

la autorregulación de una campaña excedentaria con una deficitaria. Esto produciría una estabilidad de precios que beneficiaría al productor y al consumidor”, explican los dirigentes de Asaja en Córdoba y Jaén.

Por su lado, el responsable de olivar de COAG Andalucía, Juan Luis Ávila, se mostró “muy optimista en cuanto a precios y creo –dijo– que es perfectamente posible que tengamos un año en el que se cubran sobradamente los costes de producción”. “Será un año difícil en cuanto a exportaciones, porque tendremos que sacar mucho aceite a nivel nacional para el resto del mundo, pero es que vamos a ser la despensa internacional y aquí va a tener que venir todo el mundo para abastecerse de aceite”, agregó.

Ávila considera que la cifra de aforo se corresponde bastante

Los productores coinciden en que Andalucía va a ser la despensa internacional

con la realidad, pero llamó la atención sobre el rendimiento porque dice que en el campo se observa una reducción de dos o tres puntos con respecto a la pasada campaña: “Veremos a ver lo que pasa y lo que puede influir, porque una bajada de dos puntos puede suponer 200.000 o 300.000 toneladas de aceite a nivel nacional”.

Por su lado, el Grupo Interoleo aprovechó para insistir en que el mejor camino de futuro para el sector es la concentración “en estructuras sólidas, fuertes, con dimensión y profesionalidad para conseguir que los precios no bajen de los tres euros de media, una cantidad por encima de los costes de producción que consideramos razonable para garantizar la renta de los oliveros”.

Agrega que el sector “debe seguir apostando por la calidad y no por la cantidad, en nuestra estrategia de comercialización para abrir nuevos mercados, incrementar el consumo internacional y consolidar el nacional”.



Agricultor recogiendo aceituna.

JOSUÉ CORREA

El Consejo Oleícola Internacional estima un descenso del 7,6% respecto a 2017-2018 en el mercado internacional, ya que se espera una reducción de la producción de en torno al 37% en el caso de Italia, del 30,6% en Grecia y del 3,6% en Portugal. También desciende en países como Turquía, un 30,4%, o Túnez, en un 57,1%.

Se espera que la producción de aceite de oliva genere unos 18,7 millones de jornales

En cuanto al empleo, se espera que la producción de aceite de oliva genere en torno a 18,7 millones de jornales en labores asociadas al cultivo y recolección de la aceituna, un 19,7% más que la campaña 2017-18.

De esta previsión de empleo, 3,1 millones de jornales corresponden a mujeres, según la Encuesta sobre la Estructura de las Explotaciones Agrarias. El 44% de los jornales corresponderán a la provincia de Jaén.

El aforo de la Junta incluye este año una estimación de producción de aceite ecológico. Según ha informado el consejero, se producirían 22.000 toneladas más.

Larga vida a la fresa

Brandt Europa, con laboratorios de I+D en Carmona, desarrolla una tecnología para este fruto

A. E. Y.

La fresa es, sin duda, la reina de los frutos rojos de Huelva y como tal los deseos de todos es augurarle larga vida. Y es precisamente eso lo que se propone la multinacional Brandt Europa al desarrollar una tecnología que consigue alargar la vida de la fresa.

Esta nueva tecnología permite aumentar hasta en cinco días, según diferentes ensayos, el tiempo habitual de aparición de hongos postcosecha e inicio del periodo de pudrición de la fresa, una circunstancia que influye de manera determinante en el rendimiento económico de este cultivo, debido a la alta demanda que se produce desde mercados extranjeros como Alemania, Francia e Inglaterra y al escaso margen de tiempo existente entre la cosecha y la llegada a la venta para el consumidor final.

Según los datos de Freshuelva, en la campaña 2017-2018 se produjeron 280.300 toneladas de fresas y más de 437 millones de euros en facturación.

Fuentes de Brandt Europa explican que el retraso en la pudrición de la fresa es posible gracias a una tecnología pionera denominada *Manni-Plex Calcio para su uso foliar*. Explica que, a diferencia de nutrientes foliares convencionales, “se forma un complejo entre el calcio y azúcares alcoholes que permite que el producto tenga mayor capacidad de translocación

su pequeño tamaño molecular permita que más calcio sea absorbido por la hoja y se llegue a pared celular.”

De esta manera, con esta tecnología se consigue que el fruto se conserve varios días más en perfecto estado, factor muy importante para el transporte a mercados europeos y duración en los lineales de los supermercados.

Además, con este novedoso sistema se logra reforzar otras cuestiones significativas del fruto, como una mayor homogeneidad y la obtención de frutos de categoría extra, que son los más reclamados y demandados por el mercado extranjero.

La tecnología *Manni-Plex Calcio* ha sido desarrollada y adaptada para el mercado español por la compañía Brandt Europa, con sede central y laboratorios de I+D en Carmona, Sevilla. Brandt Europa es la filial para Europa, Oriente Medio y África del gigante agrícola estadounidense Brandt.

El desarrollo de este sistema para el mercado europeo forma parte de la estrategia de diversificación que ha puesto en marcha Brandt Europa, y con la que pretende dar un salto cualitativo importante en la oferta comercial de la compañía, que trabajaba fundamentalmente en el campo de los genéricos y ahora se introduce en el mercado de las especialidades, con productos más exclusivos, con una mayor carga tecnológica e innovadora y muy poca competencia en el mercado español, de mayor valor añadido para los clientes y por todo ello con un mejor margen comercial.

Asimismo, la nueva tecnología para la fresa supone una apuesta por reforzar la línea de negocio de fertilizantes, en la que la multinacional norteamericana ha triplicado la oferta.

Ecoliva y los regantes del Bajo Guadalquivir, Premios Agricultura 2017

A. E. Y.

La Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural ha concedido los Premios de Andalucía de Agricultura y Pesca 2017. Han recibido los galardones la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Cordero Segureño (Granada), la campaña regional de Defensa de la Pesca de Arrastre Sostenible

del Mediterráneo, la feria Ecoliva de Puente de Génave (Jaén), Bodegas Luis Pérez de Jerez de la Frontera, el reconocimiento de la Uva Pasa como Sistema Importante del Patrimonio Agrícola Mundial (Málaga), el chef Xanty Elías del restaurante Acanthum (Huelva), Pilar Gómez Fernández (Córdoba) y la Comunidad de Regantes Sector B-XII del Ba-

jo Guadalquivir (Sevilla). La Consejería ha concedido este año dos menciones especiales Miguel Manaute: una, a título póstumo, a Francisco Vargas, presidente de Asaja Almería, y otra, a Ángeles Arquero, por su dilatada trayectoria profesional vinculada a la Administración agraria.

En la modalidad de Agricultura, el galardón ha recaído en la



J. M. Losantos (DO Pasas de Málaga).

IGP Cordero Segureño, una mención de calidad que fue inscrita en el Registro Europeo de Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) en 2013. En Pesca, se ha reconocido la campaña Defensa de la Pesca de Arrastre del Mediterráneo.

En Innovación se ha destacado a Bodegas Luis Pérez de Jerez y el reconocimiento de la FAO a la uva pasa moscatel como Sistema Importante del Patrimonio Agrícola Mundial ha recibido la distinción en la categoría de Sostenibilidad.