

**CCAE se reúne con la  
Comisaria para tratar  
la reforma de OCM de  
Frutas y Hortalizas**



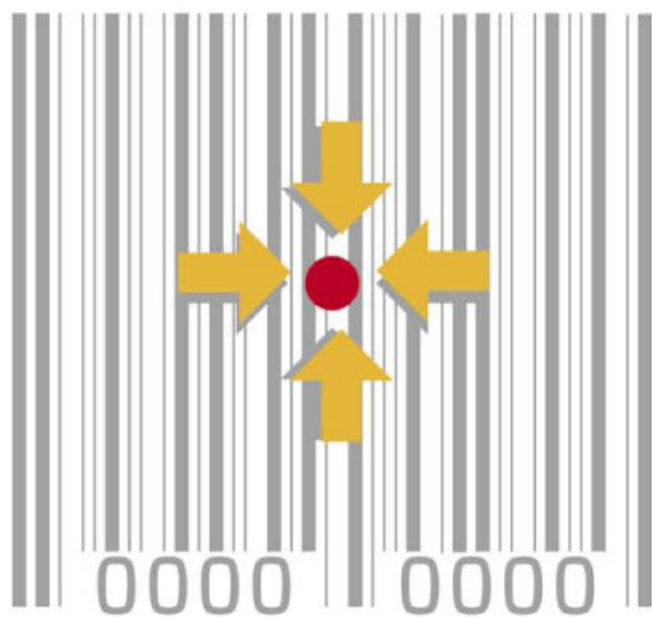
**III Salón de Bodegas Cooperativas**



**CCAE promociona el Aceite  
de oliva Virgen Extra**



# I encuentro



0000 0000

DE **CALIDAD** **COOPERATIVA**

Madrid 22 y 23 de febrero de 2007

Cooperativas, Consumidores, Industria,  
Organismos Públicos debatirán sobre  
la Calidad Alimentaria en Madrid.

La jornada se desarrollará en tres bloques:

- Demandas del Consumidor
- Estándares de Calidad
- Experiencias Internacionales.

Consulte en [www.ccae.es](http://www.ccae.es)  
Para más información puede contactar  
con el Departamento de Calidad de CCAE en el tel. 915351035  
o en el email [calidad@ccaes.es](mailto:calidad@ccaes.es)

Patrocina:



COOPERATIVAS AGRARIAS

[www.ccae.es](http://www.ccae.es)

# Federaciones y Uniones integradas en CCAE

## **AGACA, Asociación Gallega de Cooperativas Agrarias**

**José Luis López Vázquez, Presidente**  
**Higinio Mougán Bouzon, Director**

C/ Rúa Tomiño, 22 entresuelo  
15703 Santiago de Compostela  
(A Coruña)

Tel.: 981 58 47 83

Fax: 981 57 17 30

E-mail: agaca@agaca.coop

## **FACA, Federación Aragonesa de Cooperativas Agrarias**

**Fernando Marcén Bosque, Presidente**  
**Felipe M. Gómez de Valenzuela, Director**

Mercazaragoza

Ctra. Cogullada, 65

Centro de negocios. Calle C. Edificio 7

50014 Zaragoza

Tel.: 976 47 42 05

Fax: 976 47 42 26

E-mail: faca@faca.es

## **FAECA, Federación Andaluza de Empresas Cooperativas Agrarias**

**Antonio Luque Luque, Presidente**  
**Rafael Sánchez de Puerta Díaz, Director**

C/ Demetrio de los Ríos, 15

41003 Sevilla

Tel.: 954 42 24 16

Fax: 954 42 21 51

E-mail: faeca@faeca.es

## **FCAC, Federación de Cooperativas Agrarias de Cataluña**

**Xavier Tubert i Alsina, Presidente**  
**Joan Gené Albesa, Director**

C/ Valencia, 1

08015 Barcelona

Tel.: 932 26 03 69

Fax: 932 26 06 73

E-mail: fcac@fcac.es

## **FCAE, Federación de Cooperativas Agrarias de Euskadi**

**Alfredo Montoya Estibalez, Presidente**  
**Iñaki Nubla Otaola, Director**

C/ Reyes de Navarra, 51

01013 Vitoria-Gasteiz

Tel.: 945 25 70 88

Fax: 945 25 39 59

E-mail: agro@euskoop.org

## **FECOAM, Federación de Cooperativas Agrarias de Murcia**

**Santiago Martínez Gabaldón, Presidente**  
**José Antonio Ballester Comas, Director**

C/ Caballero, 13

30002 Murcia

Tel.: 968 35 12 82

Fax: 968 35 00 95

E-mail: fecoam@fecoam.es

## **FECOAR, Federación de Cooperativas Agrarias de La Rioja**

**Isaías Gómez García, Presidente**  
**José Manuel Madorrán, Director**

C/Estamblera, 42 Bajo

26006 Logroño

Tel: 941 5012 86

Fax: 941 5012 87

E-mail: fecoar@ccae.es

## **FECOAV, Federación de Cooperativas Agrarias de La Comunidad de Valencia**

**José V. Torrent Corts, Presidente**  
**Enrique Belles Llopis, Director**

C/ Caballeros, 26, 3º

46001 Valencia

Tel.: 963 15 61 10

Fax: 963 92 33 27

E-mail: fecoav@fecoav.es

## **UCABAL, Unión de Cooperativas Agrarias de Baleares**

**Jerónima Bonafé Ramis, Presidenta**  
**Xisca Parets Amengual, Directora**

C/Vía Sindicato, 42, 2º Izda.

07002 Palma de Mallorca

Tel.: 971 72 51 80

Fax: 971 71 89 07

E-mail: ucabal@ucabal.es

## **UCAM, Unión de Cooperativas Agrarias de Madrid**

**Manuel Morcillo Parés, Presidente**  
**Jesús Pérez Sánchez, Director**

C/ Agustín de Bethencourt, 17, 6ª Planta

28003 Madrid

Tel.: 915 54 79 94

Fax: 915 54 20 00

E-mail: cdtucam@hotmail.com /  
ucam@innovacoop.net

## **UCAMAN, Unión de Cooperativas Agrarias de Castilla-La Mancha**

**Alejandro Cañas López, Presidente**  
**José Luis Rojas Sánchez, Director**

Avda. de Criptana, 21

13600 Alcázar de San Juan

(Ciudad Real)

Tel.: 926 54 52 04

Fax: 926 54 52 08

E-mail: ucaman@ucaman.es

## **UCAN, Unión de Cooperativas Agrarias de Navarra**

**José Joaquín Pérez de Obanos, Presidente**  
**Patxi Vera Donazar, Director**

Avda. de Zaragoza, 21, 1º Dcha.

31003 Pamplona

Tel.: 948 23 81 29

Fax: 948 24 87 37

E-mail: ucan@ucan.es

## **UCAPA, Unión de Cooperativas Agrarias del Principado de Asturias**

**Eduardo Alba Álvarez, Presidente**  
**Elena Rivero Granda, Directora**

C/ Siglo XX, 26 Bajo

33208 Gijón (Asturias)

Tel.: 985 15 25 00

Fax: 985 15 06 95

E-mail: ucapa@ucapa.es

## **UNEXCA, Unión Extremeña de Cooperativas Agrarias**

**Juan Puerto Frías, Presidente**  
**Cristina de Toro Navero, Director**

C/ Mérida de los Caballeros, 8

06800 Mérida (Badajoz)

Tel.: 924 38 86 88

Fax: 924 30 35 03

E-mail: unexca@unexca.es

## **URCACYL, Unión Regional de Cooperativas Agrarias de Castilla y León**

**Ricardo Martín Gutiérrez, Presidente**  
**Jerónimo Lozano González, Director**

C/ Hípica, 1, Entresuelo

47007 Valladolid

Tel. 983 23 95 15

Fax: 983 22 23 56

E-mail: urcacyl@urcacyl.es

## **UCA, Unión Regional de Cooperativas Hortofrutícolas de Canarias**

**Miguel Ángel Morales Barroso, Presidente**  
**Carmen Rosa Hernández Serrano, Directora**

C/ Bodegas, 4, Portal 3. 1º B

38002 Sta. Cruz de Tenerife

Tel.: 922 27 86 11

Fax: 922 28 03 21

E-mail: coopcanarias@hotmail.com



## **COOPERATIVAS AGRARIAS**

Es una publicación de la  
Confederación de Cooperativas  
Agrarias de España (CCAЕ)  
Agustín de Bethencourt, 17  
28003 Madrid  
Tel.: 91 535 10 35  
Fax: 91 554 00 47  
www.ccae.es  
e-mail: prensa@ccaе.es

Presidente: Ricardo Matín  
Director: Eduardo Baamonde  
Subdirector: Agustín Herrero

### **CONSEJO DE REDACCIÓN**

Eduardo Baamonde, Agustín Herrero,  
Nerea Lerchundi, Pilar Galindo y Vicen-  
te de Santiago

### **EQUIPO TÉCNICO CCAE**

José Cardona, Emma Castro, Nicolás  
Gómez, Paula Kreisler, Félix Rodríguez,  
Juan Corbalán, Antonio Catón, Fernan-  
do de Antonio, Javier Lara, Alejandro  
Terriza, Juan Sagarna, Jesús Gustrán,  
Carmen Martín, Patricia Castejón, Irene  
Serrano, Cristina Garrido, Francisco  
García, Susana Rivera, Beatriz Agudo,  
Teresa Pérez y Gabriel Trenzado.

### **COORDINACIÓN**

Nerea Lerchundi

### **PUBLICIDAD**

CCAЕ  
Agustín de Bethencourt, 17  
28003 Madrid  
Tel.: 91 535 10 35 • Fax: 91 554 00 47  
e-mail: prensa@ccaе.es

### **MAQUETACIÓN**

La Tripulación & cía.

### **IMPRIME**

Imprimex S.L.

### **DISTRIBUYE**

Remite S.L.

Patrocinado por



MINISTERIO  
DE TRABAJO  
Y ASUNTOS SOCIALES

SECRETARÍA GENERAL  
DE EMPLEO

Dirección General de  
Fomento de la Economía  
Social y del Fondo Social  
Europeo

## **Sumario**

**3** Federaciones y Uniones integradas en  
la CCAE

---

**5** Editorial

---

**6** Opinión

---

**8** CCAE Bruselas

---

**14** CCAE

---

**26** Federaciones y Uniones

---

**40** Desarrollo Rural

---

**42** Calidad

---

**44** I+D+i

---

**46** Ganadería

---

**52** Frutas y Hortalizas

---

**56** Cultivos Herbáceos

---

**61** Aceite

---

**68** Vino

---

**76** Suministros

---

**80** Cuestiones Horizontales

---

El pasado día 13 de noviembre CCAE fue recibida por la comisaria de agricultura para escuchar directamente la opinión de las cooperativas con respecto a la reforma de la OCM de frutas y hortalizas. Esta es la segunda vez en la que la comisaria recibe a CCAE en lo que va de año, lo cual pone de manifiesto el reconocimiento a la labor representativa de nuestra Organización, al tiempo que supone también un reconocimiento al papel de las cooperativas hortofrutícolas españolas. Esta reunión se desarrolló en un ambiente franco y directo, valorando los aspectos positivos de las orientaciones de la Comisión para la reforma de la OCM de este importante sector, pero también evidenciando claramente los profundos desacuerdos existentes.

En un primer lugar, CCAE valoró de forma positiva el mantenimiento de las Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas (OPFHs) como piedra angular de la OCM, la desaparición de la lista positiva que estimábamos encorsetaba y limitaba el diseño de los programas operativos, el apoyo a las fusiones de las OPFHs y la compatibilidad de la OCM con los instrumentos del segundo pilar. Sin embargo, CCAE señaló sus preocupaciones como consecuencia de la falta de concreción con respecto a la gestión de crisis. Se pudo comprobar también la resistencia de la comisaria a cualquier incremento del 4,1% en la financiación de los fondos operativos, en la medida en que considera absolutamente necesario garantizar la neutralidad presupuestaria de la reforma y compatibilizar este control del gasto con una OCM para 25 + 2 nuevos Estados miembros.

En lo referente a las frutas y hortalizas transformadas, la preocupación de CCAE es aun mayor, ya que la comisaria defendió el desacoplamiento total de las ayudas, convirtiendo las actuales ayudas al kg. transformado en ayudas a la Ha, que distribuirán los Estados miembros, a partir de sobres nacionales, a las plantaciones que consideren más lo necesitan, con el único requerimiento de que estén destinadas a los que fueran productores de frutas u hortalizas en un periodo determinado.

Precisamente sobre esto último conviene hacer una reflexión más pausada. Una vez más se revela que la Comisión está claramente lanzada a una política de subsidiariedad, poniendo como única condición el desacoplamiento de las ayudas. Si a esto le añadimos la intención de la Comisión de iniciar en el 2007 una iniciativa para la simplificación de la PAC con el objetivo de reducir las 21 OCMs actuales a una OCM única y el “chequeo médico” que piensa hacer a la PAC en 2008, podemos concluir que en pocos años “todos

estaremos totalmente desacoplados” con una PAC fruto de unos repartos históricos que los Estados miembros irán adaptando progresivamente a sus especificidades. Poco quedará en consecuencia de la PAC que hemos conocido, compleja y dotada de sofisticados instrumentos que pretendían corregir los desequilibrios del mercado a fin de garantizar las rentas de los agricultores y que intentaba, por todos los medios a su alcance, controlar a los Estados miembros en sus intentos de introducir mecanismos nacionales que distorsionaban la competencia entre agricultores de la UE. Ahora la Comisión parece defender justo lo contrario, confesándose incapaz de resolver con una política común las necesidades de 25 Estados miembros extraordinariamente heterogéneos e imposibles de coordinar en el Consejo de ministros.

En este contexto el mantenimiento, prácticamente sin modificaciones sustanciales, de la OCM para las frutas y hortalizas frescas, pone de manifiesto que la figura de las Organizaciones de Productores y sus Programas Operativos, que persiguen la mejora de la competitividad de los agricultores y de sus empresas de comercialización, ha resistido la inercia imparable del desacoplamiento. Sin lugar a dudas ello se ha debido no sólo a la compatibilidad del sistema con las exigencias de la OMC, sino a que el modelo –que adopta en la mayoría de los casos la forma jurídica de cooperativa– sigue siendo válido y se ha revelado como un instrumento eficaz para mejorar la posición de las frutas y hortalizas en un mercado cada día más complejo, abierto y concentrado en menos clientes, al tiempo que le permite a cada OPFH diseñar su propia estrategia, adaptándose a las singularidades de cada producto y de cada región de producción.

Por ello, desde la CCAE hemos apostado siempre por el apoyo a las Organizaciones de Productores y en estos momentos estamos defendiendo que en la nueva OCM vitivinícola se pongan en marcha mecanismos similares, que mejoren la competitividad y la posición en el mercado de los vinos europeos, que están asistiendo a una profunda recesión como consecuencia de la agresividad comercial de nuestros competidores, los llamados vinos del nuevo mundo. Las nuevas orientaciones de la Comisión y su afán por desvincular las ayudas de la producción y de los productos, indican una vez más que es el mercado, el único referente para las rentas de los agricultores y ganaderos europeos. Por tanto, es a partir de la organización de la producción y de la industria agroalimentaria ligada a los productores, como conseguiremos garantizar la viabilidad de nuestras explotaciones. Lo demás será pan para hoy y hambre para mañana. ■

# ¿Qué futuro queremos para el olivar?

En los últimos días se ha generado una polémica sobre la importación de una cantidad de aceite de oliva de Túnez por parte de una cooperativa, Hojiblanca. Sorprende que el hecho haya tenido eco entre muchos agentes del sector –incluidas instancias de la Administración–, que se han dejado arrastrar por las maliciosas intenciones de los instigadores, fijándose en lo superficial y demagógico y no en la visión estructural del asunto. Por todo ello me gustaría hacer algunas reflexiones sobre este asunto para abrir un debate sobre qué futuro queremos para el olivar.

**El contingente.** Desde hace muchos años, Túnez tiene aprobado un contingente de 57.000t que puede entrar libremente en la Unión Europea, con lo que a efectos prácticos forma parte del stock disponible en la comunidad. Este contingente se ha venido adquiriendo por parte de industriales y envasadores libremente durante todos estos años. Pero resulta que si una cooperativa llega a un acuerdo con los productores tunecinos, en la más absoluta transparencia, levantan el escándalo. ¿Es que una cooperativa, como empresa, no puede operar libremente en el mercado? ¿Es que molesta que una cooperativa opere con el contingente, hasta ahora sólo usado por unos pocos?

**La trampa.** Pero hay más, a pesar de que durante este año, los industriales-ensavadores han venido reclamando la liberalización del mercado mundial para regular el mercado, resulta que han comprado poco de este contingente hasta que casualmente esta cooperativa ha adquirido 2.000t para venderlo a granel en España. Es más, aun cuando han podido adquirirlo durante todo este tiempo, los que critican, han esperado hasta el final para comprar 20.000t. Pero que quede claro una cosa: esta operación no supone que las Cooperativas estén a favor de un aumento del contingente o de la liberalización del mercado. Esa es la trampa que han querido tender los instigadores, y en la que absurdamente han caído algunos. Hojiblanca no va a servir de coartada para liberalizar el mercado. Que no se engañe nadie: una cosa es la cooperación con los tunecinos sobre comercialización del contingente y otra muy distinta a la que nos oponemos es una mayor liberalización. No hay cazador cazado.

**Inédito.** En todo esto hay otra reflexión más: es algo inédito que una entidad abra un debate público sobre las libres operaciones de mercado de otra. Puesto así, y puesto que se ha hecho con una clara intención maliciosa de desprestigiar a las Cooperativas, a partir de ahora nos reservamos el derecho a debatir de todo, porque hay preguntas que responder: ¿por qué se pedía la liberalización del mercado cuando no se usaba el contingente? ¿o por qué no se ha repercutido el precio en origen a los productos envasados? ¿o cuál es el uso de los aceites de orujo se importan a España? ¿o por qué se hacen a la vez las compras de los envasadores-industriales?

**Productores y envasadores.** Este año se importará a la Unión Europea entre 200.000 toneladas y 250.000t de aceite a través de los contingentes y el tráfico de perfeccionamiento activo (TPA), procedimiento por el que la cantidad de aceite que entre en la UE ha de salir en seis meses, es decir, lo utilizan los operadores para exportar a otros países. En España se importan unas 100.000t, lo que convierte a estas polémicas 2.000t en algo ridículo. Los que compran esta cantidad –algunos de los cuales son los promotores de la polémica–, se pueden contar con los dedos de la mano. Pero en el mundo el mayor productor mundial de aceite, Hojiblanca, sólo posee entre el 2-3% y de ahí para abajo, hay infinidad de productores; es decir, concentración en la demanda y atomización en la oferta. Aunque no guste, trabajaremos para que siga concentrando la producción y así ofrecer nuevas oportunidades a nuestros agricultores. Y esto de ningún modo significa que los industriales-ensavadores sean nuestros enemigos, sino que siempre estamos abiertos a una colaboración leal y fructífera.

**Colaboración.** Desde la organización de Cooperativas oleícolas se viene insistiendo en la necesidad de integración, de dimensionarse, de concentrar la oferta en grandes grupos de comercialización, algo que desgraciadamente no está fructificando, salvo contadas excepciones. Pero también en que es necesaria una mayor colaboración entre todos los productores para promocionar el producto, para defender la calidad y para mejorar la comercialización de las producciones, evitando distorsiones y tensiones en los precios. Estos intereses son comunes a todos los olivereros, sean españoles o tunecinos. Y en ese contexto se enmarca este acuerdo de colaboración para comercializar este aceite, que puede desarrollarse de cara al futuro o extenderse a otros ámbitos, pese a que no le guste a algunos que han enturbiado el sector. Es como si la producción del contingente de los productores tunecinos fuera el de una cooperativa más que comercializa un grupo cooperativo, Hojiblanca, en este caso.

**Internacionalización.** Todo el mundo es consciente de que vivimos en un mercado global y que la internacionalización de las empresas es uno de los principales retos de las empresas, las agrarias en general y las cooperativas en particular. Pero ahora algunos se escandalizan de que una empresa como Hojiblanca, buscando la mayor rentabilidad para sus socios, aborde estas iniciativas; nadie discute que haya otras empresas del sector que compren aceiteras extranjeras o instalan fábricas en el exterior. Y por

supuesto aplaudimos que haya cooperativas lácteas que exporten a Francia leche para hacer quesos o cerealistas que exporten cebada a Escocia para el güisqui. Siempre se ha criticado que vendiéramos el aceite a los italianos para que ellos se quedaran con el beneficio. ¿Vamos a criticar ahora que los agricultores españoles obtengan los beneficios de las ventas de aceite de otros países?

**Modelo.** Qué modelo queremos. Qué empresas agroalimentarias deseamos. ¿Las cooperativas no pueden profesionalizarse y actuar como empresas? ¿Es que las cooperativas no pueden internacionalizarse? ¿Está mal que los beneficios empresariales de las cooperativas se repartan entre miles de familias de olivereros? ¿Ha de estar condenado un agricultor eternamente a subirse en el tractor y no poder actuar como empresario? Son de agradecer las palabras de apoyo del consejero de Agricultura de Andalucía, Isaías Pérez Saldaña, que apuesta claramente por cooperativas del futuro, y no del pasado.

**Futuro.** La integración y la cooperación son los dos ejes principales que han de guiar la actuación de los productores de cara al futuro, sobre todo teniendo en cuenta un horizonte sin ayudas y un mercado globalizado. Y es este el principal reto de las Cooperativas, porque es la mejor forma de defender mejor la comercialización de nuestras producciones. Como productores, no nos debemos dejar engañar por estas desviaciones de atención por parte de quienes no quieren que consigamos estos objetivos. Pese a que moleste a algunos, a pesar de que creen debates absurdos, aunque no guste que haya conversaciones con productores tunecinos, vamos a seguir caminando por este camino, porque cada vez vemos mejores resultados. Por ello, vamos a continuar trabajando en esa línea, para que actuando como empresas cuyos propietarios son los agricultores, las Cooperativas consigan la mejor renta para sus productores ahora y en el futuro.

**Esperanza.** Tengo la esperanza de que estos ataques al menos sirvan para que de una vez por todas se abra una reflexión en el sector productor, que nos concienciamos de las posibilidades que tenemos y que por fin seamos capaces de organizarnos.

*ANTONIO LUQUE LUQUE  
Gerente de Hojiblanca*



La Comisaria de Agricultura Fischer Böel confirmó a la CCAE el mantenimiento del sistema de OPFH en fresco y una reforma radical en el régimen de transformados.

## La Comisaria recibe a CCAE para tratar la reforma de la OCM de Frutas y Hortalizas

CCAE ha sido la única organización española que ha podido presentar directamente a la Comisaria su posición sobre la futura reforma de la OCM de las Frutas y Hortalizas.

**D**urante el encuentro se reiteró la posición de CCAE sobre la futura reforma de la OCM de las Frutas y Hortalizas. Se confirman los rumores y la intención de la Comisión para el mantenimiento del régimen basado en las Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas (OPFH) en fresco y la reforma radical en los transformados.

La Comisaria de Agricultura Fischer Böel y el Jefe de la Unidad Frutas y Hortalizas, Tomás García Azcárate, recibieron el pasado 13 de noviembre en Bruselas a una representación del Consejo Sectorial de Frutas y Hortalizas de CCAE para tratar la nueva reforma de la OCM Frutas y Hortalizas, cuya propuesta será presentada por la Comisión el próximo mes de enero.

Aunque Fisher Böel aclaró que no existe todavía propuesta oficial, y que la Comisión estaba trabajando sobre borradores, se confirman los rumores por los cuales la Comisión presentaría una propuesta de reformar radicalmente el sistema de ayuda a la transformación de fruta e incluirlo en el régimen de pago único: la Comisión no busca ahorrar con esta reforma, pero es necesario que el presupuesto se gaste de otra manera, declaró Fischer Böel a la delegación de la CCAE. No obstante, confirmó que la intención es mantener el presu-

puesto y el sistema de OPFH en fresco.

La delegación de CCAE, encabezada por su Presidente, Ricardo Martín, el Presidente del CS-Frutas y Hortalizas, Cirilo Arnandis, y su Director General, Eduardo Baamonde, se insistió que, estando de acuerdo con el mantenimiento del sistema de OPFH, no se podría asumir la propuesta de incluir el régimen de transformados en el Pago Único.

La reunión se desarrolló en dos

partes, régimen en fresco y transformados.

### Régimen en Fresco

Dentro de este apartado Eduardo Baamonde insistió en que la Comisión debería tener en cuenta algunos detalles para mejorar su propuesta de borrador. Recalcó la necesidad de aumentar la parte financiable del Fondo Operativo (FO) al 6,15% del valor de la producción comercializada para que la co-finan-

La Comisaria Fischer Böel junto a Ricardo Martín y Cirilo Arnandis







CCAE ha sido la única organización española que ha mantenido una reunión bilateral sobre OCM de Frutas y Hortalizas con la Comisaria

ciación comunitaria del 60% en las acciones de fusiones y asociaciones de OPFH tenga un efecto real, y que ésta se extienda a las acciones conjuntas de OPFHs de un mismo Estado Miembro. También se abogó por un fondo de Gestión de Crisis separado del FO, el mantenimiento de la prohibición de plantar frutas y hortalizas en las hectáreas con derecho a pago único para evitar la competencia entre los nuevos productores de FH con derechos procedentes de otras producciones y los tradicionales, sin derecho.

Por último, se trasladó la preocupación sobre la obligación de que un 20% de las acciones previstas en los FOs. deban ser destinadas a medidas medioambientales, parece un porcentaje excesivo cuando la intención es mejorar la competitividad.

Fischer Böel agradeció el apoyo de CCAE para mantener el sistema de OPFH que lo calificó de beneficioso para el sector. Sin embargo, y respecto a los comentarios sobre el resto de medidas, se limitó a precisar que estaban abiertos a toda propuesta siempre y cuando se guardaran dos condi-

ciones: el mantenimiento del presupuesto y el respeto a las normas de la Organización Mundial del Comercio (OMC). Además, insistió que las reformas debían seguir, en lo posible, la filosofía de la nueva PAC, y la opción de incluir a las FH dentro del régimen de pago único, forma parte de esta tendencia, que busca precisamente que este sector no esté marginado frente al resto de cultivos.

### Transformados

CCAE trasladó a la Comisaria la necesidad de diferenciar el sistema

## Fischer Böel agradeció el apoyo de CCAE para mantener el sistema de OPFH que lo calificó de beneficioso para el sector.

dirigido a la transformación de tomate con el resto de fruta destinada a la industria, ya que el tomate, a diferencia de las otras producciones con ayuda a la transformación, es por definición un producto cuya vocación exclusiva es la industria. Sin embargo, en cítricos el destino

a la industria sirve para descargar el mercado de fresco, y si se eliminara este sistema se corre el riesgo de perder un destino para las segundas calidades e inundar el mercado de fresco, provocando una caída de precios. Por tanto, se pide desacoplamiento en tomate y status quo para el resto.

Respecto al presupuesto, CCAE demandó que la Comisión tenga en cuenta lo realmente presupuestado y no lo consumido para que no se pierdan recursos del sector.

Fischer Böel no dio esperanzas de que la Comisión plantee una diferencia entre los regímenes de transformación, indicando que el nuevo sistema debería seguir el camino de las reformas ya realizadas y evitar que las ayudas se puedan incluir en la definición de caja ámbar bajo las reglas de la OMC, solamente de esta manera se podría mantener el presupuesto ante aquellos EM que quieren reducirlo, declaró. También insistió que en la propuesta de presupuesto se aplicarían las mismas reglas que en el resto de reformas, es decir, se atenderá a lo realmente consumido y no a lo presupuestado.

### Penalización al tomate transformado

Para cerrar la reunión Eduardo Baamonde trasladó a la Comisaria su preocupación por la situación que vivirá el sector del tomate transformado durante la campaña 2007, que espera una penalización del 60% en la ayuda.

Este hecho supondrá un duro golpe a la competitividad del sector frente a los otros países productores, que no serán penalizados en la misma medida, justo en la víspera de una reforma que eliminará precisamente este sistema.

La Comisaria tomó nota y cerró la reunión agradeciendo la visita de la CCAE y expresando su deseo de continuar con los contactos una vez que la Comisión Europea hiciera pública oficialmente la propuesta de reforma. ■

# CCAE participó en el II Congreso de los Agricultores Europeos

**El COPA y la COGECA celebraron su “2º Congreso de los Agricultores Europeos” los pasados días 16 y 17 de octubre en Estrasburgo. Bajo el lema “La agricultura, indispensable para la sociedad europea” se dieron cita más de 500 representantes de 70 organizaciones agrarias europeas y una delegación de la organización de cooperativas de los EEUU. Ricardo MARTIN, presidente de CCAE, participó en una las sesiones de trabajo exponiendo el papel de las Cooperativas Agrarias en la preservación y viabilidad de las zonas rurales en España.**

**E**l II Congreso se ha articulado en torno al papel multifuncional de la agricultura europea. Los asistentes han podido debatir sobre las medidas para incrementar la competitividad del sector productor y mejorar su posición ante la concentración, las oportunidades de mercado en materias primas renovables y la investigación. Otra de las sesiones ha analizado el papel de la agricultura y las cooperativas en la preservación de la viabilidad en las zonas rurales.

Ricardo MARTIN, presidente de CCAE, expuso durante su intervención el papel que juegan las cooperativas españolas en la viabilidad de las zonas rurales. Según MARTIN, tradicionalmente han cumplido una función de concentración de la oferta, comercialización en común y abastecimiento de suministros, con el objetivo principal de conseguir mejores precios para sus socios por la materia prima, y generar un mayor valor añadido de sus producciones mediante su comercialización. Al mismo tiempo, también han jugado un papel clave en la diversificación y transformación, buscando nuevas actividades, dando servicios para mejorar la calidad de vida en el medio rural y sirviendo de catalizador de multitud de actividades económicas que funcionan en el mismo territorio y paralelamente a la vida de las propias cooperativas.

El presidente de CCAE señaló que el mayor reto de las cooperativas es el de ganar dimensión. Las cooperativas, en el marco de la transformación y comercialización de productos agrarios, han jugado un papel clave en numerosas

medidas destinadas a la orientación de la producción al mercado, búsqueda de nuevas salidas a la producción o mejora de los canales de producción. A juicio de Ricardo Martín para que la cooperativa agraria pueda ser competitiva se debe priorizar su figura, para que a su vez, las explotaciones de sus socios sean también competitivas. Sin unas explotaciones bien gestionadas, la cooperativas no tienen ninguna posibilidad de éxito.

Durante su intervención destacó que el aumento del valor añadido de las producciones mejora la competitividad de las explotaciones de los socios. Éstas podrán beneficiarse a su vez del asesoramiento técnico de las propias cooperativas para alcanzar una óptima gestión de las explotaciones, que permita respetar al mismo tiempo las normas medioambientales, la buena gestión del territorio y el mantenimiento de la herencia cultural y paisajística, sin que ello suponga un excesivo coste para las explotaciones individuales. Todo ello dará lugar a la posibilidad de crear otras actividades y servicios, provocando que el balance entre creación y destrucción de empleo en las zonas rurales sea positiva, consiguiendo asentar la población en el territorio y dar nuevas oportunidades a otras actividades fuera de la agricultura.

No obstante, insistió en que si bien las cooperativas son en sí mismas una figura fundamental y prácticamente insustituible en las zonas rurales, las medidas reglamentarias sobre el desarrollo rural no reconocen debidamente dicho papel, que debería ser potenciado para que puedan competir con las producciones de sus miembros en un mercado cada

vez más globalizado y permeable.

La Comisario de Agricultura, Fisher BÖEL, dialogó con los Congresistas.

Al igual que en el 2005, la Comisaria de agricultura intervino en este Congreso haciendo un pequeño resumen de lo que será la agenda para la PAC en los próximos años.

Respecto a la OMC aclaró que no se iniciarían negociaciones antes de las elecciones en EEUU, y que si no se llegaba a un principio de acuerdo en el 2007 ya no habría posibilidad de avanzar hasta el 2009 lo que supondría perder una gran oportunidad.

La Comisarioa insistió en que el modelo de la Política comunitaria sigue siendo aquel de la competitividad, pero atendiendo a sus efectos sobre el medioambiente y los bienes públicos como la sanidad y la calidad, es decir, un modelo que sea competitivo y al mismo tiempo respetuoso con las demandas sociales.

Para ello, la estrategia debe seguir basada en un modelo que prime la producción de los bienes con mayor valor añadido. En este sentido, son muy importantes los pilares del Desarrollo Rural, que permitirán ayudas a la mejora de la competitividad, y de I+D+i, que impulsen nuevos productos y de mayor calidad.

Respecto a la agenda de los próximos años recordó que la Comisión ha iniciado un proceso de Simplificación Técnica que tiene como objetivo la elaboración de una OCM Única, sin que ello suponga ningún cambio en las actuales políticas. Sin embargo, consideró que dentro de esta simplificación técnica entraría la eli-



La Comisaria Fischer Böel departió durante unos minutos con Ricardo Martín y Eduardo Baamonde durante la celebración del Congreso

minación de la prohibición por la que los olivos plantados posteriormente a 1998 no pueden recibir ayudas comunitarias, y dar una mayor flexibilidad a los cultivos mediterráneos, haciendo alusión a la eliminación de la prohibición de plantar frutas y hortalizas en las hectáreas receptoras del pago único.

También insistió que a lo largo del 2008 la Comisión llevaría a cabo el denominado Chequeo de la PAC, que no buscaría reformas fundamentales, sino cumplir con las obligaciones de algunos reglamentos. Para ello, señaló la necesidad de desacoplar los cultivos al 100%, ya que el desacoplamiento parcial fue fruto de un acuerdo político y reformar las intervenciones en los mercados de la mantequilla y del cereal.

Eduardo BAAMONDE intervino para insistir a la Comisaria que si verdaderamente se buscaba aumentar la competitividad de la agricultura comunitaria, la Comisión Europea no debe olvidar que el principal instrumento que tienen los agricultores para mejorar su posición en el mercado respetando al mismo tiempo el modelo de agricultura europeo son sus propias empresas, es decir, las cooperativas, que deben ser tenidas muy en cuenta y cuya fórmula debería priorizarse. Además, recordó a

la Comisaria que en el seno de las negociaciones de la OMC no se debería sentir aislada, porque su labor era defender a la agricultura europea que estaría apoyándola en todo momento.

#### Otras intervenciones

También estuvo presente el Presidente actual del Consejo de Agricultura de la UE, el Ministro Finlandés de Agricultura, Juha KORKEAOJA. El actual Presidente del Consejo insiste en que la actual PAC sigue siendo y teniendo un papel relevante, pero que hay que encarar toda una serie de debates muy importantes, como la simplificación, el Chequeo del 2008 y el debate presupuestario que afectará al futuro de la PAC post-2013. También insistió en la necesidad de seguir con las negociaciones internacionales en el seno de la OMC y la inversión en I+D+i. En el mismo sentido se pronunció el ministro alemán de agricultura Hors SEEHOFER, que hizo de anfitrión y como representante del gobierno alemán ante sus colegas del Consejo.

Cabe destacar también la intervención en nombre del Parlamento Europeo del europarlamentario Kart-Heinz FLORENZ, presidente de la Comisión de Medioambiente de la Eurocámara. Se pronunció a favor de una simplificación

de las legislaciones medioambientales, que deben ser más sencillas y comprensibles bajo el enfoque subsidiario, aunque animó a los Gobiernos de los Estados Miembros a trasponer la Directiva Marco sobre el Agua. Abogó por una agricultura empresarial que mantenga los valores europeos pero al mismo tiempo sea competitiva, y para ello recordó que era necesario reforzar las estructuras. También se pronunció a favor de la elaboración de materias primas renovables, y consideró fundamental el impulso de los cultivos energéticos.

#### Cultivos Energéticos.

Como invitado especial y debido a la gran importancia que están tomando los cultivos energéticos en la UE, intervino el Director Técnico de la Organización que representa a la Industria del Automóvil Alemán, Thomas SCHLICK.

Para la industria del automóvil alemán hay un denominador común entre el sector agrícola y el del automóvil que es la producción del bio-carburante y su industria. El objetivo final es facilitar la movilidad a precios razonables.

El bio-carburante es un elemento esencial en la hoja de ruta de la industria automovilística alemana debido a la creciente necesidad de ser independientes en materias primas y por la creciente inestabilidad mundial entorno a este tema. El objetivo medioambiental es reducir en 15 millones de toneladas la emanación de CO2 a la atmósfera.

Planean dos etapas, primero aumentar la eficacia de los motores diésel que ahorrarán más carburantes, se espera que esos motores consuman 2 l/100 km y que sean menos ruidosos. Y en una segunda etapa promover los denominados motores alternativos que sean menos dependientes del petróleo, existiendo un gran potencial en el bio-gas y en los bio-carburantes, cuyo balance de cara al medioambiente es positivo. El objetivo es conseguir que el bio-carburante sea incorporado de manera obligatoria. Sin embargo, reconoció que en la actualidad se deben importar 1,5 millones de toneladas de bio-diésel por la escasez existente en la UE, y que Brasil está dispuesto a importar 1 millón de metros cúbicos de etanol si obtiene una mayor apertura del mercado comunitario en las negociaciones bilaterales o multilaterales. ■

# La experiencia francesa en internacionalización

Una delegación de 26 personas formada por presidentes y gerentes de FUTs, dirección y técnicos de CCAE, visitaron Francia los días 6,7 y 8 de noviembre con el objeto de conocer las estrategias y experiencias de varias cooperativas de vanguardia.

**D**urante este año CCAE ha realizado una serie de actividades, financiadas por el Convenio de Colaboración de CCAE con la Dirección General de Alimentación del MAPA, con el objeto de intensificar el apoyo de la comercialización por las cooperativas y la promoción de sus productos a nivel internacional. Entre ellas destaca la participación de presidentes y gerentes de las FUT's en un viaje institucional a Francia, con la intención de fomentar y potenciar las relaciones con las principales cooperativas francesas.

Las cooperativas francesas se rigen por una ley de 1947, cuentan con una legislación propia para las agrarias que intenta favorecer las asociaciones empresariales con un claro objetivo de viabilidad económica contemplando las operaciones con terceros hasta un máximo del 20%, posibilidad de socios no productores hasta un 50%). El cooperativismo francés ha sabido emprender los cambios necesarios para hacer frente a la competencia y ha incrementado la presencia en el mercado de sus principales productos.

Durante los últimos años, los procesos de concentración en las coopera-

tivas francesas han sido muy intensos, de las 4.180 cooperativas que existían en los años 80, sólo 259 representaban el 70% de la cifra de venta y tan sólo 70 de éstas suponían más del 50%, dando trabajo a más de 50.000 personas. Este proceso de concentración se intensifica aún más en la década de los noventa, donde los seis primeros grupos cooperativos franceses facturan una cifra superior a la de todo el cooperativismo agrario español.

En esta dinámica de crecimiento empresarial se ha hecho uso de distintas formas de asociación que la legislación francesa permite a sus coo-



perativas. Sin duda, el cooperativismo agrario en Francia ha constituido importantes grupos cooperativos, que se han situado en los últimos años en los primeros puestos de las empresas agroalimentarias, desarrollando distintas estrategias de concentración (uniones de cooperativas, creación de filiales, instrumentos de financiación propia...), fórmulas que han contribuido al desarrollo y fortalecimiento financiero de sus proyectos.

De este modo CCAE con estas visitas ha pretendido conocer a través de las organizaciones y empresas francesas la formación de estos grupos cooperativos, su funcionamiento y estructura, así como sus estrategias ante el mercado.

COOP de FRANCE es la organización homónima de CCAE en Francia. Durante el encuentro con Jaques Hubert, director general se profundizó en las estrategias que está llevando a cabo como organización, su visión general de la situación actual del cooperativismo francés y sus perspectivas de futuro.

Otra de las visitas fue al Grupo INVIVO, líder en el sector semillas y

suministros, en la que sus responsables mostraron y explicaron la composición de este grupo formado por casi 300 cooperativas de base en la que se aprovechan multitud de sinergias que colocan a UNION INVIVO a la cabeza del sector. En esta visita se incidió sobre todo en lo relativo a sus estrategias presentes y futuras ante el mercado.

Otra de las cooperativas que se visitaron fue SOFIPROTEOL, que pertenece al grupo PROLEA. Esta cooperativa se dedica al establecimiento financiero de la filial francesa de aceites y proteínas vegetales. Su presidente, Xavier Beulin y Philippe Dusser, Director de la FOP, (Federación de Productores de Oleaginosas y Proteaginosas de Francia), nos mostraron sus estrategias ante el mercado. Esta cooperativa realiza una importante política de marcas de ahí que mantenga relaciones continuas con la Gran Distribución y lleve a cabo procesos de internacionalización.

La última visita fue a AGRIAL en la que los representantes de CCAE durante la reunión con Gilbert Herpe, presidente, Jean-Marie Meulle, direc-

tor general y Michel Oriac, director de Comunicación pudieron conocer al detalle la estructura, misión, estrategias y actividades, así como la relación con sus socios, los procesos de toma de decisiones y los estímulos a la capitalización.

El intercambio de puntos de vista entre cooperativas españolas y francesas ha resultado interesante para todos. A través de los encuentros y reuniones con los máximos dirigentes de estas cooperativas de vanguardia se ha podido evaluar y analizar el cooperativismo agrario de Francia en su conjunto.

La agricultura en Francia en general, y en particular su cooperativismo, están muy por delante del español, y eso se nota en la relación con los socios, en los incentivos a los jóvenes para trabajar en el campo y en sus continuas inversiones en tecnología y capitalizaciones. Este viaje ha permitido sin duda reflexionar y tomar conciencia de la necesidad de un cambio de mentalidad por parte del cooperativismo español, así como una primera toma de contacto cara a actuaciones conjuntas con Francia. ■



# La competitividad de la empresa agroalimentaria

**CCAE organizó el pasado 23 de octubre una Jornada sobre Competitividad en la que se analizaron los factores que influyen en la mejora de la capacidad competitiva de las empresas agroalimentarias, así como sobre diversos instrumentos dirigidos a fomentar la competitividad empresarial.**

La industria agroalimentaria española es un sector estratégico e imprescindible dentro de la economía, situándose en el primer puesto dentro del conjunto de la industria manufacturera de nuestro país. En los últimos años las empresas alimentarias han realizado importantes esfuerzos en la búsqueda de una mayor calidad de los productos, proceso que ha ido estrechamente ligado al desarrollo de instrumentos de mejora de la gestión y de la eficacia.

La progresiva liberalización del comercio mundial y la globalización de la economía, el aumento de la competencia en el mercado fruto de la apertura de las fronteras, la fuerte concentración de la distribución alimentaria, el aumento de los costes de producción y transporte, las exigencias en materia de calidad y seguridad alimentaria se han convertido en nuevos desafíos para la industria alimentaria que debe ponerse en guardia para hacer frente de la mejor forma posible a estos nuevos retos.

La Jornada sobre competitividad pretendía por tanto analizar los distintos factores que influyen en la mejora de la capacidad competitiva de las empresas agroalimentarias y los instrumentos que fomentan dicha competitividad. En la Jornada participaron Almudena Rodríguez, Directora General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, Carlos Gómez-Oñate, Subdirector General de Economía Social del MAPA; Ignacio Cruz, Director General de Política Comercial y María Callejón, Directora General de Política de la PYME ambos del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio. También participaron como ponentes



Emilio Ontiveros de Analistas Financieros Internacionales y Javier Vello de PricewaterhouseCoopers.

En la inauguración de la Jornada participaron Carlos Gómez-Oñate, Subdirector General de Economía Social del MAPA y Ricardo Martín, presidente de CCAE, quienes coincidieron en la necesidad de que las cooperativas mejoren su competitividad, ya que deben enfrentarse a los grandes retos que se presentan a corto plazo, como el aumento de la competencia en el mercado, la fuerte concentración de la distribución alimentaria, el incremento de los costes de producción y transporte, las exigencias en cuestiones de calidad y seguridad alimentaria, y las demandas de los consumidores.

A lo largo de las distintas intervenciones se pudo conocer la ineludible necesidad de una mejora continua de la competitividad de las empresas cooperativas. Emilio Ontiveros de Analis-

tas Financieros Internacionales, analizó los distintos indicadores económicos que miden la competitividad de las empresas y la economía en general, y los factores en los que se ha de incidir para ser capaces de permanecer en este mercado tan exigente. Durante su ponencia hizo especial hincapié en la formación tecnológica de los recursos humanos, como uno de los elementos clave de competitividad.

Una de las cuestiones que suscitaban más interés fueron las medidas de fomento de la competitividad que proponen y ofrecen las administraciones públicas. El Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, ha puesto en marcha diversos Planes, tales como el Plan de Actuación en Comercio Interior y el Plan de Fomento Empresarial que apoyan iniciativas generales de innovación y mejora de la competitividad, que pueden resultar útiles en este camino. Respecto al Plan de Actuación de Co-

mercio Interior Ignacio Cruz, Director General de Política Comercial, explicó que sus objetivos son incrementar la competencia, mediante la mejora de la información a través de la transparencia de los mercados y la incorporación de nuevos competidores, y mejorar la eficiencia empresarial a través de una estructura y una mejora de la gestión.

Por su parte, María Callejón, Directora General de Política de la PYME, analizó la competitividad de la empresa agroalimentaria tanto en España como en la Unión Europea y realizó un análisis de los distintos programas a los que se puede acceder como el de Apoyo a las Agrupaciones Empresariales Innovadoras, InnoEmpresa, Apoyo a Centros Tecnológicos y el de Constitución Telemática de la Sociedad Limitada, que se gestionan desde su dirección.

Javier Vello de PricewaterhouseCoopers nos explicó distintas experiencias que están llevando a cabo desde esta consultora para lograr aumentar la competitividad de las cooperativas, entre ellas analizó el trabajo que están realizando en colaboración con UNEXCA para lograr la integración de varias cooperativas punteras extremeñas.

A continuación, se procedió a la clausura en la que participó Almudena Rodríguez y Ricardo Martín. El presidente de CCAE señaló que uno



de los Ejes básicos identificados en el Plan Estratégico del Cooperativismo Agrario es la mejora continua de la competitividad de las cooperativas y de sus productos y servicios, que debe lograrse mediante la consecución de estructuras con una dimensión competitiva adecuada que permitan, el fortalecimiento de la capacidad negociadora, comercializadora y exportadora, la aplicación de adecuados sistemas de formación de los recursos humanos, de gestión, I+D+i, promoción, etc., que

permitan el acceso a nuevos mercados y canales, así como a productos de mayor valor añadido y más diversificados.

La directora General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, Almudena Rodríguez explicó las medidas de fomento de la Competitividad que el MAPA tiene implantadas y previstas con la finalidad específica de apoyar a las pymes agroalimentarias. Entre ellas, la cofinanciación junto con el FEOGA, el IFOP y las Comunidades Autónomas de los programas de mejora de las condiciones de transformación y comercialización de los productos agrarios y silvícolas, y de la mejora de la comercialización en destino de los productos de la pesca, mediante la aportación de Fondos Estatales.

Para todo el periodo de programación actual 2000-2006, la cantidad que el MAPA, va a aportar supera los 200 millones de euros. Además, anunció que el MAPA está impulsando la creación y desarrollo de Centros Tecnológicos Agroalimentarios, así como la difusión y la transferencia tecnológica y que a partir de 2007, creará una línea de alta formación para gestores de las empresas agroalimentarias, que contemplará un conjunto de actuaciones destinadas a la mejora de la capacitación profesional de los cuadros directivos de nuestras empresas. ■



# III Jornada de Internacionalización. Cambios en el mundo, cambios en las cooperativas

CCAE organizó el 21 de noviembre en Madrid la III Jornada de Internacionalización, bajo el lema “Cambios en el mundo, cambios en las cooperativas”, con el objetivo de responder a las cuestiones que plantean los retos de la globalización de los mercados.

En ella se analizaron diversas experiencias y estrategias de internacionalización tanto de cooperativas españolas como europeas, y se desarrolló especialmente el tema del potencial del mercado agroalimentario chino, que despierta gran interés actualmente entre las cooperativas españolas. Intervinieron como ponentes, Joan Mir de ANECOOP, Jordi Ciuraneta de COPAGA, Sergio Tondini de CONSERVE ITALIA, Michel Boulaire de OVS-VIN&SPIRITUEUS, e Iñigo Cañedo de ARUM, que analizó el mercado chino.

Para CCAE, lo que hoy se entiende por internacionalización es mucho más que la apertura comercial e inversión externa; es una realidad que influye en todos los aspectos de la actividad económico-social y, particularmente, en el mundo agrario. La necesidad de información está propiciando cambios acelerados en las diferentes empresas, al tiempo que condiciona un nuevo perfil global para sus dirigentes, que necesitan mentalidad internacional, capacidad de adaptación a nuevas circunstancias y de aprendizaje.



La jornada fue inaugurada por el presidente de CCAE, Ricardo Martín, y el subdirector general de Industrias, Comercialización y Distribución Agroalimentaria del MAPA, José Miguel Herro, quienes incidieron en la necesidad de dar el paso hacia la internacionalización de las cooperativas españolas, ya que el concepto de “mercado local” ha quedado caduco y hay que adaptarse a un

mercado global.

Durante la primera parte de esta jornada, que se estructuró en torno a tres ejes, se desarrollaron dos ponencias: una sobre la estrategia de la cooperativa COPAGA en Brasil, a cargo de Jordi Ciuraneta, y otra sobre los motivos, obstáculos y ventajas de la internacionalización, a cargo de Joan Mir.

Jordi Ciuraneta, presidente de la cooperativa ganadera catalana COPAGA, explicó cómo a raíz de una reciente misión comercial a Brasil -organizada por CCAE el pasado mes de mayo-, vieron la oportunidad de exportar genética porcina a ese país. Actualmente están estudiando la implantación de dos núcleos de cerdas puras en el sur de Brasil con 500 madres y ya han adquirido los terrenos. En un plazo de dos años tendrán desarrollada la venta de la genética y en cuatro años estarán en disposición de producir 600.000 cerdos para matadero.

Por su parte, el subdirector de ANECOOP, Joan Mir, disertó acerca de los







motivos, obstáculos, ventajas e inconvenientes de la internacionalización. Matizó, no obstante, que para exportar hay que cumplir una serie de mínimos como una producción suficiente, contar con recursos propios, reorganizar el equipo humano y, sobre todo, la internacionalización no significa perder de vista el mercado interior, además de contar con buenas dosis de paciencia, planificación y perseverancia.

El segundo bloque informativo se centró en exponer las experiencias sobre internacionalización de dos grandes grupos cooperativos europeos, la italiana Conserve Italia y la francesa OVS - VIN & SPIRITUEUS.

Sergio Tondini explicó el caso del grupo Conserve Italia en el sector de las conservas hortofrutícolas y zumos. Conserve Italia es un consorcio de cooperativas de segundo grado (55 cooperativas en 6 regiones italianas, que representan a 16.000 agricultores) al que pertenecen también otras empresas de Reino Unido,

Francia, Alemania, Polonia y España, tras la adquisición de la murciana Juver. Tondini indicó que la estrategia del grupo ha pasado por la compra de empresas europeas del sector y el desarrollo de una sólida política de marcas (propias y adquiridas). Además, cada empresa comercializa productos elaborados por otras del grupo y se aprovechan recursos, consiguiendo una mayor implantación en distintos mercados. “Nuestra política de marcas no nos dio buen resultado en el mercado polaco de zumos, pero sí en el segmento de tomate transformado, con nuestra prestigiosa marca italiana Cirio”, puso como ejemplo para explicar cómo la fórmula no es infalible, pero unos aparentes desaciertos pueden conllevar buenos resultados. “Las cooperativas podemos combinar nuestras marcas, nuestras producciones... en definitiva, la dimensión es necesaria”, indicó.

Por su parte, Michel Boulaire, vicepresidente de OVS, desarrolló el caso de esta empresa vitivinícola francesa, que se

creó hace dos años para comercializar la producción de 9 cooperativas francesas que abarcan a 13.000 viticultores, el grupo con mayor capacidad de producción de Francia. Su política, igualmente, se centra en la comercialización de vinos bajo una sola marca fuerte, Chamarre -con connotaciones francesas para cualquier consumidor del mundo-, e inicialmente concentran sus esfuerzos de internacionalización en 12 países (Rusia, Japón, Taiwán, Reino Unido, Holanda, USA, Suiza, Escandinavia, etc.). “Nuestro desafío es lograr crear con las cooperativas españolas e italianas una marca paraguas de Vinos de España/Italia”, dijo a los asistentes para concluir.

Por último, Iñigo Cañedo de la consultora ARUM, desmenuzó un estudio realizado sobre el mercado agroalimentario chino, incidiendo en las oportunidades que supone, pero también subrayando los múltiples problemas que hay que afrontar. En definitiva, un mercado a considerar a largo plazo, menos atractivo que otros a corto plazo, pero que no hay que perder de vista y, de momento, sólo interesante para empresas con amplia experiencia en internacionalización, no para cooperativas que quieran comenzar a exportar.

Almudena Rodríguez, directora general de Industria Agroalimentaria y Alimentación del MAPA, fue la encargada de clausurar la jornada informativa, acompañada del presidente de CCAE, Ricardo Martín. Rodríguez insistió en que hoy la globalización de mercados obliga a las cooperativas a salir al exterior, aunque para ello hay que ser competitivos, lo que se consigue invirtiendo en investigación e innovación, calidad y formación, líneas prioritarias en la política de trabajo del Ministerio de Agricultura. Por su parte, Ricardo Martín indicó que la internacionalización es uno de los puntos básicos a desarrollar en el futuro Plan Estratégico del Cooperativismo, en el que CCAE está trabajando junto al MAPA, y una de las líneas de actuación en las que CCAE está concentrando mayores esfuerzos en los últimos años. “No se trata de preguntarse si la globalización es conveniente, se trata simplemente de afrontarla como un nuevo reto para con infinidad de oportunidades al alcance de las cooperativas”, añadió Ricardo Martín. ■



La gran cita de un sector en alza

## III Salón de las bodegas cooperativas

La Confederación de Cooperativas Agrarias de España (CCAЕ) organizó el pasado 26 de octubre el III Salón de Bodegas Cooperativas, en el que se dieron cita más de 500 personas que pudieron degustar los vinos de las 32 bodegas procedentes de las principales regiones productoras de España.

**E**l Salón de las Cooperativas celebró su tercera edición en el Hotel Palace de Madrid. Un salón que contó con la participación de las más destacadas y representativas bodegas cooperativas de toda España y en el que se dieron cita más de 500 personas entre profesionales del sector, medios de comunicación y aficionados, a los que presentaron el nuevo estilo de sus vinos. Las bodegas participantes en este III Salón constituyen una am-

plia y cualificada representación del cooperativismo vitivinícola español. Durante el Salón se pudieron catar vinos procedentes de Andalucía, Aragón, Castilla La Mancha, Castilla y León, Cataluña, Extremadura, Islas Baleares, Galicia, La Rioja, Murcia y Navarra, entre las que estaban presentes las 8 bodegas ganadoras de los prestigiosos Premios Manojó 2006.

Tras el éxito de las ediciones anteriores, CCAЕ, que agrupa a 2.815

cooperativas de todas las Comunidades Autónomas, promueve este evento patrocinado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, para mostrar a unas bodegas cada vez más consolidadas, sinónimo de calidad y proyección de futuro, y que mantienen en su interior la esencia y la tradición de nuestras tierras.

Las Bodegas Cooperativas elaboran en España algo más del 60% de la producción nacional de vino y el volumen de vino embotellado alcanza





los 170 millones de unidades al año. Estas bodegas pertenecen en su totalidad a los propios viticultores y son una figura clave en la creación de riqueza y de puestos de trabajo en el medio rural. Un creciente número de estas bodegas han puesto un gran empeño en la comercialización de sus vinos, esforzándose cada día en encontrar un hueco en este complicado mercado con productos de gran calidad a los mejores precios. A lo largo de toda la jornada el público asistente tuvo la oportunidad de catar todos los vinos representados por las cooperativas participantes. Este año una de las novedades ha sido la emisión en directo desde el propio Salón del programa de radio "Madrid en la onda" de la cadena Onda Cero, en el que participaron representantes de CCAE y del sector del Vino.

El acto de clausura estuvo presidido por Josep Puxeu, Secretario General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y también estuvieron presentes Ángel Villafranca, vicepresidente de Consejo Sectorial de Vino de CCAE, Ricardo Martín, presidente de CCAE y José Peñín, crítico vinícola. Todos los participantes resaltaron la excelente labor de las bodegas cooperativas, un sector que sigue trabajando por ofrecer lo mejor de si mismos y que está recogiendo los frutos de muchos años de esfuerzo. Ángel Villafranca manifestó que hace falta invertir en imaginación y dedicar mucho esfuerzo para ganar posiciones en el mercado.

Durante su discurso señaló que las cooperativas deben aprender a competir en el mercado duro y complicado aplicando la eficiencia en la gestión, innovación en los procesos y productos y alcanzar la dimensión adecuada para poder ofrecer una amplia gama de productos con los que poder satisfacer toda la demanda posible.

Por su parte, Ricardo Martín reiteró la apuesta de las bodegas por la calidad, que hacen que sean las empresas con mayor capacidad para demostrar la trazabilidad de sus vinos, ya que disponen de una materia prima conocida y controlada, disponen



de la más avanzada tecnología y del personal capacitado para responder con eficacia a los consumidores más exigentes.

El experto vitivinícola, José Peñín, destacó la enorme evolución experimentada por las bodegas cooperativas, que han pasado de ser -hace años- meras proveedoras de vinos a granel a las grandes embotelladoras, a ocupar lugares destacados en los

primeros niveles de calidad, con precios muy competitivos. Se han detectado avances muy importantes, sobre todo en la última década, y en ello ha influido decisivamente la profesionalización en la gestión y en el control de los viñedos y de las elaboraciones acompañado al mismo tiempo de la modernización de equipos e instalaciones en bodega. E incluso se observan posibilidades de crecer,

si hacen las cosas correctamente y aprovechan bien sus oportunidades. Por último, Josep Puxeu en referencia al Plan Estratégico para el Sector Vitivinícola y a la OCM del Vino destacó que se tendrán en cuenta la postura de las cooperativas. Puxeu animó a las cooperativas a salir al mercado exterior y a afianzarse en el mercado interior con productos de calidad. ■

## BODEGAS COOPERATIVAS PARTICIPANTES

### Vitivinicola del Ribeiro SP. Coop. Galega, S.C.A. Ribadavia (Orense)

Marcas disponibles en el salón:

- Vino Blanco, D.O. Ribeiro, Colección Costeira Treixadura, 0.75 cl.
- Vino Blanco, D.O. Ribeiro, Colección Costeira Treixadura Barrica, 0.75 cl.
- Vino Blanco, D.O. Ribeiro, Viña Costeira, 0.75 cl.

### Bodega Jesús de Nazareno. O Barco de Valedoras (Orense).

Marcas disponibles en el salón:

- Viña Abad - Blanco Godello joven.
- Aurensis - Blanco Godello barrica roble americano.
- Menciño - Tinto Mencía joven.
- Valdouro - Tinto Mencía barrica roble americano

### Bodega Cooperativa Virgen de las Viñas. A Rúa (Orense)

Marcas disponibles en el salón:

- Pingadelo. Vino tinto monovarietal de Mencía.
- Brisel. Vino Blanco monovarietal de Godello.
- Marquesiño. Vino blanco monovarietal de Godello.
- Marquesiño. Vino tinto plurivarietal de las variedades Mencía, Garnacha y Merenzao.

### Crianzas y Viñedos Santo Cristo. Ainzon (Zaragoza)

Marcas disponibles en el salón:

- Viña Collado Tinto 2005
- Viña Collado Rosado 2005
- Santo Cristo Rosado 2005
- Viña Collado Blanco 2005
- Viña Ainzón Crianza 2003
- Viña Ainzón Reserva 2001
- Viña Ainzón Reserva "Premium" 2001
- Peñazuela Selección 2004
- Santo Cristo 60 Aniversario
- Moscatel Ainzón

### Bodegas Aragonesas. Fuendejalón (Zaragoza).

Marcas disponibles en el salón:

- Tinto Fagus 2003.
- Tinto Coto de Hayas Garnacha Centenaria 2004.
- Tinto Reserva 2001.
- Dulce Moscatel 2004.

### Bodegas San Valero, S. Coop. Cariñena (Zaragoza).

Marcas disponibles en el salón:

- Marques de Tosos
- Selección Especial 8.0.1
- Cava Gran Ducay

### Cooperativa Nuestra Señora de la Soledad. Fuente de Pedro Naharro (Cuenca)

Marcas disponibles en el salón:

- "Bisiesto 2004", Vino Tinto Tempranillo D.O. Ucles.
- "Ribera del Riansares - Crianza 2003", Vino Tinto Tempranillo D.O. Mancha.

### Cooperativa Jesús del Perdón. Manzanares (Ciudad Real)

Marcas disponibles en el salón:

- Yuntero Tinto Crianza 2002
- Yuntero Blanco Macabeo 2005
- Yuntero Reserva Selección 50 Aniversario 2000
- Mundo de Yuntero Tinto Ecológico Roble 2004
- Mundo de Yuntero Tinto Tempranillo 2005

### Santa Rita. Mota del Cuervo (Cuenca).

Marcas disponibles en el salón:

- Veronés 2005 Tinto Tempranillo
- Veronés Crianza 1997 Tempranillo.

### Soc. Coop. Agrícola El Progreso. Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real).

Marcas disponibles en el salón:

- Ojos del Guadiana Blanco
- Ojos del Guadiana Tinto Joven
- Ojos del Guadiana Tinto Crianza
- Ojos del Guadiana Tinto Reserva

### La Invencible. Valdepeñas (Ciudad Real)

Marcas disponibles en el salón:

- Viña Lastra Roble 2005
- Nocturno Crianza 2004
- Valdeazor Gran Reserva 1999

### Bodegas San Dionisio. Fuenteálamo (Albacete)

Marcas disponibles en el salón:

- Maitenes 2003
- Señorio de Fuenteálamo Crianza 1999
- Señorio de Fuenteálamo Crianza 2001
- Santonegro Crianza 2001
- Señorio de Fuenteálamo Reserva 2000
- Santonegro Monastrell 2005
- Señorio de Fuenteálamo Tinto Monastrell 2005
- Señorio de Fuenteálamo Rosado Monastrell 2005
- Señorio de Fuenteálamo Blanco Macabeo 2005

### Soc. Coop. Purísima Concepción. Casas de Fernando Alonso (Cuenca).

Marcas disponibles en el salón:

- Teatinos Tempranillo - Tinto Joven 2005 - DO Ribera del Júcar
- Teatinos Selección 40 Barricas - Tinto Cabernet Sauvignon Crianza 2001 DO Ribera del Júcar
- Los Teatinos Signvm - Tinto Tempranillo Crianza 2001 - DO La Mancha
- Airaz Bobal - Tinto Joven 2005- Tierra de Castilla
- Airaz Tempranillo - Tinto Joven 2005- Tierra de Castilla

### Entremontes. Quintanar de la Orden (Toledo)

Marcas disponibles en el salón:

- Entremontes Syrah 2005
- Entremontes Reserva 2000
- Entremontes Crianza 2003
- Airen 2005 - Reserva 2000

### La Aurora, S.C.A. Montilla (Córdoba).

Marcas disponibles en el salón:

- Llanos de Palacio 2004
- Llanos de Palacio Rosado
- Amanecer Vino Joven

### Vinícola del Condado S.C.A. Bollullos par del Condado (Huelva)

Marcas disponibles en el salón:

- Vino blanco joven Condado de Huelva "MIORO"
- Vino blanco joven Condado de Huelva "MIORO gran selección"
- Vino blanco Condado de Huelva "MIORO 1955"
- Vino tinto roble "LANTERO"
- Vino tinto joven "LANTERO"
- Vino dulce Condado de Huelva "MISTERIO"
- Vino fino Condado de Huelva "MISTERIO"
- Vino oloroso seco Condado de Huelva "MISTERIO"
- Vino cream Condado de Huelva "MISTERIO"
- Vino dulce Condado de Huelva "VDM"
- Vinagre reserva Condado de Huelva "BOTARROBLE"

### Aecovi - Jerez, SCA 2o G. Jerez de la Frontera

Marcas disponibles en el salón:

- Mira la mar - D.O. Manzanilla-San Lucar BDA
- Alfaraz Cream - D.O. Jerez-Xérès-Sherry"
- Alfaraz Amontillado - D.O. Jerez-Xérès-Sherry"
- Alfaraz Moscatel de Pasas - D.O. Jerez-Xérès-Sherry"
- Piedra de Mirabal - Tinto Cosecha "Vino de la Tierra de Cadiz"

### Viña Vilano S.C. Pedrosa de Duero (Burgos).

Marcas disponibles en el salón:

- Viña Vilano Tinto Joven 2005
- Viña Vilano Roble 2004.
- Viña Vilano Crianza 2003
- Viña Vilano Reserva 2001

### S. Coop. Agrícola Castellana. La Seca (Valladolid).

Marcas disponibles en el salón:

- Cuatro Rayas Verdejo 2005
- Cuatro Rayas Verdejo fermentado en barrica 2005
- Pámpano Rueda 2005
- Azumbre Sauvignon 2005
- Palacio de Vivero Blanco Rueda 2005
- Vacceos Rosado 2005
- Vacceos Tinto Joven 2005
- Vacceos Crianza 2001

### Bod. Coop. Vino Toro "Covitoro". Toro (Zamora).

Marcas disponibles en el salón:

- Marques de la Villa Reserva
- Cañus Verus Tinto Roble Viñas Viejas
- Cermefío Tinto Joven
- Gran Cermefío Crianza.
- Baco Rosado Joven
- Baco Blanco Joven

7 bodegas cooperativas unen sus fuerzas para hacer frente a los mercados exteriores

# Nace Vinispana, s. Coop.

Un grupo de siete bodegas cooperativas extendidas a lo largo de todo el territorio español, han dado el gran paso de constituir una empresa para la exportación en común de sus vinos.

**D**e esta manera, el pasado 17 de octubre representantes de cada una de estas bodegas se citaron en Madrid para formalizar la constitución de esta cooperativa de segundo grado a la que se ha bautizado con el nombre de VINISPANA, S. Coop.

## ¿POR QUÉ INTEGRARSE?

No es ninguna novedad para el conjunto de las empresas agroalimentarias españolas la importancia de alcanzar una dimensión adecuada a la hora de competir, sobre todo en los mercados internacionales. Y lógicamente, el sector cooperativo no es ajeno a esta cuestión.

De hecho, los profundos cambios en el contexto de un comercio agroalimentario cada vez más globalizado, las mayores exigencias de la industria agroalimentaria y de la distribución comercial, y la tendencia a la concentración de estas últimas, -que cada vez exigen un menor número de operadores con mayor volumen-, hacen necesario que las bodegas cooperativas alcancen una



Representantes de las 7 bodegas el día de la Constitución de Vinispana en Madrid.

mayor dimensión empresarial para poder competir en tales circunstancias.

Pero es que además, la fuerte competencia tanto en el mercado nacional como en el exterior, el fuerte posicionamiento de los

vinos del nuevo mundo y la disminución del consumo de vino en España, hacen imprescindible el desarrollo de estrategias de integración que impulsen y mejoren la internacionalización de nuestras bodegas cooperativas, en la búsqueda de una mayor y mejor rentabilidad de su actividad a medio y largo plazo.

## ¿CÓMO SURGE?

La idea de constituir un grupo de comercialización en común de vinos cooperativos no es reciente. Ya hace algunos años que se comenzó a plantear esta reflexión en el seno del Consejo Sectorial del Vino de CCAE. Sin embargo, no fue hasta hace poco más de un año cuando un grupo de bodegas cooperativas se tomaron en serio este reto convencidos del potencial que podría desarrollar y de las oportunidades que se abrirían a sus integrantes.

		PROVINCIA / CCAA	D.O./I.G.F
1	BSI Bodegas San Isidro, S. Coop.	MURCIA (Murcia)	1
2	CASTELL D'OR S.L.	BARCELONA (Cataluña)	4
3	CAVE Coop. Agric. Vinícola Extremeña SAN JOSÉ.	BADAJOS (Extremadura)	1/1
4	LA AURORA, S. Coop.	CORDOBA (Andalucía)	1
5	UNIÓ AGRARIA, S. Coop.	TARRAGONA (Cataluña)	5
6	UNIÓN DE COSECHEROS de LABASTIDA, S. Coop.	ALAVA (País Vasco)	1
7	VITIVINÍCOLA del RIBEIRO, S. Coop.	ORENSE (Galicia)	1
		<b>7/6</b>	<b>14 / 1</b>

Desde entonces hasta hoy, se han celebrado numerosas reuniones hasta conseguir el resultado final. Han sido, en definitiva, muchas las horas de debate y de análisis e importante el esfuerzo invertido en definir el modelo, la estrategia y los objetivos a corto y medio plazo.

**LA MISIÓN**

De esta manera, finalmente siete bodegas cooperativas de diferentes regiones productoras españolas se unen en este proyecto común "VINISPANA, S.Coop." con la misión de consolidar un grupo de comercialización de vino, capaz de ofertar a sus clientes no sólo un mayor espectro de productos, sino también mejores servicios, cualidades necesarias para participar en condiciones adecuadas en el actual escenario del mercado vitivinícola mundial.

**LA VENTAJA COMPETITIVA**

Así, con la constitución de Vinispana, S. Coop. se abren nuevas posibilidades, nuevos mercados, nuevas oportunidades de negocio.

La clave, **anar volumen y gama a través de una estrategia clara y común.**

Y es que la principal propuesta de VINISPANA es presentar bajo una misma imagen y una única voz, un amplio y representativo catálogo de vinos españoles, desde cavas, finos, olorosos, etc. y, en definitiva, una selección de vinos jóvenes y criados de una gran diversidad varietal.

En total, vinos certificados de 13 Denominaciones de Origen diferentes y una Indicación Geográfica Protegida -IGP- (Tierra de Extremadura).

Sin embargo, las insignias de la empresa no serán únicamente ofrecer un buen catálogo representativo de vinos de calidad, sino también garantizar -a través de una gestión moderna y profesional - unos servicios adecuados, ágiles y adaptados a los nuevos tiempos. En definitiva:

- Capacidad para atender a las nuevas demandas de sus clientes y del mercado.

- Garantía de calidad y seguridad alimentaria: trazabilidad desde el origen.

- Identidad y cultura española.

Además, en estos momentos no se descarta la incorporación de otras bodegas cooperativas de otras regiones vitivinícolas que pueden fortalecer al grupo inicial completando la cartera de producto.

Habrà que estar atentos a los próximos meses, en los que VINISPANA pondrà en marcha sus primeras actividades promocionales con el lanzamiento de su propia marca y la presentación en sociedad de su catálogo.

Desde CCAE deseamos felicitar la iniciativa y animar a todos aquellos que nos leéis a reflexionar sobre la necesidad de apostar por la integración. Es nuestro propósito seguir apoyando este tipo de proyectos de ámbito supraautonómico y darles el asesoramiento técnico necesario para arrancar. Todos conocemos bien la teoría, pero parece que nos cuesta dar el salto a la práctica. Sin embargo, amigos, el mercado aprieta y la dimensión va a pasar de ser deseable a ser absolutamente necesaria para mantenernos en una posición competitiva y sostenible en el tiempo. ■

DATOS GLOBALES DEL GRUPO	
Nº EMPRESAS SOCIAS	7
Nº COOPERATIVAS BASE	98
Nº SOCIOS AGRICULTORES	25.296
SUPERFICIE (Ha)	20.190
EMPLEADOS	286
Nº BOTELLAS (Millones)	27

Joaquín Gómez. Gerente de Vinispana



**LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN**

1. CATALUÑA
2. CAVA
3. CONCA DE BARBERÁ
4. JUMILLA
5. MONSANT
6. MONTILLA- MORILES
7. PENEDÉS
8. PRIORATO
9. RIBERA DEL GUADIANA
10. RIBEIRO
11. RIOJA
12. TARRAGONA
13. TERRA ALTA

# CCAE promociona en Madrid el Aceite de Oliva Virgen Extra

Bajo el lema “Manantial de sabores, saludable elección”, la campaña pretende difundir las bondades del Aceite de Oliva Virgen Extra, informar al consumidor sobre sus beneficios para la salud y propiedades nutricionales y sobre las distintas formas de consumirlo.

CCAE realizó el pasado 29 de noviembre en la sede del Ministerio de Agricultura, un acto promocional con el slogan “Todo el mundo sabe que el aceite de oliva es bueno, pero ¿sabías que el aceite de oliva virgen extra es de categoría superior?”, para que el consumidor distinga y entienda por qué el virgen extra es el mejor aceite.

En el acto participaron asociaciones de consumidores y prensa y se ofreció una charla explicativa en la que participaron el Secretario General de Agricultura y Alimentación del MAPA, Josep Puxeu; la Directora General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, Almudena Rodríguez; el presidente del Consejo Sectorial de Aceite de Oliva de CCAE y gerente de la cooperativa Hojiblanca, Antonio Luque; el atleta y medallista europeo de 10.000 metros, Chema Martínez; y el periodista especializado Alipio Gutiérrez. Todos resaltaron la importancia del aceite de oliva virgen extra para la salud, incluso en dietas de alto rendimiento deportivo, como explicó Chema Martínez. Pero además, insistieron en que no sólo se trata de un producto bueno, sino ade-

más delicioso, un auténtico placer para el paladar.

Antonio Luque aclaró que muchas veces se identifica la calidad de un determinado aceite en función del grado de acidez, lo cual no es correcto porque la acidez no es un parámetro de calidad relevante, y explicó por qué el virgen extra, aunque sea un poco más caro, cunde más en la cocina y se puede reutilizar más veces. En este sentido, Josep Puxeu, añadió que la acidez no se percibe en boca, es una característica que se determina en laboratorio.

El aceite de oliva virgen extra deber contener obligatoriamente en su etiqueta la denominación de venta “Aceite de Oliva Virgen Extra”, así como la información sobre la categoría comercial de este aceite: “aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos”.

El sector oleícola español lleva tiempo demostrando que posee estructuras preparadas para obtener aceites de oliva de máxima calidad. En este sentido, las cooperativas lideran tanto la producción de aceites de calidad como la comercialización del aceite de oliva

virgen extra. Concretamente, el sector cooperativo produce el 70% del total de aceites de oliva españoles.

Tal y como expresaba Puxeu, es una paradoja que en España, a pesar de ejercer el liderazgo mundial en producción, exportación y comercialización de aceites de oliva vírgenes y de contar con una amplia variedad de aceites de calidad, se consume poco aceite de este tipo. Almudena Rodríguez especificó que en España sólo un 25% del aceite consumido es virgen extra, frente al 80%, por ejemplo, en Italia. Según el panel de consumo elaborado por el MAPA, los españoles consumen una media de 20,8 litros de aceite de oliva al año, de los que apenas 7 litros son de virgen extra.

Josep Puxeu concluyó diciendo que sólo el 3% del consumo mundial de grasas corresponde al aceite de oliva, dato que refleja el potencial comercial con el que cuenta este producto en el mercado mundial.

Al término de la rueda de prensa se realizó una cata, en la que se pudo degustar aceite de las cooperativas Oleoestepe, Hojiblanca, Olivar de Segura, Montes Norte y Campo de Montiel. ■





# La cooperativa Olivar de Segura recibe un accésit en los premios Mejor Empresa Alimentaria Española

La cooperativa de segundo grado Olivar de Segura de Jaén recibió del Ministerio de Agricultura el accésit en la modalidad de Desarrollo Rural en los Premios Mejor Empresa Alimentaria Española, que se entregaron el 16 de noviembre en Madrid. En un acto presidido por la Ministra de Agricultura, Elena Espinosa y los consejeros de Agricultura de Castilla-La Mancha, Mercedes Gómez y de Andalucía, Isaías Pérez Saldaña.

**D**urante su discurso la ministra destacó que con este galardón se premian, no sólo las mejoras e innovaciones tecnológicas y comerciales, si no otros ámbitos que la empresa moderna incluye entre sus objetivos, como son los relacionados con la naturaleza, el territorio, el medio ambiente y bienestar animal. Al referirse a la industria alimentaria, Elena Espinosa manifestó que presenta datos que dicen mucho del “buen hacer” de los empresarios, de su “capacidad de adaptación” y de su “modernidad”. Sin embargo, en una economía con mercados maduros y una fuerte competencia entre los operadores, se hace necesario que las empresas tengan una actitud estratégica.

Actitud, añadió la Ministra, que les permitirá enfrentarse a los grandes retos que se presentan a medio plazo, para crecer en tamaño, cuota de mercado y rentabilidad, adecuarse a las necesidades del consumidor, invertir en bienes inmateriales, en I+D+i, y en internacionaliza-

ción, sin olvidar la mejora continua en la formación de los cuadros directivos.

Haciendo hincapié en el futuro empresarial, Elena Espinosa realizó una mención de cada uno de los premios. Al referirse al Desarrollo rural, categoría en la que fue premiada la cooperativa olivar de Segura, señaló que es un tema de importancia en el medio rural, al que pertenece una gran parte del territorio y de la población española, que determina que se le preste una atención especial.

En este contexto, añadió la Ministra, la industria agroalimentaria se revela como un elemento fundamental en la dinamización del mundo rural, ejerciendo de catalizador de las relaciones comerciales entre los diferentes sectores productivos implantados en las zonas rurales y fortaleciendo el tejido socioeconómico de dichas zonas al generar empleo directo o indirecto.

Olivar de Segura es una cooperativa dedicada al procesamiento industrial, comercialización y venta de Aceite de

Oliva Virgen Extra con D.O Sierra de Segura y de Aceite de Oliva Virgen Extra bajo cultivo ecológico. Fue constituida el 27 de junio de 1989 y está integrada por catorce cooperativas de primer grado (almazaras),

formadas todas ellas por 4.440 agricultores que desarrollan su actividad en 30.000 hectáreas de la Sierra de Segura, Cazorra y Las Villas, al nordeste de la provincia de Jaén.

El aceite virgen extra producido por las cooperativas procede fundamentalmente de aceitunas de la variedad picual. Esta variedad produce un aceite muy característico -color verde amarillo, frutado fresco y con mucho cuerpo- y tiene la particularidad de que es muy estable gracias a su alto contenido en antioxidantes naturales como la vitamina E.

La cooperativa, que dispone de unas amplias instalaciones situadas en Puente de Génave, garantiza las características del producto en su propio laboratorio y el Consejo Regulador de la D.O. Sierra de Segura se encarga de realizar las catas para otorgar la Denominación de Origen.

El volumen de producción medio se sitúa entorno a los quince millones de kilos de aceite de oliva virgen, dependiendo de las condiciones climáticas. La producción con la que cuenta Olivar de Segura procede del cultivo tradicional y también del cultivo ecológico, cuya característica es que no utiliza abonos ni pesticidas químicos y en el que la cooperativa Sierra de Génave ha sido pionera en España.

En cuanto a la comercialización, Olivar de Segura, S.C.A., 2o grado ha realizado un esfuerzo muy importante en el terreno de la comercialización, tanto a granel como envasado, y tanto en el mercado nacional como en numerosos mercados exteriores, en la Unión Europea y en terceros países. ■



# Arento presenta un proyecto integral de producción de Biodiesel

El mayor grupo cooperativo agrario de Aragón presenta un ambicioso proyecto de producción de Biodiesel que integrará todas las etapas del proceso de elaboración del biocarburante, producción, transformación y distribución a través de las cooperativas integradas en el grupo.

**E**l proyecto Arento Biocarburantes nace en 2005, como consecuencia de un planteamiento estratégico de la compañía, la defensa del sector agrario en Aragón a través de una agricultura sostenible a largo plazo, a la vez que una mejora de las condiciones comerciales de los socios cooperativistas y una integración de los mismos en la cadena de negocio. Para la consecución de dicho fin, Arento apuesta por la diversifi-

cación de su actividad a través de una nueva línea de negocio Arento Biocarburantes, un ambicioso proyecto que conlleva la promoción de un proceso integral de producción de biodiesel.

La iniciativa de Arento Biocarburantes, que cuenta con el apoyo de SAVIA, dependiente del Gobierno de Aragón y de IDAE del Ministerio de Industria a través del Instituto de Desarrollo Energético, tiene como socios también a FACA y

Grupo Ebroil y supone una apuesta definitiva por el sector agrario en Aragón, donde más de 11.000 pequeños agricultores se verán beneficiados por la actuación.

La factoría de transformación de biodiesel, que verá la luz en otoño de 2.008, estará ubicada en la localidad de Zuera debido a su situación estratégica desde el punto de vista logístico y comercial, y contará con tres plantas extractoras de aceites, situadas en Ejea de los Caballeros,

De izq a drcha: Fernando Marcén, Presidente de FACA, Gonzalo Arguilé, Consejero de Agricultura y Alimentación de Aragón, Alberto Larraz, Consejero de Economía de Aragón y Pedro Naudín, Presidente de Arento durante la presentación del proyecto.





Gelsa y Zuera.

La producción de Biodiesel a partir de materias primas agrícolas es uno de los objetivos de la Unión Europea para reducir la dependencia energética del petróleo de los Estados Miembros y contribuye al cumplimiento del Protocolo de Kioto mediante la utilización de un producto, el biodiesel, mucho menos contaminante que el gasóleo fósil.

El proyecto Arento Biocarburantes engloba todas las etapas del proceso de producción de biodiesel a través de cinco fases:

1. Cultivo de plantas oleaginosas en Aragón, fundamentalmente girasol y colza.
2. Extracción del aceite.
3. Transformación del aceite en biodiesel en la planta transformadora.
4. Comercialización a través del canal de distribución del biodiesel.
5. Utilización del turtó (residuo de la extracción) como pienso o como materia prima para plantas de biomasa.

Se trata del primer grupo cooperativo agrícola español en cuyo proyecto de producción de biocarburantes se engloban todas las fases del proceso productivo de biodiesel. En efecto, las cooperativas integradas en Arento y FACA participan en el proceso industrial, lo que supone

la solución a un problema existente en el sector: el desequilibrio entre los intereses de los agricultores y los industriales.

### Ventajas medioambientales

- Dar respuesta a la creciente necesidad de desarrollar fuentes de energía alternativas como reacción a la escasez de petróleo.
- Reducción de la contaminación atmosférica. El biodiesel es un carburante mucho menos contaminante que el gasóleo fósil, cuyo balance de emisiones de CO<sub>2</sub> es neutro, siendo absorbida dicha sustancia por la propia planta transformadora de la que procede.
- Reacción ante el calentamiento global del planeta, cuestión en la que deben implicarse los gobiernos a través de las instituciones y administraciones públicas. Gracias a este proyecto, España contribuye al cumplimiento del Protocolo de Kioto y al objetivo comunitario establecido en el Plan de Energías Renovables (PER).
- Aumento de la autonomía e independencia energética. Aragón producirá la mayor parte de la materia prima de origen vegetal que dará lugar al biodiesel, lo que reducirá la dependencia de otras regiones y, en consecuencia, las necesidades españolas de importación.
- El biodiesel posee un rendimiento energético igual al del gasoil.

### Ventajas para el sector agrario

- El cultivo de oleaginosas para la producción de biodiesel es una salida estratégica para la actividad agraria. Alrededor de 50.000 hectáreas de regadío en Aragón se mantendrán con cultivos relacionados con la producción de dicha energía.
- El cultivo de oleaginosas para obtener biodiesel es una alternativa de rotación de cultivo.
- Supone la posibilidad de obtener dos cosechas en el mismo año.
- Mejora considerablemente los rendimientos de siguientes cosechas.
- Se utiliza la misma dotación de agua de riego para dos cosechas, no incrementando el consumo de aquella.
- Posibilita el acceso de los agricultores a ayudas comunitarias previstas para cultivos energéticos.
- No disminuye la producción de alimentos pues las oleaginosas se cultivan principalmente en tierra de regadío en segunda cosecha.
- De la producción generada, un tercio se destina al biodiesel y dos tercios a la producción de piensos para la ganadería.

El proyecto de Arento supone un importante impulso para el sector agrario aragonés al representar, junto con FACA, a 160 cooperativas agrícolas aragonesas, y dará respuesta a la creciente necesidad de fuentes de energía renovables, teniendo en cuenta los altos precios del petróleo, el calentamiento global y disminución de las reservas de combustibles fósiles.

Pedro Naudín, Presidente de Arento, ha manifestado su satisfacción por la puesta en marcha de este ambicioso proyecto y ha declarado que “el cultivo de oleaginosas para la producción de biodiesel constituye una salida estratégica para la actividad agraria en Aragón ya que alrededor de 50.000 hectáreas de regadío se mantendrán en nuestra región gracias a cultivos relacionados con la producción de dicha energía” y ha añadido que “la iniciativa permitirá la creación de 250 empleos directos e indirectos”. ■



La factoría de transformación, que verá la luz en 2.008, estará ubicada en Zuera

## La cooperativa de Zuera ha invertido 4 millones de euros en sus nuevas instalaciones

El pasado 7 de octubre el presidente del Gobierno de Aragón, Marcelino Iglesias inauguró de forma oficial la ampliación y las nuevas instalaciones de la cooperativa de Zuera en Zaragoza, acompañado del Consejero de Agricultura y Alimentación, Gonzalo Arguilé en un acto al que asistieron más de 400 personas.

La Cooperativa Agraria San Licer constituida en 1906 tiene como actividad principal la comercialización de los cereales y forrajes producidos en las explotaciones de sus socios. La cooperativa de Zuera, cuya facturación anual supera los 10 millones de euros, está formada por 660 socios, un 90% de ellos son del propio municipio, el resto pertenecen a municipios cercanos como Villanueva o La Paúl. Entre todos ellos cultivan 6.000 hectáreas de secano y 3.000 de regadío. Unos campos que en la pasada campaña dieron 15 millones de kilos de cereal (trigo duro y blando y cebada), otro 15 millones de kilos de alfalfa y unos 5 millones de kilos de maíz.

Además, dispone de una fábrica de piensos, una deshidratadora de alfalfa,

secadero de maíz y parque de maquinaria de alquiler. Asimismo, asesora y suministra a sus socios fertilizantes, fitosanitarios, semillas y todo tipo de repuestos agrícolas. La ampliación que ha supuesto una inversión de 4 millones de euros que se han destinado a la construcción de un nuevo edificio para oficinas y una tienda de productos especializados, una gasolinera con múltiples servicios, como lavadero, que estará abierta a todos los usuarios, asociados o no, y tres modernas naves de 3.000 metros cuadrados que poseen un moderno sistema de limpieza del grano que permite acondicionarlo y medirlo para poder clasificarlo según su calidad.

Para ello, dichas instalaciones se han dotado de un complejo mecanismo que comienza a funcionar cuando los camiones o tractores depositan el cereal en unas tolvas ubicadas a la entrada. Posteriormente, con ayuda de unas cintas elevadoras va subiendo a la parte más alta de las naves, a la vez que se van lavando y separando aquellos granos que no dan la talla establecida, que se destinarán a pienso. Al terminar el proceso el producto está perfectamente clasificado y se conduce, con ayuda de otras cintas a la nave correspondiente, según su calidad: menor, media o excepcional. Con este sistema se logra, según palabras del presidente de la cooperativa, Fernando Marcén, “conseguir un trigo excelente con el que poder competir con los mejores del mundo, aunque, esto suponga encarecer el proceso en 0,01 euros por kilo, aproximadamente, un cantidad

que se recupera posteriormente”.

Esta ampliación forma parte de un proyecto más ambicioso que desde hace ocho años impulsa la Cooperativa San Licer para adaptar las instalaciones a los nuevos tiempos. En especial, se ha hecho hincapié en modernizar la maquinaria de la deshidratadora con que cuentan. En total, en este tiempo se han invertido unos 5,5 millones de euros. El plan de reestructuración incluye además de las nuevas instalaciones la puesta en marcha de una profunda renovación de la imagen corporativa de la cooperativa, en absoluta consonancia con la dinámica emprendida por ésta, en aras de conseguir estar en cabeza, no sólo en producción, sino en calidad de producto, asistencial y de servicios a sus asociados.

La cooperativa ha apostado por la Calidad, prueba de ello es que el pasado mes de marzo ha obtenido la certificación de calidad ISO 9001:2000 para todas las actividades que desarrolla. Pero además la cooperativa integrada en ARENTO, grupo cooperativo agroalimentario de Aragón, ha abierto una vía a la diversificación, apostando para ello por los cultivos energéticos, introduciéndose en el sector de los Biocarburantes, aprovechando todo el valor añadido, desde el cultivo, su almacenamiento, su transformación y distribución, su promoción y su venta.

Durante el acto de inauguración fueron entregadas unas placas conmemorativas a los antiguos Presidentes de la Cooperativa en reconocimiento a su dedicación y trabajo. ■



# La Alubia Pinta Alavesa obtiene el distintivo Eusko Label

El consumo de la Alubia ha tenido una gran importancia en el País Vasco, por ser uno de los productos básicos de la dieta alimenticia. Se trata de uno de los alimentos de origen vegetal más ricos en proteínas.

Contiene una gran cantidad de hidratos de carbono complejos y mucha fibra, además de minerales y vitaminas, en especial del grupo B. La Alubia Pinta Alavesa, es un tipo de alubia que ha estado presente de forma tradicional y significativa durante mucho tiempo en las explotaciones agrarias de Álava.

La tradición en el cultivo de la Alubia como alternativa en las zonas de Montaña y Valles Alaveses, unida a la demanda cada vez más creciente por parte de los consumidores, así como el reconocimiento de una excelente calidad culinaria promovió y motivó a los productores de la Alubia Pinta Alavesa y a los servicios de Investigación del Gobierno Vasco (NEIKER) a iniciar en el año 1990 un proyecto de caracterización y evaluación de las variedades locales y al inicio de un programa de selección.

Se recogieron por las diferentes explotaciones Agrarias de Álava cerca de 40 variedades locales y se inició el proceso de selección. Tras las oportunas experimentaciones durante estos últimos nueve años, se seleccionó una la variedad denominada "Laura", de excelente calidad, con unas condiciones climáticas adecuadas para su producción y unido a una demanda creciente, tres factores muy interesantes para el sector Agrario de Álava, al ser un cultivo alternativo a la producción de cereal, patata y remolacha. La Alubia Pinta Alavesa se ha comercializado tradicionalmente de forma directa ya que no existían agrupaciones de comercialización, por lo que el acceso del producto a los canales de distribución moderna eran muy complicados.

Por otra parte, durante estos últimos años, el mercado de la Alubia se ha

visto saturado por productos de características, a primera vista, similares que provienen de otras zonas geográficas e incluso importadas de Chile y Argentina, que se comercializaban como Alubias del País, induciendo a confusión en el consumidor y desvalorizando el producto. Ante esta situación y como una forma de proteger los intereses de los productores y del producto se integró dentro de la Cooperativa de Agricultores Garlan, a los Productores de Alubia Pinta Alavesa que en la actualidad agrupa una superficie de unas 50 Ha y una producción de 55.000 Kg.

De esta forma la cooperativa Garlan regula y controla la producción de Alubia Pinta Alavesa garantizando el origen y la calidad del producto, promueve su cultivo, defiende el producto y realiza acciones de promoción y divulgación para dar a conocer las características de este producto. Además ha creado un centro de para la selección por tamaño y color, envasado y comercialización del producto, concentrando la oferta de este tipo de alubia, para hacer frente a las exigencias de la distribución moderna.

La acción más destacada en el transcurso de estos nueve años, ha sido la creación de una imagen unificada de la marca de la Alubia Pinta Alavesa, a través de un logotipo, un envase común, folletos, carteles, etc., estando presentes en multitud de ferias, exposiciones, presentaciones, degustaciones, catas, etc..

La Alubia Pinta Alavesa se suma a los 11 productos con Eusko Label (Carne de vacuno, Cordero Lechal, Pollo de Caserío, Miel, Guindillas de Ibarra, Tomate, Pimiento de Gernika, Patata de Alava, Pescado fresco y Leche fresca pasterizada y Euskal Baserri) que se abren paso en el mercado, ganándose



día a día el reconocimiento del consumidor por su alta calidad, su garantía de origen y sus sistemas tradicionales de producción y de respeto con el medio ambiente. El EUSKO LABEL, además de garantizar un alto nivel de calidad en el producto, pretende a través de un correcto control e identificación del mismo, proteger y hacer frente el fraude.

El consumidor podrá encontrar la Alubia Pinta Alavesa, en el envase habitual (saco de tela) de kilo y medio kilo. Ambos con la precinta de garantía EUSKO LABEL numerada, que nos permite conocer todo la trazabilidad del producto: desde la parcela donde se ha producido hasta la mesa.

En definitiva, la concesión del distintivo Eusko Label a la Alubia Pinta Alavesa exige una mejora en las estructuras productivas, una mayor profesionalización y la aplicación de los más adecuados sistemas de producción y control de calidad reflejados en un exigente Reglamento al que, a partir de ahora, está sujeto este producto. ■

# El sector agrario copó galardones en la XVIII Edición de los Premios Arco Iris al Cooperativismo

El 16 de noviembre tuvo lugar, en Almonte, el acto de entrega de los Premios Arco Iris al Cooperativismo, cuya XVIII edición estuvo marcada por la destacada presencia de galardones a empresas y profesionales vinculados al sector agrario. En este sentido, cabe destacar el Premio a la Mejor Experiencia de Integración Cooperativa, para Murgiverde, S.Coop.And. asociada a FAECA.

La relación de premiados en esta última edición de los Premios Arco Iris al Cooperativismo, se completa con el Premio a la Me-

yor Iniciativa Cooperativa, otorgado a la empresa cooperativa Esencia Oliva; el Premio a la Mejor Labor de Divulgación del Cooperativismo, concedido al Gru-

po de Comunicación Europa Agraria, el Premio a la Mejor Labor de Fomento del Cooperativismo, a Juan Coronel Martín, y, finalmente, el Premio a la Mejor Investigación Cooperativa, para el estudio “Estrategias de futuro para el Cooperativismo Oleícola: las Centrales de Compra y Servicio”, el Premio a la Mejor Cooperativa, que fue a parar a CIATCO, la cooperativa de trabajo asociado más veterana de Córdoba, que tiene su actividad localizada en el sector del automóvil y los transportes; y el Premio a la Mejor Experiencia de Cooperativa Juvenil, que fue a parar a Emergya, empresa cooperativa de consultoría tecnológica.

Como viene siendo habitual, el acto contó con la presencia del Consejero de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía, Francisco Vallejo, y de la Directora General de Economía Social, Ana Barbeito. Tras la entrega de sus respectivos galardones a los premiados –presentados por Jaime Martínez-Conradi, secretario del Jurado de estos Premios, en representación de FAECA–, se dio paso a la intervención del Consejero, que destacó la importancia de las empresas de la Economía Social como motor de desarrollo y reiteró el compromiso de su Consejería para propiciar dicho papel. El broche final al acto lo pondría el tradicional himno de Andalucía.

## Perfil de los premiados

Murgiverde, S. Coop.And.: Nace de la asociación de las empresas más representativas del sector de la comercialización de fruta y verdura del Poniente de Almería, y se ha convertido en la principal comercializadora de la zona, con 95.000 toneladas de producción vendida. Los objetivos de esta cooperativa de





segundo grado son obtener economías de escala, mejorar el servicio al cliente y el retorno a sus agricultores. La labor de la empresa, que está trabajando para obtener un producto cultivado de forma natural, se caracteriza por la especialización de sus almacenes principales, lo que ha repercutido en un incremento

de su capacidad productiva y una mejor y más rápida respuesta a los pedidos de los clientes.

Grupo de Comunicación Europa Agraria, Premio a la Mejor Labor de Divulgación del Cooperativismo. Cuenta con más de trece años de existencia que lidera la información agroalimentaria, forestal y medioambiental y desarrolla una importante labor en la divulgación del cooperativismo como forma de desarrollo local. Entre sus publicaciones destacan periódicos en soporte papel y on line, como Europa Agraria y Diario Digital Agrario.

Esencia Oliva, Premio a la Mejor Iniciativa Cooperativa. Sus tres socias fundadoras, decidieron en 2002 aprovechar los recursos endógenos de la Sierra Norte de Cádiz, lo que dio lugar a esta cooperativa de Olvera, que ha convertido al aceite de oliva en la esencia de innovadores productos del ámbito de la cosmética -champús, geles, cremas de manos, etc.-, utilizando además esencias naturales y otros elementos de gran valor cosmético como el aloe vera, la canela, las frutas y, en el último año, el chocolate.

Juan Coronel Martín, premio a la Mejor Labor de Fomento del Cooperativismo. Su larga trayectoria profesional en el ámbito de la economía social andaluza está avalada por su dedicación al cooperativismo, siendo el impulsor de relevantes proyectos en este ámbito.

Ciatco, S. Coop. And., Premio a la Mejor Cooperativa, sus más de 50 años de experiencia, le han convertido en una empresa muy consolidada en su sector (automóvil y transportes), en el que aplica las nuevas tecnologías y métodos de trabajo modernos e innovadores.

Emergya, premio a la Mejor Experiencia de Cooperativa Juvenil. Constituida en Sevilla en el año 2002 por cinco ingenieros de telecomunicaciones con amplia formación y experiencia profesional, esta cooperativa de trabajo asociado se dedica a prestar servicios de consultoría tecnológica. Han desarrollado un proyecto basado en el software libre, con el convencimiento de que sólo con herramientas informáticas, que una vez creadas pudieran distribuirse libre y gratuitamente, se podría impulsar la Sociedad de la Información y del Conocimiento. ■



# Presentación del Grupo Cooperativo Castell d'Or, una ambiciosa apuesta del sector del vino

**Aglutina 11 bodegas cooperativas de la región del cava y elabora más de 40 millones de kilos de uva que comercializa en Europa, América y Asia.**

**C**astell d'Or es un proyecto de producción, elaboración y comercialización de 11 bodegas cooperativas con producción propia y adscritas a 7 denominaciones de Origen vitivinícolas diferentes, en concreto Penedès, Conca de Barberà, Priorat, Montsant, Tarragona, Catalunya y Cava. Estas empresas han puesto en marcha un grupo cooperativo que se presentó al público el pasado 30 de Octubre en Barcelona.

Este grupo tiene la finalidad de unir esfuerzos en los procesos de elaboración y envasado para reducir costes y potenciar la comercialización nacional e internacional de sus productos.

Además entre sus objetivos comerciales figura el ofrecer una



gama de productos adaptada a las demandas de los clientes de todos los mercados objetivos, así como crear y mantener una cartera de clientes estable con los cuales se puedan desarrollar estrategias de

comercialización a medio y largo plazo.

Castell d'Or pretende asegurar la presencia en el proyecto de los recursos humanos adecuados a las necesidades cambiantes del mercado, disponer de los contratos de suministro necesarios con los proveedores críticos, especialmente aquellos que realizan actividades productivas y asegurar la distribución efectiva y eficiente de los pedidos de los clientes.

La producción global del grupo se sitúa en los 40 millones de kilos de uva anuales que se comercializan a través de 10 marcas: Cossetània (DO Penedès i Cava), Franco-lí (DO Conca de Barberà i Cava), Puig de Solivella (Cava), Castell de la Comanda (DO Conca de Barberà i Cava), Flama d'Or (DO Catalunya i Cava), Miralpeix (DO Catalunya i Cava), Flama Roja (DO Tarragona), Templer (DO Montsant), Abadía Mediterrània i Gran Abadía Mediterrània (DO Priorat).

Las cooperativas asociadas a







Castell d'Or están ubicadas en las diferentes D.O. según el vino que producen, Vila Rodona, L'Espluga de Francolí, Bellvei, Barberà de la Conca, Solivella, Vinaixa, Vimbodí, Pira, La Secuita, Rocafort de Queralt, i La Nou de Gaià.

Los vinos de Castell d'Or están elaborados por un equipo técnico de alto nivel, conocedor de la mejor y más avanzada viticultura, adaptados para satisfacer la demanda y las necesidades del mercado más exigente. Hasta la fecha, algunas de las bodegas elaboraban sus propios vinos y cavas a nivel local.

A partir de la constitución de

Castell d'Or se han integrado a la empresa y a la propiedad de las marcas y también en los procesos de producción y elaboración existentes, pasando a formar parte del grupo de Cooperativas asociadas a Castell d'Or.

El grupo Castell d'Or cuenta con diferentes bodegas que, en la mayoría de casos son verdaderas obras de arquitectura modernista, incluidas dentro de las rutas turísticas del mundo del vino. Bodegas como la de L'Espluga de Francolí, obra de Domènech i Muntaner o las bodegas de Vila Rodona y Barberà de la Conca, obras de César

Martinell discípulo de Gaudí, son además de centros productores de vinos y cavas de excelente calidad, edificios catalogados como catedrales del vino por su belleza.

Los vinos y cavas elaborados por Castell d'Or requieren una presentación acorde con la calidad de sus productos.

En cada colección de etiquetas se han tenido en cuenta a parte de la modernidad y la elegancia, el peso de cada zona vitivinícola como también sus valores arquitectónicos y culturales. Todas las etiquetas de los diferentes productos reflejan elementos visuales originarios de cada una de las bodegas o de las zonas donde se produce el vino o el cava. Se ha intentado establecer una relación directa entre el producto y su origen geográfico. De esta forma el conjunto de etiquetas mantiene una coherencia formal que identifica de forma sutil pero inequívoca los diferentes vinos y cavas como productos Castell d'Or sin perder los lazos con su origen.

Los vinos que elabora Castell d'Or son de alta calidad y, además de realizar una buena implantación a nivel nacional, se espera que aumenten sus exportaciones a más de 30 países. Actualmente exportan a países como Japón, Estados Unidos, China, México, Rusia, Estonia, Bélgica, Francia, Inglaterra, Holanda, Finlandia, Suecia, Dinamarca y Alemania. En este sentido, el Grupo Cooperativo Castell d'Or cuenta con el apoyo de diferentes Wine Masters internacionales con la finalidad de poder ofrecer al mercado lo que realmente demanda.

El punto fuerte del Grupo Castell d'Or, es sin duda el disponer de producción propia, un buen equipo agrónomo y de enología, la tecnología y la modernización de las instalaciones, los controles de maduración de la uva, haciendo una achurada selección y una transformación del mosto en vino por sistemas naturales de control de temperatura, malo láctica, etc..., para poder ofrecer una excelente calidad del producto. ■



# Siete cooperativas están en proceso de implantación de once sellos de calidad

Las cooperativas quieren implantar sellos de calidad debido a las demandas del consumidor en cuanto a la calidad de productos agropecuarios que se llevan a casa. Eurepgap es un programa privado de certificación voluntaria creado por 24 grandes cadenas de supermercados que operan en diferentes países de Europa Occidental.

Cada vez son más las cooperativas de la región interesadas en implantar sellos de calidad a sus productos, porque eso supone mayor competitividad y la demostración de un producto de calidad que llega hasta el consumidor. UCAMAN lleva escasamente un año dando el servicio, a través de su Departamento de Calidad, a las cooperativas agrarias que quieren implantar cualquiera de los sellos de calidad (Eurepgap, ISO 9000, ISO 14000, ISO 22000, BRC e IFS). El equipo de este Departamento, que aglutina también Medio Ambiente y Seguridad Alimentaria, está integrado por un grupo multidisciplinar que, además de estar especializado en Calidad, Medio Ambiente y Seguridad Alimentaria, también aborda trazabilidad y prevención de riesgos laborales.

Con todos estos campos UCAMAN ofrece un servicio completo a las cooperativas que quieren obtener un sello de calidad; dependiendo de lo que exija y demande cada uno de ellos, así entra en juego cualquiera de estos ámbitos que abarca el Departamento de UCAMAN: en la certificación Eurepgap tiene un destacado protagonismo la seguridad alimentaria, el medio ambiente y la prevención de riesgos laborales; ISO9000 es fundamentalmente un sistema de gestión para satisfacer los requisitos de los clientes; ISO14000 está enfocado al medio ambiente; en ISO22000 entra en juego la seguridad alimentaria, y en IFS y BRC la seguridad alimentaria, la calidad y las Buenas Prácticas en la Fabricación (BPF). Lo que constata que el apoyo y el trabajo en equipo de todo el Departamento

hacen posible que las cooperativas puedan ofrecer un servicio integral.

Es obvio que las cooperativas saben que los procesos de producción y elaboración de sus productos cumplen todos los parámetros de calidad exigidos, pero hacer partícipes a los consumidores de esta información es, objetivamente, uno de los fines de estos sellos de calidad. Con Eurepgap los consumidores pueden estar completamente seguros de que cada paso dado en la producción primaria cumple las normas internacionales y nacionales, así como las regulaciones concernientes a la producción segura de sus alimentos.

Es el propio consumidor el que quiere estar seguro cuando adquiere un alimento, de que éste se está produciendo de una manera óptima, dentro de un ambiente apropiado y que el bienestar tanto humano como animal no está siendo comprometido bajo ningún punto de vista.

Actualmente son siete cooperativas las que ya están en proceso de implantación de once sellos de calidad, y en una de ellas, la S.A.T. Escribano Cabañero de

La Roda (Albacete), el sello Eurepgap ya ha sido obtenido. Se pretenden hacer, a través del Departamento de Calidad de UCAMAN, y con la técnico Silvia Hernández a la cabeza, once implantaciones en siete cooperativas, concretamente bodegas, almazaras y del sector hortofrutícola, de las provincias de Cuenca, Ciudad Real y Albacete.

La cooperativa Champinter, de Villamalea (Albacete) es una de las cooperativas que están ahora mismo en pleno proceso de implantación del sello Eurepgap. Concretamente UCAMAN, tal y como está haciendo con el resto de las cooperativas, organizó el pasado 29 de agosto un curso sobre el protocolo Eurepgap, destinado a socios cultivadores de la cooperativa, que consistió en una introducción breve sobre qué es el protocolo Eurepgap, cuál es el proceso para obtener el sello y, además, se ofreció una explicación práctica de los requisitos en cuanto a instalaciones y registros que deben llevar los cultivadores en sus naves para poder certificar a la cooperativa bajo el sello Eurepgap. ■

## LAS CLAVES DE EUREPGAP

- EUREP, "Grupo de Trabajo de Productores Minoristas Europeos" (Euro Retailer Produce Working Group), es una plataforma para aquellos minoristas líderes europeos activos en el negocio del menudeo de la industria alimenticia agropecuaria.
- GAP viene de "Buena Práctica Agropecuaria" (Good Agricultural Practice), una norma mínima de producción para la buena práctica agropecuaria de productos hortícolas con el fin de preservar el medio ambiente, ofrecer alimentos seguros para consumo humano y preservar la salud, seguridad y bienestar ocupacional.
- Con EUREPGAP los consumidores pueden estar completamente seguros de que cada paso dado en la producción primaria cumple las normas internacionales y nacionales así como las regulaciones concernientes a la producción segura de sus alimentos.

# Las cooperativas extremeñas sensibilizadas con el Medio Ambiente

La Unión Extremeña de Cooperativas Agrarias (UNEXCA) ha suscrito un convenio de colaboración con la empresa Befesa Plásticos para la prestación del servicio de recogida, gestión y reciclaje de los residuos plásticos agrícolas generados en las explotaciones agrícolas de la región.

**B**efesa Plásticos es un empresa que se dedica al reciclado de plástico agrícola desde 1993, teniendo una capacidad de 14.000 toneladas al año. Por su parte, la Unión Extremeña de Cooperativas Agrarias (UNEXCA) aglutina al movimiento cooperativo extremeño, contando con unas 280 cooperativas de Extremadura entre sus asociados y representando los intereses de más de 30.000 agricultores y ganaderos, en sectores de actividad tan importantes para la comunidad autónoma como son el cerealista, vitivinícola, ovino-caprino, frutas y hortalizas, aceite y aceituna de mesa y tabaco, entre otros. El objetivo de esta acción es solucionar el problema que tienen actualmente las

cooperativas por la retirada de prácticos, además de afianzar su contribución y respeto de la actividad agraria y ganadera extremeña al medio ambiente, dentro de los parámetros y exigencias de la ecocondicionalidad.

Según este convenio, Befesa realizará la gestión integral de los residuos a las cooperativas asociadas a Unexca y asume el coste de dicha gestión. Por su parte, Unexca se compromete a ceder a Befesa la totalidad de residuos de las explotaciones agrícolas que se acojan al convenio. De este modo, la recogida y prensado la realizará Befesa Plásticos acordándose previamente con Unexca las fechas y organizando la logística, mientras que los puntos de acopio los facilitarán las cooperativas interesadas

en que se les realice la gestión.

En este sentido, la primera recogida y reciclaje de residuos plásticos generados en explotaciones agrícolas de las cooperativas extremeñas, y cuya eliminación forma parte de la producción integrada que pretende llevar a cabo un desarrollo sostenible, tuvo lugar el pasado 22 de noviembre, en la cooperativa Amalia Sajonia, en Santa Amalia, en presencia del consejero de Agricultura y Medio Ambiente, José Luis Quintana.

En concreto, se gestionarán residuos agrícolas como film de invernadero, cinta de riego, goteros, manguera, malla mosquitera y sacos de sustrato, siendo los meses de febrero y marzo los principales de generación de residuos de invernadero, así como abril y mayo para los residuos de acolchado por la siembra directa y los de septiembre y octubre los de mayor generación de residuos de cinta de riego. La gestión de los residuos agrícolas así como su acondicionamiento y transporte corren a cuenta de Befesa Plásticos, que cuenta con medios propios para realizar este servicio.

Esta acción se enmarca en la exigencia, cada vez mayor, al sector agrario para que en su actividad productiva sea lo más respetuosa posible con el medio ambiente, y que aquellos métodos de producción y de gestión de residuos que la propia actividad agraria genera, como son los plásticos de cubierta de invernadero, de acolchado, sustratos, envases vacíos de fitosanitarios y fertilizantes, aceite usado de máquina agrícola, etc., sean gestionados de forma adecuada y racional desde el punto de vista ambiental. ■



# Cuatro cooperativas navarras se fusionan

El pasado 30 de noviembre tuvo lugar en Pamplona la firma de dos acuerdos de fusión entre cuatro cooperativas, el consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Javier Echarte Echarte, presidió el acto de firma.

**E**n concreto, se trata de las cooperativas Agrícola Caja Rural de Artajona S. Coop. San Isidro y la Cooperativa Agropecuaria La Unión de Larraga, por un lado, y la Sociedad Cooperativa Cerealista San Isidro de Arróniz, y la entidad Cerealista de Allo S. Coop, por otro.

En marzo de 2004, la asamblea de cooperativas de UCAN aprobó el documento de propuesta de reconversión del Sector Cooperativo Agrario de Navarra. Por su parte, el Gobierno de Navarra acordó aprobar el pasado 8 de mayo el Plan de Actuaciones para la reestructuración de las cooperativas agrarias de Navarra. Durante los años 2005 y 2006, UCAN ha venido desarrollando una labor de dinamización para promover procesos de integración cooperativa.

Dentro de este escenario se enmarcan las conversaciones y reuniones que se han mantenido en los últimos meses entre las cooperativas antedichas, de cara a posibilitar una fusión entre ellas que permita reducir los actuales gastos de estructura y lograr una mayor dimensión para poder acometer nuevos proyectos a futuro.

Fruto de ese proceso, los Consejos Rectores de ambas Cooperativas aprobaron el pasado mes de septiembre proponer respectivamente a las Asambleas Generales la fusión de las mismas.

Posteriormente, en el mes de octubre, las Asambleas Generales de las cuatro entidades aprobaron la fusión por una lado de la cooperativa Agrícola Caja Rural de Artajona, S. Coop. San Isidro y de la Cooperativa Agropecuaria La Unión de Larraga, cuyo nombre tras la fusión será el de Agrícola Caja Rural de Artajona, S. Coop. San Isidro, y por otro lado, la de la cooperativa Cerea-

lista de Allo, S. Coop. y de la Sociedad Cooperativa Cerealista San Isidro de Arróniz, que pasa a denominarse tras la fusión Cerealista Ezkibel, S. Coop.

Las fusiones de cooperativas es un método de reestructurar el sector y hacerlo más competitivo al reducir los costes estructurales, aumentar el volumen de ventas y mejorar la capitalización de las cooperativas. De esta forma se simplifican las labores administrativas y contables, se mejora la dirección y la gestión, y se racionalizan las inversiones.

Además hay que tener en cuenta que las modificaciones en la Política Agraria Comunitaria con el desacoplamiento, etc, pueden ocasionar que en los próximos años se reduzca la superficie cultivable y por ello el volumen comercializado en las cooperativas.

Otra de las ventajas que ofrece a las cooperativas las fusiones es el ahorro en el esfuerzo del personal y el coste material. Actualmente el mercado está evolucionando y los consumidores finales quieren conocer de dónde proceden los productos que consumen, los tratamientos que han tenido, etc. es la

llamada Trazabilidad. Instalar un sistema para poder realizar este seguimiento lleva un gran esfuerzo. De una parte hay que dedicar una serie de medios humanos para realizarla. Por otra parte hay que dedicar medios materiales ya que necesitará equipos informáticos y sobre todo una aplicación informática que permita realizarlo.

Sin duda, la fusión es una medida que se adecua a las iniciativas y procesos de reestructuración de las cooperativas agrarias, en el marco de la integración cooperativa.

En el acto de firma de las fusiones participaron además del consejero Javier Echarte, el presidente de UCAN, José Joaquín Pérez de Obanos, el presidente de Agrícola Caja Rural de Artajona, S. Coop. San Isidro, Luis Recarte Goldaracena, y el presidente de la Cooperativa Agropecuaria La Unión de Larraga, Juan Luis Ibáñez Martínez de Morentin, así como, el presidente de la Sociedad Cooperativa Cerealista San Isidro de Arróniz, Álvaro Ajona Chasco, y el presidente de la entidad Cerealista de Allo, S. Coop, Francisco Arrarás Echeverría. ■

De izqda a dcha: Luis Recarte (Presidente de la Coop. de Artajona), Juan Luis Ibáñez (Presidente de la Coop. de Larraga), Javier Echarte (Consejero de Agricultura), José Joaquín Pérez de Obanos (Presidente de UCAN), Álvaro Ajona (Presidente de la Coop. de Arróniz) y Francisco Arrarás (Presidente de la Coop. de Allo)



# El Grupo AN pone en marcha un Centro Avícola puntero y único en Europa

Con una inversión que superará los 25 millones de euros, el Grupo AN ante las alarmas mediáticas alrededor de la avicultura ha realizado una apuesta de futuro y para ello se ha dotado de un Centro Avícola puntero y único tanto en España como en Europa.

La instalación ubicada en la localidad navarra de Mélida ocupa 15.000 metros cuadrados y cuenta con tecnología holandesa, alemana, islandesa y española de última generación. A este centro llegan cada día la cuidada y esmerada producción de todos sus granjeros socios, que cuentan también con granjas dotadas de tecnología punta en las que se controla la alimentación de los pollos que engordan en Navarra, País Vasco, Aragón y La Rioja. La planta que inició sus primeras pruebas el pasado mes de julio da empleo a más de 125 personas y tiene una capacidad de procesamiento de 10.000 pollos a la hora y de 5.000 pollos en despiece por hora.

Con la ubicación de este centro en Mélida el Grupo AN ratifica su vocación rural con el asentimiento de la población en su medio, y está en condiciones de atender a los clientes más exigentes del mercado nacional e internacional, a los que se les ofrece un producto que aplica desde la recepción hasta el envasado máxima calidad objetivada, seguridad, trazabilidad fiable y durabilidad.

Para el grupo AN la calidad comienza en la selección de estirpes, granjas de puesta, incubadora y, sin duda, en las granjas de engorde, todo el proceso está absolutamente controlado y garantizado. Hasta el centro de Mélida el pollo vivo se transporta con el máximo bienestar al utilizar contenedores rugosos, una vez que llega se descargan los contenedores en la amplia sala de espera, también dotada con la máxima confortabilidad al estar climatizada (24°C) y

disponer de luz azul ultravioleta de 460 nanómetros de longitud de onda que tranquiliza a las aves.

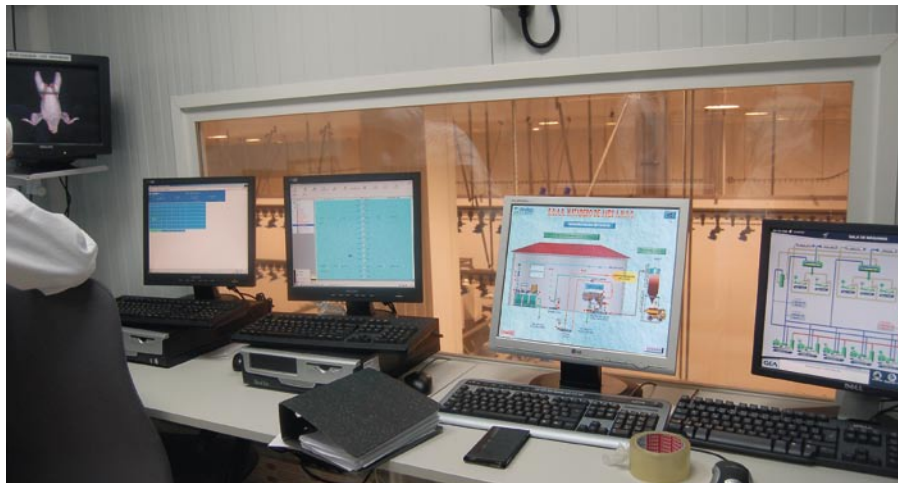
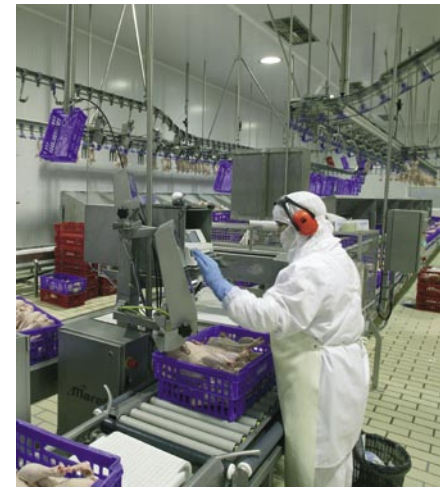
Otra de las características que diferencia a este centro avícola es que ofrece una trazabilidad fiable, es decir, todos los pollos se identifican al inicio del proceso individualmente, gancho a gancho. A partir de ahí ya no se perderá su identidad hasta el final, cuando se expida la bandeja con su correspondiente etiqueta. En ella, el cliente dispone de un código de barras, que se puede llevar a información escrita inmediata, que responde de cada pollo a la granja de procedencia, el avicultor que lo ha criado, en qué camada, el camión en el que llegó, el pienso que consumió y la fábrica de procedencia, la composición de ese pienso... No sólo cada pollo, sino que esa información se mantiene en todo el proceso también para el despiece, para cada pechuga, trasero, muslo, jamoncito o ala. Información que se traslada a cada bandeja.

Para lograr esta trazabilidad ab-

soluta, informatizada, fiable y segura toda la instalación está informatizada y todas las transferencias de cadenas son automáticas, sin intervención humana, por lo que no hay posibilidades de confusión. De esta manera, una vez identificado el pollo en el primero de los 180 ganchos de que consta la primera cadena, se conserva toda la información hasta el final, aunque en medio transita en las casi dos horas y media del proceso hasta por cinco cadenas diferentes: la primera de sacrificio con 180 ganchos, la segunda de evisceración con 300, la tercera de enfriamiento con 18.000, la cuarta de selección con 120 y la quinta de despiece con 500.

Durante el proceso se realizan hasta cinco calibraciones con peso exacto del pollo y sus partes. Para ello, de cada pollo limpio, eviscerado y oreado se toman cuatro fotografías y el ordenador, en función de los estándares de calidad introducidos previamente, desvía cada pollo según su estado al destino adecuado: pri-





mera, segunda, entero, embandejado, despiece o destrío.

La nueva planta está diseñada para que la carne tenga la máxima calidad y durabilidad. Para ello, dispone de un túnel de oreo de tres kilómetros de cadena por el que transitan los pollos durante dos horas para que el ave pase de los 38°C aproximados con los que llega a los 2°C que ya no perderá hasta su expedición por

cajas, film o bandeja. De esta manera el frío no se rompe en ningún momento del proceso, lo que redunda en total seguridad, más calidad y durabilidad de la carne.

Otro de los aspectos que más llama la atención de la planta es su higienización total. Se utilizan tuberías y vacío, con sistema de limpieza CIP, similar al que se utiliza en las centrales lecheras, que envía a los con-

tenedores exteriores todo lo que se destina a su destrucción: cabezas, patas, intestinos, pulmón, restos internos, trozos de piel de cuello, espinazo, obispillo, grasa, parte posterior de la espalda, restos de corte... para que después se lleven, para su destrucción, a las plantas y fábricas homologadas para tal fin. El sistema de limpieza, para evitar errores humanos, también está automatizado, se realiza cada día con agua a presión con las mismas dosis óptimas de detergente y desinfectante. A todos los sistemas internos se suman, además, novedosos procesos para garantizar la limpieza y desinfección de los contenedores en los que llegan los pollos de las granjas y los camiones.

Por último hay que destacar que el Grupo AN ha cuidado de forma especial el medio ambiente, por lo que todo el centro se ha construido teniendo en cuenta el máximo respeto y cuidado del medio ambiente. Se ha dotado de una balsa de 14.000 metros cúbicos a la que sigue una planta potabilizadora y un depósito con 200 metros cúbicos de agua potable. Todo el agua que se utiliza se depura en una planta biológica, que no utiliza ningún elemento químico, con capacidad para 1.440 metros cúbicos diarios, el equivalente a una población de 15.000 habitantes. De esta manera, con una carga de entrada de más de 4.000 DQO (Demanda Química de Oxígeno) saca el agua por debajo de 125 DQO. Además de minimizar los residuos, los separa selectivamente para enviarlos a las plantas homologadas correspondientes. ■