

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*1 de diciembre de 2021*



## HOY ES NOTICIA:

Guía rápida del nuevo Plan Estratégico: Las claves de la PAC más verde de la historia

El Museo Reina Sofía acoge un viaje futurista por la cultura del AOVE Premium

«El sector oleícola debe apostar por remar unido para ganar en dimensión y hablar a las comercializadoras de tú a tú»

Gabriel Vigil, nuevo presidente del Comité Consultivo del aceite de oliva de la UE

La chef Lucía Campos gana el XVIII Premio de Cocina con AOVE “Jaén, paraíso interior”

FINANCIACIÓN  
**SER LOS PRIMEROS  
EN APOYARTE**

Con soluciones de financiación para impulsar tu explotación



NRI: 3887-2021/09681



Facebook.com/infaoliva



@Infaoliva



953.24.40.91  
607.012.752



infaoliva@infaoliva.com

# Guía rápida del nuevo Plan Estratégico: Las claves de la PAC más verde de la historia

España tiene en información pública desde este martes y hasta el 4 de febrero su plan estratégico para la Política Agrícola Común (PAC) 2023-2027; una guía aún pendiente de posibles modificaciones pero que ya perfila cómo será la hoja de ruta para conseguir la agricultura y la PAC más verde de la historia.

En la web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) se puede consultar el dossier con la versión inicial del plan estratégico (219 páginas) y las 1.300 páginas de su Estudio Ambiental Estratégico, lo cual da una idea de la importancia concedida a las prácticas de sostenibilidad medioambiental.

Esta mayor ambición ambiental y climática tienen su respaldo presupuestario, ya que España estima que el 43 % del total del presupuesto contribuirá a dichos objetivos.

Estas son algunas de las claves contenidas en los documentos:

España contará con 47.724 millones de euros para el periodo 2023/2027. Destaca el montante destinado a los pagos acoplados (24.290 millones de euros); ayudas básicas a la renta (12.080 millones); eco-regímenes (5.552 millones); ayudas complementarias a la renta (2.414 millones) y el pago a jóvenes agricultores (482 millones).

## HERRAMIENTAS BÁSICAS

En el nuevo periodo de la PAC se contará con herramientas similares a las actuales: habrá ayudas desacopladas (ayuda básica a la renta para la sostenibilidad y que no requieren un tipo concreto de producción para percibir las; son las herederas del actual pago básico); podrán incrementarse con pagos complementarios en el caso de explotaciones pequeñas y medianas, los jóvenes y las mujeres.

Además, hay ayudas asociadas, que están ligadas a cultivos o especies ganaderas concretas.

Las ayudas estarán sujetas, además, a la condicionalidad reforzada, que es el cumplimiento de una serie de buenas prácticas agrarias y medioambientales, así como requisitos legales de gestión en materia de clima y medio ambiente, salud pública, sanidad animal y vegetal, y bienestar animal.



Una apuesta sectorial por la calidad  
**DESCUBRE AQUÍ EL PROYECTO**



Es decir, en la futura PAC la condicionalidad reforzada es más exigente que la actual condicionalidad como respuesta al reto ambiental y climático.

Una de las grandes novedades son los ecoesquemas, que son pagos anuales a los agricultores que acepten compromisos en materia medioambiental que vayan más allá de la condicionalidad reforzada.

Asimismo, habrá programas sectoriales, ayudas asociadas a la producción y todas las intervenciones de desarrollo rural.

En el caso de los programas sectoriales, en España ya existen los de frutas y hortalizas, vino y apicultura, pero se abre la opción de extenderlos a otros sectores, como el olivar tradicional.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

El plan se articula en torno a nueve objetivos específicos integrados en cuatro bloques (económico, ambiental, rural y del consumidor), más un objetivo transversal sobre modernización del sector, a través del fomento y la puesta en común del conocimiento, la innovación y la digitalización en las zonas agrícolas y rurales para lograr la PAC más verde de la historia.

El bloque ambiental es el que más objetivos recoge, un total de 30: de ellos, 10 de alta prioridad, 10 de media y 10 de baja; entre los de alta prioridad esta minimizar las emisiones de gases de efecto invernadero, aumentar la captura de carbono o reducir el impacto del cambio climático.

En el bloque económico se establecen 21 necesidades u objetivos (7 de alta; 8 de media y 6 de baja prioridad); entre las de alta se han incluido el apoyo a la renta, la productividad y sostenibilidad o el fomento de la I+D+i, digitalización y asesoramiento.

El bloque rural, por su parte, se sintetiza en 17 necesidades (4 de alta, 9 de media y 4 de baja prioridad); entre las prioritarias están promover el relevo generacional; bioeconomía; permanencia y asentamiento de nueva población, jóvenes y mujeres, y emprendimiento y talento innovador.

En el del consumidor, figuran 9 objetivos (4 de alta, 3 de media y 2 de baja prioridad), relativos al bienestar y seguridad animal; recortar el consumo de antimicrobianos en la producción animal o de fitosanitarios y fomentar las prácticas sostenibles.

La Comisión Europea hizo a España 17 recomendaciones y todas coincidían con la propuesta española, salvo una referente a la necesidad de llevar banda ancha al 100 % en 2025 en las zonas

quieremos ser tu orujera...

**bioland**  
ENERGY

GRUP@oleícola jaén

PLANTA DE RECEPCIÓN DE ALPEORUJO - Ctra. Vilches, km 3,5 - LA CAROLINA (JAÉN) - TEL. 953 68 08 15 / 609 775 563



rurales y remotas, pero que el Gobierno asegura que se cubrirá con la estrategia España Digital 2025.

## ECOESQUEMAS

Los ecoesquemas son una de las grandes novedades y la que más debate han generado en el sector y en la concepto de crear la PAC más verde de la historia.

Hay dos grupos -ecoesquemas para una agricultura baja en carbono y los de agroecología-, con siete prácticas en total.

En las relacionadas con el carbono se incluyen cuatro acciones posibles: el aumento de la capacidad de sumidero de carbono de los pastos con el impulso del pastoreo extensivo; la agricultura de conservación: la siembra directa (con gestión sostenible de insumos en regadío); la práctica de cubiertas vegetales espontáneas o sembradas en cultivos leñosos; y dichas cubiertas inertes en leñosos.

En los de índole agroecológica se enmarcan las prácticas de mantenimiento y mejora de la biodiversidad mediante la siega sostenible y los espacios de biodiversidad en las superficies de pastos y en tierras de cultivo y cultivos permanentes; y las rotaciones en tierras de cultivo (con gestión sostenible de insumos en regadíos).

## DEFINICIONES Y REQUISITOS MÍNIMOS

Cada plan estratégico nacional, incluso este de la PAC más verde de la historia, recoge definiciones como qué es «actividad agraria», «agricultor activo» o «joven agricultor».

De todos ellos, ha sido la de «agricultor activo» la que más debate ha suscitado en España porque de ello depende la recepción del pago básico.

Finalmente, se considerará activo cuando esté afiliado a la Seguridad Social agraria por cuenta propia, o bien cuando un mínimo de 25% de sus ingresos proceda de la actividad agraria.

El requisito de agricultor activo no se aplica a los agricultores que habiendo sido beneficiarios de ayudas directas el año anterior hayan percibido menos de 5.000 euros, antes de la aplicación de las penalizaciones o exclusiones derivadas de los controles de subvencionabilidad o de condicionalidad.

Por otro lado, se establece en 40 años la edad límite para poder ser joven agricultor.

**Somos conscientes del valor de las materias primas  
Aprovechando al máximo los recursos, sin desperdiciar recursos.**



En cuanto a los requisitos mínimos, no se concederán pagos directos a los agricultores cuyo importe total antes de aplicar las penalizaciones administrativas por incumplimiento de los criterios de subvencionabilidad o condicionalidad sea inferior a 300 euros, aunque las autonomías podrán elevar este umbral.

Además, a todo agricultor al que se le deba conceder un montante en virtud de la ayuda básica a la renta cuyo importe sea superior a los 60.000 euros, se le aplicará una reducción a la renta que sobrepase dicha cantidad.

Se recortará un 25 % para el tramo comprendido entre 60.000 y 75.000 euros; el 50 %, entre 75.000 y 90.000 euros; del 85 % para 90.000-100.000 euros y del 100 % para los importes que superen los 100.000 euros.

Fuente: [Agroinformación](#)

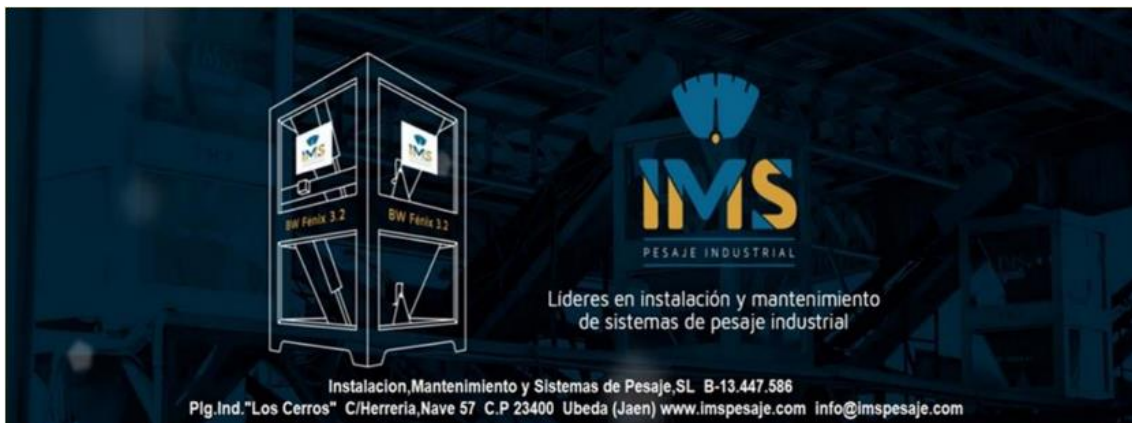
## El Museo Reina Sofía acoge un viaje futurista por la cultura del AOVE Premium

El espacio gastrocultural Nubel del Museo Reina Sofía de Madrid celebra el 2 de diciembre una Cena de Navidad con un aire futurista organizada por CITOLIVA, en la que teletransportará a 50 invitados especiales al año 2050, para hacerles vivir una experiencia sensorial única protagonizada por los aceites de alta gama españoles.

Los aceites que viajarán a través del tiempo son 'Casas de Hualdo', 'Dominus Cosecha Temprana', 'Interóleo', 'Palacio de los Olivos', 'Oleícola Jaén', 'Oleum Hispania', 'Oro de Cánava', 'Rincón de la Subbética', 'Soberbio' y 'Venta del Barón', la mayoría de los cuales serán reconocidos con los premios nacionales e internacionales más importantes a la calidad.

Bajo el leit motiv 'NATIVITA 050', el centro tecnológico ha querido imaginar cómo serán estos aceites en 2050, teletransportando sus botellas al futuro a través de una cápsula del tiempo especialmente diseñada para la ocasión, que estará presente durante la cena para la contemplación de los invitados especiales.

Éstos últimos disfrutarán de una experiencia sensorial jamás vista mediante un «Packing Futurista», en el que los aceites viajan en forma de platillos volantes con haz de luz al paladar de cada uno de ellos, los cuales descubrirán sus aromas y sabores dominantes a través de un código QR, y acompañados de música en directo conseguirán amplificar y sincronizar sus sensaciones.





Esta gran cita con los codiciados aceites de alta gama forma parte de Experiencia Premium, el evento anual más importante de promoción entorno a estos zumos, organizado por Citoliva, que en su séptima edición contará con el patrocinio de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía.

Fuente: [Revista Almaceite](#)

## «El sector oleícola debe apostar por remar unido para ganar en dimensión y hablar a las comercializadoras de tú a tú»

Si por algún cultivo se puede identificar a los campos de Andalucía es sin duda por el olivar. Cerca de un millón y medio de hectáreas acogen las raíces de este árbol que caracteriza a la región y la convierte en la tierra olivarera por excelencia desde hace miles de años. En ningún lugar del mundo crecen más olivos ni se producen tantos y tan buenos aceites de oliva virgen extra como en nuestro territorio. Por todas estas razones y con motivo del 60º Aniversario, Óleo entrevista a Consejera Agricultura, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, Carmen Crespo para hablar de la evolución del sector en estas seis décadas.

¿Qué destacaría de la evolución del sector oleícola en los últimos 60 años?

En estos años, el olivar andaluz se ha modernizado a pasos agigantados para multiplicar su rentabilidad, al tiempo que conserva la riqueza cultural que supone su modo tradicional de cultivo y de obtención de aceite. Los datos más antiguos que tenemos hablan de algo más de 1,1 millones de hectáreas de olivar de secano y regadío en Andalucía en la campaña 1960-1961, una superficie de la que se obtenían alrededor de 255.000 toneladas de aceite de oliva. Sin embargo, el aforo de la campaña 2021-2022 apunta a que los 1,6 millones de hectáreas de olivos de Andalucía permitirán obtener 1.050.300 toneladas de aceite de oliva. El cuádruple de aceite con solo un incremento del 50% en la superficie.

Por otro lado, el sector oleícola se ha abierto al mundo para aprovechar al máximo las oportunidades de negocio y, actualmente, el aceite de oliva de Andalucía llega a lugares donde hace 60 años era impensable encontrarlo. La internacionalización ha llegado para quedarse y este sector está demostrando que sabe sacarle partido. En los últimos tiempos, se está registrando un crecimiento



**ANÁLISIS DE ACEITE DE OLIVA**  
Con acreditación ENAC y reconocimiento del COI

**ANÁLISIS DE ACEITUNA**  
Único laboratorio con acreditación ENAC para la técnica NIR

**ANÁLISIS AGRONÓMICOS**  
Suelos: Caracterización y fertilidad.  
Hojas: Diagnóstico nutricional.  
Aguas: Aptitud para el riego.

**OLIVARUM**  
LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

Accredited by ENAC  
Laboratorio reconocido por el Consejo Oleícola Internacional (COI) para el análisis físico-químico de aceites de oliva y análisis de grupo (Tipo ABE) (para periodo vigente)



histórico en las exportaciones agroalimentarias de Andalucía cuyo factor fundamental es el aumento de un 14,5% en las ventas de aceite de oliva más allá de nuestras fronteras entre enero y agosto de 2021. Cerca de 1.690 millones de euros han reportado estas transacciones a Andalucía en solo siete meses.

Desde su punto de vista, ¿qué factores han favorecido el posicionamiento actual del sector a nivel mundial?

Su calidad y su apuesta por compaginar la tradición ancestral con la innovación.

En Andalucía se obtienen aceites de oliva de excelencia que se han ganado la confianza de los consumidores de todo el mundo por ser, siempre, garantía de éxito en cuanto a sabor. Nuestras 12 Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) repartidas por el territorio andaluz y la Indicación Geográfica Protegida (IGP) ‘Aceite de Jaén’ son clara muestra de ello. Distintivos con aval europeo que certifican que los aceites de oliva virgen extra, que se comercializan bajo estas menciones de calidad, cumplen con estándares de calidad superiores a las exigencias obligatorias porque sus productores han querido ir más allá. Más lejos en sabor, en salud y en sostenibilidad, tres cualidades que caracterizan a los alimentos de Andalucía.

Y esta producción se lleva a cabo, por un lado, respetando las tradiciones de nuestros antepasados, ya que Andalucía ha sido, es y será siempre tierra de olivos y de grandes aceites. Pero también innovando. Aplicando a los procesos las últimas tecnologías para mejorar en eficiencia energética y en aprovechamiento de los recursos y subproductos para así avanzar en sostenibilidad.

Nuestro aceite es, por tanto, un ejemplo de que mantener la riqueza cultural de antaño no está reñida con avanzar en el desarrollo sostenible de las zonas rurales para así dar oportunidad de negocio y empleo a una sociedad que mantiene sus raíces mirando con fuerza al futuro.

¿Cuáles serían las prioridades actuales para mejorar en el consumo y posicionamiento del producto en la actualidad?

La unión y la sostenibilidad son actualmente los principales retos en los que debe seguir avanzando el sector olivarero de Andalucía, porque a través de estas cuestiones conseguirá, por un lado, ganar fortaleza en los mercados; y por otro lado, conquistar nuevos países apelando a las cualidades saludables del oro verde.

El sector oleícola debe apostar por remar unido para ganar en dimensión y hablar a las comercializadoras de tú a tú. Juntos, los productores tienen más poder para reclamar ese precio



justo que merecen por su trabajo y su producto. Un precio que se corresponda con su esfuerzo y su apuesta por la innovación para aprovechar al máximo los recursos, mejorar en calidad y adaptarse a las demandas del mercado.

Un mercado formado por consumidores cada vez más concienciados de la importancia de preparar la lista de la compra pensando más en la salud y menos en la economía. Porque invertir en alimentos cuyas cualidades saludables están científicamente probadas, como es el caso del aceite de oliva virgen extra, es invertir en una mejor calidad de vida y en bienestar personal.

El aceite de oliva es uno de los pilares de la dieta mediterránea, ampliamente extendida en Andalucía y con gran tradición también en Italia y Grecia, por ejemplo. Pero otras culturas más alejadas, como la asiática, están ahora descubriendo las propiedades de este alimento y se están sumando a su consumo. Es, por tanto, el momento de salir a conquistar nuevos mercados aprovechando el creciente interés social por la alimentación saludable.

Fuente: [Oleorevista](#)

## Gabriel Vigil, nuevo presidente del Comité Consultivo del aceite de oliva de la UE

La Comisión Europea ha decidido tener más autoridad dentro del Comité Consultivo del Aceite de Oliva y las aceitunas en la Unión Europea. La decisión ha sido adoptada en la última reunión de dicho comité, la semana pasada en Georgia, cuando la Comisión comunicó a los asistentes el nombramiento de Gabriel Vigil, que ocupa el cargo de Head of Sector Olive Oil at the European Commission, como nuevo presidente en sustitución de Rafael Sánchez de Puerta que ha venido desempeñando este cargo desde el 2013.

Rafael Sánchez de Puerta fue el primer español en ocupar este cargo, desempeñado siempre por italianos.

Fuente: [Olimerca](#)





## La chef Lucía Campos gana el XVIII Premio de Cocina con AOVE “Jaén, paraíso interior”

La chef Lucía Campos, del restaurante Cancook, de Zaragoza, ha sido la ganadora del XVIII Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra 'Jaén, paraíso interior', que organiza la Diputación Provincial de Jaén y cuya final se ha disputado en el Hotel HO de la capital jiennense.

El diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano, ha hecho entrega del primer premio de este certamen, dotado con 8.000 euros y un trofeo obra del artista Antonio Blanca, a esta restauradora por su receta 'Royal de picuales, pera, aceitunas manzanilla y caramelo'.

El palmarés de esta edición, que ha repartido un total 12.000 euros en premios, lo han completado el chef Toño Rodríguez, del restaurante La Era de los Nogales (Sardas/Huesca), que ha obtenido el segundo premio de 3.000 euros por su receta 'Chocolates, Jaén y café'; mientras que el tercer galardón de este certamen, dotado con 1.000 euros, ha recaído en el chef Ignacio Rebollo, del restaurante Santerra (Madrid), por el plato denominado 'Sabayón, entresijos al jerez, boletus y aceite de hojas de higuera'.

El diputado de Promoción y Turismo, que ha participado en este acto junto al concejal de Turismo, Cultura y Fiestas de Jaén, José Manuel Higuera, ha puesto de relieve la consolidación y el prestigio de este certamen, como se refleja en su elenco de ganadores, así como la calidad de los platos finalistas de esta edición.

Lozano ha subrayado el trabajo que han realizado los cocineros participantes en esta prueba final, que "han entendido a la perfección lo que significa para la provincia de Jaén la utilización del AOVE" y que han destacado "por su calidad y técnica, tanto en elaboración como emplatado".

Asimismo, Lozano ha remarcado durante su intervención cómo la celebración de este certamen contribuye a "demostrar que cualquier buen restaurante y cualquier casa tienen que tener obligatoriamente un buen aceite de la provincia de Jaén". En ese sentido, ha puesto de manifiesto que los aceites de oliva virgen extra Jaén Selección, que han tenido que utilizar los finalistas en la realización de sus respectivos platos, "son un elemento diferenciador para la elaboración de platos únicos en la cocina".



LABORATORIO  
**unaproliva**

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

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

NUESTRO COMPROMISO EFICACIA Y RAPIDEZ

Los tres finalistas han preparado en directo sus recetas ante un jurado presidido por el diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano, y formado por expertos gastronómicos de reconocido prestigio, que han valorado fundamentalmente el protagonismo del aceite de oliva virgen extra jiennense en cada uno de ellos.

Los chefs Pedro Sánchez de Bagá y Juan Aceituno, de Dama Juana, ambos con una estrella Michelin; Ingrid Serra, ganadora de la edición 2020; Fátima Gismero, premio Pastelera Revelación Madrid Fusión 2021; y Paola Freire, influencer y creadora de contenido en @foodtropa, han compuesto el jurado de esta edición, a la que se han presentado un total de 23 cocineros de 16 provincias españolas.

Con su triunfo en este concurso, Lucía Campos suma su nombre al elenco de chefs que han obtenido el primer premio de este certamen, entre los que se encuentran restauradores tan prestigiosos como el televisivo Jordi Cruz (2003), Máximo Bottura (2005) o Xanti Elías (2015), además de los jiennenses Juan Pablo Gámez y Juan Carlos Trujillo, entre otros.

Fuente: [Diario Jaén](#).