DCOOP

Revista trimestral · nº68 · Otoño 2015

Entrevista a Rafael del Rey
Director General de la Fundación Observatorio Español del Mercado del Vino

"Hay que enamorar al consumidor de vino"

El arranque del año agrícola invita a la esperanza

Fallo del Concurso de Ideas de los Premios a la Calidad

Montes Norte y Picualia, de celebración

HOJIBLANCA S.COOP.AND
CORDOLIVA
ACORSA
TIERRAS ALTAS
BACO
Agromálaga
Agrocórdoba
UMICOOP
Procasur
AEN

Sumario

4 Fallo del Concurso de Ideas
5 Dcoop, tercera gran exportadora
14-15 Radiografía del olivar español
17 La araña amarilla ataca los viñedos

Dcoop nº68 Otoño 2015

Editado por:
Dcoop S. Coop. And.
Carretera de Córdoba s/n Apartado de Correos 300. E29200 Antequera (Málaga)
Tfno: 952 841 451/Telefax: 952 842 555. Correo electrónico: info@dcoop.es
Depósito legal: MA-270-2014

LOPD
En virtud de lo previsto en la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal (LOPD), le comunicamos que sus datos de carácter identificativo y de contacto se han incorporado a un fichero de carácter personal titularidad de Dcoop, S.Coop.And. con la finalidad de gestionar el envío de nuestra revista e informarle sobre eventos que puedan ser de su interés.

Asimismo, le comunicamos que Dcoop, S.Coop.And. ha adoptado las medidas de índole técnica y organizativa que garantizan la seguridad de los datos de carácter personal y evitan su alteración, pérdida, tratamiento o acceso no autorizado, habida cuenta del estado de la tecnología, la naturaleza de los datos almacenados y los riesgos a que estén expuestos, todo ello de conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal, y el Real Decreto 1.720/2007 de 21 de diciembre, por el que se aprueba su Reglamento de desarrollo.

Le informamos que podrá ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación u oposición, enviando e-mail a la siguiente dirección de correo electrónico: lopd@dcoop.es o a través de carta dirigida a la siguiente dirección: Dcoop LOPD. Carretera de Córdoba s/n, Aptdo. Correos 300, CP 29200, Antequera (Málaga).

Editorial *Año de esperanzas*

En los albores del otoño ha comenzado el momento más esperado por los agricultores cada año, la cosecha. La vendimia se presenta con unos datos razonables y unas perspectivas de precio aceptables si el sector consigue hacer bien su trabajo. El verdeo de aceituna se presenta mal en cuanto a producción por la sequía, pero consecuentemente con repuntes en los precios. En cuanto a al aceite, habrá más aceite, pero no tanto como años atrás, lo que a priori augura un años con precios medios dentro del umbral razonable de rentabilidad. Todo ello dependerá de cómo seamos capaces todos de gestionar el mercado. Lo que no está en nuestras manos es la lluvia, que tanta falta hace, para mejorar los cultivos a futuro.

Agenda

Publicaciones

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente repasa en un libro los *"100 años del tractor en España"*, desde su papel hasta su evolución. La obra, coordinada por Luis Márquez, muestra la contribución de este vehículo en la mejora y evolución de la agricultura de nuestro país, así como en las condiciones de vida y trabajo de los agricultores. Describe cómo eran los primeros tractores en España a comienzos del siglo XX y cómo los factores económicos y sociales han afectado en su transformación Asimismo, ofrece un análisis del parque nacional de tractores, como las características que posee este vehículo en España y su rendimiento, así como de las explotaciones en las que trabajan y los factores que influyen en su compra. La obra contiene, además, un apéndice con imágenes sobre los 180 modelos de tractores que se comercializaban en 1969.

Cursos

Se encuentra abierto el plazo de matriculación del posgrado *Experto universitario en gestión del riego y de comunidades de regantes* hasta el 15 de enero de 2016 (siempre que queden plazas vacantes), que se impartirá entre el 29 de enero y el 18 de junio del próximo año y cuyo objetivo principal es proporcionar una formación sólida, tanto teórica como práctica, en los diversos aspectos que debe dominar un técnico dedicado al riego y a la gestión de las comunidades de regantes.

Ferias

Ámsterdam acogerá una nueva edición, la séptima, del Encuentro Mundial del Vino a granel, *World Bulk Wine Exhibition*, los días 23 y 24 de noviembre. Esta cita ofrece la mejor de las oportunidades para los profesionales del sector del vino a granel, fomentando y mejorando las transacciones y comercialización del vino a granel de calidad. En la pasada edición de 2014 participaron 220 expositores de 19 países. Actualmente se encuentra abierta la inscripción para participar como expositor en la séptima edición.

LA COSECHA OLEÍCOLA SE SITÚA EN LA MEDIA Y LA VENDIMIA PREVÉ UNA LIGERA DISMINUCIÓN

Previsión de la campaña agrícola

La climatología es el principal factor en las cosechas agrícolas. La arrastrada escasez de lluvia junto con su escasa presencia en los comienzos del año hidrológico hacen que la nueva cosecha oleícola se sitúe en la media y no alcance cifras históricas como podría corresponder después de una campaña corta.

Comenzando por la campaña de aderezo, el aforo de la interprofesional Interaceituna estima una producción del entorno de 495.000t, un 7,5% inferior a la media (caídas del 22,5% en la manzanilla sevillana, 4,7% en la hojiblanca y se mantiene la gordal). En la campaña va a ser fundamental el estado estético y de calibre que depende de la lluvia, y la reacción de mercado ante un precio alto del aceite, que hace que se deriven muchas aceitunas a molino. Con este panorama, las cooperativas ven difícil llenar cupos al cierre de esta edición.

En cuanto al aceite de oliva, todas las previsiones de cosecha la sitúan en el entorno medio de 1.250.000t, si bien día que pasa sin llover, esta cifra va cayendo paulatinamente. Las estimaciones de cosecha del grupo Dcoop en septiembre se acercaban a las 200.000t; respecto del año pasado, aumenta considerablemente en Jaén y Córdoba, y cae en Granada y Sevilla.

Producción de vino y mosto

Comunidad Autónoma Campaña 2015/16	Estimación 14/09/2015
Castilla-La Mancha	22.000
Andalucía	1.200
Extremadura	3.650
Cataluña	3.060
C. Valenciana	2.400
Castilla y León	2.270
La Rioja	2.180
Aragón	1.150
País Vasco	825
Navarra	750
Galicia	740
R. de Murcia	625
Suma Prov. Est.	**40.850**
Otras provincias	280
España	**41.130**

Fuente: Cooperativas Agro-Alimentarias. Datos en 1.000 hectólitros.

Vino

La Sección de Vinos de Dcoop – Baco prevé una recolección de más de 200 millones de kilos de uva de las distintas variedades que se producen en el grupo. Este año, debido a las altas temperaturas que se han producido durante la primavera y el verano, y que se incrementaron sobre todo durante el mes de julio, se prevé que haya una ligera disminución en la cosecha de vino y mosto. Sin embargo, la incorporación de nuevos socios en la Sección de Vinos junto a la activación de un Protocolo de Seguimiento de Maduración permitirá incrementar la entrada de varietales, por lo que la cifra se aproximará a 1,8 millones de hectolitros, muy similar a la del pasado año según las previsión que ofrecieron los Consejos Rectores de las cooperativas el pasado día 20 de agosto reunidos en Asamblea en Alcázar de San Juan (Ciudad Real). Este año, además, el objetivo es gestionar una vendimia controlada desde la recogida de la cosecha para facilitar la elaboración de distintos productos vínicos ajustados a las exigencias del mercado.

Producción aforada Aceituna de Mesa: 1er, 2º y 3er Avance 2015

Variedades	Media 2009/2014	1er Avance Previsión 31 julio 2015	2º Avance Previsión 31 agosto 2015	3er Avance Previsión 21 septiembre 2015
Manzanilla	164,02	Inferior media	143	127
Gordal	31,05	Igual media	31	31
Hojiblanca	250,79	Inferior media	239	223
Cacereña	30,87	Igual media	31	31
Carrasqueña	40,09	Superior media	71	65
Otras	19,30	Igual media	17	18
Total España	**536,01**	**Inferior media**	**532**	**495**

Fuente: Interaceituna. (Miles de toneladas)

Ángel Villafranca, en el centro, junto al vicepresidente, Miguel Casero, el secretario, José Damián Verdugo y el director técnico, Pedro Ferrer.

Normas de Calidad para la entrada de la uva en bodega

Durante la Asamblea se puso en común la estrategia que guiará la campaña para la producción de los caldos de la Sección de Vinos de Dcoop - Baco. La calidad es uno de los factores determinantes para garantizar el rendimiento de las cosechas de este año por lo que se han aprobado nuevas Normas de Calidad que se inician con un control de campo, llevado a cabo por nuestros técnicos, encaminados a establecer unos parámetros comunes a todo el grupo para la entrada de la uva en la bodega. Así, se determinan cuestiones como el estado sanitario de la uva, vendimiando en el momento adecuado de maduración, mimando las variedades más tempranas garantizando su recogida con una temperatura óptima a través de la vendimia nocturna mecanizada, o la gestión anticipada de la vendimia.

También este año se están poniendo en marcha nuevas normas de pago de uva por calidad, donde se garantiza un precio mínimo para ciertas variedades, como inicio de un proyecto que en los próximos años esperamos trasladar al 100% de nuestra producción. Esto va a permitir la elaboración de vinos y mostos con arreglo a las necesidades de nuestros clientes y los mercados en los que está presente el Grupo, dando a nuestros más de 8.000 socios de base el mejor servicio, incluyendo los anticipos de campaña sobre su cosecha y en las mejores condiciones económicas.

Dcoop falla el concurso de ideas de los Premios a la Calidad y expone las obras

El pasado julio se hizo público el fallo del Concurso de Ideas de los Premios Dcoop a la Calidad en el transcurso de un acto celebrado en la Real Academia de Bellas Artes de Santa Isabel de Hungría de Sevilla, donde permanecerán expuestas la propuestas concursantes hasta el próximo día 24. El acto fue presidido por el vicepresidente de Dcoop, Francisco de Mora, y la presidenta de la Academia, Isabel de León, Marquesa de Méritos.

La muestra, que permaneció abierta al público durante tres semanas desde el fallo, es el resultado de una selección de las 47 obras inéditas de carácter multidisciplinar participantes en este concurso, creado con la finalidad de promover la unión entre la producción agroalimentaria y la cultura y poniendo de manifiesto el compromiso de Dcoop con el desarrollo y promoción del arte.

Los premiados posan junto a la anfitriona del acto, Isabel de León Borrero, y representantes de Dcoop.

Los Premios Dcoop a la Calidad que se celebran cada año al final de la campaña reconocen los mejores aceites entre los comercializados por el Grupo distinguiendo las categorías de Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra, Mejor Bodega de Aceite de Oliva Virgen y Mejores Aceites Vírgenes Extras Monovarietales con certificación de calidad ecológica o denominaciones de origen protegidas. Será en el próximo acto de celebración de estos premios donde se hará entrega de estas obras como reconocimiento a las cooperativas que hayan producido los aceites de mejor calidad de la campaña.

Como resultado del fallo del jurado han resultado seleccionadas las siguientes obras en cada categoría:

Paseando con salero

Óleo sobre lienzo de Svetlana Kalachnik (nacida en Vorones, Rusia, y afincada en Málaga). **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de una Campaña** (categoría A1). Pintora con dilatada trayectoria tanto a nivel nacional como internacional, posee en su haber varios premios. Realiza asiduamente exposiciones tanto a nivel público como privado. La obra al óleo tiene un inconfundible estilo propio el que la artista denomina 'figurativo mágico' por su escenografía onírica.

Retrato de una escultura

Técnica mixta sobre lienzo de Fernando Calvillo Sánchez (Lucena, Córdoba). **Mejor Bodega de Aceite de Oliva Virgen de una Campaña** (categoría A2). Diseñador y decorador de mobiliario, es un gran aficionado a la pintura. Para el polifacético autor cordobés el significado de esta obra es que se puede hacer una escultura pintando tal y como demuestra en la obra que ha resultado elegida por el jurado para la segunda categoría de los Premios Dcoop a la Calidad.

Olivo

Acero, latón y bronce patinado de Juan Manuel González Campeño (Antequera, Málaga). **Mejores Aceites Vírgenes Extras Monovarietales con certificación de calidad** (categoría A3). Restaurador y conservador de monumentos de bronce y otros metales. La obra es un olivo con las variedades de aceituna picual, hojiblanca, cornicabra y arbequina.

Dcoop se sube al podio de las grandes exportadoras agroalimentarias españolas

Dcoop figura entre las principales empresas exportadoras del sector agroalimentario entre enero y mayo de 2015 en tercer lugar, por detrás de Nestlé y Anecoop, respectivamente-, según los datos del ICEX analizados por Cooperativas Agro-alimentarias de España. Durante este período, la exportación agroalimentaria española ha contabilizado en total un valor de 17.487,6 millones de euros a los que Dcoop ha contribuido con 161,4 millones de euros. Sin embargo, el primer puesto del ránking lo ocupa una compañía privada, Nestlé España, con 257,4 millones de euros. Entre las 100 primeras empresas exportadoras del sector, se encuentra un nutrido grupo de cooperativas, como San Alfonso Cooperativa Valenciana, Unica Group, Vicasol, Agrícola San Isidro, Agrosevilla, Fresón de Palos o Granada La Palma. Dcoop alcanzó en 2014 una facturación de 755,9 millones de euros, lo que le convierte en una de las mayores empresas agroalimentarias de España, segunda exportadora nacional y primera de capital español del sector agroalimentario en el pasado ejercicio 2014, con una cifra de negocio en el exterior que supera los 300 millones de euros. Los productos de Dcoop llegaron en 2014 a más de un centenar de países como China, Estados Unidos, Italia, México y Rusia.

Acuerdo para envasar el aceite del gran grupo chino Evergrande

Momento de la firma del acuerdo entre representantes de Dcoop y el grupo empresarial Evergrande.

Dcoop ha firmado un acuerdo con el grupo empresarial chino Evergrande para envasar con su marca 300.000 litros de aceite de oliva virgen extra antes de final de año en Mercaóleo, filial envasadora del grupo con fábrica en Antequera. Evergrande, que factura 18.000 millones de euros y cuenta con más de 50.000 empleados, ha previsto una inversión de un millón de euros para el lanzamiento de la marca. Entre otras acciones promocionales, como la emisión de un spot publicitario en la 'primera cadena' china CCTV1, se ha previsto la contratación de 1.500 promotores para este lanzamiento.

Este acuerdo de cobranding entre Dcoop y Evergrande contempla la aparición en la etiqueta de las botellas envasadas por Mercaóleo de los logotipos de la DO de Antequera y Dcoop además de la marca de la promotora china.

Evergrande es líder del mercado chino inmobiliario, si bien tiene una fierte presencia en otros sectores como el arrocero y el lácteo.

Agroalimentaria Musa pasa a ser 100% de Dcoop

Dcoop se ha hecho con el cien por cien de Agroalimentaria Musa, con sede en Córdoba, de forma que integrará la mayonesa y el resto de productos para su comercialización e internacionalización. Dcoop entró como socio en Agroalimentaria Musa junto con la rama industrial de Moreno SA, productora de salsas, vinos y aceites. Dadas las dificultades económicas de esta empresa cordobesa, Dcoop ha decidido quedarse con la totalidad de Agromusa para potenciar su negocio, relacionado de las actividades de la cooperativa. En el proceso de adquisición y desarrollo del negocio, ha sido necesario acometer una reestructuración para conseguir que la empresa siga generando actividad y trabajo. Dentro de esa reestructuración se encuentra el traslado de la fábrica, que se hallaba en el centro de Córdoba, y que ahora está en Alcolea. Asimismo, la intención de Dcoop es potenciar la marca y la actividad ya que los productos de Musa son productos totalmente complementarios al aceite y aceitunas de Dcoop.

Breves.-

Dcoop-Aceitunas cuenta con nuevas naves industriales en Monturque

■Dcoop ha adquirido en Monturque cinco edificaciones diáfanas adosadas por sus laterales con una totalidad de 7.359 metros cuadrados construidos, además de una zona cubierta para el estacionamiento de vehículos. El uso previsto para esta ampliación es la instalación de una nueva línea de bolsas planas y otra de bolsas doy-pack completamente automatizada, que suponga una nueva referencia tecnológica para el sector en este tipo de envasados y venga a cubrir la fuerte demanda existente de este tipo de productos y formatos. Del mismo modo, está contemplado el uso de estas construcciones para almacenaje del material auxiliar y producto terminado del que precise/origine esta línea de proceso, así como posibles futuras ampliaciones de las mismas.

Dcoop se une a la Fundación Dieta Mediterránea

■Dcoop se ha unido a la Fundación Dieta Mediterránea, una organización que fomenta los valores de la Dieta Mediterránea, sus productos, el estilo de vida saludable que representa, que es a la vez socialmente viable y respetuoso con el medio ambiente. La Fundación fue creada en 1996 por la Asociación para el Desarrollo de la Dieta Mediterránea para realzar el valor fundamental que representa y sus productos para la alimentación española y su industria. Fomenta la colaboración con otras instituciones, centros de investigación, universidades, empresas, productores, y entidades tanto del ámbito nacional como internacional.

Dcoop forma a trabajadores y socios en la cata de aceites

Más de un centenar de trabajadores y socios de las cooperativas asociadas a Dcoop han asistido en septiembre a los cursos de iniciación/especialización en la cata de aceites de oliva dentro del Programa de Formación de Calidad que desarrolla el Grupo.

Los cursos han tenido lugar en los distintos centros con los que cuenta Dcoop en toda Andalucía los días 1, 2 y 3 de septiembre en Antequera, 10 y 11 en Villarrubia, 14 en Guarromán y 15 en Santa Fe.

El Programa de Formación de Calidad tiene como objetivo ahondar en la capacitación tanto del personal como los agricultores de las cooperativas de Dcoop para garantizar la Seguridad Alimentaria y la obtención de la máxima calidad de los aceites de oliva que producen.

Así la pasada primavera se celebraron unas jornadas que reunieron a más de 200 responsables de calidad y maestros de almazara sobre

Curso de cata en Antequera.

buenas prácticas de fabricación, su influencia sobre la calidad y la repercusión final de la misma en la liquidación de los aceites a los socios olivareros. Asimismo, este programa prevé abordar la higienización en almazara y el uso apropiado de los lubricantes, y la explicación in situ de los puntos críticos de control en una cooperativa. Para ello, Dcoop desplaza a su equipo técnico y de suministros a cada una de las citas que se incluyen en el programa de las Jornadas y cuenta con la colaboración de profesionales especialistas en cada materia.

Expertos mundiales analizan en Dcoop cómo combatir la Xylella

La bacteria *Xylella fastidiosa* ha sido la protagonista de la jornada organizada por Cajamar, Caja Rural y Dcoop el 29 de septiembre en Antequera, y contó con la presencia de más de 200 investigadores nacionales e internacionales, técnicos y profesionales de toda Andalucía, lo que refleja el interés y la preocupación del sector olivarero por esta enfermedad.

María Milagros López, investigadora del Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA) y responsable del Laboratorio Nacional de Referencia de Bacterias Fitopatógenas, explicó que es la *Xylella fastidiosa*, la bacteria que ha provocado que en el sur de Italia haya más de 20.000 hectáreas afectadas por el denominado síndrome del decaimiento rápido del olivo.

Jornadas sobre la Xylella en Antequera.

Juan Antonio Navas, director del Grupo de Fitopatología de Sistemas Agrícolas Sostenibles del Instituto de Agricultura Sostenible del CSIC (IAS-CSIC), Donato Boscia, director del Instituto di Virologia Vegetale de Bari, Leonardo de la Fuente, investigador de la Universidad de Auburn en Alabama (EEUU), entre otros, intervinieron en estas jornadas y Ricardo Alarcón, jefe de Sanidad Vegetal de la Junta de Andalucía, las cerró .

Montes Norte celebra su Centenario

El día 10 de septiembre cumplió 100 años Grupo Montes Norte –socio de la sección aceitera de Dcoop- y lo celebró con un emotivo acto que congregó a 2.000 personas en Malagón, sede de la cooperativa, entre ellas, los socios de casi 30 municipios donde están presentes las cooperativas y centros que forman el grupo.

Entre los homenajeados, D. Pedro Montero, el socio más anciano de Grupo Montes Norte, protagonizó uno de los momentos más emotivos así como el gerente de Grupo Montes Norte, José Luis Amores, quien emocionó al auditorio al agradecer a todos los presentes haberle "enseñado tanto" y por acordarse de los compañeros que empezaron con él y de su familia "que ha tenido que compartirme con otra gran familia como es Grupo Montes Norte".

Foto de familia de los homenajeados junto a la ministra de Agricultura.

Empresas, colaboradoras y amigas como Globalcaja, Grupo Pieralisi, Cooperativas Agroalimentarias de España, Grupo AN y la propia Dcoop fueron distinguidas por su labor y apoyo al grupo cooperativo. La Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, y el Consejero de Agricultura, fueron los encargados de clausurar el acto y poner el broche final. Ambos mostraron su apoyo al sector agroalimentario y recalcaron su relevancia en la economía y desarrollo nacional.

Con estos 100 años de vida que está celebrando Grupo Montes Norte, queda patente que el sector primario tiene pasado, pero lo que también se confirma es que tiene futuro.

Concurso gastronómico con productos Dcoop de Nororma

Más de 30 platos han participado en la primera edición del Concurso Gastronómico con productos de cooperativas asociadas a Dcoop, celebrado en Villanueva del Trabuco. Este evento, organizado en primavera por la Federación de Mujeres de la Comarca Nororiental de Málaga contó con la colaboración de la Asociación para el Desarrollo Rural de la Comarca Nororiental de Málaga (ADR-NORORMA). El jurado votó cinco recetas finalistas a partir de los siguientes criterios: originalidad, innovación de sabores, presentación, nuevas técnicas empleadas, sabor tradicional. Previa a la final, se celebraron semifinales en seis pueblos de la comarca: Cuevas de San Marcos, Villanueva de Tapia, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario y Archidona.

Acto final de entrega de diplomas en Villanueva del Trabuco (Málaga).

Dcoop-Baco suma la cooperativa de Casas de Benítez

La Sección de Vinos de Dcoop-Baco suma una nueva cooperativa entre sus socios, la castellano-manchega San Ginés de Casas de Benítez (Cuenca). La Bodega San Ginés fue creada en 1956 y está adscrita a la Denominación de Origen Ribera del Júcar. Actualmente cuenta con 200 socios y 806 hectáreas de vid. La producción anual media oscila entre los 6 y los 7 millones de kilos de uva, aunque con una capacidad de elaboración de 12 millones de kilos. Las principales variedades elaboradas son tempranillo y bobal y en menores cantidades syrah, verdejo, macabeo y airén. Dispone de una embotelladora propia con capacidad para 2000 botellas/hora y sala de crianza con capacidad para 600 barricas de roble francés y americano, totalmente climatizada.

Breves.-

Elecciones

■**SCA Virgen de la Cabeza de Montejícar**

9 de junio de 2015

Presidente: Francisco Javier Cabrera Barrera

Vicepresidente: Urbano Santiago Sáez

Secretario: Juan Felipe Núñez Molina

Tesorero: José Manuel Molina Jiménez

Vocales: Antonio Santiago Castarnado, José Montealegre Contreras, José Manuel Domingo Ayas, Maximiliano Ferrer Justicia

Villamayor de Calatrava se une a Malagón

■El pasado 1 de septiembre entró en vigor el acuerdo de fusión adoptado por las asambleas generales del Santísimo Cristo del Espíritu Santo de Malagón y Nuestra Señora del Rosario de Villamayor de Calatrava el 22 de junio, de forma que tanto los socios como el patrimonio han pasado a formar parte de la cooperativa de Malagón.

Aguilar Jesús Nazareno estrena su web

■La cooperativa Olivarera Jesús Nazareno de Aguilar de la Frontera ha creado su página web para tener una comunicación más directa y fluida con sus socios. Además cualquier persona puede acceder a la página y conocer las instalaciones, la historia de la cooperativa, los productos que elabora, enlaces a otras páginas de interés agrícola y especialmente del mundo del olivar. La pestaña 'noticias' que se puede actualizar y es el medio de comunicar con el socio para información diaria, y otro apartado de socios donde solo se accede mediante contraseña. www.olijnazarenoaguilar.com.

Picualia inaugura su moderna y novedosa almazara en Bailén

La presidenta de la Junta de Andalucía, Susana Díaz, acudió a la inauguración de las instalaciones.

La inauguración de las instalaciones de la nueva almazara de Bailén, conformada por un total de 945 socios, el pasado mes de septiembre pone fin al proceso de fusión, traslado y perfeccionamiento de las cooperativas Agrícola de Bailén y Virgen de Zocueca. La presidenta de la Junta de Andalucía, Susana Díaz, junto con Gabriel José Alonso Sánchez, el presidente de Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca presidieron el acto junto con alcalde de Bailén, Luis Mariano Camacho, y Francisco Reyes, presidente de la Diputación de Jaén.

En Diciembre de 2014 se finalizó el proyecto de traslado y perfeccionamiento por la fusión de las dos cooperativas existentes en Bailén (Provincia de Jaén), cuyo resultado ha sido una espectacular almazara de cuidado diseño con una capacidad de molturación de hasta 30.000.000 de kg de aceitunas orientada a la elaboración y comercialización de aceite de oliva virgen extra de excelente calidad, que ha sido posible gracias a un volumen de inversión de 12 millones de euros, 5,6 subvencionados.

El diseño de este ambicioso proyecto ha permitido a Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca –socia de la sección aceitera de Dcoop- la reciente implantación de los sistemas internacionales de gestión de calidad y seguridad alimentaria BRC (British Retail Consortium) e IFS (International food standard). Además se caracteriza por la apuesta por la última tecnología para la producción, molturación y envasado y la apertura al oleoturismo. La almazara ha sido concebida como una industria visitable. Por medio de grandes ventanales se puede contemplar todo el proceso completo de elaboración del aceite sin interferir en el mismo. La bodega se puede observar desde un balcón panorámico al que se accede desde la sala de catas y zona del museo.

Corsevilla supera los 17M de facturación

El pasado 30 de junio la cooperativa ganadera Corsevilla celebró su Asamblea General Ordinaria en la que se presentaron los resultados del año anterior que suponen un aumento de casi 700.000 euros con respecto al año 2013 y superan los 17 millones de euros. Este incremento se debe a la mejora en la facturación en todas las líneas de negocio de la cooperativa, destacando principalmente los incrementos producidos en la venta de piensos y leche de cabra. El acto se celebró en el Cortijo Vistalegre en Cazalla de la Sierra.

José Javier Muñoz Carrión ■ SAT Caprinova de Lubrín (Almería)

"Hay que pisar el acelerador del cooperativismo"

¿Desde cuándo eres agricultor y socio de tu cooperativa?
Soy hijo de ganaderos y siempre he estado vinculado al negocio. Mis padres se pueden considerar pioneros, pilares y estandartes del cooperativismo regional. Fueron fundadores de una de las principales cooperativas de caprino de Almería. Cooperativa, que sin lugar a dudas, fue la salvación de las miserias de los ganaderos de antaño.

¿Por qué eres cooperativista?
Porque la suma de esfuerzos bien dirigidos con una hoja de ruta definida (temporizada, realizable, objetivable) y lo mas importante con retorno hacia el ganadero, conseguirá los éxitos que no están al alcance de ningún productor individual.

¿Qué explotación tienes?
Actualmente la explotación familiar cuenta con 1.000 cabezas de cabras Murciano-Granadinas con una producción desestacionalizada y se han invertido en los mejores medios técnicos, ampliación de la nave y gran número de cabezas en reposición. La explotación se encuentra ubicada en el corazón de la Sierra los Filabres de Almería.

¿Qué expectativas e ilusiones tienes a futuro?
Hacer de mi explotación caprina una actividad económica proporcionada al esfuerzo de mis padres por conseguir lo que tienen actualmente con los mínimos medios disponibles y trabajar para la evolución del cooperativismo con visión y retorno al ganadero. Hago un llamamiento a todos los actores en las relaciones cooperativistas a "pisar el acelerador" con perspectiva y decisión.

Tablón *de anuncios*

Se vende/alquila finca ubicada en Guadix (Granada) idónea para la crianza de animales y más concretamente de cabra.
· 70.000 m² de buena tierra de cultivo. (Tierra de vega)
· Agua de la acequia de la comunidad de propietarios de la zona.
· 2 pozos de agua dentro de la misma.
· Nave de 500 m², con una pequeña casita pegada a la nave.
· A 300 metros del pueblo.
Esta finca ya había sido 10 años atrás una granja, que fue cambiada para el cultivo de chopos, que han sido cortados este año.
Contacto: Miguel Expósito (629-561650).

Dcoop informa:
Ya está disponible en la intranet para socios el Informe Anual 2014 para su descarga y/o consulta. Para poder acceder debe regístrarse en **http://www.dcoop.es/atencion-alsocio/zona-de-socios/**

Las visitas de los socios a las instalaciones de Dcoop.-

SCA La Esperanza del Campo de **Cuevas del Campo** (Granada). 10 de febrero.

SCA Agrícola Santa Ana de **Salar** (Granada). 11 de junio.

SCA Agrícola de **Rute** (Córdoba). 10 de junio.

SCA Varaila de **Domingo Pérez** (Granada). 30 de septiembre.

RAFAEL DEL REY

Director General de la Fundación Observatorio Español del Mercado del Vino y Gerente de la Fundación para la Cultura del Vino

El perfil

Rafael del Rey, Director de la Fundación Observatorio Español del Mercado del Vino es Licenciado en Ciencias Políticas y Sociología, especializado en relaciones internacionales. Master por la Johns Hopkins University en Economía Internacional (Italia/Washington, EE.UU.). Es, además, gerente de la Fundación para la Cultura del Vino.

"Hay que enamorar al consumidor y volver a poner el vino de moda"

¿Qué es el Observatorio del Vino?
El Observatorio trabaja en todo lo relacionado con información económica y de mercados del vino. Está muy enfocado a dar información sobre el cliente final: tipo de consumidores. Cuanto mejor lo vendamos, mejor nos irá a todos y cuanto peor lo vendamos peor nos irá a todos.

¿Cuáles han sido los proyectos más importantes?
En la primera etapa, donde gracias a tener financiación pública se podían hacer proyectos de investigación, tenemos potentes trabajos sobre la estructura económica de nuestras bodegas españolas. Destacaría un proyecto que nunca antes se habían hecho: uno que llamamos el genoma del consumidor, y en el que distinguimos las características de los distintos tipos de consumidores en España.

¿Cómo se van dibujando las líneas de actuación y trabajo con la recién constituida Organización Interprofesional del Vino?
El Observatorio tiene solicitado su posible incorporación al Comité Asesor, donde creemos que podríamos prestar un buen servicio para la información económica de mercado del vino, de la mano de la Interprofesional del Vino Español y que estos datos sirvan de base para sus debates.

¿Cómo describiría el mercado actual del vino mundial?
Con optimismo. El consumo mundial de vino está estable o al alza. Principalmente entre los países no productores, el vino es un producto de moda, y cada vez más, y desde luego España está jugando en la Champions Leage del mercado del vino.

¿Y el mercado español?
En el mercado español los puntos fundamentales que lo describen es que tenemos un desequilibrio, que quiero pensar que es coyuntural, entre lo que producimos y lo que vendemos (producimos más de lo que conseguimos vender bien).

Tenemos un mercado internacional que tenemos que explotar (España exporta más del doble de lo que consume dentro de sus fronteras), pero el reto es la generación de más valor, la venta de más vino envasado con marcas de prestigio, para que ese valor se transmita al resto de los eslabones de la cadena.

¿Qué se puede/debe hacer para subir el consumo?
En primer lugar innovación de producto; dos, formación de camareros y de hostelería; tres mejores relaciones con la distribución en el análisis conjunto en el análisis de la venta; cuatro, promoción y dentro de ésta, en particular, yo hablaría de una promoción muy enfocada a jóvenes y mujeres; otro apoyo será el enoturismo y, por supuesto, y como piedra angular, conocer mejor a nuestro consumidor. Creemos que le conocemos… pero no. Hay que enamorar al consumidor y volver a poner el vino de moda.

"Para vender mucho y bien nuestro vino lo que hace falta son muchos vendedores"

¿Qué papel representan las Bodegas Cooperativas en este panorama y hacia dónde deberían dirigir sus esfuerzos?
Dese mi punto de vista, las bodegas cooperativas, son y han sido una parte esencial en la producción de vino, y el reto que tienen por delante es la mejora sustancial de su capacidad de comercialización. Capacidad de comercialización en el mercado nacional pero sobretodo en el internacional.

¿Qué posicionamiento estratégico debería adoptar España en el mercado mundial?
Un posicionamiento más próximo a la realidad actual italiana. España está exportando más vino que Italia desde hace un año, pero facturamos prácticamente la mitad (España unos 2.600 millones de euros) y eso pasa por un mejor posicionamiento de las marcas, derivado de una mayor capacidad de comercialización de todas las bodegas, las grandes, pequeñas, medianas, privadas y cooperativas, que va de la mano de dos instrumentos: la mejora de la imagen de España como productora de vinos de calidad y el conocimiento y comprensión de los diferentes mercados.

Cada vez vemos más vinos y operadores foráneos en las grandes firmas ¿está el sector español perdiendo terreno?
No estoy completamente de acuerdo con esta afirmación. Mucho vino extranjero en España no hay. Es verdad que ha entrado algún vino chileno, Lambrusco… pero muy poco. Solo ha entrado de forma coyuntural cuando España ha tenido poca cosecha. Esto es según las estadísticas… Tampoco hay mucho capital extranjero entrando en nuestras bodegas, lo que tampoco sería malo, porque en su caso, si lo hubiera, las redes comerciales de esas empresas ayudarían a vender nuestro vino fuera.

¿Nos da un truco para vender más a través del canal on line?
El potencial desarrollo de las ventas on line es extraordinario, considerando que España recibe más de 65 millones de turistas extranjeros que comen y beben en España por espacio de unos días o unas semanas. Sabemos que les encantaría continuar consumiendo nuestros productos cuando parten de España en sus países.

En lugar de tres días, podríamos vendérselos 365. Eso requiere solventar algunas trabas pero fórmulas hay para captar a ese potencial mercado de 65 millones de turistas que vienen hasta nuestra casa anualmente y se van encantados.

"Veo el mercado mundial del vino con optimismo. El consumo mundial de vino está estable o al alza"

Por último, un 'sabio' consejo con su vasta experiencia en el sector vitivinícola nacional y mundial.
Le doy dar una frase que a mi me dio una persona muy importante en el sector del vino y que hoy sigue vigente: para vender mucho y bien nuestro vino, lo que hacen falta son muchos vendedores.

Informe de mercado

Aceite de oliva

No se recuerda un enlace entre campañas con las existencias prácticamente agotadas. A falta de conocer los datos definitivos al cierre de esta revista, se inicia el nuevo año con las existencias muy bajas y con la previsión de una campaña media del entorno de 1.250.000t. Esta situación ha provocado en el verano un repunte de precios, pero en las últimas semanas el precio se ha relajado influido por la caída del consumo y las expectativas ante la nueva cosecha donde la lluvia no acaba de caer.

Con estos mimbres, la perspectiva de la nueva cosecha son buenas en el precio, tras un campaña donde hemos visto grandes diferencias en las cotizaciones a lo largo del año.

Mes de agosto 2015. Aceite de oliva

Campaña 2014/15		Millones Kg
Existencias iniciales		500,4
Producción		838,8
Importaciones		147,5
Salidas		1.225,7
Exportación	*-771,9*	
Mercado nacional	*-453,8*	
Existencias finales		**261,0**

Fuente: AICA datos provisionales. Falta septiembre y octubre por cubrir, si bien en octubre se produce algo de aceite. La media mensual de salidas se sitúa en 110.900t y se ha importado más aceite que nunca.

Vinos

Estamos en plena vendimia con una calidad buena, gracias al cambio de temperaturas del final de agosto y principio de septiembre que hizo a la viña recuperar lo perdido en julio. Las previsiones de cosechan se estiman en algo más de 41,5 millones de hectólitros (Mhl) para España que equivale a la producción media de los últimos años , si bien inferior a Italia que se estima en el entorno de los 50 Mhl y Francia con una producción muy similar al año pasado de 46 Mhl. En La Mancha la producción será de 22 Mhl y se verá reducida entorno al 12 % aproximadamente, especialmente en las uvas blancas; por el contrario, las variedades tintas mantienen la producción del año pasado.

Al cierre de esta edición, las cotizaciones en los vinos han repuntado ligeramente al alza, principalmente para los vinos blancos y los varietales de origen francés como el cabernet sauvignon , merlot y sauvignon blanc, y se mantienen estables las cotizaciones para los vinos tintos. En general todo apunta a que será una campaña donde la tendencia será de recuperación de precios.

Aceitunas de mesa

A la fecha de comienzo de la campaña de recolección, seguía sin llover. La falta de tamaño y tersura en el fruto, junto con las buenas perspectivas en precio de las aceitunas para almazara han hecho que exista una previsión de caída en la cosecha, si bien las estimaciones totales hechas por la interprofesional Interaceituna, hablan solo de una caída de un 10% en España, con lo que esta próxima campaña puede ayudar a aliviar existencias estructurales. A final de septiembre, las tablillas cotizaban a 0,50€ para la hojiblanca; 0,68€/kg para la manzanilla sevillana; 1€/kg para la gordal; 1€/kg para la aloreña.

Mes de julio. Aceitunas de mesa. AICA

Millones kgs.		Total	Hojiblanca	Manzanilla	Gordal	Otras
Existencias iniciales		339,0	150,0	111,4	10,6	67,0
Entradas		556,5	263,9	183,2	32,8	76,6
Exportación	-352,7		-205,4	-101,8	-16,6	-28,9
Mercado Interior	-158,6		-50,4	-48,5	-5,4	-54,3
Otras	-44,0		-12,1	-15,2	-2,3	-14,4
Salidas		-555,3	-267,9	-165,5	-24,3	-97,6
Existencias finales		**340,2**	**146,0**	**129,1**	**19,1**	**46,0**

Ganadería

Porcino blanco

Los precios de porcino blanco a fines de septiembre se mantienen en el entorno de 1,155€/kg vivo para blancos, continuando junto con Holanda, Alemania y Bélgica (1,10€/kg) en las cotizaciones bajas europeas frente a los precios superiores a 1,40€ en Italia para el cerdo de 150 kg vivo.

Materias primas

El comportamiento de las materias primas para fábricas de pienso se mantiene estable aguardando las noticias de cosecha: el CIC (Consejo Internacional de Cereales) ha revisado sus previsiones de trigo al alza un 1% hasta 1.996 millones de toneladas, si bien en Estados Unidos ha subido el precio ese mismo porcentaje por la sequía.

Leche de cabra

En cuanto a la leche de cabra, pese a la crisis en la de vaca, se están manteniendo 0.0691€ por extracto quesero (EQ=gramos por litro de materia grasa más materia proteica), lo que hace rondar 0,61€/litro en el mes de septiembre.

Vacuno de carne

Respecto al vacuno de carne, al cierre de la revista, los precios de los pasteros se mantienen estables después de un ligero repunte a mediados de mes, así pues los, machos cruzados de primera se mantienen entre los 2,88 €/kg y los 3,00 €/kg, mientras que las hembras de la misma categoría entre los 2,19 €/kg y los 2,31 €/kg. Por otro lado, los de segunda categoría cotizan 0,40 € menos que los de primera. En cuanto a los animales cebados, poco duró el repunte del mes de agosto y durante septiembre se han mantenido los bajos precios, cotizando machos y hembras prácticamente al mismo precio entre 2,01 €/kg y 2,07 €/kg.

El consumo 'per cápita' cae un 8,6% desde el inicio de la crisis

El consumo *per cápita* en España ha caído un 8,6% entre 2007, coincidiendo con el inicio de la crisis, y el año 2014, según el Barómetro de Consumo Barclaycard-IESE. Por categorías, el que más se han reducido durante la crisis en el conjunto de España ha sido el gasto en joyería (-58%), mobiliario y equipamiento del hogar (-37%), ropa y calzado (-29%), restaurantes (-24%), vuelos y hoteles (-17%), estética y cuidados personales (-10%) y alimentos y bebidas (-3%). No obstante, en este periodo se ha incrementado el gasto por persona en educación (37%), agua, gas, electricidad y teléfono (21%) y sanidad (13%). A pesinaar de la caída entre 2007 y 2014, el pasado año el gasto medio per cápita del conjunto de España se incrementó un 0,8%, hasta los 10.760 euros. Las comunidades con mayor gasto per cápita el pasado año fueron el País Vasco (13.313 euros), Navarra (12.599 euros) y Madrid (12.558 euros), mientras que las tres con menor gasto por persona fueron Canarias (8.906 euros), Extremadura (9.194 euros) y Andalucía (9.237 euros).

Para todas las franjas de edad, alimentos y bebidas es la partida del gasto que se lleva la mayor parte del presupuesto del hogar: un 33% para hogares con un sustentador principal de 65 años o más; un 26% para hogares con edades intermedias y un 22% en hogares donde el sustentador principal tiene 30 años o menos.

El AOVE reduce el riesgo de cáncer de mama un 68%

Los investigadores del ensayo Predimed (Prevención con Dieta Mediterránea) siguen evidenciando las bondades del consumo de aceite de oliva virgen extra. Esta vez, los estudios concluyen que cuatro cucharadas soperas al día de AOVE pueden reducir en un 68% el riesgo de sufrir cáncer de mama, es decir, casi dos tercios de prevalencia.

Asimismo, este importante grupo de investigación ha demostrado recientemente que la Dieta Mediterránea suplementada con AOVE puede reducir hasta un 44% el riesgo de sufrir retinopatía diabética. En el estudio han participado 3.614 hombres y mujeres de entre 55 y 80 años -con una media de 67 años- con diabetes tipo 2.

La UE quiere aumentar el contingente tunecino

La Comisión Europea (CE) quiere facilitar a Túnez el acceso temporal de sus exportaciones de aceite de oliva al mercado comunitario, para apoyar al país norteafricano en el "difícil periodo" que está atravesando tras sufrir en los últimos meses sucesivos ataques terroristas.

En concreto, la CE ha ofrecido a Túnez la posibilidad de exportar una cuota anual de 35.000 toneladas de aceite de oliva libre de impuestos a la UE hasta el final de 2017, que se suman a las 56.700 toneladas que se contemplan en el Acuerdo de Asociación entre las dos partes.

Desde la CE aseguran que la economía tunecina, y particularmente el sector turístico, ha sido "golpeada severamente" por los ataques terroristas.

"Los momentos excepcionales requieren de medidas excepcionales", ha subrayado la Alta Representante de Política Exterior y Seguridad Común de la UE, Federica Mogherini, que ha recordado el carácter solidario de esta medida.

Breves.-

Una enzima causa el pardeamiento de las aceitunas de mesa

El color pardo que se observa en las aceitunas verdes al natural se debe a los compuestos resultantes de la oxidación enzimática de fenoles presentes en la aceituna. Esta es la conclusión de un estudio de investigadores del Grupo de Química y Bioquímica de Pigmentos y del Grupo de Antimicrobianos Naturales, ambos del Instituto de la Grasa de Sevilla (CSIC).

La Interprofesional Láctea aprueba su extensión de norma

La Organización Interprofesional Láctea (Inlac) ha aprobado en su asamblea general la nueva propuesta de extensión de norma para los próximos tres años y que se remitirá al Magrama para su tramitación. Los miembros de Inlac han acordado una aportación de 0,15 euros por cada 1.000 litros de leche entre la cuota de producción y la de elaboración.

La extensión de norma de Interporc abre su periodo de información

El 70% de lo recaudado será destinado a acciones de promoción y el 20% a innovación tecnológica. La propuesta de extensión de norma de la Interprofesional del Porcino de Capa Blanca (Interporc) que se establece en 2,96 millones euros al año se encuentra en fase de información pública. Los ganaderos aportarán 4 céntimos de euros por cerdo vivo llevado al matadero.

Radiografía actual del olivar en España

Con algo más de 1,52 millones de hectáreas, el cultivo del olivo ocupa más del 30% de la superficie agraria de Andalucía, según la radiografía del sector realizada por la Consejería de Agricultura de la Junta para la redacción de su Plan de Director del Olivar. El cultivo adquiere una importancia más que relevante en la provincia de Jaén, el sur de Córdoba, el noroeste de Granada, el norte de Málaga y el sudeste de Sevilla, zonas que conforman el llamado 'eje del olivar' y en donde existen numerosos municipios en los que el olivar es prácticamente un monocultivo. Jaén y Córdoba son las principales provincias olivareras, concentrando ambas en torno al 60% de la superficie de olivar de Andalucía. Les siguen en importancia Sevilla, Granada y Málaga, mientras que el conjunto de Cádiz, Huelva y Almería contabiliza apenas el 5,1% del olivar andaluz.

La superficie del olivar andaluz en las quince últimas campañas de 1996/97 y 2009/10 creció un 9,45%. Entre las campañas 2006/07 y 2013/14, la producción media de aceituna en Andalucía se situó en 5,48 millones de toneladas y se destinó mayoritariamente a la producción de aceite de oliva (el 92%), mientras que el resto (aproximadamente el 8%) se destinó a aceituna de mesa. En cuanto al aceite de orujo de oliva, Andalucía supone el 79,4% de la producción nacional, con una producción media de 86.043 toneladas entre 2006/07 y 2013/14. Ambas tendencias son crecientes, si bien la correspondiente a la producción de aceite de oliva es más marcada (aún con la brusca caída de 2012/13), mientras que la de aceituna de mesa tiende a la estabilidad.

Tamaño y densidad

Según el último Censo Agrario de 2009 en Andalucía se contabilizan 169.459 explotaciones. Predominan las explotaciones con un tamaño comprendido entre 1 y 5 hectáreas (58,5% del número total de explotaciones y el 15,8% de la superficie total), seguidas en cuanto al número de explotaciones por las que se encuentran entre 5 y 10 hectáreas (17,7% del total de explotaciones y el 12,6% de la superficie total). En cuanto a las explotaciones de más de 10 hectáreas, éstas representan el 22,7% del total en cuanto a número, mientras que en cuanto a superficie ocupan el 71,6%.

Las explotaciones con más del 20% de pendiente (límite a partir del cual se considera que una explotación de olivar no puede mecanizarse) representan el 32,7% y abarcan el 26,8% de la superficie de olivar andaluz.

La densidad media de las ex-

Provincia	Explotaciones de olivar (número)	Explotaciones de olivar (%)
Almería	6.328	3,73%
Cádiz	2.973	1,75%
Córdoba	29.859	17,62%
Granada	27.787	16,40%
Huelva	5.424	3,20%
Jaén	63.772	37,63%
Málaga	17.318	10,22%
Sevilla	15.998	9,44%
Total	**169.459**	**100,0%**

Fuente: Censo Agrario 2009. INE.

Distribución provincial del número de explotaciones olivareras andaluzas.

Intervalo de superficie (hectáreas)	Explotaciones (número)	Explotaciones (%)	Superficie (hectáreas)	Superficie (%)
<1[11]	1.749	1,03%	532	0,04%
1-5	99.206	58,54%	215.092	15,83%
5-10	29.974	17,69%	170.709	12,56%
10-20	17.685	10,44%	182.539	13,43%
20-50	12.058	7,12%	242.973	17,88%
50-100	4.844	2,86%	194.590	14,32%
>100	3.943	2,33%	352.321	25,93%
Total	**169.459**	**100%**	**1.358.756**	**100%**

Fuente: Censo Agrario 2009. INE.

Explotaciones y superficies de olivar según tamaño de explotación.

plotaciones olivareras andaluzas se sitúa en torno a 132 árboles por hectárea, oscilando entre los 117 árboles por hectárea de Jaén y los 173,5 de Almería. La densidad se ha incrementado en un 6,08%, pasando de 126,33 árboles/ha en 2000 a 134,02 árboles/ha en 2009.

El riego ha supuesto un importante cambio en el olivar andaluz, al elevar la productividad del cultivo ya que el olivar presenta una elevada eficiencia en el uso del agua, incluso con escasas dotaciones de riego. En este sentido durante la campaña 2009/10 se contabilizaron en Andalucía un total de 495.593 hectáreas de olivar en regadío destacando las provincias de Jaén, con 261.140 hectáreas (52,69%), Sevilla (17,61%), Granada (12,25%) y Córdoba (10,16%).

Variedades

Entre las variedades utilizadas en el olivar andaluz destacan picual, cuya superficie de cultivo en Andalucía asciende, según los últimos datos disponibles, a 858.345 hectáreas (59,6% de la superficie de olivar andaluz), hojiblanca con 256.145 (17,8%) y manzanilla de Sevilla con 69.913 (4,9%). La hojiblanca, que presenta doble aptitud, se destina para su consumo una vez entamada como aceituna de mesa entre el 15% y el 20% de su producción. Otra variedad importante destinada principalmente a producción de aceituna de mesa es la gordal Sevillana, que con 14.129 hectáreas cultivadas representa aproximadamente el 1% de la superficie de olivar andaluz.

A finales de los años noventa se introdujeron en Andalucía las plantaciones de olivar superintensivo o en seto para el cultivo de la variedad arbequina, gracias a su productividad y su adaptación a este sistema. Más adelante comenzarían a utilizarse en este tipo de plantaciones otras variedades. Por otra parte, en determinadas zonas se están potenciando variedades tradicionales autóctonas, como royal, picudo o aloreña, entre otras.

Variedad	Superficie (ha)	%
Picual	858.345	59,6%
Hojiblanca	256.145	17,8%
Manzanilla de Sevilla	69.913	4,9%
Lechín de Sevilla	47.542	3,3%
Picudo	35.644	2,5%
Nevadillo negro	30.112	2,1%
Arbequina	25.672	1,8%
Verdial de Huévar	19.203	1,3%
Gordal Sevillana	14.129	1,0%
Aloreña	11.812	0,8%
Alameño blanco	11.479	0,8%
Verdial	9.124	0,6%
Pico limón	7.103	0,5%
Lechín de Granada	6.993	0,5%
Manzanilla Serrana	5.810	0,4%

Fuente: Modelo de explotaciones olivareras. Dpto de Prospectiva. Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía. Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural.

Principales variedades de olivar y superficies de cultivo en Andalucía.

Pies por árbol

De las plantaciones tradicionales de olivar, con varios pies por árbol, el olivar andaluz ha ido evolucionado hacia plantaciones con un solo pie por árbol, estructura más adecuada para la mecanización de las labores. Aún así, en el total de explotaciones del olivar andaluz las explotaciones con más de un pie son aún mayoritarias, representando el 73,7% las explotaciones y el 78% de la superficie. Diferenciando según el destino de las producciones, es de destacar que en las explotaciones de mesa se invierte esta situación.

El 15,4% de los olivos andaluces en 2009 son nuevos o de renovación (suponiendo en ambos casos aquellos olivos plantados después del 1 de mayo de 1998), materializándose este proceso renovador en 241.004,46 hectáreas15. La provincia con mayor superficie de olivar nuevo o de renovación es Sevilla, con 63.886 hectáreas. Le siguen las superficies de Córdoba (60.587 hectáreas) y Jaén (50.974,14 hectáreas) y Granada (28.297,53 hectáreas).

En cuanto al porcentaje de olivos nuevos o renovados respecto al total de olivos, destaca Cádiz, donde suponen el 37,9% del total, con especial relevancia en zonas llanas que descienden desde las áreas tradicionales de olivar en la sierra de esta provincia. A Cádiz le siguen en el peso de estos nuevos olivos Sevilla (31,0%) y Huelva (27,4%).

El olivar manchego y extremeño

Las plantaciones que están en producción se concentran principalmente en Andalucía, Extremadura y Castilla La Mancha, regiones oleícolas por excelencia que albergan el 84,3% del olivar español, según datos del MAGRAMA. En Castilla La Mancha hay 407.334 hectáreas de olivar, de las cuales 359.667 son de secano y 47.668 de regadío, mientras que en Extremadura son 271.050 las hectáreas dedicadas a este cultivo (228.469 de secano y 42.580 de regadío). En Castilla La Mancha el 21,7% es olivar joven mientras que en Extremadura este porcentaje es del 14,2%.

Guías de cultivo. Guía del olivar (2ª Parte)

(Viene del número anterior)

+ Sobre la configuración del cultivo.

- Se recomienda establecer aéreas con vegetación natural para favorecer fauna auxiliar.

- Establecer márgenes de seguridad con cursos de agua,

+ Otros aspectos en la aplicación de la GIP (Gestión Integrada de Plagas) en olivar.

- Los datos de seguimiento de plagas en campo son válidos para las 300 Has próximas a la estación siempre que sea un olivar homogéneo.

- Es necesario dejar una banda de seguridad de 5 m. sin tratar, respecto a masas de agua superficial y de 50 m respecto a puntos de extracción de agua para consumo humano.

- Alternar materias activas para evitar resistencias.

- Priorizar medidas preventivas y culturales, seguidas por medidas alternativas a tratamientos químicos y por último tratamientos químicos.

- En caso de aparecer daños producidos por agentes no descritos en la guía, se debe poner en conocimiento de Sanidad Vegetal, para que estos puedan proponer ampliaciones de registros si lo vieran necesario.

Los umbrales de tratamiento

Los umbrales de tratamiento es lo más difícil de determinar, pero es el sistema vertebral de la guía, sin ellos no tendríamos valores objetivos los asesores y agricultores para actuar sobre las plagas. Son importantes porque obliga a conocer la situación real de la plaga y elimina la arbitrariedad de los tratamientos, racionalizando el uso de los fitosanitarios.

Sin embargo, es el asunto más complicado, primero por la escasa información técnica de algunas plagas del olivar, de hecho de las 25 especies consideradas en la guía solo se ha definido umbrales para ocho de ellas. Segundo, porque al tener como referencia el reglamento de Producción Integrada y este ser diferente a nivel de comunidades autónomas, ha sido difícil llegar a acuerdos, en algún caso como la mosca se ha tenido que optar por integrar todas las propuestas para contentar a todo el mundo, por lo que nos complica la vida a los asesores y agricultores.

Esto último, ha provocado que varios umbrales sean difíciles para los agricultores, por ejemplo en el caso del Prays, hay que analizar huevos fértiles, huevos eclosionados y eso no está al alcance de todos.

Sin embargo, como hemos dicho antes estas guías tienen que estar vivas y en evolución por lo que los retos a futuro será no solo introducir los avances que se vayan produciendo en materia de sanidad vegetal sino corregir todas las deficiencias que se vayan detectando y simplificando la guía si se observa que es imposible que la siga correctamente el agricultor.

Para más información sobre esta Guía póngase en contacto con el técnico de Dcoop en su cooperativa.

En próximos números de la revista iremos comentando otros aspectos importantes que se debatieron en el XIII Symposium de Sanidad Vegetal.

Araña amarilla: Principal plaga que ataca a los viñedos manchegos durante el verano

Fotografías: Manuel Rodríguez Pérez (1, 3, 4 y 6), Antonio Arias Giralda (2) y Pilar Gándara Carretero (5).

La climatología acaecida durante el verano 2015 ha sido ideal para la rápida propagación y alta incidencia de esta plaga; altas temperaturas y baja humedad relativa.

Descripción de la plaga

Es un ácaro polífago de la familia de los tetraníquidos. Está presente en la mayoría de las comarcas vitícolas españolas, aunque en la mitad meridional es donde produce los daños mayores.

Los adultos tienen forma oval y 4 pares de patas. La hembra es de mayor tamaño que el macho. Cuando están activas tienen un color amarillo verdoso y presentan dos manchas dorsales más oscuras y miden alrededor de 0,5 mm de longitud. Los huevos son esféricos, de 0,1 mm de diámetro, recién puestos son traslúcidos, posteriormente evolucionan a color amarillo. Pueden llegar a confundirse con exudaciones en los tallos y hojas jóvenes de vid.

La plaga pasa el invierno principalmente en forma de ninfas o adultos resguardados bajo cortezas de las cepas, aunque también puede estar en las hojas secas caídas o en el envés de las hojas de algunas malas hierbas.

Las hembras abandonan sus refugios en las cortezas en fechas variables según la climatología (enero a marzo), siempre antes de que empiecen a hincharse las yemas. La mayor parte se desplazan a las malas hierbas. Al iniciar su alimentación cambian de color anaranjado al amarillo verdoso y aparecen las dos manchas laterales oscuras; a continuación inician la puesta.

La colonización de las hojas se produce en primavera (de mayo a junio dependiendo de las zonas), de forma ascendente a lo largo de los brotes, comenzando por las inferiores, alimentándose y reproduciéndose sobre las hojas tiernas. Pueden tener de 8 a 15 generaciones anuales, dependiendo de la climatología (el óptimo de desarrollo se sitúa entre los 30-32ºC y el máximo sobre los 40º: la humedad relativa resulta más favorable cuando es baja, con un óptimo de 30-35%). Cada hembra puede poner en 40 a 100 huevos.

Síntomas y daños

Los síntomas iniciales producidos por esta plaga se observan principalmente en las hojas. Consisten en zonas verde-amarillentas con punteaduras necróticas, posteriormente estas zonas van creciendo, respetando solamente las nerviaciones más gruesas, hasta llegar a necrosar una superficie importante de la hoja y producir su caída. Suelen observarse rodales de cepas afectadas al principio.

Los ataques fuertes causan defoliaciones importantes en la cepa, pudiendo rebrotar en las yemas finales de los sarmientos, acarreando una pérdida de reservas para el año siguiente, menor producción y menor grado Baumé del mosto. Eventualmente pueden producirse daños sobre los racimos y las bayas, en forma de punteaduras necróticas muy densas que respetan solamente las zonas de contacto entre dos bayas; daños que podrían confundirse con los del Oídio.

Período crítico para el cultivo

De mayo-junio a agosto.

Medidas de prevención y/o culturales

Se recomienda elegir los plaguicidas contra otras plagas menos perjudiciales para los enemigos naturales del ácaro.

Eliminación de todas las malas hierbas mediante labores o utilización de herbicidas, sobre todo las más próximas al tronco de las cepas una vez que han emigrado de sus refugios invernantes (bajo las cortezas de las cepas) y antes de que la cepa haya brotado. Los niveles altos de fertilización nitrogenada acarrean el aumento de las poblaciones. El deshojado y destallado favorece la ventilación del cultivo y la acción de los tratamientos.

Recomendación del Departamento de Gestión Agrícola de Dcoop-Baco

En aquellas parcelas que hayan presentado problemas durante la campaña que termina, se recomienda eliminar todos aquellos residuos de malas hierbas, hojas, sarmientos… que puedan servir de reservorio para el invierno. Así como hacer seguimiento de las mismas nada mas iniciarse la brotación, siendo recomendable que cuando lo brotes alcancen una altura de 10 cm se haga un primer tratamiento con la mezcla de dos materias activas recomendadas en sus dosis adecuadas: hexitiazox 10% y abamectina 1,8%.

Contacto: majose.perez@dcoop.es, belen.sorrigueta@dcoop.es, 926 54 74 04.

Auditoría energética: beneficios y aspectos a considerar sobre las instalaciones

La auditoría energética es un estudio de eficiencia energética según el cual se evalúa el estado actual del consumo energético de una instalación, tanto de las tecnologías horizontales como los procesos empleados, permitiendo identificar posibilidades de ahorro de energía, el plan de mejoras e inversiones asociado, y el estudio de la viabilidad económica de las mismas.

La falta de concreción en el alcance del servicio que prestan las empresas bajo el término "Auditoría Energética", está provocando cierta confusión en el mercado y en los clientes, que cuando demandan este servicio, obtienen una serie de ofertas totalmente dispares y difícilmente comparables, por lo que en este artículo procedemos a avanzar de manera resumida, algunos aspectos a considerar respecto a la realización de una auditoría energética.

Beneficios de una auditoría energética

La realización de una auditoría energética, en general, permite a la organización reducir sus consumos y costes energéticos, lo que deriva en una mejora medioambiental y mejora de su competitividad.

Otros beneficios logrados con la auditoría energética son:

- Optimización de parámetros de contratación de suministros eléctricos y de combustibles.
- Optimización del suministro de energía a los equipos receptores.
- Mejora del plan de mantenimiento.
- Conocimiento en detalle de las características técnicas e inventario de los equipos consumidores.
- Localización de los principales equipos e instalaciones consumidoras, así como su influencia en el consumo global.
- Identificación y análisis de rentabilidad de las medidas más aconsejables para lograr un ahorro energético en la instalación. Facilita la toma de decisiones para la inversión en medidas de ahorro.
- Reducción de pérdidas energéticas en la instalación, mejorando su eficiencia.
- Análisis de incorporación de energías renovables en la instalación.
- Asesoramiento para la mejora de hábitos de consumo y buenas prácticas en el uso de las instalaciones consumidoras.
- Diversificación energética.
- Minimizar las emisiones y subproductos de la instalación.

Fases de una auditoría energética

De una manera resumida, podemos considerar en una auditoría energética las siguientes áreas de actuación:

- Inventario de equipos consumidores.
- Análisis de consumos.
- Propuestas de energías renovables.
- Propuestas de sistemas de tele-gestión y automatización.
- Contabilidad energética.

Las fases de actuación de una auditoría energética son:

Fases de actuación de una auditoría energética.

Aspectos a considerar

Uno de los aspectos de mayor importancia en el momento de contratar una auditoría energética es definir con claridad el alcance de la misma, qué se va a medir, cómo se va a medir, y durante cuánto tiempo se va a llevar a cabo la medición. Estos aspectos son los que van a marcar (alcance y detalle de mediciones) el mayor o menor importe de la auditoría energética.

También es de gran importancia resaltar que la auditoría energética debe ser llevada a cabo por personal con la formación y experiencia suficiente en la realización de estudios energéticos y toma de medidas.

El principal objetivo de la auditoría energética es conocer con detalle los consumos energéticos, y a partir de ahí, establecer un camino sobre el que las posteriores actuaciones estén alineadas.

Es decir, llevar a cabo una auditoría energética no supone de inmediato implementar las mejoras en eficiencia energética identificadas, sino que lo que permite a la empresa es priorizar aquellas medidas, que en función de inversión/ahorro sean de mayor interés.

Desde Dcoop, con el convencimiento de la conveniencia que resulta la realización de una auditoría energética de calidad, hemos firmado un convenio de actuación con una empresa especializada en consultoría y eficiencia energética que cuenta con la acreditación técnica y experiencia en la realización de este tipo de actuaciones.

Cualquier cooperativa interesada en recibir un asesoramiento profesional y de confianza puede ponerse en contacto con nuestro técnico de Dcoop Carlos García – Creus (carlos.garcia@dcoop.es)

Ejemplo de Auditoría energética en Cooperativa la Unión de Úbeda

En la última campaña, se ha llevado a cabo una auditoría energética en la Cooperativa la Unión de Úbeda, obteniendo unos resultados muy satisfactorios, y que han venido a ratificar la necesidad de llevar a cabo este tipo de análisis de detalle.

A continuación mostramos una tabla con un resumen global, desde el punto de vista económico, de las acciones propuestas:

Acciones propuestas	
Inversión total propuesta	97.922 €
Retorno simple de la inversión	3,27 años
Ahorro anual (€)	29.957 €/año
Ahorro anual (% sobre gasto anual inicial)	8,53 %

Acuerdo para ahorrar en la factura de suministro eléctrico de los socios de Dcoop

Dcoop ha firmado un acuerdo exclusivo para todos sus asociados con la comercializadora de electricidad Sun Air One Home. Dicho acuerdo ofrece una serie de ventajas que benefician a nuestros socios a la hora de contratar el suministro de energía eléctrica.

SunAir One cumple con los requisitos establecidos en la legislación actual del sector eléctrico para ejercer su actividad de comercialización en el sistema eléctrico peninsular Español y en los SEIE, Balear, Canario, Ceuta y Melilla, operando en el mercado liberalizado de comercialización de energía eléctrica, aportando innovación para la reducción de la factura eléctrica de los clientes.

El objetivo es que nuestros socios puedan obtener en el mercado libre su electricidad al mismo precio que ya lo hacen nuestras cooperativas, disfrutando de forma automática de todas las mejoras que se negocien en el futuro, obteniendo así un precio competitivo, actualizado y sin los recargos que incorporan las distribuidoras y comercializadoras actuales .

Las ventajas que el socio puede disfrutar son:

- No tendrá penalización ni permanencia.
- El socio pagará la energía a precio real de coste.
- La energía es solidaria y crea un fondo social que revierte en los socios.
- El socio pagará justo lo que consuma.
- El coste de la potencia será a precio exacto del BOE.

- El socio recibirá una factura simple, honesta y fácil de entender.
- El socio desde un principio conoce exactamente el margen de su comercializadora.

Infórmese en su cooperativa o llamando a Manuel Martín 677 933 888 manuel.martin@dcoop.es.

La Unión de Úbeda, germen del cooperativismo andaluz

En 1928 se empezó a gestar la creación de La Unión de Úbeda por parte de un grupo de olivareros empeñados en mejorar las condiciones de fabricación y venta de su producción. No fue hasta 1931 que se fundó la cooperativa con 59 socios y una rudimentaria prensa en el solar donde actualmente se encuentran las oficinas, en la calle Córdoba, cedidos por la fundición Fuentes y Herederos. Era aquel un momento histórico al tratarse del nacimiento de la primera cooperativa de Úbeda y de Jaén, y una de las primeras andaluzas.

Fue creciendo en este enclave hasta que a mediados de los ochenta dio un gran salto tras absorber a una almazara pequeña del centro de Úbeda, lo que la llevó a incrementar su cosecha a un millón de kilos y tener que contar con hasta 6 prensas.

Aquella fue la sede de la cooperativa hasta que el volumen de molturación superó los 7 millones de kilos. Corría el año 1986 cuando se produjo el necesario traslado al nuevo terreno, 25.500 metros de solar donde se instalaron 12 prensas y el sistema continuo. Pero a los dos años de aquella mudanza, debido a que el diseño de la fábrica no era el adecuado, la cooperativa tuvo que tirar todo y levantarla de nuevo, tal y como recuerda el actual presidente de La Unión y vicepresidente de Dcoop, José Consuegra.

El segundo empujón lo protagonizó hace unos meses con una nueva absorción, la de la Virgen de la Asunción de Sabiote, segunda de su historia, que le ha procurado 265 nuevos socios y una media 600.000 kilos de aceite de oliva y 1,25 millones de euros de facturación. Según nos explica el presidente de La Unión, "la cooperativa de Sabiote solicitó ser absorbida y de esta forma ha garantizado la viabilidad para sus socios", una operación que finalmente se materializó el pasado mes de julio y que ha mantenido ocupada a La Unión durante todo este verano en un proyecto de remodelación de las instalaciones (patio, equipos de recepción, etc.).

Tras esta incorporación, La Unión de Úbeda suma una producción media de 55-60 millones de kilos de aceituna (entre 13 y 14 millones de kilos de aceite) y casi 2.000 socios. Cifras que no quedarán ahí, según su presidente quien considera que con la unión de ambas cooperativas, localizadas a menos de 10 kilómetros de distancia, el próximo objetivo es captar entre 200 y 300 nuevos socios y aumentar la producción en otros 15 millones de kilos. De esta forma, La Unión presta servicio a 12.000 hectáreas de olivar, de las que este año se van a atender unas 400 en producción de ecológico, gracias a la instalación de una línea de molturación exclusiva.

Instalaciones

En la actualidad, La Unión de Úbeda cuenta con 4 decantadores de 150.000 kg/día, 5 de 100.000 kg/

Fachada de Unioliva en la Avenida 28 de febrero.

Patio de recepción de aceituna y zona de decantadores.

FICHA DE LA COOPERATIVA

José Consuegra
Presidente

SCA La Unión de Úbeda
Av 28 Febrero
Antigua Ctra. Jódar s/n
23400 Úbeda (Jaén)
Tel. 953 750 185
Correo electrónico:
joseluis@unioliva.es

Año de fundación: 1931
Número de socios: 2.000
Producción media:
13.337.580 kg aceite
(55-60 millones de aceituna)
Facturación 2014: 29.612.375 €
Actividades: aceite, gasóleo, servicios, sección de crédito, suministros…
Consejo Rector:
Presidente: José Consuegra Melgarejo
Vicepresidente: Juan Manuel Madrid Muñoz
Secretario: Juan Martos Lorite
Vicesecretario: Juan Molina Olivares
Tesorero: Alfonso Obra Salido
Vicetesorero: José María Hurtado Narváez
Vocales: Juan de Dios Rojas Navarrete, Sebastián Ramón Navidad Manchón, José Carlos Nieto Narváez, Pilar Fernández-Almagro Lozano, Francisco de la Blanca Olivares, Jacinto Salido García, Juan Francisco Ruiz Utrera, Ildefonso Cano Zambrana

día y 1 de 250.000 que se estrenará en la campaña que ahora comienza. En total, esta cooperativa, que está entre las líderes de producción del grupo Dcoop, tiene una capacidad de molturación de 1.400.000 kg al día. En cuanto a la capacidad de su bodega, dispone de diez millones de kilos de almacenaje en acero inoxidable, de los que 3 millones corresponden a depósitos aéreos.

Además, las oficinas de La Unión en el centro de Úbeda registran una elevada actividad en sus instalaciones de socios que acuden a ellas para solicitar servicios técnicos de los agrónomos que trabajan para la cooperativa y gestiones de todo tipo, como la declaración de cultivo, o los servicios de la sección de crédito, además del despacho de venta de aceite envasado y otros productos, en tanto prospera la idea de abrir una tienda Dcoop impulsada por La Unión en Úbeda. Asimismo, la venta de abonos, fitosanitarios y la actividad del surtidor de gasóleo A y B (con más de un millón de litros vendidos el año pasado) completan la actividad del que es uno de los mayores centros económicos de Jaén.

Depósitos de la bodega ampliada.

La palabra.-

La **BARRICA** (del gascón *barrique,* de or. inc.) es un recipiente de madera que se emplea para la crianza del vino. Las más preciadas son las de roble, ya que esta madera permite suavizar la textura del vino y estabilizarlo. En cuanto a la capacidad, parece que el estándar es el tipo bordelés, de unos 225 litros, aunque tampoco es extraño encontrar el tipo borgoñón, de 228 litros de capacidad.

Instituciones.-

La **INTERPORC** es la Organización Interprofesional Agroalimentaria del Porcino de Capa Blanca, reconocida por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Es de carácter privado, sin ánimo de lucro de ámbito nacional y constituida por organizaciones de la producción y transformación y, en su caso, de la comercialización del sector porcino de capa blanca. Su objetivo es potenciar la imagen de este ámbito ante la sociedad española.

Los productos de Dcoop

Mayonesa MUSA

La mayonesa MUSA tradicional, con su inconfundible color yema fue de las primeras mayonesas industriales que se comercializaron en España. Desde 1944 es fiel a su receta tradicional siendo la que mayor contenido de huevo y aceite contiene: más de un 75%. Esto le permite poder ser etiquetada como Mayonesa, a diferencia de otras marcas que, aunque se venden en el mismo lineal, no pueden reflejar en su etiqueta la palabra mayonesa ya que su porcentaje de huevo y aceite sumado no llega al 65% exigido por la legislación para llamarse así.

Sin azúcares añadidos, está considerada como una de las mayonesas de mayor calidad que se pueden comprar siendo además apta para celíacos porque tampoco contiene gluten. Su sabor la hace ideal para acompañar mariscos y pescados y, por su consistencia y densidad, es perfecta para gratinados.

Se comercializa sólo en tarro de cristal personalizado con capacidad de 225 ml. y 450 ml. pudiendo ser encontrada en cadenas de alimentación de ámbito nacional como **Mercadona**, **Carrefour**, **Eroski**, **El Corte Inglés**, **Hipercor** o **Alcampo** y en otras de carácter regional. También en formato de hostelería hay un tamaño de cubo de 1900 ml. para aquellos establecimientos que buscan los mejores ingredientes en su cocina.

Variedad

Cornezuelo de Jaén

Esta denominación hace referencia a la forma curvada del fruto. Se le ha encontrado en numerosas comarcas con la denominación cornezuelo, adoptándose a la denominación de 'cornezuelo de Jaén' por localizarse en esta provincia un mayor número de árboles y para diferenciarla de otras variedades con igual denominación genérica. Son sinonimias también de esta variedad las denominaciones cornachuela de Hinojosa del Duque y Villacarrillo y corniche real en Hinojosa del Duque.

Imagen de la variedad galego del libro Variedades de olivo en España. Autores: Diego Barranco, Isabel Trujillo y Luis Rallo.

Se encuentra difundida en casi todas las comarcas de la provincia de Jaén, en las cordobesas Campiña-Penibética y Valle de los Pedroches y en las granadinas Temple-Alhama, Norte y La Vega.

Su capacidad de enraizamiento por estaquillado semileñoso es media. La época de floración maduración es precoz. Variedad de doble aptitud, es muy apreciada en su zona de cultivo para aderezo casero por la calidad de su pulpa. Su aceite también es considerado por diversos autores de excelente calidad (Espejo, 1898; Priego, 1924; Patac et al., 1954). Se considera resistente al frío. Parece susceptible a tuberculosis y repilo y tolerante a la mosca.

SCCM Ntra. Sra. Encarnación
ABENÓJAR (Ciudad Real)

SCA Agrícola Nª Madre del Sol
ADAMUZ (Córdoba)

SCA Olivarera Jesús Nazareno
AGUILAR DE LA FRONTERA (Córdoba)

SCA Olivarera San Roque
AGUILAR DE LA FRONTERA (Córdoba)

SCA La Purísima Concepción
ALAMEDA (Málaga)

SCCM San Lorenzo
ALAMEDA DE CERVERA (Ciudad Real)

SCA Martínez Montañés
ALCALÁ LA REAL (Jaén)

SCA Nuestra Señora de la Fuensanta
ALCAUDETE (Jaén)

SCA Olivareros de Alcolea
ALCOLEA DEL RÍO (Sevilla)

SCA Sierra del Terril
ALGÁMITAS (Sevilla)

SCA Nuestra Señora del Rosario
ALGODONALES (Cádiz)

SCA Los Tajos
ALHAMA DE GRANADA (Granada)

SCA Agro-Ol. S. Cosme y S. Damián
ALMARGEN (Málaga)

SCA Manzanilla Aloreña
ÁLORA (Málaga)

SCAAO Purísima-Santiago-Copusan
ALOZAINA (Málaga)

SCA Sierra de las Nieves-Grupo Aloreña
ALOZAINA (Málaga)

SCA Agropecuaria Nª Sª Remedios
ANTEQUERA (Málaga)

SCA Bovinos del Sur
ANTEQUERA (Málaga)

SCA Vega de Archidona-Arvega
ARCHIDONA (Málaga)

SCA Olivarera La Purísima
ARCHIDONA (Málaga)

SCCM Nuestra Señora del Socorro
ARGAMASILLA DE CALATRAVA (Ciudad Real)

SCA Agrícola de Bailén-Virgen de Zocueca
BAILÉN (Jaén)

SCA del Campo Nª Sª de Gracia
BENAMEJÍ (Córdoba)

SCA Agraria Las Cinco Villas
LOS BLÁZQUEZ (Córdoba)

SCCM Cristo de Orense
BRAZATORTAS (Ciudad Real)

SCA Limonte
EL BURGO (Málaga)

SCA Olivarera La Campana
LA CAMPANA (Sevilla)

SCA Olivarera San Benito
CAMPILLOS (Málaga)

SCCM Nuestra Señora de Criptana
CAMPO DE CRIPTANA (Ciudad Real)

SCA Ntra. Sra. Remedios
CAMPOTÉJAR (Granada)

SCA Agrícola Oliv. Virgen del Campo
CAÑETE DE LAS TORRES (Córdoba)

SCCM del Campo San Ginés
CASAS DE BENÍTEZ (Cuenca)

SCA Agrícola San José
CASTILLO DE LOCUBÍN (Jaén)

SCA Corsevilla
CAZALLA DE LA SIERRA (Sevilla)

SCA Agamma
COLMENAR (Málaga)

SCA Olivarera Nª Sª de la Candelaria
COLMENAR (Málaga)

SCA Nuestra Señora del Pilar
COLOMERA (Granada)

SCA Virgen del Robledo
CONSTANTINA (Sevilla)

SCA Ntra. Sra. de la Fuensanta
CORCOYA (Sevilla)

SCA La Dehesa
LOS CORRALES (Sevilla)

SCA Olivarera San Juan Bautista
CUEVAS BAJAS (Málaga)

SCA Agrícola Nª Sª del Carmen
CUEVAS DE SAN MARCOS (Málaga)

SCA La Esperanza del Campo
CUEVAS DEL CAMPO (Granada)

SCA Ntra. Sra. del Rosario
DEHESAS VIEJAS (Granada)

SCA San Isidro
DEIFONTES (Granada)

SCA Varaila
DOMINGO PÉREZ (Granada)

SCA El Rocío
DOS HERMANAS (Sevilla)

SCA Coesagro
ÉCIJA (Sevilla)

SCA Almazara San Bartolomé
ESPEJO (Córdoba)

SCA Olivarera San Isidro
ESPEJO (Córdoba)

SCA Agraria Virgen de las Virtudes
FUENTE DE PIEDRA (Málaga)

SCA Aceites Fuentes de Cesna
FUENTES DE CESNA (Granada)

SAT Ntra. Sra. Guaditoca
GUADALCANAL (Sevilla)

SCA del Campo La Purísima Concepción
GUARROMÁN (Jaén)

SCA Olivarera Nª Sª del Carmen
HINOJOSA DEL DUQUE (Córdoba)

SCA Ovipor
HUELVA

SCA Agro-Olivarera Ntra. Sra. Soledad
HUÉSCAR (Granada)

SCA San Francisco (Cosafra)
HUÉTOR-TÁJAR (Granada)

SCA Olivarera Nª Sª del Rosario
HUMILLADERO (Málaga)

SCA La Remediadora
IBROS (Jaén)

SCA San Rogelio
ÍLLORA (Granada)

SCA Agrícola de Iznájar
IZNÁJAR (Córdoba)

SCA Olivarera Nª Sª de la Piedad
IZNÁJAR (Córdoba)

SCA Olijayena
JAYENA (Granada)

SCA San Agustín
LINARES (Jaén)

SCA Olivarera San José
LLANOS DE DON JUAN (Córdoba)

SAT Caprinova
LUBRÍN (Almería)

SCA Olivarera de Lucena
LUCENA (Córdoba)

SCA Olivarera Nª Sª de Araceli
LUCENA (Córdoba)

SCA Agasur
MÁLAGA

SCL Montes Norte
MALAGÓN (Ciudad Real)

SCA San Antonio de Padua
MALCOCINADO (Badajoz)

SCA San José
MANCHA REAL (Jaén)

SCA San Marcos
MANCHA REAL (Jaén)

SCA San Isidro Labrador
MARCHENA (Sevilla)

SCA del Campo Domingo Solís
MARTOS (Jaén)

SCA Virgen de la Villa
MARTOS (Jaén)

SCCM Galán de Membrilla-Bodegas Rezuelo
MEMBRILLA (Ciudad Real)

SCCM Nuestra Señora del Carmen
MIGUEL ESTEBAN (Toledo)

SCA Agrícola Virgen de la Oliva
MOLLINA (Málaga)

SCA Agraria Virgen del Carmen
MONTE LOPE ÁLVAREZ (Jaén)

SCA Almazara Ntra. Sra. Remedios
MONTEFRÍO (Granada)

SCA Virgen de la Cabeza
MONTEJÍCAR (Granada)

SCA Olivarera de Montoro
MONTORO (Córdoba)

SCA Olivarera Nª Sª de la Merced
MONTORO (Córdoba)

SCA del Campo Nª Sª del Valle Rico
MORENTE (Córdoba)

SCCM Inmaculada Concepción
MOTILLA DEL PALANCAR (Cuenca)

SCA Virgen de Belén
LAS NAVAS DE LA CONCEPCIÓN (Sevilla)

SCA Nuestra Señora de los Remedios
NOGUERONES (Jaén)

SCA del Campo San Antonio Abad
OBEJO (Córdoba)

SCA NS Los Remedios-Picasat
OLVERA (Cádiz)

SCA Agrícola San Isidro Labrador
PALENCIANA (Córdoba)

SCA Olivarera Nª Sª de Gracia
LA PARRILLA (Málaga)

SCCM Nuestra Señora del Egido
LA PUEBLA DE ALMORADIEL (Toledo)

SCA Virgen de las Huertas
LA PUEBLA DE LOS INFANTES (Sevilla)

SCA Olivarera Pontanense
PUENTE GENIL (Córdoba)

SCA Puerto Lope
PUERTO LOPE (Granada)

SCA Olivarera y Cerealista Nº Padre Jesús
LA RAMBLA (Córdoba)

SCA Agro-Olivarera de Riogordo
RIOGORDO (Málaga)

SCA Santa Teresa de Jesús
LOS ROMANES (Málaga)

SCA Agrícola de Rute
RUTE (Córdoba)

SCA Agrícola Santa Ana
SALAR (Granada)

SCA Olivarera y C. Nª Sª del Valle
SANTAELLA (Córdoba)

SCA del Campo Santa Elena
SANTA ANA (Jaén)

SCA Santa Eulalia
SANTA EULALIA-ÚBEDA (Jaén)

SCA Nuestra Señora del Collado
SANTISTEBAN DEL PUERTO (Jaén)

SCE Capriex
LOS SANTOS DE MAIMONA (Badajoz)

SCA Nuestra Señora del Rosario
EL SAUCEJO (Sevilla)

SCA Nuestra Señora de la Cabeza
TEBA (Málaga)

SCA Agrícola Olivarera Nª Sª del Rosario
TEBA (Málaga)

SCA Aderezoliva
EL TEJAR (Córdoba)

SCA Aceites El Cortijillo
TIENA (Granada)

SCA Tolox Agrícola
TOLOX (Málaga)

SCA Unión de Úbeda
ÚBEDA (Jaén)

SCA Oleícola de Valdepeñas de Jaén
VALDEPEÑAS DE JAÉN (Jaén)

SCA Olivarera San José
VALENZUELA (Córdoba)

SCA Templeoliva
VENTAS DE HUELMA (Granada)

SCA Campo Agro Olivarera
VENTORROS DE LA LAGUNA (Granada)

SCA Olivarera Virgen de la Estrella
VILLA DEL RÍO (Córdoba)

SCCM Cristo de Santa Ana
VILLAFRANCA DE LOS CABALLEROS (Toledo)

SCCM Nuestra Señora del Rosario
VILLAMAYOR DE CALATRAVA (Ciudad Real)

SCA Oleoalgaidas
VVA DE ALGAIDAS (Málaga)

SCA Ol. San Justo de Nª Sª del Carmen
VVA DE ALGAIDAS (Málaga)

SCA Olivarera del Campo Santa Rita
VVA DE TAPIA (Málaga)

SCCM Nª Sª de la Antigua y Sto .Tomás de Vva.
VVA DE LOS INFANTES (Ciudad Real)

SCA Aceites Guadalquivir
VVA DE LA REINA (Jaén)

SCA Olivarera Santiago
VVA DEL REY (Córdoba)

SCA Santa María Magdalena
VVA DEL RÍO Y MINAS (Sevilla)

SCA Agrícola San Juan
VVA DEL ROSARIO (Málaga)

SCA Olivarera del Trabuco
VVA DEL TRABUCO (Málaga)

SCA San Isidro Labrador
LOS VILLARES (Jaén)

SCCM Nuestra Señora de la Paz
VILLARTA DE SAN JUAN (Ciudad Real)

SCCM Nuestra Señora de la Asunción
VILLATOBAS (Toledo)

SCA Olivarera del Guadiato
VILLAVICIOSA (Córdoba)

HOJIBLANCA S.COOP.AND. · CORDOLIVA · ACORSA · TIERRAS ALTAS · BACO

DCOOP

Hacia una gran cooperativa agroalimentaria

Agromálaga · Agrocórdoba · UMICOOP · Procasur · agrupa AÉN

www.dcoop.es

Síguenos en **@DcoopSCA** y, además, si eres socio,
para **@infodcoop,** regístrate en "Información al Cooperativista" de www.dcoop.es