DCOOP

Revista trimestral · nº69 · Invierno 2015

Entrevista a Pedro Barato
Presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva

"Está en nuestras manos decidir nuestro futuro"

Dcoop y Pompeian, unidos para el liderazgo

Dcoop entrega sus XIX Premios a la Calidad en Córdoba

Labastida, en La Rioja alavesa, se suma a Dcoop Vinos-Baco

Villanueva del Trabuco se une a la Sección de Aceituna de Mesa

HOJIBLANCA S.COOP.AND · CORDOLIVA · ACORSA · TIERRAS ALTAS · BACO · Agromálaga · Agrocórdoba · UMICOOP · Procasur · agrupa JAÉN

Sumario

4 Segundo concurso de ideas
5 Dcoop, Entidad Asociativa Prioritaria
10-11 Entrevista a Pedro Baratp
14-15 Informe sobre industria alimentaria

Dcoop nº69 Invierno 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).

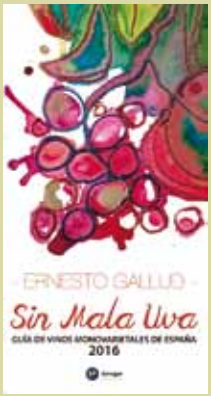
Editorial *Un acuerdo de futuro*

Dcoop ha firmado un acuerdo empresarial sobre el negocio de envasado de aceite de oliva con el grupo Pompeian, una empresa que comercializa 46.000t de aceite en Estados Unidos. Sumando nuestro embotellado, estamos hablando que podemos lanzar al mercado 100.000t de aceite con valor añadido, a lo que se unirá el lanzamiento de la marca Dcoop en el mercado nacional de la distribución, todo ello con el objetivo de alcanzar 150.000t de aceite industrializado. EEUU es uno de los mercados con mayor crecimiento para el aceite, y por tanto estratégico. Y este acuerdo, puede abrir la puerta a otros productos que comercializamos; de hecho, nuestro grupo ya cuenta con oficina comercial allí, enfocada principalmente a la aceituna de mesa.

Agenda

Publicaciones

La publicación *Sin Mala Uva*, escrita por el periodista enogastronómico Ernesto Gallud, es la primera guía en nuestro país dedicada en exclusiva a los vinos monovarietales. En ella se reúnen más de setecientos vinos españoles, todos ellos realizados con una única variedad de uva. Esta guía sido premiada como el Mejor Libro del Mundo sobre vino europeo del año 2015 en los premios Gourmand. El nombre de *Sin Mala Uva*, también pretende informar de diversos aspectos del mundo del vino que mantienen poca coherencia con la realidad actual del vino en España. La gran miopía del marketing enológico español contrasta con el buen funcionamiento del sector a nivel mundial. Siendo probablemente el país que mejor vino produce del mundo, somos un país con múltiples contradicciones, que se reflejan en los capítulos de esta guía.



Ferias

Madrid será sede de dos importantes ferias gastronómicas en los próximos meses. Del 25 al 27 de enero le tocará el turno a *Madrid Fusión 2016: El Lenguaje de la Post Vanguardia*, las últimas tendencias culinarias resumidas en tres días de experiencias y aprendizaje. En ella se darán cita más de 100 cocineros de 14 países, 70 demostraciones técnicas, 18 talleres formativos, 8 concursos, subastas y premios.

A continuación, del 4 al 7 de abril, se celebrará la XXX edición del *Salón del Gourmet,* Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad. Tras el éxito de su primera edición en 1987, ha evolucionado hasta convertirse en la feria profesional de referencia en el sector de la gastronomía de alta calidad en Europa.

Fuera de nuestro país, del 8 al 12 de febrero, la capital rusa acogerá una nueva edición de *PRODEXPO 2016 Moscú*, salón internacional de alimentos y del 21 al 25 febrero será Dubai la sede de *Gulfood 2016*, considerada la mayor plataforma de negocios para la industria de alimentos y bebidas en el Medio Oriente y África.

LAS DOS COMPAÑÍAS SELLAN UN ACUERDO PARA LIDERAR EL COMERCIO DE ACEITE DE OLIVA EN ESTADOS UNIDOS

Alianza entre Dcoop y Pompeian

El embajador de España en Wáshington (en el centro) presidió la presentación del acuerdo.

Dcoop y Pompeian han firmado un acuerdo que tiene como objetivo convertir esta alianza en líder mundial del comercio de aceite de oliva, abordando todos los mercados mundiales con objeto de ser los operadores de referencia. El acuerdo ha sido presentado en la embajada española en Wáshington (Estados Unidos) por el vicepresidente primero de Dcoop, Francisco de Mora, y, el miembro del consejo de dirección de Pompeian, Sylvain Devico.

Esta alianza está abierta a crecer a futuros para potenciar este liderazgo y aborda todos los eslabones de la cadena basándose en la defensa de la calidad y bondad del aceite de oliva a lo largo de toda la cadena con una trazabilidad y seguridad alimentaria total: desde el origen partiendo inicialmente de la cosecha del mayor productor oleícola mundial; pasando por la industria con una capacidad dimensionada para abordar todos los mercados; para culminar en el consumidor a través de marcas propias y externas que se comercializan en la distribución.

Acuerdo

Dcoop, a través de su filial Mercaóleo, y Pompeian, a través del grupo de empresas aceiteras en Estados Unidos, realizarán un intercambio accionarial que se materializará en próximas fechas con aportaciones de activos de ambas empresas a través de una empresa española conjunta.

Dcoop ofrece su fortaleza en la producción de aceite de oliva, del que es el mayor productor mundial, mientras que Pompeian aporta su capacidad comercial tanto a granel como envasado en diferentes países, principalmente en Estados Unidos, donde cuenta con la marca Pompeian, que es líder en el mercado norteamericano del virgen extra envasado con una cuota de mercado del 13,6%, según datos Nielsen. Además es el principal importador estadounidense de aceite de oliva con 46.000t anuales. Precisamente Pompeian ha sido el primer aceite homologado por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, en inglés) para certificar su calidad mediante el USDA Quality Monitored Seal.

Pompeian Group USA tiene su sede en Estados Unidos que posee varias empresas relacionadas con el mercado del aceite de oliva y otros productos, aunque opera en otros países. Cuenta con la filial Overseas para el comercio de aceite a granel, la provisión a marca del distribuidor y la enseña Pompeian, líder en virgen extra en Estados Unidos, donde cuenta con dos plantas industriales en Montebello (California, Costa Oeste) y Báltimor (Maryland, Costa Este).

La cooperativa Solagüen se incorpora a Dcoop Vinos-Baco

La cooperativa vitivinícola Unión de Cosecheros de Labastida (Álava), más conocida como Solagüen, se ha incorporado a la Sección de Vinos de Dcoop-Baco, con lo que el grupo pasa a tener un socio más en otra región vinícola: La Rioja.

La Bodega de Labastida es la mayor cooperativa vinícola vasca y comercializa vinos con marcas tan prestigiosas como Solagüen y Manuel Quintano, que ahora pasarán a formar parte del portafolio de productos que ofrece un operador líder del vino español como es Dcoop-Baco.

Fundada en 1965 –celebra ahora su cincuentenario- la Unión de Cosecheros de Labastida cuenta con un centenar de viticultores que cultivan unas 400 hectáreas de viñedo que a su vez producen una media de 2,5 millones de kilos de uva. Las variedades predominantes son las tintas (tempranillo principalmente, garnacha…) aunque también cultivan blancas como la viura y malvasía, todas ubicadas dentro de La Rioja Alavesa y La Rioja Alta, dentro de la Denominación de Origen Calificada La Rioja.

Dcoop distingue los mejores aceites de 2015 en la XIX edición de sus Premios

Dcoop entregó en octubre sus XIX Premios a la Calidad correspondientes a 2015 en el Salón de los Mosaicos del Alcázar de los Reyes Cristianos de Córdoba, con los que distingue a las almazaras del grupo y a sus olivareros por haber obtenido los mejores aceites del año en su categoría.

El acto estuvo presidido por la consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Dña. Carmen Ortiz. Además, acompañando a los doscientos cooperativistas que se dieron cita, entre otras autoridades asistió la alcaldesa de Córdoba, Isabel Ambrosio; el subdelegado del Gobierno, Juan José Primo; y el presidente de la Diputación, Antonio Ruiz.

Este año, por primera vez, tales galardones resultaron ser las obras artísticas seleccionadas en el I Concurso de Ideas para los Premios Dcoop a la Calidad, que se fallaron el pasado mes de julio.

En esta edición, como novedad, se han reconocido los mejores aceites de las denominaciones de origen protegidas de Montes de Granada y Lucena (Córdoba) con lo que suman cuatro las categorías orientadas a reconocer la calidad de los aceites de oliva con un diferencial geográfico, junto con Montoro-Adamuz y Antequera. Asimismo, Dcoop ha premiado la calidad del mejor aceite de oliva virgen de producción ecológica, resultando agraciados en cada categoría los que se relacionan:

Foto de familia de los premiados junto a las autoridades que asistieron al acto.

- Premio a la Calidad del Aceite de Oliva (Mejor Bodega) de la Campaña: SCA Olivarera Nuestra Sra. del Rosario de Humilladero (Málaga).
- Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Campaña: SCA La Purísima Concepción de Alameda (Málaga).
- Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico: SCA Nuestra Sra. de la Fuensanta de Alcaudete (Jaén).
- Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la DO Montoro-Adamuz, SCA Nuestra Madre del Sol de Adamuz (Córdoba), comercializado por Dcoop.
- Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la DO Antequera: SCA Oleoalgaidas de Villanueva de Algaidas (Málaga), comercializado por Dcoop.
- Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la DO Lucena, SCA Olivarera Jesús Nazareno de Aguilar de la Frontera (Córdoba), comercializado por Dcoop.
- Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la DO Montes de Granada: SCA San Isidro de Deifontes (Granada), comercializado por Dcoop.

Convocado el segundo Concurso Artístico

Ya están publicadas en nuestra web las bases del segundo Concurso Artístico de Ideas para seleccionar los galardones de los XX Premios Dcoop a la Calidad, que se entregarán en 2016. Como en la pasada edición de este concurso, las categorías a las que podrán optar las obras artísticas presentadas serán las siguientes:

- Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Premio a la Mejor Bodega de Aceite de Oliva Virgen.
- Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra con Certificación de Calidad.

Los premios Dcoop tienen por objeto incentivar la consecución de productos agroalimentarios de calidad entre sus cooperativas asociadas. Con este concurso de ideas, Dcoop aspira a promover la unión entre el sector agroalimentario y la cultura, comprometiéndose con el desarrollo y la promoción del arte. El concurso convoca a todos los artistas plásticos, que han de tener vinculación con el territorio en el que opera Dcoop, a presentar sus trabajos en cualquier formato (pintura, escultura, fotografía, diseño gráfico…) y de temática libre, primándose la relacionada con las actividades que desarrollan Dcoop y sus socios.

La cuantía de los premios para las dos primeras categorías es de 3.000 euros y 2.000 para la segunda. La entrega se debe efectuar entre los días 1 al 10 de marzo de 2016. Ver bases completas en www.dcoop.es.

Dcoop celebra sus Jornadas de Formación de Calidad en Bailén

Las Jornadas de Formación de Calidad para Maestros de Almazaras organizadas por el grupo Dcoop celebraron en octubre una nueva sesión en la cooperativa asociada Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca en Bailén (Jaén) centrada en el análisis de los resultados obtenidos por los aceites de la pasada campaña y aspectos para mejorar la calidad y seguridad alimentaria en los procesos de producción de los mismos. En total, la jornada, que viene a completar las celebradas en primavera y el pasado mes de septiembre para la formación en cata de aceites, ha logrado reunir a 108 personas entre maestros, gerentes y presidentes de las cooperativas asociadas a Dcoop.

Los partipantes conocieron los resultados de un estudio sobre esteres etílicos del aceite de oliva virgen y cómo evoluciona este parámetro durante su almacenamiento. Asimismo, los maestros de almazara han recibido información sobre el uso de talco alimentario y otros coadyuvantes en la extracción del aceite de oliva, en una ponencia que ha corrido a cargo del doctor José Alba, del Instituto de la Grasa.

Maestros de almazara se reunieron en la SCA Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca.

Anuga afianza lazos comerciales con Europa y Golfo Pérsico

Expositor de Dcoop en la feria celebrada en Colonia (Alemania).

Dcoop estuvo un año más con expositor propio en Anuga, cinco días ajetreados y fructíferos de reuniones con distribuidores de todo el mundo, aunque con mayor asistencia de europeos y del Golfo Pérsico. Anuga en Colonia, Alemania, es la mayor feria de alimentos y bebidas del mundo y cubre, con sus 10 ferias especializadas, todos los segmentos de mercado del sector. Anuga presenta las innovaciones más importantes, así como las tendencias actuales y futuras del mundo y es un punto de encuentro para todos los encargados de adoptar decisiones de la industria alimentaria.

Dcoop ya es Entidad Asociativa Prioritaria

El Ministerio de Agricultura ha reconocido como Entidad Asociativa Prioritaria al grupo Dcoop. El Magrama ha trabajado desde marzo de 2015 con la cooperativa de segundo grado Dcoop para recabar la información necesaria para el reconocimiento. Este reconocimiento se enmarca en los trabajos para fomentar un modelo cooperativo potente. Falta por concretar los requisitos y la cuantía de las ayudas.

Hacemos Málaga nombra a Dcoop Empresa del Año

La Diputación y la Confederación de Empresarios de Málaga (CEM) ha nombrado a Dcoop 'Empresa del Año 2015' para reconocer el compromiso de la iniciativa privada con la mejora económica y el fomento del empleo en la provincia. El presidente de la CEM, Javier González de Lara, entregó al vicepresidente de Dcoop Francisco de Mora el premio por su empuje empresarial y su capacidad e iniciativa en tres ámbitos: social, ambiental e innovación.

Cooperativas de Andalucía renueva su Consejo Rector

Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía renovó en septiembre su Consejo Rector para los próximos cuatro años. Se nombra a Juan Rafael Leal Rubio (Córdoba) nuevo presidente. Se incorporan como nuevos consejeros, entre otros, Rafael Sánchez de Puerta (La Rambla, Córdoba) y Juan Martos (La Unión de Úbeda, Jaén); y continúan Antonio Luque, Manuel Luis Aragón (ambos de Málaga) y Agustín González (Huelva).

Sigfito premia la gestión de residuos de Archidona-La Purísima y Coesagro

De izquierda a derecha: Director Sigfito, (Gerente, Presidente y la Responsable de Calidad de la cooperativa) y Técnica de Desarrollo Zona Sur de SIGFITO.

El sistema de recogida de envases agrarios (SIGFITO) ha premiado a Olivarera La Purísima S.C.A. (Archidona, Málaga) y a Coesagro S.C.A. (Écija, Sevilla) por ser los puntos de recogida que más envases han reciclado durante el año agrícola de 2015 (de julio de 2014 a junio de 2015) en sus respectivas provincias. Ambas cooperativas han recibido este galardón porque además de reciclar, destacan por su concienciación con el cuidado del medio ambiente. Además de recoger los envases de los agricultores, aceptan sólo los envases de SIGFITO y aseguran la correcta separación en origen, almacenando por una parte los envases enjuagados (plástico rígido) y por otra los que no se enjuagan (papel cartón y bolsas de plástico).

Los premios Sigfito son una iniciativa que reconoce el esfuerzo que realizan los puntos de recogida en la conservación del medio ambiente. El punto, que colabora gratuita y voluntariamente con el sistema, recoge los envases de los agricultores para su posterior reciclado, evitando así sanciones como consecuencia de una mala gestión (quema o abandono de los envases).

Breves.-

Elecciones

■SCA Virgen de las Huertas de La Puebla de los Infantes

30 de octubre de 2015

Presidente: Antonio Palma Rodríguez
Vicepresidente: Manuel Castro Tamayo
Secretario: Manuel Morgado López
Tesorero: Concepción Carmona Morales
Vocales: Lorenzo Segura Serrano, Diego Castillo Barco

■SCA Ntra. Sra. del Rosario de Dehesas Viejas

6 de noviembre de 2015

Presidente: Antonio Utrilla García
Vicepresidente: Custodio Lucena Hinojosa
Secretario: José Manuel Romero Martínez
Vocales: José Antonio Molina Quesada, Inmaculada Orihuela Piñar, Jaime Navarro Castro, Antonio García Utrilla

Vva. del Trabuco se une a la Sección de Aceituna de Mesa

La cooperativa Olivarera del Trabuco SCA, de Villanueva del Trabuco (Málaga), se ha integrado como socio de pleno derecho en la Sección de Aceituna de Aderezo de Dcoop. La nueva socia aportará en torno a 600 toneladas que se sumarán al cupo de más de 70.000 que produce el grupo, líder mundial en aceituna de mesa.

La cooperativa de Villanueva del Trabuco aportará la variedad de aceituna de mesa predominante en el grupo Dcoop, que es la hojiblanca si bien la Sección también produce manzanilla sevillana, aloreña y gordal, entre otras. La mayoría de esta producción se envasa y se exporta, lo que convierte a Dcoop en operador líder del sector a nivel mundial.

Con esta última incorporación de Villanueva del Trabuco, que ya estaba integrada en la Sección de Aceite de Dcoop, forman parte de la sección 22 cooperativas socias comunes y 2 socias colaboradoras. Por provincias, son 9 de Córdoba, 11 de Málaga y 4 de Sevilla.

Según confirma la Sección de Aceituna, el grupo ha cubierto sus previsiones tras la última campaña de recolección de aceituna de aderezo (conocida como verdeo) que terminó a mediados de noviembre y será capaz de satisfacer las necesidades de sus clientes. Para el envasado, se cuenta con dos grandes plantas industriales de aceituna de mesa, una en Monturque (Córdoba), recientemente ampliada para incorporar nuevos sistemas de envasado muy demandados por nuestros clientes, y otra en Dos Hermanas (Sevilla), ésta propiedad de la filial Aceitunas y Conservas SA (Acyco, en más del 99% propiedad de Dcoop S.Coop.And.).

Aguilar-Jesús Nazareno habilita el servicio de secado de hueso

La SCA Olivarera Jesús Nazareno de Aguilar de la Frontera ha puesto en marcha un servicio más a sus socios, haciéndolo extensivo a las demás cooperativas del grupo; consistente en preparar sacos de hueso de aceituna secados, para combustible de estufas. El procesado del hueso mediante un sistema compacto PEH seca los trocitos de hueso hasta un 10 por ciento. El sistema de limpieza del hueso a través de venteado controlado en circuito cerrado que evita que los finos y resto de pulpa se dispersen en el entorno de la instalación.

El ensacado se realiza en 15 kg mediante saco valvulado que evita la máquina de coser para cerrar los sacos y que el hueso adquiera humedad en su almacenamiento y transporte.

También hay un ensacado opcional en sacos de rafias de 1000 kg. Consumo eléctrico de 4 Kw. El sistema de control es mediante PLC compacto. Todo esto nos permite contribuir al ahorro energético empleando subproductos de la aceituna.

Maquinaria del sistema de secado de hueso de aceituna.

El consejero de Economía visita Mercaoleo

El consejero de Economía y Conocimiento de la Junta de Andalucía, Antonio Ramírez de Arellano, visitó en Antequera la planta de Mercaoleo, donde subrayó la innovación y la internacionalización como dos de los principales ejes en los que sustentar el fortalecimiento y la competitividad del tejido empresarial andaluz.

El titular de Economía manifestó su consideración de Dcoop como ejemplo de actividad innovadora y exportadora no sólo en cuanto a producción y elaboración sino también de comercialización, lo cual ha contribuido, sin duda, al liderazgo de Andalucía en el sector agroalimentario.

Dcoop presente en la Ruta de la Vespa de Lucena

Dcoop participó el pasado mes de octubre en el ya mítico encuentro que organiza el Vespa Club de Lucena y que reunió a más de 500 motos para recorrer la Ruta de la Subbética. El recorrido de esta edición se iniciaba con un desayuno para conocer los aceites de oliva de la comarca antes recorrer más de cien kilómetros de carreteras secundarias, y concluir a mediodía en la caseta municipal con un almuerzo de convivencia.

Úbeda-Sta. Eulalia celebra su 50 aniversario

La SCA Santa Eulalia de Úbeda (Jaén) culminó el pasado mes de noviembre los actos conmemorativos de su 50 aniversario con una comida que reunió a los socios de su cooperativa. En el almuerzo estuvo presente la alcaldesa de Úbeda Toni Olivares Martínez. En total unos 350 comensales disfrutaron de una comida en las instalaciones del Salón Aguas Blanquillas.

Archidona-Arvega aumenta 350t/día su molturación

La SCA Vega de Archidona-Arvega ha adquirido dos decanter Westfalia, uno con capacidad de procesamiento de 200 t al día y otro de 150 con lo que la capacidad de procesamiento de la cooperativa será de 350 toneladas al día. Los motores de los decanter son optimizados para el ahorro energético por lo que se ha solicitado una subvención de eficiencia energética. La inversión total asciende a 440.000 euros.

Campo de Criptana presenta los vinos frescos y aromáticos de su nueva añada

La localidad ciudadrealeña de Campo de Criptana ha sido testigo de la presentación de los nuevos vinos de la Cooperativa Nuestra Señora de Criptana, Bodegas Símbolo, dentro de la celebración del Día del Enoturismo, promovido por el ayuntamiento del municipio. En esta cita, todos los presentes pudieron catar los vinos de las variedades airén, verdejo, tempranillo, cabernet sauvignon y petit verdot, y se presentó el nuevo diseño de una referencia antigua, como es Viña Cantillos, un vino espumoso y ligeramente dulce, así como los vinos presentados a Tempranillos al Mundo 2015, Símbolo Reserva Oro, Símbolo Crianza Oro, Símbolo Roble Oro y Símbolo Joven 2014 Oro.

Todas las nuevas variedades se resultan como "vinos muy frescos y aromáticos" características con las que la bodega se presenta a los mercados nacionales pero también de otros países, según el gerente y enólogo de la Cooperativa, Manuel Arroyo.

Por su parte, el presidente de Bodegas Símbolo, José Manuel Díaz-Ropero, señala que 2015 "ha sido atípico, puesto que se han registrado temperaturas muy altas que han dificultado todo el proceso". Sin embargo, añade Díaz-Ropero, "la uva ha llegado bastante sana a las cooperativas y el resultado son vinos muy buenos, sobre todo los airenes".

De izquierda a derecha, José Manuel Diaz Ropero, presidente del consejo rector de Bodegas Símbolo; Angel de la Guía, tesorero del consejo rector de Bodegas Símbolo; Manuel Emilio Arroyo, gerente y enólogo de Bodegas Símbolo y José Eugenio Lizcano, jefe de administración de Bodegas Símbolo.

Ganadores de 'Tempranillos al Mundo'

Bodegas Símbolo, de Campo de Criptana (Ciudad Real) ha sido una de las ganadoras en la nueva edición del Concurso Internacional Itinerante Tempranillos al Mundo 2015. Concretamente, los vinos Símbolo Tempranillo 2014, Símbolo Roble 2012, Símbolo Crianza 2012 y Símbolo Reserva 2011 se han hecho con el galardón de Tempranillo de Oro en este certamen organizado por la Federación Española de Asociaciones de Enólogos (FEAE) y que se ha celebrado, esta vez, en Lisboa con motivo del Certamen Nacional de Vinos Portugueses.

Cuevas del Campo recuerda a Ramón Sánchez

Se sorteó un lote de productos de Dcoop en la comida a beneficio de la AECC.

La SCA Esperanza del Campo de Cuevas del Campo celebró el pasado 15 de noviembre como cada año una comida en beneficio de la Asociación Española contra el Cáncer. Todos los comercios colaboraron con productos o servicios, entre ellos Dcoop, con un lote de productos del grupo, y se hizo una rifa para reunir más dinero.

La presidenta de la cooperativa Mariló Corral recordó que Cuevas del Campo es un pueblo muy sensibilizado con esta enfermedad y rindió homenaje a su predecesor, el recientemente fallecido Ramón Sánchez, El Cataeras: "Sólo dos palabras en su honor, honestidad y respeto. Gracias por los buenos momentos que compartimos en los viajes a Antequera, Atarfe, Madrid...Le encantaba que yo fuese al volante. Mientras, hablábamos y hablábamos de los pormenores y pormayores de la cooperativa. Él confiaba en mí y yo en él. Luego, la enfermedad. Su lucha. Sus esperanzas. Sus ausencias. Y al final, sólo el recuerdo. Donde estés, descansa en paz".

Antonio R. Sánchez Gutiérrez ■ Cooperativa Olivarera San Isidro de Espejo

"El cooperativismo me da mucha confianza"

¿Desde cuándo eres agricultor y socio de tu cooperativa?
He estado dedicado a esta profesión prácticamente toda la vida aunque desde hace 20 años llevo mi propia explotación de olivar, momento desde el cual soy socio de la Cooperativa Olivarera San Isidro.

¿Por qué eres cooperativista?
Me da mucha más confianza este tipo de organización, donde además el cooperativista tiene acceso a todos los servicios relacionados con su actividad. Tengo claro que todos juntos tras el mismo objetivo, conseguiremos más que cada uno por separado.

¿Qué explotación tienes?
Se trata de una explotación de olivar (variedad picual) ubicada en Espejo, en plena campiña cordobesa, donde la mitad del olivar es tradicional y la otra mitad es plantación intensiva. Está bastante mecanizada y la maquinaria es propia aunque en el período de la recolección y la poda requerimos contratar más mano de obra.

¿Qué expectativas e ilusiones tienes a futuro?
En el futuro seguiré trabajando para adaptarnos a las nuevas tecnologías que vayan surgiendo y así tener olivares más productivos y rentables.

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

SCA Santa Eulalia de **Santa Eulalia-Úbeda** (Jaén). 6 de octubre.

SCA Almazara Ntra. Sra. Remedios de **Montefrío** (Granada). 8 de octubre.

SCA Campo Agro Olivarera de **Ventorros de la Laguna** (Granada). 28 de octubre.

SCA Agrícola Nª Sª del Carmen de **Cuevas de San Marcos** (Málaga). 19 de noviembre.

SCA Templeoliva de **Ventas de Huelma** (Granada). 23 de octubre.

Tablón *de anuncios*

En Dcoop queremos que los socios sean los protagonistas y por eso hemos dedicado una página dirigida a ellos. Este espacio es un tablón de anuncios gratuito para los socios de Dcoop. Puedes enviarnos tu texto (de no más de 300 caracteres con espacios) indicando datos de contacto y tu cooperativa.
Síguenos en twitter @DcoopSCA y @infodcoop (previa inscripción en http://www.dcoop.es/atencion-alsocio/zona-de-socios/).

PEDRO BARATO
Presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva

"Está en nuestras manos y el futuro lo vamos a decidir nosotros"

¿Qué balance hace del trabajo de la Interprofesional del Aceite de Oliva?
Yo creo que lo más importante de la Interprofesión, que nos tiene que servir como ejemplo para otros productos españoles, ha sido la unidad de acción de todo el sector y toda la cadena. Doy por bueno el tiempo empleado hasta que la interprofesional vio la luz con la unidad de las cooperativas, las organizaciones agrarias y el sector industrial en su conjunto. Tan es así, que hoy día, la interprofesional del vino –tan importante como la del aceite- está aprendiendo de los errores que cometimos en el aceite.

A veces se habla de falta liderazgo del sector oleícola español ¿servirá esa unidad de acción para en el futuro?
Llevo 25 años en ASAJA y me resisto a este martilleo, cuando no es así y estamos haciendo un desarrollo del sector donde el aceite español no solo es el primer productor sino ocupa el número uno en el mercado. ¿A qué viene decir que no somos líderes? Somos líderes y cada día las cosas se están haciendo mejor. De diez años hacia acá, en España han cambiado no solo las estructuras, sino también la mentalidad.

¿Qué mercados considera estratégicos?
Creo que hemos acertado en la mayoría de mercados que ha abordado la promoción interprofesional. Nos hacen falta profesionales, pero también guiarnos por el sentido común: no solo basta con presentar el aceite en un país, la acción tiene que estar acompañada por los vendedores. El aceite de oliva no es un commodity, es un producto muy apreciado. Para mí, hay que hacer más en Estados Unidos y Europa, y luego tenemos el mercado asiático, que hay que estudiar bien.

El consumo en España ha caído ¿qué se puede hacer?
No tenía que ser así, pero es: cuando los precios suben, una parte de los consumidores se retraen. Y ahí la interprofesión tiene que hacer una labor muy importante, de educación. Hay que explicar que las cosas valen lo que tienen que valer, cuando los precios están por los suelos, eso nos empobrece. No digo que debamos manejar ni controlar el mercado, pero sí entre todos traba-

Pedro Barato es presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español y además presidente nacional de la Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores (ASAJA). Desde este puesto siempre ha defendido los intereses de los agricultores y ganaderos en todos los sectores y en todos los foros, tanto a nivel nacional como comunitario. Por esta labor, recientemente ha sido distinguido con la Gran Cruz del Mérito Agrario. Este licenciado en Derecho dirige también su propia explotación agraria, ubicada en Ciudad Real, dedicada a la agricultura y la ganadería.

jar porque las productos tengan un precio razonable donde los beneficios se repartan para todos.

Relacionado con ello, en los últimos días hemos leído que la Administración ve con buenos ojos que se estabilice el mercado de alguna manera ¿qué opina al respecto?

Tenemos la solución y mecanismos que son los reglamentos comunitarios que contemplan esto. A mí esa figura me gusta menos que la que nosotros hemos planteado en España: un almacenamiento privado pagado por el sector de una cantidad que luego saliera ordenadamente al mercado. Hay quien dice que eso es fijar precios y no es así, es evitar especulaciones y que el sector productor no se arruine. Tenemos almacenes, tenemos extensión de norma y que controlen todo lo que haya que controlar. En cuanto a la legislación comunitaria sobre excepcionalidad en el aceite de oliva en materia de competencia que se ha anunciado, es lo de siempre, se anuncia pero no se desarrolla, y lo que nos hace falta es un mecanismo eficaz, eficiente y rápido, por eso espero que en la campaña 2016/17 esté desarrollado.

Ante las noticias escandalosas y guerras comerciales ¿cómo se conjuga el esfuerzo en la búsqueda de la calidad con la seguridad jurídica en el comercio de los aceites?

En el siglo XXI hay mecanismos adecuados para que no estemos sometidos a subjetividad. Debemos ser rigurosos pero esto no significa hacernos el harakiri, sino que todos tengamos los mismos parámetros. Si se han comprado 6.500 toneladas de virgen extra no puede venderse más de esa cantidad. En las catas, no es lo mismo un análisis de un aceite hoy que dentro de un año, y no podemos poner en riesgo toda la cadena. Hemos propuesto a la Administración medidas basadas en la calidad y estamos trabajando en la nariz electrónica.

¿Cree que se puede llegar a una autorregulación en el seno de la Interprofesional?

Creo que sí, están muy avanzadas por el sector productor y hay que avanzar más en el diálogo con el sector industrial.

"Las cooperativas son imprescindibles"

En su calidad de presidente nacional de ASAJA ¿cuáles son los retos del mundo rural?

De cada 100€ que manejamos en nuestra explotación, 30 son de ayudas agrarias y 70 provienen del mercado como media en España. Por tanto, tenemos la obligación de decir que el mercado tiene mayor importancia en el futuro y que las nuevas políticas agrarias seguirán existiendo pero más condicionadas. Nos hacen falta herramientas de mercado, conquistar mercados…. En cuanto al relevo generacional, hay muchas vocaciones y gente muy preparada, formada, sacrificada y trabajadora.

¿Está reconocido el papel del sector primario?

En este sector, lo que haya que hacer lo tenemos que hacer nosotros, a otros se lo han puesto más fácil. Lo que le pido a los partidos políticos es que entiendan que el sector agrario es estratégico, porque la suma de lo producido y lo transformado está por encima del 8,3% del producto interior bruto, y porque después del turismo, este sector es el que más riqueza genera en nuestro país.

"Somos líderes y cada día las cosas se están haciendo mejor"

¿Qué papel juegan las cooperativas?

El mundo cooperativo es imprescindible, pero si queremos –y nos creemos- que funcione, tenemos que ir abandonando localismos y personalismos.. El gran éxito de estas últimas campañas del aceite es que el incremento del precio se lo ha quedado el olivarero; sin embargo en otros sectores, se lo ha llevado la industria y la distribución. Yo siempre he apoyado las uniones de cooperativas.

Se han fusionado Dcoop y Baco…

Hay dos ejemplos en España, la fusión de Dcoop y Baco, y la integración de cooperativas de ovino. Estas cosas no le gustan a los miopes y lo que hace falta es ayudar y no poner chinitas. La figura de cooperativa prioritaria puede ayudar, para mí es válida, aunque hace falta más agilidad.

Para finalizar ¿qué mensaje le trasladaría a nuestros socios?

Lo primero es participación constructiva. No se puede criticar y no participar porque destruir es muy fácil. Y lo segundo, confianza en los nuestros, que siempre apoyan. Para finalizar, esto está en nuestras manos y el futuro lo vamos a decidir nosotros, tienen que ser los sectores los que decidan y dirijan su futuro. Soy optimista.

Informe de mercado

Aceite de oliva

Hemos cerrado la pasada campaña con un enlace de 180.000t –la más baja en los últimos años- que se han reducido a 140.000t de disponibilidad en octubre. Pese a ello, al cierre de este número se han producido bajadas en las cotizaciones hasta incluso por debajo de los 3€ debido al empuje de oferta de precios frescos y la caída en las cotizaciones internacionales, a lo que se unen las pocas salidas. Las previsiones de cosecha se sitúan en el entorno de 1.250.000t y sigue sin llover, con la gran incidencia que va a tener esto en la campaña venidera. Por tanto, se augura un año complejo para el mercado, donde el comportamiento vendrá dado por el volumen de salidas y las expectativas climatológicas, porque la lógica invita a pensar que no tiene por qué bajar el precio.

Mes de octubre de 2015. Aceite de oliva

Campaña 2015/16		Millones Kg
Existencias iniciales		180,3
Producción		21,7
Importaciones		17,0
Consumo exterior	-34,1	
Exportación	-44,0	
Total salidas		-78,1
Existencias finales		**140,9**

Fuente: AICA.

Vinos

La cosecha aumentó con respecto al año anterior en la Comunidad Valenciana mientras que bajó en Extremadura, Castilla La Mancha y Cataluña. En Francia la cosecha ha sido ligeramente superior al año anterior, con calor en la mayoría de las regiones vitícolas, incluso con la sequía, y de buena calidad. En la mayoría de las regiones de Italia habrá algo más de cosecha que el año pasado, en torno al 13%. En cuanto a los precios, éstos están para los blancos un 10% más altos y para los tintos un 5% más con respecto al año pasado en esta misma época del año. Aunque los mercados están muy pesados con retiradas muy lentas y pocas operaciones. En estos momentos no se espera que los mercados vayan a la baja. Hay una situación de sequía generalizada con apenas lluvias que amenaza la cosecha del próximo año.

Aceituna de mesa

Una vez finalizada la campaña de recolección de las distintas variedades y aun a falta de datos oficiales de las cantidades recolectadas, se observa que la producción total nacional se situará en el entorno de las 550.000t, lo que supone una cifra similar o ligeramente superior a la recolectada el año anterior y pudiéndose hablar sin duda de una campaña que se situa en la media de los últimos años. Como es conocido, el alto valor de los precios del aceite junto con el nulo enlace de campaña existente, han provocado una creciente y fuerte subida de los precios en origen, situándose finalmente los de la variedad hojiblanca en el entorno de los 0,56 €/kg y de los 0,75 €/kg para la variedad manzanilla. En ambos casos, la subida es superior al 40% con respecto a los de la campaña pasada lo que hace suponer un próximo shock temporal en los mercados al trasladar a los mismos la citada subida.

Ganadería

Vacuno de carne

Los precios de los pasteros después de un mes de estabilidad empiezan a repuntar, debido a la escasa oferta de los mismos en estos meses, así pues los, machos cruzados de primera se alcanzan los 2,94 €/kg y los 3,03 €/kg, mientras que las hembras de la misma categoría entre los 2,25 €/kg y los 2,34 €/kg. Por otro lado, los de segunda categoría cotizan 0,40 € menos que los de primera al cierre de esta edición.

En cuanto a los animales cebados, es esperado repunte propio de estas fechas no acaba de producirse y los precios continúan estables, con algún que otro pequeño repunte en el caso de las hembras, cotizando machos y hembras prácticamente al mismo precio entre 2,04 €/kg y 2,10 €/kg.

Porcino blanco

A diciembre la cotización del cerdo blanco español se encuentra a 0,95€/kg vivo, precio no visto desde 2007. Quince semanas sucesivas de bajadas que empezaron el 13 de agosto y que amontonan más de 29 céntimos de bajada y eso que españoles y alemanes están exportando más que en 2014 (el resto de la UE, menos). Todos los ganaderos europeos, sin excepción, soportan pérdidas en sus explotaciones. No obstante, las fechas navideñas parecen que pueden dar un respiro a los bajos consumos, por lo que parece previsible un tocada de fondo y recuperación de las ventas intracomunitarias y extracomunitarias en este periodo.

Caprino de leche

La situación del caprino de leche es una situación compleja los mercados están muy pesados, y la producción no deja de incrementarse.

Materias primas

Tal como sostuvo en su campaña, el nuevo mandatario argentino terminará con los derechos de exportación que se le cobra al maíz, al trigo, al girasol y a la carne. En el caso de la soja, la quita será de 5 puntos porcentuales del 35% actual, con los que las ventas al exterior de granos de soja pasarían a tributar un 30% y las de aceites y harina, el 27%.

Producción vino y mosto últimas 6 campañas y estimaciones 2015/16 (Mill. hl.). *Fuente: Cooperativas Agro-Alimentarias Castilla-La Mancha.*

País/Región	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	Media 2009/14	Estim. 2015/16
Castilla-La Mancha	20,0	21,6	18,9	19,0	33,0	25,1	22,9	20-24 (22)
España	39,3	40,9	38,6	35,8	53,0	44,4	42,0	39-43 (41)
Francia	46,7	46,5	51,1	41,4	42,4	46,5	45,8	45-48 (47)
Italia	50,7	50,6	44,8	45,6	53,6	45,9	48,5	48-53 (51)
Eur-28	171,8	165,9	166,3	153,2	184,0	168,1	168,2	168-175 (173)

Las cooperativas de Dcoop aforan 207.400t, un 45% más

La producción de aceituna de almazara en la campaña 2015-2016 que han aforado las cooperativas del Grupo asciende a 207.400t, un 45% más que la campaña anterior. Por su parte, Andalucía se acercará a los 5 millones de toneladas de aceitunas (4,95 millones) que, de acuerdo con los rendimientos estimados, permitirá una producción de aceite de oliva de 1.030.000 de toneladas, un 53% más que el año anterior, según las previsiones presentadas por la consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.

COOPERATIVA	2015/16. Previsión	COOPERATIVA	2015/16. Previsión
ABENÓJAR	600	LLANOS DE DON JUAN	2.000
ADAMUZ	4.100	LUCENA-ARACELI	4.000
AGUILAR-JESÚS NAZARENO	3.000	LUCENA-OLIVARERA	8.000
ALAMEDA	2.300	MALCOCINADO	120
ALCALÁ LA REAL	2.500	MANCHA REAL-SAN JOSÉ	1.400
ALCAUDETE	500	MANCHA REAL-SAN MARCOS	1.800
ALCOLEA DEL RÍO	120	MARCHENA	450
ALGÁMITAS	680	MARTOS-DOMINGO SOLÍS	2.400
ALGODONALES	470	MARTOS-VIRGEN VILLA	2.200
ALHAMA DE GRANADA	880	MOLLINA	600
ALMARGEN	950	MONTE LOPE ÁLVAREZ	1.100
ÁLORA	80	MONTEFRÍO	425
ALOZAINA	500	MONTEJÍCAR	1.600
ANTEQUERA	10.000	MONTES NORTE	8.000
ARCHIDONA-ARVEGA	1.100	MONTORO-MERCED	1.620
ARCHIDONA-PURÍSIMA	6.000	MONTORO-OLIVARERA	2.200
ARGAMASILLA DE CALATRAVA	160	MORENTE	400
BAILÉN	3.000	NAVAS DE LAS CONCEPCIÓN, LAS	200
BENAMEJÍ	700	NOGUERONES	2.500
BLÁZQUEZ, LOS	220	OBEJO	500
BRAZATORTAS	160	OLVERA	3.325
BURGO, EL	500	PALENCIANA	1.000
CAMPANA, LA	300	PUEBLA DE LOS INFANTES, LA	960
CAMPILLOS	3.000	PUERTO LOPE	700
CAMPOTÉJAR	1.200	RAMBLA, LA	3.500
CAÑETE DE LAS TORRES	4.000	RIOGORDO	2.400
CASTILLO DE LOCUBÍN	2.000	ROMANES, LOS	300
COLMENAR	1.200	RUTE	4.400
COLOMERA	1.200	SALAR	2.500
CONSTANTINA	320	SANTA ANA	600
CORRALES, LOS	1.000	SANTAELLA	3.000
CUEVAS DE SAN MARCOS	2.500	SANTISTEBAN DEL PUERTO	2.000
CUEVAS DEL CAMPO	1.400	SAUCEJO, EL	1.900
DEHESAS VIEJAS	600	TEBA-NS ROSARIO	1.600
DEIFONTES	1.800	TIENA	800
DOMINGO PÉREZ	1.400	TOLOX	50
ÉCIJA	3.200	ÚBEDA-LA UNIÓN	14.500
ESPEJO-SAN BARTOLOMÉ	850	ÚBEDA-SANTA EULALIA	800
ESPEJO-SAN ISIDRO	4.000	VALDEPEÑAS DE JAÉN	1.600
FUENTE DE PIEDRA	520	VALENZUELA	1.200
FUENTES DE CESNA	630	VENTAS DE HUELMA	4.000
GUADALCANAL	200	VENTORROS DE LA LAGUNA	1.200
GUARROMÁN	750	VILLA DEL RIO	3.050
HINOJOSA DEL DUQUE	600	VILLANUEVA ALG-OLEOALGAIDAS	8.000
HUÉSCAR	200	VILLANUEVA ALG-SAN JUSTO	820
HUÉTOR-TÁJAR	1.000	VILLANUEVA DE LA REINA	3.400
HUMILLADERO	500	VILLANUEVA DE TAPIA	2.000
IBROS	900	VILLANUEVA DEL REY	460
ÍLLORA	2.300	VILLANUEVA DEL RÍO Y MINAS	130
IZNÁJAR-AGRÍCOLA	4.000	VILLANUEVA DEL ROSARIO	1.600
IZNÁJAR-PIEDAD	1.000	VILLANUEVA DEL TRABUCO	6.500
JAYENA	400	VILLARES, LOS	2.900
LINARES	1.400	VILLAVICIOSA	1.800
		TOTAL	**207.400**

Aforo de las cooperativas de Dcoop a septiembre de 2015.

Dcoop presente en el IV Foro de Vacuno de Carne en Jerez

Dcoop participó como ponente en el IV Foro de Vacuno de Carne que bajo el lema 'Estrategias para la rentabilidad' se celebró en septiembre en Jerez de la Frontera, (Cádiz) organizado por Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía. Juan Carlos Rodríguez, responsable de la sección de ganadería del Grupo, fue el encargado de ofrecer la ponencia en este evento contó con la asistencia de cerca de 150 personas.

Breves.-

Aprobada la extensión de norma de Interovic

■La Interprofesional del Ovino y Caprino, INTEROVIC, aprobó en octubre la puesta en marcha de su Extensión de Norma. El objetivo será realizar acciones tendentes a promover la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica en el ovino y el caprino; acciones promocionales que redunden en beneficio del sector; la mejor información y conocimiento sobre las producciones y los mercados del ovino y el caprino.

En este sentido, se ha decidido que cada productor aporte 0,05 euros por ovino o caprino destinados al sacrificio en España. Asimismo, los comercializadores tienen que contribuir con 0,05 euros por cada ovino o caprino sacrificado y comercializado.

La industria alimentaria levanta (ligeramente) la cabeza

El consumo interno muestra señales de recuperación desde 2014, año que cerró con tendencia a la recuperación para la industria alimentaria, lo que complementado con el buen comportamiento de la demanda exterior parece vaticinar que 2015 habrá permitido crecer al conjunto del sector. La cautela impera, según analiza la revista Alimarket en su informe de Contexto del mes de septiembre, aunque persisten las dudas acerca de cuánto tiempo mantendrá la demanda interna el vigor que ha mostrado en los últimos trimestres. Y en el exterior las amenazas que se ciernen tanto sobre algunas economías en desarrollo como sobre algunos socios de la Unión Europea siguen sin despejarse.

Según un estudio de Eroski Consumer, basado en las estadísticas del INE, cada hogar gastó 27.038 euros de media en 2014, de los que un 32% se fue en vivienda, agua, electricidad, gas y otros combustibles, mientras que un 15% se destinó a alimentación y bebidas, algo más de 4.000 euros. Vascos, navarros y madrileños superan en un 17% esta media mientras que los hogares extremeños y canarios gastaron un 15% menos. Desde 2006 hasta 2009 el gasto fue creciendo pero desde hace cinco años la media comenzó a decrecer hasta acumular un 22% de menor gasto. Aunque al final de 2014 esa tendencia parece que se frenó, habrá que esperar a ver los datos al cierre de 2015 para afirmar que la recuperación sigue su curso.

El consumo despierta

Aunque los principales estudios económicos coinciden en que los datos del segundo semestre de 2015 se referirán a una desaceleración en el ritmo de recuperación, la economía seguirá creciendo. En términos de producción, la industria alimentaria creció en 2014 un 3,9% hasta situarse en 64.000 millones de euros. Se trata del mayor crecimiento experimentado por la industria desde 2004. En todo caso, el sostén de la producción durante el ejercicio 2014 fueron los mercados exteriores. El consumo nacional de alimentos y bebidas cerró en negativo y no ha sido hasta 2015 que ha cambiado de tendencia, algo en lo que coinciden todas las fuentes consultadas en el informe de Alimarket, que señalan además una bajada de precios medios fundamentada en las estrategias de las marcas del fabricante, muy activas en el apartado promocional y logrando arañar cuota a las marcas de la distribución.

La Encuesta de Presupuestos familiares del INE recoge una nueva caída en el consumo de los hogares del 2,4%, con una bajada de 1,2 puntos. Los principales retrocesos en términos de volumen correspondieron a las bebidas alcohólicas de alta graduación (10,2%), seguidas del vino y de las principales proteínas (carnes y pescado). Sin embargo, las principales consultoras señalan un cambio positivo de tendencia, como Iri en Alimarket que apunta un crecimiento del 3% en el segundo trimestre del año motivado por las altas temperaturas de este verano que han disparado las ventas de gazpachos, helados, refrescos... Nielsen coincide en este punto, con una mejora de la inversión en alimentación de los hogares del 2%.

Por volumen, los licores y otras bebidas alcohólicas (el vino está figura en un apartado distinto) fue la categoría que más disminuyó

CANTIDAD CONSUMIDA MEDIA POR UNIDAD DE CONSUMO, € y % de variación del gasto

	2010		2011		2012		2013		2014		
	Unidad	Euros	Unidad	Euros	Unidad	Euros	Unidad	Euros	Unidad	Euros	%14/13
CARNES Y ELABORADOS	52,2	536,2	51	528,2	53	532,6	51,7	513	77,9	512,9	
Carne de porcino sin procesar (kilo)	11,3	61,5	10,9	59,6	11,3	60,7	10,7	57,9	10,8	57,7	-0,5
Carne de bovino sin procesar (kilo)	8,9	85,6	8	78	7,8	75,9	8	73,3	7,7	71,4	-2,6
PRODUCTOS DEL MAR	34,6	281,1	33,9	268,8	33,6	265,9	33,1	257,8	31,5	247,6	
FRUTAS Y HORTALIZAS	235,9	304	228,1	289,1	225,8	276,9	227	272,5	223	263,5	
LÁCTEOS	167,9	253,1	166,8	252,1	166,3	240,8	163,7	237,5	159,7	233,4	
Leche entera (litro)	57	40,3	55,6	38,4	52,5	34,9	51,1	34,4	46,7	32	-7
Queso y requesón (kilo)	10,5	78,1	10,8	78,8	10,7	76,1	10,8	76,6	10,4	76,5	-0,1
PRODUCTOS CON BASE DE CEREAL	97,7	319,8	97	312,7	94,6	303,7	94	293	93,8		
DULCE	13,8	81,5	13,7	79	13,8	76,9	14,1	78,5	13,3		
ACEITES Y GRASAS	23,8	73,6	22,9	71,8	22,5	71,4	21,1	63,9	21,3		
Aceite de oliva (litro)	16	57,3	15,9	55,1	15,7	54,5	14,2	49,4	14,3	50,1	1,5
Otros aceites comestibles (litro)	6,5	9,8	6	10,9	5,8	10,7	5,9	9,3	6	9,4	0,8
Margarina y otras grasas	1,2	6,2	1	5,7	1	5,9	1	5	1	5,2	2,6
Otras grasas animales (kilo)	0,1	0,3	0	0,2	0	0,3	0	0,2	0	0,2	29,4
OTROS ALIMENTOS	242		244,7		255,2		251,2		247,9		
BEBIDAS SIN ALCOHOL	227,4	119,1	228,4	118,3	226,2	115,2	212,1	107,8	214,7		
BEBIDAS CON ALCOHOL	50,7	91,8	51,2	90,3	51,1	90,3	50,4	85,5	50,8		
Vinos de uva y otras frutas fermentadas (litro)	16,8	33	16,6	33	16,1	32,3	16,6	33,1	15,9	32,2	-2,7
Otros vinos (litro)	1,6	6,7	1,4	6	1,5	5,7	1,2	4,4	1,2	4,8	8,9
Cerveza (litro)	30,3	35,2	31,3	35,4	31,5	35,1	30,8	33,1	31,8	34,2	3,5
Espirituosos y licores	2	17	1,9	15,9	2	17,3	1,8	14,9	1,9	16,2	9,1

(1) El número de unidades de consumo se calcula utilizando la escala de al OCDE modificada, que concede un peso de 1 al primer adulto, un peso de 0,5 a los demás adultos y un peso de 0,3 a los menores de 14 años. Elaboración: Alimarket. Fuente: INE
(2) Precios constantes (base 2006)

en volumen con respecto a 2013 con una bajada de más del 10% seguida de las carnes y elaborados cárnicos, los vinos y los zumos y néctares. En cuanto al valor de la productos de la cesta de la compra, la mayor bajada la experimentaron aceites y margarinas (-10,5%), circunstancia que se debe más a la bajada de los precios en 2014 (-8,6) más que a un descenso del consumo (-2%). Junto a las frutas y hortalizas, fue el único segmento que experimentó un descenso notable. Por el contrario, las únicas categorías que aumentaron su peso en el valor de la cesta de la compra fueron las carnes y elaborados cárnicos (6,3%), cervezas y frutos secos, según los datos de Alimarket elaborados a partir del Panel de Consumo del Magrama. En todos estos casos, ese aumento se vio motivado por un sustancial encarecimiento con respecto a 2013.

Los precios se recuperan

Según el informe de Alimarket los precios se están recuperando, con excepción del aceite cuya cotización se vio muy influida por dos campañas agrícolas de signo contrario pero ambas extraordinarias. El aceite acumula una subida de precios a salida de fábric superior al 23% seguido de frutas y hortalizas. En el extremo contrario se sitúan los sectores de alimentación animal y lácteos (-2,4%).

Exportaciones

Las ventas al exterior fueron la principal vía de crecimiento para la industria alimentaria española. Frutos secos, aceites y conservas vegetales, incluidas aceitunas, lideraron el crecimiento de las exportaciones. Por el contrario, bebidas sin alcohol, vino y hortofrutícolas registraron descensos.

Nuevos retos en el control integrado de la mosca del olivo

Estrategias de control integrado de la mosca del olivo.

Control químico: fitosanitarios autorizados y análisis de las aplicaciones terrestres y aéreas.

A fecha de 15 de agosto de 2015 hay 23 productos fitosanitarios registrados en el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente para aplicación total o en parcheo, estando autorizados para Producción Integrada 4 modos de acción: fosmet, piretrinas (alfa cipermetrina y deltametrina), spinosad y dimetoato.

Las pocas alternativas al control químico: Como el trampeo masivo, el control preventivo con caolín, la lucha biológica (beauveria bassiana) u otras estrategias como las aplicaciones al suelo, promueven la aparición de resistencia por parte de la mosca por la continua utilización de los mismos fitosanitarios para su control, así como un aumento del impacto sobre la fauna auxiliar.

Para mejorar la capacidad de actuación ante esta plaga es necesaria la renovación del Reglamento de Producción Integrada en cuanto a umbrales de tratamiento y métodos de actuación. Del mismo modo es preciso mejorar la transmisión de información a los agricultores y a la opinión pública en relación a los beneficios de los tratamientos aéreos integrales a favor de la calidad del aceite y el perjuicio que la plaga provoca en éste.

Aplicaciones aéreas de productos fitosanitarios. Marco normativo y posibilidades reales.

La Directiva 2009/128/CE del Parlamento Europeo y del Consejo por la que se establece el marco de actuación comunitaria para conseguir un uso sostenible de los plaguicidas prohíbe las pulverizaciones aéreas excepto en aquellos casos especiales en las que no haya ninguna otra alternativa viable y supongan una clara ventaja en términos de menor impacto para la salud humana y el medio ambiente.

En el año 2015 se presentaron 17 solicitudes en Andalucía de las cuales se autorizaron 14. La ventaja de los tratamientos aéreos para el control de ataque generalizados en grandes extensiones de cultivos y la rapidez de estas actuaciones en zonas de orografía compleja junto con la reducción en la aplicación de fitosanitarios por ultra bajo volumen son evidentes.

Un cambio en el marco regulatorio, la unificación de criterios y mejora del procedimiento de autorización en situaciones justificadas y seguras son puntos clave de cara a las posibilidades de futuro para la aplicación aérea de fitosanitarios.

Experiencias en la utilización en la Técnica del Insecto Estéril (TIE). Posibilidades de aplicación frente a Bactrocera oleae (mosca del olivo).

La Técnica del Insecto Estéril (TIE) es un método de control de plagas mediante introducciones inundativas de insectos machos esterilizados mediante dosis bajas de radiaciones en amplias áreas para reducir la reproducción de una población de campo de la misma especie. Esta técnica se está utilizando desde hace más de 60 años en todos los continentes para la supresión, erradicación, contención y prevención de plagas.

En España esta técnica se usa de manera extendida en la Comunidad Valenciana para el control de la mosca de la fruta (Ceratitis capitata) mediante la liberación de machos estériles por medios aéreos en número suficiente para superar el incremento natural de población salvaje, resultando una descendencia no viable.

Los trabajos de la TIE en mosca del olivo (Bactrocera oleae) han presentado dificultades en cuanto a la cría masiva por el elevado coste que conlleva y la baja calidad de moscas estériles obtenidas. Actualmente se están intensificando estos trabajos para incrementar la calidad de las crías obtenidas en laboratorio.

Nueva propuesta de control biológico de la mosca del olivo con hongos entomopatógenos.

Los hongos entomopatógenos están presentes de forma natural en el suelo y en las hojas del olivo. La infección de la mosca del olivo en sus estados de larva de tercera edad, pupa y adulto se llevan a cabo únicamente por contacto directo con el hongo.

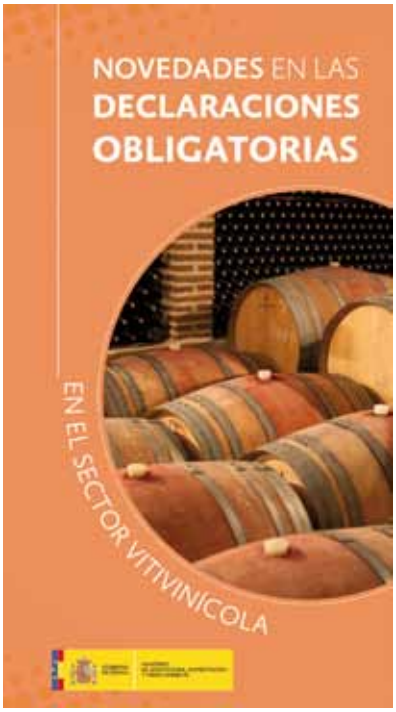
Se han descubierto cepas muy eficaces para el control de la mosca del olivo que se pueden aplicar a la base del árbol para que el hongo infecte a las pupas, que saltan de las aceitunas al suelo bajo la copa del olivo para pasar el invierno enterradas a unos 5-10 cm de profundidad. Esta aplicación dirigida a la base del árbol se puede combinar con herbicidas sin disminuir la efectividad de los hongos.

También es destacable la presencia de importante fauna auxiliar en Dittrichia viscosa, conocida vulgarmente como altabaca entre otros nombre comunes. La fauna auxiliar presente en estas plantas bastante comunes en el olivar andaluz parasitan o depredan las distintas fases larvarias de la mosca del olivo.

Folletos informativos sobre las principales novedades normativas en el sector del vino

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente ha publicado folletos informativos sobre las dos principales novedades normativas en el sector Vitivinícola: el sistema de información de mercados INFOVI y la norma relativa al nuevo sistema de autorizaciones de plantación de viñedos.

El Sistema de Información de Mercados del Sector Vitivinícola, INFOVI, está integrado por el nuevo sistema de declaraciones obligatorias y por el Registro de Operadores del Sector Vitivinícola REOVI. Desde el 1 de agosto es de aplicación para los operadores y su principal objetivo es dotar de mayor transparencia al sector y proporcionar información agregada con carácter mensual. Esto permitirá a los operadores tener un mayor conocimiento del mercado y tomar decisiones en consecuencia.



El folleto explica las ventajas de INFOVI, la información que facilita el nuevo sistema e incluye las preguntas más frecuentes que se pueden plantear. El segundo folleto recoge la información de mayor interés sobre el nuevo sistema de autorizaciones de plantaciones de viñedo, de aplicación a las plantaciones que se realicen a partir del 1 de enero de 2016. Plantea las dudas más importantes y recoge los aspectos más destacados del procedimiento de solicitudes de acuerdo con el tipo de autorización.

Estos folletos, además de estar disponibles en la web, serán enviados en papel en las próximas semanas a Comunidades Autónomas y Organizaciones Representativas del sector. Con ellos se contribuye a la labor de información y divulgación que es necesaria para poner en conocimiento de viticultores y operadores las novedades legislativas.

Los folletos pueden consultarse en www.magrama.gob.es.

Acuerdos para la calidad del aceite, seguridad alimentaria y suministros de almazaras

Este nuevo servicio contempla la visita de técnicos de Calidad de Dcoop a diferentes almazaras del grupo para indicarles los puntos críticos de mejora de la calidad y poder ofrecerles una solución.

El objetivo es asegurar la calidad del aceite de oliva y garantizar la seguridad alimentaria del producto, con lo mejores suministros.

Dcoop es líder mundial en producción de aceite de oliva y su objetivo es obtener la mayor rentabilidad para sus agricultores ofreciendo producciones propias de calidad a sus clientes.

En la industria alimentaria es fundamental velar por la seguridad del alimento, de ahí que sea tan importante esta labor de concienciación. Se están realizando visitas por parte de los técnicos de calidad de DCOOP a todos los molinos de las cooperativas para poder asesorar a los maestros de almazara y llevar a cabo buenas prácticas de fabricación, registros de los partes de molturación, tiempo de batido y control de temperaturas, origen y trazabilidad, así como las mejoras en los sistemas de clarificación de los aceites de oliva. De igual forma, se aconseja sobre la instalación de bandas alimentarias, uso adecuado del talco, el tipo de grasa, lubricantes y desengrasantes que deben utilizar para garantizar la seguridad alimentaria.

En Dcoop, el aceite virgen extra que comercializamos es un zumo natural de la aceituna y tenemos que ser conscientes de la importancia que tiene ofrecer al consumidor productos saludables y de calidad año tras año.

En este sentido, se ha alcanzado diferentes acuerdos con proveedores de suministros de almazaras. Los acuerdos incluyen los servicios de asesoramiento, consultoría y asistencia técnica a cada una de las almazaras, garantizando la seguridad alimentaria con certificación de uso alimentario y análisis en Laboratorios autorizados, de todos los componentes suministrados con destino a la maquinaria industrial de nuestras cooperativas socias, lo que supondrá además, un abaratamiento de los costes en la compra en conjunto a través de Dcoop.

En líneas generales las condiciones pactadas con los diferentes proveedores son:

• Talco alimentario; IMCD la marca "Talcoliva", con Minera del Santo Angel el "Talco Mirconizado M-14" y Mivico con el "Talcoil".

• Savagreen; Suministros y montaje de bandas transportadoras de caucho alimentarias certificadas, por un laboratorio de referencia CEE.

• Verkol; Nueva gama de lubricantes especiales para la industria olivarera que evita el riesgo de contaminación por aceites minerales.

• AEB Group; Detergentes especializados en la industria del aceite de oliva.

Acuerdo con Dakolub

Los técnicos de ambas entidades están realizando visitas conjuntas a molinos de la cooperativa para asesorar a los maestros de almazara sobre el tipo de grasa y aceite que deben utilizar para la lubricación de los puntos críticos de la maquinaria que se emplean en el procesamiento del aceite.

En líneas generales todos los mecanismos que están en contacto directa o indirectamente con el alimento, como son los rodamientos, variadores o reductores y bombas hidráulicas o mecánicas son lugares de riesgo para la calidad del producto, por potenciales problemas como exceso de lubricación o rotura del mecanismo.

Durante la visita técnica se indican esos puntos críticos de lubricación en la almazara y se ofrece la solución para evitar ese riesgo que es el uso de grasas y aceites atóxicos y de origen vegetal. Estas visitas conjuntas se están realizando en almazaras pertenecientes a la cooperativa de Dcoop de diferentes puntos de la geografía andaluza.

ESTAMOS MUY CERCA DE TODO LO QUE TE IMPORTA

En el Santander estamos muy cerca de ti, ofreciéndote una amplia gama de productos y servicios financieros que se adaptan a lo que necesitas en cada momento.

Porque estamos a tu lado. Infórmate en tu oficina más próxima.

Santander

AGRO

'El Carmen' de Miguel Esteban, cien años de crecimiento constante

Hace casi 100 años, concretamente en 1920, Marcelo Patiño, Antonio Hualde, Ángel Boga López y Antonio Carreras se reunieron en casa del primero para constituir la mesa interina que más tarde se concretaría en la Cooperativa Nuestra Señora del Carmen, en la localidad toledana de Miguel Esteban. Fruto de esta reunión, promovida por el desarrollo que había conseguido en la localidad el cultivo de la viña en los últimos años, se constituyó una Sociedad Vinícola Local, bajo el nombre de 'El Carmen'.

Los 173 socios fundadores y 106 socios cooperadores con los que comenzó a trabajar esta sociedad en sus inicios tenían clara la idea de adquirir unos terrenos propios para el desarrollo de su actividad, situados en el lugar turístico de 'El Desmonte'. En estos primeros momentos, la bodega contaba con una capacidad de 2.021.800 kilos, pero el paso del tiempo y la experiencia que poco a poco ha hecho que la cooperativa crezca no solo en número de personas, sino también en producción, facturación e infraestructuras.

La cooperativa 'El Carmen' de Miguel Esteban ha llevado a cabo durante todos estos años diferentes inversiones para la ampliación y mejora de sus instalaciones. Estas decisiones, como comenta su presidente, Julio Ramírez Panadero, "las hemos tomado siempre en aras de mejorar la calidad de nuestros productos, para contar siempre con vinos cada vez mejores que sean más competitivos en el mercado".

Entre las mejoras realizadas destacan sobre todo las de los años 2001, 2002 y 2014. En la primera de ellas se hizo una inversión destinada a la ampliación de la bodega, a la mejora de las oficinas, del laboratorio, entre otras mejoras en la línea de producción. En el año 2002, las mejoras estuvieron enfocadas sobre todo a los equipos de frío y de prensa neumática. Las obras de mejora realizadas durante el año 2014 han sido las más significativas de toda la historia de la cooperativa. En ella, se introdujo un vasculante para tinto que permite una mayor recepción de uva, se modernizó el sistema de comunicación entre vasos y se aumentaron nuevamente los equipos de frío, los depósitos y el almacenamiento, que ha permitido llegar a los 5 millones de litros.

Algunas de estas mejoras, comenta Ramírez Panadero, "responden a las demandas del mercado. Cada vez se nos exige una profesionalización mayor de los procesos, que repercute en una mejora directa de la elaboración". Por ese motivo, "no somos reacios a invertir en nuevas tecnologías, en introducirnos en la locura de hacer cambios ya que el resultado de todo ello se nota en la calidad del vino. Ahora solo nos queda que el mercado nos devuelva todo este esfuerzo en unos precios competitivos que aseguren que los agricultores puedan vivir de su trabajo, que es realmente de lo que se trata".

Filosofía: la unión

El propio presidente de la Cooperativa, Julio Ramírez Panadero, comenta que "desde el principio,

todas las personas que han formado parte del Consejo Rector han tenido en mente la necesidad de estar unidos entre nosotros y también con otras cooperativas y grupos del sector. Crecer en número y trabajar con grupos como Baco, y ahora Dcoop, nos ha hecho llegar a lugares donde las cooperativas pequeñas no solemos tener cabida, hemos alcanzado mercados internacionales y hemos sido capaces de aumentar las cifras de exportaciones y de ventas".

Como detalla Ramírez Panadero, "el sector está viviendo unos años complicados en la actualidad. Ahora, nos centramos en mirar al exterior, en alcanzar nuevos mercados internacionales. A todo esto, se suma que cada vez se consume menos vino en España a favor de otros productos. Debemos hacer promoción de lo nuestro desde un punto de vista alimentario y saludable, destacando los beneficios que tiene su consumo moderado y reforzando las capacidades culinarias con las que cuenta. Las campañas que se realizan a día de hoy con el aceite es un buen ejemplo de cómo se nos debería ver dentro y fuera de nuestro país".

Las cooperativas pequeñas no siempre tienen claro la importancia de comunicar y dar a conocer los productos que realizan. "Los gustos de los consumidores cambian, las modas cambian, los tiempos cambian y nosotros nos adaptamos siempre apostando por la calidad. Estos esfuerzos tienen que ser recompensados. Debemos mostrar al consumidor de vino que efectivamente, en Castilla-La Mancha contamos con caldos excelentes. Nosotros mismos tenemos que darnos a conocer y, aunque a veces no tengamos la capacidad suficiente para hacerlo, unir sinergias y trabajar en grupo nos va a ayudar a estar presente en las mesas de todas las casas".

La seguridad del socio

Desde la cooperativa cuentan con el objetivo básico de garantizar que todas las personas que forman parte del equipo de trabajo, desde los agricultores hasta los trabajos derivados pasando, claro está, por los socios, puedan asegurar un futuro trabajando en la agricultura de la zona. Como explica Ramírez "todo lo que hacemos, lo hacemos pensando en ellos, no se toma ninguna decisión sin pensar antes si será beneficioso para nuestro futuro. Somos una cooperativa pequeña, pero intentamos cubrir las necesidades de nuestros socios, ofreciéndoles formación, haciéndoles partícipes de los proyectos y ofreciéndoles todos los servicios que tenemos por formar parte de un gran grupo para que lleguen donde por nosotros mismos no llegamos".

FICHA DE LA COOPERATIVA

Julio Ramírez Panadero
Presidente

SCA Ntra. Sra. del Carmen
C/ García Morato, 12
45830 Miguel Esteban (Toledo)
Tel. 925 172 012
Correo electrónico:
elcarmen@dominiodebaco.com

Año de fundación: 1920
Número de socios: 1.290
Producción media:
26.000.0000 kilos/ uva
Facturación media: 6.500.000 euros aproximadamente
Actividades: tramitación reestructuración de viñedo, legalización de pozos, PAC, seguros, Sanidad Vegetal, formación, ...

Consejo Rector:
Presidente: Julio Ramírez Panadero
Vicepresidente: Jesús Fernández Tirado
Secretario: Juan Ángel Amaro Torres
Tesorero: José Matías Lucendo Lara
Vocales: José Ángel Casa Almenara, José María Toledo Ramírez, Ángel Patiño Torres, Isidoro Arinero Muñoz, Juan Carlos Lara Carreras, Ángel Jiménez Ochoa, Santiago Torrillas Ramírez

Dcoop 2.0.-

Los productos de Dcoop

Aceitunas aloreñas

La aceituna aloreña de Málaga tiene un reconocimiento cada vez mayor por sus propiedades nutricionales y su perfil organoléptico, diferentes al resto de variedades de aceitunas normalmente consumidas en nuestro país. Se trata además de una aceituna cuya preparación para el consumo se hace, tal y como se venía haciendo desde hace cientos de años, solo con salmuera y aliños naturales.Este tipo de elaboración artesanal está muy vinculado a un territorio y a una zona de producción concretas como son las comarcas naturales del Valle del Guadalhorce y la Sierra de las Nieves.

La Aceituna Aloreña de Málaga es una aceituna partida, endulzada en salmuera mediante fermentación natural, y aliñada con una mezcla de plantas aromáticas propias de la comarca natural del Valle del Guadalhorce, como son el tomillo, hinojo, ajo y pimiento. Dado su escaso contenido en oleuropeína, componente amargo de la aceituna, estas aceitunas se tratan únicamente con agua y sal lo que permite a su vez la conservación de la textura fibrosa del fruto fresco. Por todo ellos las características nutricionales de las aceitunas son mayores y por tanto, son más beneficiosas que las endulzadas con otros tratamientos.

Variedad

Arbosana

Probable toponímico de la localidad tarraconense de L'Arboc.

Esta variedad parece ser originaria del Panadés (Cataluña) aunque recientemente se está difundiendo en todo el país.

La capacidad de enraizamiento de esta variedad es elevada. Su entrada en producción es muy precoz y la productividad elevada y constante. Estas características, junto con su vigor reducido, la hacen muy interesante para su utilización en plantaciones muy intensivas. La época de maduración de sus frutos es tardía y presentan una fuerza de retención elevada que dificulta la recolección mecanizada con vibrador de troncos. El contenido en aceite de los mismos es medio pero muy apreciado por sus buenas características organolépticas. Variedad resistente al frío. Es considerada sensible a tuberculosis y resistente a repilo.

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

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)

Es Único. Es de DCOOP.

Tú pones el resto

Disponible exclusivamente en las Cooperativas de DCOOP. Campaña 2015-2016. Producción limitada.

DCOOP