

**PANORAMA | Agricultura**

**Agricultura destaca la apuesta de Almazaras de la Subbética por el mercado exterior, que supone un 30% de su volumen de negocio**

**Elena Víboras ha visitado en Carcabuey las instalaciones de esta cooperativa cuyo prestigio avala la larga lista de premios que reconocen la calidad de sus aceites**

**Redacción**

Miércoles 15 de enero de 2014 - 09:09



La consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Elena Víboras, ha visitado las instalaciones de la cooperativa Almazaras de la Subbética, en la localidad cordobesa de Carcabuey, ocasión que ha aprovechado para destacar la fuerte apuesta de esta empresa por el mercado exterior, que en 2012 le reportó el 30% de su volumen de negocio.

Esta sociedad es fruto de la fusión en 2007 de las cooperativas Virgen del Castillo de Carcabuey y Nuestro Padre Jesús Nazareno, de Priego de Córdoba y tiene como principal actividad la producción de aceite, aunque también procesa y comercializa aceituna de mesa, membrillo, carne y leche de la cabaña caprina de sus socios. Otro ejemplo de su diversificación económica es que se dedica de manera complementaria a la generación de energía y a actividades turísticas.

La consejera también ha llamado la atención sobre el amplio palmarés de premios concedidos a los aceite de oliva virgen extra de esta empresa, “que le han proporcionado un enorme prestigio y supone todo un reconocimiento a su excelente calidad, avalada también por su adscripción a la Denominación de Origen Protegida (DOP) Priego de Córdoba”. Así, desde 2003 los aceites de su marca Rincón de la Subbética han recibido más de 180 galardones; su marca Parqueoliva Serie Oro más de 77 desde 1999 y, desde 2011 los aceites de su marca Almaoliva ha recogido siete premios. Además, en la última edición de “The World’s Best Olive Oil”, esta cooperativa recibió el premio a la Mejor Almazara del Mundo 2013.

Víboras también ha resaltado la iniciativa de concentración de la oferta acometida a finales de 2012 por esta empresa, mediante la venta conjunta de aceites de cinco cooperativas: Santa Marina de Fernán Núñez, Castro del Río, Bujalance, Nuestra Señora del Rosario, de Luque y la de Villanueva de Córdoba, llegando a operar con 35.000 toneladas de aceite de oliva.

Almazaras de la Subbética se dedica tanto a la producción convencional como ecológica de aceite de oliva, aceituna de mesa y membrillo y tiene también como certificaciones de calidad la ISO 9001, para la comercialización del aceite de oliva envasado, CAAE, para la producción y etiquetado de productos ecológicos y Calidad Certificada, de la Junta de Andalucía.

Sus instalaciones de Carcabuey se ubican en una superficie de 350.000 metros cuadrados, constando de una centro principal y sede social que acoge una almazara con siete líneas de recepción para separar la aceituna por calidad y método de producción, una envasadora, la sección de ganadería, la sección de membrillo, y la de aderezo, con 2.200 metros cuadrados para 250 fermentadoras de fibra de vidrio y el procesado de aceitunas negras naturales ecológicas. En Priego de Córdoba cuenta con otras instalaciones, ubicadas en una superficie de 28.000 metros cuadrados, y que consisten en una segunda almazara con 6 líneas de recepción para diferenciar por calidad y tipo de producción.