

UNEXCA

UNIÓN EXTREMEÑA DE
COOPERATIVAS AGRARIAS

UNEXCA

Revista de las cooperativas de Extremadura

INVIERNO 2007-2008 / N.º 3 • TRIMESTRAL



La cesta que nos trae de cabeza y las causas de su subida

La leche, el pan, los huevos, el pollo... han puesto la cesta de la compra por las nubes. Se ha apuntado diversas causas para una situación compleja ante la que el sector agroganadero pide transparencia, recordando que algunos productos que han subido no han experimentado incrementos en su precio de origen y que existen amplios márgenes en los precios desde el campo hasta el supermercado, de hasta 11 euros en, por ejemplo, la ternera.

Cuando cierta tecnología
le lleve hasta donde usted
quiere, deberá preguntarse
entonces si el recorrido ha
merecido la pena*



Algunas tecnologías calificadas de avanzadas a veces no aportan valor al negocio y nos hacen retroceder. Por eso, para PwC las aplicaciones tecnológicas sólo tienen un sentido: asegurar el desarrollo y sostenibilidad del negocio. Sin riesgos y con eficiencia.

Ayudamos a los clientes a tomar las mejores decisiones aportando todo el conocimiento y experiencia de nuestra organiza-

ción global, siempre con una visión plenamente independiente.

Sólo PricewaterhouseCoopers es capaz de conectar una organización de 140.000 personas con los clientes.

PwC: Soluciones en Consultoría de Negocio
www.pwc.com/es

*connectedthinking

PRICEWATERHOUSECOOPERS

Sumario



Página 4 y 5

CAVE San José, tradición y vanguardia en sus vinos.

Página 6

Euromiel exporta 1.000 kilos de polen fresco a Japón.

Página 8 y 9

Extremeña de Arroces, un valor añadido al producto e impulso a la industria arrocera de la región.

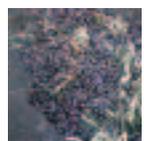


Página 10

La Asociación Nacional de Criadores de Ganado Merino impulsa la comercialización del cordero de esta raza.

Página 12 y 13

Manuel Rodríguez, reelegido presidente del Consejo Sectorial de Arroz de CCAE.



Página 19

UNEXCA exige medidas eficaces para evitar los robos de aceitunas, que superan los 30.000 kilos en una semana.

Página 20

La industria cárnica es el sector con mayor facturación de la agroindustria extremeña con 369 millones de euros.

Página 21

El panel de la cata de aceite de oliva de UNEXCA emitirá certificados a las almazaras.

EDITA:

UNIÓN EXTREMEÑA DE COOPERATIVAS AGRARIAS (UNEXCA)

DEPÓSITO LEGAL: BA-458-2007

CONSEJO RECTOR:

Presidente: Matías Sánchez Gómez

Vicepresidente: Calixto Gajardo Macías

Secretario: Manuel Rodríguez Corrales

Tesorero: Julio González Ballesteros

Vocales: Mario Mera Gómez-Bravo, Francisco Gajardo Díaz, José María Sánchez de Quirós, Ángel María Prieto Merchán, Teodoro Caldera Monroy, Casto Prieto López, José María Ramos Lucas, Miguel Castañeda Cortés

DIRECCIÓN:

Cristina de Toro Navero

SUBDIRECCIÓN:

Emilio de Torres Díez Madroñero

REDACCIÓN Y COORDINACIÓN:

Blanca M^a Cortés Antequera

CONSEJO ASESOR:

Equipo Técnico de UNEXCA: Antonio Aguas, César Díaz, Jesús González, José Antonio Paz, M.^a Paz Perdígón

IMPRIME: Indugrafic

FOTOGRAFÍA: UNEXCA



CAVE San José, tradición y vanguardia en sus vinos

UN MUNDO DE SENSACIONES AL ALCANCE DE SU PALADAR. ES EL ESLOGAN DE ESTA COOPERATIVA DE TIERRA DE BARROS, RESUMEN DE LA BASE DE SU TRABAJO Y QUE SE AMPLÍA AHORA AL ENOTURISMO.



En Villafranca de los Barros, ubicada en plena Ruta de la Plata y dejando a izquierda y derecha viñedos situados en las suaves lomas de color pardo rojizas de Tierra de Barros, se encuentra la Cooperativa Agrícola Vinícola Extremeña 'San José', que tiene la calidad como filosofía constante en su trabajo.

Con unas instalaciones inmensas, destacan las distintas baterías de depósitos de acero inoxidable en los que reposan sus vinos y entre las que es fácil perderse, pudiendo encontrar alguna particularidad que nos sorprenda, como un inmenso depósito de acero inoxidable con capacidad para 18.730 hectolitros (más de 1,8 millones de litros), y una reliquia de las épocas de grandes destilaciones con capacidad, el solito, para tres millones y medio de litros.

CAVE San José sigue la tradición en la elaboración de sus vinos, aplicando conjuntamente las tecnologías más avanzadas. No en vano, la inversión realizada en nuevas tecnologías en los últimos seis años asciende a más de 9 millones de euros.

Junto a la adaptación de las instalaciones tras un proyecto de reestructuración para convertir viñas blancas en tintas, la cooperativa ha montado al mismo tiempo una batería de prensas neumáticas, paralelas a las continuas, para elaborar vinos con mayor orientación al mercado.

"Quien está preparado es el que continúa", asegura convencido el gerente de CAVE San José, Benito Durán. En este afán de responder a las demandas del mercado, sin perder calidad, la cooperativa ha desarrollado una bebida a base de vino y fruta, con dos tipos: melocotón y frambuesa, que se está preparando para comercializar.

Su identidad es un vino armonioso e intenso, con aroma profundo y fragante y sensación final persistente. CAVE San José cuenta con 18 marcas y año a año aumenta las ventas de botellas de su vino. Más de 700.000 de ellas se exportan a Rusia, una alta cantidad que ha hecho a la bodega plantearse la contratación de un técnico rusohablante.

Japón es otro de los destinos. El grupo Suntory, con la segunda marca de whisky más conocida en el mundo, compra cada año un gran partida de vinos ecológicos de CAVE San José, siguiendo la especial sensibilidad de ambas entidades con el medio ambiente.

La exportación la llevan a cabo también a través de Vinispana, un consorcio de exportación creado por siete cooperativas españolas. De ellas CAVE San José representa a Extremadura. Así, han creado la marca de FincaHispana de distintas Denominaciones de Origen, con el que esta bodega ya ha enviado una partida de vino ecológico para exportar a Alemania.

Mientras tanto, CAVE San José se está preparando para entrar en el turismo enológico con la Bodega. Además de una tienda para vender sus

Historia

Fundada en 1963 por 15 vecinos de la localidad, actualmente cuenta con más de 1.100 socios. Tiene una superficie total aproximada de 20.000 m², con una capacidad de 50 millones de kilos de uva y una facturación que supera los 12 millones de euros.

vinos, el edificio que están construyendo contará con una sala de catas y degustación, que se completará, en principio, con un pequeño restaurante, para lo que se está en contacto con varios cocineros interesados y sigue abierto a recibir cualquier propuesta, especialmente si viene del mundo cooperativo.

Las catas se completarán con una visita a la bodega, conociendo el proceso de elaboración del vino e introduciendo de lleno a la cooperativa en el turismo enológico, que le permitirá diferenciarse en un mercado competitivo, aprovechando además la coyuntura para acercar el vino a un consumidor cada vez más exigente, capaz de diferenciar las virtudes de un buen caldo.

El buen hacer de los vinos

La elaboración de un vino comienza con un primer control de los grados, variedad, edad y ph de la uva. La uva se vacía del remolque –entran alrededor de 500 al día en plena campaña en la cooperativa- en las 5 tolvas de acero inoxidable y tres despalilladoras quitan a la uva el raspón, que sale a vertedero por un canal distinto.

El proceso de elaboración de un vino tinto o blanco difiere fundamentalmente en el color y, por ello, el tinto debe macerar con piel, por lo que necesita más bodega, ya que necesita estar hasta 15 días en fermentación.

Después de que el vino se haya mecido con la pasta, esta se extrae y se le hace un último prensado. Para ello, CAVE San José cuenta con 11 prensas continuas que aprietan la pasta, a las que se han sumado ahora otras neumáticas que, con un sistema de aire, presionan la pasta de una forma más regulable.

A partir de aquí, el vino pasa a los depósitos, donde el secreto reside en mantener la temperatura,



algo más que complicado en verano con las temperaturas extremas propias de nuestra tierra.

Los vinos de calidad, para crianza y reserva, pasan a barricas que se mantienen a una temperatura constante de 19 grados. Entre uno y dos años, según el vino, permanecen en estas barricas, siempre nuevas, de roble francés allier y roble americano.

La temperatura, clave

La temperatura durante la fermentación influye enormemente en el aroma que después tendrá el vino. La clave está entre los 18 y 20 grados, ya que cuanto más baja es la temperatura en la fermentación del mosto, más aromas tendrá el vino.

El Sol hace única a la uva

El clima extremeño contribuye a la calidad de la uva. El sol hace que la uva tenga poco agua, al contrario de lo que ocurre en otras regiones, haciéndolo característico de Extremadura.



La Agrupación Valle del Jerte comercializa 75.000 botellas de su licor artesanal al año

La Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte comercializa cada año alrededor de 75.000 botellas de sus licores de frutas, naturales y artesanales, que se consiguen a partir del aguardiente de la fruta, el mismo en el que esta fruta será más tarde macerada.

Cereza, ciruela, frambuesa, gloria y zarzamora son los sabores de estos licores, a los que hay que añadir los exquisitos aguardientes de frutas, entre los que destaca especialmente el de cereza también llamado kirsch, junto con el de frambuesa, ciruela y pera, elaborados todos en pleno corazón del Valle del Jerte y sin olvidar que son pro-

ductos 100% naturales obtenidos de fruta, presentados en botellas de 50 cl.

La Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte es una cooperativa de segundo grado integrada por catorce cooperativas socias ubicadas todas ellas en la Comarca del Valle del Jerte y la Vera, en el norte de la provincia de Cáceres.

La actividad que realiza la Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte es la comercialización de todos los productos agrarios de sus asociados, entre los que destaca la cereza, considerándose la agrupación como la principal concentración de oferta de cereza de todo el país.



Las cooperativas cuentan con un servicio de calidad en protección de datos

UNEXCA ha comenzado a ofrecer un servicio de calidad a sus socios en materia de protección de datos suscribiendo un acuerdo con la empresa Conversia, que realizará actuaciones de consultoría, alta de ficheros y tratamiento de documentos y cursos de formación para continuar cumpliendo con la Ley Orgánica de Protección de Datos de Carácter Personal.

Con ello Unexca ofrece un servicio de calidad a sus cooperativas socias a partir de este acuerdo con una empresa especializada en la protección de datos, después de que durante varios años Agroservicios Extremeños se encargara de realizar estas adaptaciones a la ley.

Las cooperativas extremeñas tendrán, a través de Conversia, servicios de consultoría y diagnóstico inicial en materia de protección de datos, el alta de ficheros en la Agencia Española de Protección de Datos, la redacción y aplicación de documentos de privacidad para el personal y de cláusulas legales, así como el asesoramiento legal en materia de protección de datos.

Euromiel exporta 1.000 kg de polen fresco a Japón

ES EL PRIMER ENVÍO DE LA COOPERATIVA DE SEGUNDO GRADO AL PAÍS NIPÓN.

La Cooperativa Euromiel, ha exportado, por primera vez 1.000 kilos de polen fresco congelado a -20°C, a Japón, país con el que la cooperativa tiene muchas expectativas y un objetivo claro: consolidar un mercado tan ambicioso como el nipón.

El gerente de esta cooperativa, Ramón Rodríguez, explicó que es la primera vez que esta cooperativa expor-

ta sus productos a Japón, ampliando así su mercado de clientes, entre los que se encuentran principalmente países de centroeuropa, como Alemania, Bélgica, Holanda, Austria y Reino Unido, entre otros.

Ramón Rodríguez señaló además que el sector apícola de la región esta a punto de cerrar la campaña de recolección de miel, para con posterioridad proceder a su comercialización.

La Cooperativa Olivarera 'Cabeza del Buey' renueva su identidad corporativa, aunando tradición y modernidad

La Cooperativa Olivarera 'Cabeza del Buey' ha renovado su identidad corporativa, que aúna tradición, procedente de su saber hacer y de la inspiración histórica del lugar, y modernización, que afronta actualmente la empresa.

Esta nueva imagen e identidad corporativa se traslada también a los formatos de los productos de esta cooperativa, que cuenta así con su aceite de oliva virgen extra de siempre con el nuevo nombre **Almagral**. Igualmente, para su aceite de oliva virgen extra ecológico el nuevo nombre escogido es **Naturgral**.

Estos nuevos productos se destinarán, además del mercado interior, donde se ha centrado la distribución de la cooperativa hasta el momento, a la exportación, para lo que está elaborando y coordinando las líneas de actuación para llevar a cabo este tipo de acción, teniendo como seña de identidad la calidad superior y la



competitividad de sus aceites de oliva virgen extra. Junto a esta nueva imagen y línea de desarrollo, la cooperativa dispone de una página web renovada, www.almagral.com, y ha implantado un sistema de gestión de la calidad y el respeto hacia el medio ambiente según las normas ISO 9001 e ISO 14001 en procesos de producción y envasado de aceite de oliva.

El objetivo de todo ello, según señalan desde la Cooperativa Olivarera 'Cabeza del Buey', es marcar una diferencia tanto de empresa como de productos y servicios, ofreciendo siempre la mejor calidad y servicio a sus socios y clientes.

La Cooperativa Olivarera 'Cabeza del Buey' es una cooperativa de primer grado, fundada en 1990 y compuesta actualmente por unos 780 productores de aceitunas. Produce Aceite de Oliva Virgen Extra de dos formas distintas, de forma tradicional y procedente de cultivo ecológico.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ELABORADO DE LA FORMA TRADICIONAL

Características	De una cuidada selección de nuestros frutos obtenemos un Aceite de Oliva Virgen Extra de categoría superior y con unas cualidades organolépticas irreprochables. Con tonos amarillo-verdoso y sabor frutado, aromático, almendrado, ligeramente amargo y picante y cuya acidez nunca es superior a 0,5°.
Marca Comercial	Almagral
Variedad de aceituna	Cornezuelo (60-70 %) y Manzanilla (40-30 %)
Producción	655 toneladas
Formatos	En PET: 1, 3 y 5 L. En cristal oscuro: 250 y 500 mL.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PROCEDENTE DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA

Marca Comercial 1	Caputbovense Ecoserena
Características	DOP Aceite Monterrubio. Nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico se elabora de acorde a las regulaciones establecidas por el consejo regulador de esta DOP que garantiza que nuestro aceite de oliva virgen extra posee una calidad superior. Además está certificado por el CRAEX (Consejo Regulador Agroalimentación Ecológica de Extremadura) que garantiza que se cumplen las regulaciones de la Unión Europea en materia de alimentos ecológicos.
Variedad de aceituna	Cornezuelo (60-70 %) y Manzanilla (40-30 %)
Producción	65 toneladas
Formatos	En PET: 5L. Estuches: 2 botellas de 750 mL.
Premios	Primer Premio en la categoría ecológica en la X Cata-Concurso "Extrema Selección 2007" .
Marca Comercial 2	Naturgral
Características	Nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico está certificado por el CRAEX (Consejo Regulador Agroalimentación Ecológica de Extremadura) que garantiza que se cumplen las regulaciones de la Unión Europea en materia de alimentos ecológicos.
Variedad de aceituna	Cornezuelo (60-70 %) y Manzanilla (40-30 %)
Producción	65 toneladas
Formatos	En PET: 1, 3 y 5 L. En cristal oscuro: 250 y 500 mL..



EXTREMEÑA DE ARROCES

Extremeña de Arroces, un valor añadido al producto e impulso a la industria arrocera de la región

ESTA MODERNA INDUSTRIA APUESTA POR CONSEGUIR UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL ARROZ EXTREMEÑO Y PROYECTA ELABORAR PRODUCTOS DE CUARTA GAMA.

Extremeña de Arroces es resultado de la apuesta de seis cooperativas agrarias de Extremadura para conseguir rescatar parte del valor añadido de un producto: el arroz. Su actividad es la de almacenamiento, acondicionamiento, transformación envasado y comercialización del arroz blanco, arroz vaporizado y subproductos. Una actividad industrial que no existía en la región hasta la creación en el año 1.999 de esta sociedad cooperativa, que ha permitido que los agricultores pasen de ser cooperativistas dedicados a la producción de arroz a empresarios participantes en el proceso de transformación y comercialización del mismo.

Extremeña de Arroces ha realizado ya inversiones que ascienden a 10 millones de euros, que le han permitido duplicar la capacidad de producción de vaporizado a 40.000 toneladas de arroz cáscara al año, innovando además en procesos y productos, diversificando la capacidad de envasado y mejorando la calidad mediante la implantaciones de diversas certificaciones, además de potenciar y desarrollar comercialmente su marca, **Guardiarroz**.

Aún con todo esto, esta moderna industria arrocera prevé abordar algunas inversiones más en aras de la competitividad, como son una Central de cogeneración, que combine la producción de energía eléctrica con la producción de calor útil para su posterior aprovechamiento energético, utilizando como combustible el gas natural en los procesos de tratamiento de arroz dentro de nuestras instalaciones, ampliación en la línea de fabricación con una tercera Autoclave y la puesta en marcha a largo plazo de elaboración de productos acabados de cuarta gama.

Igualmente, Extremeña de Arroces considera necesario continuar primando la calidad, para dar traslado del esfuerzo que sus socios productores realizan en el cultivo mediante la producción integrada. Dispone de

las Vegas del Guadiana como entorno inmejorable, técnicas de cultivo que cumplen con las exigencias en seguridad alimentaria y unas modernas instalaciones con nuevas tecnologías, lo que permite asegurar la calidad, la trazabilidad y un producto sano y natural con el que conseguir una denominación de origen, la del arroz extremeño, que la cooperativa demandada desde su inicio.

No en vano, Extremeña de Arroces, por estar constituida por los propios agricultores arroceros, ofrece garantías de calidad desde el cultivo hasta los procesos de elaboración industrial de sus productos finales, ya sean arroces largos, redondos, vaporizados o blancos.

De este modo, también considera necesario la defensa y divulgación del arroz como cultivo y alimento por lo que se representa de generación de riqueza en el entorno que se desenvuelve, de ahí que por ejemplo el presidente de Extremeña de Arroces, Manuel Rodríguez Corrales, sea a su vez responsable de las cooperativas productoras y transformadoras de arroz de toda España, así como ser representante en Bruselas dentro del Copacogeca y además miembro permanente del grupo de experto de la Comisión Europea.

En su opinión, Extremadura tiene ante sí retos y en lo referido al subsector del arroz también, dado la importancia socio-económica que tiene con 27.000 hectáreas de arroz, lo que viene a significar casi una cuarta parte del total nacional.

La originalidad de Extremeña de Arroces consiste en vaporizar arroz como tan sólo en España hace el grupo Ebro-Puleva y en Europa cuatro corporaciones industriales más, aunque su reto es el de afianzarse cada vez más en el mercado introduciendo todo aquello que los consumidores demanden, para cubrir así nichos o parcelas de negocios que irán aflorando.



El proceso industrial del arroz

Lo primero que llama la atención a muchos es ver que el arroz tiene cáscara, que no llega tal y como lo vemos en los paquetes que compramos en el supermercado, sino que conlleva un proceso industrial complejo", asegura el gerente de Extremeña de Arroces, Ramón Fontanelas.

Este proceso industrial comienza con una inspección y muestreo para verificar que reúne las condiciones de calidad exigida, pasando después a un proceso de selección, limpieza y calibrado de los granos.

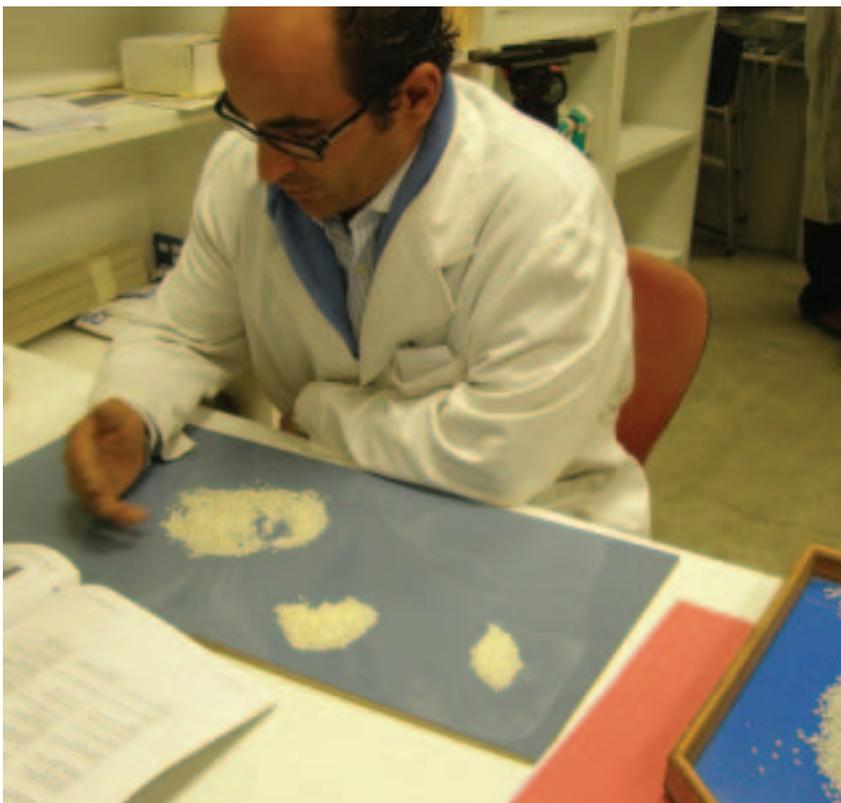
Con ello, se inicia la vaporización o tratamiento hidrotérmico con el remojo del arroz cáscara en agua caliente en un depósito presurizado, para posteriormente ser sometido al proceso de vaporización propiamente dicho en una autoclave

giratoria presurizada donde se consigue el grado adecuado de gelatinización del almidón del grano. Posteriormente es secado dentro del propio autoclave por tratamiento simultáneo de vacío y calor.

Tras una nueva limpieza y eliminación de partículas y granos extraños, el descascarillado se realiza por fricción entre rodillos de caucho, de ahí pasa a las mesas densimétricas para devolver al inicio del molino los granos no pelados.

El arroz pasa posteriormente al proceso de blanqueado en las blanqueadoras y pulidoras, que dan a la superficie del grano la textura y color uniforme conforme a las exigencias del mercado.

Antes de pasar a líneas de envasado, el grano es sometido a un calibrado y selección electrónica de color.



El producto final

Extremeña de Arroces ofrece al mercado de arroces vaporizados y blancos redondos o largos de máxima calidad. Sin duda, su producto más competitivo es el arroz largo vaporizado del que Extremeña de Arroces puede producir 25.000 toneladas, envasado en diferentes presentaciones.

Nutricionalmente del arroz vaporizado cabe destacar que a las excelencias de todo el arroz que le suma una mayor cantidad de minerales, vitaminas y proteínas y un manejo más fácil en la cocina.



Extremeña de Arroces en cifras

- 65% del sector arrocero de Extremadura
- 1.000 socios cooperativistas
- 17.000 Ha. de superficie
- 110.000.000 Kg. de arroz cáscara (paddy)
- 36.500.00 kg. arroz procesado campaña 06-07 (3,3 millones más que campaña anterior)
- 11,8 millones de euros de facturación
- 22 trabajadores de plantilla media

La Asociación Nacional de Criadores de Ganado Merino impulsa la comercialización de esta raza.

La Asociación Nacional de Criadores de Ganado Merino ha puesto en marcha un proyecto de identificación y comercialización del cordero de raza Merina, para lograr un mejor conocimiento de este cordero dentro del mercado de la carne.

La Asociación ha creado una Sociedad Agropecuaria de Transformación (SAT) para comercializar los corderos de sus ganaderías asociadas, con ventas realizadas principalmente a las salas de despiece y distribución de mayor prestigio en el país. Asimismo, ha comenzado a comercializar el cordero merino en carnicerías tipo gourmet, de modo de poder llegar más directamente con el producto al consumidor final.

Para ello, y dentro del referido proyecto, se han desarrollado elementos de identificación del cordero, como precintos de seguridad, carteles, degustaciones en mercados, entre otros, con el objetivo de ofrecer todas las garantías de calidad y autenticidad al consumidor.

El cordero que comercializa es un cordero de alta calidad, de una orquilla de peso vivo de entre los 22 y 28 kilos, lo que normalmente corresponde en canal a un peso de entre 10 a 13 kilogramos. Todos ellos son de raza Merina, procedentes de animales inscriptos en el libro genealógico.



"Conseguimos de esta manera, una uniformidad en el producto final y promoción de la raza, que necesita de este tipo de campañas para poder demostrar que el cordero pesado de raza Merina no tiene menor calidad que el cordero de otras razas o de corderos de menor peso", asegura Carlos Ballester, gerente de la SAT, que lo atribuye a la distribución o infiltración de la grasa en la carne de este cordero, como así también a su jugosidad, finura muscular y bouquet característico.



E.L. EL PRADO, C/ LOGROÑO
06800 MÉRIDA
(BADAJOZ)
TEL: 924 37 19 25
FAX: 924 37 28 62
E-mail: guadiola@acorex.es

La cooperativa Olivareros y Viticultores se abre al mercado con www.olivareros.com

La cooperativa Olivareros y Viticultores de Ribera del Fresno ha reforzado su apuesta por abrir mercado con una nueva página web (www.olivareros.com), adaptada a los nuevos tiempos. La anterior web, que fue pionera y premiada dentro del sector, se remozó y cambia de imagen, dentro de la línea de imagen de marca desarrollada por la cooperativa, que ha cambiado el logo en todos sus productos.

La empresa, con el reto de abrirse a nuevos campos y mercado en el exterior, ofrece a los internautas su página web en tres idiomas –español, inglés y alemán–, con la posibilidad además de conocer y adquirir sus productos.

La cosecha de castañas ronda los 2 millones de kilos

La Agrupación de Cooperativas del Valle del Jerte comercializa durante la temporada de castañas alrededor de 2 millones de kilos de este producto, según datos de la propia cooperativa, que distribuye también en esta época higos secos.

Estas castañas se comercializan en bolsas de un kilo de peso para cadenas de supermercados y en bolsas de 5 kilos para mayoristas.

Antes de ser envasada, la castaña pasa por diversa maquinaria, que la limpia, la selecciona según el calibre y la desecha en el caso de que se encuentre en mal estado.

Regiana vuelve al mercado

El preciado vino de crianza de la cooperativa Olivareros y Viticultores de Ribera del Fresno, *Regiana*, vuelve al mercado. Después de varios meses esta cooperativa saca al mercado su nuevo CRIANZA 2004, un vino acogido a la Denominación de Origen Ribera del Guadiana elaborado mediante procesos artesanales que hará las delicias de los paladares más exigentes.



ACOREX, homenajeadada en el II Congreso de CEPES

La Confederación de Entidades para la Economía Social y Autónomas de Extremadura, CEPES Extremadura, a la que pertenece UNEXCA, homenajeó durante de segundo congreso regional, celebrado el pasado 13 de diciembre, a los distintos profesionales de los sectores que agrupa.

Así, la Agrupación de Cooperativas de Regadío de Extremadura, ACOREX, S.C.L. recibió un premio por su compromiso con el cooperativismo agroindustrial de Extremadura, al convertirse en referente del mismo adoptando la excelencia como filosofía de trabajo y apostando por la integración cooperativa.



Las cooperativas del Jerte venden cerezas en invierno

La Agrupación de Cooperativas del Valle del Jerte vuelve a distribuir cerezas durante el invierno, importada de la cosecha de Chile, tras la experiencia que llevaron a cabo en 2006 por primera vez, con el objetivo de mantener la presencia en los mercados de este producto.

Las cerezas se envasan en las instalaciones de la Agrupación, donde llegan a granel y desde donde se distribuyen a los distintos puntos de venta, indicando siempre el origen del producto.

Las cooperativas, satisfacción por la aprobación de la Ley de Desarrollo Rural Sostenible

La Confederación de Cooperativas Agrarias de España califica como una buena noticia la aprobación en el Congreso de los Diputados de la nueva Ley de Desarrollo Sostenible del Medio Rural. No cabe duda que sus objetivos fundamentales, como es la mejora de la calidad de vida y de las rentas de la población rural, a través de un importante número de medidas que pueden llegar a afectar hasta a 12 áreas de la administración, como agricultura, infraestructuras, vivienda, sanidad, etc., son muy destacables y deseables para los ciudadanos que habitan más del 90 por ciento de nuestro territorio.

No hay que olvidar que las rentas medias en el medio rural se mueven aproximadamente en torno al 60 por ciento de las rentas urbanas. Y, por otro lado, desgraciadamente, contamos en España con importantes extensiones del territorio por

debajo de los 10 habitantes por kilómetro cuadrado, índice que manifiesta ya no un riesgo de despoblamiento, sino que estamos en zonas de difícil recuperación. A lo anterior se añade una fuerte masculinización, especialmente en la actividad agropecuaria, así como una continua tendencia a la salida de los jóvenes del ámbito rural, con un claro envejecimiento del mismo.

Por tanto, las Cooperativas agrarias, como empresas de los agricultores que siempre van a permanecer en el mundo rural, reiteran su satisfacción por la aprobación y entrada en vigor de la Ley. De hecho, la Ley respalda el papel dinamizador de las Cooperativas al reconocer que sean titulares de explotaciones agrarias como destinatarios en la aplicación prioritaria de las medidas de los reglamentos comunitarios de desarrollo rural, aplicando las medidas de apoyo, en su caso, en función del número de socios que integran.



Manuel Rodríguez, reelegido presidente del Consejo Sectorial de Arroz de CCAE

Manuel Rodríguez Corrales ha sido reelegido como presidente del Consejo Sectorial de Arroz de la Confederación de Cooperativas Agrarias de España (CCAE), de forma que continúa como responsable de las cooperativas productoras y transformadoras de arroz de toda España

Rodríguez Corrales es el presidente de la cooperativa Extremeña de Arroces, además de miembro

del Consejo Rector de UNEXCA y presidente de la sectorial de suministros de la misma.

Asimismo, es representante en Bruselas dentro del Copa- Cogeca y además miembro permanente del grupo de experto de la Comisión Europea.

Por otro lado, Lucas Ferreras ha sido elegido presidente del Consejo Sectorial de Cultivos Herbáceos de la CCAE.

MAPA y CCAE firman un convenio marco de colaboración para el fortalecimiento del cooperativismo agrario

La ministra de Agricultura, Elena Espinosa, y el presidente de la Confederación de Cooperativas Agrarias de España, José Joaquín Pérez de Obanos, han firmado un convenio marco de colaboración hasta el año 2011 para fortalecer el cooperativismo agrario.

Este convenio apoyará la puesta en marcha de diversas acciones contempladas en el Plan Estratégico del Cooperativismo Agrario (PECAE) aprobado por CCAE este año. Entre dichas acciones destacan todas las relacionadas con la mejora de la dimensión empresarial, la competitividad y la formación de directivos de las cooperativas. Estas líneas de actuación se plasmarán en sus correspondientes convenios específicos.

El convenio específico de Alta Gestión ofrecerá becas a directivos de las cooperativas para la realización de cursos y acciones formativas en diversas escuelas de negocios. Con ello se pretende mejorar el funcionamiento de las sociedades cooperativas como sistemas empresariales competitivos, especialmente en lo relacionado con el redimensionamiento estructural y la intercooperación, la competitividad, la internacionalización, el marketing y la distribución de productos agroalimentarios. Para ello se.

Respecto las acciones relacionadas con industrias agroalimentarias, comercialización e innovación,



se reforzará el papel de las cooperativas en el sector agroalimentario, potenciando la calidad y seguridad alimentaria, la investigación, la internacionalización, el reforzamiento de la dimensión y de las estructuras comerciales y el fomento de la excelencia en la gestión empresarial. Al mismo tiempo, se promocionará el cooperativismo y los productos agroalimentarios de las cooperativas y se apoyará a las empresas cooperativas que actúen el I+D+i en centros de investigación o plataformas tecnológicas.

CCAE expone en el PE su postura sobre el Chequeo Médico de la PAC

El director general de CCAE, Eduardo Baamonde ha defendido ante la Comisión de Agricultura del Parlamento Europeo la estabilidad de la PAC, el mantenimiento de los mecanismos de intervención en cereales, que no se siga reforzando los fondos del 2º pilar a costa del primero y que se tenga en cuenta a las cooperativas, como empresas de los agricultores, a la hora de recibir ayudas a la competitividad y al desarrollo rural.

En su exposición de la postura de las cooperativas españolas sobre el "Balance de Salud de la PAC" o también llamado "chequeo médico", Baamonde ha insistido en que las reformas van más allá de meros ajustes. El incremento de la modulación

a un 13% o la eliminación de los mecanismos de intervención en cereales "son planteamientos que van más allá de los ajustes y cuestionan la reforma de la PAC de 2003". Por ello, ha subrayado la necesidad de estabilizar la PAC y ser coherentes con los acuerdos alcanzados.

Además, el director de CCAE ha resaltado que esperaba que la Comisión aprovechara el chequeo médico para hacer una reflexión sobre la evolución de los mercados internacionales y sus repercusiones en el mercado interior, aplaudiendo, por otro lado, la intención de la Comisión en cuanto a la condicionalidad, aunque alertó sobre el incremento de costes que supone una reglamentación tan compleja y burocrática.

La cesta que nos trae de cabeza y las causas de su subida

ALGUNOS PRODUCTOS REGISTRAN AMPLIOS MÁRGENES ENTRE EL PRECIO DE ORIGEN Y EL DE DESTINO



La leche, el pan, los huevos, el pollo... han puesto la cesta de la compra por las nubes, con subidas del 24,8%, 13,4%, 9% y 14,3% respectivamente en un año, según los datos del Instituto Nacional de Estadística (INE) correspondientes a noviembre.

Este encarecimiento se ha justificado por la coyuntura internacional alcista del gasóleo y las materias primas, aunque el sector agroganadero cuestiona si estos elementos son los causantes reales de las subidas de precios de los productos desde el campo hasta el supermercado y que notan los consumidores en sus bolsillos.

Esas causas reales se encuentran, en el incremento de la demanda y la reducción de la oferta. A grandes rasgos, es la explicación de la reciente y paulatina subida de los alimentos de la cesta de la compra. Aunque la situación es compleja y existen otros factores más.

El incremento de la demanda, viene dado por el aumento de población en países como China e India. Millones de ciudadanos más queriendo comer más y mejor. El llamado 'efecto mariposa', ya que además esa demanda ha superado a la producción, debido a factores

coyunturales por la climatología adversa en zonas netamente productoras de cereales, y las consecuencias del desmantelamiento de la Política Agrícola Comunitaria, que ha estado obsesionada con la gestión de los excedentes producidos en la década de los ochenta y que hace años no se producen.

Todo ello produce desequilibrios en el mercado. Tras quedar exculpados los biocarburantes, porque apenas suponen un 2% del consumo de los cereales a nivel mundial, se ha señalado como causa de la subida de precios al incremento de los costes de producción, que si bien ha sido importante, con el aumento del precio del carburante, productos fitosanitarios y plásticos para labores agrícolas, no es más que un chivo expiatorio usado por la distribución y la industria. En este sentido, el Observatorio del Precio de los Alimentos, una estadística del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, puede dar un reflejo de la realidad del mercado.

Como muestra, un botón. La ternera de primera entra en matadero a un precio de 3,47 euros el kilo, según datos del Observatorio correspondientes a la semana 49 del año, y se vende después a 14,80 euros/kilo. Son 11 euros de margen.

Se trata de diferencias de precios registradas en la cadena de intermediarios, como demuestra también el hecho de que algunos productos que han subido no han experimentado ningún incremento en su precio de origen. Otro ejemplo sencillo. Ante el incremento del precio del pan, si la subida del precio del trigo panadero es de, por ejemplo, el 40%, supone 0,1 euros/kg, de trigo. Si se tiene en cuenta que con un kilo de trigo se producen 5 barras de pan, el efecto sería de 2 céntimos de euros por barra. Sin embargo, esta cifra está muy alejada de la subida real experimentada en el precio del pan.

En definitiva, existe una diferencia notable entre la subida de los precios que experimentan las materias primas o los precios en origen a la que finalmente siente el consumidor en su bolsillo. Esa cadena de intermediarios hace que las diferencias entre origen y destino superen, en ocasiones, el 400 por ciento.

Los productores se defienden

Los productores, tras asumir sus sobrecostes, incidiendo en la rentabilidad de su explotación, se defienden ante las acusaciones por los incrementos del precio que los consumidores notan en sus bolsillos. Así, se cuestionan la subida registradas en los precios que paga el consumidor por la ternera, por ejemplo, cuando el precio en origen ha bajado un 33%.

Situaciones como esta han motivado que la Comisión Nacional de la Competencia (CNC) haya iniciado la inspección de empresas y asociaciones del sector agroalimentario español para comprobar si efectivamente esta subida de precios se debe a la lógica formación de los mismos a lo largo de la cadena.

Existen márgenes de hasta 11 euros entre el precio de origen y destino de los productos

La ternera de primera se vende en carnicería a 14,78 euros el kilo. Sin embargo, el margen respecto a su precio en origen es de 11,30 euros, dado que el ganadero vende el kilo a 3,48 euros, lo que representa además un descenso respecto a la semana anterior.

Son los datos, correspondiente a la semana 49 del año 2007, del Observatorio de Precios de los Alimentos, un instrumento que permite conocer el proceso de formación de precios en la cadena agroalimentaria.

El cordero y el cerdo entran en matadero a 6,13 y 1,21 euros el kilo respectivamente y se vende en la carnicería a 10,12 euros y a 5,87 euros, lo que suponen márgenes de 4 y 4,66 euros respectivamente. Por su parte, el pollo sale de matadero a un precio de 1,82 euros y se vende después a 3,04 euros.

La patata. A 78 céntimos el kilo, cuando el agricultor la vende por 16 céntimos. Una diferencia de 62 céntimos. El 80%.

La judía verde plana, a 3,61 euros, mientras que en origen el precio es de 1,84 euros. El margen es de 1,77 euros, un poco más del que registra el pimiento verde, que se comercializa a 2,28 euros el kilo y su precio en origen es de 55 céntimos.

La cebolla. El agricultor vende el kilo a 15 céntimos y se vende a 1,14. Casi un euro de diferencia. Con otras hortalizas como la acelga o la zanahoria, el agricultor cobra 44 céntimos y 9 céntimos respectivamente, pero el consumidor paga por ellas 1,51 euros y 99 céntimos.

En el puesto de frutas, la clementina está a 1,68 euros, cuando su precio en origen es 21 céntimos, lo que supone 1,47 euros de diferencia. Mientras, la naranja se vende a 1,45 euros el kilo, pero el agricultor cobra 19 céntimos. Un margen, por tanto, de 1,26 euros.



Nuestra cesta de la compra

Cada extremeño gasta 1.106,96 euros al año en alimentación, con una cesta de la compra compuesta principalmente por.

Huevos, 170 unidades • carne, 50,4 kilos • productos de la pesca, 26,4 kilos • leche, 104,4 litros • pan, 73,9 kilos • legumbres, 3,5 kilos • aceite 13,4 litros • vinos, 6,6 litros • frutas y hortalizas, 129,5 kilos • bebidas refrescantes, 36,7 litros • cerveza, 17,7 litros.

Somos los españoles que más pescado congelado consumimos, así como leche entera y pan. En el lado contrario, somos los que menos carne de vacuno comemos, así como nata, vinos espumosos, bebidas espirituosas y frutos secos.

La profesionalización del sector agrario, cada vez más necesaria

Dicen que la unión hace la fuerza. Por ello, ETEA y la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de Córdoba se han unido para organizar el Master en Dirección y Gestión de Empresas Agrarias.

El objetivo específico de este programa es el de formar profesionales capaces de gestionar explotaciones y empresas agrarias que sean eficientes económicamente, competitivas y se ajusten a las necesidades sociales y ambientales.

Por ello, este master está dirigido tanto a titulados universitarios como a empresarios agrarios, gerentes de explotaciones y cooperativas agrarias y a técnicos de entidades públicas o privadas vinculadas al Sector Agrario.

Este programa ha graduado ya a casi 150 profesionales del sector, en ocho ediciones, por lo que cuenta con una amplia experiencia. Se trata de una formación eminentemente práctica, basada en el estudio de casos reales, dinámicas de grupo

y role-play. Además, se realizan visitas, conferencias y seminarios monográficos complementarios.

Los alumnos de este programa llegan a conocer los instrumentos de gestión aplicables a la empresa agraria, así como a identificar los puntos fuertes y débiles de la empresa. Además, se estudian las tendencias europeas y mundiales sobre política agraria y desarrollo rural. Por otro lado, los alumnos estudian técnicas de mercadotecnia aplicables a la empresa agraria, así como los procesos de importación y exportación de productos. Durante el programa se conocen, además, las técnicas de producción, información y análisis de las innovaciones agrarias.

ETEA, es una institución que cuenta con una amplia experiencia en el sector agrario, ya que en sus inicios fue la Escuela Superior de Técnica Empresarial Agrícola, una institución pionera en España en los estudios de Dirección y Gestión de empresas agroindustriales.

Diferénciate

MASTER
Dirección y Gestión de Empresas Agrarias

- METODOLOGÍA TEÓRICO-PRÁCTICA
- PLAZAS LIMITADAS
- FINANCIACIÓN PREFERENCIAL
- DURACIÓN DE 500 HORAS
(400 Lectivas + 100 Proyecto Fin de Master)

SEDE: Sevilla
ORGANIZAN: ETEA y ASAJA

ETEA INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA DE LA COMPAÑÍA DE JASUS
ASAJA

PROGRAMAS
MASTER ETEA 2007-2008

INFORMACIÓN Y ADMISIONES
ETEA Sede de Córdoba: C/ Escritor Castilla Aguayo 4, 14004 Córdoba - Tlf.: 957 222 100 - Fax: 957 222 182
ETEA Sede de Sevilla: C/ Trajano 35, 41002 Sevilla - Tlf.: 954 371 888
E-mail: sifec@etea.com - www.etea.com

ETEA INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA DE LA COMPAÑÍA DE JASUS

UNEXCA fomenta la competitividad empresarial

Las cooperativas extremeñas reforzaron su apuesta por incrementar la competitividad empresarial, al considerarla como un elemento clave para la sostenibilidad de un proyecto empresarial ante el momento tan dinámico en el que se encuentra el sector agroalimentario.

De este modo quedó patente en la jornada desarrollada en Mérida por UNEXCA, a la que asistieron gerentes y presidentes de las cooperativas extremeñas y en la que se presentó la "Guía de buenas prácticas cooperativas y claves de competitividad", una herramienta práctica en la mejora de la competitividad del sector agroalimentario y su impacto en el ámbito cooperativo agrario.

Profesionales de las cooperativas se forman ante el nuevo plan contable

Profesionales de la contabilidad y directores financieros de las cooperativas agrarias extremeñas participan en los diversos cursos organizados por UNEXCA para abordar el Nuevo Plan General de Contabilidad, que entra en vigor en enero de 2008.

A través de estos cursos se exponen los nuevos conceptos contables, acompañados de ejemplos y casos prácticos, dando así al alumno una visión global de los cambios que aporta este nuevo plan contable y conociendo las novedades y reformas de la legislación mercantil en materia contable.

Desempleados agrarios se forman a través de UNEXCA en habilidades sociales

Formar en cuestiones como la comunicación, las habilidades en la conversación, el trabajo en equipo, las características de la empresa emocionalmente inteligente y el mobbing, entre otras, es el objetivo del curso 'Habilidades sociales y laborales' desarrollado por UNEXCA en Talayuela (Cáceres) del 12 al 30 de noviembre de 2007, dentro del proyecto Agrem.

El objetivo de curso fue proporcionar unos conocimientos y habilidades sociales, teniendo en cuenta el perfil de los alumnos del curso -15 desempleados agrarios-. Así, se hacía necesaria una formación en comunicación verbal y no verbal, toda vez que los empleados agrarios adolecen, al pasar a un trabajo de oficina, tienda, empresa, et., de conocimientos en la atención al público o en la simple respuesta a una llamada telefónica, entre otros aspectos.

UNEXCA prevé llevar a cabo próximamente varios cursos, dirigidos a trabajadores y socios de cooperativas, dentro de la línea FORCEM de formación continua a través de la Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo.

CURSOS	MODALIDAD	HORAS	PLAZAS	CURSOS	MODALIDAD	HORAS	PLAZAS
<i>Inglés Intermedio</i>	Distancia	256	14	<i>RRLL. Especialidad</i>			
<i>Gestión de Proyectos</i>	Distancia	156	12	<i>en Higiene Industrial</i>	Distancia	250	8
<i>Eficacia Comercial</i>	Distancia	166	15	<i>Buenas Prácticas</i>			
<i>Especialidad RRLL</i>				<i>Higiénicas en</i>			
<i>Higiene Industrial</i>	Distancia	256	10	<i>Matadero</i>	Presencial-Villanueva	6	15
<i>Calidad</i>	Presencial	20	20	<i>Informática</i>	Presencial-Cabrero	30	10
<i>Reforma Contable</i>				<i>Nuevo Plan Contable</i>			
<i>(en desarrollo)</i>	Presencial	20	15	<i>para Cooperativas</i>			
<i>Reforma Contable</i>	Presencial	20	15	<i>(en desarrollo)</i>	Presencial	12	10
<i>Informática</i>				<i>Reparación y</i>			
<i>Ofimática Avanzado</i>	Presencial-Aceuchal	60	10	<i>mantenimiento de</i>			
<i>Master en Gestión y Auditorías</i>				<i>pequeña maquinaria</i>			
<i>Ambientales: Consultoría</i>				<i>agrícola</i>	Presencial-El Torno	20	10
<i>Ambiental</i>	Distancia	450	10				
<i>Técnico Superior en</i>							
<i>Prevención de RRLL.</i>							
<i>Especialidad: Seguridad</i>							
<i>en el Trabajo</i>							
<i>(en desarrollo)</i>	Distancia	600	15				



China abre sus puertas al ibérico

La apertura del mercado chino a la importación española de carnes frescas y curadas de cerdo supone una importante oportunidad de negocio para las empresas regionales del sector, que podrán beneficiarse de la firma en Pekín del Protocolo entre la Administración General de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena de la República Popular de China y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España, sobre los requisitos veterinarios y sanitarios para la carne y productos cárnicos curados de porcino, destinados a la exportación desde España a China.

Con ello, España se convierte en el sexto país autorizado por China para vender en este país carne de cerdo y el segundo, tras Italia, para vender productos curados.

Esta firma formaliza el acuerdo técnico que se había alcanzado entre ambos organismos al final de la visita de inspección efectuada a España por parte de los técnicos de la Administración General de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena de la Re-

pública Popular de China, durante el pasado mes de agosto, para la evaluación del sistema de control veterinario en España.

Tras los acuerdos alcanzados en los últimos años para los mercados de Estados Unidos y Japón, país este último que ha registrado un crecimiento exponencial de compras de carnes de porcino extremeño, el chino, con cerca de 1.400 millones de habitantes, se constituye como un mercado en el que tanto los retos como las expectativas son muy altas.

Las empresas interesadas en exportar deberán ser registradas por la Administración de Certificación y Acreditación de la República Popular de China, de acuerdo con el procedimiento que establezca este organismo, que será comunicado puntualmente por el MAPA a las empresas interesadas.

Este acuerdo supone un importante apoyo a las producciones regionales de porcino, sector en el que Extremadura se constituye como una potencia a nivel nacional, con un incremento en los sacrificios de un 127% en la última década.



El MAPA apoyará al sector del ibérico en la creación de una IGP

La ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa, ha asegurado que el MAPA tiene la intención de apoyar la iniciativa del sector del cerdo ibérico de crear una Indicación Geográfica Protegida (IGP), una vez que sea consensuada y siempre que se ajuste a las exigencias del Reglamento comunitario que regula las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas.

Espinosa realizó estas declaraciones durante la presentación de la Nueva Norma de calidad de la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos, que el Gobierno aprobó el pasado 2 de noviembre, mediante un Real Decreto.

Entre las principales novedades del texto, la ministra se refirió, según informa el MAPA, a la inclusión de la carne fresca en su ámbito de aplicación, la regulación y definición de la "dehesa".

Otras son la creación de la nueva designación "cebo de campo" y la ampliación del ámbito de aplicación, incluyendo los productos procedentes del despiece en fresco de la canal del cerdo, ya que se trata de un tipo de productos que debido a la calidad de su materia prima han adquirido un prestigio entre los consumidores en los últimos años que cada vez las demanda más.

UNEXCA exige medidas eficaces para evitar los robos de aceitunas, que superaron los 30.000 kilos en una semana

PIDE QUE SE CONTROLEN LOS PUESTOS DE COMPRA DE ACEITUNAS ANTE LA CRECIENTE INQUIETUD POR LA SUCESIÓN DE ROBOS

UNEXCA aboga por el establecimiento de medidas eficaces, entre las que se incluye un control a los puestos de compra de aceituna, para evitar los robos que se producen cada campaña en las explotaciones y cooperativas extremeñas, donde en una semana se sustrajeron más de 30.000 kilos.

Estos robos se produjeron en una explotación de olivar de Arroyo de San Serván, donde han robado más de 3.000 kilos de aceitunas, causando además graves destrozos en la parte vegetal con la consiguiente merma de producción para próximas campañas, y donde un par de días después robaron otros 1.800 kilos de aceitunas. Igualmente, en las instalaciones de la cooperativa del Campo San Pedro en Oliva de Mérida robaron 11.200 kilos de aceitunas, además de 15.500 kilos en fincas de dos socios. Esta situación ha generado una creciente inquietud entre los productores, toda vez que se sumaron nuevos robos posteriormente.

Intensificar el control de los puestos de compra de aceituna es una de las medidas propuestas por UNEXCA en la reunión mantenida recientemente con la delegada del Gobierno en Extremadura, Carmen Pereira, y representantes de la Guardia Civil, así como la de exigir el registro oleico a quien transporte aceituna.



"La Guardia Civil no puede saber si las aceitunas que transporta alguien en su remolque son suyas o robadas, de ahí que se exija a quien transporte aceitunas que lleve un registro oleico donde se indique el origen y destino de las aceitunas, además de la titularidad de la explotación de la que proceden", asegura el vicepresidente de Unexca, Calixto Gajardo.

Junto a ello, UNEXCA defiende que sea una comisión u organismo competente quien autorice el rebusco de aceitunas que quedan en el campo tras la cosecha en lugar de los ayuntamientos, tal y como sucede actualmente.

"Si se autoriza el rebusco en una zona que limita con otra que continúa en campaña, toda vez que aumenta la coexistencia de distintas variedades de aceituna, se aproveche la coyuntura para robar en esta zona donde aún se está recogiendo la aceituna", concluye el vicepresidente de UNEXCA.



El MAPA convoca el XI Premio 'Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra Españoles'

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha convocado la XI edición del premio "Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra Españoles: Cosecha 2007-2008", con el fin de promocionar y dar a conocer los aceites de oliva vírgenes españoles de mayor calidad organoléptica y estimular a los productores a obtener y comercializar aceites de calidad.

En este concurso podrán participar los titulares de las almazaras autorizadas, que tengan su sede social en España. Se establecen dos categorías: una correspondiente

a los aceites procedentes de producción convencional (frutados verdes amargos, frutados verdes dulces y frutados maduros) y la otra de producción ecológica. En ambas categorías se concederá un premio y un accésit.

El plazo de inscripción termina el 7 de febrero de 2008 y la resolución del Jurado deberá ser dictada antes del 8 de mayo de 2008.

Las bases del premio se pueden consultar en la página web del MAPA, www.mapa.es.



La industria cárnica, el sector con mayor facturación de la agroindustria extremeña con 369 millones de euros

LAS VENTAS NETAS DEL SECTOR ALIMENTARIO DE EXTREMADURA ROZAN LOS 1.800 MILLONES DE EUROS

Las ventas netas de producto del sector alimentario de Extremadura ascienden a cerca de 1.799 millones de euros, lo que supone el 35,9% del total del sector industrial de la región, que supera los 5.016 millones de euros, además de participar con el 32,2% del empleo generado en la comunidad autónoma, unas 10.150 personas sobre un total de 31.547.

Así lo refleja el del Informe sobre Producción, Industria, Distribución y Consumo de Alimentación en España 2007, que se viene realizando anualmente la Empresa Nacional MERCASA, que indica además que el consumo de materias primas en el sector asciende a 1.167 millones de euros y el número de empresas es de 1.563.

La mayor facturación procede del subsector de industrias cárnicas con más de 369 millones de euros, seguido de conservas de frutas y hortalizas con 305 millones de euros.

En número de personas ocupadas, el primer subsector es el de industrias cárnicas con 2.645 personas, seguido de conservas de frutas y hortalizas (1.939). En cuanto a empresas, 1.346 cuentan con menos de 10 empleados, 191 tienen de 10 a 49, otras 20 empresas de 50 a 199, y 6 superan los 200 empleados.

Extremadura participa, sobre el total nacional, con el 2,3% de las ventas de la industria alimentaria, el 2,7% en consumo de materias primas, el 2,7% en número de personas ocupadas y el 2,5% en inversiones en activos materiales.

Tomate, maíz, ovino y porcino son las principales producciones agroganadera en Extremadura

El tomate, con 1,2 millones de toneladas, y el maíz, con 537.000 toneladas en 2006, junto a ovino y al porcino, con 4,5 millones y 1,6 millones de cabezas respectivamente, son las principales producciones agrícolas y ganaderas de Extremadura, según este informe.

Los pantanos y embalses de la cuenca del Guadiana permiten el cultivo de productos de regadío como el arroz y el maíz, con rendimientos excepcionales. Se obtienen hortalizas en cultivo extensivo con destino a la industria conservera extremeña, que también se abastece de otras regiones españolas.

Los vinos extremeños mejoran constantemente su calidad gracias a la introducción de nuevas técnicas enológicas. Junto a ello, los productos de origen animal tienen una gran tradición y calidad, destacando los derivados del cerdo ibérico.

Conservas, aceite, vino ...

Los principales productos fabricados por la industria agroalimentaria extremeña son las conservas vegetales y cárnicas, aceites y aceitunas, vinos, licores y quesos, derivados estos últimos de la leche de cabra y de la de oveja. Está adquiriendo cierta importancia la elaboración de higos bañados en chocolate, que compiten con los mejores bombones.

UNEXCA pone en marcha un Panel de Cata de aceite de oliva, que podrá emitir certificados a todas las almazaras

EL SIGUIENTE PASO SERÁ OBTENER EL RECONOCIMIENTO DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, PARA LO QUE SE IMPLANTARÁ LA ISO 17.025



La Junta de Extremadura ha autorizado el Panel de Cata de aceite de oliva que las cooperativas olivereras que integran la Unión Extremeña de Cooperativas Agrarias (UNEXCA) pusieron en marcha hace tres años con el objeto de poder disponer de las analíticas de carácter organoléptico

necesarias para la clasificación de los aceites de oliva virgen, según establece la normativa europea.

Este panel de catadores está formado por 22 personas pertenecientes a todos los sectores, debidamente seleccionados, entrenados y preparados para realizar, a través de la cata, un análisis de las características organolépticas, es decir, de las propiedades que se perciben a través de los sentidos, en este caso del olfato y gusto, para detectar los atributos del aceite y clasificarlo.

De este modo, con la autorización actual, el Panel de Cata de UNEXCA puede emitir certificados de aceite a todas las almazaras.

Y es que la clasificación de los aceites de oliva virgen precisa de una analítica fisicoquímica y organoléptica, tal como especifica el Reglamento europeo CE 2568/91 y sus posteriores modificaciones, a fin de garantizar así la pureza y calidad de estos productos, especificando además que la valoración de esas características de los aceites de oliva vírgenes será efectuada por paneles de catadores.

UNEXCA coordinará todas las actuaciones de este panel de cata, cuya sede está ubicada en la sala de cata de la cooperativa Viñaoliva, en Almendralejo, con el objetivo de que sus actividades lleguen a todo el sector oliverero de la región, que no tendrá así que enviar las muestras de aceite de oliva a paneles de cata fuera de la región, tal y como se hacía hasta ahora debido a la poca oferta de este servicio en Extremadura.

Esas muestras, remitidas a UNEXCA para su análisis al panel de cata, podrán ser analizadas en función de la necesidad que plantee la almazara. Así se pueden realizar análisis organoléptico para clasificación de aceites de oliva vírgenes, un análisis completo (químico + organoléptico) o análisis organoléptico para orientación hacia el mercado o para la realización de un coupage.

A partir de ahora, y una vez dado el primer paso, el panel se encaminará a obtener el reconocimiento del Ministerio de Agricultura, para lo que será necesario implantar la ISO 17.025 y, como objetivo a largo plazo, se perseguirá el reconocimiento del Consejo Oleícola Internacional (COI).

CÓMO SE CATA UNA MUESTRA

Para analizar un aceite en el panel es preciso disponer de medio litro. La muestra debe llegar perfectamente envasada, y con una identificación clara de su procedencia, que la establecerá la propia almazara (depósito, lote, etc...), así como los datos de la empresa que la remite y de la persona de contacto.

El panel se reúne con una periodicidad de 20 días, por lo que todas las muestras recibidas 3 días antes de la sesión de cata serán analizadas y emitido su correspondiente informe, que se remitirá a la almazara correspondiente.

El método de cata de aceite de oliva a utilizar está regulado bajo normativa, tanto desde la Unión Europea como desde el Consejo Oleícola Internacional, así como las condiciones que deben reunir los catadores, el material a emplear y la sala de cata.

Bajo estas directrices las muestras que llegan para su cata son ofrecidas a los catadores, sin que en ningún momento se conozca la procedencia del aceite, los cuales emiten una valoración en la ficha de cata, que es recogida por el jefe de panel que es el encargado de emitir el informe final del aceite analizado, y de realizar las oportunas recomendaciones.

La cata de aceite además de proporcionar la clasificación de los aceites de oliva virgen, permite obtener una mayor información para la preparación de coupages, u orientar el envasado a un mercado determinado.

¿Cuál es el precio de la cata?

El precio de la cata estará en función de los servicios solicitados al panel:

- Cata de clasificación organoléptica: 50 €/muestra
- Cata de orientación: 60 €/muestra
- Cata para coupage: 70€/cata
- Analítica completa (química + organoléptica)

Luis Durán Solís, nuevo presidente de CEPES Extremadura



La Confederación de Entidades para la Economía Social y Autónomos de Extremadura, CEPES Extremadura, celebró el 13 de diciembre su segundo congreso regional, donde esta organización empresarial mostró la labor desarrollada, los logros alcanzados, y planteó nuevos retos y escenarios de futuro.

Además de ratificar la entrada a la confederación de dos nuevas organizaciones, ORMEX y OPA Extremadura, se eligió al nuevo presidente, Luis Durán Solís, de

UPTA Extremadura, y una nueva Comisión Ejecutiva que trabajará en los siguientes cuatro años.

Esta comisión está constituida por tres vicepresidencias, la de la mujer que ocupa Cristina de Toro, de UNEXCA; la vicepresidencia de economía social asignada a Emilio Simón Amador, de UCETA y la vicepresidencia de autónomos, estando al frente José Cruz, de UPA-UCE. Además, Mario Aza, de AGT es el secretario, Rafael Rodríguez Luengo, de UCOTRANEX, lleva la tesorería, y como vocales José Alberto Hidalgo, de AEXEL, Jesús López, de UCETAEX, Elisa Barrientos de ORMEX y Fernando Segador de OPA Extremadura.

En su intervención como presidente de CEPES Extremadura, Luis Durán agradeció a José Alberto Hidalgo la labor desarrollada en su periodo como presidente de la confederación regional y el lugar en que la ha posicionado. Asimismo ha adquirido el compromiso de ser operativos de modo inmediato y ha planteado llevar a cabo cuestiones prioritarias como es la firma del II Acuerdo de Economía Social en Extremadura y ha planteado el reto y la necesidad de formar parte del diálogo social en Extremadura como interlocutor válido que representa a más del 30% de personas trabajadoras del sector privado en la región.

Su Seguro es su Cooperativa

INSUFESE

Correduría de Seguros



UNEXCA



Teléfono: 954 56-12-55 / 954 56-12-41 / 924 388 688
 E-mail : insufese@faecasevilla.com / unexca@unexca.es
 Autorización de la D.G.S. J-1393
 Constituida Póliza de Responsabilidad Civil

Además también podrá contratar los siguientes seguros :

- √ Multirriesgo del Hogar y Comunidades.
- √ Multirriesgo para Cooperativas y Pymes.
- √ Multirriesgo para Comercios y oficinas.
- √ Productos Financieros.
- √ Asistencia Jurídica.
- √ Transportes.

etc....

La Comisión Europea aprueba una reforma de la OCM que mejorará la competitividad de los vinos europeos

LAS COOPERATIVAS CREEN QUE SE HA PERDIDO UNA OPORTUNIDAD PARA ACABAR CON LOS EXCEDENTES DE VINO DE LA CHAPTALIZACIÓN

Las modificaciones aprobadas por la Comisión Europea en la reforma de la OCM del sector vitivinícola permitirán equilibrar el mercado, supondrán la desaparición progresiva de medidas de intervención del mercado ineficaces y costosas y reorientarán los gastos a medidas más positivas y proactivas que mejorarán la competitividad de los vinos europeos.

Según señala la Comisión, la reforma, que entrará en vigor el 1 de agosto de 2008, prevé una reestructuración rápida del sector por cuanto establece un régimen voluntario de arranque de viñas de tres años de duración para eliminar del mercado los excedentes y el vino poco competitivo.

Además, se eliminarán progresivamente las ayudas a la destilación de crisis y a la destilación de alcohol de boca y con ese dinero, repartido en dotaciones nacionales, se financiarán medidas como la promoción de vinos en mercados de terceros países, innovaciones, o reestructuración y modernización de viñedos y bodegas.

La reforma garantizará también la protección del medio ambiente en la regiones vinícolas, amparará las políticas de calidad tradicionales y asentadas, y simplificará las normas de etiquetado, para beneficio tanto de los productores como de los consumidores.

Las cooperativas, a través de CCAE, se muestran satisfechas con el reconocimiento de las organizaciones de productores (OPVs) en esta reforma de la OCM vitivinícola,

confiando en que el Ministerio les dote de presupuesto suficiente para desarrollar actividades dentro de las medidas del sobre nacional, en especial las medidas destinadas a la mejora de la comercialización, de tal forma que se mejore la competitividad y el liderazgo del sector vitivinícola español y su posición en el mercado internacional.

Sin embargo, las cooperativas creen que se ha perdido una oportunidad de oro de haber conseguido la eliminación de la chaptalización, elemento clave de la propuesta inicial de la Comisión. De esta manera, se ha roto el equilibrio entre los países del norte y del sur, ya que las medidas de gestión de mercado desaparecerán a corto plazo, cuestión ésta que se había respetado en todas las reformas de OCM anteriores.

En cuanto a la liberalización de plantaciones, si bien se aplaza la entrada en vigor hasta 2015, no se ha logrado mantener el sistema de derechos de plantación como elemento de regulación del potencial productivo, lo que supondrá una pérdida importante de patrimonio para los productores y provocará desequilibrios de mercado. Desde las cooperativas confiamos en que en España se mantengan los derechos de plantación para las Denominaciones de Origen.

Por último, aunque se ha conseguido limitar en gran medida el trasvase de fondos a desarrollo rural, las cooperativas insisten en que esos fondos deberán ser empleados en actividades del propio sector vitivinícola.



Derecho Agrario y Cooperativo

Preguntas al abogado

SI TIENES ALGUNA PREGUNTA Y QUIERES UNA
OPINIÓN LEGAL, ESCRIBE A :

Letrado-Asesor Unexca • Apartado de correos 19. 06800 Mérida.
angel.zapata@acorex.es

Las respuestas tienen carácter orientativo y están basadas en disposiciones legales o, en su defecto, en las soluciones que en casos similares se han adoptado en sentencias judiciales, laudos arbitrales, o artículos doctrinales.



He adquirido en contrato privado una finca que todavía no ha sido inscrita en el Registro de la Propiedad. ¿Cómo puedo obtener la primera inscripción registral?

Para obtener la primera inscripción de un bien inmueble puede instarse un expediente de dominio, que es un procedimiento judicial ideado para habilitar de título público de dominio al que no lo tenga, a fin de que pueda justificar la adquisición e inscribir su derecho en el Registro de la Propiedad. La inscripción registral es imprescindible para la constitución de hipotecas y otros derechos reales.

El expediente de dominio se inicia con un escrito describiendo la finca y forma de adquisición - en su caso, mediante contrato privado a su anterior titular-, indicando además quienes son los colindantes. También es preciso y acompañar una certificación del Registro de la Propiedad de que la finca que se pretende inmatricular no figura inscrita y una certificación del Catastro Topográfico Parcelario acreditativa de su estado actual. El Juzgado competente para conocer el expediente de dominio será el del lugar en que radique la finca. Una vez incoado el expediente, deberá dar traslado de la documentación al Fiscal, y mandará citar a la persona de quien la finca procede, si ello es posible, y a los titulares de predios colindantes. Además, por medio de edictos que se fijarán en el tablón de anuncios del propio Juzgado y en el del Ayuntamiento, convocará a las personas ignoradas a quienes pueda perjudicar la inscripción de la finca a su favor, para que dentro de los diez días siguientes puedan alegar lo que a su derecho convenga.

El expediente finaliza con una resolución judicial (Auto) declarando justificado el dominio de la finca, junto con un mandamiento dirigido al Registrador del Propiedad ordenando su inmatriculación y la inscripción a su favor.

Nuestra cooperativa se dedica a la transformación industrial de las producciones agrarias de nuestros socios, y por causa de un corte del suministro eléctrico no avisado hemos sufrido importantes pérdidas de producto. La empresa con la que contratamos el suministro -y a la que abonamos los consumos- declina cualquier tipo de responsabilidad, remitiéndose a la empresa distribuidora propietaria de la red, con la que nosotros no hemos tenido ningún contacto. ¿A quien debemos reclamar por los daños y perjuicios causados?

Con motivo de la liberalización del sector eléctrico se hizo posible contratar el suministro de energía con las distintas empresas comercializadoras; estas empresas se limitan a vender la energía al consumidor, pero al no disponer de instalaciones propias se sirven de las instalaciones de las empresas distribuidoras locales, mediante la suscripción en nombre de sus clientes de contratos de tarifa de acceso a redes.

Es comprensible que ustedes se hayan dirigido en primera instancia a la empresa comercializadora a la que pagan el recibo de electricidad, pero lo cierto es que por mandato expreso de la ley la calidad de suministro es responsabi-

lidad de la empresa distribuidora, como titular de la red y obligada directa a su mantenimiento adecuado.

En concreto, el Real Decreto 1955/2000, de 1 de diciembre, por el que se regulan las actividades de transporte, distribución, comercialización, suministros y procedimientos de autorización de instalaciones de energía eléctrica establece en su artículo 105 párrafo primero que el distribuidor es responsable del cumplimiento de los niveles de calidad en relación con cada uno de los consumidores conectados a sus redes; y, en su párrafo séptimo nos dice que el consumidor afectado por el incumplimiento de la calidad del servicio individual podrá reclamar, en vía civil, la indemnización de los daños y perjuicios que dicho incumplimiento le haya causado.

Además, conforme a reiterada doctrina jurisprudencial, existe una responsabilidad objetiva de ciertas empresas, entre ellas, las de suministro eléctrico, para los casos en que los usuarios hayan sufrido daños por las acciones u omisiones de aquéllas; esto significa que no tendrán que demostrar que la empresa eléctrica ha actuado con culpa o negligencia, bastando con probar la realidad de los perjuicios causados por causa de la interrupción en el suministro.

En nuestra zona es práctica tradicional la utilización para la siembra de cereal de granos de la propia cosecha, para lo cual hay que someterlos a operaciones de acondicionamiento, que desde siempre se han llevado a cabo por asociaciones de agricultores. Recientemente compramos una

maquina para comenzar a prestar dicho servicio en la cooperativa, y al poco recibimos una denuncia por "delito contra la propiedad industrial por comercialización no autorizada de semilla de variedades protegidas". ¿A qué se puede referir esta denuncia?

Existen determinadas variedades vegetales (plantas, semillas, flores ...) que son objeto de protección como obtención vegetal; su obtentor las ha registrado y goza de una serie de derechos sobre las mismas, que impiden todo acto no autorizado que implique su reproducción y venta. Por excepción, el Real Decreto 1709/1997 de 14 de noviembre, permite a las entidades asociativas agrarias realizar las actividades de acondicionamiento de granos, esto es, la limpieza, clasificación, tratamiento y cualquier otra operación necesaria a fin de adecuarlos para ser utilizados por los agricul-

tores asociados en la siembra de sus propias explotaciones. Eso sí, no se permite desviar los granos a otros fines distintos de la siembra por los agricultores en su propia explotación.

En cuanto a la denuncia penal de la que han sido objeto, entiendo que se refiere al apartado primero del artículo 273 del Código Penal, que en la redacción dada por LO 15/2003 de 25 de noviembre define el delito contra la propiedad industrial en los siguientes términos: *Será castigado con la pena de prisión de seis meses a dos años y multa de 12 a 24 meses el que, con fines industriales o comerciales, sin consentimiento del titular de una patente o modelo de utilidad y con conocimiento de su registro, fabrique, importe, posea, utilice, ofrezca o introduzca en el comercio objetos amparados por tales derechos.*

En este contexto, multiplicar una variedad protegida acondicionando grano con objeto de lucrarse vendiéndolo como semilla aprovechando el nombre y derecho ajeno podría considerarse un acto ilícito de piratería, que suele perseguirse a instancias de los obtentores o sus licenciatarios, por cuanto afecta a sus ingresos derivados del cobro de los royalties incluidos en el precio de las semillas certificadas.

Como vemos, lo que se persigue es el negocio de la falsificación, pero es perfectamente lícito la prestación del servicio cooperativo de acondicionamiento de grano, y por el resto de datos aportados con su consulta resulta evidente en su caso que no concurren ninguno de los requisitos para que los hechos denunciados tengan trascendencia penal, pues no existe una variedad concreta y específica ilícitamente reproducida, ni comercialización ilegítima.

ULTIMA NORMATIVA

• ORDEN DE 19 DE DICIEMBRE DE 2007 POR LA QUE SE CONVOCAN AYUDAS AL SECTOR APÍCOLA POR PRIMA DE POLINIZACIÓN.

• ORDEN DE 19 DE DICIEMBRE DE 2007 POR LA QUE SE CONVOCAN AYUDAS PARA MEJORAR LAS CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA APICULTURA.

• ORDEN DE 19 DE DICIEMBRE DE 2007 POR LA QUE SE ESTABLECEN NUEVOS PLAZOS DE PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES DE PAGO 2.º A 5.º AÑO DE LAS AYUDAS AGROAMBIENTALES.

• ORDEN DE 18 DE DICIEMBRE DE 2007 POR LA QUE SE MODIFICA LA ORDEN DE 23 DE ENERO DE 2001, POR LA QUE SE REGULAN LAS NORMAS DE GESTIÓN DEL REGISTRO DE DERECHOS DE REPLANTACIÓN DE VIÑEDOS Y DEL REGISTRO VITÍCOLA COMUNITARIO.

• DECRETO 335/2007, DE 14 DE DICIEMBRE, POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS BASES REGULADORAS Y NORMAS DE APLICACIÓN DEL RÉGIMEN DE AYUDAS A LA MODERNIZACIÓN DE LAS EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS MEDIANTE PLANES DE MEJORA EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EXTREMADURA Y LA PRIMERA CONVOCATORIA DE AYUDAS.

• DECRETO 336/2007, DE 14 DE DICIEMBRE, POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS BASES REGULADORAS Y CONVOCATORIA DE AYUDA A LA PRIMERA FORESTACIÓN DE TIERRAS AGRÍCOLAS EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EXTREMADURA.

• REAL DECRETO 1615/2007, DE 7 DE DICIEMBRE, POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS BASES REGULADORAS PARA LA CONCESIÓN DE LAS SUBVENCIONES PARA FOMENTAR LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DE CALIDAD DE ORIGEN ANIMAL.

• REGLAMENTO (CE) Nº 1522/2007 DE LA COMISIÓN, DE 19 DE DICIEMBRE DE 2007, QUE MODIFICA EL REGLAMENTO (CE) Nº 795/2004, QUE ESTABLECE DISPOSICIONES DE APLICACIÓN DEL RÉGIMEN DE PAGO ÚNICO PREVISTO EN EL REGLAMENTO (CE) Nº 1782/2003 DEL CONSEJO.

• ORDEN DE 5 DE DICIEMBRE DE 2007 SOBRE LA CONVOCATORIA PARA LA APROBACIÓN DE PLANES, REGULADOS POR LA ORDEN DE 11 DE MAYO DE 2001, PARA LA APLICACIÓN DE LA REESTRUCTURACIÓN Y RECONVERSIÓN DEL VIÑEDO EN EXTREMADURA.

• ORDEN DE 5 DE DICIEMBRE DE 2007 POR LA QUE SE DICTAN LAS NORMAS PARA LAS SOLICITUDES Y REQUISITOS EXIGIDOS PARA LA ADQUISICIÓN O CESIÓN DE LOS DERECHOS DE PLANTACIÓN DE

VIÑEDO DE LA RESERVA REGIONAL DE DERECHOS DE PLANTACIÓN DE VIÑEDO DE EXTREMADURA

• DECRETO 337/2007, DE 14 DE DICIEMBRE, POR EL QUE SE REGULAN Y CONVOCAN AYUDAS COMPENSATORIAS A LOS TITULARES DE LAS EXPLOTACIONES DE GANADO OVINO DE EXTREMADURA AFECTADAS POR LA LENGUA AZUL.

• NORMAS DE CALIDAD.- ORDEN APA/3653/2007, DE 13 DE DICIEMBRE, POR LA QUE SE PUBLICAN LOS VALORES DE ÁCIDOS GRASOS APLICABLES A LAS DESIGNACIONES DE ALIMENTACIÓN «BELLOTA» Y «RECEBO», PARA LA CAMPAÑA 2007-2008.

• ORDEN APA/3544/2007, DE 5 DE DICIEMBRE, POR LA QUE SE ESTABLECEN MEDIDAS ESPECÍFICAS DE PROTECCIÓN EN RELACIÓN CON LA LENGUA AZUL.

• DECRETO 322/2007, DE 23 DE NOVIEMBRE, POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS BASES REGULADORAS DE LAS AYUDAS PARA EL FOMENTO DE PLANES TÉCNICOS DE LA CALIDAD Y COMERCIALIZACIÓN DE LA CEREZA EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EXTREMADURA, Y LA CONVOCATORIA ÚNICA DE LAS AYUDAS PARA EL EJERCICIO 2008.

• REAL DECRETO 1543/2007, DE 23 DE NOVIEMBRE, POR EL QUE SE MODIFICA EL REAL DECRETO 16/2006, DE 20 DE ENERO, SOBRE FONDOS Y PROGRAMAS OPERATIVOS DE LAS ORGANIZACIONES DE PRODUCTORES DE FRUTAS Y HORTALIZAS.

• REGLAMENTO (CE) Nº 1234/2007 DEL CONSEJO, DE 22 DE OCTUBRE DE 2007, POR EL QUE SE CREA UNA ORGANIZACIÓN COMÚN DE MERCADOS AGRÍCOLAS Y SE ESTABLECEN DISPOSICIONES ESPECÍFICAS PARA DETERMINADOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS (REGLAMENTO ÚNICO PARA LAS OCM).

• ORDEN APA/3316/2007, DE 12 DE NOVIEMBRE, POR LA QUE SE DESARROLLA EL ARTÍCULO 4 DEL REAL DECRETO-LEY 5/2007, DE 22 DE JUNIO, POR EL QUE SE ADOPTAN MEDIDAS URGENTES PARA REPARAR LOS DAÑOS CAUSADOS POR LAS INUNDACIONES PRODUCIDAS POR LAS TORMENTAS DE LLUVIA, GRANIZO Y VIENTO QUE HAN AFECTADO EN LA SEGUNDA QUINCENA DEL MES DE MAYO DE 2007, A DIVERSAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS.

• DECRETO 319/2007, DE 9 DE NOVIEMBRE, POR EL QUE SE REGULAN LAS AGRUPACIONES DE PRODUCTORES AGRARIOS ECOLÓGICOS (APAES) EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EXTREMADURA.

Santa Lucía del Trampal, un viaje al España visigoda desde Alcuéscar



Situada a escasos kilómetros de Alcuéscar, dentro de la comarca cacereña de la Sierra de Montánchez y en el paraje denominado del Trampal, la Basílica Santa Lucía del Trampal, es uno de los mejores ejemplos de construcción religiosa hispano-visigoda de España y la única que permanece en pie al sur de la península, fijando su construcción hacia el segundo tercio del S.VII.

La iglesia, que fue parte de un monasterio, conserva buena parte de su estructura original, pudiéndose observar aún su nave transversal y su primitiva cabecera. Tiene un cuerpo de tres naves muy estrechas, separadas por pilares que ya no existen, un estrecho pasillo central que comunica con un crucero y tres cabeceras rectangulares.

Llama la atención que esté construida en su totalidad con sillares reutilizados que pertenecieron a otros edificios más antiguos, muchos de ellos con inscripciones de época romana y con inscripciones dedicadas a la diosa indígena anterior a la época romana llamada Ataecina, asimilada posteriormente a las diosas romanas Ceres y Proserpina

Para llegar a la Basílica hispano visigoda de Santa Lucía del Trampal se puede iniciar una ruta senderista de dificultad baja y una longitud de 15 kilómetros, que comienza en la plaza de Alcuéscar, localidad cacereña llena de historia donde aún hoy día se observan casas señoriales sobre las que destacan interesantes escudos.

En esta plaza se encuentra indicada la dirección a tomar para llegar a la basílica. Al salir de Alcuéscar se descubre

la vegetación y el arbolado que estará presente en casi la totalidad del recorrido con inmensos alcornoques, muchos de los cuales muestran sus troncos rojos o pardos por motivos de la tradicional "saca" del corcho tan apreciado en estas tierras.

A los pocos kilómetros y a la derecha se encuentra sobre una pequeña elevación la figura impresionante de la Basílica de Santa Lucía, recientemente restaurada y enclavada en pleno paraje natural. Esta Basílica se debió estar utilizando hasta el siglo XIX, perdiéndose para el culto y arruinándose el edificio, redescubierto en 1980 y posteriormente magníficamente restaurada.

Desde la Basílica se desciende entre alcornoques y a través de algunos cortafuegos hasta las cercanías de la Charca de Valderrey, desde donde se inicia el regreso a Alcuéscar tras salvar las aguas del regato de Navarredondo. En esta zona es fácil observar algunas aves que gustan de pescar durante algunas horas del día sobre las aguas de la charca.

Algo más de un kilómetro después se encuentran nuevos alcornoques, que hay que cruzar y ascender divisando a la izquierda la Sierra Centinela que ya se vio al iniciar esta ruta.

(Texto: Turismo Extremadura)

DIRECCIONES Y TELÉFONOS DE INTERÉS:

Asociación para el Desarrollo Integral Sierra de Montánchez y Tamuja (ADISMONTA)
Teléfono: 927 12 73 18. Fax: 927 12 73 27
www.adismonta.com
adismonta@adismonta.com

Oficina de Turismo de Montánchez
Teléfono: 927 38 02 72

Utilice Gel.

Pruebe la nueva GelSprinter™ para imprimir a color a un bajo coste y una gran velocidad.



GelSprinter

Esta es una llamada de aviso a todos los que buscan resultados de impresión rápidos a un bajo coste. Ricoh está orgullosa de presentar lo más nuevo en impresión a color: la tecnología GelSprinter™. Gracias al revolucionario Liquid Gel™, la nueva serie de impresoras GelSprinter™ satisface las necesidades de las oficinas que imprimen en color a diario. Regálese los beneficios del gel: impresión rápida (a doble cara) - bajo coste de funcionamiento - impresiones duraderas - facilidad de uso. *Crear, compartir y pensar como uno solo.*

COPIADORAS DEL SUROESTE, S.L.

C/ Zaragoza, 19 (Plg. Ind. El prado)
06800 BADAJOZ

Avda. de Paris, 22
10005 Cáceres

Avda. Juan Pereda Pila, 3
06004 Badajoz

902 119 750

RICOH

La Mutua con Mayor Crecimiento



El mayor éxito de AGROMUTUA es, sin duda, la confianza de nuestros asegurados. Un éxito traducido en cifras y en tranquilidad para todos los que trabajamos en el Campo.

- MÁS DE 20 AÑOS DE EXPERIENCIA
- MÁS DE 65.000 ASEGURADOS
- MÁS DE 500 COOPERATIVAS Y ORGANIZACIONES AGRARIAS
- COBERTURA EN MÁS DE 150 LÍNEAS DE SEGURO



Campaña
de contratación

www.agromutua.es

AGROMUTUA

Nuestro Seguro del Campo

SEDE SOCIAL

C/ Pérez Pujol, 5-1º
46002 Valencia
Tel.: 963 530 342
Fax: 963 531 196

OFICINA MURCIA

C/ Matadero Viejo, 6 - Edif. Segura 1º D
30002 Murcia
Tel.: 968 901 410
Fax: 968 901 510