



BOLETÍN DE VIGILANCIA ESTRATÉGICA

Grupoperativo
E  **ABeba**
Recup_Eva

DICIEMBRE 2024

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Sostenible



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural:
Europa invierte en las zonas rurales



ÍNDICE

1	RELACIÓN DE AYUDAS E INCENTIVOS EN ACTIVO	2
1.1	Ayudas e incentivos específicos en Extremadura	2
1.2	Ayudas e incentivos nacionales.....	2
2	NOTICIAS DE INTERÉS.....	3
2.1	Agricultura	3
2.2	Calidad.....	3
2.3	Investigación	4
2.4	Investigación	5



1 RELACIÓN DE AYUDAS E INCENTIVOS EN ACTIVO

1.1 AYUDAS E INCENTIVOS ESPECÍFICOS EN EXTREMADURA

Se regula el fomento de la contratación de seguros agrarios combinados y convocatoria para la anualidad 2024

Solicitudes hasta: 31/12/2024

Se establece un régimen de incentivos autonómicos a la inversión empresarial en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura y se aprueba la primera convocatoria

Solicitudes hasta: 31/12/2026

Convocatoria de ayudas para la internacionalización de la empresa extremeña y la mejora de las condiciones de comercialización exterior, correspondiente al ejercicio 2025

Solicitudes hasta: 30/09/2025

1.2 AYUDAS E INCENTIVOS NACIONALES

Se convoca las ayudas destinadas a la digitalización de las comunidades de bienes, las sociedades civiles con objeto mercantil, las sociedades civiles profesionales y las explotaciones agrarias de titularidad compartida, de los segmentos I, II, y III, en el marco de la Agenda España Digital 2026, el Plan de Digitalización PYMEs 2021-2025 y el PRTR (PKD)

Solicitudes hasta 31/12/2024

ENISA AgroInnpulso

Solicitudes hasta: 31/12/2024

2



2 NOTICIAS DE INTERÉS

2.1 AGRICULTURA

DENUNCIA LA "ARBITRARIEDAD E INCOMPETENCIA" DE AGROSEGURO CON LAS PÓLIZAS DE LA UVA

AGROCLM El diario del campo | martes, 26 de noviembre de 2024

La Comunidad de Labradores y Ganaderos de Almendralejo (CLYGAL) ha denunciado públicamente la "arbitrariedad e incompetencia" con la que viene actuando Agroseguro en los últimos años con las pólizas de la uva, ya que ha reducido notablemente los rendimientos originales de las parcelas, con el fin de obtener mayores beneficios.

La organización agraria también quiere evidenciar la "descomunal" subida que aplicó el pasado ejercicio en la franquicia, elevándola del 20% al 30%, perjudicando así considerablemente a los agricultores y ganaderos.

Además, los agricultores ponen el acento en el incremento del precio de la póliza este año, lo que consideran unas prácticas "abusivas y desproporcionadas" que perjudican, una vez más, a los agricultores y ganaderos, porque tienen que hacer un desembolso mucho mayor para garantizar sus producciones en caso de incidencias.

Actualización de los capitales asegurados

La Comunidad de Labradores también exige una actualización de los capitales asegurados porque están totalmente desfasados, con precios hasta un 60% por debajo del mercado, como sucede por ejemplo con la uva de cava, que llegan a asegurar el kilo de uva en poco más de 0,30 € cuando se ha pagado entre los 0,70€ y los 0,90 € en el mercado.

La CLYGAL concluye haciendo un llamamiento a las administraciones públicas, -Estado y Comunidades Autónomas- para que tomen cartas en el asunto y no permitan estas prácticas "monopolísticas y fraudulentas" que perjudican al agricultor, y les instan a que tomen medidas que fortalezcan el campo.

Fuente: <https://www.agroclm.com/2024/11/26/denuncia-la-arbitrariedad-e-incompetencia-de-agroseguro-con-las-polizas-de-la-uva/>

2.2 CALIDAD

LA INNOVACIÓN TECNOLÓGICA DE UNITEC EN EL SECTOR DE LA UVA DE MESA: AUTOMATIZACIÓN Y CALIDAD

Revista Mercados | Lunes, 25 de noviembre de 2024

La industria de la uva de mesa ha estado históricamente vinculada a una elevada demanda de mano de obra, indispensable para operaciones como limpieza, corte, pesaje y envasado de los racimos. Con el mercado cada vez más orientado hacia envases pequeños con peso predeterminado, las empresas enfrentan la necesidad de garantizar precisión y control en cada envase. Esto implica una carga de trabajo adicional para el personal, encargado de asegurar que cada paquete cumpla con los estándares de calidad y peso impuestos por las GDO.

UNITEC, que tiene la innovación en su ADN, ha respondido a estas necesidades desarrollando soluciones que simplifican algunas de las fases más complejas del procesamiento de la uva de mesa. A través del nuevo centro de I+D en su sede central en Italia, UNITEC ha diseñado soluciones tecnológicas capaces de automatizar algunos de los procesos cruciales, reduciendo la mano de obra y garantizando, al mismo tiempo, una alta calidad en la confección final.

UNI SPEED PACK es una de las principales innovaciones introducidas por UNITEC. Se trata de la combinación automática del peso de los racimos para el envasado, asegurando que cada paquete alcance el peso deseado sin necesidad de intervención manual. A esto se añade la tecnología Grape Vision, un avanzado sistema de visión que permite clasificar los racimos según criterios como calibre, color y presencia de defectos, manteniendo así una elevada coherencia cualitativa. Estas tecnologías no sólo facilitan el proceso, sino que permiten ofrecer al mercado envases uniformes y de calidad, respondiendo con precisión a las demandas de los consumidores.



Moyca, empresa líder en el sector de la uva de mesa, ha adoptado durante esta temporada las tecnologías UNI SPEED PACK y Grape Vision colaborando con UNITEC para obtener una mayor eficiencia y calidad en su producción, con buenos resultados.

La adopción de esta tecnología permite, en algunos tipos de envases, reducir el uso de mano de obra, especialmente en operaciones como la selección y combinación de pesos de los racimos, añadiendo el control de calidad y el llenado de las cestas. Automatizar estas fases tiene una doble ventaja: por un lado, se reducen los costes operativos aumentando la eficiencia y, por otro, se realiza un control de calidad del trabajo realizado por los operarios.

Otra ventaja de la automatización es la reducción del desperdicio de producto. Las soluciones UNITEC ayudan a seleccionar y realizar combinaciones de peso evitando tener racimos demasiado pequeños o granos sueltos que posteriormente se descartan, optimizando así el uso del producto y reduciendo los residuos.

Pero UNITEC no se detiene en la fase de procesamiento de la fruta. También ha desarrollado soluciones para automatizar la logística, introduciendo robots para el encajado automático de las cestas en las cajas y sistemas de paletización automática. Esto se traduce en una reducción considerable de las operaciones de embalaje y envío, con una mayor reducción de los costes y eficiencia.

En resumen, UNITEC se presenta como un socio estratégico para los productores de uva de mesa, proporcionando soluciones innovadoras que responden a los desafíos de un mercado cada vez más exigente. Gracias a las tecnologías desarrolladas, las empresas pueden no sólo reducir los costes de mano de obra, sino también garantizar una calidad constante y superior del producto envasado, mejorando así su competitividad y capacidad de respuesta a las demandas del mercado global.

Fuente: <https://revistamercados.com/la-innovacion-tecnologica-de-unitec-en-el-sector-de-la-uva-de-mesa-automatizacion-y-calidad/>

4

2.3 INVESTIGACIÓN

FINALIZA EL PROYECTO SIGIS PARA CONTROLAR LA 'POLILLA DE RACIMO' MEDIANTE CONFUSIÓN SEXUAL

Redacción El Correo del Vino | Lunes, 18 de noviembre de 2024

Los socios del 'Proyecto SIGIS de Gestión Inteligente de Confusión Sexual para Lobesia Botrana en viñedos de La Rioja' presentaron los resultados en una jornada que congregó a más de cuarenta profesionales del sector vitivinícola en la finca institucional de La Grajera.

La Lobesia botrana, conocida comúnmente como 'polilla de racimo', es la plaga más importante del viñedo en España por los graves daños que provoca, especialmente porque contribuye a los daños que genera la Botritis. La forma más extendida para su control es el uso de insecticidas o pesticidas, con sus consiguientes consecuencias para el medio ambiente y la seguridad alimentaria.

Una alternativa cada vez más común para su control es la técnica biotecnológica de la confusión sexual, que consiste en la liberación en el ambiente de un análogo sintético de la feromona sexual de los insectos con el objetivo de inhibir, dificultar y/o retrasar los emparejamientos, disminuyendo el potencial reproductivo de la plaga. El objetivo de esta actuación se ha centrado en modelizar el comportamiento de la plaga con el fin de crear un sistema inteligente para la aplicación de las feromonas de la forma más eficaz.

El proyecto se ha realizado gracias a la alianza entre las empresas tecnológicas ENCORE LAB y BIOGARD (CBC IBERIA) junto con Bodegas Bilbaínas y Bodegas Campo Viejo (PERNOD RICARD WINEMAKERS SPAIN, S.A.U.), en cuyos viñedos se ha desarrollado el trabajo de campo, con Grupo Rioja como socio difusor. El Proyecto SIGIS ha contado con una subvención de 238.923,95 euros cofinanciada entre el Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural (FEADER), el Ministerio de Agricultura y el Gobierno de La Rioja.

La jornada, que estaba dividida en dos bloques, comenzó con la bienvenida de Iñigo Torres, Director General de Grupo Rioja, quien explicó que la asociación bodeguera promueve proyectos de investigación para mejorar la calidad de los vinos y la sostenibilidad de Rioja, favoreciendo la competitividad de sus bodegas y, por extensión, de toda la Denominación de Origen.

A continuación, Antonio Hernández, técnico de BIOGARD (CBC IBERIA), explicó el Proyecto SIGIS, que ha empleado los avances de la inteligencia artificial (IA) para desarrollar un sistema de control del insecto adaptado



a las características de La Rioja, lo que permitirá maximizar su eficacia y contribuir a su prevención en un escenario de cambio climático.

El sistema se basa en la actuación combinada de trampas electrónicas, aerosoles conectados a internet que difunden las feromonas y estaciones meteorológicas. Las trampas detectan la presencia de los insectos adultos en campo en tiempo real, delineando la curva de vuelo de cada zona de forma automática y enviando esta información a la nube. Al mismo tiempo, las estaciones meteorológicas y las trampas electrónicas recopilan información de temperatura y humedad de las zonas de estudio. Toda esta información ha sido analizada por medio de IA para determinar los patrones de desarrollo de la plaga y fijar un modelo basado en las capturas de las trampas.

El primer bloque de la jornada se completó con la exposición de resultados por parte de Alejandro Narvaiza, también técnico de BIOGARD (CBC IBERIA), quien explicó que los ensayos comenzaron en 2022 en dos zonas de la DOCa Rioja, ubicando inicialmente las parcelas de ensayo y los testigos en Haro y Fuenmayor.

En los últimos años asistimos a comportamientos inesperados de las plagas, que en el caso de la polilla de racimo se han podido constatar en el proyecto SIGIS. No existe una explicación clara al comportamiento errático de la plaga, que sin duda se debe a varios factores, pero, en este escenario cada vez más complejo, la técnica de la confusión sexual se impone como la alternativa de control más sencilla, ya que tras la aplicación actúa sobre todas las generaciones del insecto.

El incremento en el uso de la técnica de confusión sexual se debe principalmente a la eficacia demostrada y al bajo impacto ambiental del sistema, totalmente compatible con los actuales requisitos de uso sostenible de productos fitosanitarios. En España, más del 10% de la superficie de viñedo utiliza sistemas de confusión sexual y este porcentaje sube hasta al 25% en la DOCa Rioja.

El Proyecto SIGIS ha determinado cómo se puede adecuar la emisión de feromonas a los momentos de vuelo de insectos adultos, poniendo las bases para conseguir un modelo de curva de vuelo adaptado a cada viñedo con el que es posible modificar la programación de los aerosoles de forma remota para modular su emisión en función de la actividad de la plaga.

Finalizado el bloque en el que se expuso el desarrollo y resultados de la investigación, los asistentes a la jornada se desplazaron a un viñedo de la finca institucional para conocer in situ el funcionamiento de los equipos y sistemas que han intervenido en el desarrollo del proyecto.

Fuente: <https://efeagro.com/vendimia-avanza-calidad-uva/>

2.4 INVESTIGACIÓN

LA APLICACIÓN DE ULTRASONIDOS EN ENOLOGÍA, PRESENTADA EN SIMEI 2024

Redacción El Correo del Vino | Martes, 26 de noviembre de 2024

La primera intervención vino de la mano de Encarna Gómez, catedrática de la Universidad de Murcia en el área de tecnología de los alimentos, quien explicó la investigación realizada sobre la aplicación de ultrasonidos en vinificación. Gómez inició la ponencia explicando los fundamentos científicos que justifican el uso de ultrasonidos para llevar a cabo la cavitación en el fluido circulante a las células del hollejo, en las cuales se concentra una gran cantidad de compuestos ligados al color de los vinos, a su aroma varietal y a su sensación en boca. El fenómeno de cavitación genera burbujas, cuya colisión provoca presiones parciales sobre las células vegetales, ocasionando el colapso de las estructuras, aspecto clave para reducir en un 50% los tiempos de maceración necesarios para extraer los compuestos contenidos en la uva.

Posteriormente, la catedrática detalló los datos arrojados por las diversas pruebas realizadas en las variedades de uva Monastrell, Syrah y Cabernet Sauvignon, donde se manifiesta un notable incremento del contenido de polifenoles en las muestras sometidas a ultrasonidos, especialmente en las variedades Syrah y Cabernet Sauvignon, donde se alcanzan hasta un 26% de aumento en polifenoles y un 32% en taninos.

Gómez profundizó también en los estudios realizados en vinos blancos y rosados, con resultados igualmente satisfactorios, y compartió sus conclusiones acerca de la eficiencia de los ultrasonidos como método de extracción de compuestos aromáticos de la uva en frío, sin efectos indeseados y con las ventajas que supone



este tipo de extracción a la hora de evitar reacciones que puedan degradar los compuestos aromáticos del vino durante el proceso.

Federico Casassa, profesor de Enología y Análisis Sensorial del Vino en la Universidad de Cal Poly, compartió los resultados de los ensayos realizados con ultrasonidos en tres cosechas de tintos de la variedad Cabernet Sauvignon para la disminución de pirazinas.

Además de los datos obtenidos en los análisis químicos, Casassa destacó los resultados obtenidos en los análisis sensoriales, en los cuales las muestras tratadas con ultrasonidos mostraron una mayor presencia de fruta y, en la fruta inmadura, una percepción mucho menor (a menudo nula) de pirazinas. Además, la sensación en boca de los vinos tratados con ultrasonidos fue descrita como más redonda, siendo la eficiencia del método más notable en aquellos en los que se había utilizado un fruto más inmaduro.

En sus conclusiones, Casassa puso el foco en la notable reducción del tiempo de maceración (de 14 a 6 días) y a la capacidad de extracción de compuestos aromáticos y en boca demostrada por los ultrasonidos, especialmente en fruta con menor maduración. Del mismo modo, se refirió a los ultrasonidos como una tecnología consolidada también para la mejora de vinos blancos, rosados o espumosos.

Álvaro Maestro, director técnico de la Bodega Emilio Moro, aportó su experiencia en la optimización de vinos tintos a través de ultrasonidos, a nivel industrial en bodega.

Maestro señaló como principales ventajas que le llevaron a alquilar un primer equipo, la reducción de hasta un 50% en los tiempos de maceración, lo cual resulta también en la reducción en un 25% de las necesidades de depósitos de fermentación.

6

No obstante, Maestro reconoció durante su intervención que le preocupaba el impacto que esta innovadora técnica pudiera tener a nivel organoléptico, por lo que inicialmente realizó un ensayo comparativo con uvas Tempranillo. El resultado fue claro: los parámetros de color eran superiores en la muestra tratada con ultrasonidos con respecto al testigo elaborado de forma tradicional. Además, tras seis meses de envejecimiento, se realizó una cata con el panel de cata interno de la bodega, formado por 4 catadores acreditados en la norma ISO 17000. El resultado fue que no había diferencias organolépticas entre el vino de control y el vino sometido a ultrasonidos, despejándose así todas las dudas y llevando a la bodega a la adquisición de equipos de gran capacidad con los que a día de hoy han aplicado ultrasonidos en más de 6 millones de kilos de uva.

De esta manera, los asistentes a SIMEI pudieron conocer de primera mano datos fiables sobre esta tecnología que, por su novedad, podía generar todavía interrogantes en torno a su utilización.

Fuente: <https://elcorreodelvino.com/la-aplicacion-de-ultrasonidos-en-enologia-presentada-en-sime-i-2024/>