



cooperativas
agro-alimentarias
Extremadura

Número 06 | Octubre 2010
Publicación trimestral
www.cooperativasextremadura.es

II Congreso de cooperativismo agro-alimentario de Extremadura

Olivenza , 27 y 28 de octubre de 2010

El II Congreso del Cooperativismo Agro-alimentario de Extremadura tiene lugar los días 27 y 28 de octubre de 2010 en el antiguo Convento de San Juan de Dios, en la localidad de Olivenza (Badajoz), siendo inaugurado por el presidente de la Junta de Extremadura, Guillermo Fernández Vara. Durante dos días se abordarán en distintas ponencias y mesas redondas temas como el futuro de la Política Agraria Común (PAC) y la situación de la agricultura extremeña, entre otros.



cooperativas
agro-alimentarias
Extremadura

Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura
CUMPLE 20 AÑOS

Tenemos mucho camino recorrido...
pero nos hace ilusión saber que aún nos quedan
por delante muchos años más para continuar avanzando.

**20 años
contigo**



Que 20 años no es nada

Eso dice la canción. Que 20 años no es nada. Quizás no sea así, porque en 20 años hemos alcanzado muchas metas y algún que otro sueño. Pero quizás sí sea así, porque nos queda por delante muchos años más para continuar avanzando.

En el año 1990 se creó la Unión Extremeña de Cooperativas Agrarias (UNEXCA), con el objetivo de tender puentes entre las cooperativas de la región y con la Administración.

Se cumplen 20 años desde aquello, cuando 8 cooperativas apostaron por el proyecto de crear una federación que las aglutinara y que defendiera sus intereses. En este tiempo se ha avanzado de manera muy significativa, hasta el punto de que para las cooperativas la intercooperación es ya algo habitual.

Los pasos que se han dado en estas dos décadas han ido acompañados de su cambio de imagen. Hoy UNEXCA se llama Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura y cuenta con una imagen moderna y comprometida con el medio rural, acorde con la realidad de las cooperativas agroganaderas como empresas que se están adaptando a las exigencias y a los retos del mercado.

Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura figura entre las seis

federaciones a nivel nacional con un mayor volumen de facturación y de número de entidades socias. Aglutina así a 64 cooperativas socias directas, tras la incorporación de siete nuevas cooperativas en los últimos meses de 2009 y primeros de 2010. De este modo, roza la cifra total de 230 cooperativas al contar a las cooperativas de base que forman parte de ellas, lo que supone alrededor de 30.000 agricultores y ganaderos.

A lo largo de estos veinte años de funcionamiento se han ido cumpliendo los objetivos con que se creó y se han ido ampliando progresivamente sus sectoriales de representación y sus departamentos técnicos y de servicios.

Los próximos años serán claves y ahí estaremos para defender lo nuestro, para tener estrategias de futuro, para continuar avanzando en intercooperación, para seguir adaptándonos a las necesidades del mercado, para crecer, para ganar dimensión... para continuar ocupando el lugar que actualmente ocupamos las cooperativas, como empresas agroalimentarias generadoras de empleo y riqueza allí donde estamos que producen y comercializan productos de alta calidad y seguridad alimentaria.

(Extracto del libro Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura, 20 años)

EDITA:
Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura

DEPÓSITO LEGAL:
BA-458-2007

CONSEJO RECTOR:

Presidente:
Matías Sánchez Gómez

Vicepresidente:
Domingo Fernández Sánchez

Secretario:
Manuel Rodríguez Corrales

Tesorero:
Ángel María Prieto Merchán

Vocales:
Marco Antonio Calderón Villalba
Francisco Gajardo Díaz
Bartolomé Martínez Hidalgo
Julio González Ballesteros
Teodoro Caldera Monroy
Casto Prieto López
José María Ramos Lucas
Calixto Gajardo Macías

DIRECCIÓN:
Carmen Moreno Vargas

REDACCIÓN Y COORDINACIÓN:
Blanca Mª Cortés Antequera

CONSEJO ASESOR:
Equipo Técnico de Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura
Lola Aguado, Antonio Aguas,
José Alberto Cuenda, Antonio González,
Jesús González, Susana González,
José Javier Herrero, José Antonio Paz,
Mª Paz Perdigón, Antonio Rubio,
Emilio de Torres

DISEÑO E IMPRESIÓN:
GráfíPrim Artes Gráficas

FOTOGRAFÍA:
Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura

>> 6



>> 14<<



24<<



>> 30



34<<



Tomates del Guadiana pone en marcha un proyecto único al fabricar productos enriquecidos con licopeno 6

Lana extremeña en prendas tejidas artesanalmente a través de un proyecto con vocación social 8

Monte Porrino comienza a exportar sus productos a varios países europeos 11

Tomcoex, una iniciativa cooperativa de proyección internacional 13

Seis cooperativas agroalimentarias extremeñas se encuentran entre las 100 principales del país 18

El plato 'Sabores con Cabrito' gana el I Concurso Gastronómico de Productos Cooperativos de Extremadura 20

Las cooperativas extremeñas reciben la Medalla de Extremadura 24

Diez derroteros cooperativos muestran la calidad de los productos que elaboran las cooperativas extremeñas 26

Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura valora positivamente la campaña oficial contra la pudenda del arroz 29

La vendimia en Extremadura finaliza con más vino y más incógnitas 33

Cooperativas Agro-Alimentarias y ENESA continúan trabajando en la mejora del Seguro de rendimientos de olivar 34

Capriex transforma parte de su producción de leche de cabra y saca a la venta tres tipos de quesos

Fresco, semicurado y curado en distintos formatos, que la cooperativa está introduciendo ya en distintos mercados

Capriex, la cooperativa de ganaderos extremeños de caprino, ha sacado a la venta recientemente tres tipos de queso de leche de cabra, con los que transforma parte de su producción de leche, dando una salida más al sector del caprino y llegando de forma directa al consumidor.

Esta cooperativa cuenta con una producción de leche de 300.000 litros mensuales, de los cuales 40.000 litros se destinan a la elaboración de quesos, si bien el objetivo es llegar a la transformación de la totalidad de la producción, para lo que Capriex está trabajando en la ampliación de su mercado.

Esa transformación además hace la propia cooperativa, con lo que ello supone, no sólo en calidad y seguridad alimentaria, sino también en fijación de la riqueza en la zona de Fuentes de León, que es la localidad donde se ubica esta cooperativa.

Los tres tipos de queso que se producen son fresco, semicurado y curado. El primero en salir al mercado fue el queso fresco, en un formato de 400 gramos, seguido, ya a finales del mes de septiembre, de los quesos curados y semicurados.

Estos últimos se comercializan en diferentes formatos, desde quesos de 400 gramos y de un kilo hasta en cuña en formato redondo.

Capriex ha apostado de forma decidida por este proyecto, que

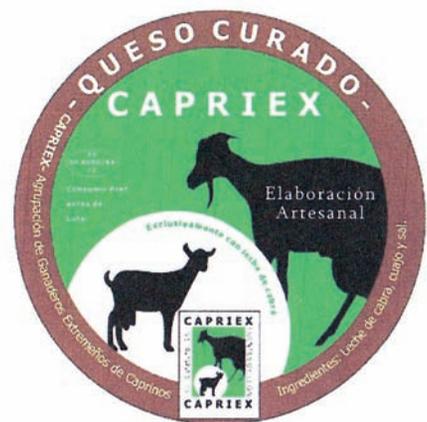
comenzó con pasos firmes en materia de comercialización, toda vez que la cooperativa tenía ya cerrados convenios de venta con diversos clientes, sin estar siquiera a la venta algunos tipos de quesos, como eran el curado y semicurado.

Así, la cooperativa se ha planteado transformar en un plazo de 5 años la totalidad de su producción de leche de cabra, para lo que está trabajando en introducir sus quesos en distintos mercados del país, como Cataluña y Mallorca.

Igualmente, Capriex está apostando también por la comercialización de los quesos de cabra en Portugal, que es donde tiene además su mayor venta de cabritos.

Para todo ello, ha previsto una campaña de promoción y marketing, que se acompañará además de diversos actos como jornadas de conocimiento y degustaciones de productos en colegios y residencias de mayores.

La cooperativa Capriex, que nació en julio de 2007, se constituyó a partir de las inquietudes de un grupo de cabreros que creían conveniente la unión y la formación de una asociación creada por y para cabreros que defendiera sus intereses y fomentara la rentabilidad y profesionalidad de este sector.



 Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura

Tomates del Guadiana pone en marcha un proyecto único al fabricar productos enriquecidos con licopeno

Comercializa aceite de oliva con licopeno, el pigmento del tomate, que tiene propiedades antioxidantes

La industria cooperativa Tomates del Guadiana ha puesto en marcha una nueva planta en Medellín (Badajoz) para la elaboración de productos enriquecidos con licopeno, desarrollando así un proyecto pionero y único en el mundo.

El licopeno es un pigmento vegetal, responsable del color rojo o anaranjado que presentan algunas frutas y verduras, siendo el tomate uno de los alimentos más

ricos en esta sustancia. Además, tiene unas propiedades saludables y nutricionales únicas, siendo uno de los más potentes antioxidantes conocido en la naturaleza con propiedades muy beneficiosas.

El aceite de oliva virgen extra enriquecido con licopeno, que la cooperativa Tomates del Guadiana comercializará a través de la marca 'Degste', es el primero de este tipo de productos que sale de esta nueva planta.

Una planta que, como destacó en su inauguración el presidente de Tomates del Guadiana, Domingo Fernández, ha supuesto para la cooperativa una inversión de tres millones de euros y la creación de una línea de embotellado con capacidad para producir 24.000 unidades diarias de aceite rico en licopeno.

Fernández subrayó además que el proyecto se inició en el año 2005 y que ha sido el resultado de un





proceso de investigación y desarrollo tecnológico realizado íntegramente en Extremadura, toda vez que la cooperativa Tomates del Guadiana lo ha promovido y la Universidad de Extremadura lo ha desarrollando, contando con una patente internacional para la extracción del licopeno sin utilizar ningún disolvente químico ni contaminar el medio ambiente.

Con todo ello, Extremadura se convierte en pionera en la obtención del licopeno para el enriquecimiento de alimentos.

La inauguración de la planta estuvo a cargo del presidente de la Junta de Extremadura, Guillermo Fernández Vara, quien destacó que con ella "el tomate extremeño es hoy un producto que se pone en valor no sólo como alimento sino como instrumento de salud" y ha añadido que permitirá "vivir más y mejor".

Fernández Vara reconoció el arrojo y el trabajo de los agricultores integrados en Tomates del Guadiana como el ejemplo del "camino que tenemos que seguir" y reiteró su defensa a la agricultura y la necesidad de su puesta en valor por lo que representa, no solo en términos productivos y económicos, sino de cara a afrontar el reto medioambiental.

Según dijo, la puesta en marcha de la planta de obtención de licopeno representa un "paso muy importante en los objetivos que nos hemos marcado" y ha recordado que el hecho de que Extremadura sea referencia nacional por su tomate, tiene que servir para impulsar los retos de la agricultura, estos son el mantenimiento de los estándares de calidad y seguridad alimentaria y la transferencia a la agricultura de los procesos de transformación, investigación e innovación.

Aceite de oliva con licopeno

El aceite de oliva virgen extra, enriquecido con licopeno de tomate, aúna los beneficios de estos dos grandes pilares de la dieta mediterránea, dándonos la oportunidad de llevar, de forma sencilla todos sus beneficios a nuestra mesa.

Al igual que el aceite de oliva virgen extra, el aceite virgen extra con licopeno puede utilizarse en todo tipo de recetas: ensaladas, salsa, guisos, aperitivos, comida infantil, pastelería o simplemente untado en pan.

Cuando se come tomate fresco sólo se asimila una pequeña cantidad de licopeno (apenas el 1%). Sin embargo diluido en aceite puede asimilarse casi en su totalidad, con los beneficios que ello conlleva, al ser un fuerte antioxidante.



Lana extremeña en prendas tejidas artesanalmente a través de un proyecto con vocación social

Las cooperativas Comercial Ovinos y Teixidors ponen en marcha esta iniciativa de cara a la campaña de Navidad

La cooperativa extremeña Comercial Ovinos, sita en Villanueva de la Serena (Badajoz), ha puesto en marcha una acción de intercooperación con la cooperativa catalana Teixidors con el objetivo de promocionar la lana extremeña.

Comercial Ovinos es la única cooperativa de España dedicada a la transformación y comercialización de lana, con un potencial productivo que asciende a los 2,5 millones de kilos de lana. Representa una gran ventaja, y es que la cooperativa controla en todo momento el proceso de producción, transformación y comercialización de lanas, ya que ofrece a sus socios el servicio de esquila de las ovejas y la recogida de la lana en su explotación y envasado de la misma, pasando después a clasificar las lanas y a comercializarlas en sucio, tipificadas, lavadas o peinadas.

Y Teixidors es una cooperativa dedicada a la elaboración de tejidos artesanos, para lo que forma a personas con discapacidad intelectual en el arte de tejer a mano con el objetivo de conseguir su integración social y laboral, desde la economía social y el compromiso de generar bienestar.

El proyecto en el que trabajan ambas cooperativas consiste en el diseño de mantas y bufandas que elaborarán manualmente trabajadores discapacitados físicos y psíquicos que trabajan en Teixidors con la lana merino procedente de la



Comarca de la Serena, en Badajoz, que les suministrará Comercial Ovinos, cumpliendo así el objetivo de promocionar su materia prima y colaborando con un proyecto con clara vocación social como es el de la cooperativa catalana.

Teixidors acoge personas con dificultades de aprendizaje, dándoles soporte y creando para ellas un trabajo especializado e integrador, el de tejedor manual. El bienestar que procura la cooperativa afecta también al consumidor, satisfaciendo su demanda de un producto singular de calidad excepcional y hecho a mano. Un proyecto que parte de una idea original, según como insólita: la integración por medio del trabajo con telares

manuales, que adquiere la forma organizativa de una cooperativa. Además de una cooperativa dedicada a la elaboración de tejidos artesanales

Estatutariamente se define como cooperativa sin ánimo de lucro. Aunque la estructura de cooperativa fue inducida por la institución que apoyó inicialmente el proyecto, en la actualidad refleja el carácter participativo y el compromiso personal de cada persona en el proyecto.

Iniciada en 1983 por Marta Ribas (trabajadora social especializada en psiquiatría) y Juan Ruiz (ingeniero técnico en electrónica y textil), es una cooperativa de iniciativa social.





Teixidors partió de cero: desde la construcción de los telares de madera, a la utilización de maquinaria recuperada (de principios del siglo pasado) proveniente de desguace; hasta la formación del personal, la creación del producto y el desarrollo de la estructura comercial.

Al fabricar ellos mismos los telares de madera, la cooperativa cuenta también con un taller de carpintería para construir y reparar los telares a medida que se van necesitando, lo que les ha permitido incorporar las mejoras obtenidas fruto de la experiencia. En total disponen de veintidós telares.

El resultado

Para obtener un buen producto es necesario contar con una buena materia prima: a unas fibras de buena calidad les ha de acompañar

un buen proceso de hilatura. En las lanas, y en general todas las fibras de origen animal, es determinante la raza, la edad, los cuidados durante el crecimiento de la fibra, el esquila, la clasificación...

Ahí es donde entra en escena Comercial Ovinos, que proveerá de lana merino procedente de la Comarca de la Serena a esta cooperativa, donde se fabricarán mantas y bufandas, que se pondrán a la venta de cara a la próxima campaña de Navidad.

El objetivo es que estos productos destaquen por la calidad y nobleza de su composición, así como por las técnicas artesanales utilizadas en el proceso de tejido y acabado, siempre respetuosas con el medio ambiente.

El resultado final son piezas de una singular belleza tal como se expresa en la etiqueta, que acompa-

ñará a cualquiera de estos productos.

Teixidors

Teixidors cuenta en sus instalaciones con una zona 'Show Room' para exponer los productos para la venta al mayor y profesionales, y otra zona dedicada a la venta al público de los productos de catálogo y restos de temporadas anteriores (outlet) y los procedentes de taras o que no superan el control de calidad.

Junto a ello hay además un área social y un taller y taller y almacén de hilados. Todo, con 43 trabajadores, de los cuales 33 tienen discapacidad intelectual.

Avalado por diversos reconocimientos, el trabajo de Teixidors basa su éxito en distintos factores, como son calidad del producto, ser un proyecto de economía social y porque todos los procesos responden a criterios de sostenibilidad: tejido a mano, lavado sostenible, incorporación creciente de materias primas orgánicas, con trazabilidad.

Respecto a las perspectivas, el crecimiento esta condicionado por la consolidación comercial en Europa. La línea de futuro es la apertura del taller a la actividad pedagógica para escolares y estudiantes en general y terapéutica para todo tipo de discapacidades y personas interesadas.

 Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura

Acorex comienza los trabajos de construcción de la primera fábrica en Extremadura de fertilizantes NPK

La industria, que usará una novedosa tecnología de compactación, cuenta con una inversión de 10 millones de euros y contribuirá a mejorar la renta del agricultor al ahorrar costos de fertilización

La cooperativa extremeña Acorex ha comenzado los trabajos de movimiento de tierras para preparar los terrenos en los que construirá la empresa Fertilizantes Compactados de Extremadura SL (Fercoex), que se dedicará a la fabricación de fertilizantes NPK mediante la novedosa tecnología de compactación, utilizando materias primas de alta calidad y que no genera contaminación alguna.

Este movimiento de tierras son los primeros trabajos de una industria que, impulsada por Acorex, será la segunda de este tipo que se instala en España y la primera y única en Extremadura, estando prevista la terminación de las obras y puesta en marcha para el próximo otoño de 2011.

La importancia de esta fábrica viene dada porque el uso de estos fertilizantes contribuirá a mejorar la renta del agricultor como consecuencias de un ahorro en el costo de la fertilización y a su vez una mejora en el comportamiento productivo de los cultivos derivada de una mejor fertilización de estos, pues se fabricarán fórmulas acordes a las necesidades de cada cultivo y tipo de suelo.

La iniciativa cuenta con una inversión de 10 millones de euros y en él también participan empresas de DFGrupo y la Corporación Empresarial de Extremadura. Esta fábrica se ubicará en la localidad pacense de Talavera la Real, donde ocupará una parcela de 32.280

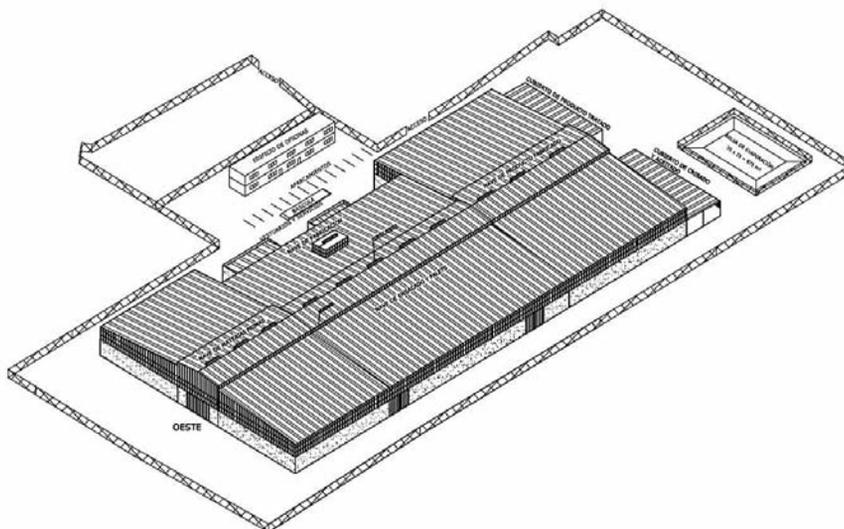
metros cuadrados, 16.000 de los cuales serán construidos.

El proyecto dará empleo directo a 22 trabajadores, mientras que indirectamente el sector servicios de la zona se verá muy favorecido, ya que acogerá entre 7.000 y 8.000 camiones anuales, necesarios para el movimiento de la materia prima y el producto terminado. Asimismo, contribuirá a mantener un importante número de puestos de trabajo del sector de la construcción durante el período de ejecución de las obras.

Desde Fertilizantes Compactados de Extremadura SL se proveerá prin-

cialmente al mercado que habitualmente es del ámbito de actuación de los socios promotores y contará con una producción de 90.000 toneladas al año, según las primeras estimaciones. Así, desde Fercoex se atenderán los mercados de Extremadura, Portugal y Andalucía.

Al mismo tiempo, con este proyecto se ha contribuido a la urbanización de un nuevo polígono industrial que engloba a parcelas propiedad de la Sociedad Cooperativa Aldea del Conde, facilitando con ello sus aspiraciones de futuras inversiones.



Monte Porrino comienza a exportar sus productos a varios países europeos

Centra sus esfuerzos en los productos ibéricos deshuesados y loncheados, que tienen mayor acogida en el mercado internacional

La cooperativa Monte Porrino, ubicada en Salvaleón (Badajoz), ha comenzado a exportar sus productos, estableciendo diversos contactos con clientes en Francia e Italia y vendiendo ya en Portugal, cumpliendo así su objetivo de cubrir más mercado que, hasta el momento, era únicamente nacional.

Monte Porrino dio los primeros pasos para exportar durante el año pasado, para lo que se sirvió del escaparate que ofrecía la feria Alimentaria, celebrada en Barcelona, donde la cooperativa pudo establecer diversos contactos comerciales con Francia e Italia.

Ahora, la cooperativa tiene en proyecto acogerse a través de Fomento de Mercados al Plan Pymes para apostar aún más por la exportación, tras recibir ya diversos cursos con los que formarse en esta materia.

Monte Porrino ha empezado así a exportar poco a poco sus productos, reconociendo la necesidad de hacerlos llegar más allá de nuestras fronteras, a pesar de las dificultades iniciales con las que se ha encontrado la cooperativa.

Unas dificultades que la cooperativa ha salvado en dos sentidos. Por un lado, capacitándose profesionalmente para, por ejemplo, suplir las dificultades de traducir a otros idiomas determinados términos del etiquetado de los productos. Y, por otro lado, diversificando su producción,

toda vez que productos como el jamón o la paleta no tienen en el mercado internacional la misma acogida que en España, por la cultura que hay en torno al jamón, y sin embargo sí son bien recibidos los productos ibéricos deshuesados y loncheados, donde Monte Porrino está centrando actualmente todos sus esfuerzos.

La cooperativa

Monte Porrino es una sociedad cooperativa agroalimentaria que concentra todo el proceso desde la cría del cerdo en el campo hasta la elaboración de los productos ibéricos y transforma anualmente 12.000 cerdos ibéricos, siempre en función de cómo se dé la campaña.

Los productos de Monte Porrino están acogidos a la Norma de

Calidad del Jamón Ibérico, Paleta Ibérica y la Caña de Lomo Ibérico elaborados en España, siguiendo un estricto control de su trazabilidad y amparados por la Denominación de Origen de la Dehesa de Extremadura, garantizando así al consumidor la autenticidad de los mismos.

Estos productos son lomos y lomitos, uno de los más renombrados productos de la chacinería; morcones ibéricos, fieles a la tradición y siguiendo un proceso de curación lento y natural; chorizos y salchichones, con un característico color y un sabor inconfundible; paletas ibéricas, con un corte y sabor excelente, reflejo del proceso de curación natural; y jamones ibéricos, con aromas y sensaciones del más alto nivel gastronómico.



 Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura

Acenorca compra una bodega cooperativa y diversifica su negocio alimentario

Con ello, garantiza además el mantenimiento del sector vitivinícola en el norte de Extremadura

Acenorca ha adquirido las instalaciones de la Sociedad Cooperativa Vinos Sierra de Gata para garantizar el mantenimiento del sector vitivinícola en el norte de Extremadura. Según los contenidos del acuerdo, que ya es firme, Acenorca compra el activo de la sociedad y pasa a ser propietaria de todas las instalaciones de la cooperativa vitivinícola, que se integrará en la sociedad aceitunera como cooperativa de base, mientras que las existencias de vino en bodega quedarán en poder de los socios. Quedan excluidas del acuerdo las deudas anteriores que pudiera mantener la sociedad cooperativa con sus asociados.

Este compromiso fue aprobado por los cooperativistas de la sociedad Vinos Sierra de Gata en una asamblea general celebrada el pasado 10 de julio, mientras que Acenorca dio su aprobación el 10 de agosto.

A partir de ahora, Acenorca se convierte en el administrador de la cooperativa vitivinícola merced a un acuerdo similar al suscrito en el año 1998 con la Cooperativa San Dámaso de Valverde del Fresno que permitió la compra de una almazara para la extracción de aceite que moltura anualmente unos 5 millones de kilogramos de aceituna.

Los detalles económicos de la operación no han sido cerrados defi-

nitivamente y se encuentran pendientes de algunos flecos. No obstante, Acenorca ha informado que para hacer frente a su coste, la sociedad cooperativa se acogerá a las ayudas contempladas en el Decreto 176/2010, de 30 de julio por el que se establecen las bases reguladoras y la convocatoria única de subvenciones para proyectos de expansión o concentración de las cooperativas agrícolas.

El presidente de Acenorca, Casto Prieto, explicó que este es el mejor acuerdo posible para ambas partes y se mostró convencido de que, bajo la tutela de Acenorca, la Sociedad Cooperativa Vinos Sierra de Gata podrá afrontar con garantías de futuro su permanencia en el sector. Acenorca pondrá a disposición de la cooperativa vitivinícola sus canales comerciales dentro y fuera de España y convocará en los próximos días a los asociados a una asamblea para planificar la próxima campaña de recolección de uva en el norte de Extremadura.

El principal activo de la cooperativa adquirida por Acenorca es una nave de 1.250 metros cuadrados ubicada en el kilómetro 44 de la carretera de Valverde del Fresno a Hervás, en el término municipal de

Villabuenas de Gata (Cáceres). Estas instalaciones fueron construidas hace una década y se invirtieron, aproximadamente, 1,2 millones de euros.

Con la adquisición de la Sociedad Cooperativa Vinos Sierra de Gata, Acenorca diversifica su negocio alimentario, centrado hasta ahora, sobre todo, en la fabricación de aceitunas y en la elaboración de aceites.

Acenorca exporta aceitunas extremeñas a 25 países de todo el mundo. La aceituna negra cacereña es un producto muy demandado, especialmente en los países del Este, donde existe una alta demanda de esta variedad que, una vez oxidada, es deshuesada y troceada en rodajas. En el año 2007 fue inaugurada su nueva fábrica en Montehermoso, que tiene capacidad para transformar 25 millones de kilogramos de aceitunas cada año.



Tomcoex, una iniciativa cooperativa de proyección internacional

Fabrica de derivados de tomate y salsas para cerrar el ciclo productivo del tomate en Extremadura

Tomate frito, triturado y Ketchup son las salsas derivadas del tomate que fabrica, transforma y envasa la industria Tomcoex, una iniciativa cooperativa de Acorex, que participa en el proyecto junto a SOFIEX y otros socios y que viene a cerrar el ciclo productivo del tomate en Extremadura.

Tomcoex, que está ubicada en Miajadas junto a Tomates de Miajadas (Tomix), elabora productos derivados del tomate, tanto tomate frito como triturado, así como ketchup, en distintos formatos: lata, brik y botella de plástico. Tiene una capacidad para producir 100 millones de envases al año, lo que denota sus posibilidades para una proyección nacional e internacional.

Esta fuerte perspectiva que tiene Tomcoex se refleja tanto en sus previsiones de producción, como en sus planes de futuro, puesto que "la aspiración es completar la gama de salsas que demanda el mercado y ser proveedor habitual de las grandes cadenas de distribución", afirma el director de Tomcoex, Manuel Muñoz.

Las expectativas de expansión y crecimiento en mercado se basan en la calidad los productos elaborados y la competitividad que puede ofrecer. Se deja ver también en sus instalaciones, amplias y diáfanas, pensadas para incrementar la capacidad de producción, reflejo de la magnitud de esta industria y de su proyección.

No en vano, Tomcoex está instalada en una parcela de 90.000 metros cuadrados, de los cuales 22.000 son construidos en edificios de factoría y almacén. Además, cuenta con maquinaria e instalaciones de última generación, acorde con las mayores exigencias actuales, para este tipo de industrias.

El proceso

La nota fuerte de esta industria de iniciativa cooperativa, es que puede llevar a cabo la fabricación de salsas derivadas del tomate no sólo durante la campaña, que es cuando elabora la mayor parte de su producción de tomate triturado, sino también durante el resto del año, permitiendo dar continuidad a la producción y responder a las necesidades de los clientes.

Durante la campaña, el tomate fresco es suministrado directamente por Tomix mediante un amplio sistema de canalización, para después cocinar, esterilizar y envasar las salsas de tomate.

El resto del año se produce con tomate concentrado, pudiendo elaborar el resto de variedades de tomate frito y salas (ketchup).

En resumen, TOMCOEX es una iniciativa clave para cerrar el ciclo productivo del tomate. Tanto la primera como la segunda transformación, se potencian en manos del sector cooperativo, lo que supone un nuevo impulso para el desarrollo de este sector.



Las cooperativas ganaderas extremeñas se reúnen para avanzar en integración

Representantes de unas 40 cooperativas ganaderas de Extremadura participaron en una reunión, en el marco del Salón del Ovino de Castuera, con el objetivo de avanzar en materia de integración cooperativa como una de las herramientas importantes para paliar la crisis del ovino.

Esta integración lograría aunar esfuerzos encaminados a obtener una mayor concentración y tipificación de la producción extremeña y a llevar a cabo acciones conjuntas en cuanto a transformación y comercialización.

Así lo subrayaron los ponentes de la charla enmarcada en esta reunión.

El consejero de Agricultura, Juan María Vázquez, abordó la situación del sector y manifestó la importancia de la integración cooperativa, destacando el gran avance registrado en este sentido en Extremadura con el apoyo de las ayudas estatales.

Por su parte el Jefe de Promoción Cooperativa, Fermín López, hizo también un repaso exhaustivo y numérico de la situación de las cooperativas ganaderas de Extremadura de cara al nuevo periodo de la PAC.

Algo que también abordó el presidente de la Sectorial del Ovino-Caprino de Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura, Marco Calderón, quien además expresó la

importancia de la integración cooperativa, que calificó como imprescindible, señalando que el futuro pasa por unirse.

Calderón hizo también alusión a la situación de las cooperativas extremeñas y la posición en la que se encuentran de cara a la nueva PAC, pasando después a presentar la Interprofesional de Ovino de Carne, sobre la que destacó la labor que representa a nivel sectorial al reunir a productores e industriales y los proyectos en los que está inmersa, como es el reconocimiento de la extensión de norma.



Oviso saca al mercado fiambre de cordero loncheado

Se comercializará a finales de este año y en dos variedades:
ahumado y marinado

La cooperativa Oviso, de Villanueva de la Serena, ha desarrollado un nuevo producto a partir de derivados del ovino con el que dar mayor salida a este sector.

Se trata de fiambre de cordero, que Oviso saca al mercado ya loncheado y en dos variedades: ahumado y marinado, con la principal ventaja de que es un producto fácil de preparar manteniendo todas las ventajas saludables y de sabor del cordero.

De este modo, Oviso afronta el reto con el que se encuentran ahora las cooperativas en materia de comercialización y apuesta, para ello, por la cocina.

Así, pasa además de la comercialización en canal de cordero a productos de cuarta y quinta gama, destinados a un mercado cambiante con un consumidor que adquiere cada vez más productos ya preparados.

La previsión de la cooperativa Oviso es que estos productos loncheados de fiambre de cordero comiencen a comercializarse a finales de año.



LOPEZ // CASANA S.L

CORREDURÍA DE SEGUROS N° J-1847

SEGUROS de: **Coches**
Tractores
Hogar
Accidentes
Empresas

Precios ESPECIALES
para
COOPERATIVAS Y SOCIOS

Avda.Lusitania 84 -1º C Tfno.: 924 30 13 52 Mvl.: 660 48 56 58 Fax.: 924 30 16 46 06800 MÉRIDA
E-mail: correduria@lopezcasana.es



 Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura

Cooperativas de la región ponen en marcha secaderos comunitario de tabaco

Pretenden ayudar a hacer más competitivo el cultivo de tabaco y que pueda seguir siendo la forma de vida de la zona

Varias cooperativas tabaqueras extremeñas han puesto en marcha durante esta campaña diversas baterías de secaderos comunitarios de tabaco, dentro del plan de ayudas a la reestructuración del sector y a través de los fondos destinados en la convocatoria de 2010 del Decreto 83/2010, de 26 de marzo, que establece las bases reguladoras y normas de aplicación para la concesión de las ayudas a las inversiones que se realicen en plantas de curado de tabaco que utilicen energías renovables, y siempre con el objetivo de hacer más competitiva la producción de tabaco de cara al futuro.

Este objetivo se afianza aún más al tener en cuenta el breve espacio de tiempo en que se han puesto en marcha estas iniciativas, que se incrementarán próximamente al proyectar otras cooperativas realizar también estas plantas de secado en común de tabaco.

Todo ello, responde a la confianza que tiene el sector tabaquero en hacer competitivo el cultivo del tabaco y que pueda seguir siendo la forma de vida de la zona, especialmente ante esta primera cosecha en la que todo depende del precio que pague la industria por el tabaco, ya que no se recibirán ayudas directas

como las conocidas hasta ahora a la producción.

Entre los proyectos destacan el liderado por la cooperativa Unagri, sita en Riobobos (Cáceres), que como socia de la Agrupación de Productores Acotex, ha llevado a cabo con una planta de 36 secaderos para tabaco virginia.

Según las estimaciones de esta cooperativa, cada vez que se llene un secadero, dará una producción de tabaco seco de unos 1.400 kilos. Así, la planta tendrá una capacidad de producción de entre 450.000 y 500.000 kilos de tabaco virginia seco.



Tres cooperativas extremeñas optan a los Premios a la Cooperativa Socialmente Responsable

Están convocados por Cooperativas Agro-alimentarias en tres categorías: Social, Económica y Medioambiental

Tres cooperativas extremeñas han presentado su candidatura a los Premios a la Cooperativa Socialmente Responsable, que convoca Cooperativas Agro-alimentarias como continuación de los trabajos desarrollados durante los últimos años, en colaboración con las Federaciones regionales, para promover la Responsabilidad Social Empresarial.

Las cooperativas extremeñas que optan a estos premios, que cuentan con tres categorías Social, Económica y Medioambiental, son Comercial Ovinos, Cooperativa Nuestra Señora del Pradillo y Cooperativa Nuestra Señora de Perales.

En concreto, se trata de una iniciativa desarrollada en colaboración

con el Ministerio de Trabajo y su Subdirección de Responsabilidad Social Empresarial, con quien Cooperativas Agro-alimentarias ya colaboró el año pasado en una plan piloto de diagnóstico de la RSE en varias cooperativas. Los resultados fueron muy positivos y mostraron cómo el uso de herramientas estándares de RSE puede ayudar a resaltar, e incluso cuantificar, los esfuerzos "intangibles" que las cooperativas están realizando en beneficio de su entorno social tanto en su vertiente económica, medioambiental como de acción social.

Este año, Cooperativas Agro-alimentarias quiere incidir en la comunicación hacia la sociedad de todos estos aspectos, por lo que considera que este premio puede ser una buena iniciativa en este sentido,

estrategia que cuenta con el apoyo del Ministerio de Trabajo.

La entrega del premio se celebrará en noviembre y tendrá tres categorías, que se corresponden a cada una de los alcances de la RSE, ámbito medioambiental, social y económico. Por lo tanto, habrá tres cooperativas premiadas en el año 2010, aunque el jurado se reservará la opción de emitir un accésit adicional.

El jurado se compondrá de personas relevantes por su implicación con el cooperativismo, o con la Responsabilidad Social Empresarial, pertenecientes a los Ministerios de Trabajo, Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, La Confederación Española de Asociaciones de la Economía Social (CEPES), Cooperativas Agro-alimentarias, expertos independientes en la RSE, prensa especializada, etc..

El premio consistirá en una campaña de comunicación sobre la cooperativa y las actividades por las que habrá sido premiada, intentando el mayor impacto en prensa generalista y especializada, tanto del sector agroalimentario como de la responsabilidad cooperativa.



Seis cooperativas agroalimentarias extremeñas se encuentran entre las 100 principales del país

Son Acorex, Acopaex, Casat, Agrupación Valle del Jerte, Viñaoliva y Oviso

Seis cooperativas agroalimentarias de la región, socias de Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura, se encuentran entre las 100 principales cooperativas del país, según los datos del Informe de la Economía Social en España 2009-2010 realizado por la Confederación de Empresarial Española de la Economía Social (CEPES).

Este informe, que establece un ranking de empresas a partir de los datos de empleo y facturación en 2009, viene a reflejar que las empresas extremeñas continúan ocupando importantes puestos en el marco de la Economía Social española.

En el caso de las cooperativas, el ranking incluye a 464 cooperativas de todo país, de las cuales 33 son extremeñas, lo que se traduce en el 7% del total. De ellas 19 son cooperativas agroalimentarias extremeñas y seis están registradas entre las cien con mejores resultados de facturación del país.

Acorex encabeza el ranking de cooperativas de Economía Social extremeñas y ocupa el puesto décimotercero dentro del ranking nacional. La cooperativa agroalimentaria Acopaex ocupa el puesto 51, seguida de Casat, en el puesto 73, y la Agrupación Valle del Jerte, que ostenta el puesto 81, mientras que Viñaoliva y Oviso se encuentran en

los puestos 88 y 100 respectivamente.

Entre estas seis cooperativas dan empleo a 500 personas y facturaron el año pasado casi 496 millones de euros.

Junto a ellas se encuentran otras cooperativas en este ranking, que son Copreca, Cooprado, Tomates del Guadiana, Tomates de Miajadas, Pronat, Acoexa, Acenorca, Tomalia, La Unidad, Extremeña de Arroces, Acoba, Sumifrut y Coex.

El presidente de CEPES Extremadura, José Alberto Hidalgo, ha valorado de forma positiva estos datos, resaltando que no sólo constatan que en la comunidad autónoma existen "potentes" empresas de Economía Social, grandes cooperativas y sociedades laborales de sectores muy diversos que tienen una relevancia "incuestionable" dentro de la economía española, sino también que la Economía Social extremeña en general goza últimamente de "muy buena salud".

En este sentido, ha recordado que los datos relativos al índice de trabajadores empleados en empresas de Economía Social extremeñas experimentaron un repunte al alza en el primer semestre del presente año 2010 que no se experimentaba desde el año 2003. De este modo, se pasó de los 7.986 trabajadores de Economía Social a finales del

pasado 2009 a los 10.555 registrados hasta el 30 de junio de 2010.

Hidalgo ha asegurado además que la Economía Social extremeña está en un "buen estado" porque "a pesar de la difícil situación económica en que se encuentra el país los extremeños no están dudando en arriesgarse y poner en marcha sus ideas de negocio, apostando por las fórmulas de la Economía Social y el Autoempleo".

Economía social

Y es que somos otra forma de hacer empresa: primamos las personas por encima del capital, fomentamos la participación y tenemos la solidaridad y la responsabilidad social como bases capitales de nuestra política empresarial. Por ello nos denominamos empresas de Economía social. Somos las cooperativas, las fundaciones y sociedades laborales, los centros especiales de empleo... somos quienes están manteniendo y creando empleo, aun con la situación económica actual, somos empresas con una fuerte dimensión social y somos, en definitiva, una parte importante en el nuevo modelo económico que necesita España..

Por todo ello, es tan importante el reconocimiento que supone la aprobación del proyecto de Ley de Economía Social. Un reconocimien-



to a nivel de una ley específica, que nos dará visibilidad y que regulará diferentes aspectos enmarcados en la denominación 'economía social'. Un importante reconocimiento institucional, económico y social.

Se trata además de un proyecto de ley que marca un precedente legislativo no sólo en España sino en toda Europa. Porque con esta ley, España se convertirá en el único país europeo que tiene una legislación específica de economía social. Y esto será a finales de este año, que es cuando está prevista su aprobación definitiva en el Parlamento, después de que le diera luz verde el Consejo de Ministros.

Esta situación única, junto al importante reconocimiento que supone por parte de la Administración y de la sociedad, hace que el sector se sienta más que satisfecho con esta Ley, que nos da voz y que viene a reconocer un modelo de empresa participativo, responsable y generador de cohesión social, valores innatos de las empresas que somos de Economía Social e indispensables para la recuperación económica.



Y es que esta Ley, además de permitir reducir los trámites administrativos y cargas burocráticas necesarios para crear este tipo de empresas, configurará un marco jurídico que suponga el reconocimiento y mejor visibilidad de este sector, dándole una mayor seguridad jurídica y sin que sustituya la normativa vigente de cada una de nuestras entidades.

Entre las medidas recogidas en la nueva normativa se contempla la

creación del Consejo para el Fomento de la Economía Social, un órgano que asesorará al Ministerio y que tendrá voz en el diálogo social. En él estarán representadas de forma paritaria las administraciones públicas y las entidades de la economía social.

Desde el punto de vista económico, la Ley permite el reconocimiento de nuestros valores, los de la Economía Social, al reforzar el desarrollo de las distintas fórmulas de empresa que se acogen bajo nuestros principios, sin dejar de lado la participación en la creación de empleo y en el PIB nacional.

Estos valores esenciales son quizás ahora más importantes que nunca por la situación económica actual. Se basan en la persona por encima del capital, en la solidaridad, en la participación y democracia, inclusión laboral de colectivos en exclusión, en el respeto ambiental... en definitiva, unos principios participativos y sociales, y a la vez haciendo empresa, con una forma distinta de emprender y de crear riqueza.



El plato 'Sabores con Cabrito' gana el I Concurso Gastronómico de Productos Cooperativos de Extremadura

Las excelencias de los productos cooperativos extremeños realza la calidad de las seis recetas finalistas de este certamen

El plato 'Sabores con Cabrito' elaborado por el cocinero Gorka Ugarte del restaurante Eustaquio Blanco de Cáceres se ha alzado con el primer premio del I Concurso Gastronómico de Productos Cooperativos de Extremadura, organizado por Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura y cuya final disputaron el pasado 14 de octubre seis cocineros en las instalaciones del Centro Tecnológico Agroalimentario Extremadura (CTAEX).

El segundo premio se ha otorgado a José Morales Maestro, alumno de cocina de la Escuela de Albacete, por su plato Cordero avainillado a baja temperatura con couscous de pera y curry, fusilli de menta rellenos y sirope tinto de cerezas. El tercer premio ha sido para el cocinero Ramón Ureña, del restaurante del

Hotel Velada de Mérida, que ha elaborado Manitas crujientes de cerdo ibérico rellenas de langosta y cerezas del Jerte, con natillas de jamón de bellota, toffe de pera y aire de miel de brezo.

El jurado del concurso ha destacado la alta calidad de todas y cada una de las recetas elaboradas hoy, que reflejan las excelencias de los productos elaborados por las cooperativas agroalimentarias de la región y que, a través de este certamen, se han divulgado entre los profesionales del sector de la restauración.

Las restantes recetas que se han cocinado hoy durante la final del I Concurso Gastronómico de Productos Cooperativos de Extremadura son Canutillo de cerezas del Jerte con higos, caviar de melocotón y salsa de picotas, de

Gerardo Pérez Valerio del restaurante Lugaris de Badajoz; Canutillos de torta de pastor al tomillo rellenos de gazpacho manchego de cordero con cerezas del Jerte y toques de humo de sarmiento, de Sarai Cañadas Merlo, estudiante de cocina de la Escuela de Ciudad Real; y Risotto dulce de higos secos con su queso en helado sobre teja de brandy, de Mónica Loro Romero, cocinera de La Rioja.

Precisamente esa alta calidad de las recetas participantes hicieron que el jurado llevase a cabo una difícil selección de las mismas, realizando un riguroso trabajo al valorar los criterios generales establecidos en las bases del concurso: creatividad, técnica, presentación, sabor y textura y puntualidad en la presentación.

La organización del concurso resalta la profesionalidad de esta selección de recetas, que se han presentado de forma anónima al jurado para garantizar la puntuación de forma objetiva de las mismas. Por este mismo motivo, la composición de este jurado no se dio tampoco a conocer hasta que se comunicó su fallo. Un jurado compuesto por el presidente de la Real Academia Española de Gastronomía, Rafael Ansón, los cocineros profesionales Gonzalo Valverde y Manuel Gil, por el presidente de Ctaex, Javier Donoso, y por Matías Sánchez y Carmen Moreno, presidente y gerente respectivamente de Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura.





La final

Con ello, el concurso entró así en su última fase, que consistió en la elaboración de las recetas, para lo que la organización del concurso aportó los productos cooperativos extremeños necesarios para la elaboración de la receta, entre ellos aceite de oliva virgen, aceitunas, arroz, carnes de cabrito, de cordero y de cerdo, frutas como cerezas, peras y melocotones, además de higos secos, tomate triturado, licores y aguardientes, miel y vinos.

Todos ellos procedentes de las cooperativas Acenorca, Acorex, Acopaex, Agrupación Valle del Jerte, Apihurdes, Capriex, Casat, Cave San José, Extremeña de Arroces, Montemiel, Regadhigos, Tomalía y Viñaloliva

Las seis recetas finalistas se elaboraron enteramente el día de la final, calculando que tenían un tiempo máximo de preparación de 3 horas.

Los seis cocineros participantes en la final, para la que fueron seleccionados previamente por el jurado de entre las 20 recetas que concurrieron al certamen, comenzaron a elaborar sus platos a las 10.00 horas, con una diferencia de 10 minutos entre cada uno de ellos, destacando el buen ambiente creado durante la preparación de los platos.

Respecto a los premios, se esta-



blecen tres premios en metálico, con una cuantía total de 10.500 euros. Así, el ganador del I Concurso Gastronómico de Productos Cooperativos de Extremadura recibe un primer premio de 6.000 euros. Los dos siguientes clasificados reciben un segundo premio de 3.000 euros y un tercer premio de 1.500

euros.

Estos premios se entregarán durante el II Congreso del Cooperativismo Agro-alimentario de Extremadura, que se celebrará los días 27 y 28 de octubre de 2010 en la localidad de Olivenza (Badajoz).

Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura celebra su II Congreso

Está prevista la asistencia de más de 250 socios, trabajadores y rectores de las cooperativas de la región

Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura celebra su II Congreso del Cooperativismo Agro-alimentario de Extremadura, que tendrá lugar los días 27 y 28 de octubre de 2010 en el antiguo Convento de San Juan de Dios, en la localidad de Olivenza (Badajoz), siendo inaugurado por el presidente de la Junta de Extremadura, Guillermo Fernández Vara.

Este congreso, que tiene un carácter bianual, adquiere en esta segunda edición un carácter aún más especial si cabe al coincidir con la celebración este año del 20 aniversario de constitución de nuestra federación y con la reciente concesión de la Medalla de Extremadura, el máximo galardón en la comunidad autónoma.

El programa del congreso se estructura en distintas ponencias y mesas redondas que abordarán diversos temas de interés para el sector agroalimentario, con la intención de que sean de utilidad para el mismo y de plena actualidad. Así, se tratarán asuntos como el futuro de la Política Agraria Común (PAC) en el horizonte más allá del año 2013, se desarrollará un debate desde todos los puntos de vista sobre la agricultura extremeña, se hablará de igualdad y el papel de la mujer en el contexto rural y se conocerá la labor que desarrolla la cooperativa catalana Teixidors, que aúna el valor y compromiso social con el éxito comercial. Igualmente, se realizarán varios grupos de trabajo sobre seguros



agrarios, la integración cooperativa y la formación y capacitación profesional.

Este programa se completará con una serie de actos, entre los que cabe resaltar la presentación del libro conmemorativo de los 20 años de Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura o de un proyecto sobre rutas por las cooperativas extremeñas, además de una degustación de los productos que elaboran dichas cooperativas agroalimentarias.

Está prevista la asistencia de una amplia representación de socios, trabajadores y rectores de las cooperativas agroalimentarias de la región, toda vez que en la primera edición de este congreso, que se celebró en Palacio Barrantes-Cervantes de Trujillo (Cáceres), se llegó a los 350 asistentes.

La sede del congreso

El II Congreso de Cooperativismo Agro-alimentario de Extremadura se celebrará en la recuperada capilla del antiguo Convento San Juan de Dios, cedido por el Ayuntamiento de Olivenza para esta ocasión. Su nombre es convento de Nuestra Señora de la Concepción, que comenzó a construirse en 1556 y fue fundado originalmente como convento de Clarisas, sin embargo, la situación de guerra y la necesidad de proteger mejor a Olivenza hicieron que parte de las tierras del convento fueran ocupadas por la muralla, quedando el propio edificio ceñido por uno de los baluartes. Así, la primera comunidad franciscana de clarisas tuvo que abandonarlo. Fue ocupado a continuación por los monjes hospitalarios de San Juan de Dios, para cuidado de los soldados heridos, siendo por ello conocido actualmente por convento de San Juan de Dios. Sirvió después como cuartel de carabineros y de la Guardia Civil, pasando más tarde a una situación de postración y ruina, hasta ser restaurado recientemente.

Su planta es única y rectangular con altar mayor y cuatro altares laterales, en su cabecera, y coro alto a sus pies. La bóveda es de cañón. En los laterales del altar mayor se han recuperado frescos alusivos a algunos miembros de la orden hospitalaria de San Juan de Dios. El altar mayor, de tipo camarín, se remata con un arco de medio punto que reproduce en su parte superior el escudo de Portugal. El camarín presenta también pinturas de motivos vegetales.

**27 de octubre****Sede: Convento San Juan de Dios****PROGRAMA****09.00 h. Recepción de asistentes y entrega de documentación****09.30 h. Inauguración**

- D. Manuel Cayado Rodríguez, alcalde de Olivenza.
- D. Matías Sánchez Gómez, presidente de Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura.
- D. Valentín Cortés Cabanillas, presidente de la Diputación de Badajoz.
- Dª. Yolanda García Seco, subdelegada del Gobierno en Badajoz.
- D. Guillermo Fernández Vara, presidente de la Junta de Extremadura.

Presenta: Inmaculada Mateos, periodista de Canal Extremadura Televisión

10.30 h. Conferencia Inaugural

"El valor de la diferenciación. El poder de las marcas". Emilio García Duarte, consultor en comunicación internacional.

11.30 h. Firma convenio de colaboración Caja Almendralejo**11.45 h. Firma convenio de colaboración Caja Duero****12.00 h. Entrega de los premios del I Concurso Gastronómico de Productos Cooperativos de Extremadura****12.30 h. La PAC más allá de 2013**

- D. Eduardo Baamonde Noche, director de Cooperativas Agro-alimentarias y vicepresidente del COGECA.
- D. Antonio Fernández García de Vinuesa, subdirector general de Apoyo y Coordinación del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.
- D. Juan Mª Vázquez García, consejero de Agricultura y Desarrollo Rural de la Junta de Extremadura.

Modera: Dª. Carmen Moreno Vargas, directora-gerente de Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura.

Sede: Hotel Palacio Arteaga**15.00 h. Comida****17.00 h. Visita guiada a la localidad de Olivenza****17.00 h. Grupos de trabajo**

- Seguros agrarios. El Seguro Creciente.
- Integración cooperativa en el sector ganadero.
- Comisión Ejecutiva de Cepes-Extremadura.
- Formación en las cooperativas. Un valor añadido.

18.30 h. Presentación del libro 20 años de Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura**19.00 h. Presentación del proyecto "Derroteros cooperativos"****20.00 h. Degustación de productos cooperativos extremeños****28 de octubre****Sede: Convento San Juan de Dios****09.00 h. La agricultura extremeña a debate**

- D. Diego Sánchez Duque, diputado del Grupo Parlamentario Popular en la Asamblea de Extremadura.
- D. José Luis Viñuela Díaz, diputado del Grupo Parlamentario Socialista en la Asamblea de Extremadura.
- D. Bibiano Serrano Calurano, presidente de Apag Extremadura Asaja.
- D. Ángel García Blanco, presidente de Asaja Extremadura.
- D. Juan Moreno Barroso, presidente de Coag Extremadura.
- D. Ignacio Huertas de la Peña, secretario de UPA-Extremadura.
- D. José Mª Ramos Lucas, consejero de Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura.

Modera: D. Juan Carlos Antequera Pintiado, responsable de Relaciones Institucionales de Caja Rural de Extremadura.

12.00 h. Firma convenio de colaboración Caja de Extremadura**12.15 h. Firma convenio de colaboración Caja Rural de Extremadura****12.30 h. Igualdad. La mujer en el contexto rural**

- Dª. Elisa Barrientos Ruiz, presidenta de la Organización Regional de Mujeres Empresarias Extremeñas (ORMEX).
- Dª. Catalina García Reyes, presidenta de la Federación de Asociaciones de Mujeres Rurales (FADEMUR) de Extremadura.
- Dª. Margarita Gala Sánchez, gerente de la Red de Desarrollo Rural de Extremadura (Redex).
- Dª. Jerónima Bonafé Ramis, presidenta de Unión de Cooperativas Agrarias de Baleares (UCABAL).

Modera: Dª Carmen Moreno Vargas, directora-gerente de Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura.

13.30 h. Cooperativa Teixidors, un ejemplo de valor social y éxito comercial

- D. Juan Ruiz, gerente de la cooperativa Teixidors.
- Dª. Marta Ribas, directora del Taller del Libre.

14.30 h. Clausura

- D. Matías Sánchez Gómez, presidente de Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura.
- D. Fernando Marcén Bosque, presidente de Cooperativas Agro-alimentarias.
- Dª. Carmen Pereira Santana, delegada del Gobierno en Extremadura.
- D. Juan Mª Vázquez García, consejero de Agricultura y Desarrollo Rural.

Presenta: Damián Morcillo, director del programa La Besana

15.00 h. Comida (Hotel Palacio Arteaga)

Las cooperativas extremeñas reciben la Medalla de Extremadura

Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura resalta el reconocimiento que supone este galardón a todo el movimiento cooperativo regional

Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura celebró la concesión de la Medalla de Extremadura, destacando la responsabilidad que supone recibir el máximo galardón de la comunidad autónoma y haciendo hincapié en el reconocimiento que supone al trabajo desarrollado en estos años por parte de la unión y de las cooperativas que la integran.

Esta mención tiene además un carácter aún más especial, puesto que su concesión coincide con la celebración este año del 20 aniversario de constitución de esta unión de cooperativas.

Desde Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura se ha resaltado la satisfacción de todo su equipo y ha agradecido este reconocimiento a todo el movimiento cooperativo de la región a la Junta de Extremadura, felicitando también al resto de galardonados con la Medalla de Extremadura

Desde Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura se considera que este galardón es el reconocimiento al esfuerzo y afán de superación constante de las cooperativas, así como a una forma distinta de hacer empresa, debido al valor social de las cooperativas, toda vez que generan riqueza y empleo allí donde se asientan, además de fijar la población rural.

En el discurso de imposición de la



Medalla de Extremadura, el presidente de Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura, Matías Sánchez, recordó la creación de esta federación como la Unión Extremeña de Cooperativas Agrarias (Unexca) hace 20 años por parte de 8 cooperativas de la región como puente entre las cooperativas y la Administración.

Durante este tiempo, la unión ha cumplido sus objetivos y hoy integra ya a 227 cooperativas extremeñas, siendo fiel reflejo de la realidad de ellas. "Es la realidad del desarrollo de nuestros pueblos, de la creación de empleo en las zonas rurales, es la realidad de avanzar, de fomentar la calidad empresarial y la I+D+i,... es la realidad de no quedarse en la producción y seguir dando pasos en intercooperación y en comercializa-

ción,... y todo para generar riqueza".

"Hace 20 años contábamos, de igual modo que contamos hoy, con materias primas de una calidad extraordinaria. El reto, en su momento, fue transformarlas. Y lo conseguimos. Las cooperativas son ya empresas agroalimentarias que transforman esa materia prima en productos igualmente de una calidad excepcional. Y ese valor añadido nos lo hemos quedado", señaló Matías Sánchez.

En este sentido, aseguró que ahora el reto es comercializar, salir al mercado directamente. "Estamos en el camino y, del mismo modo que conseguimos lograr el reto de transformar, estoy seguro de que ahora conseguiremos el de comercializar y



quedarnos también con ese beneficio", agregó.

Para ello se están dando pasos firmes, con la investigación, el desarrollo y la innovación como aliados. Así, hay cooperativas que comercializan fruta envasada, pelada y troceada; cooperativas que hacen algo tan novedoso como fiambre de cordero, para dar mayor salida a este sector; otras cooperativas que investigan y desarrollan nuevos envases para el vino; cooperativas que venden sus productos ibéricos ya loncheados; y otras cooperativas que no sacan ya el tomate extremeño en bidones, sino como productos finales con marca propia, como el Ketchup o envases individuales de tomate con aceite.

Según manifestó la tendencia que deben seguir las cooperativas es la de la integración y la unión cooperativa para colaborar, para reorganizar nuestras estructuras comerciales y empresariales con el objetivo de ser más grandes y más competitivas en un mercado muy cambiante y difícil.

Esto es precisamente en lo que está centrando hoy sus esfuerzos Cooperativas Agroalimentarias Extremadura, en representar al sector cooperativo de la región e impulsarlo, fomentando la mejora de la dimensión empresarial de las cooperativas, apostando por los sistemas de calidad y promocionando los productos agroalimentarios cooperativos.

Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura figura entre las seis federaciones a nivel nacional con un mayor volumen de facturación y de número de entidades socias. Un dato que viene a destacar la importancia del cooperativismo agroalimentario extremeño como movimiento empresarial, a la vez que refuerza paulati-

namente su apuesta por la modernización del sector y por mantener el crecimiento económico.

"Nuestros deberes están hechos. Ahora es necesario que en ese camino que estamos trazando día a día, con nuestro esfuerzo, con nuestro trabajo, con nuestros riesgos, nos acompañen los demás con su apoyo. Necesitamos el apoyo social y económico para los productos de las cooperativas, cuyas principales características son la calidad y la seguridad alimentaria", indicó el presidente de Cooperativas Agro-

alimentarias Extremadura.

Por último, realizó un reconocimiento merecido a todos los que durante este tiempo han formado parte de "esta gran familia y este proyecto ilusionante" que es Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura.

"Todos, junto al trabajo incansable de las cooperativas de nuestra región, hemos hecho que el movimiento cooperativo extremeño sea tan fuerte como lo es hoy. Y como lo será en el futuro".



Diez derroteros cooperativos muestran la calidad de los productos que elaboran las cooperativas extremeñas

Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura lanza este proyecto, que se puede ver en www.extremaduraalimentaria.com



Catálogo de Productos Agroalimentarios Cooperativas de Extremadura

Inicio | ¿Quiénes somos? | Localizarnos | Catálogo | Cooperativas | Contacto

aceite de oliva
Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura concentra numerosas cooperativas que han llenado nuestra tierra de olivos, de viñedos, de arrozales y frutales, aprovechando además nuestra dehesa, característica única de nuestra región.

aceituna de mesa
Desde esas cooperativas estamos dando pasos firmes ahora en la comercialización, con la investigación, el desarrollo y la innovación como aliados. Tenemos cooperativas que comercializan fruta envasada, pelada y troceada; cooperativas que hacen algo tan novedoso como fiambre de cordero, para dar mayor salida a este sector; otras cooperativas que investigan y desarrollan nuevos envases para el vino; cooperativas que venden sus productos ibéricos ya loncheados; y otras cooperativas que no sacan ya el tomate extremeño en bidones, sino como productos finales con marca propia, como el Ketchup o envases individuales de tomate con aceite.

arroz

carne de ovino

frutas

jamón

licores

miel

tomate

vino

Así, queremos invitarle a pasear por nuestras cooperativas y conocer cómo elaboran sus productos, esas que después están en tu mesa, con las máximas garantías de calidad y seguridad alimentaria.

Ahora, estas cooperativas abren sus puertas y descubren sus secretos a través de este proyecto de turismo agroalimentario: Derroteros Cooperativos, que lanza Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura.

La iniciativa se materializa en esta ocasión, compuesta por un total de 10 rutas que se han organizado en torno a un producto agroalimentario concreto. Son las rutas del aceite de oliva, la de la aceituna de mesa, la ruta del arroz, la de la carne de ovino, la ruta del jamón, la del tomate, la fruta, los licores del jerte, la ruta de la miel y la del vino.

En cada una de ellas encontrarás una explicación de qué ofrece cada ruta, además de un mapa de nuestra región donde podrás localizar cada una de las cooperativas pertenecientes a Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura que elabora ese producto, así como información de la misma por si la quieres y quieres visitarla. Estaremos encantados.

En esta visita podrás conocer cómo se produce el aceite, o el vino, el jamón, o los licores... pero por si quieres un adelanto, también lo mostramos en un vídeo como se realiza, como el producto va desde el campo a la cooperativa y después llega a tu mesa.

¡Adelante! Entra y descúbrenos

De quién | Localidad | Información | Más

Inicio | ¿Quiénes somos? | Localizarnos | Catálogo | Cooperativas | Contacto

otras cooperativas que investigan y desarrollan nuevos envases para el vino; cooperativas que venden sus productos ibéricos ya loncheados; y otras cooperativas que no sacan ya el tomate extremeño en bidones, sino como productos finales con marca propia, como el Ketchup o envases individuales de tomate con aceite.

Así, la unión de cooperativas quiere invitar a todos los consumidores a pasear por sus cooperativas socias y conocer cómo elaboran sus productos, esos que después están en su mesa, con las máximas garantías de calidad y seguridad alimentaria.

Ahora, estas cooperativas abren sus puertas y descubren sus secretos a través de este proyecto de turismo agroalimentario: Derroteros Cooperativos, que lanza Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura

Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura concentra numerosas cooperativas que han llenado las tierras de Extremadura de olivos, de viñedos, de arrozales y frutales, aprovechando además nuestra dehesa, característica única de nuestra región.

Desde esas cooperativas se están

dando pasos firmes ahora en la comercialización, con la investigación, el desarrollo y la innovación como aliados. Extremadura cuenta con cooperativas que comercializan fruta envasada, pelada y troceada; cooperativas que hacen algo tan novedoso como fiambre de cordero, para dar mayor salida a este sector;

La iniciativa se materializa en una nueva sección que viene a completar la página web dedicada a los productos agroalimentarios de las cooperativas de Extremadura, www.extremaduraalimentaria.com

Esta sección está compuesta por un total de 10 rutas turístico-gastronómicas por dichas cooperativas que



tienen como fin promocionar sus productos. Estas rutas se han organizado en torno a un producto agroalimentario concreto. Son las rutas del aceite de oliva, la de la aceituna de mesa, la ruta del arroz, de la carne de ovino, la ruta del jamón, la del tomate, la fruta, los licores del Jerte, la ruta de la miel y la del vino.

De este modo, la página principal de la sección cuenta con diez apartados en la parte izquierda correspondientes a estas diez rutas mencionadas, un texto de presentación que describe el proyecto y un mapa de Extremadura con el nombre de las cooperativas que participan en el mismo, de forma que haciendo clic en cada cooperativa se acceda a una ficha con información de cada una.

En cada uno de los 10 derroteros, el usuario encontrará una explicación de qué ofrece cada ruta, además de otro mapa de nuestra región donde podrá localizar cada una de las cooperativas pertenecientes a Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura que elabora ese producto, así como información de la misma por si se anima y quiere visitarla.

En esa visita, se puede conocer cómo se produce el aceite, o el vino, el jamón, o los licores... pero por si se quiere un adelanto, también se muestra en un vídeo cómo se realiza, cómo el producto va desde el campo a la cooperativa y después llega a la mesa.



Las cooperativas se promocionan en la Feria Ganadera de Zafra

El stand de Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura tuvo una gran afluencia de público durante los días del certamen

Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura promocionó los productos de las cooperativas durante la Feria Internacional Ganadera de Zafra, celebrada del 30 de septiembre al 6 de octubre, donde además de conseguir realizar convenios y organizar servicios, se han desarrollado diversas actuaciones de interés general para todo el cooperativismo agrario extremeño.

En el aspecto económico y referente a la actividad comercial de la FIG, se ha realizado una valoración muy positiva en algunas de sus vertientes, si bien no lo ha sido tanto en otros ámbitos como el de las subastas, que este año, a pesar de haber crecido en número los ejemplares presentados a subasta, respecto al del año pasado, no se ha vendido lo que se esperaba.

La feria de muestra y de exposición arroja de nuevo un balance más que óptimo, en palabras del alcalde de Zafra, "otra vez hemos ocupado el total del recinto ferial, con más de 500 expositores -algunos se han quedado fuera-, otra vez las naves han estado llenas de ganado de todas las razas, lo que demuestra que el esfuerzo realizado por la entidad ferial que ha incrementado en más de un 20% su apoyo económico a las distintas asociaciones ganaderas".

En las subastas, aunque se ha empezado bien con el ovino, al final,

el ganado retinto y el porcino ha hecho bajar el tono de optimismo del principio. "No obstante si analizamos los datos -prosiguió el alcalde- el porcentaje total de adjudicaciones ha sido mayor que el del año pasado, de un 72% hemos pasado a un 78%, con un montante total de 277.725 euros; si bien no es un dato para sentirnos satisfechos porque hemos de reconocer que este año se ha subastado más ganado".

Tras este balance contrastado, se han destacado otros aspectos de la Feria, como es su creciente internacionalización, por la presencia de varias delegaciones venidas de Francia, Italia y Portugal, con motivo de lazos ganaderos y culturales que las unen a Zafra, y reseñó también la gran afluencia de público que acudió a la Feria de Zafra, sobre todo el fin de semana pasado, "ya que el sábado y el domingo han sido los días que mayor afluencia de público ha habido durante los últimos años".

Con todo ello, la Feria de Zafra sigue creando expectativas en todos los sentidos y "que a partir de ahora con los nuevos retos que tenemos por

delante, será el Consorcio el encargado de poner todos los recursos, marcar las directrices y poner las pautas no sólo para alcanzar los objetivos sino con el fin de que "la Feria de Zafra siga siendo la mejor feria ganadera de España y una de las mejores de Europa".

Los datos e impresiones recogidos en el departamento comercial por expositores y comerciantes de los diversos sectores que abarca la feria, "nos dicen que la feria les está sirviendo para cubrir los resultados negativos que debido a la crisis han acarreado a lo largo del año. Han cumplido con sus objetivos en la feria, porque es aquí donde han obtenido los beneficios que no han logrado durante el año".



Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura valora positivamente la campaña oficial contra la pudenta del arroz

Técnicos de las cooperativas colaboraron en el buen desarrollo de la campaña, en la que se han tratado más de 29.900 hectáreas de arroz en la región

Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura valora positivamente el desarrollo de la campaña oficial contra la plaga de la pudenta del arroz en la región, resaltando la buena participación registrada por parte de todos los implicados y las condiciones climáticas favorables.

Esta campaña contra la pudenta se ha llevado a cabo, tras un año de paréntesis por dificultades normativas y el desamparo de muchos cultivos de cara a su protección sanitaria, con la coordinación del Servicio de Sanidad Vegetal de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural y con la colaboración de los técnicos de las áreas de arroz, en su mayor parte de las cooperativas socias de Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura.

La campaña oficial contra la pudenta del arroz en la región tiene una gran importancia sobre el resultado de la cosecha ya que es una plaga que daña directamente el grano y afecta a su rendimiento industrial y a su calidad. De ahí que Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura subraye la importancia que ha tenido para el sector el hecho de volver a realizar la campaña tras la desaparición del malatión como producto permitido para tratar la pudenta en el arroz.

Esta reanudación de la campaña se ha conseguido como fruto del tra-

bajo y la insistencia de Cooperativas Agro-alimentarias, tanto a nivel regional como nacional, y la colaboración y apoyo de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural.

El tratamiento se ha realizado sobre las 29.940 hectáreas de cultivo de arroz existente en Extremadura en esta campaña 2010, utilizando medios aéreos guiados por GPS y siempre respetando zonas vulnerables y sensibles como son las proximidades de cauces de agua y las zonas habitadas. La campaña se inició el 18 de agosto y se alargó aproximadamente unas tres semanas.

El producto utilizado en esta campaña fue el autorizado excepcionalmente por la Dirección General de

Recursos Agrícolas y Ganaderos el pasado 23 de junio que es el Cipermetrín 0,35% p/v en formato a ultrabajovolumen con una dosis de 2 litros por hectárea.

El desarrollo de la campaña ha sido satisfactorio, si bien el único inconveniente ha venido dado por la variabilidad del estado fenológico de los arroces o la baja persistencia del producto utilizado, tras lo que se ha observado una recuperación de las poblaciones de pudenta que llevó a Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura a aconsejar a los agricultores que siguieran las recomendaciones de los técnicos de las cooperativas y realizasen tratamientos posteriores al de la campaña oficial para controlar esa evolución de las poblaciones.



Las cooperativas de tomate contrataron más de 22.100 hectáreas durante esta campaña, el 88% del total de la región

La industria cooperativa de tomate representa el 34% de la transformación en Extremadura

Las cooperativas asociadas a Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura contrataron y sembraron durante esta campaña 2010 un total de 22.108,11 hectáreas de tomate, lo que representa el 88 % de la superficie contratada en Extremadura y el 67 % de la nacional.

Las cantidades de tomate fresco con destino a la industria que se han contratado en 2010 en Extremadura son de 1.741.526.853 toneladas de los cuales el 86 % de los kilos están en manos de cooperativas asociadas a Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura. La industria cooperativa de tomate asociada a Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura representa el 34% de la transformación en Extremadura, con 598.674.000 kilos de tomate fresco contratado en Extremadura.

La campaña de tomate este año empezó con problemas en la siembra, ocasionados por la meteorología adversa, ya que las lluvias provocaron que no se pudieran preparar las tierras en las fechas en que se hace habitualmente, por lo que muchas parcelas se quedaron sin realizar la desinfección necesaria. También se llevó a cabo con retraso



	2.010	2.009	diferencia 2009-2010	
Superficie contratada por Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura (ha)	22.108,11	22.767,00	-658,89	-3%
Superficie contratada en Extremadura (ha)	25.263,28	26.028,00	-764,72	-3%
Superficie contratada en Andalucía (ha)	4.121,38	5.401,58	-1.280,20	-24%
Superficie contratada en Navarra (ha)	1.687,14	1.530,46	156,68	10%
Superficie contratada en España (ha) aproximadas	32.948,80	34.051,90	-1.103,10	-3%
Producción contratada en Extremadura (kg)	1.741.526.853,00	1.818.823.876,00	-77.297.023,00	-4%
Producción contratada por Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura (kg)	1.504.712.353,00	1.577.566.076,00	-72.853.723,00	-5%
Producción contratada en España (kg)	32.715,35	34.051,90	-1.336,55	-4%
Rendimiento medio contratado en Extremadura (kg/ha)	68.935,10	73.710,00	-4.774,90	-6%
Rendimiento medio contratado Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura (kg/ha)	68.061,56	73.970,00	-5.908,44	-8%
Precio de contrato (€/tn)	65,00	75,00	-10,00	-13%

buena parte de los trasplantes, que ocasionó en algunos de los casos la pérdida de la planta en los invernaderos.

A fecha de 30 de septiembre de 2010, con la campaña casi concluida con un 97% transformado, en Extremadura se han transformado 1.706.000 toneladas y 325.000 toneladas en Andalucía que se pueden considerar como cifra final de campaña en esta zona.

La previsión para Extremadura, a la fecha referida, es de 1.720.000 toneladas, que sumado a la cantidad producida en Andalucía, da un total de 2.045.000 toneladas en las dos principales zonas productoras de España.

En el resto de España 292.500 toneladas. Por tanto el total nacional previsto, una vez que se lleva cosechado el 87%, sumando los datos de las tres zonas productoras (Extremadura-Andalucía, Valle del Ebro y Murcia-Toledo) sería de 2.337.500 toneladas, un 13´74% menos que en la anterior campaña (2.710.000 toneladas).

La Tuta Absoluta ha sido este 2010 su año de "instalación" en el campo extremeño, ya que durante casi toda la campaña las capturas han sido generalizadas en toda Extremadura y con mayor incidencia en la provincia de Badajoz que en Cáceres y en Vegas Bajas más que en Vegas Altas, siendo los tomates más afectados los tardíos, existiendo parcelas puntuales con daños serios que han implicado un descenso de los rendimientos muy importante.

Desde el Servicio de Sanidad Vegetal (SSV) de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural se recomendaron una serie de tratamientos preventivos con azufre, no realizado de forma genérica por todos los agricultores, y otros más específicos bajo el control de los técnicos de las ATRIAS, utilizándose piretroides, emamectina, indosacax, spinosad 48%, A su vez el SSV una vez las parcelas se han cosechado recomienda la quema de los restos del cultivo o el picado de los mismos, haciéndose más incidencia en este último, ya que la quema de los restos hace que la plaga esté entre 20 y 25 días en el campo hasta que se secan los restos de cultivo y se queman.

PARA VOSOTROS QUE OS MERECEIS MUCHO MÁS

NÓMINA TE LO MERECE



Televisor 19"
LG M1962D-PZ



Teléfono Móvil
NOKIA 5230

¡Y LLEVATE UNO DE ESTO REGALOS!

Videocámara
Samsung SMXF30




HD Multimedia
ZAAPA R1080 1TB

POR QUÉ ? PORQUE TE LO MERECE



Freidora
TEFAL ACTIFRY

LA NÓMINA QUE NO TE DA UNA VENTAJA, TE LAS DA TODAS



Blu-ray Sony
BDPS-370

Tlf: 924 20 74 74 Fax: 924 23 15 45 www.crextremadura.com



CAJA RURAL DE EXTREMADURA

El MARM homologa el contrato tipo de suministro de leche de cabra

Favorecerá la estabilización de los precios, dando garantías a productores y transformadores

El sector productor lechero caprino era, hasta no hace mucho tiempo, un sector rentable, competitivo, con un gran potencial y que, en muchos casos, servía de estímulo para la incorporación de jóvenes agricultores a la actividad agraria, siendo usado incluso como "tabla de salvación" para muchos ganaderos que ya comenzaban a resentirse por la crisis del porcino ibérico y no querían abandonar su profesión.

Pero las explotaciones caprinas vienen sufriendo desde hace un par de años una grave crisis por causa de un descenso muy acusado de la rentabilidad. Un hecho que ha provocado una gran bajada en la cabaña y que está poniendo en grave peligro la existencia de este sector en el campo español. Esta crisis está originada por varios factores que actúan en conjunto, como son la bajada del precio de la leche cruda debido a la reducción de la demanda por parte de los importadores franceses y la carencia de alternativas al respecto dentro del mercado nacional, así como el incremento del precio de los piensos como consecuencia de la subida de la cotización de los cereales, apoyado también por la dispersión de este sector que hace que esté incapacitado y sin peso específico en las negociaciones cara a cara con la parte industrial.

Como herramienta paliativa, el Ministerio de Medio Ambiente Medio Rural y Marino (MARM), a petición

de Cooperativas Agroalimentarias de España, las organizaciones agrarias y la Asociación Nacional de Fabricantes de Quesos (ANFAQUE), ha homologado el contrato tipo de suministro de leche de cabra con destino a transformación en productos lácteos para el consumo humano. El objetivo es contribuir a la estabilización de los precios, garantizar al productor la salida constante de sus producciones a un precio ya tratado y al industrial el abastecimiento estable de materia prima.

Este contrato homologado se puede realizar de forma voluntaria entre productores y compradores de leche cruda de leche de cabra. Tiene una duración de doce meses o de forma excepcional las dos partes pueden establecer otra duración de forma voluntaria. Igualmente, establece las condiciones de entrega o recogida de la leche tanto en el tiempo como en las cantidades, a la vez que recoge las exigencias mínimas en cuanto a calidad de la leche, un precio de base con la posibilidad de ir incrementándose en función de diversos parámetros como son la calidad, las fluctuaciones del mercado etc. Asimismo sirve para fijar la forma de pago, las penalizaciones por incumplimiento del contrato para ambas partes, etc.

Para velar por el control y el cumplimiento de dicho contrato se crea la comisión de seguimiento y vigilancia, formada por representantes



en igualdad de número de miembros de la parte productora y de la parte transformadora, y será sustentada económicamente por aportaciones paritarias de 0,03 euros por cada 1.000 litros de la cantidad contratada por cada parte.

Por tanto, el contrato homologado es "un granito de arena", una aportación más para intentar salvar entre todos del peligro de extinción a un animal como la cabra, tan presente y necesario en nuestros campos, capaz de aprovechar recursos naturales que otras especies ganaderas no son capaces, luchadora en la prevención de incendios forestales, abonadora de suelos agrarios y productora de alimentos de gran calidad.

La vendimia en Extremadura finaliza con más vino y más incógnitas

El incremento previsto es de un 25% más de vino y mosto respecto a la campaña pasada.

La vendimia dará como resultado en torno a un 25 % más de vino en total respecto a los 3.088 millones de hectolitros de vino de la campaña pasada, según la estimación que se hace desde las cooperativas una vez finalizada la campaña de recolección de uva y a la espera de que se realicen las declaraciones de cosecha correspondientes.

Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura realiza así, como en otras ocasiones, un balance del desarrollo de esta campaña, analizando tanto la cantidad cosechada y la calidad y como las perspectivas de futuro.

En este sentido, se considera que va a ser importante la cantidad de uva que esta campaña se va a destinar a la producción de mosto, destinado en su mayoría a la exportación a terceros países y haciendo así uso de la capacidad de diversificación de sus productos que tienen las cooperativas en base a las inversiones hechas con el esfuerzo de sus socios y a pesar de la delicada posición competitiva en la que se ha dejado al mosto desde el punto de vista de la OCM del sector.

Hay que destacar la calidad de la uva recolectada a pesar de las complicadas condiciones climatológicas que se han sucedido en determinados momentos de la campaña y que al principio parecía que iban a hacer aflorar los problemas fitosanitarios

y sus correspondientes deterioros de la calidad.

La graduación de las uvas se ha movido en niveles entre 11 y 11,5 grados en blanca y en torno a los 12,5 grados en tinta dejando entrever la progresiva concienciación de los viticultores, amparados por sus cooperativas, de la necesidad de obtener vinos con una menor graduación adaptándose a los requerimientos del mercado.

La mayor incógnita con la que se inicia la campaña de comercialización de vino es saber como va a responder el mercado una vez se cuente con la nueva cosecha teniendo en cuenta las existencias acumuladas a nivel nacional, la falta de actuaciones por parte de la administración y la ineficiente medida tomada a principios de este año al abrir un segundo periodo de destilación de vino para alcohol de uso de boca.



 Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura

Cooperativas Agro-Alimentarias y ENESA continúan trabajando en la mejora del Seguro de rendimientos de olivar

El pasado año las cooperativas olivereras del Norte de Cáceres se vieron afectadas por una fuerte sequía durante el periodo de maduración de la aceituna. Las condiciones climáticas desfavorables y continuas, caracterizadas por una sequía extrema durante los meses de maduración de la aceituna, provocaron una merma importante en la producción esperada, alterando la previsión de cosecha record que se tenía a principios de campaña.

La sequía sufrida por los olivicultores puso en evidencia la falta de adecuación de las garantías del seguro para cubrir los daños provocados por una catástrofe natural no controlable por los agricultores.

La interpretación del condicionado actual supuso que se estuviera aforando, como aceitunas para verdeo, aceitunas que no se podían aprovechar para aderezo y muchas de ellas ni

siquiera sirvieron para almazara. Esto perjudicó gravemente la rentabilidad de las explotaciones, chocando con la intención del agricultor que aseguró su aceituna de mesa ante cualquier adversidad climática y con el propio objeto del seguro, que según la normativa vigente es "contribuir a la estabilidad de las rentas en las explotaciones olivereras, mediante la garantía de sus producciones y plantaciones, frente adversidades climáticas".

Desde Cooperativas Agro-Alimentarias se comunicó el problema a todos los organismos que participan en la mejora del Sistema del Seguro Agrario -ENESA, Consejería de Agricultura, AGROSEGURO- y se solicitó una nueva cobertura que compensara la pérdida de aptitud de la aceituna de aderezo ante cualquier adversidad climática no controlable por el agricultor, dándole, en último término, un

valor residual como aceituna de almazara y restárselo a las indemnizaciones.

El pasado 27 de julio se celebró el Grupo de Normativa en el que se presentaron las normas que regularían el seguro de rendimiento para el Plan 2010. Entre las modificaciones propuestas por ENESA y Agroseguro se contemplaba una nueva cobertura por la pérdida de aptitud como aceituna de mesa de determinadas variedades a consecuencia del riesgo de adversidades climática.

El sector se mostró en desacuerdo con los términos de la propuesta solicitando que la minoración de la producción fuera mayor y que se recalculara la prima puesto que la ocurrencia cada ocho años de este fenómeno consideraba desacertada al estar sustentada por la experiencia de otros cultivos.



La más alta calidad,
con menos esfuerzo.

LÍNEAS DE FINANCIACIÓN

Te ayudamos a tramitar la línea que más te conviene,
de la manera más cómoda.

Piensa hasta dónde quieres llegar. Hazlo realidad.

901 37 37 37 | www.cajaduero.es

Caja Duero

Desde ENESA, y visto el desacuerdo del sector, se instó a seguir trabajando en esta nueva coberturas que fueran más acorde con la realidad productoras con el fin de satisfacer las necesidades del sector e incorporarlo de manera satisfactoria al Plan 2011.

Actualmente el seguro ha tenido mejoras sensibles, como el adelanto de las garantías del riesgo de pedrisco hasta el Estado Fenológico F (plena floración), así como el ajuste de la tasa de pedrisco. Además, se ha flexibilizado y agilizado los tramites para pedir revisiones y asignaciones de rendi-

mientos, se han aumentado el plazo de solicitud pudiéndose solicitar durante todo el año, con la posibilidad de aplicación los resultados de la revisión la campaña de contratación próxima inmediata, esto sin duda permitirá ajustar y adecuar los rendimientos asignados a la realidad productiva de los agricultores, facilitando la entrada en el sistema de nuevos asegurados.

A juicio de Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura juicio la evolución que ha tenido el sistema actual de seguros agrarios va en una dirección correcta. Sin embargo, es necesario

seguir trabajando y mejorar algunas cuestiones, sobre todos las referidas a coberturas, primas del seguro, mínimos indemnizables, rendimientos individualizados y franquicias de tal forma que permitan el crecimiento de la implantación en el sector.





Las cooperativas extremeñas trabajan en el cumplimiento de la Ley de Protección de Datos

La federación ha firmado un convenio con una empresa para que asesore en esta materia a las cooperativas

Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura ha firmado un acuerdo de colaboración con la empresa extremeña Inicia Gestión en materia de Protección de Datos para que, como servicio externo, asesore a las cooperativas en el proceso de cumplimiento con la normativa vigente sobre protección de datos, elaborando el documento de seguridad de la cooperativa.

Y es que las empresas cooperativas se ven en la obligación de cumplir una ley que, quizás para su actividad sea excesiva, y que posiblemente en sus relaciones comerciales y laborales no tengan problemas, pero es importante su cumplimiento.

Las Cortes Españolas aprueban como orgánica la Ley sobre la Protección de Datos de Carácter Personal, Ley 15/1999 de 13 de diciembre. Cuyo objeto es "garantizar y proteger, lo que concierne a los datos personales, las libertades públicas y los derechos fundamentales de las personas físicas, y especialmente el honor e intimidad personal y familiar". Entendiéndose como dato de carácter personal cualquier información que permita identificar a una persona. Es de destacar que en este contexto los datos relativos a la salud de las personas gozan de mayor amparo por parte de la Ley, por la sensibilidad de estos. Los datos con lo que trabajamos en las cooperativas se pueden catalogar como de baja sensibilidad.

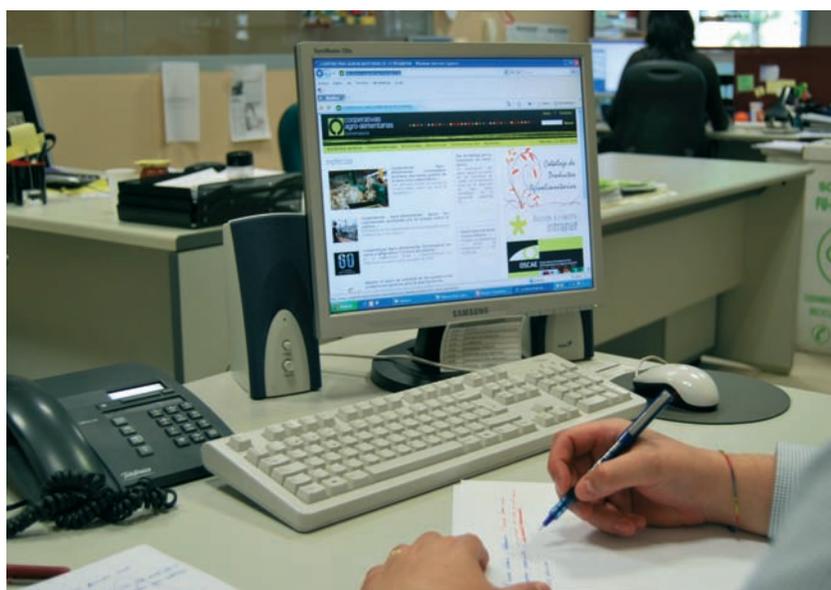
Esta Ley es desarrollada en el Real Decreto 994/1999, de 11 de junio, que a su vez es modificado mediante el Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre, y que entra en vigor el 19 de abril de 2008.

De toda esta legislación, se pueden reseñar como datos más relevantes lo siguiente:

Se crea la Agencia Española de Protección de Datos, que perteneciente del Ministerio del Interior, se encarga de velar por el cumplimiento de la normativa en materia de protección de datos y controlar su aplicación, en especial a lo relativo a los derechos de información, acceso, modificación, oposición y cancelación de datos, así como la potestad de sancionar por el incumplimiento de la legislación. En su

seno, está el Registro General de Protección de Datos, donde las empresas deben de inscribir todos los ficheros que contengan datos.

En su artículo 9 de la Ley, establece la obligación de identificar en cada empresa un responsable de ficheros, y en su caso el encargado de tratamiento, que deberán de adoptar las medidas de índole técnica y organizativas necesarias que garanticen la seguridad de los datos, y eviten su alteración, pérdida, tratamiento o acceso no autorizado. Siendo los encargados de tratamiento han de implantar para garantizar la seguridad en los ficheros, los centros de tratamiento, locales, equipos, sistemas, programas, y las personas que intervengan en el tratamiento de datos de carácter personal. Para ellos se debe de elaborar el



“Documento de Seguridad”, donde se elaborará el protocolo a seguir en cada empresa.

Todos los datos, automatizados o en papel, deben de ser tratados conforme a la citada normativa, para garantizar los derechos de los ciudadanos:

- Derecho a ser informados de la entidad que tratará sus datos, de la finalidad de dicho tratamiento y a su consentimiento previo para dicho tratamiento
- Derecho de acceso, rectificación, cancelación de sus datos personales
- Derecho de oposición al tratamiento
- Derecho a que sus datos sean tratados confidencialmente y no puedan ser cedidos ni comunicados a nadie sin consentimiento previo.

Esta normativa exige a las empresas aplicar medidas concretas para tratar los datos de manera segura:

- Inscripción de los ficheros en la Agencia Española de Protección de Datos.
- Aplicar las medidas de seguridad identificadas en el RD 1720/2007 y definidas en el Documento de seguridad, documento exigido por ley.
- Guardar el deber de secreto y confidencialidad.
- Obtener el consentimiento de los pacientes y titulares, facilitar sus derechos.
- No tratar, ni ceder, ni comunicar datos si no tenemos el consentimiento del titular.
- En caso de transferencias internacionales de datos que estas sean conforme la norma.
- Regularizar los encargos a terceros de tratamientos de datos: gestoría, colaboradores de marketing, profesionales....etc.

El incumplimiento de estas obligaciones lleva aparejado un régimen sancionador muy duro:

- No inscribir los ficheros en la agencia hasta 60.000€
- Grabar imágenes sin informar hasta 60.000 €
- Tratar datos de salud sin recabar consentimiento expreso hasta 300.000 €
- Impedir el ejercicio de derechos hasta 300.000 €
- No aplicar las medidas de seguridad exigidas hasta 300.000 €
- Comunicación o cesiones de datos a terceros no legítimas hasta 600.000 €

Además, se debe tener en cuenta que cada vez más conflictos con clientes o trabajadores son origen de denuncias ante la Agencia Española de Protección de Datos.



CAJA DE EXTREMADURA

Fuerza para el campo

Siempre.

www.cajaextremadura.es

La 1ª Entidad Regional apoyando siempre al Sector Agroganadero
Somos especialistas en seguros agrarios



Fernando Marcén participa en la Jornada sobre Competitividad de la Industria Agroalimentaria Europea

El presidente de Cooperativas Agro-alimentarias, Fernando Marcén, ha participado con una conferencia en la jornada sobre "Competitividad de la Industria Agroalimentaria Europea", organizada por el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino (MARM), y en la que han intervenido varios miembros de la Comisión Europea expertos en la materia, así como diversas empresas y asociaciones del sector.

La jornada ha comenzado con la inauguración a cargo del secretario de Estado de Medio Rural y Agua, Josep Puxeu, quien ha resaltado el liderazgo de España en sectores como las frutas, hortalizas y aceite de oliva y la posición destacada en sectores como vino y productos cárnicos. Puxeu ha subrayado que es el momento de tomar decisiones empresariales que permitan al sector salir reforzado de la crisis, manteniendo el liderazgo y favoreciendo el entendimiento entre todos los eslabones de la cadena alimentaria con el objetivo común de mejorar la competitividad del sector.

Por su parte, el presidente de Cooperativas Agro-alimentarias Fernando Marcén, ha resaltado que "para enfrentarnos a una situación tan compleja como la actual y para aprovechar al mismo tiempo las oportunidades que sin duda existen, tenemos que actuar sobre tres ejes: Reequilibrar las relaciones comerciales de la cadena agroalimentaria, mejorar la competitividad de la cadena agroalimentaria, y garantizar la coherencia, simplificación y coordinación de la reglamentación y de las políticas comunitaria, nacional y autonómicas.

En cuanto al reequilibrio de las relaciones comerciales entre los distintos eslabones de la cadena, Marcén ha destacado la enorme diferencia en el poder de negociación de la Distribución y el resto de agentes, lo que genera una tensión que se traslada hasta llegar al último eslabón de la cadena, la producción, que finalmente recibe unos precios que no compensan los costes productivos. "Nosotros como sector y como organizaciones empresariales, tenemos que ser conscientes de que debemos mejorar nuestro poder de negociación y ello pasa necesariamente por una mejora sustancial de la dimensión de nuestras empresas. La atomización actual está provocando una lucha encarnizada por la supervivencia que acaba convirtiéndose en autodestrucción", ha añadido.

Respecto a avanzar en la competitividad del sector agroalimentario español, Fernando Marcén se ha referido a "la necesidad de vertebrar adecuadamente la cadena y contar con una estructura empresarial que nos permita trasladar los impulsos y necesidades del mercado con agilidad y eficiencia, que nos permita identificar las necesidades en una sociedad cambiante y en particular las que se están produciendo y se van a producir en los próximos años en los mercados emergentes". Es aquí donde se hace necesario contar con empresas bien dimensionadas, lo suficientemente grandes como para poder adaptarse a estos cambios y acceder a nuevos mercados exteriores.

Para finalizar, Fernando Marcén ha explicado la propuesta de Cooperativas Agro-alimentarias de cara a la inminente reforma de la PAC.



"La PAC no debe estar nunca de espaldas a la competitividad y la mejora permanente de la producción, la transformación y la comercialización agroalimentaria. No podemos renunciar al mercado, los consumidores y la sociedad no nos lo perdonarían. Hemos visto como la especulación en las materias primas puede provocar una volatilidad en los precios que no nos podemos permitir ni el sector ni los consumidores. Por ello, Europa no puede renunciar a seguir produciendo alimentos, ya sea para garantizar la soberanía alimentaria, o por su importancia económica y territorial", ha destacado.

Otros ponentes que han intervenido en la jornada han sido Giulia Del Brenna, jefa de unidad para la Industria Agroalimentaria de la DG Empresa de la Comisión Europea, José Antonio Boccherini, del Instituto San Telmo, o el secretario general de FIAB Horacio González Alemán.



Cooperativas Agro-alimentarias solicita a la Comisión Europea medidas que fomenten las organizaciones de productores

El pleno del Parlamento Europeo ha aprobado el 7 de septiembre en Estrasburgo el Informe sobre "los ingresos justos para los agricultores" que tiene por objeto mejorar el funcionamiento de la cadena de suministro de alimentos en Europa. El Informe, que toma como referencia el texto de la Comisión del pasado 28 de octubre sobre el funcionamiento de la cadena alimentaria, constata el fuerte desequilibrio existente entre los eslabones de la cadena alimentaria, la necesidad de promover el desarrollo de las organizaciones de productores y destaca el papel que desempeñan las cooperativas en este sentido, ya que refuerzan la influencia y el poder de negociación de los productores. Además, también pide

revisar el Reglamento (CE) 1244/07 de la OCM Única con el objetivo de promover las incitativas de autorregulación por este tipo de organizaciones, y en particular mediante el apoyo a las cooperativas.

El Informe también solicita actuar en contra de las prácticas comerciales desleales. Ve necesario una aplicación más adecuada de las leyes de competencia con el fin de limitar el desarrollo de posiciones dominantes en el mercado alimentario, y pide la elaboración de un Informe sobre abusos de poder, actuaciones contrarias a la competencia y prácticas contractuales abusivas. Además, demanda el nombramiento de un Defensor del Pueblo a nivel UE para

el sector alimentario, cuya misión sería velar por el cumplimiento de los códigos de conducta, las mejores prácticas y los contratos.

Cooperativas Agro-alimentarias acoge con satisfacción este Informe en el que ha trabajado en estrecha colaboración con las europarlamentarias españolas de la Comisión de Agricultura. Desde Cooperativas Agro-alimentarias se considera necesario que la Comisión concrete las demandas del Parlamento Europeo para fomentar este tipo de organizaciones y reequilibrar la cadena alimentaria.

Las cooperativas ganaderas españolas aprueban una declaración para mantener su competitividad

Cooperativas Agro-alimentarias ha reunido durante dos días en Córdoba a más de 70 representantes de cooperativas de toda España en un Encuentro Empresarial de Cooperativas Ganaderas, con el objetivo de analizar las perspectivas del sector y establecer las estrategias a seguir para mejorar su competitividad. ¿Cómo podemos ser más competitivos?, ¿qué nos depara la reforma de la Política Agraria Común? ¿cuáles son los retos que tenemos que afrontar en el futuro y cómo podemos prepararnos? o ¿qué necesitamos para exportar a nuevos mercados?, son algunas de las preguntas que los asistentes han intentado responder con la ayuda de destacados expertos que han participado en la jornada.

En esta línea y como resultado de un interesante debate, los representantes cooperativos han consensuado un documento de toma de posición que será el que rijan las decisiones y opinio-

nes de Cooperativas Agro-alimentarias ante las distintas Administraciones y en los diversos escenarios que actualmente se están desarrollando y que darán lugar a cambios decisivos en los próximos años, como la reforma de la PAC.

Los sectores ganaderos cooperativos están muy preocupados por la continua e injustificada volatilidad de los precios de los cereales y las leguminosas que se ha registrado en los últimos tiempos, materias primas que suponen el 65% del coste de producción ganadera. Ante esta situación, la toma de decisiones para el fabricante de pienso y el ganadero se vuelve muy compleja.

Por tanto, según las cooperativas resulta imprescindible estudiar y aplicar medidas a corto, medio y largo plazo que permitan aliviar la situación y que, según la declaración aprobada en el Encuentro, podemos resumir así: en primer lugar, es importante incentivar que desde Bruselas y el resto de

Estados miembro se lance un mensaje claro de que no se puede someter a la ganadería a los caprichos del mercado.

En segundo lugar, es imprescindible agilizar las medidas y mecanismos del mercado necesarios cuando se superen los 180 euros/tm de cereal, de forma que los sectores dependientes del precio del cereal no se vean sumidos en una nueva crisis.

Tercero, es necesario establecer un equilibrio entre el coste de producción y el precio de los cereales y asegurar la transparencia de la cadena de valor, evitando prácticas de presión y tensión de algunos eslabones sobre otros.

En cuarto lugar, las cooperativas piden el apoyo de las Administraciones, que tienen en sus manos la aplicación de toda una serie de medidas que pueden contribuir a mejorar la competitividad de la ganadería y a minimizar las debilidades de cada sector.

Derecho Agrario y Cooperativo: Preguntas al abogado

Si tienes alguna pregunta y quieres una opinión legal, escribe a:

Letrado-Asesor Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura
Apartado de correos 19. 06800 Mérida.
angel.zapata@acorex.es



En caso de que la cooperativa tenga pérdidas. ¿Cómo se imputan?

Ocurre en ocasiones que la Sociedad Cooperativa gasta más de lo que ingresa, generándose pérdidas que habrá que imputar en el ejercicio en que se producen. Las pérdidas pueden tener su origen en la actividad cooperativizada realizada con los socios, porque se ha pagado o cobrado a estos un importe mayor o menor al precio obtenido o soportado por la sociedad; también pueden ser pérdidas derivadas de actividades realizadas con terceros, o de actividades extraordinarias. El artículo 63 de la Ley 2/1998 de Sociedades Cooperativas de Extremadura remite a los estatutos sociales la fijación de los criterios de imputación y compensación de pérdidas, pero establece unos criterios de obligado cumplimiento que dejan escaso margen para la autorregulación de la sociedad.

La sociedad puede imputar las pérdidas cooperativas (hasta un máximo del 30% de las mismas) a las reservas que se hayan generado en años anteriores (fondo de reserva obligatorio y, en su caso, fondos voluntarios); pero el importe que falte por compensar tendrá que imputarlo a los socios, en proporción a las operaciones, servicios o actividades que hubieran debido realizar. Es decir, no cabe acudir a la cuenta de capital de los socios y hacer una detracción lineal, ni cargar la pérdida únicamente a los socios que han desarrollado actividad; debe atenderse a

la actividad comprometida en los estatutos sociales, y de ahí sacar el porcentaje de pérdida que resulta atribuible a cada uno de los socios.

Una vez realizada la imputación el importe resultante se detraerá a cada socio practicándole la correspondiente deducción en sus aportaciones al capital social. También puede satisfacerse con cargo a los retornos que puedan corresponder al socio en los cinco años siguientes, si se esperan resultados futuros favorables; las pérdidas que pasado dicho plazo queden sin compensar serán satisfechas directamente por el socio en el plazo de un mes.

Las pérdidas ajenas a la actividad cooperativizada se imputan totalmente al Fondo de Reserva Obligatorio y, si este es insuficiente, se recogen en una cuenta especial que se amortizará con cargo a futuros ingresos de dicho Fondo. Se abonarán al Fondo de Reserva Obligatorio la totalidad del saldo resultante de eventuales actualizaciones de balance y el remanente existente de la cuenta de Actualización de Aportaciones hasta que estas pérdidas desaparezcan.

Siempre he tenido interés en una fanega de tierra de labor lindera a mi explotación; pero su dueño acaba de venderla a otra persona sin darme opción alguna.

La Ley le concede el poder o facultad para adquirir esa parcela una vez transmitida a un tercero, en las mismas condiciones que éste. Es lo que se

conoce como retracto de colindantes.

El artículo 1523 del código civil establece que tendrán el derecho de retracto los propietarios de las tierras colindantes cuando se trate de la venta de una finca rústica cuya cabida no exceda de una hectárea. Este derecho no es aplicable a las tierras colindantes separadas por arroyos, acequias, barrancos, caminos y otras servidumbres aparentes en provecho de otras fincas. Si dos o más colindantes usan del retracto al mismo tiempo será preferido el que de ellos sea dueño de la tierra colindante de menor cabida; y si las dos la tuvieran igual, el que primero lo solicite.

El derecho de retracto legal habrá de ejercitarse dentro de nueve días contados desde la inscripción en el Registro, y en su defecto, desde que el retrayente hubiera tenido conocimiento de la venta. Es preciso, además, reembolsar al comprador el precio de la venta, los gastos del contrato, así como cualesquiera otros gastos necesarios y útiles que se hayan podido hacer en la parcela vendida.

Este derecho tiene por finalidad facilitar remedio a la división excesiva de la propiedad territorial rústica; por ello, solo asiste a quien tenga reconocida la condición de agricultor, siendo el medio normal para acreditar esta condición la correspondiente certificación de la seguridad social en la que figure que el retrayente ejerce actualmente la profesión de agricultor, cotizando como tal.

La condición de agricultor no exige que el retrayente se dedique personalmente al cultivo, pues puede hacerlo mediante trabajadores que de él dependan, pero sí que su actividad prioritaria y principal sea la agricultura, o lo que es igual, que constituya su medio de vida en el sentido de que está explotando la finca colindante y su pretensión es mejorar el rendimiento de la misma con la anexión de la del vecino

Las Comunidades de Regantes y su responsabilidad frente al agricultor.

La práctica totalidad del regadío español está integrado por Comunidades de Regantes que distribuyen y administran las aguas concedidas por las Confederaciones Hidrográficas; estas últimas, a su vez, están adscritas a efectos administrativos al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

La Ley de Aguas define a las Comunidades de Regantes como corporaciones de derecho público que agrupan a todos los propietarios de una zona regable, unidos obligatoriamente para la administración autónoma y común de las aguas públicas, sin ánimo de lucro. En cuanto desempeñan funciones públicas de policía, distribución y administración de un bien públi-

co se las considera parte integrante de la administración pública, aunque tienen base asociativa privada, y responden al interés privado de los regantes en poder disponer de un bien necesario para sus explotaciones. Se trata de un sistema de autogestión obligatoria por los propios usuarios del agua de riego, pero con el control de las Confederaciones Hidrográficas, que deben velar por el buen orden de sus Estatutos y Ordenanzas.

Los daños o perjuicios que eventualmente se irroguen al agricultor por causa de un deficiente suministro habrán de dirimirse por el cauce de la responsabilidad patrimonial de la administración y, en su caso, por el orden jurisdiccional contencioso administrativo. En líneas generales, a las Comunidades de Regantes les sería imputable la responsabilidad por los daños causados por un mal cumplimiento de sus deberes en la distribución del agua entre sus integrantes, o por deficiencias en la explotación, mantenimiento y reparación de sus instalaciones (v. gr. conservación y limpieza de los desagües).

Encontramos algunos ejemplos prácticos de declaración de responsabilidad en la condena indemnizar los daños por inundación en un cultivo de

tomate debidos a filtraciones producidas en una acequia por falta de cimentación (Sentencia núm. 137/2000 de 1 septiembre del Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. 2 de Pamplona); la condena a indemnizar por una mala gestión de documentación, que trajo como consecuencia la pérdida de subvenciones a un regante (Sentencia núm. 333/2007 de 20 diciembre del Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. 1 de Ciudad Real; o la condena a indemnizar los daños en cultivo en un caso en que la tubería de paso o entrada al desagüe de una finca se atascó provocando que el agua llegase sin control a la finca del perjudicado, estar en un nivel mas bajo (Sentencia núm. 203/2007 de 28 septiembre Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. 2 de León).

El Tribunal Superior de Justicia de Andalucía ha estimado que tanto la Comunidad de Regantes como el Organismo de Cuenca (Confederación Hidrográfica) vienen obligados solidariamente frente al perjudicado, bien por la mala conservación del conducto, bien por la inobservancia de las funciones de control para evitar el descuido en dicha conservación. En parecido sentido puede citarse la STSJ de Castilla y León -Valladolid- de 4 de octubre de 2006.

NOVEDADES LEGISLATIVAS

Decisión de la Comisión de 14 de octubre de 2010 sobre los fondos de los programas nacionales de apoyo al sector vitivinícola transferidos al régimen de pago único conforme al Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo.

Anuncio de 22 de septiembre de 2010 sobre notificación de resoluciones desestimatorias de las solicitudes de subvención destinadas al fomento de sistemas de producción de razas ganaderas autóctonas en regímenes extensivos.

Real Decreto 1131/2010, de 10 de septiembre, por el que se establecen los criterios para el establecimiento de las zonas remotas a efectos de eliminación de ciertos subproductos animales no destinados a consumo humano generados en las explotaciones ganaderas.

Orden ARM/2501/2010, de 17 de septiembre, por la que se definen las producciones y los rendimientos asegurables, las condiciones técnicas mínimas de

cultivo, el ámbito de aplicación, los periodos de garantía, las fechas de suscripción y los precios unitarios del seguro de rendimientos de olivar (cosecha 2011/2012), comprendido en el Plan 2010 de Seguros Agrarios Combinados.

REGLAMENTO (UE) N o 817/2010 DE LA COMISIÓN de 16 de septiembre de 2010 por el que se establecen disposiciones específicas de conformidad con el Reglamento (CE) n o 1234/2007 del Consejo por lo que respecta a los requisitos para la concesión de restituciones por exportación en relación con el bienestar de los animales vivos de la especie bovina durante su transporte.

Orden ARM/2387/2010, de 1 de septiembre, por la que se homologa el contrato-tipo de suministro de leche de cabra con destino a su transformación en productos lácteos.

REGLAMENTO (UE) N o 790/2010 DE LA COMISIÓN de 7 de septiembre de 2010 que modifica los ane-

xos VII, X y XI del Reglamento (CE) n o 1774/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano.

ORDEN de 6 de septiembre de 2010 por la que se convocan ayudas respecto de los proyectos presentados conforme a la Orden de 26 de abril de 2010, sobre la convocatoria de presentación del Plan de Reestructuración y Reconversión del Vifedo en Extremadura 2010/2011.

Real Decreto 1089/2010, de 3 de septiembre, por el que se modifica la normativa reguladora en materia de explotaciones porcinas extensivas.

DECISIÓN DE LA COMISIÓN de 15 de diciembre de 2009 relativa a las medidas de apoyo al sector agrícola aplicadas por España tras la subida del coste del combustible.

Siglos de historia en Olivenza

Esta localidad abre sus puertas al II Congreso de Cooperativismo Agro-alimentario de Extremadura

La localidad de Olivenza pertenece a la comarca que lleva su mismo nombre: Comarca de Olivenza, y de la cual es cabecera. Se encuentra a 22 kilómetros al sur de Badajoz, a tan sólo 10 kilómetros de la frontera natural que conforma el río Guadiana con Portugal.

El municipio de Olivenza cuenta, además de la propia ciudad, con seis núcleos poblacionales, de los cuales dos son poblados de colonización reciente (San Francisco y San Rafael) y cuatro son aldeas históricas (San Benito de la Contienda, Santo Domingo de Guzmán, San Jorge de Alor y Villarreal.).

Olivenza, que perteneció a Portugal entre los años 1297 y 1801, es en la actualidad una ciudad plenamente española por el sentir de sus habitantes, pero sin renunciar a la tradición lusa. Con respeto y cariño, todos los monumentos del pasado portugués, tesoro artístico recibido en herencia por los oliventinos, han sido recuperados y restaurados gracias a la iniciativa municipal.

Entre estos monumentos, se puede destacar la singular puerta manuelina del Palacio de los Duques de Cadaval, que se ha convertido en el símbolo identificativo de la ciudad. En ella se reproducen los elementos característicos del estilo nacional portugués, mientras que en el motivo central destacan las armas portuguesas, rodeando la torre y el olivo, escudo de Olivenza.

Otro punto de interés es Puesto Ayuda (o Ajuda), mandado construir por D. Manuel a principios del S. XVI para facilitar la conexión y socorro a la plaza de Olivenza. Se encuentra hoy en ruinas, después de que las riadas del Guadiana y las guerras lo castigaran a lo largo de su existencia.

Tras diversos intentos de reconstrucción a lo largo de su historia, durante el año 2003 se ha podido restaurar parcialmente, quedando aún por recuperar sus arcos centrales, que fueron destruidos en la guerra de sucesión al trono de España, en 1709, por el Marqués de Bay, jefe de los ejércitos, para aislar la plaza de Olivenza. Aún se puede adivinar su excelente fábrica, con dovelas de granito en los arcos, y los restos de su torre.

Con 380 metros de longitud total, poseía el arco central de más amplia luz de su época. Sus arcos se presentan



adovelados en granito. Son construidos también en este material sus tajamares y espolones. Casi en su centro conserva aún los restos de una torre que defendía su paso.

Junto a todo ello, destacan los cuarteles de San Carlos y de Caballería, sede del Regimiento Dragões de Olivença; el Museo Etnográfico Extremeño de Olivenza; la Capilla de la Casa de Misericordia, la Ermita de Nuestra Señora de la Concepción; la Iglesia de Santa María del Castillo; o la Iglesia Santa María Magdalena.

Texto: Ayuntamiento de Olivenza

Fotos: Javier Trabadela Robles

I Congreso de cooperativismo agro-alimentario de Extremadura

Olivenza , 27 y 28 de octubre de 2010

20 años contigo

MÁS INFO EN:

Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura
C/ Mérida de los Caballeros, 8 • 06800 Mérida (Badajoz)
Tfno. 924 388 688 • Fax. 924 303 503
www.cooperativasextremadura.es • info@cooperativasextremadura.es



cooperativas agro-alimentarias Extremadura



www.cooperativasagroalimentarias.com

Todos los alimentos cooperativos extremeños en un CLICK!
Más de 150 productos elaborados por las cooperativas de la región

Entra en nuestra WEB y compruébalo
CALIDAD, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y BUENOS PRECIOS

