

NOTICIAS

3-09-2010



INDUSTRIAL
OLIVA

Federación Española de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva

Castillo de Tabernas oferta a los socios del Club Gourmet promociones exclusivas

Un estudio de la Universidad de Almería destaca los beneficios del aceite oliva virgen extra 0,1 grados para la salud

Castillo de Tabernas aceite de oliva virgen extra 0,1º aporta, de acuerdo a un estudio realizado por la Universidad de Almería (UAL) grandes beneficios para la salud. Así gracias a sus componentes, en general, reduce la acidez de estómago y mejora la digestión, protege las células de la oxidación, ayudando a retrasar el envejecimiento, ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares, ayuda a disminuir los niveles de colesterol en sangre, y actúa como antioxidante que contribuye a prevenir enfermedades como el Alzheimer y el Parkinson.

El aceite Castillo de Tabernas tiene otras ventajas concretas para los menores. En la infancia estimula la absorción del calcio, ayuda a lograr un óptimo uso de la vitamina A, contribuye a prevenir infecciones respiratorias y previene el envejecimiento prematuro.

Para los deportistas, este 'oro líquido' alivia la fatiga y contribuye a prevenir calambres en las piernas, ayuda a disminuir el estrés oxidativo generado por un ejercicio físico intenso y, al ser antioxidante, favorece la recuperación de procesos inflamatorios. Por último, los beneficios que aporta a las personas mayores, según la UAL son: ayuda a proteger frente a la demencia senil y otras enfermedades neurodegenerativas, mejora las defensas y previene del cáncer y de enfermedades oculares como la degeneración macular, así también, impide la aparición de arteriosclerosis.

La Junta cree que en un mercado amplio del aceite las zonas territoriales reducidas hallan difícilmente hueco

El delegado del Gobierno andaluz en Jaén, Felipe López, ha considerado este jueves que la Indicación Geográfica Protegida (IGP) 'Aceites de Jaén' es una "oportunidad" para el sector y no ha dejado pasar por alto que "se trata de que en un mercado muy amplio y muy competitivo, donde las referencias territoriales muy reducidas difícilmente acaban encontrando hueco" en otros países, la provincia jiennense, que "sí está identificada como primer productor mundial de aceite", haga esa aportación en términos de promoción e identificación de calidad de un territorio.

A preguntas de los periodistas, López ha insistido en que esta iniciativa no es incompatible con el trabajo desarrollado por las denominaciones de origen de aceite que hay en la provincia y, a tal efecto, ha argumentado que por ejemplo en un territorio como la Toscana, que cuenta con un trabajo de "éxito", conviven "perfectamente" ambas figuras.

La IGP "no es incompatible con el esfuerzo meritorio hecho por las diferentes denominaciones de origen", ha reiterado el delegado del Gobierno andaluz, quien ha agregado que cuando se pregunta al consumidor medio sobre aceite hay una asociación "casi automática" entre aceite, calidad y Jaén, lo que juzgó como "un activo y un valor" que no hay que desaprovechar.

Aseguran que la producción integrada del olivar hace más rentables y sostenibles los cultivos

El ingeniero agrónomo Ricardo Alarcón, que dirige el encuentro "La producción integrada en olivar ante los nuevos retos ambientales en la agricultura" de los cursos de verano que la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) organiza en Baeza, ha asegurado que la producción integrada del olivar aporta al agricultor grandes beneficios. "Facilita un servicio técnico cualificado que presta un asesoramiento independiente. Además, es una norma que facilita el cumplimiento de las condiciones para el cobro de los pagos directos de la Unión Europea, y, mediante una certificación, permite diferenciar los productos. Se trata de un sistema que va encaminado, además de a la sostenibilidad, a la rentabilidad de los cultivos", resumió Alarcón en declaraciones a los periodistas.

La producción integrada asume "métodos biológicos de control, químicos y otras técnicas que compatibilizan las exigencias de la sociedad, la protección del medio ambiente y la productividad agrícola", según establece el manual que en abril de 2005 difundió la Junta de Andalucía. Alarcón es jefe del Servicio de Sanidad Vegetal de la Dirección General de la Producción Agrícola y Ganadera, organismo que vela por el cumplimiento de las indicaciones recogidas en aquel documento.

El olivar tiene un protagonismo muy destacado dentro del conjunto de plantaciones que en Andalucía siguen este procedimiento. "Representa el 60% de toda la superficie de producción integrada, con más de 250.000 hectáreas. Y va creciendo. Todos los años se van incorporando nuevos agricultores, lo que demuestra que el sistema funciona", reflexionó Alarcón.

Extremadura invertirá 490.000 euros en la campaña de la mosca del olivo hasta noviembre

Desde el pasado mes de agosto, se lleva a cabo en Extremadura la campaña contra la mosca del olivo (*Bactrocera oleae*) que se prolongará hasta noviembre. Esta campaña, con un montante de 490.000 euros, cubrirá cerca de 60.000 hectáreas de cultivo, concretamente en 10 puntos, que abarcan 67 términos municipales, y donde la plaga resulta más peligrosa. Teniendo en cuenta que sobre la superficie a fumigar se efectuará más de un pase, se podrían tratar como máximo unas 132.000 hectáreas. En esta ocasión, participarán 33 efectivos de diverso perfil profesional como técnicos, operarios, pilotos y mecánicos. Para combatir a la mosca del olivo, se emplea la técnica de bajo volumen, mediante pulverizadores provistos del insecticida dimetoato colocados en avionetas.

Con 210.000 hectáreas, el olivar extremeño representa el principal cultivo de la Comunidad Autónoma, siendo Extremadura la tercera región de España en términos de producción. Asimismo, el olivar es clave en la actividad económica regional ya que dinamiza entre 2,5 y 3 millones de jornales anuales.

La Audiencia Nacional requiere a los hermanos Salazar una fianza de 360 millones

La Audiencia Nacional ha requerido a los hermanos Jesús, Jaime y Roberto Salazar, anteriores administradores de SOS Corporación Alimentaria, una fianza por importe de 360 millones de euros, para asegurar las responsabilidades civiles que pudieran resultar del procedimiento en curso, según una información de EFE.

El Juzgado ha acordado, además, el embargo de los bienes de los tres hermanos Salazar para cubrir esa cantidad, según refleja la compañía en la información que sobre el primer semestre ha remitido a la Comisión Nacional del Mercado de Valores (CNMV).

El pasado 16 de marzo de 2010 la Audiencia Nacional admitió la ampliación de la querrela contra el ex presidente y ex vicepresidente del Grupo, Jesús y Jaime Salazar, por los supuestos delitos de apropiación indebida, estafa, delito societario, delito contra el mercado, falsedad en documento mercantil y blanqueo de capitales.

El 19 de junio de 2009, la Audiencia Nacional admitía a trámite la querrela contra Jesús, Jaime, María del Pilar, Luis y Roberto Salazar Bello, Esteban Herrero y Pedro Barragán por la presunta comisión de hechos que, a juicio de la parte querellante, podrían ser constitutivos de delitos de apropiación indebida y/o societarios, delito relativo al mercado y un delito de estafa.

SOS Corporación ha indicado a la CNMV que todos los saldos frente a las personas a las que se ha dirigido la querrela se encuentran íntegramente provisionados, si bien el Grupo no ha renunciado a la recuperación de los mismos a través de las acciones legales realizadas ante el Juzgado Central de Instrucción de la Audiencia Nacional.

España 'inunda' Italia de aceite de oliva

Al cierre del mes de mayo, las importaciones italianas de aceite de oliva español han registrado un aumento del 41,5% en volumen y un 50% en valor para los cinco primeros meses del presente ejercicio.

De las 240.000 toneladas de aceite de oliva que han entrado en el país transalpino en el intervalo de referencia, más de dos tercios (160.000 toneladas, aproximadamente) tienen origen español.

Según datos del Instituto Nacional de Estadística italiano (ISTAT), las importaciones italianas de aceite de oliva son cada vez mayores: Un total de 474 millones de euros en el intervalo comprendido entre enero y mayo de 2010, cifra que supone un repunte del 16% en volumen y del 19% en valor respecto al mismo periodo del ejercicio precedente.

Francisco Ruiz construye la primera almazara de Berja tras medio siglo

A finales del año que viene se espera que entre en funcionamiento la primera almazara que se construye en Berja en muchos años, después de que en la segunda mitad del siglo pasado desapareciera prácticamente de la comarca la producción de aceite. Francisco Ruiz, un virgitano de 40 años, espera poder abrir en noviembre de 2011 esta fábrica de aceite que tiene previsto surtir su producto a toda la provincia almeriense y la costa granadina. "Aún no he decidido el tipo de embotellado ni la marca, pero pensamos empezar a funcionar en la próxima campaña", afirma Francisco Ruiz, promotor de un proyecto eminentemente familiar que ya ha sido aprobado en Pleno municipal y que cuenta con alguna ayuda de los fondos europeos para desarrollo rural.

Aceite Señorío de Jaén, galardonado en los Premios Laus de diseño gráfico

Laus es uno de los premios más prestigiosos de diseño gráfico y comunicación visual a nivel internacional, organizado por la Asociación de Directores de Arte y Diseñadores Gráficos.

Con un total de 1.116 proyectos presentados, el jurado ha resaltado la calidad del diseño de la botella de aceite de oliva virgen extra Señorío de Jaén, Colección 667 como un retorno a las formas de creación de tipo más artesanal, al margen de los grandes recursos y la sofisticación técnica, destacando la creatividad y la imaginación al servicio de la comunicación, un trabajo que ha realizado con éxito la agencia Ekosistema.

Y es que propósito de Señorío de Jaén es ofrecer a sus clientes un producto de máxima calidad,