

<b>Carta del presidente</b>	<b>Actualidad</b>	<b>Últimos hitos</b>	<b>¿Dónde nos viste?</b>	<b>Nuestra gente</b>	<b>Nuestros productos</b>	<b>Nuestras recetas</b>	<b>Conociendo a...</b>
Pág. 2	Pág. 3	Pág. 4	Pág. 5	Pág. 6	Pág. 8	Pág. 9	Pág. 10



**Artículo técnico:  
nociones  
sobre la  
PAC 2023**

Pág. 12

**Lo más autóctono**

Pág. 14

Revista de la Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva | 5ª EDICIÓN | **ABR 2023**

# CAMPO Y VIDA



## CARTA DEL PRESIDENTE

Manuel Cebrián Cabello | Pdte. de la Soc. Coop. And. Agrícola Virgen de la Oliva

Como presidente de SCAAVO, nuestra cooperativa, quisiera informar a todos nuestros socios y demás lectores sobre la situación y el transcurso de estos primeros meses del año 2023. Por un lado, la sección de Aderezo se encuentra terminando el clasificado, con un trabajo realizado sobre la aceituna de mesa, que ha merecido las felicitaciones de Acorsa por su cocido. En cuanto a la sección de Almazara, la campaña de aceite ha sido breve de kilos, pero de una calidad excelente. Además, la gestión de nuestro aceite con Oleoestepa, ya que esta se encuentra las mejores posiciones del ranking de los mejores aceites. Sobre el sector Vitivinícola, nuestra bodega está cosechando grandes éxitos y las nuevas referencias registradas están causando sensaciones muy positivas. En esta línea, se ha trabajado en nuevo tinto y en un nuevo fino, que pronto estarán a la venta.

Las lluvias se han retrasado más de lo previsto y se prevé que la cosecha de aceituna y de uva sean inferiores a la del año pasado. Este hecho dificultará



aún más el trabajo a los agricultores y a nuestra cooperativa, pero seguiremos esforzándonos y trabajando con nuevos proyectos e ilusiones para continuar por el buen camino.



**...la campaña de aceite ha sido breve de kilos, pero de una calidad excelente.**

## LA ACTUALIDAD DE SCAAVO

Apostando por el crecimiento

La Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva SCAAVO ha comenzado el año por el mismo camino que lo finalizó, trabajando por y para el beneficio de los socios de la cooperativa. En este sentido, se está realizando un gran trabajo de promoción de los productos de la cooperativa, especialmente de los vinos a través de Bodegas Carpe Diem.

La asistencia a diferentes eventos da la posibilidad de dar una gran visibilidad a los vinos, posicionándolos en el mercado nacional e internacional, mediante los encuentros con comerciales y distribuidores de todos los países. Así pues, en estos primeros meses, Bodegas Carpe Diem ha estado presente en Barcelona Wine Week, en el Salón de Innovación en Hostelería H&T; en Verema Valencia y Málaga y en el Salón Madrid Gourmet.

Además, en el primer trimestre de este 2023, la cooperativa, a través de Bodegas Carpe Diem, ha

participado en diversos concursos presentando los vinos, de los cuales ya se tiene el resultado de algunos. En esta línea, los vinos Carpe Diem Trasañejo y Dulce Natural han obtenido la Medalla de Oro en el Concurso Internacional de Lyon, mientras que en el Concurso de Vinos Real Casino de Madrid se han premiado los Carpe Diem Añejo, con Gran Oro, y Trasañejo y Dulce Natural, con medalla de Plata, y los Gadea Solano, con medalla de Oro y el Blanco Ecológico, con Plata.

Por otro lado, SCAAVO está realizando visitas eno-óleo turísticas cada martes y jueves que están siendo todo un éxito de participación. En esta actividad, los participantes conocen las instalaciones, hacen una visita a los cultivos y realizan una cata de vino y de aceite en la Nave Málaga.

# ÚLTIMOS HITOS

## FRANKFURT INTERNATIONAL TROPHY

A mitad de abril se dieron a conocer los resultados del Frankfurt International Trophy en los que Bodegas Carpe Diem ha obtenido unos resultados excelentes, que se suman a los premios recibidos en las últimas semanas.

En esta séptima edición del concurso, los vinos Carpe Diem Trasañejo y Añejo han sido reconocidos con las medallas Gran Oro y Carpe Diem Dulce Natural con medalla de Oro.

El Frankfurt International Trophy se trata del concurso mundial de los vinos, cervezas y espirituosos que tiene lugar todos los años en Frankfurt para recompensar a los mejores productos del mundo.

## CONCURSO INTERNACIONAL DE LYON

Bodegas Carpe Diem ha sido galardonada por segundo año consecutivo en el Concurso Internacional de Lyon. En este concurso, reconocido internacionalmente, compiten cada año los mejores vinos del mundo.

En concreto, el Carpe Diem Trasañejo se ha alzado nuevamente en esta edición de 2023 con la Medalla de Oro, con una nota de 92/100. Además, el Carpe Diem Dulce Natural también ha obtenido la Medalla de Oro en esta edición, con una nota de 85/100.

Esta distinción confirma el gran trabajo que se viene realizando desde la bodega para conseguir vinos de gran calidad, con un gran impacto tanto en concursos, como en las ferias comerciales y demás eventos.

## CONCURSO DE VINOS REAL CASINO DE MADRID

Los vinos de Bodegas Carpe Diem también han sido galardonados en la IV edición del Concurso de Vinos Real Casino de Madrid, que se celebra siguiendo normativas y estándares equiparables a los de los concursos internacionales más exigentes.

Un total de cinco vinos, tres variedades de Carpe Diem y dos de Gadea, han sido los premiados en esta edición. En concreto, las variedades Carpe Diem galardonadas han sido el Añejo, con Gran Oro, y Trasañejo y Dulce Natural, con medalla de Plata. En cuanto a los Gadea, el Solano se ha alzado con medalla de Oro y el Blanco Ecológico, con Plata.

## REUNIÓN CON ESTRELLA GALICIA

Bodegas Carpe Diem mantuvo a mitad de marzo una fructuosa reunión con Estrella Galicia para poner en marcha un ambicioso proyecto a nivel nacional, para distribuir de manera conjunta los vinos y las cervezas de ambas organizaciones. En este encuentro estuvieron presentes el gerente de SCAAVO y director de Bodegas Carpe Diem, Germán Luna; el asesor comercial de la bodega, Paco Hidalgo; el director comercial de Estrella Galicia, Fernando Yáñez, y los representantes de Cervinter, distribuidora oficial de Estrella Galicia en Andalucía, Francisco Mantero y Vicente Jiménez. Luna ha manifestado que «tras la primera toma de contacto con Estrella Galicia en Barcelona Wine Week, para nosotros es un halago que una empresa tan reconocida en el sector se interesa por crear alianzas con nosotros».

## COLABORACIÓN CON URBAN TRAIL DEL ACEITE SERIES

SCAAVO colabora en el circuito de carreras urbanas en la comarca de Antequera impulsado por la Diputación Provincial de Málaga. Se trata del Urban Trail del Aceite Series que se celebrará de marzo a mayo en cuatro municipios de gran tradición olivarera: Mollina, Fuente de Piedra, Alameda y Humilladero.

Así, SCAAVO colabora por tercer año con los premios del circuito, obsequiando a los ganadores con una botella de aceite y una botella de Apiane. Como indica Luna, «además de conocer la tradición olivarera de Mollina, los participantes también deben saber que se encuentran en la zona más importante de producción de vinos de Málaga».

El circuito arrancó el 26 de marzo, en Mollina, y pasará por los municipios de Fuente de Piedra el 16 de abril, Alameda el 29 de abril y Humilladero el 14 de mayo. Se trata de cuatro carreras de entre 8 y 13 kilómetros por terreno variado incluyendo el casco histórico de los municipios, parques y senderos.

## CHARLA SOBRE ACOSO ESCOLAR

A finales de enero, el salón de actos de SCAAVO acogió al alumnado de 1º de la ESO del IES Las Viñas, quienes recibieron una charla por parte de la Guardia Civil sobre acoso escolar dentro del Plan Director para la Convivencia y Mejora de la Seguridad en los Centros Educativos y sus Entornos. Este Plan persigue prevenir cualquier riesgo que afecte a la seguridad y el bienestar de nuestros menores y jóvenes, en la escuela y su entorno.



## ¿DÓNDE NOS VISTE?

### BARCELONA WINE WEEK

Del 6 al 8 de febrero estuvimos en Barcelona Wine Week, de la mano de EXTENDA, la empresa pública andaluza de promoción exterior, presentando los vinos de Bodegas Carpe Diem, con grandes novedades como nuestro nuevo blanco joven Infiel y el Apiane en el formato enlatado, que causaron muy buenas impresiones entre todos los asistentes al stand.

### VEREMA

Los vinos de Bodegas Carpe Diem se presentaron en Verema Valencia, el 24 de febrero, y en Verema Málaga, el 13 de marzo. Dos nuevas oportunidades para continuar presentando a comerciantes y distribuidores las nuevas referencias de nuestra bodega.

### SALÓN GOURMETS

Del 17 al 20 de abril hemos estado en Madrid para asistir a una nueva edición de Salón Gourmets, la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad. En esta ocasión, hemos acudido bajo el paraguas de Sabor a Málaga y de LANDALUZ, por lo que hemos tenido la oportunidad de tener visibilidad en dos stands, ampliando así nuestro alcance entre los asistentes al evento.

# NUESTRA GENTE

**MIGUEL ÁNGEL GONZÁLEZ ACOSTA** | Vicepresidente del Consejo Rector



Miguel Ángel González Acosta es vicepresidente del Consejo Rector de SCAAVO, el órgano representativo de los socios de la cooperativa, y agricultor.

## ¿Cómo es el trabajo del vicepresidente de la cooperativa?

Mi puesto es uno más dentro del Consejo Rector. Somos un equipo y tanto el gerente como el último de la cola somos todos iguales. Presidente, vicepresidente, secretario... todos vamos a una y estamos trabajando conjuntamente. Hay algunas tareas en la que alguno por su cargo tiene que estar más atento, pero las decisiones siempre se toman entre todos los miembros del Consejo Rector.

## ¿Qué destacas de las labores del Consejo Rector?

Nos encargamos del funcionamiento diario de SVAARO. Que todo funcione correctamente, que no es poco. Son cinco secciones almazara, aderezo, vitivinícola, repuesto y crédito. La sección vitivinícola es la que más y atención hay que dedicarle, pero hay que estar pendiente de todas las secciones.

## La sección vitivinícola ha dado un gran cambio

Sí, ha dado un cambio muy grande, pero también estamos pasando por producciones mínimas. Mollina generaba 9 millones de kilos de uva y hemos pasado a 1 millón. Por tanto, ahora la producción que tenemos intentamos venderlo embotellado. Es decir, intentamos no vender vino a granel, para poder sacar el mayor rendimiento posible a la producción.

## ¿Cómo ves el futuro del viñedo?

Pues lo veo mal, y no por los temas económicos, ya que la uva está cubriendo los gastos, sino que la sequía está haciendo mucho daño. Bueno, y los jóvenes... El relevo generacional no está apostando por los viñedos.

## Pero desde SCAAVO se apuesta también por la gente joven y se está trabajando en colaboración con el IES La Viña, en dos grados de FP Dual relacionados con la viticultura

Sí, se está trabajando en ello y apostamos por los jóvenes, pero es difícil a veces que se interesen. Si a ello le sumamos la sequía que llevamos arrastrando casi 4 años... Ya esta campaña hemos estado a la mitad de cosecha y este año, si esto no cambia y llueve ya, vamos a tener un problema.

## Bodegas Carpe Diem ha obtenido varios premios importantes en las últimas semanas de los concursos de Lyon, Real Casino de Madrid y Frankfurt. ¿Cómo recibís estas medallas en la cooperativa?

Con las manos abiertas, siempre es de agradecer este tipo de reconocimientos. Hemos tenido premios por el Carpe Diem Trasañejo, Añejo, Dulce Natural y también por los Gadea Solano y Blanco Ecológico. Esto es señal de que se hace un buen trabajo y vamos mejorando. Un trabajo que necesita mucho tiempo y dedicación. Tenemos un equipo muy bueno, en el que contamos con dos etnólogos que trabajan conjuntamente y se está intentado hacer lo mejor posible.

## Además, también eres agricultor

Sí, tengo cultivos de olivar y de avena. Y como agricultor lo primero que hago cada día es mirar al cielo. Los costes en general están altos. A ello, hay que sumarle el déficit de personal. Estos últimos años la recolección está siendo baja, pero si se vuelven a dar grandes recolectas, no sé qué pasaría.

## Para terminar, ¿qué vino destacas de los que actualmente tiene Bodegas Carpe Diem?

El Trasañejo. Es un vino de postre, moderno y muy conseguido. El Montespejo también está entre los que más me gustan.



# NUESTROS PRODUCTOS

## CARPE DIEM SECO ENVEJECIDO

Próximamente estará a la venta una serie numerada de tan solo 400 botellas de esta nueva referencia de Bodegas Carpe Diem, elaborado con la variedad Pedro Ximénez, de crianza biológica en barrica de roble americano por el sistema de criaderas y soleras bajo velo de Flor.

### Cata

De color amarillo intenso con reflejos dorados.

En nariz, aroma punzante con recuerdo a bollería, frutos secos y levadura típico de la crianza biológica. En boca tiene una gran personalidad, entrada seca con un paso sedoso, aterciopelado y mucho volumen. Salinidad y acidez equilibrada y un elegante amargor característico de la uva Pedro Ximénez. Persistente, invita a beber.

### Maridaje

Buen maridaje con entrantes, embutidos, ahumados, ensaladas, marisco, pescado y arroces.

## INFIEL BLANCO JOVEN

Elaborado con uvas de las variedades Pedro Ximénez ecológico 57 %, Colombard 29 % y Doradilla 14 %, esta nueva referencia está causando grandes sensaciones entre todas las personas que ya han tenido el privilegio de catarlo. Además, en las ferias que se ha presentado ha generado gran interés y está teniendo muy buena repercusión.

### Cata

Color amarillo pajizo con tonalidades verdosas. Limpio y brillante.

En nariz es fresco con notas florales y cítricos, recuerdos a frutas tropicales.

En boca es fresco con una acidez muy equilibrada. Es un vino con un buen paso por boca que deja muy buenas sensaciones.

### Maridaje

Ideal con pescados, mariscos y arroces.



## Hornazo de San Marcos

### Ingredientes:

- 1 kg de harina
- 3 huevos
- 1/2 litro de aceite tostado
- 1 vaso y 1/2 de agua templada
- 1/4 kg de azúcar
- Ralladura de limón
- Matalahúva
- 25 g de levadura fresca
- Sal

### Preparación:

Batir los huevos con el azúcar, la ralladura de limón y el matalahúva (opcional).

Templar el agua (sin pasar de 37°), añadir la levadura y deshacer. Añadir a la mezcla de huevos e incorporar el aceite. Mezclar bien todo e ir añadiendo la harina poco a poco.

Colocar la mezcla en un bol durante 2 horas para que leve.

Dar forma a los bollos y ponerles un huevo limpio en el centro. Añadir unas tiras de masa en forma de cruz por encima del huevo. Dejar reposar tapados con un paño durante 1 hora.

Precalentar el horno a 180°, pincelar los bollos con huevo batido y hornear hasta que estén dorados (una media hora dependiendo del horno).

Sacar del horno y dejar enfriar.

### ¿Quieres saber más?

En Casabermeja es habitual ir a comer al campo para celebrar la tradicional Fiesta de San Marcos (domingo más próximo a la onomástica de San Marcos, el 25 de abril).

En esta fiesta se recuperan costumbres populares como son los hornazos elaborados en forma de gallina, muy característicos de este lugar.



# CONOCIENDO A GERMÁN LUNA

**Germán Luna es director general de SCAAVO y director de Bodegas Carpe Diem desde hace tres años. Y es que, el 1 de abril de 2020, justo cuando todo el mundo estaba haciendo erte, a él le contrataron. Unos inicios fuera de lo común, sin duda. Es el primer director general de la cooperativa con la titulación de Ingeniero Agrónomo. Aficionado al baloncesto, el tenis, y la Fórmula 1**

## Tienes una amplia formación

Sí, soy Ingeniero Agrónomo por la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes de Córdoba. Tengo dos másteres, uno de Creación de Desarrollo de Empresas por la EOI y otro de Prevención de Riesgos Laborales. También soy perito judicial del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía.

## ¿Cómo fue empezar en plena pandemia?

Muy arriesgado. Yo provengo del mundo de la ingeniería y tenía mi propio estudio de ingeniería de agrónomos. Hacía instalaciones, naves industriales, mataderos, fábricas de piensos, asesoramiento a agricultores, caminos rurales, presas, líneas eléctricas... Y pasar de ese mundo, tras 15 años, a que me den la oportunidad de ser gerente de Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva fue una gran responsabilidad, pero también algo muy bonito. Mi trabajo es el alimento de todo un pueblo, imagina la responsabilidad. La cooperativa es la mayor empresa del pueblo, todo el mundo está vinculada a ella y realmente, el agricultor deposita en ti la confianza te trae el fruto, ya sea de la uva o del olivar y, tú tienes que engendrarlo, que haya una eficiencia en la forma de trabajar siempre desde el punto de vista de que esto es una empresa social. Además, es la única cooperativa que tiene aceitunas, aceite y, también, vinos. Esto le da un componente diferencial que la hace especial, porque el vino de Mollina está muy arraigado y tenemos que intentar salvar el sector vitivinícola.

## ¿Cómo fue el trabajo en los primeros meses de la pandemia?

La cooperativa no paró en ese tiempo y cuando comencé a trabajar aquí lo que había era una coordinación de servicios. No hubo una transición, sino que tuve que aprender y buscar la forma de dirigir de la mejor manera posible esta cooperativa. Hemos mejorado todo en cuanto a gestión del patio, toda la gestión de personal, tanto en aderezo, como en agrícola y almazara. Ahora estamos implantando un sistema de calidad que aporte mucha eficiencia al proceso productivo, para poder ser pioneros y vanguardistas con nuestros vinos.

## Tu trabajo va también de la mano con el Consejo Rector

Totalmente, de hecho, yo no sería nada sin el Consejo Rector. La confianza que ellos tienen en mí y yo en ellos, es tan grande que me siento muy respaldado. Tenemos reuniones de coordinación semanalmente.

Además, yo vengo de Sierra de Yeguas y el Consejo Rector se convirtió en mi familia aquí, en Mollina.

## Se está haciendo hincapié en la labor comercial y de marketing, ¿qué destacas de este proceso?

La calidad de los vinos había bajado, así que hemos contado con un equipo de asesoramiento y enología para poder mejorar. Ahora mismo estamos trabajando con dos enólogos y un asesor comercial y, además, contamos con el equipo de FANS Marketing. Con ello, estamos renovando toda la imagen de las botellas, acompañadas de un producto de calidad. La calidad de nuestros vinos ha mejorado y nos estamos abriendo al mercado con precios competitivos.

## Pero la renovación de imagen no solo ha sido de los productos

Correcto. Venimos de una época convulsa, de transiciones de un Consejo Rector a otro y lo que hay que dar es también una nueva imagen, transmitir tranquilidad, responsabilidad y organización. Una de las primeras acciones destacadas fue liquidar Tierra de Mollina y tomar las riendas comerciales de la cooperativa y de ahí nació Bodegas Carpe Diem. Se crea un departamento de producción de calidad y se distinguen bien los trabajos. Ahora estamos apostando por una nueva comercial e intentamos estar presentes en nuevas zonas y abrir líneas de exportación. Actualmente, estamos trabajando en una nueva línea de exportación con Corea del Sur y vamos por buen camino.

## En cuanto a las líneas de exportación, ¿qué otros frentes hay abiertos?

Además de Corea del Sur, en cuanto a nuestros vinos, tenemos Brasil, los países del Cáucaso y Miami. También estamos intentando entrar en el ICEX España Exportación e Inversiones, a través de Extenda, la Empresa Pública Andaluza de Promoción Exterior, o LANDALUZ, Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía. También con nuestros aceites hemos dado un gran cambio y ahora estamos trabajando con Oleoestepa. Sobre aderezos, somos unas de las mayores cooperativas que está apostando por Dcoop y estamos intentando hacer cambios, pero desde dentro, aportando nuevas soluciones a la empresa e innovando.

## ¿Qué te gusta hacer en tu tiempo libre?

No tengo tiempo libre y si lo tuviera me aburriría muchísimo. Y eso es una de las cosas más bonitas que

tiene esta cooperativa, especialmente por la sección vitivinícola, ya que para el aceite contamos con la gestión de Oleoestepa y para las aceitunas, con Dcoop.

## Estás dedicado en cuerpo y alma a la sección vitivinícola

Quiero hacer las cosas bien y no equivocarme. Además del trabajo en la cooperativa, también asisto a las ferias comerciales, ya que debe estar presente no solo un comercial, sino también una persona responsable con la capacidad de tomar decisiones. A todo eso hay que sumarle que soy padre de tres hijas, juez de paz de Sierra de Yeguas desde hace ya 13 años y secretario de la Asociación de Jueces de Paz de Málaga. Al fin y al cabo, lo que la vida te da se lo tienes que devolver a la sociedad.

## Tres hijas, y además dos son gemelas, ¿no?

Así es. Las gemelas tienen 12 años y la pequeña, 6. Querían ser maestras, ahora ya saben lo que es ser ingeniero agrónomo y quieren dedicarse a ello.

## ¿Cómo ves el papel de la mujer en el sector agrícola?

La mujer es, en este sector y en el entorno rural, la vertebración para que el mundo rural no se desplome. Fíjate la importancia que tiene la mujer en el mundo rural, porque antiguamente si la mujer estudiaba se iba fuera y ya en los pueblos cada vez había menos nacimientos, habían menos. Pero, ahora, lo primero es que todas las mujeres tengan acceso a una formación cualificada, que participe en los órganos del gobierno, de las cooperativas, de los ayuntamientos, de las empresas... Esto es muy importante. La mujer tiene un hándicap frente a los hombres y es que tienen que compaginar la maternidad con el mundo laboral. Y sí, el hombre también, pero la realidad es que el hombre no pare, eso es algo solo del cuerpo femenino y tenemos que ser conscientes de que hay que dar determinadas facilidades.

## Para terminar, hablemos de vinos...

El vino ideal para una primera cita: Infiel

Una comida: Gadea Tinto

Una barbacoa con amigos: Montespejo Blanco

El que no puede faltar en tu casa: Carpe Diem Trasaño



**La calidad de nuestros vinos ha mejorado y nos estamos abriendo al mercado con precios competitivos.**





## NOCIONES SOBRE LA PAC 2023

GONZALO REINA DELGADO | Ingeniero Técnico Agrícola

Este artículo ha sido escrito el día 13 de marzo 2023 y ha de tener en cuenta el lector, que el fondo Español de Garantía Agraria, continúa publicando nuevos documentos informativos, que tratan de explicar los cambios aportados por la nueva PAC 2023-2027.

El agricultor debe saber que por haber agrupado las 50 regiones que España tenía, en 20 regiones, el valor de los derechos ha variado. En Andalucía reagrupan las 18 regiones en 4 y por eso las zonas más productivas van a perder más fondos para las ayudas donde se verán beneficiadas las zonas más desfavorables.

Las ayudas se distribuyen en: los derechos de Ayuda Básica a la Renta Sostenible, el pago Redistributivo, Ayudas a Jóvenes Agricultores y Ayudas Asociadas.

Para poder solicitar las ayudas, un Agricultor ha de tener una explotación a su nombre, o que la gestione, hacer la declaración de la PAC, ejercer una actividad agraria y también debe asumir el riesgo empresarial.

En esta nueva declaración es importante tener en cuenta la definición de Agricultor Activo. Por cobrar menos de 5.000 € de ayudas, ya eres agricultor activo, si no es así, ha de cumplir una serie de requisitos en función de la forma jurídica:

Como Persona física, debe estar dado de alta en la Seguridad Social en la actividad agraria o que, del total de los ingresos del agricultor, el 25 % ha proceda de la agricultura.

Como Entidad de en atribución de renta, al menos uno, ha de cumplir lo mismo que la persona física. Se podrá comprobar el IRPF del socio.

Como Entidad Jurídica: La sociedad ha de cumplir que al menos el 25 % sean ingresos agrarios. Se solicitará el impuesto de sociedades.

Ahora voy a explicar cuáles son las Buenas Condiciones Agrarias Medioambientales necesarias para cumplir la Condicionalidad Reforzada y poder cobrar la ayuda básica a la renta sostenible.

### CONDICIONALIDAD REFORZADA

Las Pequeñas empresas y microempresas, que son aquellas que tienen menos de 50 trabajadores y menos de 10 millones de facturación, podrán realizar **la quema** de restos de poda en su explotación.

Cuando una parcela tiene una pendiente igual o superior al 10 %, no se puede labrar en la dirección de máxima pendiente salvo excepciones por el diseño de la plantación y hay que **establecer una cubierta vegetal** de un metro de anchura, transversal a la línea de máxima pendiente salvo excepción por diseño de la plantación. La cubierta ha de estar implantada hasta el 14 de marzo.

**No se puede arrancar** cultivo leñoso con más del 10 % de pendiente, si no hay reposición con otro cultivo leñoso, y siempre tenemos que pedir autorización.

Las buenas condiciones agrarias medioambientales, **prohíben cortar y podar setos** y árboles no cultivados, durante la poda de cría y reproducción de aves.

También queda **prohibida la recolección mecánica nocturna** en cultivos permanentes que presenten plantaciones intensivas en seto de porte alto, denso follaje y en los que se produzca la anidación o pernoctación de aves en fechas que establezca la comunidad autonómica.

En el apartado de **fertilización sostenible**, la normativa comienza a partir de 2024, aunque las anotaciones en el cuaderno de explotación de aportación de nitrógeno, fósforo y potasio son obligatorias desde septiembre de

2023 en todas las explotaciones. El plan de abonado en cada unidad de producción entra en vigor 1/09/2024.

**La normativa de purines y estiércoles** nos dice que los purines han de aplicarse inyectados o en gomas sobre el terreno, nunca en abanico ni con cañones y los estiércoles sólidos (purines más estiércoles sólidos) habrá de enterrarlos con un máximo de 12 horas desde que se ponen en el terreno y no pueden estar más de 5 días apilados sobre el terreno, pero existen excepciones de incorporación de los estiércoles sobre cubiertas vegetales, agricultura de conservación y pastos. Toda la normativa comienza a aplicarse a partir del 1/01/2024.

**Uso sostenible de plaguicida:** Con el cuaderno de explotación digital, se tendrá información de la cantidad de productos fitosanitarios aplicados en cada explotación, que se cruzará con la información obtenida del RETO y a partir del 2026 se controlarán los insumos ya que España se ha impuesto una disminución del consumo del 50 % que se alcanzará en el 2030.

La **directiva marco de agua**, va a exigir la instalación de un contador volumétrico y un registro de captaciones de agua.

Con respecto a los  **cursos de agua**, hay que respetar una franja de cinco metros desde la ribera en la cual no se podrá aplicar productos fitosanitarios y hay que mantener una cubierta vegetal. Podemos consultar en SIGPAC si en nuestra parcela existen unas franjas de protección de cauces 2023.

### ECO-REGÍMENES

Realizar el eco-régimen es una práctica voluntaria para el agricultor y para eso no es necesario tener derechos de la parcela. Para cada recinto, solo se puede aplicar un eco-régimen, cuya ayuda tiene un valor máximo en las 15 primeras hectáreas y en las siguientes se aplicará una disminución cuyo valor se desconocerá hasta que se terminen de hacer todas las declaraciones de cultivo.

### ECO-RÉGIMEN EN CULTIVOS LEÑOSOS

#### CUBIERTA VEGETAL VIVA

El eco-régimen de cubierta vegetal viva consiste en dejar cubierta sembrada o espontánea, viva o agostada durante todo el año sobre el terreno para que el suelo no esté desnudo en ningún momento del año. La cubierta viva debe permanecer en el terreno durante 4 meses, pero Andalucía tiene una excepción este año 2023 de dos meses, desde el 15 enero hasta el 14 marzo.

En las parcelas acogidas a este eco-régimen, no se podrá labrar las cubiertas, salvo para la siembra y solo con labores superficiales. En Andalucía, de forma excepcional, se podrá realizar una labor superficial que no altere la estructura del suelo y no destruya la cubierta.

La cubierta ocupará el 40% de la anchura libre de la proyección de copa, pero si la parcela posee una pendiente mayor al 10%, hay que dejar un metro adicional. La cubierta se manejará solo por medios mecánicos, con pases de desbrozadora mecánica o segadora y los restos de la cubierta desbrozada han de permanecer cubriendo el espacio inicial ocupado por la cubierta, para que el suelo no permanezca desnudo. No se pueden aplicar herbicidas ni fitosanitarios sobre la misma.

En el cuaderno de explotación hay que de anotar la fecha de desbrozado y la anchura de cubierta.

### CUBIERTA VEGETAL INERTE

Con este eco-régimen, el agricultor adquiere el compromiso de triturar los restos de poda y depositarlos sobre el terreno, antes del 1 de marzo y deben cubrir al menos el 40% de la anchura libre de la proyección de copa, no pudiendo realizar labor alguna sobre la cubierta inerte ni aplicar tratamientos fitosanitarios sobre los restos de poda triturados, salvo excepciones.

### FOTOGRAFÍAS GEO-REFERENCIADAS

¡Agricultor, debes acostumbrarte a hacer fotografías georreferenciadas de las labores y las situaciones en cada parcela para poder alegar en caso de no conformidad en una inspección!

Las imposiciones no solo son a los agricultores que cobran las ayudas, sino para todos los agricultores, que además tienen la obligación de declarar sus parcelas y cumplimentar su cuaderno de explotación digital en forma y fecha.



**Para poder solicitar las ayudas, un Agricultor ha de tener una explotación a su nombre, o que la gestione, hacer la declaración de la PAC, ejercer una actividad agraria y también debe asumir el riesgo empresarial.**

# LO MÁS AUTÓCTONO

## Y llegó la primavera...

En la agricultura, esta estación es, para todo agricultor, motivo de alegría y esperanza, de empezar a ver los resultados del trabajo y el empeño, siempre sacrificado y a veces no correspondido por las condiciones meteorológicas que últimamente estamos padeciendo. Empieza a despertar lo que las plantas son capaces de darnos: la cosecha que está por venir.

**«La agricultura es la profesión propia del sabio, la más adecuada al sencillo y la ocupación más digna para todo hombre libre»**

**«Detrás de cada alimento, está el campo y el trabajo de su gente»**

**«Las plantas meditan en invierno, gracias a ello florecen en primavera, dan frutos en verano y se despojan de lo superfluo en el otoño»**

S C  V O

Sociedad Cooperativa Andaluza  
Agrícola Virgen de la Oliva

*Orgullosos de compartir tu mesa*

Avenida de las Américas, 35 – 29532 – Mollina (Málaga)

Tel. 638 166 746 - 952 74 01 00

info@scaavo.com - [www.scaavo.com](http://www.scaavo.com)