

Noticias del Sector Lácteo

Boletín

• Extra del semanal online
bisl@c de la web de
www.publitas.com

FIAB y Cajamar firman un acuerdo para impulsar la mejora de la competitividad del sector alimentario



La Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) ha firmado un acuerdo con Cajamar Caja Rural para realizar de forma conjunta acciones dirigidas principalmente a apoyar la mejora de la competitividad del sector alimentario, mediante el análisis de cuestiones de interés relacionadas con el mejor conocimiento del sector en todas sus vertientes.

Los proyectos en los que se materializará la colaboración entre ambas entidades se desarrollarán en forma de estudios, informes y seminarios que serán llevados a cabo por la Fundación Cajamar y la propia federación.

Entre las actividades previstas para el primer año de aplicación del convenio se encuentra la elaboración de un estudio sobre la importancia de la di-

misión de las empresas para la mejora del sector agroindustrial, análisis comparativo con otros sectores y otros países y propuestas para su fortalecimiento. Igualmente, está prevista la publicación de otros dos informes en los que se analizará el impacto de la evolución del consumo interno en el sector y la internacionalización de la industria agroalimentaria en épocas de crisis y cauces para su impulso.

El convenio firmado también incluye la organización de un seminario en el que ambas entidades analizarán las "relaciones comerciales en la cadena agroalimentaria. Buscando soluciones en España y la Unión Europea".

Sobre Cajamar

Cajamar es la primera caja rural española y la entidad cabecera del Gru-

EDITORIAL

Al final se trata de ser competitivos, eso lo tenemos todos claro. Una vez que lo seamos podremos plantearnos comercializar nuestros productos tanto dentro como fuera de nuestras fronteras. De ello se ha dado cuenta claramente la FIAB, quien viene haciendo cada vez más acciones para potenciar la competitividad de los productos españoles, y Cajamar, quien se ha preocupado de colaborar en los proyectos que ambas entidades desarrollarán en forma de estudios, informes y seminarios. Esperamos que éstos sean para el bien del sector lácteo al igual que del resto de productos nacionales.

Mientras el CIFA se ha preocupado de ver cuáles son las leches de mejor calidad en nuestro país, si las ecológicas o las de producción intensiva, a juzgar por los precios que señalan los ganaderos gallegos, que han pedido la mesa de la leche, las vacas que en teoría pasan más tiempo en los campos de Galicia, salen perdiendo.

po Cooperativo Cajamar, que cuenta con más de 1.000 oficinas, 5.000 mil empleados y 2,5 millones de clientes.

Es una entidad financiera de referencia para el sector agroalimentario español, y en particular para el cooperativismo, con más de 1.900 cooperativas y 48.000 empresas asociadas.

NIVEL MUNDIAL

Noticias del Sector Lácteo

Nuestro propósito, con este Boletín periódico de la Revista, es, sencillamente, llevarle un mayor número de noticias al lector y hacérselas más comprensibles, de ahí su brevedad.

Este Boletín, asimismo, tendrá un carácter extraordinario dentro del semanal de internet Bislac, puesto que, nada más aparecer en "ILE", se llevará a la red -web de www.publitas.com- , con lo que sumando la aparición en papel y la de "on line", el alcance de esta nueva sección, con tan variado contenido, podrá llegar a muchísi-

**B
O
L
E
T
I
N**

mos miles de personas de todo el mundo.

Reconocerán, en consecuencia, que los contados anuncios que aparezcan en este Boletín, aunque sean de pequeño tamaño, tendrán un impacto impresionante. Aunque puedan resultar a un precio un poco superior, la compensación es evidente, y más si se tienen en cuenta que daremos a estos anuncios un carácter selectivo, continuado y universal.

Referencia: Tel +34 914177845 Fax: +34915555173
E-mail publicidad@publitas.com

Las OPAs gallegas piden la convocatoria de la mesa de la leche

Unión Agrarias (UAAA), Xóvenes Agricultores (XXAA) y Sindicato Labrego Galego (SLG) han remitido una carta al conselleiro de Medio Rural, Samuel Juárez, en la que le demandan que convoque “de forma inmediata” la mesa de la leche. De no ser así, avisan, “se desarrollarán acciones contundentes para denunciar la difícil situación que atraviesa el sector”.

Las centrales lanzan esta advertencia en un comunicado conjunto en el que señalan que, tras una reunión de responsables de las tres organizaciones, concluyeron que “la gravedad” requiere “un análisis en profundidad”, de ahí la petición de la mesa de la leche.

En la nota, UAAA, XXAA y SLG critican la “actitud” de la industria y la distribución con los ganaderos de Galicia y, al respecto, llaman la atención sobre el diferencial “cada vez mayor” entre los precios del litro de leche que se pagan a las explotaciones gallegas y a otras.

Así, aseguran que los ganaderos de Galicia recibieron 0,301 euros por el litro de producto en agosto, frente a los 0,347 euros que se abonó a los de Andalucía, los 0,33 a los de Asturias y los 0,325 de Cataluña.

Respecto a los precios europeos, el diferencial sitúa a la Comunidad Autónoma una media de cinco céntimos por debajo, según las estimaciones de los sindicatos agrarios gallegos.

A mayores de esto, las centrales indican que hay que añadir el periodo de sequía y el encarecimiento de los costes de producción, por lo que subrayan que “ahora es el momento de que la Administración autonómica se implique definitivamente en la búsqueda de soluciones”.

“Esta situación no es de recibo en una rama de actividad económica que soporta la población y la economía del 80 por ciento del territorio de Galicia y en un momento especialmente delicado para la viabilidad y supervivencia de las 13.000 explotaciones lácteas de la comunidad”, finalizan.

Dos investigadoras del CIFA publican un trabajo sobre la calidad de la leche ecológica y convencional

Dos investigadoras del Centro de Investigación y Formación Agrarias (CIFA), han publicado un trabajo en el que comparan la calidad y el perfil de ácidos grasos de la leche de vacuno procedente de explotaciones con manejo convencional y ecológico.

El trabajo, realizado por las investigadoras Ana Villar y Margarita Barrachina, en colaboración con Gregorio Salcedo, del IES la Granja de Heras, ha sido publicado en la revista Cría Salud, y se ha desarrollado durante dos años, tomando muestras mensuales de leche en tanque en quince explotaciones con distinto manejo.

En concreto, las muestras han sido tomadas en cinco explotaciones de producción ecológica; igual número con manejo convencional extensivo, y en otras tantas explotaciones con manejo convencional intensivo, según una información del CIFA consultada por Europa Press.

Los resultados de este trabajo muestran que la leche producida en las explotaciones ecológicas presenta un menor contenido en grasa, lactosa y ESM (extracto seco magro), respecto a la producida en las explotaciones convencionales.

A su vez, la grasa de la leche producida en estas explotaciones presenta un menor contenido en ácidos grasos saturados (AGS), y es más rica en Omega 3 y Ácido Linoleico Conjugado (CLA), lo que hace que su perfil lipídico sea más cardiosaludable.

Por otro lado, y según la información aportada por el CIFA, el seguimiento del manejo alimentario en las explotaciones estudiadas ha puesto de manifiesto que en las ecológicas, tanto el consumo de pienso como el consumo total de materia se-

ca, proteína bruta, grasa bruta, y energía metabolizable, es menor que en las explotaciones convencionales.

De otra parte se ha constatado una importante variación estacional en los contenidos en omega 3 y Ácido Linoleico Conjugado en las leches producidas en las explotaciones basadas en pasto, especialmente, en las ecológicas, lo que se traduce en que ese mejor perfil lipídico no se mantiene a lo largo del año.

Así, en las conclusiones del trabajo se sugieren posibles mejoras en el manejo alimentario de las vacas de leche en producción ecológica.





Air Products firma dos acuerdos para poner en marcha un proyecto de captura y eliminación de dióxido de carbono en Estados Unidos

Air Products ha firmado un acuerdo de colaboración con Valero Energy Corporation y Denbury Onshore, para continuar con el proyecto previsto de captura de CO₂ en Port Arthur, Texas (Estados Unidos). El CO₂ capturado será enviado por Air Products a Denbury Onshore a través de un gasoducto propiedad de Denbury Green Pipeline-Texas, a finales de 2012. Este CO₂ será utilizado por Denbury Onshore para mejorar las operaciones de recuperación de petróleo.

“La firma de este acuerdo es un paso clave para impulsar este importante proyecto. Air Products ha sido miembro de varios proyectos de captura de dióxido de carbono en todo el mundo. Somos proveedores de soluciones tecnológicas, y en Port Arthur tendremos la oportunidad de demostrar estas capacidades a gran escala industrial”, dijo Wilbur Mok, vicepresidente de Tonnage Gases para Air Products en Norte América. “Estamos muy satisfechos de poder trabajar con Denbury, y queremos agradecer a Valero por su cooperación y apoyo en Port Arthur”. Se pueden encontrar más detalles sobre las tecnologías de purificación de CO₂ de Air Products en la página web www.airproducts.com/CO2_capture.

Air Products diseñará, construirá y operará un moderno sistema de última tecnología para capturar CO₂ de sus dos reformadores de vapor de metano (SMR), ubicados dentro de la refinería de Valero en Port Arthur. La tecnología de eliminación de CO₂ se adaptará a los SMRs, que producen hidrógeno para contribuir a la creación de combustibles limpios, a cargo de los usuarios de la red de tuberías de hidrógeno de las refinerías de Air Products en la Costa del Golfo. Anualmente está prevista la recuperación de un millón de toneladas de CO₂, que será recuperado y purificado por Air Products, y entregado por el grupo a los proyectos de recuperación de petróleo de Denbury Onshore, mediante un gasoducto propiedad de Denbury Green Pipeline-Texas.

En junio de 2010, el Grupo Air Products anunció que había sido seleccionado para recibir 177 millones de euros en

la Fase 2 del proyecto del ICCS como parte de la financiación del Departamento de Energía de los Estados Unidos (DOE), a través del Laboratorio Nacional de Tecnología Energética, bajo el Programa Industrial de Captura y Eliminación de Carbono (ICCS). Desde entonces, el proyecto ha recibido una financiación adicional de 21 millones de euros procedente del Departamento de Energía. Los fondos de la ley para la recuperación y reinversión americana se están utilizando para finalizar la ingeniería, diseño, construcción y operación del proyecto hasta septiembre de 2015. El proyecto de Air Products ha hecho que ésta sea la única empresa de gas industrial seleccionada por el DOE, y uno de los tres proyectos que reciben fondos de la Fase 2. El DOE proporciona un total de 199 millones de euros, incluyendo la financiación utilizada para la Fase 1, o el 66% de los 280 millones de euros del proyecto.

El Departamento de Energía (DOE) dijo en su anuncio de los seleccionados para la Fase 2 que el éxito en el desarrollo de tecnologías avanzadas y conceptos innovadores para reducir las emisiones del CO₂ atmosférico es un objetivo clave de los esfuerzos de la Administración de Obama, para contribuir a mitigar los efectos del cambio climático. Los proyectos seleccionados para la Fase 2 fueron propuestos para probar la captura y almacenaje de carbono a escala industrial (CAC), un importante paso en el avance de las tecnologías de la CAC para su comercialización final.

Actualmente, Air Products cuenta con varios proyectos activos en el mundo, centrados en la captura y eliminación de dióxido de carbono. Entre ellos hay que destacar el trabajo que está llevando a cabo Matgas, centro de excelencia en CO₂ y sostenibilidad, surgido de la alianza estratégica entre Carburos Metálicos, el Consejo Superior de Investigaciones Científicas y la Universitat Autònoma de Barcelona. La investigación llevada a cabo en Matgas combina la simulación con la experimentación, y está centrada en el ciclo de vida del CO₂, desde la captura hasta sus aplicaciones.

Las exportaciones de Nestlé en España crecen un 44% en el primer semestre de 2011

Las exportaciones de Nestlé en España en el primer semestre de 2011 han generado una cifra de negocios de 245,5 millones de euros, con un crecimiento del 44% respecto al mismo periodo del ejercicio anterior. Las exportaciones tienen como destino más de 60 países de los cinco continentes, si bien la mayor parte de las ventas se concentra en sociedades del grupo en el mercado europeo. Por categorías de producto, cabe destacar el crecimiento de las exportaciones de cafés, especialmente de Nescafé Dolce Gusto, alimentos in-

fantiles y helados. También las gamas de chocolates y productos lácteos han tenido una buena evolución.

Bernard Meunier, director general de Nestlé en España, ha manifestado su satisfacción por la excelente evolución de las exportaciones, especialmente positiva en productos de alto valor añadido. En su opinión, este capítulo “sigue teniendo un elevado potencial a medio y largo plazo, gracias a la notable competitividad de las fábricas españolas en el ámbito productivo del grupo”.



Nueva cuba y llenadora de Mael Tecnomat

Desde hace más de 20 años, Mael Tecnomat es asesor y proveedor destacado de queserías. En el año 2010 con la creación de Tecnopoces 10 se crea una alianza en la que cada una de las partes aporta los conocimientos y experiencia que van a permitir dar soluciones integrales a las necesidades de productividad, ofreciendo una ingeniería avanzada para las exigencias de cada cliente.

De la fusión y del estrecho trabajo de ambas empresas sale a la luz la Cuba 'Tecnotec' y la nueva llenadora 'Tecnomold' completando así toda la línea de fabricación de equipos para quesería. Con estas dos nuevas referencias se permiten ofertar toda la fábrica de quesos llave en mano. Asimismo trabajar obteniendo una mejora importante muy regular, gracias a las mejoras realizadas en los diseños, tanto de limpieza como en la distribución y reparto de cuajada, ajuste minucioso de conformadores, etc.

Mael Tecnomat diseña y realiza una gama de equipos que cumplen con las normativas técnicas y sanitarias más exigentes.



Cuba

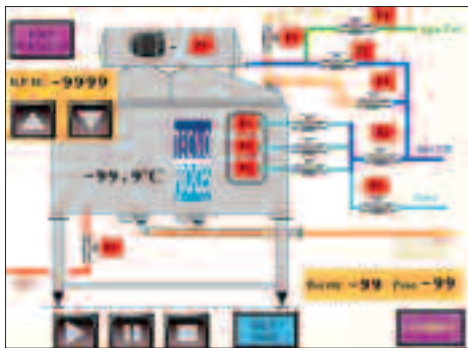
La automatización de ambas máquinas, solas o en conjunto, juega su factor más importante, los sistemas de control incluidos de serie permiten realizar un número elevado de recetas que opcionalmente podrán modificarse y ampliarse.

Llenadora

La novedad es su sistema de reparto y desuerado que junto con el revolucionario sistema de corte y regulación telescópica efectúa un corte rápido y preciso, totalmente limpio y sin creación de finos o migas permitiéndonos una regularidad de pesos y sin mermas. Lo que permite optimizar y regularizar la producción de cada uno de los formatos de queso.

La política de innovación permanente, la plena colaboración de cada uno de nuestros clientes y proveedores y la mejora continua hacen de su trabajo la línea a seguir en cada uno de las soluciones aportadas, con el sólo objetivo final de perfeccionar lo existente en el mercado y ofrecer siempre a sus clientes la solución más actual, con el mejor diseño y los mejores componentes al mejor precio, de una manera sencilla, ágil y dinámica.

Para la tranquilidad y la garantía de sus clientes, ambas máquinas se encuentran trabajando en estos momentos en varios clientes de gran prestigio. Y lo más destacado, su puesta en marcha, en tan sólo 24 horas.



Envase con un tapón fabricado con materias primas renovables

Nestlé Brazil, en colaboración con Tetra Pak y Braskem, ha lanzado dos de sus marcas de leche más populares en un envase que incorpora un tapón de polietileno fabricado con materias primas renovables. Desde el pasado mes de agosto, la leche UHT de las marcas Ninho, Ninho Levinho, Ninho baja en Lactosa y Molico son envasadas en Tetra Brik® Aseptic con taponos fabricados con polietileno verde.

El nuevo polietileno, desarrollado por Braskem, la mayor empresa petroquímica de Brasil, está producido a partir de derivados de caña de azúcar, que se polimerizan en plásticos para la fabricación del tapón. El proceso contribuye a la reducción global de los gases de efecto invernadero ya que la caña de azúcar, un recurso renovable, absorbe el CO₂ en la atmósfera.

El lanzamiento representa un hito en la utilización de polietileno procedente de materias primas 100% renovables dentro de la industria de envasado de alimentos y bebidas. Utilizando el nuevo tapón, Nestlé fomentará la conciencia ambiental, proporcionando a los consumidores un producto que hace uso de materias renovables para la fabricación de sus envases.

“Esta es una iniciativa innovadora que agrega más valor a nuestros productos. Nuestra participación en este proyecto está plenamente alineada con la plataforma global de responsabilidad social de Nestlé, denominada Creando Valor Compartido”, afirma Iván Zurita, presidente de Nestlé Brasil. El concepto parte de la creencia en que, para el éxito a largo plazo las empresas, la generación de valor para los accionistas es tan importante como la generación de valor a la comunidad en la que la compañía está presente.



Brasil, uno de los mayores exportadores de alimentos del mundo, mostrará su producción diversificada y de calidad en la Anuga

Brasil ha ampliado su cuota en el mercado internacional con la exportación de alimentos industrializados que se destacan por la enorme diversidad y por el cumplimiento de las normas cada vez más exigentes de los consumidores de todas partes del mundo.

En la Anuga, la feria mundial de alimentos que se realizará en Colonia, Alemania, entre el 8 y el 12 de octubre de 2011, Brasil exhibirá la calidad y la variedad de sus sabores, así como el aporte de sectores que trabajan cada vez más con prácticas sostenibles, tales como carnes, café y productos orgánicos. La delegación brasileña en la Anuga, coordinada por la Apex-Brasil (Agencia Brasileña de Promoción de Exportaciones e Inversiones), contará con más de 100 empresas y ocupará un espacio de 1.400 metros cuadrados en la feria, representando a la industria de los alimentos que más crece en el mundo.

El informe *Agricultural Outlook 2010-2019*, elaborado conjuntamente por la Agencia de la ONU para la Agricultura y la Seguridad Alimentaria (FAO) y la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE), estima que el sector agrícola brasileño registrará la mayor expansión en el mundo (40%) hacia 2019.

Las empresas que participarán en la Anuga bajo la coordinación de la Apex-Brasil representan a trece sectores: carne bovina, porcina y de pollo, café y té, galletas, dulces, bebidas, jugos, frutas, leche y sus derivados, alimentos regionales (típicos de Brasil), especias y condimentos, y alimentos elaborados.

Exportaciones

En 2010, las exportaciones de la agroindustria brasileña totalizaron 70.000 millones de dólares estadounidenses,

contra 12.000 millones de dólares estadounidenses en importaciones, lo que resultó en un superávit comercial de 58.000 millones de dólares estadounidenses, según datos oficiales del gobierno de Brasil. Las exportaciones de alimentos industrializados sumaron 38.000 millones de dólares estadounidenses el año pasado. En la lista figuran 371 artículos diferentes, entre productos alimenticios industrializados y bebidas, que llegaron a millones de consumidores en 197 países.

Brasil es el mayor exportador mundial de café, azúcar, carne bovina y jugo de naranja, al mismo tiempo que se destaca en los mercados de carne de pollo y cerdo, lácteos, chocolates, caramelos y alimentos confitados (exportados a 146 países) y productos orgánicos, con la cuarta mayor área de cultivo orgánico del mundo. El país también sobresale como el tercer mayor productor de pastas y es el segundo mayor productor de bizcochos del planeta.

Igualmente importantes son el sector de frutas, en el que Brasil figura entre los principales productores mundiales, con una producción de 43 millones de toneladas, y el de bebidas. En 2011, empresas brasileñas productoras de jugo de uva 100% natural estarán por primera vez en la Anuga. El producto es puro, sin agregado de azúcar, agua o conservantes.

Los productos orgánicos brasileños, cuyas exportaciones totalizaron cerca de 250 millones de dólares estadounidenses en 2010, están en plena expansión en los mercados interno y externo. Además de alimentos y bebidas, en Brasil ya es posible encontrar con facilidad productos como cosméticos, ropa, pescado e incluso alimentos congelados que cumplen con los criterios orgánicos.

Zuheros cierra la Feria del Queso con la venta de 10.000 kilos de productos

Las ediciones de la Fiesta del Queso de Zuheros se cuentan por éxitos. Un año más, y este es el octavo consecutivo, esta feria ha vuelto a superar todas las previsiones y ha acogido en apenas tres días a más de 15.000 personas, señala el diario *el Día de Córdoba*. El organizador de este evento y gerente de la Quesería Los Balanchares, Juan de Dios Serrano, mostró su satisfacción y explicó que “aunque aún estamos haciendo balance, sí que podemos afirmar que las expectativas no sólo se han cumplido, sino que se han superado, ya que la venta de degustaciones ha aumentado de forma considerable al año pasado”.

De hecho, el empresario cifró en 70.000 las degustaciones registradas en estos días. En opinión de Serrano, “aunque no queremos dar aún nada por hecho, sí que podemos asegurar que el número de visitantes ha superado los 15.000 y que se han vendido más de 10.000 kilos de queso, a pesar de que este es un dato difícil de cuantificar porque hay quesos que no se venden por kilos, sino por piezas”.

El gerente de Los Balanchares precisó que cada año se va observando como cambia el perfil del visitante. “Antes las personas que acudían a la fiesta tenían más de 45 años.

Asamblea del XX Aniversario de Fepale

La Federación Panamericana de Lechería llevará a cabo la Asamblea del XX Aniversario, en ocasión de la celebración de los 20 años de la federación, entre el 15 y el 17 de noviembre próximo en el Hotel Conrad Resort de Punta del Este, Uruguay.

La asamblea

El evento contará con destacados conferenciantes invitados que aportarán su conocimiento y dará también la posibilidad de un útil intercambio con los colegas del continente y la elaboración de conclusiones de utilidad para el futuro de la federación y la lechería de las Américas.

Entre los conferencistas confirmados se encuentra José Rezende de PWC (Price Waterhouse&Coopers) (Brasil) quien dentro de un panel sobre la ‘Situación y perspectivas del sector lácteo hacia los próximos cinco años’, abordará el ‘Panorama del marco global: posibles dificultades y como enfrentarlas’; para acompañarlo en este Panel se está aguardando la confirmación de otro conferencista de alto nivel. Por otra parte el presidente del Cgiar (Grupo Consultivo para la Investigación Agrícola Internacional), Carlos Perez del Castillo (Uruguay), hablará sobre el tema ‘Después de la Ronda de Doha, ¿qué? Estrategia de la lechería panamericana’. También ya han confirmado su presencia Walter Baethgen de la Columbia University (Estados Uni-

dos) quien disertará sobre los ‘Desafíos de la producción de leche en la perspectiva de cambio climático’ y David Sepúlveda del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo - CIAD (México) que abordará el tema ‘Novedades y Tendencias en Productos Lácteos’.

Jornada técnica

Para el día 15 de noviembre en el marco de la Asamblea se llevará a cabo una Jornada Técnica sobre ‘La producción de leche y la cadena de valor de los lácteos’, con temas como ‘¿Qué leche producimos?, ¿cómo impacta en los diversos eslabones de la cadena?’ y ‘Un enfoque desde la producción hasta el consumidor’.

Visitas técnicas

Por otra parte desde la organización comunican que el sector lácteo uruguayo, abrirá sus puertas para que los colegas del continente visiten tambos (fincas) e industrias dentro de las visitas técnicas que se realizarán el día 18 de noviembre.

Reserva de hotel

La organización ha reservado un cupo limitado de habitaciones con tarifas bonificadas para la Asamblea en el Hotel Conrad Resort de Punta del Este, por lo que exhortamos a los interesados en realizar sus reservas con anticipación.

El ministerio italiano pone a la AGEA (Agencia de Pagos para la Agricultura) bajo administración tutelada

El ministro italiano para las Políticas Agrícolas, Save-rio Romano, ha decidido someter a administración controlada a la Agea (Agencia de Pagos para la Agricultura), designando al General de la Armada, Mario Iannelli. Según una nota del Mipaaf, la medida ha sido necesaria a causa de los reiterados avisos de la Comisión UE sobre la gestión del ente y por la falta de nombramiento del director general. El cesado presidente Dario Fruscio, ha anunciado que presentará recurso ante el TAR (Tribunal Contenciosos Administrativo Regional). Según Fruscio, no hubo ninguna acción por parte de Bruselas, mientras que con respecto al director general, “su nombramiento es parte de un plan de reorganización que tanto el presidente como el Consejo de Administración solamente han intentado aplicar”. Pero en el fondo subyace el caso de la leche y la decisión de Fruscio de trasladar a Equitalia las multas por la supertasa láctea de los ganaderos que no han cumplido y que la Lega Norte (partido en el gobierno al que pertenece Fruscio) haya reiterado, en diversas ocasiones, que “las multas de la UE por la tasa de la leche no se tienen que pagar”.

El responsable económico de la Coldiretti, Pietro Sandali, ha manifestado: “En los últimos catorce años he asistido a trece cambios en los altos cargos de la Agencia de Pagos. En estas condiciones creo que es realmente difícil garantizar el funcionamiento cotidiano de este organismo estratégico para la agricultura, y tampoco programar con serenidad el futuro del sector”. Por otro lado el presidente de la Cia, Giuseppe Politi, ha mencionado “Estamos a la espera de conocer los motivos básicos de la decisión del Ministro Romano, no obstante, estamos convencidos de que, respecto a la cuestión de la leche, el presidente de Agea tiene que aplicar la ley independientemente de sus deseos personales. El responsable económico de Confagricoltura, Franco Postorino, ha añadido “estamos francamente preocupados por la administración controlada de un organismo clave para la agricultura italiana, que desempeña un papel importante de coordinación de los gastos de las Regiones, en particular en materia de desarrollo rural y que, en cambio, deseáramos que fuera utilizado para proporcionar servicios eficientes a los agricultores, al igual que los organismos de pago de otros países europeos”.



Reino Unido publica dos importantes informes relativos al sector lácteo británico

El Comité de Medio Ambiente, Asuntos Rurales y Alimentación de la Cámara de los Comunes del Parlamento de Reino Unido (EFRA) ha publicado recientemente un informe en el que critica duramente la propuestas del 'Paquete lácteo' de la Comisión Europea por considerarlas insuficientes por sí mismas para corregir los problemas a los que se enfrenta el sector británico y, además, los planes por los que posibilitan a las organizaciones de productores de lácteos fijar los precios podría dar lugar a distorsiones de competencia a menos que se introdujeran salvaguardas adicionales.

Los parlamentarios británicos advierten que los precios en granja de la leche se mantienen por debajo del coste medio de producción y hacen un llamamiento al gobierno para que establezca una estrategia dirigida a mejorar la situación de este sector. En concreto, le instan a introducir unos contratos escritos obligatorios entre transformador y productor en los que se especifique o bien el precio de la leche cruda o bien los principios en los que ese precio se basa, volumen, calendario de entregas y duración del acuerdo. Encuentra decepcionante la falta de un plan de acción del Ministerio de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales (DEFRA), pues sin la acción del gobierno muchos productores se encontrarán en una situación insostenible, con consecuencias muy indeseables para las comunidades rurales, los paisajes, el turismo y la oferta al consumidor.

El informe también argumenta que si unimos la inminente supresión de las cuotas lácteas de la UE con la creciente demanda mundial de productos lácteos, se pueden presentar oportunidades importantes para los productores lácteos de Reino Unido, pero éstos no podrán beneficiarse del potencial del mercado hasta que no se corrija el desequilibrio de poder entre productores y compradores.

Se puede acceder a dicho informe en la página web del Parlamento británico a través del link: <http://www.publications.parliament.uk:80/pa/cm201012/cmselect/cmenvfru/952/95202.htm>

Por otro lado, el principal sindicato agrario británico, NFU, ha dado a conocer su reacción sobre el 'Paquete lácteo' de la UE diciendo que, si bien es un punto de partida, todavía queda mucho por hacer para solucionar los problemas del mercado de la leche cruda en la explotación agraria.

Hasta ahora, señala el sindicato, los productores de leche han sido los grandes perdedores en la cadena de suministro de Reino Unido y propone a los compradores que acepten el



reto de ofrecer a los productores las condiciones de comercio equitativo que se merecen, pues considera frustrante que siendo los productores de leche británicos unos de los más eficientes, capacitados y comprometidos en Europa, se haya llegado al punto de que Reino Unido tiene el precio más bajo de leche en la UE.

Por otra parte, y también en Reino Unido, la cooperativa láctea DairyCo

ha publicado un informe en el que analizan las asimetrías en la transmisión del precio de la leche a lo largo de la cadena y que concluye que los productores muchas veces no se benefician de las subidas de precios, haciendo recomendaciones para subsanar esa asimetría, especialmente mediante contratos que incluyan fórmulas de precios.

El trabajo hace un examen a largo plazo de los mercados, con datos desde 1990, analiza cómo y cuándo se producen los movimientos de precios en las cadenas de suministro y considera que la transmisión asimétrica de precios puede ocurrir cuando los movimientos de precios entre las partes relacionadas de la cadena de suministro son, de alguna manera, "desequilibrados".

Puede haber asimetría de los precios en la cadena de suministro cuando se mueven en la misma dirección, pero no al mismo tiempo o al mismo ritmo. Por lo general, un movimiento de precios en una parte de una cadena de suministro se traducirá en un movimiento de precios en otra parte relacionada de la cadena, después de una demora típica o período de "latencia". Sin embargo, los movimientos asimétricos de precios se producen cuando este período de latencia es poco usual, por ejemplo, un precio en una parte de la cadena tarda mucho en reaccionar a un cambio en otra. El informe analiza si existe transmisión de precios asimétrica, hasta qué punto está sucediendo y cómo ha afectado a las cadenas de suministro de productos lácteos durante un período a largo plazo.

Los resultados del informe son más relevantes para los agricultores con contratos orientados al mercado. La clave es que los agricultores y compradores de leche entiendan y acepten el mecanismo de fijación de precios. Si el responsable de la política busca reducir la probabilidad de asimetría de la fijación de precios, abordando las cuestiones en los términos y condiciones que existen en los contratos de producción lechera, los contratos podrían en cierto modo ayudar a cumplir este objetivo.

Se puede acceder a dicho informe en la Web de DairyCo a través del link: <http://www.dairyco.net/library/market-information/apt-reports/apt-report-2011.aspx>.



Villalón de Campos celebró la 'I Feria del queso y del vino' bajo el lema 'Villalón se escribe con Q'

El municipio vallisoletano de Villalón de Campos celebró el pasado 24 de septiembre la 'I Feria del queso y del vino' con catas y degustaciones, bajo el lema 'Villalón se escribe con Q'.

Esta jornada se organizó con el objetivo de "promocionar el queso, el producto típico del pueblo", pero también para "vincular el municipio a la producción de queso", ya que, según recordó el alcalde, Javier González, "de las cerca de 20 empresas que elaboran este producto etiquetado como queso Villalón, sólo una está en el municipio".

Asimismo, González explicó que "casi el 80% de la producción láctea de Tierra de Campos se exporta fuera de Castilla y León para la elaboración de queso manchego".

Por su parte, el vicepresidente ejecutivo de la Academia de Gastronomía de Valladolid, Tomás González Caballero, declaró que "iniciativas como ésta son fundamentales para la recuperación de tradiciones gastronómicas de la provincia de Valladolid".

Catas de queso y vino

La jornada comenzó a las 11.00 horas. La Feria estuvo compuesta por diez expositores de queso de diferentes tipos y cinco mostradores con vino de las Denominaciones de Origen de la provincia.

Además, el Ayuntamiento organizó una cata de queso, que tuvo un precio de 1,5 euros y se celebró de 12:00 a 15:00 horas, así como una degustación de cuatro tipos de pan.

También se celebraron dos talleres de elaboración de queso y una cata de vino de iniciación. La jornada finalizó con una actuación musical.

Por último, según explicó la agente de desarrollo local del municipio, Trinidad Blanco Moro, durante toda la jornada también se celebró una jornada de puertas abiertas en el Museo del Queso y varias visitas guiadas.



El queso de Cebreiro conquista el Cantábrico

Los productos autóctonos o de la tierra son en ocasiones los mejores embajadores para promocionar la diversidad de una provincia como Lugo. Como muestra un botón y, como ejemplo, el éxito que cosecha a orillas del Cantábrico el queso de O Cebreiro, elaborado de forma artesanal en la montaña lucense.

Los viajeros del Transcantábrico, el tren de lujo de Feve, son algunos de los admiradores de este producto que se convierte en helado. No es magia, simplemente fruto de la habilidad del equipo de restauración del Parador de Ribadeo que elabora el postre usando como ingrediente el queso. "Es un postre que nos lo quitan de las manos", asegura el jefe de cocina Rafael Juárez, quien recogió en días pasados un premio a Paradores por divulgar la cocina tradicional. Juárez confirmó que, además de entre los viajeros del Transcantábrico, también es uno de los postres más solicitados por los de El expreso de La Robla, otra alternativa a los barcos en cruceros sobre raíles.

Los turistas extranjeros también son fans de este postre elaborado con productos autóctonos. "Nuestro objetivo es divulgar las denominaciones de origen", explica Juárez.

Triunfa el queso de Urbasa

Ricardo Remiro, del pueblo navarro de Eulate, se llevó la txapela del 38 Campeonato de Quesos de Pastor de Ordizia. En segundo lugar quedó la quesería La Leze, del pueblo alavés de Iarduia, y el tercer puesto fue para Javier Muñoa, de Zerain.

En la subasta, la mitad del queso ganador fue adquirida por el restaurante Porrue, de la Alameda Rekalde de Bilbao. Pagó 7.300 euros, cien más que en la subasta del año pasado. Su propietario, Unai Campo, posó acompañado por Luis Mari Uranga, del restaurante Xixario, de Orío, pues fue allí donde aprendió el arte de la parrilla, y persiste la amistad.

Es la segunda vez que Remiro consigue el galardón, y lo ha hecho gracias a una pieza ahumada. "En mi pueblo no hay tradición de queso ahumado, pero la gente viene a la quesería, ve que también tenemos quesos ahumados y los pide cada vez más", comentó ayer el ganador.

Ricardo también logró la txapela de Ordizia en el año 2008, pero en aquella ocasión de manera más accidentada; un error en el cómputo otorgó el premio en primera instancia a Santi Etxezarreta. El pastor navarro estaba especialmente emocionado, y recogió el trofeo de Kutxa y el cheque de 1.700 euros con su hijo Imanol en brazos. Seguía de cerca la escena su esposa, Cristina Ruiz de Larramendi, que también trabaja en la quesería.