera de la mejora del negocio de la empresa. En un inicio el plazo era de cinco años,

pero como adelantó este periódico en febrero, Deoleo pronto planteó una prolongación del mismo.

La aceitera viene en tendencia positiva después de años de pérdidas abultadas. [En el primer semestre de 2020 ha registrado un beneficio neto de 251 millones](#), aunque 234 se deben a ingresos extraordinarios derivados de la refinanciación. A nivel comparable el beneficio fue de 16,2 millones y el ebitda de 43,7, un 245% más, después de mejorar las ventas un 24% hasta 332 millones.

[https://cincodias.elpais.com/cincodias/2020/09/15/companias/1600194025\\_233701.html](https://cincodias.elpais.com/cincodias/2020/09/15/companias/1600194025_233701.html)

## Argentina, Constituyen la Asociación de Sommeliers de Aceites de Oliva para difundir esta milenaria cultura

El 1 de agosto de 2020 quedó constituida la Asociación Argentina de Sommeliers de Aceites de Oliva, que tiene como misión difundir la cultura milenaria del olivo, sus frutos y su aceite.

Desde 2006 los docentes de Fundación Seminare, Prof. Stella Vannucci y Dr. Juan Carlos Gacia Zuloaga han dictado 26 cursos de Sommelier de Aceites de Oliva en la Universidad Juan A. Maza y en la Escuela Internacional de Turismo, Gastronomía y Hotelería de Mendoza. De estas 26 promociones ya han egresado más de 600 alumnos que viven en Mendoza y varios de ellos están radicados en distintas provincias del país e incluso en el extranjero. En distintas reuniones estos egresados manifestaban su interés en crear una asociación que los agrupara. Así nace esta Asociación Argentina de Sommeliers de Aceites de Oliva, entre sus objetivos figuran “Crear delegaciones en las distintas provincias de Argentina y en otros países”. Ya están en marcha las delegaciones de San Juan, Buenos Aires, Córdoba, e incluso una delegación en Colombia.

En estos casos los sommeliers ingresan como socios activos, pero en el estatuto tiene previsto que puedan ingresar como socios adherentes, aquéllas personas que sin ser sommeliers, y quieran participar de los aromas y placeres de catas, degustaciones y actualización de conocimientos relativos al fascinante mundo del olivo, puedan hacerlo como “socios adherentes”.

Entre los objetivos de la asociación además se destaca: “Preservar y difundir los valores de la Dieta Mediterránea”, como una dieta sana, siendo reconocida como patrimonio cultural de la humanidad por la UNESCO”.

También es objeto de esta entidad: “Revitalizar y poner en valor la Ruta del Olivo”, creada por Fundación Seminare, la cual se hace a través de los restaurantes que presentan comidas especialmente preparadas con aceites de oliva de Mendoza y otras provincias argentinas.

<https://cuyonoticias.com/128537/constituyen-la-asociacion-de-sommeliers-de-aceites-de-oliva-para-difundir-esta-milenaria-cultura/>

## Luis Planas visita la renovada tienda de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha visitado la tienda que la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero tiene en el centro de Madrid y que ha sido recientemente renovada como un espacio para difundir la cultura del olivo.

Durante la visita, Planas ha felicitado a la fundación por el nuevo impulso que le ha dado a su histórica tienda y ha valorado esta iniciativa enfocada a divulgar el conocimiento de las cualidades del aceite de oliva.

El ministro ha apostado por trabajar para incrementar la demanda internacional y abrir nuevos mercados para el aceite de oliva, puesto que apenas supone el 2 % del consumo mundial de grasas vegetales. Que sea una de las más saludables quiere decir, según Planas, que su capacidad de crecimiento es inmensa gracias a las tendencias, cada vez más exigentes, en el consumo alimentario.

Este es un aspecto clave para un sector que en España ya exporta el 65 % de su producción y por ello el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), acaba de destinar tres millones de euros adicionales a las campañas de promoción de los alimentos de España, en el ámbito nacional, y cuatro millones, junto con el ICEX, para la campaña *Spain Food Nation*, en el internacional. En ambas, el aceite de oliva es uno de los elementos emblemáticos.