



ÍNDICE

🍷	Aumentaron los rendimientos de ajo a pesar del menor volumen producido. Argentina	2
🍷	Dos británicos son arrestados por contrabando de ajos en Suecia. Europa	3
🍷	Los mejores ajos del mundo se producen en Las Pedroñeras (Cuenca). España	4
🍷	Trabajan madres solteras en el campo para mantener a sus hijos: México	5
🍷	Arequipeños exportaron 250 toneladas de ajo a Sao Paulo. Perú	6
🍷	Las certificadoras, encargadas de validar el auténtico ajo morado de Las Pedroñeras. España	7
🍷	El curioso negocio del contrabando de ajo	8
🍷	BNV entregó RD\$43 millones a productores ajo. República Dominicana	11
🍷	Decomisan cargamento de ajo y otras mercancías en la frontera. Rep. Dominicana	11
🍷	El ajo morado busca aumentar el rendimiento sin perder calidad. España	12
🍷	Los hombres que comen ajo, los que atraen a más mujeres. Paraguay	12
🍷	Productores de ajo piden que la energía vuelva a manos del estado. Argentina	13
🍷	Cosechan y comercializan ajo, zapallo y durazno en el predio de Sol Puntano. Argentina	14
🍷	Emigró a EU, pero regresó para cuidar a su padre enfermo. México	14
🍷	Cosecha Directa, una cooperativa inquieta. España	16
🍷	Lujos demasiado caros que se terminan pagando. Argentina	16
🍷	Ministerio de Agricultura reactivó importantes rubros agrícolas. Paraguay	18
🍷	Valor bruto de la producción Agropecuaria creció 5.1% en el 2012. Perú	18
🍷	Preocupan los costos de la próxima siembra. Argentina	19
🍷	Se han sembrado más de 8 mil 600 hectáreas en el ciclo otoño-invierno. México	20
🍷	Productos registran alza hasta 40% tras reforma. República Dominicana	22
🍷	Puerto Quequén puso un acento marítimo a la gira presidencial. Argentina	22
🍷	El precio de los productos bajó en Ambato. Ecuador	24
🍷	Una gigante de la aviación comercial, interesada en productos sanjuaninos. Argentina ...	24

Aumentaron los rendimientos de ajo a pesar del menor volumen producido. Argentina



Los ajos morados lograron un mejor desempeño. Más del 90% de la producción de ese tipo fue de calibres de mayor valor comercial. Con una producción estimada de 97.817 toneladas, la temporada comercial de ajo 2012/2013 se inició con una oferta sensiblemente menor que en el ciclo previo, cuando se habían obtenido, en Mendoza, poco más de 164.000 toneladas.

Es que el sector trabajó sobre una superficie (alrededor de 8.500 hectáreas) que se redujo a poco más de la mitad que en el ciclo previo.

Por otra parte, el rendimiento por hectárea (promediando todos los tipos comerciales) es superior al del año anterior, en contraste con la superficie y la producción total obtenida, que resultaron marcadamente inferiores. Este incremento general es el resultado de un mayor rendimiento para los tipos comerciales morado y colorado.

En la temporada 2012/2013 la disminución de la producción total fue menor a la registrada en la superficie, respecto del año anterior. Mientras que la superficie disminuyó en un 47%, la producción total lo hizo en un 40%. El rendimiento por hectárea aumentó un 12,3% respecto del año anterior (11,59 frente a 10,32 toneladas en promedio).

Así se desprende del informe final de la estimación de volúmenes y calibres de ajo seco, cortado y pelado en la provincia de Mendoza correspondientes al ciclo agrícola 2012/2013, elaborado por técnicos del Sector Hortícola del Instituto de Desarrollo Rural (IDR).

Los datos contenidos en el trabajo se refieren a volúmenes y calibres estimados a febrero de 2013 como "ajo seco y limpio" (sin hojas ni raíces) e incluye la producción en todo el ámbito provincial, por zona y por departamento. Esto constituye información relevante para el sector porque, si bien el ciclo de ventas del producto comienza con la cosecha de cada tipo comercial (como "ajos en verde") culmina en setiembre-octubre del año siguiente para los ajos que han tenido buena conservación.

Los volúmenes totales obtenidos, sumados a la información de tamaño de bulbos como una componente importante en los precios logrados, posibilitan planificar la comercialización a través de los meses, en cuanto a destinos y preferencias de los mercados.

Las proporciones por tipo comercial, con el consecuente aporte que hace cada uno de los ajos a la producción total provincial, es la siguiente: morado y colorado aumentaron en 5 y 6 puntos respectivamente. Los blancos mantienen la proporción del año pasado (sólo subieron en 1 punto) y los blancos tempranos disminuyeron de un 15% del año anterior al 3%, por el ajuste en la superficie cultivada este año.

De las 97.681 toneladas, el ajo morado aporta el 53%; el colorado el 36%; el blanco el 8% y el blanco temprano, el 3%.

Calibres obtenidos

Sobre los tamaños, se obtuvieron buenos resultados en ajos morados, con más del 90% de calibres adecuados o esperables, dentro de la variedad.



Los de los ajos tempranos, en general han sido más chicos; predominan los tamaños 5 y 6, y juntos alcanzan menor proporción (80%) que los anteriores, con mayor frecuencia de tamaño 5, por lo que no han respondido a la virtud de su tipo.

Los ajos blancos de guarda presentan tamaños bajos; con el 87% entre 4 y 5, se alejan del tamaño comercial deseado. El calibre 6 lo alcanza sólo el 11% de lo producido.

En el informe del IDR se admite que “la obtención de estos ajos blancos, con tamaños adecuados, no resulta ser una empresa fácil. La superficie en la provincia se ha reducido desde hace varios años y se encuentra en manos de quienes conocen convenientemente su cultivo y producción, integrados con el empaque, la comercialización y muchas veces también con la exportación a destinos principalmente europeos, cubriendo normalmente el cupo de envíos entre ajos blancos y colorados año tras año”.

En general, los tamaños más grandes se han logrado con los ajos morados y colorados, en relación a la temporada anterior. Los morados ascendieron de tamaño 5 a 6 en mayor proporción, y de 4 a 5 para colorados.

Para blancos se registró una caída en la escala de un 5 a un 4 y el blanco temprano se mantuvo en el calibre 5, en correspondencia con los rendimientos registrados esta temporada. Los ajos colorados dan una buena noticia logrando el 60% de tamaño 5, propio del tipo y esperado.

<http://www.losandes.com.ar/notas/2013/1/19/aumentaron-rendimientos-pesar-menor-volumen-producido-691766.asp>

Dos británicos son arrestados por contrabando de ajos en Suecia. Europa

Enviaban desde China hasta Noruega



La acusación calcula que los dos hombres pasaron de contrabando ajos por valor de unos 10 millones de euros a Suecia para su distribución en toda la Unión Europea

Uno de los contrabandos más inusuales pero que más dinero ha dado a los traficantes es el de el ajo. Aunque parezca mentira el contrabando de este tipo de bulbo genera millones de dólares en las arcas de los contrabandistas. Suecia ha emitido una orden de arresto contra dos



británicos sospechosos de pasar de contrabando ajos por valor de millones de dólares desde Noruega hasta Suecia.

Se cree que dos hombres son los responsables de una operación de **contrabando de ajos** a gran escala en la que se enviaban enormes cantidades de ajos desde China hasta Noruega, desde donde atravesaban la frontera sueca de forma ilegal para evitar los impuestos de importación de la Unión Europea.

La acusación calcula que los dos hombres pasaron de contrabando ajos por valor de unos **10 millones de euros** a Suecia para su distribución en toda la Unión Europea. "**Hablamos de mucho dinero y de una operación rentable**", ha declarado el abogado de la acusación Thomas Ahlstrand.

Pese a que el **ajo** puede **importarse a Noruega desde China sin impuestos, la UE aplica un impuesto del 9,6 por ciento sobre las importaciones de ajo**. Según la orden de arresto, los británicos son sospechosos de utilizar una empresa asentada en Noruega para beneficiarse de la discrepancia de impuestos, pasando así **más de 100 toneladas de ajos de contrabando a través de la frontera sueca desde 2009**.

La acusación espera que la emisión de la orden contra los dos británicos derive en su arresto y extradición a Suecia con cargos de violación de aduanas con agravantes.

http://www.teinteresa.es/mundo/britanicos-arrestados-contrabando-ajos-Suecia_0_847717486.html

Los mejores ajos del mundo se producen en Las Pedroñeras (Cuenca). España



España es un país afortunado, no solo se produce los mejores aceites de oliva del mundo, los mejores vinos del mundo.- además en España se produce también los mejores ajos del mundo en la llamada "Capital del Ajo": Las Pedroñeras (Cuenca), convirtiéndose en una de las mayores productoras del preciado ajo morado, tan apreciado para aromatizar las comidas. En la Unión Europea cerca del 70 % de toda la producción es de ajo de la marca: "Ajo Español", referente mundial en la producción de ajos de la mejor calidad.



Como sucede con otros productos, no todos los vinos son iguales, ni todos los aceites de oliva, ni los quesos.-, sucede lo mismo con los ajos, en España cuentan con las máximas garantías de calidad en todos sus procesos, es decir, nuestro país se encuentra en situación óptima para incrementar sus exportaciones de ajo a la Unión Europea y otros países, en un producto, el ajo, en creciente aumento de su demanda en todo el mundo, y en España con calidad contrastada.

Aunque las cifras de los últimos años demuestran lo contrario, según la última reunión de La Mesa Nacional del Ajo, en 2012, las exportaciones de "Ajo Español" a Europa disminuyeron un 42 % en 2011. Esta disminución en las exportaciones está directamente relacionada con los crecientes envíos de ajo chino a la Unión Europea, a precios muy bajos, esta exportación masiva de ajos chinos a Europa está poniendo en peligro la supervivencia de los cultivadores españoles, que no solo daña económicamente, puede dañar, incluso, la salud de los consumidores.

Evidentemente la calidad de los ajos chinos y españoles no tiene parangón, los ajos españoles cuentan con unos controles mucho más exhaustivos en todo el proceso. El mayor problema que entrañan los productos alimenticios chinos son las prácticas cotidianas de producción sobre el terreno: la carga de productos tóxicos debida al empleo de pesticidas o las dosis excesivas de antibióticos, es decir, el ajo chino, llega a Europa como un "subproducto" que ha perdido gran parte de sus cualidades en su proceso de elaboración y en el transporte, cargado de sustancias químicas, para que no perder su aspecto visual, que pudieran ser no beneficiosas para la salud.

China es el mayor productor de ajo del mundo, produciendo 85 veces más ajos que toda España, hay importadores que para ahorrarse los aranceles que impone la UE, introducen el ajo chino a través de Noruega, país no perteneciente a la UE, y sin aranceles para este producto, una vez en Noruega, es fácil entrar en Suecia y posteriormente a otros países de la UE. Se da la paradoja, que ha habido importaciones de ajos desde Gran Bretaña a España, país que no cultiva el ajo, probablemente eran ajos chinos que entraban en nuestro país.

Sirva como ejemplo, el que para muchos es considerado el mejor ajo del mundo, nos referimos al Ajo Morado de las Pedroñeras, diferente a otros, y dispar comparado con el ajo chino, por su intenso aroma, picante y con alto contenido en alicina, compuesto tan beneficioso para la salud.

Finalmente, Mariano González Santiso, socio-director de Santiso Asesores, consultoría especializada en turismo y gastronomía, puntualiza que debemos transmitir al mercado todas las propiedades que por su calidad tiene el "Ajo Español" y todos los beneficios que para la salud nos aporta, comparado con otros ajos del mundo, especialmente con el ajo de origen chino.

http://www.lacomarcadepuertollano.com/diario/noticia/2013_01_22/31

Trabajan madres solteras en el campo para mantener a sus hijos: México

Miércoles 6 de febrero de 2013

Fresnillo.- Para cerca de 30 madres solteras que habitan en la comunidad Santiaguillo el trabajo en el campo se ha convertido en la única forma para subsistir y mantener a sus hijos, debido a que la falta de oportunidades les impide salir de su localidad.

Desde muy temprano las féminas acuden a sembrar o recolectar productos según la temporada, ya sean chiles, cebollas, ajos, tomates, entre otros alimentos.

Tita Berumen Rodríguez, mamá soltera, precisó que es complicado asumir el rol que le corresponde, pues tiene que buscar la forma de subsistir junto con sus seis hijos, ya que tras el abandono de su esposo, quien se fue a Estados Unidos, no tuvo opciones de trabajo y “lo peor es que uno se siente mal, ya que sólo nos usan y nos tiran como la basura”.

Agregó que “el papá de los niños nada más un tiempo mandó dinero y luego ya nada, por eso con frijolitos y maíz es como mantengo a los niños”.

Berumen Rodríguez afirmó que el trabajo es escaso y requieren opciones ante el panorama que enfrentan en los asentamientos rurales.

Las entrevistadas detallaron que han solicitado a las autoridades municipales y estatales apoyos para mantener a sus hijos, ya que la situación en el campo es complicada por las pocas lluvias. Sandra Rodríguez Dávila, de 19 años, explicó que no se casó con el padre de su único hijo y una de las situaciones más difíciles que ha enfrentado es dejar a su pequeño solo para irse a trabajar. Manuela Silva Reyes, madre con apenas 15 años, enfatizó que por las pocas opciones que tiene vive con sus padres, a quienes ayuda con las labores domésticas, mientras ellos mantienen económicamente a su bebé.

Rosalba García Enríquez, viuda, detalló que ha tenido que hacerse cargo de sus tres hijos, después de que su esposo murió en un accidente y aceptó que es difícil brindar a los menores el sustento, ya que gana poco en la actividad que desarrolla en el campo.

“El dinero se ocupa para todo (...) y uno tiene que echarle ganas en el campo, porque uno no tiene estudios y no sabe trabajar en la ciudad”, declaró.

<http://ntrzacatecas.com/2013/02/06/trabajan-madres-solteras-en-el-campo-para-mantener-a-sus-hijos/>

Arequipeños exportaron 250 toneladas de ajo a Sao Paulo. Perú



Negocios. Productores locales enviaron entre octubre y diciembre ajos de alta calidad. Este año buscan mejorar la oferta con más agricultores.

Cecilia Mendoza.

Arequipa. Los ajos arequipeños se saborean en más hogares brasileños. El año pasado, entre **octubre y diciembre**, productores locales lograron colocar **250 toneladas en el mercado de Sao Paulo**. El contacto fue la empresa BMG, que es una suerte de distribuidora de alimentos.



Los representantes de esta empresa llegaron a Arequipa el primer semestre de 2012 para evaluar el proceso de producción del ajo local calibre 6 y 7 (ajos grandes), el resultado fue positivo.

El **subgerente de Promoción Agraria de la Gerencia Regional de Agricultura, Elar Nina Pachauri**, detalló que después de cerrar el contrato, pasaron los controles sanitarios y embarcaron las hortalizas por el puerto del Callao. El viaje duró una semana. Los **compradores quedaron muy satisfechos con el producto** y aseguraron que para este año habrá más pedidos, aún no se quedó en el volumen.

Pero ante el gran mercado brasileño, la Gerencia de Agricultura y los productores (de esta primera entrega) quieren ampliar la oferta local. Por eso **se ha convocado a más agricultores de Tiabaya y de la irrigación Majes y les han propuesto entrar en el negocio.**

Por cada kilo, los compradores pagan 1.8 dólares, es decir por tonelada mil 800 dólares. En el mercado local un productor sacaría la mitad de esa ganancia, precisa Nina.

El experto destaca que la Ciudad Blanca tiene gran potencial para la exportación. Por cada hectárea se puede cosechar hasta 15 toneladas. En los principales valles solo hay 3 mil 500 hectáreas de este producto.

En breve la **Gerencia de Agricultura promoverá una mesa de trabajo con agricultores, Senasa y PromPerú** para **capacitar a los interesados** en este negocio tan rentable.

COORDINACIÓN

Este y otros temas se trataron ayer en el **taller para la articulación de la gestión agraria, donde participó el director de la Oficina de Apoyo y Enlace del Ministerio de Agricultura (Minag), Javier Bobadilla Leiva.** El funcionario indicó que el gobierno nacional viene trabajando por la integración de esfuerzos entre las entidades que pertenecen al Ejecutivo nacional como Agrorural, INIA, Senasa, PSI, Agroideas, los gobiernos regionales y los mismos agricultores.

“No podemos seguir viendo en las regiones un trabajo que no tiene mínimos niveles de coordinación entre las entidades que pertenecen al Ministerio de Agricultura. Hemos empezado a trabajar este tema”, apuntó.

A este evento debió asistir el ministro de Agricultura, Milton Von Hesse y el presidente regional, Juan Manuel Guillén, pero ambos se encontraban en Lima para sostener reuniones de trabajo con el Ejecutivo, informaron los organizadores.

<http://www.larepublica.pe/25-01-2013/arequipenos-exportaron-250-tn-de-ajo-sao-paulo>

Las certificadoras, encargadas de validar el auténtico ajo morado de Las Pedroñeras. España



Diferenciar el auténtico ajo morado de Las Pedroñeras frente al resto. Esa es la función de las certificadoras que se encargan de validar este producto de calidad diferenciada digno de acogerse al etiquetado de la IGP “Ajo Morado de Las Pedroñeras”. El ajo morado engloba numerosas cualidades y beneficios y su correcto etiquetado le otorga un enorme prestigio y garantía de calidad. Los operadores de ajos que quieran comercializar sus productos bajo esta marca deben estar inscritos en la IGP y solicitar a una

certificadora una auditoria. Certifood es una de ellas y Elena Hernando es la técnico que dirige el proceso de auditoría del ajo morado.

Certifood se encarga de verificar el ajo morado de cuatro asociaciones de productores de Las Pedroñeras comprobando que éste se ajusta a la orden publicada en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha sobre requisitos de esta IGP e instalaciones de cooperativas o productores.

En la auditoria también se vigila el correcto etiquetado, que debe incluir el lema “IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras”, una contraetiqueta numerada facilitada por el Consejo Regulador y el símbolo comunitario de la IGP.

<http://www.radioazul.es/noticias/2013/02/04/las-certificadoras-encargadas-de-validar-el-autentico-ajo-morado-de-las-pedroneras/>

El curioso negocio del contrabando de ajo



El contrabando de ajo tiene varios modos de operación.

Un grupo de fiscales estatales suecos dice haber hallado lo que puede ser uno de los carteles de contrabando más extraños de Europa.

Los investigadores aseguran que dos hombres británicos son sospechosos de haber ganado millones de euros contrabandeando ajo chino desde Noruega hacia Suecia.

Se aseguró que los cargamentos fueron enviados a Noruega —un país que no hace parte de la Unión Europea y donde no hay impuestos a la importación de este producto— y de ahí introducidos clandestinamente en camiones a Suecia y al resto de la Unión Europea.

Con eso evitaban los impuestos vigentes de importación de ajo extranjero en la Unión Europea, que son del 9,6%.

Ajos por manzanas

Y no es la primera vez que el contrabando de ajo está en los titulares de prensa.

En diciembre de 2012, un hombre del occidente de Londres fue sentenciado a seis años de cárcel por contrabandear ajo de China a Reino Unido.



Murugasan Natarajan y su asistente Lakshmi Suresh fueron acusados de no pagar más de US\$3 millones en tasas de importación, y les habían dicho a las autoridades que el ajo era en realidad jengibre fresco, que está libre de impuestos.

Y en marzo de 2012, el jefe de la empresa más grande de producción de frutas y vegetales de Irlanda fue encarcelado por seis años por una estafa de US\$2 millones relacionada con la importación de ajo.

Paul Begley evitó pagar los impuestos de más de mil toneladas de ajo chino al etiquetar el cargamento como si fueran manzanas.

¿Entonces cuándo empezó el contrabando de ajo?

Cantidad "significativa"

Pavel Borkovec, de la Oficina Europea de Lucha contra el Fraude (OLAF, por sus siglas en francés), dice que el "fraude y las irregularidades" con el ajo fresco chino han ocurrido desde la década de 1990.

Pero dice que las implicaciones financieras reales para el presupuesto de la Unión Europea comenzaron en 2001, cuando se introdujo el impuesto de 9,6% a la importación de ajo extranjero, con un cargo adicional de 1.200 euros (US\$1.600) por tonelada.

Con esos cargos se esperaba prevenir que los productores de ajo en los estados miembro de la Unión Europea se quedaran sin trabajo por los agricultores chinos, que han capturado una gran parte del mercado global al producir ajo a precios reducidos.

El cargo adicional de 1.200 euros por tonelada no se aplica a las importaciones dentro de una cuota anual de 58.870 toneladas mundiales (33.700 toneladas para China).

En 2010, de acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés), China produjo 18.560.000 toneladas de ajo, lo que corresponde a alrededor del 80% de la producción mundial.

El ajo de la Unión Europea se produce principalmente en España, pero también en Italia, Francia, Polonia, Hungría, Rumania y Bulgaria.

Berkovec dice que el contrabando puede costarle a la Unión Europea una cantidad "significativa". "Un contenedor de ajo fresco representa un riesgo potencial de unos 30.000 euros (US\$40.000) en términos de impuestos de aduana", dice.

Modus operandi

El "modus operandi" del contrabando de ajo de China se ha desarrollado a través de los años, dice. Por un buen tiempo, el modo preferido fue el "fraude de origen": el ajo chino se declaraba, al importarlo, como si se originara en países con los que la Unión Europea tiene tratos preferenciales, donde las tasas normales de aduana no aplican.

"Por ejemplo, los productos que se originan en Turquía, en países del Mediterráneo como Egipto, Jordania, Marruecos, o en países de Centro y Sudamérica, pueden beneficiarse de una exención o reducción de impuestos aduaneros", dice.

Otro modo es la "declaración errónea de los productos", por la que el ajo fresco se declara como ajo congelado o seco, u otros productos como manzanas, cebollas o jengibre.

Según Borkovec, más recientemente ha ocurrido el "contrabando real", mediante el cual no se declara nada cuando el producto entra a un país.

El experto de OLAF dice que el caso noruego fue "excepcional, en el sentido que los bienes fueron declarados debidamente en la aduana en Oslo".

"En una fase posterior, los bienes fueron contrabandeados a territorio de la Unión Europea. No se hizo ninguna declaración mientras cruzaba la frontera entre Noruega y Suecia", añade.

OLAF estima que se han perdido millones con el paso de los años, "sin mencionar las pérdidas indirectas en forma de competencia desleal y la pérdida de participación en el mercado de productores de la Unión Europea".

Según Borkovec, la mayoría de miembros de la Unión Europea se han visto afectados por el contrabando de ajo de un modo u otro.

Pero países como Reino Unido, Polonia e Italia parecen haber sufrido de manera particular.

Las claves del contrabando



- La Unión Europea tiene un impuesto de importación del 9,6% al ajo extranjero.
- China produce alrededor del 80% del ajo a nivel mundial. Y lo hace a precios baratos.
- Los criminales pueden ganar millones de euros si lo contrabandean.

La historia del ajo



- El ajo se originó en Asia Central, donde probablemente se usó en el Neolítico para sazonar los alimentos.
- Está mencionado en antiguos escritos egipcios, griegos, indios y chinos.
- Como planta culinaria y medicinal, se esparció en épocas antiguas al Mediterráneo y más allá, y fue usado en Egipto en el año 3.000 a.C.



- También fue conocido en las antiguas civilizaciones del Valle del Indo, en lo que hoy es Pakistán y el occidente de India, desde donde se esparció a China.
- Los españoles, portugueses y franceses lo introdujeron al llamado Nuevo Mundo.

http://www.bbc.co.uk/mundo/noticias/2013/01/130112_curiosidades_contrabando_ajo_tsb.shtml

BNV entregó RD\$43 millones a productores ajo. República Dominicana

Deja salda deuda contraída con 33 productores de Constanza

CONSTANZA. El Banco Nacional de Fomento de la Vivienda y la Producción (BNV) entregó ayer RD\$43 millones de pesos a 68 productores de ajo de este municipio, correspondiente a la compra de la cosecha 2012 realizada por la empresa Inversiones Hidalgo Abreu.

Con la entrega de estos cheques el BNV deja saldada la deuda de 33 productores de ajo de esta comunidad, la cual fue contraída por los labriegos con el Banco Agrícola por la suma de RD\$23.4 millones. Los restantes RD\$19 millones de pesos fueron entregados a los otros productores de ajo que habían comprometido su cosecha con la empresa Hidalgo Abreu.

Durante la entrega de los recursos el licenciado José Angel Rodriguez, Subgerente General de Riesgos, hablando en representación del Gerente General del BNV, Ingeniero Federico Antún Battle, aseguró que el pago de esta deuda se lleva a cabo a través de un trabajo interinstitucional que realiza el BNV con el Ministerio de Agricultura y el Banco Agrícola, para que los productores del municipio de Constanza no paraliquen la producción agrícola y continúen desarrollando con normalidad su trabajo.

<http://www.hoy.com.do/economia/2013/1/24/464034/BNV-entrego-RD43-millones-a-productoresajo>

Decomisan cargamento de ajo y otras mercancías en la frontera. República Dominicana.

DAJABÓN, República Dominicana.- El Cuerpo Especializado en Seguridad Fronteriza (CESFRONT) continúa este lunes sus operativos en toda la zona, y por esta labor ya han sido descamisados cargamentos de ajo de contrabando y otras mercancías.

También una cantidad de personas que permanecen ilegalmente en la República Dominicana fueron detenidas y varios vehículos y motocicletas fueron confiscados.

El general Santo Domingo Guerrero, jefe del CESFRONT, dijo que estos operativos continuarán en toda la zona limítrofe del país, como lo ha instruido el presidente Danilo Medina y el ministro de las Fuerzas Armadas, Sigfrido Pared Pérez



<http://www.noticiassin.com/2013/01/decomisan-cargamento-de-ajo-y-otras-mercancias-en-la-frontera/>

El ajo morado busca aumentar el rendimiento sin perder calidad. España

Provincia Albacete. El director técnico de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Ajo Morado de Las Pedroñeras, Juan Martínez, ha afirmado que «el gran reto de futuro» para este sello es mejorar la variedad para conseguir un mayor rendimiento, que lo haga más competitivo frente a otras especies como el ajo chino. En una entrevista concedida a Efe, Martínez destacó que es necesario «un esfuerzo en materia de investigación, a lo que nos gustaría dedicar recursos en los próximos años», todo con el objetivo de conseguir mayor productividad sin mermar la calidad del producto, cuyo principal foco se encuentra en la comarca conquense de La Mancha Baja aunque también es importante en Albacete, Toledo y Ciudad Real.

Según explicó, el rendimiento medio por hectárea del ajo morado se sitúa entre 7.500 y 8.000 kilos, cifra «sustancialmente menor» a las de otras variedades como el ajo blanco, con unos 10.000 kilos por hectárea, y sobre todo el chino, con hasta 13.000 kilos. Esta «desventaja evidente» hace que algunos productores se inclinen por cultivar estas últimas variedades.

Siembra finalizada

En cuanto a la campaña de este año, afirmó que la siembra ya está prácticamente finalizada y que, aunque aún no se ha cerrado la declaración de superficies, se espera certificar una extensión «muy parecida a la del año pasado», de entre 3.000 y 3.200 hectáreas. Según explicó, la superficie amparada se ha mantenido estable en los últimos años, en los que «no ha habido oscilaciones bruscas en la siembra», y la producción se ha situado en torno a los 25 millones de kilos anuales.

«El problema es que el mercado no diferencia el producto certificado del estándar», dijo Martínez, por lo que muchos productores optan por no certificarlo al no tener una recompensa en el precio. La competencia china es otro problema que preocupa a la IGP a pesar de que las importaciones están limitadas.

<http://www.laverdad.es/albacete/v/20130125/provincia/morado-busca-aumentar-rendimiento-20130125.html>

Los hombres que comen ajo, los que atraen a más mujeres. Paraguay

Estudio reciente asevera que el consumo de este alimento proporciona más “sex appeal”.

cukmi.com.- El grupo de científicos checos a cargo de la investigación sólo evaluó los efectos del ajo, sin embargo se podría extrapolar a otros alimentos. Para llegar a esa conclusión, se basan en la gran cantidad de evidencia de que la transpiración contiene información acerca del género de una persona, su compatibilidad genética y su estado reproductivo y emocional, su salud y también su dieta.

En el caso del estudio checo, los investigadores Jitka Fialová, S. Craig Roberts y Jan Havlíček les pidieron a un grupo de hombres que comiera pan con queso crema de ajo (el equivalente a entre 2 y 4 dientes de ajo) todos los días durante una semana. A la semana siguiente, les indicaron que comieran pan con queso crema solo. Al final del experimento, se convocó a un grupo de mujeres para que evaluaran el olor de las distintas almohadillas que cada hombre había usado en sus axilas durante esos días, sin darles detalles sobre el experimento o qué habían comido los hombres. ¿Cuáles almohadillas resultaron más atractivas? Las de las semanas que comieron ajo, sorprendentemente.

El olor de los hombres durante la semana que comieron ajo fue considerado por las mujeres del experimento como más atractivo, más agradable y menos intenso que el olor de los días en que los hombres no comieron ajo. Estos resultados preliminares sugieren, entonces, que el ajo influye positivamente en el olor corporal de los hombres, en términos de atracción en el género opuesto.

¿No era al revés?

Para este fenómeno hay varias explicaciones. Una es que el ajo influye en el olor corporal por sus conocidas propiedades antioxidantes, y de manera indirecta produce un olor personal más saludable. Otra explicación tiene que ver con que las propiedades bactericidas del ajo podrían estar actuando contra ciertas bacterias responsables de parte del mal olor.

<http://www.lanacion.com.py/articulo/110850-los-hombres-que-comen-ajo-los-que-atraen-a-mas-mujeres.html>

Productores de ajo piden que la energía vuelva a manos del estado. Argentina

Sacaron una solicitada y pidieron que la electricidad vuelva a manos del estado provincial



"Si la empresa no tiene el dinero o no quiere hacer inversión el servicio debería retornar a la provincia", dijo el Radio Colón, Bruno Perín.

Los productores locales mostraron su descontento con Energía San Juan a través de una solicitada y allí piden que el servicio de electricidad retorne al estado, según contó el presidente de la Cámara de Ajeros,

Bruno Perín.

"Es un problema que compartimos todas las cámaras productoras de la provincia. No hay inversión, ni control, si no pueden hacerlo que lo haga el Estado". Además señaló que la falta de energía en momentos de altas temperaturas, trunca todo. (Huarpe- San Juan).

<http://infocampo.com.ar/nota/campo/40062/productores-de-ajo-piden-que-la-energia-vuelva-a-manos-del-estado>

Cosechan y comercializan ajo, zapallo y durazno en el predio de Sol Puntano. Argentina.

Próximamente también comenzará la cosecha de uva blanca y uva “Red Globe”.

La escuela de producción del Ministerio del Campo, considerada el predio demostrativo frutihortícola más importante del país, se encuentra en este momento realizando las tareas de cosecha y comercialización de ajo, zapallito de tronco y duraznos. Próximamente comenzará con la cosecha de uva blanca y uva “Red Globe”.

Con respecto al ajo blanco, la cosecha de las 2 hectáreas existentes comenzó a mediados de noviembre y en este momento se está realizando la comercialización en el mercado local. La mayor cantidad de los ajos cosechados tuvieron un calibre grande, y se vendieron a 8 pesos el kilo.

En Sol Puntano hay implantada una hectárea con distintas variedades de zapallos, que se siembran en distintas fechas para una cosecha escalonada. La primera en entrar en producción es la variedad de zapallito de tronco, cuya cosecha se realizó a mediados de diciembre y se obtuvieron hasta la fecha 700 kilos, aproximadamente. La venta se está realizando en el predio por 2 pesos el kilo.

Con respecto a los duraznos, la producción de cosecha hasta la fecha es de 4360 kilos, de las variedades “Spring Crest”, “Flavor Crest” y “María Bianca”. Para la primera quincena de febrero está prevista la cosecha de la variedad “Zee Lady”, mientras que los nectarines (pelones) se cosecharán en la segunda quincena de enero, la variedad “Venus”, y en la segunda quincena de febrero, la variedad “August Crest”.

En relación a las variedades de uvas, la semana entrante se comienza con la cosecha de uva blanca de mesa y aproximadamente en 15 días se realizará la cosecha de la variedad “Red Globe”, de la que se espera una producción superior a la del año pasado.

La jefa del Subprograma Sol Puntano, Ing. Agr. Susana Neri, detalló que todos los productos, independientemente de su comercialización a verdulerías o cadenas de supermercados, pueden ser adquiridos por particulares. Los interesados deben dirigirse al predio Sol Puntano, ubicado en Autopista de las Serranías Puntanas Km N°797,3 en el horario de 7 a 12:30, o consultar telefónicamente al (266) 4452000, interno 4021.

<http://www.eldiariodelarepublica.com/elcampo/Cosechan-y-comercializan-ajo-zapallo-y-durazno-en-el-predio-de-Sol-Puntano---20130114-0031.html>

Emigró a EU, pero regresó para cuidar a su padre enfermo. México

Plautila apenas sobrevive con la siembra de ajo en Oaxaca
San Sebastián Abasolo, Oaxaca.- Plautila Méndez Méndez es originaria de esta localidad ubicada en los Valles Centrales de Oaxaca. Ella decidió migrar a Estados Unidos para mejorar su situación económica, pero la enfermedad de su padre la hizo regresar.





Plautila ronda los 50 años; nunca se casó ni tuvo hijos. A su natal Abasolo volvió para trabajar una triple jornada: cuidar de su padre enfermo, servir de manera gratuita –porque aquí así se acostumbra en esta comunidad– en la regiduría de Educación; trabajar la parcela donde cultiva ajo y también venderlo para obtener recursos y sobrevivir.

Plautila se fue en 1990 a Los Ángeles, California, EU, porque el abaratamiento de los productos del campo dejó a la familia en la quiebra. Ella es dueña de una pequeña parcela en Abasolo y junto con las tierras de sus hermanos apenas completan una hectárea en la que siembran ajo.

Decidida a hacer su vida en EU, la mujer, en ese entonces de 45 años, cruzó hacia el vecino país de manera irregular para trabajar como niñera y después en una fábrica de suéteres. Fueron casi dos años en los que Plautila estuvo “del otro lado” antes de verse obligada a regresar.

Con la difícil experiencia que vivió al ser migrante sin documentos, la mujer desechó de su mente la idea de volver a salir de su país. La situación en su comunidad no es nada fácil, expresa. Al igual que otros comuneros y comuneras enfrenta una de las peores crisis del campo en la conocida tierra del ajo.

Bajo el sombrero de palma que cubre su rostro, Plautila limpia el sudor. Mira hacia la parcela donde otro grupo de comuneros siembra por “guelaguetza”, es decir por ayuda sin paga.

Plautila asegura que debido al alto índice de migración, cada vez son más las mujeres que están al frente de las tierras porque cuando el esposo se va, ellas son quienes encabezan la siembra y la cosecha.

Según el Registro Agrario Nacional, órgano de la Secretaría de la Reforma Agraria (SRA), las mujeres representan el 25.95 por ciento del total de sujetos agrarios que hay en el país, el cual es de 5 millones 369 mil 913.

Del total de mujeres, 87.93 por ciento son ejidatarias y 12.07 por ciento comuneras. El 68.1 por ciento de esta población se encuentra en sólo 10 entidades: Veracruz, Chiapas, Oaxaca, Estado de México, Puebla, Guanajuato, Michoacán, Guerrero, Hidalgo y Jalisco.

De acuerdo con el Inegi, Veracruz es la entidad donde existe un mayor número de mujeres comuneras o ejidatarias, con un total de 142 mil 346, seguida por el Edomex, con 99 mil 716; Guerrero con 92 mil 755; Oaxaca con 85 mil 955, y Chiapas con 84 mil 436.

Plautila señala que si la producción en el campo y las remesas no son capaces de sostener los gastos familiares, las mujeres también emigran y las tierras se quedan al cuidado de algún familiar.

El trabajo en el campo es difícil. Plautila explica que cada cuarto de hectárea absorbe 13 mil pesos en costos de producción. Durante el ciclo otoño-invierno, las 400 familias de Abasolo sembraron lo equivalente a 400.6 toneladas; en promedio una tonelada por familia.

Cada “rollo de campo”, conformado por 65 cabezas de ajo, tiene un costo real de 25 a 30 pesos, pero por la competencia los de Abasolo se ven obligados a malbaratar el producto en 3 y 5 pesos.

Plautila agrega que los productores de Abasolo sólo cuentan con siete metros dentro de la Central de Abasto. “Luego nos quitan y no tenemos dónde vender. Eso no se vale porque lo único que hacemos es buscar una forma honesta de vivir”, acusa.

<http://www.yancuic.com/yancuic/noticia/15228>



Cosecha Directa, una cooperativa inquieta. España

Con menos de dos años, suma 126 socios y vende, importa y exporta

Con menos de dos años de vida, Cosecha Directa ha revolucionado el mercado agrícola insular. Empezó vendiendo al por menor, por Internet, directamente al consumidor. Ahora importa semillas del exterior y prepara la exportación de quesos artesanos a la Península.

Formalmente es una cooperativa para luchar contra el atomismo de las explotaciones del campo grancanario, pero en la práctica es la asociación de profesionales que desde 2011 está revolucionando el mercado agrario insular. Se llama Cosecha Directa, aunque también es directa la venta, la importación de semillas de papas y ajo, la exportación de quesos artesanos a la Península.

Persiguiendo la utopía de la soberanía alimentaria, y la recuperación de tierras agrícolas abandonadas, Cosecha Directa ha abierto surcos que hasta ahora parecían vedados para los pequeños agricultores, como la venta directa al por menor al consumidor a través de Internet o la compra de sacos de semillas, sea en el extranjero o en la Península, a precios del pasado.

Ahora recoge los frutos de la colaboración directa con grandes distribuidores, como la cadena Spar, y ultima la exportación a tiendas especializadas del País Vasco, Barcelona y Madrid de quesos artesanales, inicialmente entre 200 y 30 kilos a la semana y luego se irá viendo. Y prepara para pronto la venta directa al por mayor a través de www.cosechadirecta.com.

Su gerente, Antonio Suárez, explica que el primer contenedor de semillas de papa lo importaron en noviembre desde Escocia. De la variedad ojo bonito y de media estación, el saco que habitualmente les costaba 23 euros se quedó en 17 gracias a la unión de 17 agricultores.

La iniciativa continuará. En 15 días llega otro contenedor del mismo origen y variedad pero de semilla ecológica, que se va a distribuir en las siete islas porque de todas hay pedidos. Son mil sacos de 25 kilos que una vez plantados, cultivados y recogidos serán 250.000 kilos de papas del país. Cada uno venía costando 30 euros, pero así valen casi la mitad, 17 euros.

Antes reunieron a 14 agricultores para traer de Cuenca más de dos toneladas de semillas de ajo con el objetivo de reducir los siete millones de euros al año que gasta Canarias en importar este condimento. Así en 2013 la isla ha quintuplicado la superficie destinada a este cultivo

<http://www.canarias7.es/articulo.cfm?id=291418>

Lujos demasiado caros que se terminan pagando. Argentina

La Argentina es un país de lujos inexplicables. Costumbres caras de principios del siglo pasado como la de tirar manteca al techo, viajar con la vaca lechera a París o el más cercano "deme dos" de Miami, se reciclaron la semana pasada en Santiago de Chile, en la reunión Celac -Unión Europea. La nueva extravagancia, que las futuras generaciones se verán obligadas a pagar como todas las demás a lo largo de la historia, fue la de atrincherarse con Venezuela en el proteccionismo comercial y en condicionar la seguridad jurídica de acuerdo con las necesidades de intervención y regulación de sus economías. De más está decir que Brasil o Chile, entre otros países, adhirieron a la apertura del comercio internacional y a la seguridad y estabilidad de las



reglas de juego. Sin tapujos, el Brasil de Lula y de Dilma Rousseff, dos líderes del partido de los trabajadores, confiesa al que lo quiera oír su vocación por convertirse en una potencia mundial a partir de una poderosa plataforma agroalimentaria.

Pero lo verdaderamente preocupante de la definición bolivariana que surgió en Santiago fue que el Gobierno parece no estar solo en esto de ver con un lente anacrónico las relaciones de intercambio comercial con el mundo. Porque vale la pena recordarlo una vez más: la Argentina, como el resto de los países de la región con capacidad para producir alimentos, deja de ser punto para ser banca en el contexto internacional.

Ahora, a diferencia de lo que hasta hace pocos años vino ocurriendo, lo que mejor sabemos producir es lo que más vale. Con el agregado que esta no es una circunstancia pasajera sino un escenario que vino para quedarse. Así que lo lógico sería producir alimentos sin complejos de ningún tipo para una demanda mundial que no tiene techo. Una situación tan evidente como privilegiada que no se podrá aprovechar en su máxima expresión en la medida que el Gobierno no se saque su antifaz ideológico.

Faltaron reacciones

Salvo la Fundación Libertad, llamó la atención la falta de reacciones de los que creen que el desarrollo no va a venir de la mano de las restricciones comerciales sino de una agresiva estrategia por ganar mercados para nuestros alimentos. No se escucharon pronunciamientos de partidos políticos, ni de ninguna cámara, ni de las entidades gremiales y no gremiales del campo. Ni siquiera de los gobernadores de provincias con economías regionales fuertemente afectadas por el modelo económico y las represalias comerciales debido al proteccionismo "sui generis" que se practica.

Porque a las producciones de frutas en general, ya sean frescas, secas o industrializadas, de aceite de oliva, de aceitunas o de ajo, por citar sólo algunas, que hasta el momento no se han beneficiado de altos precios internacionales y que sufren de un dólar estancado y de la inflación de costos internos, lo único que le falta es seguir padeciendo las represalias comerciales aplicadas por países a los que la Argentina impuso trabas en la importación.

En este sentido, la frontera brasileña se parece cada vez más a una línea de trincheras con prisioneros de ambos bandos. El caso más resonante de las últimas semanas fueron los cargamentos de lácteos. Las aceitunas y el aceite de oliva también estuvieron presentes en los entredichos.

En realidad, el proteccionismo imperante también se explica por el poco juego que desarrolla el federalismo y el acotado margen de maniobra de los gobernadores ante el poder central.

Como bien señala Marcelo Capello en un trabajo del IERAL, de la Fundación Mediterránea "las economías abiertas y con tipo de cambio real alto incentivan la producción de bienes transables, y esa situación tiene un correlato regional en la Argentina: benefician productivamente a las regiones del interior, donde pesan más los bienes exportables. Por otro lado, modelos cerrados y de tipo de cambio real bajo benefician en mayor medida a la producción de no transables y a la sustitución de importaciones, ubicada predominantemente en las grandes urbes, especialmente el Gran Buenos Aires".

Con el proteccionismo y el populismo imperante se pone en juego entonces el federalismo, pero además se abre un serio interrogante sobre la competitividad del sector agroalimentario en el mediano plazo.

<http://www.lanacion.com.ar/1550737-lujos-demasiado-caros-que-se-terminan-pagando>



Ministerio de Agricultura reactivó importantes rubros agrícolas. Paraguay

Dentro del Marco Estratégico Agrario, el Ministerio de Agricultura y Ganadería reactivó importantes rubros agrícolas como la papa, la cebolla y el ajo, creando oportunidades y mejorando el ingreso económico de los productores.

El ministro saliente, Enzo Cardozo, informó que desde el 2009 el Ministerio de Agricultura y Ganadería inició la reactivación del cultivo de la papa, la cebolla y el ajo.

“Hemos desarrollado la incorporación de nuevos productos que han ganado nuevos mercados así como la recuperación de productos tradicionales que el agro había perdido y cuya demanda había sido llenada por la importación o el contrabando”.

Dijo que el tomate y el locote han ganado enorme terreno no solo hasta recuperar el mercado local sino incluso para la exportación.

“Hablamos de papa y ajo productos que se habían perdido totalmente y que hoy nutren nuestro mercado. Hablamos de verduras y hortalizas en general que han desarrollado variedades y calidades inimaginables hasta hace poco tiempo, gracias a los esfuerzos conjunto con los horticultores y fruticultores”, afirmó el secretario de Estado durante la presentación su informe de gestión.

En el 2012 la exportación de productos hortofrutícolas se incrementó un 27,4 por ciento respecto al año 2011. Por primera vez los jugos de fruta llegaron a constituir el principal producto de exportado por este sector, según el informe del MAG.

Enzo Cardozo presentó este miércoles el informe de gestión al frente de la cartera de Agricultura y Ganadería, tras su renuncia al cargo para pelear por un lugar en el Senado en las elecciones generales de abril próximo.

<http://www.lanacion.com.py/articulo/109414-ministerio-de-agricultura-reactivo-importantes-rubros-agricolas.html>

Valor bruto de la producción Agropecuaria creció 5.1% en el 2012. Perú

El valor bruto de la producción Agropecuaria registró un crecimiento de 5.1 por ciento en el 2012 con relación al año anterior, superando de esa manera la meta sectorial de cinco por ciento de crecimiento anual, informó hoy el Ministerio de Agricultura (Minag).

El incremento de la producción del subsector Agrícola (5.2 por ciento) fue mayor que el del subsector Pecuario (4.9 por ciento) por el aumento del rendimiento del cultivo de papa (4.3 por ciento), principalmente en Andahuaylas (Apurímac) y Ayacucho, precisó la Oficina de Estudios Económicos y Estadísticos (OEEE) del Minag.

También se observó el crecimiento del área cosechada de uva en 13.4 por ciento, y de la producción de arroz, especialmente en Piura en 58.6 por ciento.



Además, la mayor producción en los cultivos de maíz amarillo duro, alfalfa, aceituna y caña de azúcar también contribuyeron con el incremento de este subsector, pese a que cultivos de ajo, café, mango y algodón rama registraron una menor producción.

Por su parte, la producción del subsector Pecuario se mantuvo en alza por la saca de ave, ganado bovino y porcino, así como la mayor producción de leche fresca de vaca.

Sin embargo, la producción de huevo de gallina para consumo disminuyó 1.1 por ciento con respecto al año 2011 debido a un menor número de gallinas ponedoras (0.5 por ciento), así como el rendimiento promedio año (0.6 por ciento) por la caída de las colocaciones de ponedoras en cuatro por ciento, lo que limitó el crecimiento de este subsector.

Asimismo, la producción Agropecuaria del mes de diciembre pasado se incrementó en 7.4 por ciento con relación al mismo mes del año pasado, debido al crecimiento significativo del subsector Agrícola (11 por ciento) aunado, en menor medida, al aumento del subsector Pecuario (3.4 por ciento).

De la misma manera, el crecimiento mensual del subsector Agrícola obedece principalmente por la mayor producción de arroz, al haber aumentado el rendimiento en 15.7 por ciento, incentivado por la mayor disponibilidad de recurso hídrico y de maíz amarillo duro, cuyo rendimiento también se incrementó (14.4 por ciento).

La mayor producción de uva, alfalfa, cebolla, ajo, tomate, plátano y mandarina, alentaron a que la producción del subsector Agrícola mejorará notablemente.

Mientras que el subsector Pecuario creció por el aumento de la saca en las crías de ave, ganado bovino y porcino, así como de la producción de leche fresca de vaca.

También contribuyó la reciente recuperación de la producción de huevo de gallina para consumo.

<http://www.gatoencerrado.net/store/noticias/71/71443/detalle.htm>

Preocupan los costos de la próxima siembra. Argentina

Los altos costos de producción, la importante incidencia de la mano de obra y el impacto de los precios de los insumos, complican las decisiones de siembra de ajo con vistas a la campaña 2013/2014.

Así surgió de un análisis de situación de los productores de ajo del Valle de Uco, que realizó Confederaciones Rurales Argentinas (CRA), durante una reunión de trabajo realizada la semana pasada en San Carlos, en la sede de la Sociedad Rural de esa zona.

En ese encuentro se recordó que en la producción de la temporada 2012/2013, el precio osciló entre 1,80 y 2 pesos el kilo en verde por una situación particular de la producción china y por la menor producción local disponible “ya que la superficie disminuyó un 47% con respecto a la campaña anterior”, indicaron referentes de la actividad que participaron de la reunión.

Al mismo tiempo, se indicó que “el costo de producción para una hectárea en el Valle de Uco fue de \$ 54.000 en promedio, haciendo las cosas bien y esperando buenos rendimientos”. Se aseguró

entonces que quedó un margen mínimo para que los productores puedan planificar la próxima campaña.

Desde la Sociedad Rural del Valle de Uco indicaron que “la expectativa de costos de producción de una hectárea en la campaña 2013-14 superará holgadamente los \$ 70.000 basados en la expectativa de incrementos de costos en mano de obra e insumos principalmente”.

<http://www.losandes.com.ar/notas/2013/1/19/preocupan-costos-proxima-siembra-691767.asp>

Se han sembrado más de 8 mil 600 hectáreas en el ciclo otoño-invierno. México



- Los cultivos forrajeros tienen la mayor superficie sembrada con más de 7 mil hectáreas y las hortalizas con mil 600
- No se han reportado siniestros totales por heladas, ya que éstas no han sido por tiempo prolongado

Jorge Armando Narváez Narváez, secretario de Desarrollo Rural y Agroempresarial (Sedrae) informó que la siembra programada para el ciclo otoño-invierno 2012-2013 en la modalidad de riego es de 9 mil 389 hectáreas de cultivos forrajeros principalmente y de hortalizas, con un avance al mes de diciembre del 92 por ciento, es decir 8 mil 634 hectáreas.

En este sentido, el funcionario estatal detalló que el avance de siembra para los cultivos forrajeros es de 7 mil 29 hectáreas, donde predomina la avena con 3 mil 874 hectáreas, siguiéndole el triticale con 2 mil 28 y los pastos y praderas con mil 127 hectáreas.

En tanto, para las hortalizas el avance de siembras establece una superficie de mil 602 hectáreas principalmente del cultivo de lechuga con 637 hectáreas; le sigue el brócoli con 269; mientras que para el ajo es de 216 y para la coliflor con 79 hectáreas.

Otras de las hortalizas que se siembran en Aguascalientes entre 25 y 90 hectáreas se encuentran la col, zanahoria, cilantro, espinaca y cebolla; señaló que los cultivos con superficie menor a 15 hectáreas sembradas están el rabanito, acelga y betabel.

Jorge Armando Narváez destacó el trabajo que realizan los agricultores en la producción de alimentos, quienes se enfrentan también a los factores climatológicos; en este sentido, señaló que los cultivos que se establecen en el ciclo otoño-invierno son apropiados para las temperaturas de esta temporada, y aunque el termómetro ha registrado en este mes de enero cero grados en algunos lugares de los municipios de Asientos y San José de Gracia no se han reportado siniestros totales por heladas, ya que éstas no han sido por tiempo prolongado.

El funcionario señaló que los cultivos se encuentran en la etapa de desarrollo fenológico de acuerdo a su ciclo productivo, al reiterar que el avance de siembras que se reporta es al mes de diciembre, según la información de la Sedrae, la Sagarpa y el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP)



Cabe destacar que Aguascalientes ocupa el cuarto lugar a nivel nacional en la producción de lechuga y ajo.

Con información de la Secretaría de Desarrollo Rural y Agroempresarial

Se han sembrado más de 8 mil 600 hectáreas en el ciclo otoño-invierno

Los cultivos forrajeros tienen la mayor superficie sembrada con más de 7 mil hectáreas y las hortalizas con mil 600

No se han reportado siniestros totales por heladas, ya que éstas no han sido por tiempo prolongado

Jorge Armando Narváez Narváez, secretario de Desarrollo Rural y Agroempresarial (Sedrae) informó que la siembra programada para el ciclo otoño-invierno 2012-2013 en la modalidad de riego es de 9 mil 389 hectáreas de cultivos forrajeros principalmente y de hortalizas, con un avance al mes de diciembre del 92 por ciento, es decir 8 mil 634 hectáreas.

En este sentido, el funcionario estatal detalló que el avance de siembra para los cultivos forrajeros es de 7 mil 29 hectáreas, donde predomina la avena con 3 mil 874 hectáreas, siguiéndole el triticale con 2 mil 28 y los pastos y praderas con mil 127 hectáreas.

En tanto, para las hortalizas el avance de siembras establece una superficie de mil 602 hectáreas principalmente del cultivo de lechuga con 637 hectáreas; le sigue el brócoli con 269; mientras que para el ajo es de 216 y para la coliflor con 79 hectáreas.

Otras de las hortalizas que se siembran en Aguascalientes entre 25 y 90 hectáreas se encuentran la col, zanahoria, cilantro, espinaca y cebolla; señaló que los cultivos con superficie menor a 15 hectáreas sembradas están el rabanito, acelga y betabel.

Jorge Armando Narváez destacó el trabajo que realizan los agricultores en la producción de alimentos, quienes se enfrentan también a los factores climatológicos; en este sentido, señaló que los cultivos que se establecen en el ciclo otoño-invierno son apropiados para las temperaturas de esta temporada, y aunque el termómetro ha registrado en este mes de enero cero grados en algunos lugares de los municipios de Asientos y San José de Gracia no se han reportado siniestros totales por heladas, ya que éstas no han sido por tiempo prolongado.

El funcionario señaló que los cultivos se encuentran en la etapa de desarrollo fenológico de acuerdo a su ciclo productivo, al reiterar que el avance de siembras que se reporta es al mes de diciembre, según la información de la Sedrae, la Sagarpa y el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP)

Cabe destacar que Aguascalientes ocupa el cuarto lugar a nivel nacional en la producción de lechuga y ajo.

Con información de la Secretaría de Desarrollo Rural y Agroempresarial

Foto: Víctor Pérez | Jorge Narváez, titular de SEDRAE

<http://www.lja.mx/2013/01/se-han-sembrado-mas-de-8-mil-600-hectareas-en-el-ciclo-otono-invierno/>



Productos registran alza hasta 40% tras reforma. República Dominicana

La Fenacerd asegura que la aplicación de la ley han disminuido las ventas

Santo Domingo.-A casi un mes de la aplicación de la reforma fiscal, una gran parte de los productos comestibles ha aumentado hasta un 40 por ciento, lo que ha provocado una disminución en la venta de un sinnúmero de productos.

De acuerdo a la Federación Nacional de Comerciantes y Empresarios de la República Dominicana (Fenacerd) y vendedores formales e informales, la aplicación de los nuevos impuestos ha sido traumática tanto para los negociantes como los consumidores.

Durante un recorrido de reporteros de EL DÍA por distintos centros comerciales, se pudo constatar también la falta de control de precio en algunos productos, lo que fue confirmado por un sondeo realizado por la Fenacerd.

Por ejemplo, los plátanos están siendo vendidos en algunos establecimientos a 10 pesos, en otros a 15; hay colmados que comercializan la yuca a 15, otros a 18 pesos; los guandules de RD\$45 a RD\$50; la carne de res de 60 a 70 pesos; el ñame de RD\$20 a RD\$25; los tomates de 25 pesos a 30; la batata de RD\$10 a RD\$12; la cebolla 30 a 35 pesos y el ajo de 95 a 120 pesos.

“La reforma fiscal se está aplicando según le convenga a quien vende, no hay parámetros de que el comercio este acogándose a la reforma, como es el mandato legal”, advirtió la presidenta de la Fenacerd, Rosa Dinorah Peña Acosta.

Peña Acosta informó que Pro Consumidor y las federaciones de comerciantes sostendrán hoy una reunión para evaluar los precios de los distintos productos.

Mientras que Ramón Domingo, del Mercado Modelo de la avenida Mella, manifestó que muchas de las frutas, cítricos, huevo, y algunos vegetales han aumentado de precio. Asimismo, vendedores de pollo expresaron su preocupación por la baja que ha tenido la venta de esa carne, la que se está comercializando hasta a 50 pesos la libra.

<http://eldia.com.do/nacionales/2013/1/29/105598/Productos-registran-alza-hasta-40-tras-reforma>

Puerto Quequén puso un acento marítimo a la gira presidencial. Argentina

José Luis De Gregorio, presidente del consorcio de gestión portuario, disertó en Abu Dhabi y participó en rondas de negocios.

José Luis De Gregorio, presidente del Consorcio de Gestión Puerto Quequén (CGPQ), acompañó a la presidenta Cristina Fernández de Kirchner en su reciente gira a Emiratos Árabes, Indonesia y Vietnam. Con su presencia, quedó clara la importancia que tienen los puertos argentinos en la agenda de la Casa Rosada. Su inclusión no fue casual. La estación marítima viene de superar el récord histórico de siete millones de toneladas, en 2012, y se presenta como un potente nudo de negocios y estratégico polo de exportaciones e inversiones para la Argentina. Participaron de la misión, más de 200 empresarios argentinos. Esta comitiva privada incluyó a



pymes y a grandes empresas como Adidas Argentina, Bunge, Garbarino, Grupo Peñaflores, Nidera, Pescarmona, SanCor y Sintoplast, entre otras, así como a las Cámaras de Importadores, de Productores Avícolas, del Maní, de la Industria Molinera, del Juguete y del Calzado. Fue encabezada oficialmente por los secretarios de Comercio Interior, Guillermo Moreno, y de Comercio Exterior, Beatriz Paglieri.

La expectativa de los empresarios en esta misión reflejó el potencial de colocación de productos y servicios argentinos de calidad en mercados de alto poder adquisitivo, como el de Dubai, o de elevado crecimiento y demanda masiva, como los de Indonesia, con 240 millones de habitantes, y Vietnam, con 91 millones.

En el sector alimentario, además de granos y aceites, se generaron oportunidades para productores de ajo fresco, legumbres, pepas de girasol, maníes, miel, lácteos, chocolates, vinos, vinagres, dulces, golosinas y productos gourmet.

Al margen de los commodities agrícolas y de las manufacturas de origen agropecuario, la mayor parte de la representación comercial estuvo compuesta por firmas de actividades fabriles. Participaron compañías de los sectores metalúrgico, papelerero, de materiales de construcción y ferretería, cascos para motocicletas, herramientas, software, artículos deportivos, plástico, pintura y pisos de madera. A mayor escala, los empresarios ofrecieron a sus contactos orientales soluciones integrales para la generación de energía hidroeléctrica y eólica, construcción, operación y mantenimiento aeroportuario, y servicios de logística.

Logros alcanzados

En Abu Dhabi, primer punto de la gira, el titular del CGPQ, brindó una disertación sobre las bondades que ofrece Puerto Quequén, y los logros alcanzados, durante el año 2012. De Gregorio destacó el record histórico en materia de mercaderías operadas, y la viabilidad que tiene la Argentina y Puerto Quequén, en especial, para recibir futuras inversiones. De Gregorio también participó de una ronda de negocios con 700 inscriptos por el lado de Emiratos y 215 empresarios argentinos, situación que despertó una expectativa única para la colocación de productos. Lo hizo acompañando al secretario de Comercio Interior Guillermo Moreno, quien lo invitó especialmente a tomar parte de esta misión.

El presidente del CGPQ también mantuvo una extensa reunión con los directivos de la empresa multinacional DP World, entre los que se destacaba su vicepresidente, John Woollacott. DP World opera más de 60 terminales en todo el mundo, con el manejo de contenedores generan alrededor del 80% de sus ingresos. La compañía cuenta actualmente con 11 nuevos desarrollos y ampliaciones importantes en marcha en nueve países. Con casi 55 millones de TEUs operados en 2011, en todas sus terminales, DP World tiene presencia en nuestro continente a través de Terminales Río de la Plata (Argentina), DP World Vancouver (Canadá), DP World Caucedo (República Dominicana), y DP World Callao (Perú).

Tras su paso por Yakarta, Indonesia, la gira culminó en Vietnam. La Presidenta acordó con su par Truong Tan Sang, avanzar en futuros acuerdos en biotecnología, agricultura de precisión, y energía nuclear con fines pacíficos y recursos renovables.

Los jefes de Estado coincidieron en la necesidad de “darle valor agregado a los productos primarios que hacen a la industria alimentaria”, y que “esto tiene que ver con la seguridad alimentaria, una de las claves del siglo XXI”. También estuvieron de acuerdo en “contar con reglas claras e igualitarias para todos los países que integran la OMC y la organización de Naciones Unidas.

<http://www.cronista.com/transportycargo/Puerto-Quequen-puso-un-acento-maritimo-a-la-gira-presidencial-20130130-0003.html>

El precio de los productos bajó en Ambato. Ecuador



La falta de lluvias en la Sierra central no afectó a la producción de legumbres, hortalizas y frutas.

En el Mercado Mayorista de Ambato, el precio de las papas, la cebolla colorada, cebolla blanca, zanahoria, fréjol, habas, ajo, arveja, etc., no varió ayer.

Además, el tomate de árbol, la pera, la manzana, fresa, el durazno y otros productos no subieron en su costo. Según los comerciantes y productores, la alta oferta

provocó que los costos descendieran o se mantuvieran en algunos artículos. Ese fue el caso del quintal de papa gabriela: se vendió en USD 9, pero la semana pasada costaba 12.

La superchola pasó de USD 15 a 8. La esperanza de USD 9 a 8,50.

José Cañar, comerciante del tubérculo, explicó que la falta de lluvias no fue prolongada. Por eso no malogró la producción en la Sierra centro ni en el norte del país. Eso ayudó a que hubiera abundancia en el mercado. “Hay oferta, pero la demanda descendió. La semana pasada vendí 40 quintales de papas. Ayer solo el 50%”.

El costo de la cebolla blanca también se mantuvo en USD 1,30 el atado. El saco de 50 kilogramos de arveja tierna bajó de USD 44 a 28.

Hernán Pico, gerente general del Mercado Mayorista, indicó que el tema de la sequía fue especulativo, debido a que esta no fue prolongada y no causó daños.

“Al momento hay una sobre oferta de productos y eso hizo que los costos se mantuvieran y otros bajaran en los últimos ocho días”.

La fruta como la pera ciruela subió de USD 5 a 10. El cajón de durazno está en USD 15. El productor Luis Solís aseguró que la pera uvilla, una de las más apetecidas, comenzó a escasear. “Está finalizando la temporada de la pera uvilla y por eso el cajón de 18 kilos se comercializa en USD 20”. La canasta de manzana vale USD 14.

La canasta de fresa de 40 libras vale USD 25. “La falta de lluvias no incidió en la producción, ni en los costos”, dijo Solís.

http://www.elcomercio.com/pais/Mercado-precio-productos-Ambato_0_856114396.html

Una gigante de la aviación comercial, interesada en productos sanjuaninos. Argentina

El área catering de Fly Emirates, una de las líneas aéreas más grandes del mundo, mostró interés en las pasas y ajos sanjuaninos. Los empresarios locales que integraron la misión comercial que lideró CFK, son optimistas al término de la gira.



San Juan 21 de enero.- Indonesia, Vietnam y Dubai fueron los tres países visitados por la nueva misión comercial organizada por el gobierno nacional y encabezada por Cristina Fernández. En la misma participaron tres empresarios sanjuaninos de los rubros pasas, uvas en fresco y ajos.

En comunicación telefónica con Diario de Cuyo Online, el empresario Francisco Paladini, expresó que “somos muy optimistas al término de la gira. Hemos mantenido un número importantísimo de entrevistas con empresarios de los tres países, unas 70 aproximadamente. Se han abierto nuevas relaciones y esperamos poder concretar negocios en el menor tiempo posible. Hemos visitados países importantes, como Indonesia, que fue después de China el segundo país que más creció el año pasado en Asia”, relató.

En la extensa lista de reuniones, los empresarios sanjuaninos pudieron hablar con el sector de catering de la línea aérea Fly Emirates, una de las más grandes del mundo, donde se abrió una puerta más que interesante. Los empresarios relataron que no es un desafío muy difícil, ya que la empresa aérea compa vinos y el maní en argentina. “Fuimos recibidos por los gerentes de ventas de cada local de la empresa, además nos acompañaron a las entrevistas los presidentes de Sancor S.A, Molinos y Aceitera General. Fue una muy buena experiencia y tenemos buenas perspectivas”, relató Paladini.

Un dato no menor es que en los últimos 20 años Fly Emirates ha registrado un crecimiento anual promedio del 25% en el tráfico de pasajeros. Une todos los continentes y tiene como destino 75 países, transportando millones de personas en su flota de 180 aviones, entre los que muestra al Air Bus 380-800, el avión más grande del mundo. Para tener un punto de referencia, la empresa es el sponsor oficial de uno de los clubes de fútbol más importantes del mundo, el Real Madrid.

El resto de la gira

El segundo país visitado por la misión comercial argentina, fue Indonesia. Aquí se tuvo solo rondas de negocios durante dos días, con más de treinta entrevistas por jornada. “Lo más interesante es que vimos que en Indonesia llegaban uvas de argentinas y vinos de San Juan. Es un mercado muy interesante de más de 250 millones de habitantes y donde el pasado año fue, después de China, la economía que más creció”, expresó el empresario.

Fue en este país donde el grupo de empresarios argentinos, incluidos los locales, pudieron mantener contacto con la presidenta y sus funcionarios. Se pudo conocer que hubo charlas informales donde se habló la realidad por la que atraviesa cada una de las empresas y, a su vez, las perspectivas para este 2013, en voz de los responsables de cada una de las áreas del gobierno Nacional.

La última parada en la misión, fue en Vietnam. Allí los empresarios locales, Francisco Paladini, pasas Lomas del Sol, Alfredo Figueroa Ajos del Valle y Juan José Ramos uva en fresco, tuvieron reuniones con partes de los 600 empresarios vietnamitas anotados para el encuentro con Argentina.

http://www.diariodecuyo.com.ar/home/new_noticia.php?noticia_id=557100