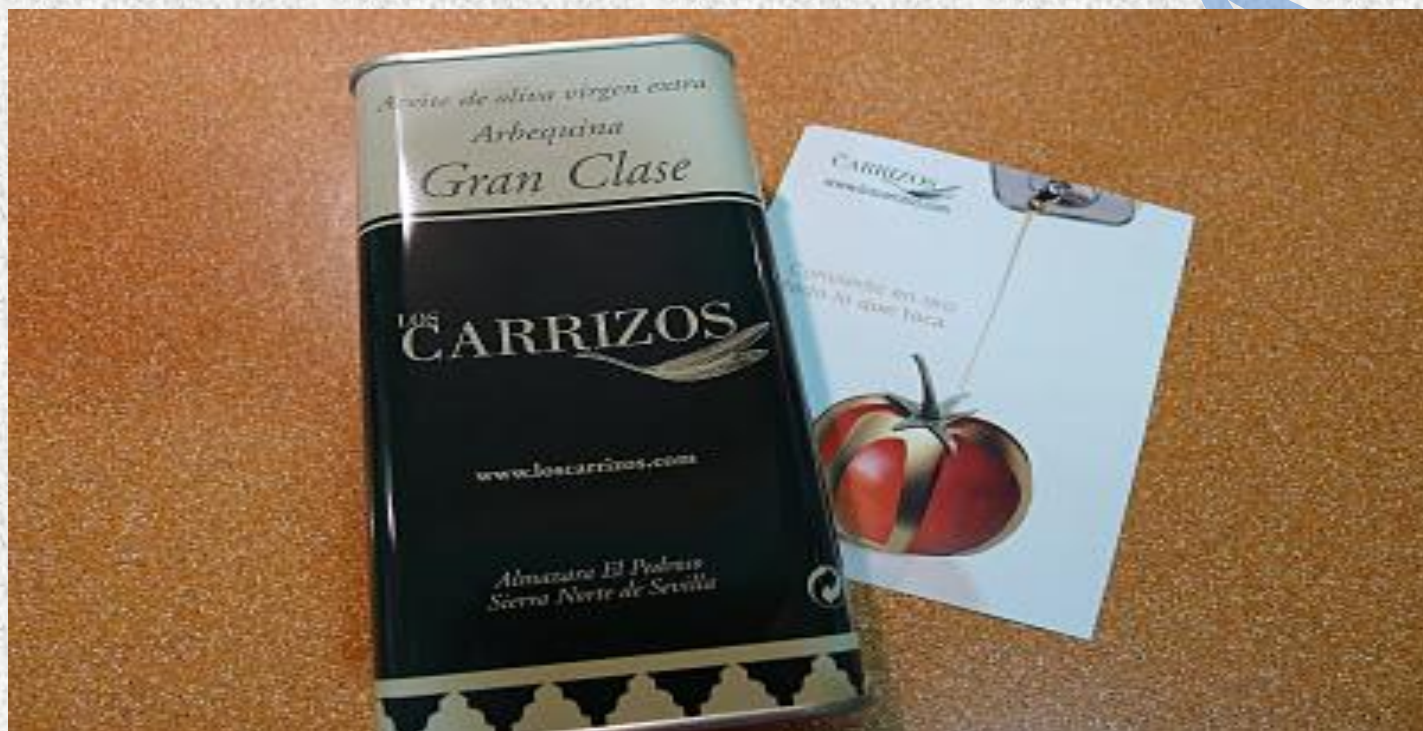


# NOTICIAS

6-2-2012



Los Carrizos es la marca bajo la que la Mario Conde y sus hijos comercializan aceite de oliva virgen extra 100% arbequina desde el año 2007. El aceite toma su nombre de la finca Los Carrizos situada en la Sierra Norte de Sevilla propiedad de la familia desde 1989 en la que se cultivan parte de los olivos de los que se obtiene el aceite. La plantación se completa en la finca La Salceda situada en Ciudad Real

Mario y Alejandra Conde son los responsables de la gestión y del control de la sociedad Oleum Flumine, S.L. Crearon la empresa con el objetivo de producir e introducir en el mercado español un aceite de oliva virgen extra del más alto nivel. Para conseguirlo, anteponen en todas sus decisiones el criterio de obtener la máxima calidad del producto frente a cualquier otro factor.

La calidad de Los Carrizos es consecuencia directa de que el proceso de obtención del aceite se trata de manera integral. "Nos implicamos directamente en el cuidado del olivar y en la recogida. Garantizamos que la aceituna se moltura el mismo día que se recoge en nuestra almazara en El Pedroso donde lo almacenamos y lo envasamos sobre pedido.

Sólo así podemos garantizar el resultado final, un aceite de oliva virgen extra de excelente calidad y personalidad propia. Nuestro lema, "De la Almazara a la Mesa."

<http://www.loscarrizos.com>



**Hoy Día 6 /2/2012,asistiremos a:**

## **Bruselas activa de nuevo las ayudas para subir el precio del aceite**

Ha tenido que producirse una visita a España del comisario europeo de Agricultura, Dacian Ciolos, para que la Unión Europea acuerde activar de nuevo las ayudas por el almacenamiento privado del aceite de oliva y forzar la subida del precio. Después de ocho semanas consecutivas en las que el precio del aceite de oliva virgen se ha mantenido por debajo del umbral establecido (1,710 euros el kilo), Ciolos fue ayer sensible a la petición del sector oleícola y de las autoridades andaluzas y españolas y anunció que su departamento presentará una propuesta en el próximo comité de gestión, que se reunirá el próximo martes, para una cantidad máxima de almacenamiento de 100.000 toneladas y por un periodo de cinco meses

La última vez que Bruselas aprobó las ayudas fue a finales del pasado mes de septiembre, y lo hizo con la misma cantidad y plazos. Andalucía validó más de 34.000 toneladas del total del almacenamiento y los productores percibieron 1,30 euros por tonelada y día en ayudas. Pero, al contrario que en el verano de 2009, cuando la activación de este mecanismo de regulación, provocó una subida de los precios del aceite en origen del 26%, en aquella ocasión las cotizaciones apenas se recuperaron hasta el punto de causar una nueva caída en las últimas semanas.

### **PRESIÓN**

El ministro de Agricultura, Miguel Arias Cañete, mostró al comisario europeo la preocupación por la situación del mercado, los precios y el exceso de aceite almacenado en las cooperativas, sin salida al mercado. Esta misma semana, las organizaciones agrarias Asaja, Coag y UPA, las cooperativas

oleícolas, INFAOLIVA y la Junta de Andalucía habían instado al ministro Arias Cañete a elevar a Bruselas esta petición que consideraban urgente para el sector.

Desde la Consejería de Agricultura se había redoblado la presión en los últimos días. "El uso de este mecanismo en el caso del aceite virgen está plenamente justificado, ya que se puede activar a partir de dos semanas consecutivas con precios por debajo del umbral y ya llevamos ocho", dijo el jueves la secretaria general del Medio Rural y la Producción Ecológica, Mabel Salinas. Además, la Junta y el sector coinciden en que el momento actual es el idóneo para la activación de este mecanismo al tratarse del comienzo de campaña, cuando las calidades de los aceites son las mejores para su almacenamiento.

## **Infaoliva valora positivamente la activación del almacenamiento privado por los bajos precios del aceite.**

La federación española de industriales fabricantes de aceite de oliva (**Infaoliva**) expresa su satisfacción por la decisión del comisario de agricultura europeo, Dacian Cioloș, de proponer el próximo día 7 de febrero la activación del almacenamiento privado, medida que tiene como objetivo fundamental frenar la persistente caída del precio de uno de los principales productos agrarios, así como unos de los productos estrella de la exportación española.

La medida, que ayudará previsiblemente a que suba el precio porque implica retirar aceite de oliva del mercado, constituye para la organización, que exige que se aplique la cata previa en los vírgenes, un acto de justicia de la comisión europea hacia un sector que, a pesar de su importancia, no es valorado como merece en el ámbito de la política agraria comunitaria.

Al respecto, Infaoliva recuerda que ha exigido en numerosas ocasiones que la comisión europea utilizase el instrumento del almacenamiento privado para vírgenes y lampantes, al objeto de recuperar la rentabilidad del aceite de oliva y explica que la actual situación del mercado ha causado enormes perjuicios económicos a un sector que vende un gran producto a un bajo precio, y en los últimos años por debajo del umbral de rentabilidad del agricultor, según la cadena de valor.

Precisamente, para la organización es preciso que el precio se sitúe en una cota que permita a los industriales fabricantes mantener su apuesta por la máxima calidad, a la vez que una máxima rentabilidad para el agricultor, esfuerzo que requiere el apoyo institucional, como el que brinda ahora Bruselas a través de la activación del mecanismo de almacenamiento privado.

Así mismo desde esta organización se pide que se aproveche la negociación de la nueva PAC, para actualizar los precios de la intervención, así como introducir en la intervención la CATA PREVIA al inmovilizado.

La cata previa, mediante precintado de depósitos, con todas las garantías sirve para que previamente se sepa lo que se almacena, y en que calidad se cataloga. NOTADEPRENSA

## **INFAOLIVA JAEN: El 25 % de la producción de aceite de oliva esta campaña será virgen extra**

El presidente de la Asociación Provincial de Almazaras de Jaén (APAJ), Manuel Alfonso Torres, calcula que en torno a un 25 por ciento del aceite de oliva que se va a producir en esta campaña oleícola 2011/2012 estará catalogado como virgen extra.

En declaraciones a Efe, Manuel Alfonso Torres ha destacado hoy "la calidad superior" del aceite de oliva que se ha obtenido en esta campaña oleícola, muy por encima de la media conseguida respecto a anteriores temporadas, circunstancia que atribuye a la ausencia de precipitaciones y a la recogida del fruto principalmente del árbol y no del suelo.

Ha explicado que la campaña de aceituna, a la que podrían restarle unos diez días, ha transcurrido "a un gran ritmo", lo que unido a la alta mecanización producida en los últimos años ha motivado el colapso de algunas almazaras al no dar abasto algunos días para molturar la gran producción que les llegaba de los tajos.

El presidente de APAP ha señalado que los rendimientos grasos medios del aceite de oliva que se han obtenido en esta campaña son altos y mejores que los conseguidos en anteriores campañas, y ha dicho desconocer si la producción de aceite en la provincia de Jaén rondará las 600.000 toneladas.

Lo más negativo de la campaña oleícola se centra, según ha manifestado, "en los precios de ruina" que tiene el aceite de oliva en origen, lo que a su juicio se ha convertido en una "situación estructural" que por cuarto año consecutivo incide de manera negativa en las rentas de los productores de aceite de oliva, que venden el aceite por debajo de los dos euros. EUROPA PRESS

## **El mercado continúa sin valorar el aceite**

**Los precios están en el nivel más bajo desde el 2009 y son un 30% menores que en el 2005**

"La situación es dramática. Se necesitan medidas de regulación del mercado y que se active el almacenamiento, porque al olivarero ya no se le puede pedir que sea más competitivo". Las palabras son del delegado provincial de Agricultura, Francisco Zurera, que se une a la petición para que la Unión Europea (UE) active el almacenamiento privado. "El único problema que tiene el aceite de oliva es su bajo precio. Si el aceite costara 30 céntimos más por kilo se acabarían las historias", afirma Rafael Sánchez de Puerta,

El precio del aceite de oliva virgen extra (1,846) se encuentra en el nivel más bajo desde el 2009, año en el que se activó el almacenamiento privado, y ha caído un 30% respecto a enero del 2005. Sin embargo, todavía está por encima

del valor de referencia fijado por la UE para activar la retirada de aceite (1,779 euros).

Lo mismo sucede con el lampante, que está a 1,549 euros y roza el valor de referencia (1,524). El precio sí es inferior en el virgen, que cotiza a 1,672, y lleva cinco semanas consecutivas por debajo del precio desencadenante. Por este motivo, la Junta ha instado al Ministerio de Agricultura a que solicite el almacenamiento privado. Si se analizan los mercados desde el año 2006 se observa una caída progresiva de los precios del aceite de oliva. Lejos quedan los 4,19 euros que se alcanzaron en la campaña 2005/2006. Si se observa la tendencia desde el inicio de la actual cosecha en octubre, el valor ha bajado un 6,46% desde entonces al precipitarse hasta los 1,809 euros el virgen extra. La Junta estima que el coste de producción se sitúa entre 2,19 y 2,48 euros.  
DIARIOCORDOBA

## **GALICIA: 'Aceites Abril' respaldará la plantación de olivos en Lobás**

Los propietarios de las tierras podrán producir aceituna si los técnicos lo consideran viable

Un vivero de olivos de Córdoba y la empresa Aceites Abril analizarán la posibilidad de producir aceituna en las fincas de la concentración parcelaria de Santa Uxía de Lobás, en el municipio de Carballiño.

La representante del vivero en Ourense, Manuela González, que tiene en marcha una plantación en Verín, junto con un equipo de técnicos, acudirán este próximo martes al local social de dicha parroquia para mantener una reunión con los propietarios de las tierras a fin de informar sobre el proyecto y al mismo tiempo conocer 'in situ' las características del terreno para comprobar si reúne las condiciones adecuadas para la plantación de olivos.

Responsables de Aceites Abril en Ourense confirmaron que están interesados en este proyecto, cuya iniciativa ha sido del alcalde de Carballiño, Argimiro Marnotes. No obstante, también puntualizaron que desde que pusieron en marcha la campaña de producción en Galicia para elaborar un aceite autóctono han sido varias las plantaciones que no han sobrevivido, aunque también hay otras que ya están produciendo. En consecuencia, primero es necesario que los técnicos comprueben la idoneidad de la zona. De ser favorable, los vecinos interesados podrían plantar olivos, cuya cosecha después de dos o tres años, sería adquirida íntegramente por Aceites Abril. 'Estamos dispuestos a pagar el doble o triplicar el precio por la aceituna autóctona', señalaron responsables de la empresa, asegurando que la de otras comunidades autónomas se está abonando a 35 céntimos el kilo.

La reunión está prevista para las 19,30 horas, en el local social de Santa Uxía de Lobás.  
LAREGION

## **ALMERIA: La aceituna huercalense se podrá quedar en casa**

La única Almazara que habrá en Huércal-Overa estará finalizada para el próximo mes de octubre, así lo detalló su propietario, Damián Cuartero, quien detalló que la idea de construirla surge por dos motivos principalmente: "El primero de ellos por la necesidad que existe por el volumen de olivar huérfano que hay en la zona y el segundo aspecto es que va a generar mayor dinamismo".

La Almazara creará entre 3 y 7 puestos de trabajo durante todo el año, y es que en la misma además del aceite se van a generar aceites para otro tipo de usos como para cosméticos o cultivos ecológicos. La Almazara Huércal Oliva estará situada en un terreno ubicado en la Loma de Nieva y para llevar a cabo el proyecto se cuenta con una inversión de 1,5 millones de euros. ELALMERIA

## **COMPRAS CHINAS DE ACEITE DE OLIVA ESPAÑOL PODRÍAN SUPERAR LAS DE EE.UU.**

China podría convertirse en el primer país no comunitario que importa más aceite de oliva de España, lugar ocupado actualmente por EE.UU., según estadísticas oficiales chinas confirmadas a EFE por la Oficina Económica y Comercial (Ofcomes) española.

De enero a diciembre de 2011, España exportó a China aceite de oliva por más de 58 millones de euros (en 2010 fueron 28 millones). El 30 por ciento de esas compras fue de aceite a granel para ser envasado y vendido al por menor posteriormente por empresas chinas, mientras que el 70 por ciento restante fue embotellado por los productores españoles.

En cuanto al aceite de orujo, España redujo sus exportaciones a China en 1 millón de euros en 2011, pasando a 2 millones de euros tras haber triplicado las ventas en 2010 respecto al año anterior.

"Cada día hay nuevos importadores chinos que quieren comprar aceite de oliva. Si la tendencia sigue en 2012 y se duplican las cifras, como viene ocurriendo en los últimos años, China comprará más que EE.UU. y se convertirá en el primer mercado no comunitario de aceite de oliva", pronosticó el consejero comercial de Ofcomes, Alberto Alonso.

A principios de los noventa, el aceite de oliva español comenzó a llegar al mercado chino, donde hoy está considerado un producto saludable y de calidad, aunque solamente pueden adquirirlo las clases medias y altas por el precio.

"Tienen (los chinos) muy claro que España es el mayor productor de aceite de oliva y que es el de mejor calidad", añadió Alonso a EFE y adelantó que en la próxima campaña anual de promoción del oro líquido se hará hincapié en informar sobre las cualidades saludables del producto.

"Colgaremos en la página web en chino las conclusiones de un congreso de médicos celebrado en España sobre las bondades para la salud del aceite de oliva", explicó.

Aunque productos españoles como el vino también aumentaron sus exportaciones a China en 2011, otros, como el jamón curado, siguen sin despegar.

El jamón se enfrenta a todo tipo de problemas en China, aunque el principal es el consumidor: "hace falta mucha promoción. Para ellos, es un producto salado sin cocinar, y aún se muestran reticentes", recalcó Alonso.CHINAORG

## **TARRAGONA: Invertirán 2 millones en una bodega para promocionar el aceite del Priorat**

El Centro de Fomento para la Cultura del Aceite invertirá unos dos millones de euros para crear una bodega de aceites en la comarca del Priorat, con el objetivo de potenciar el uso de este producto.

El coordinador del proyecto, Jaume Salvat, ha explicado hoy que este centro pretende crear un espacio de presentación, representación, divulgación y degustación de los diferentes aceites de la comarca, abierto a la participación público-privada.

Se trata de un proyecto desarrollado desde el Parque Científico y Tecnológico de Turismo y Ocio de Vila-seca, dirigido por Salvador Anton y coordinado por Jaume Salvat, que se ha llevado a cabo con la colaboración de la Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Reus.

## **ISABEL GARCÍA TEJERINA, SECRETARIA GENERAL DE AGRICULTURA**

El Consejo de Ministros ha aprobado hoy el nombramiento de la vallisoletana Isabel García Tejerina como nueva secretaria general de Agricultura y Alimentación.

Según ha precisado, el Gobierno ha aprobado dos Reales Decretos con nuevos altos cargos propuestos por el ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Miguel Arias Cañete.

García Tejerina, nacida en 1968 en Valladolid, es ingeniera agrónoma por la Universidad Politécnica de Madrid, licenciada en Derecho por la Universidad de Valladolid y Máster en Comunidades Europeas por la Universidad Politécnica de Madrid y en Economía Agraria por la Universidad de Davis (California).

Según la referencia del Consejo de Ministros, fue responsable de Agricultura en la Oficina de la Junta de Castilla y León en Bruselas y asesora ejecutiva de los gabinetes de los ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación Loyola de Palacio, Jesús Posada y Miguel Arias Cañete.

En 2000 fue nombrada secretaria general de Agricultura y desde 2004 era directora de Planificación Estratégica de la empresa Fertiberia. EFE.