

NOTICIAS

2-09-2010



INDUSTIA 
Federación Española de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva

La reforma de la PAC centra el nuevo "curso" agrícola

La reforma de la Política Agrícola Común (PAC) con vistas a 2014 centrarán las principales discusiones de la Unión Europea (UE) en materia agraria en los próximos meses.

Los Veintisiete continúan los debates de cara a la revisión de la PAC después de 2013 (año en que acaba el actual presupuesto comunitario) y en noviembre, la Comisión va a presentar su primer documento con "opciones" para esa reforma, con el fin de que sean discutidas ese mismo mes por el Consejo de la UE.

Sin embargo, las propuestas legislativas para la negociación propiamente dicha de la PAC no se esperan hasta 2011.

El texto de noviembre tendrá en cuenta las opiniones de la consulta pública que abrió el comisario europeo de Agricultura, Dacian Cioloș, con vistas a recabar puntos de vista acerca del futuro de la PAC.

Precisamente, la reforma de esa política será el asunto central de la reunión informal semestral de los ministros de Agricultura de la UE, que se celebrará entre los días 19 y 21 en La Hulpe (Bélgica).

Esta es la primera cita de los titulares de Agricultura tras la pausa de las vacaciones de verano.

Por otra parte, las discusiones agrarias están marcadas en este momento por la volatilidad de los precios y la inestabilidad en los mercados de materias primas.

Asimismo, la CE dará a conocer en diciembre sus propuestas legislativas sobre el futuro de la política de la calidad y de los sistemas de denominaciones de origen.

Aparte de las reuniones citadas en septiembre, el Consejo de Agricultura se celebrará este cuatrimestre: el 26 de octubre (Luxemburgo), el 29 y el 30 de noviembre (Bruselas) y el 13 y 14 de diciembre (Bruselas)

Primera Cosecha 2010 Jaén: Salón del Aceite de Oliva

Unas jornadas que tendrán lugar en el Recinto Ferial IFEJA, en Jaén. Se llevaran a cabo los días 22, 23 y 24 de octubre.

Esta feria se basará principalmente en este ingrediente indispensable en nuestra dieta.

En la Primera Cosecha 2010 contarán con la ayuda de las empresas relacionadas con el sector, el Recinto Ferial se encargará de exponer las más innovadoras tendencias culinarias en cuanto a la industria aceitera, de los que podrán degustar en las diferentes catas, gran cantidad de aceites de diferentes graduaciones y elaborados con olivas variadas.

Para aquellas personas interesadas, también se llevara a cabo una conferencia para analizar como avanza el sector.

El objetivo principal de la Primera Cosecha 2010 Jaén, es convertirse en un punto de encuentro de los diferentes sectores, fabricantes, así como los distribuidores de aceite y sus novedades.

Los grandes grupos del aceite aspiran a quedarse con la planta de Fedeoliva

La envasadora de Fedeoliva, ahora, es propiedad de la Junta de Andalucía.

La sociedad de capital riesgo Invercaria, que pertenece a la Consejería de Innovación, se la adjudicó en febrero de 2005 después de que el Juzgado de lo Mercantil de Jaén la sacara a subasta. Los administradores concursales consideraron que el precio de mercado rondaba los 7 millones de euros, pero, al final, se vendió casi tres veces más barata.

Invercaria se la quedó por 2.400.100 euros en una subasta pública a la que también se presentó Sovena, que es un grupo de capital portugués que se ha convertido en una de las empresas oleícolas más importante del mundo gracias a su implantación en el mercado luso y a una alianza estratégica con Mercadona que le ha permitido expandirse por la provincia.

No obstante, Sovena se retiró de la puja y argumentó: “No competimos con la Junta de Andalucía. Pujamos por Fedeoliva porque considerábamos que era una estupenda oportunidad de ampliar nuestro negocio. Garantizaba los intereses de crecimiento, pero no vamos a competir con la administración”. Asimismo, no hay que olvidar que la primera vez que el Juzgado de lo Mercantil

de Jaén pidió 5,7 millones de euros en la subasta, pero no hubo ninguna puja para adquirirla. De hecho, ni siquiera se mostró interés por participar con la puja mínima exigida, que era de 3 millones de euros. De ahí que tuvo que retirarla de la subasta y ponerla, otra vez, a 2,4 millones, en el que se la quedó la Junta de Andalucía.

Sin embargo, de esta manera, Sovena mostraba por primera vez su interés por la envasadora de Fedeoliva, que llegó a embotellar 12 millones de kilos de aceite de oliva en Jaén. En cambio, la planta fue a parar a la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia en febrero de 2009 y, desde entonces, no se ha realizado movimiento alguno con vistas a la opinión pública.

No obstante, según ha podido saber Diario JAEN, sí que se han mantenido reuniones para decidir el futuro de estas faraónicas instalaciones para el envasado, análisis y almacenamiento de zumo de aceituna

Pero, no es la única empresa.

Hojiblanca también desea la envasadora. Su director general, Antonio Luque, explica que su grupo cooperativo ha preguntado al Gobierno andaluz por los planes que tiene para la planta de Fedeoliva. Además, indica que le han dicho que a Hojiblanca le interesan estas instalaciones. “Hemos enviado cartas a la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia.

Sin embargo, Interóleo Picual de Jaén también quiere la envasadora de Fedeoliva

Su presidente, José Gilabert, explica que la Junta de Andalucía se quedó con ella con la idea de que retornara al sector. “No hay nada concreto aún. Nosotros queremos esta fábrica, aunque sabemos que hay más empresas interesadas. Tendríamos que ver las condiciones, aunque le hemos dicho a la Junta que cuente con nosotros para cualquier proceso”, declara el presidente. Interóleo Picual también da firmes argumentos. Gilabert aclara que se trata de una empresa formada por agricultores que tiene sede y capital en Jaén, que fue donde se gestó Fedeoliva. Asimismo, indica que maneja alrededor de 50 millones de kilos de graneles. No hay duda de que las grandes empresas del sector saben que la envasadora es un “caramelo” que se ha de poner en marcha muy pronto. Por ello, toman posiciones.

También existe interés de algunos grupos vinculados a la alimentación que, por ahora, no han trabajado en el sector del aceite, pero que ven una magnífica oportunidad de negocio en Fedeoliva.

Consideran que si tuvieran una moderna envasadora en la provincia que generase el 17% del aceite que se consume en el mundo podría ser un negocio con grandes posibilidades para el futuro.

Fedeoliva llegó a vender cerca de 25 millones de litros de aceite de oliva, la producción íntegra aportada por sus sociedades miembros.

En 2003, envasó 12 millones de litros de aceite de oliva, de los que un elevado porcentaje tuvo como destino el mercado estadounidense.

DO aceite Jaén piden a Sanidad que envases hostelería no sean rellenables

Los tres consejos reguladores de las denominaciones de origen de aceite de oliva de Jaén han enviado una carta al Ministerio de Sanidad para que en la Ley de Seguridad Alimentaria se incluya la obligatoriedad de que los aceites usados en hostelería estén etiquetados y cuenten con tapón no rellenable.

Este escrito se incluye en la campaña emprendida en los últimos meses por los consejos reguladores jiennenses para apostar por los aceites de oliva de calidad y aportar una mayor información y seguridad a los clientes, ya que podrán conocer si el aceite que están utilizando es virgen extra o de una calidad inferior, según una nota conjunta de las tres DOP jiennenses.

En esta carta, las DOP jiennenses recuerdan a la ministra Trinidad Jiménez que países como Italia o Portugal ya han legislado en este sentido con la finalidad de poner en valor la calidad del aceite de oliva virgen extra y por trabajar a favor de la seguridad alimentaria.

Los tres consejos reguladores entienden que esta petición tiene cabida en esta futura ley, pues en el borrador de la misma figuran normas para limitar el uso de determinadas grasas que favorecen la obesidad y la aparición de enfermedades cardiovasculares.

Actualmente, en la mayoría de los casos, el consumidor encuentra en la mesa de los restaurantes y bares aceiteras sin etiquetar y el ciudadano no puede conocer si ese aceite presenta un contenido alto o bajo en grasas perjudiciales o beneficiosas para la salud, en ácido oleico, o si tiene otras sustancias beneficiosas desde el punto de vista nutricional.

Creen que España, como el mayor productor de aceite de oliva del mundo, debe afianzar este liderazgo no sólo en producción, sino también en consumo y cultura, y "la utilización de aceites correctamente etiquetados en la restauración puede suponer una enorme promoción de los aceites de calidad de cara al turismo exterior", por lo que piden que el aceite tenga un tratamiento similar al que reciben el agua o el vino.

Aplicación directa de residuos de almazaras de dos fases en un olivar con riego localizado: Efectos en las propiedades edáficas y el cultivo

El proceso actual para la obtención del aceite de oliva, el sistema continuo de extracción de dos fases, genera grandes cantidades de un residuo denominado alperujo, con aprovechamiento económico residual. Sin embargo, este residuo contiene elevadas cantidades de materia orgánica y de nutrientes, por lo que su aprovechamiento agronómico puede representar un importante beneficio en suelos de ambiente mediterráneo con gran riesgo de experimentar procesos degradativos. En el presente trabajo se ha examinado el potencial de estos residuos para ser utilizado como enmienda orgánica en un ensayo de invernadero de dos años, con un cultivo de trigo (*Triticum aestivum* L.) y aplicando de 0 a 40 Mg ha⁻¹ de alperujo (AL) y de alperujo extractado (AE) en dos suelos diferentes: Luvisol cutánico (LUC) y Cambisol léptico (CAL). Igualmente se ha llevado a cabo un ensayo de campo en el suelo LUC con un olivar con riego localizado y en el que se han aplicado, durante cinco años consecutivos, 0, 30 y 60 Mg ha⁻¹ de AL y 0, 27 y 54 Mg ha⁻¹ de AE. Se evaluaron los efectos que la aplicación de los residuos ejerció sobre propiedades físico-químicas de los suelos y sobre los cultivos seleccionados. Los resultados obtenidos ponen de manifiesto incrementos significativos ($p < 0.05$) en indicadores de calidad del suelo como carbono orgánico, ácidos húmicos, nitrógeno total, potasio asimilable, capacidad de intercambio catiónico y estabilidad de los agregados estructurales. Sin embargo, en el ensayo de invernadero, el contenido en P asimilable disminuyó significativamente en los suelos enmendados con respecto a los valores que se registraron en los controles. Las aplicaciones de AL y AE incrementaron significativamente ($p < 0.05$) las extracciones de N, P y K del trigo en el suelo CAL, pero disminuyeron las correspondientes a P y K en el suelo LUC. A partir del segundo año, los análisis foliares del ensayo en el olivar indicaron aumentos significativos ($p < 0.05$) en los contenidos de N, P y K de los olivos correspondientes a los suelos que incorporan los residuos. También se observó un incremento en la producción de aceituna de los olivos en las parcelas que incorporan los residuos, especialmente en las que reciben la dosis más baja de los mismos. Se concluye que la aplicación directa de AL y AE, como enmienda orgánica, además de resultar una importante alternativa a la reutilización de los mismos, presenta valor ambiental añadido por su gran utilidad en la conservación de los recursos edáficos.

UP dice que aceite de oliva se vende por debajo de los costes de producción

El sindicato Unió de Pagesos ha denunciado hoy que continúa por segundo año consecutivo el hundimiento de los precios del sector del aceite de de oliva, ya que durante esta campaña el llamado 'oro líquido' se continúa vendiendo por debajo de los costes de producción.

Según ha informad UP en un comunicado, este hecho supone unas pérdidas de 800 euros por hectárea para el productor por segundo año consecutivo.

En esta campaña el precio del aceite ha caído, respeto a la media de las campañas que van de 2005-2006 a 2007-2008, un 35% en el caso del aceite de oliva virgen extra, un 32% el aceite de oliva virgen y un 33% el refinado.

El sindicato reitera que esta crisis de precios se debe a la presión que ejerce la gran distribución (hipermercados, supermercados y tiendas discount) a la hora de fijar el precio, puesto que en España cuenta con una cuota de mercado del 86% del total de las ventas en el caso del aceite de oliva y del 88% en el caso del aceite de oliva virgen extra.

Además, según UP, en toda España, un 57% del aceite de oliva y un 44% del aceite de oliva extra virgen se venden bajo marcas blancas, según los datos dados por el Ministerio de Medio ambiente y Medi Rural y Marítimo.

La DOP Gata-Hurdes denuncia la venta ilegal de aceite de oliva

La DOP Gata-Hurdes ha denunciado continuos incumplimientos de la Ley, que exige a las almazaras que suministren a sus productores aceite de su propiedad en envases precintados en los que figure el nombre de la industria y su número de registro sanitario. En la actualidad se está comercializando en el ámbito geográfico de esta denominación de origen aceite sin etiquetar por parte de olivicultores que en ocasiones son socios de cooperativas con las que compiten de forma desleal, por lo que ha pedido a las autoridades sanitarias que exijan el cumplimiento de la Ley en lo que respecta a la entrega de aceite de oliva virgen por las almazaras a sus agricultores para autoconsumo