DCOOP

Revista trimestral · nº70 · Primavera 2016

Entrevista a Abdellatif Ghedira
Director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional

"Veo un futuro próspero para este sector"

Dcoop ya es Entidad Asociativa Prioritaria

Aprobada en Asamblea General la integración de Acyco

La facturación de la Sección Ganadera crece un 70% en 2015

Los productos de Dcoop ya están en 82 países

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

Sumario

5 Ampliación de la envasadora de Dos Hermanas
14-15 Radiografía del mercado del vino
16-18 Conclusiones de las jornadas sobre Xylella
19 Acuerdos con Pieralisi y Banco Santander

Dcoop nº70 *Primavera 2016*

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 *Cooperativa prioritaria*

El Ministerio de Agricultura ha otorgado a Dcoop su calificación como entidad asociativa prioritaria, lo cual supone un reconocimiento moral al trabajo por la integración y la lucha por los intereses económicos de nuestros socios. Pero han pasado dos años desde la ley de integración cooperativa y todavía no está nada claro qué apoyo real de las Administraciones van a tener estas cooperativas, ni en el concepto ni en la cuantía, que es lo importante para incentivar la unión. Nadie puede dudar de que el trabajo de la unión que ha hecho Dcoop se hace desde el convencimiento y no esperando dádivas. Se verá qué hay de real en esta apuesta, pero más valen los hechos, que las palabras, y por sus hechos los conoceréis.

Agenda

Publicaciones

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente ha publicado la séptima edición del libro *"La poda del olivo. Moderna olivicultura"*, una obra que recoge conocimientos técnicos y científicos y amplia información sobre experiencias y ensayos, para facilitar la tarea del podador, fundamental para el mantenimiento de este cultivo emblemático.

Cursos

En la Sede Antonio Machado de la Universidad Internacional de Andalucía en Baeza (Jaén) tendrá lugar del 5 al 21 de mayo el curso *Elaboración de aceites de oliva vírgenes y gestión de subproductos*. El objetivo fundamental es formar a los maestros, responsables de almazara y personal técnico en las operaciones de elaboración del aceite, incidiendo en la obtención de calidad dentro de un proceso con rendimientos adecuados. El plazo de matrícula finaliza el 3 de mayo.

También en dicha sede se celebrará del 9 al 26 de junio el curso *Valoración sensorial del aceite de oliva vírgen. Maridaje con otros alimentos,* cuya finalidad es dar a conocer la importancia del análisis sensorial del aceite de oliva virgen, como alimento que dispone de un Reglamento específico en este aspecto, su repercusión y su importancia en la gastronomía española. El plazo de matriculación finaliza el 6 de junio.

Y para finalizar, del 1 al 9 de julio tendrá lugar el curso *Etiquetado de los aceites de oliva*, que examinará, principalmente, el complejo cuadro normativo que regula las diferentes menciones obligatorias y facultativas a incluir en la etiqueta del aceite de oliva envasado. El 28 de junio finaliza para este curso el plazo de matrícula.

Ferias

Del 11 al 14 de mayo Montoro (Córdoba) acogerá la XVIII *Feria del Olivo*, que dará a conocer las últimas innovaciones en maquinaria, avances tecnológicos y científicos. En la localidad jiennense de Baeza tendrá lugar del 2 al 4 de junio la 9ª edición de *Futuroliva*, la feria más importante centrada en el olivar de la provincia de Jaén. Y del 3 al 5 del mismo mes se celebrará en Antequera (Málaga) una nueva edición de *Agrogant*, la feria agrícola y ganadera, como un espacio para la exposición y compra-venta de ganado y maquinaria agrícola.

ACTO EN EL MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Dcoop reclama apoyo real como Entidad Asociativa Prioritaria

El vicepresidente Francisco de Mora recoge el diploma de manos de la ministra Isabel García Tejerina.

Dcoop recogió el pasado 18 de febrero el diploma que la reconoce como Entidad Asociativa Prioritaria en un acto presidido por la Ministra Isabel García Tejerina al que asistieron los miembros del Consejo Rector y directivos de la cooperativa.

En representación de Dcoop actuó como portavoz el vicepresidente Francisco de Mora, quien estuvo acompañado por otros consejeros y directivos del grupo.

De Mora trasladó a la ministra que la integración es una razón de ser del grupo desde los orígenes y que espera que este reconocimiento se traduzca en un apoyo real, y que no suponga una decepción.

Las exportaciones de Dcoop alcanzan los 430 millones y llegan a 82 países en 2015

Dcoop ha cerrado el ejercicio 2015 con un volumen de exportaciones de 271.123.782 kilolitros por valor de 430.851.418 euros. En total, la cooperativa matriz y sus empresas filiales ha llevado productos agroalimentarios españoles como aceite de oliva, vino, aceitunas, leche de cabra, salsas y vinagres a 82 países repartidos por los cinco continentes, encabezando los principales mercados Italia, Estados Unidos, Francia, Portugal y Japón. Además de estos grandes mercados, los productos de Dcoop llegaron a otros rincones del mundo como Omán, Georgia, Antillas Neerlandesas, Barein, Kenia, Uzbequistán, Yemen o Nueva Zelanda…

El aceite sigue representando la principal actividad exportadora de Dcoop, con un total de 95,60 millones de unidades tanto a granel como envasado. Esto representa un volumen de ventas de 312,97 millones euros. Francia, Estados Unidos, Japón y México son los países destinatarios del mayor volumen de aceite de oliva envasado por Dcoop.

En cuanto al vino, Dcoop exportó en el primer año de existencia de esta sección dentro del grupo -tras la fusión con la cooperativa castellano-manchega Baco en 2014-, un total de 126,28 millones de litros, lo que supone que sea la primera sección exportadora en volumen. Los principales mercados destinatarios de los caldos españoles fueron Francia, Italia y Rusia.

Las aceitunas de mesa, que se comercializan en su práctica totalidad envasadas y en mercados internacionales, registraron unas ventas al exterior de 75,92 millones de euros y un total de 46.208 toneladas exportadas a países principales como Estados Unidos. Asimismo, en la Sección de Ganadería, la leche de cabra -que también se estrenó en Dcoop en 2014- traspasó las fronteras con más de 1,74 millones de litros vendidos.

Por último, Dcoop exportó salsas y vinagres a países como Estados Unidos, Portugal, Argelia, Libia, Francia, Países Bajos o Dinamarca.

Expositor de Dcoop en la última edición de Sial.

Lanzamiento del nuevo virgen extra en Carrefour España

Dcoop lanzó en enero su nuevo aceite de oliva virgen extra al mercado español de la distribución organizada. Dentro del proyecto estratégico de industrializar a medio plazo 150.000 toneladas, esta iniciativa se suma al acuerdo con Pompeian y el envasado de marcas actuales del grupo, sobre todo, en exportación.

La nueva referencia de aceite virgen extra Dcoop se comercializa en los establecimientos del grupo Carrefour en España en un envase exclusivo de 1 litro y con una imagen novedosa en la categoría; posteriormente se tiene previsto ampliar los formatos y la red de distribución.

Dcoop está trabajando para avanzar en la cadena de valor de las producciones con objeto de conseguir la mejor comercialización posible y obtener la mayor rentabilidad para sus socios. Actualmente comercializa en la distribución organizada española productos envasados de aceites de oliva vírgenes extras y aceitunas de mesa con marcas propias del grupo a lo que se unen las reconocidas salsas Musa y a lo que a futuros se sumarán otros.

Cooperativas firma el Código de Buenas Prácticas

Cooperativas Agro-alimentarias de España se adhiere al Código de Buenas Prácticas, tal y como anunció su presidente, Ángel Villafranca el pasado 24 de noviembre tras la firma en el Ministerio de Agricultura.

Para Cooperativas Agro-alimentarias de España el Código es un buen instrumento que contribuirá a mejorar las relaciones comerciales en la cadena alimentaria.

El Código es la parte de autoregulación que complementa las disposiciones regulatorias, (prohibiciones de prácticas abusivas, régimen sancionador y autoridad de control -AICA), establecidas por la Ley de mejora del funcionamiento de la cadena alimentaria.

La Sección Ganadera crece un 70 %

La Sección Ganadera de Dcoop registró un volumen de facturación en 2015 de 77,5 millones de euros, lo que representa un 70% más que el ejercicio anterior. El incremento se debe a la potenciación de la división de materias primas para piensos, que gestionó las compras de 236.800 toneladas en común para las fábricas y al desarrollo de las divisiones de vacuno de carne y sobre todo, de caprino de leche tras la fusión de Procasur en el último trimestre de 2014.

Ha sido con la integración de la cooperativa Productores Caprinos del Sur cuando la Sección Ganadera de Dcoop ha experimentado el principal empuje junto con la duplicación en el volumen de facturación de materia prima para fábricas de pienso.

La comercialización de la leche de cabra de estas seis cooperativas -Agasur (Málaga), Agamma (Colmenar, Málaga), Caprinova (Lubrín, Almería), Los Remedios-Picasat (Olvera, Cádiz), Corsevilla (Cazalla de la Sierra, Sevilla) y Ovipor (Huelva)- a la que se unió la extremeña Capriex a inicios de 2015, ha supuesto una facturación de 19,55 millones para la división de caprino de leche.

Instalaciones industriales en la fábrica de Campillos (Málaga).

Asimismo, la venta de piensos y materias primas se duplicó en 2015 hasta superar los 26,3 millones de euros, lo que ha resultado de vital importancia para el fuerte crecimiento. Por su parte la división de porcino blanco comercializó más de 11.000 t y los insumos ganaderos alcanzaron 16, 3 millones de euros.

Dcoop amplía su capacidad de envasado en la planta de Dos Hermanas

Dcoop planea ampliar su capacidad de envasado de aceituna en la planta que el grupo cooperativo agroalimentario tiene en Dos Hermanas. La inversión prevista para la ampliación de estas instalaciones industriales, donde trabaja una media de 120 empleados, supera los 10 millones de euros y se prevé ejecutar en este año. Con esta intervención se potenciará todo el complejo industrial de aderezo que tiene el grupo en la localidad sevillana.

Las obras se realizarán en las actuales instalaciones en las que se instalará la maquinaria de envasado de artículos flexibles complementadas con un incremento de capacidad de deshuesado, envasado, automatización y mejora de la eficiencia.

El objetivo a medio plazo es llegar a atender las demandas del mercado para 20.000t con bolsas de plástico y aluminio, que cada vez está más implantadas en el mercado de la aceituna de mesa. Dcoop tiene previsto operar con aceitunas manzanillas y hojiblancas. En la actualidad, el grupo comercializa 70.000t, lo que supone una facturación de 95,15 millones de euros para la Sección de los que 73,92 millones corresponden a exportaciones.

Aprobada en Asamblea General la integración de Acyco

Dcoop aprobó el pasado viernes 11 de marzo en Asamblea General Extraordinaria la integración de Aceitunas y Conservas SA (Acyco) la sociedad envasadora de aceituna de mesa de la que es propietaria en un 99,9 por ciento.

Acyco, que tiene la planta de envasado en Dos Hermanas (Sevilla), se integra en la sección de aceituna de mesa buscando una mejor eficiencia organizativa y una simplificación estructural. Hasta ahora, que se ha acordado su plena integración en el grupo cooperativo agroalimentario, Acyco trabajaba para darle salida a las producciones aceituneras de las cooperativas asociadas a Dcoop, especialmente la manzanilla y gordal. La sociedad facturó 28,34 millones en 2015.

Capriex participa en el Primer Simposio Europeo de Pequeños Rumiantes que organiza Crystalyx

Los pasados 2 y 3 de febrero se celebró en Aranda de Duero, Burgos, el primer Symposium Europeo de Pequeños Rumiantes Crystalyx, que contó con la participación de la cooperativa de la Sección de Ganadería de Dcoop Capriex (Badajoz). El evento sirvió para el intercambio de conocimientos entre ganaderos, técnicos y promotores de este producto, que viene a dar un empujón a las producciones de pequeños rumiantes. El gerente de Ganaderos Extremeños del Caprino (Capriex), José María Lozano, fue el encargado de poner en común con el resto de técnicos asistentes al evento procedentes de toda España, los resultados obtenidos con el uso de este producto en las explotaciones de los ganaderos de la cooperativa extremeña, cuyo uso principal es el de la mejora del manejo nutricional de los rumiantes.

Según expuso el fabricante durante el Simposio, "España es un referente internacional en la producción industrial de leche de oveja y de cabra".

José María Lozano y David Martínez de Capriex.

Medalla de Oro para el Airén Dominio de Baco en los premios de la DO La Mancha

Airén Dominio de Baco de 2015, de la Sección de vinos de Dcoop, ha vuelto a revalidar la Medalla de Oro por sus atractivas cualidades organolépticas y sensitivas "aromáticas y frescas" -tal y como señalaba el coordinador enológico del grupo vinos Dcoop, Manuel Arroyo-, en el prestigioso concurso Premios a la Calidad del Consejo Regulador de la DO La Mancha, que celebró su XXIX edición en la sede del Consejo Regulador en Alcázar de San Juan.

El presidente de la sección de Vinos de Dcoop, Ángel Villafranca, acompañado de parte de su equipo, entre ellos Manuel Arroyo, Cristina González y el director técnico de la Sección de Vinos Pedro Ferrer, recogían este importante premio que "pone en valor nuestra variedad autóctona, Airén, que se adapta perfectamente a los gustos de un consumidor joven y exigente que disfruta de un vino muy fresco, fácil de tomar y que combina con arroces, pescados, pinchos y tapas".

En el palmarés de premios de Airén Dominio de Baco está también la Medalla de Oro recibida el pasado año en este prestigioso concurso, además, y también otorgado por el Consejo Regulador La Mancha, se suman la Medalla de Bronce en 2013, la Medalla de Plata de 2011 y Primer Premio en 2011.

Este mismo vino también recibía el pasado año el Premio "Mil no se equivocan", en la cata multitudinaria del concurso Regional de Vinos Tierra del Quijote. Otros premios del Grupo es el galardón Venecia Ciudad de Tomelloso al Grupo Alimentario Dcoop 2014 de Asaja; distinción en los premios Airenes por el Mundo 2015 y Distinción Dominio de Baco por obtener una puntuación igual o superior a los 85 puntos otorgados por el Consejo Regulador de la DO La Mancha, DO Valdepeñas y Wine Connection, entre otros.

Manuel Arroyo, coordinador enológico, Ángel Villafranca, vicepresidente y Pedro Ferrer, director técnico.

Puertas abiertas en Galán de Membrilla

Visita a las instalaciones destinadas a sala de cata.

La cooperativa ciudadrealeña Galán de Membrilla – Bodegas Rezuelo celebró a finales de enero una jornada de puertas abiertas para dar a conocer las últimas mejoras e instalaciones que se han realizado en los últimos años, así como el trabajo que día a día se realiza para conseguir los mejores vinos. Esta acción sirvió como broche final a las reuniones que se mantuvieron durante toda la semana con los socios, que en total suman más de 980, para explicarles los pormenores de las últimas inversiones y mejoras. Así, cada día cerca de 80 socios han visitado la cooperativa "para hablar de temas relativos al funcionamiento, para estar en contacto directo con ellos y para, al fin y al cabo, enseñarles su propia cooperativa", en palabras del presidente de Galán de Membrilla, Agustín Fuentes.

Durante el fin de semana del 30 y 31 de enero se acercaron cientos de visitantes a la cooperativa para conocer la nueva bodega, los nuevos procesos de transformación y los nuevos decanter, entre otras instalaciones. "En estos días hemos hablado con nuestros socios, los hemos invitado porque queríamos que ellos fueran los primeros en conocer las instalaciones, así lo hemos creído oportuno, y ahora estaremos abiertos a recibirlos con sus familias y amigos", explicó el presidente de la cooperativa Bodegas Rezuelo.

Desde el pasado 24 de octubre, Galán de Membrilla – Bodegas Rezuelo forma parte del equipo Dcoop Vinos Baco, siendo además el resultado de la fusión de las cooperativas Virgen del Espino y Virgen del Rosario.

Montes Norte invierte en la reutilización de subproductos

El Grupo Montes Norte (Ciudad Real) pondrá en marcha un importante proyecto industrial para el aprovechamiento de los subproductos de almazara en esta campaña 2015/2016 y en la que se espera recibir más de 50 millones de kilos de alperujo procedente de las cooperativas asociadas y otras de la región, con el objetivo de alcanzar en los próximos años los 100 millones. El proyecto ha recibido apoyo financiero de la Unión Europea por tratarse de un proyecto de nuevos retos, relacionados con energía renovables que Bruselas considera prioritario. Con esta nueva industria se pretende por tanto, la reutilización y transformación de estos subproductos en productos aprovechables como aceites, hueso para combustible, pulpa para alimentación animal, etc, convirtiendo de esta forma el problema en solución y mejorando la renta agraria de nuestros socios.

Triplica la producción

El grupo cooperativo manchego superará los 10 millones de kilogramos de aceite de oliva virgen, representando el 25 por ciento de la provincia de Ciudad Real y el 15 por ciento de la producción de la comunidad autónoma.

Instalaciones del proyecto industrial para el aprovechamiento de subproductos.

Proyecto de I+D+i en Aguilar-Jesús Nazareno

La cooperativa Jesús Nazareno de Aguilar de la Frontera (Córdoba) ha realizado en esta campaña un ensayo en la almazara con una centrífuga vertical de gran caudal de limpieza de aceite.

Es capaz de centrifugar la masa de varios decánteres y producir una cantidad de aceite que se puede regular de 3.500 l/h a 5.000 l/h.

El objeto de esta prueba es ver el comportamiento de la máquina, tanto mecánico como desde el punto de vista de la calidad del aceite

Se han analizado las propiedades de los aceites en cuanto a humedad, turbios así como esteres etílicos, metílicos y totales. Una vez terminada la campaña se podrá evaluar las excelencias de la centrífuga y el beneficio que aporta a la almazara en cuestión.

Cosafra promociona Dcoop en Fruit Logística

Agrícola San Francisco (Cosafra) de Huétor Tájar participó en la Feria Internacional de Frutas y Hortalizas, Fruit Logística, celebrada en Berlín, del pasado 3 al 5 de febrero. Esta feria se ha consolidado como una gran plataforma comercial y de negocios para el sector hortofrutícola, donde las empresas productoras encuentran un espacio idóneo para encontrarse con clientes y buscar nuevas oportunidades de negocio para sus productos.

Agrícola San Francisco (Cosafra), presidida por Javier Trujillo, cuenta con 490 productores, 2.000 hectáreas de cultivos y su facturación asciende a 8,6 millones de euros. Produce y comercializa su aceite de oliva a través de Dcoop además de espárrago verde, cereales, patata y otras hortícolas.

La consejera de Agricultura, Carmen Ortiz (centro) junto a Javier Trujillo, presidente de Cosafra (izda.).

Colmenar invierte más de 386.000 € en mejoras en patio, oficinas y bodega

La SCA Olivarera Nuestra Señora de La Candelaria de Colmenar (Málaga) ha realizado inversiones por valor de 386.164 euros en mejoras del patio de recepción y las oficinas. El incremento de la entrada diaria de aceitunas, unido a la necesidad de obtener aceites de calidad contando una adecuada recepción, limpieza y clasificación de las aceitunas y la necesaria disminución de los costes de molturación hacían imprescindible modernizar la almazara. Las inversiones se han destinado a instalar una nueva línea de recepción, limpieza y lavado de aceitunas, con tolvas de almacenamiento, equipos para incorporar a la planta de producción continua de aceite, que sustituyen a otros en estado obsoleto y una nueva báscula puente para el control de peso de vehículos.

Inversiones realizadas en la bodega.

Por otro lado, se ha instalado una nueva bodega compuesta por 12 depósitos de 58.000 litros para la mejora del almacenamiento del aceite que se produce en la cooperativa. Así como la construcción de bancadas de apoyos de los depósitos y adecuación de la nave bodega. Además, para la decantación y preclasificación de los aceites se han instalado 9 decantadores de 16.100 litros en la actual sala de decantación.

Medalla de bronce para el queso curado de Agamma

Quesos Montes de Málaga (Agamma), cooperativa integrada en la Sección de Ganadería de Dcoop dentro de la División de Caprino de Leche, ha obtenido una medalla de bronce para su queso curado y esta vez en un prestigioso encuentro internacional: los World Cheese Awards, celebrados en Birmingham el pasado mes de noviembre. Cada año, alrededor de 250 jueces seleccionan las mejores referencias queseras de diferentes variedades y distintos países. La competición ha reunido en esta edición 2.727 quesos.

Benamejí organiza un curso de iniciación a la cata para socios

La SCA del Campo Ntra. Sra. de Gracia de Benamejí ha realizado unos cursos de iniciación a la cata de aceite de oliva para sus socios, con el fin de que éstos mejoren su conocimiento de las diferentes calidades de aceite. El curso ha sido impartido por el maestro Francisco de la Torre Sánchez, y ha contado con la participación, entre otros, del presidente, Cristóbal Ruz Ropero.

El gran interés que ha suscitado entre los asistentes ha originado la solicitud de que se repita a la finalización de la campaña.

Sesión de cata impartida por el maestro Francisco de la Torre.

Benito Torres Eslava ■ SCA La Dehesa de Los Corrales (Sevilla)

"A los jóvenes nos toca liderar el cambio"

¿Desde cuándo eres agricultor y socio de tu cooperativa?
Mi familia siempre ha estado vinculada al campo. Gracias a la compra de unos terrenos por parte de mis padres estoy en el campo desde que era un niño, compaginándolo con mis estudios. Me instalé como joven agricultor el pasado año y, entré a formar parte de la cooperativa.

¿Por qué eres cooperativista?
Soy cooperativista, entre otras cosas, porque mi padre ya lo era y desde siempre hemos tenido buenas experiencias. Esta cooperativa nos da grandes ventajas, ya que, nos permite tener a nuestro alcance, por un lado, todo lo necesario para nuestro cultivo y, por otro lado, la proximidad a nuestros domicilios. Otro de los motivos por los que pertenezco a esta cooperativa es, porque mayormente recolecto aceituna de mesa y aquí tenemos nuestro cupo, que nos garantiza que el producto va a ser comercializado.

¿Qué explotación tienes?
Actualmente mi explotación cuenta con parte del olivar arrendado y otra parte en propiedad, cuya suma es aproximadamente de unas 40 hectáreas de olivar joven, donde normalmente contamos con la mano de obra de familiares para la recolección.

¿Qué expectativas e ilusiones tienes a futuro?
Tengo la ilusión de poder desarrollar mi nuevo proyecto con buenos resultados, y con el paso de los años poder ver como mejoran las plantaciones y las viejas costumbres del campo, tenemos que ir cambiando y adaptándonos a los tiempos y, es a los jóvenes, a los que nos toca liderar ese cambio.

Tablón *de anuncios*

- **Convenios** para mejorar la Seguridad Alimentaria y la Calidad en las Almazaras de Dcoop. Se ha alcanzado diferentes acuerdos con proveedores de suministros de almazaras para homologación de pesadoras del patio, control general de higiene de plagas, desinsectación y desratización, montaje de bandas transportadoras, lubricantes, etc. Más información: antonio.teran @dcoop.es
- **Ofertas** en reserva anticipada de vacaciones: hasta el 50% en MSC Cruceros, Playa Senators, Barceló, Garden, Best Hotels, etc. Consulta a manuel.martin@dcoop.es o Pepe Heras (671940272).
- Suscríbete a la **web de Dcoop** y recibe información de todas las ventajas de ser socio de una de las cooperativas del Grupo.

Síguenos en @DcoopSCA y @infodcoop (previa inscripción en http://www.dcoop.es/atencion-alsocio/zona-de-socios/).

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

Soc. Coop. Tabaquera La Unión de **Talayuela** (Cáceres). 15 de enero. Visita de cooperativa no asociada.

SCA Virgen de las Huertas de **La Puebla de los Infantes** (Sevilla). 28 de enero.

SCCM Ntra. Sra. del Socorro de **Argamasilla de Calatrava** (Ciudad Real). 8 de marzo.

SCCM Agrícola Cristo de Orense de **Brazatortas** (Ciudad Real). 8 de marzo.

ABDELLATIF GHEDIRA

Director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional

El tunecino **Abdellatif Ghedira** es el nuevo director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional, organismo supranacional del sector cuya sede está en Madrid y que se podría definir como la ONU del olivo. Ingeniero agrónomo, se ha formado en el mundo agrario en general y la oleicultura en particular. También ha ejercido como director general de la Oficina Nacional del Aceite de Oliva de Túnez, el máximo organismo tunecino del sector.

"Me gustaría que el agricultor sintiera que tiene detrás al COI"

La entrevista se desarrolla en la sede del Consejo Oleícola Internacional (COI), donde Ghedira comenta que conoce a Dcoop y que le parece un modelo interesante como cooperativa capaz de reunir a los pequeños productores, frente a otros países donde el sector no consigue reunirse en cooperativas con las dificultades que supone.

Al ser nombrado director ejecutivo ¿cómo ve al sector?

No es percibido como importante por muchos países. La evolución es clara: se produce más, se produce mejor, cada vez hay más consumidores, todo el mundo está convencido de su aspecto saludable, preserva el medioambiente, es uno de los pocos sectores que trabaja por la pequeña agricultura… El sector tiene porvenir, pero todos los miembros del COI tienen que juntarse para dibujar ese futuro. Al representar a esos países tenemos que actuar en tres direcciones: acercarse más los productores, a los consumidores y conseguir representarlos mejor con unos procedimientos adaptados a las necesidades del sector. Prospera, evoluciona pero tenemos que hacerlo todos juntos.

Muchos agricultores desconocen el papel del COI. Explique cuál es.

Dentro de poco, me gustaría no tenerle que contestar qué es, sino que el agricultor sintiera que tiene un COI. Ha de estar cerca del agricultor para apoyarlo con agricultura sostenible, una rentabilidad respetable y que esté orgulloso. Nuestra misión es acompañar al agricultor. Financiamos muchos proyectos de investigación y desarrollo para ayudar a los países, pero el agricultor

es un elemento de una cadena más larga. La idea es conseguir integrar todos los actores de la cadena, para que el consumidor también diga que tiene un COI detrás.

Uno de los papeles del COI es el desarrollo normativo. En los últimos tiempos está habiendo crisis en el sector (fraudes, divergencias en parámetros químicos, autenticidad, disparidad en catas…) ¿Qué puede hacer el COI?

El COI representa a los países productores, lo que ofrecemos es lo que han decidido los países. Es normal que recibamos críticas cuando las decisiones se toman por consenso. Lo que proponemos al consejo de países miembros son cuestiones que vienen de expertos…

"En el panel hay una dimensión humana"

Pero se critica que no se tiene en cuenta las aportaciones del sector…

Tenemos un comité consultivo que es un órgano que representa a todos y se reúnen dos veces al año. No sometemos nada a los miembros sin haberlo consultado. Soy consciente de cierto malestar… hablamos de que el aceite es un producto vivo y, por tanto, la norma está llamada a cambiar. Desde 1956, fecha de nuestra creación, no hemos parado de revisar las normas. Todo forma parte de una evolución normal y nuestros expertos evolucionan en función de las demandas y necesidades. Nuestra misión es que todo el mundo participe. El aceite no se puede reducir solo a algo químico.

A veces existe inseguridad jurídica, como en los paneles de cata… ¿Qué trabajos está haciendo el COI para detectar la mezcla de aceites o la mejora del sistema de cata?

Cuando se trata de sabores, es normal que haya diferencias. Es un producto vivo que puede sufrir cierto deterioro…

Pero al no ser un método objetivo, se está usando en guerras comerciales y hay estudios oficiales con divergencias entre paneles…

Tenemos un mecanismo de arbitraje para las diferencias entre paneles y unas pautas, un entrenamiento, un reconocimiento… Es muy raro que haya diferencias entre paneles, pero pueden existir. Como la demanda será superior a la oferta no podemos seguir en guerra, y nosotros somos un árbitro. Hay que trabajar con paneles reconocidos por el COI.

El COI reconoce los laboratorios para el análisis físico-químico ¿Por qué no reconoce a los operadores para el análisis organoléptico, algo que daría seguridad jurídica?

Si el mercado o el Comité Consultivo pidieran cambios se podrían hacer. Los propios países productores deberían pensar qué tipo de modelo quieren. Si el COI reconociera todos los paneles ¿Dónde quedaría la figura del COI como árbitro? Antes de proponer, hay que pensar cuáles serían las consecuencias… reconocemos laboratorios [químicos] porque es algo totalmente objetivo, pero en el panel hay una dimensión humana.

La derivada son las consecuencias que sufrimos todo. Este problema es uno de los mayores que tiene el sector… ¿Es el problema en el que está más centrado el COI?

Si fuera productor y tuviera discrepancias, le diría a mi cliente que fuéramos al arbitraje. Es una de las líneas de trabajo y se tardará lo que los países productores tarden en ponerse de acuerdo.

"Veo un futuro próspero para este sector"

Cambiando de tema ¿Países como Estados Unidos a Australia se incorporarán al COI?

Acabamos de negociar un nuevo convenio que hemos abierto más a los países consumidores, para nosotros en un objetivo. Estados Unidos lo podría firmar como segundo consumidor tras la Unión Europea; algunos países consumidores nos han presentado solicitudes oficiales de adhesión. Estamos trabajando entre las dos partes para ver el interés. El discurso del COI es que estamos para defender al productor y al consumidor.

¿Qué retos tiene la aceituna de mesa?

Es un sector que evoluciona mucho y es muy importante. Hay países que son más aceiteros y otros que son más productores de aceitunas de mesa y aquí estamos para todo el sector. Veo un futuro próspero para este sector.

Para terminar ¿Qué mensaje de futuro daría a los agricultores?

Le veo futuro al sector y una de las señales de ello es que los países miembros han decidido lanzar el primer día mundial del olivo, el 26 de noviembre, y espero que Dcoop participe en estos eventos.

Informe de mercado

Aceite de oliva

La noticia positiva de esta campaña es que todo apunta a que va a ver un nivel medio aceptable de precios nuevamente. Las causas se resumen en una cosecha media –que rondan 1.400.000 toneladas- tras una escasa y las perspectivas de una cosecha nuevamente corta, porque pese a los cuatro chubasco sigue sin llover en serio, y día que pasa, menos tiempo hay para que el árbol se recupere; para colmo hemos tenido unos días primaverales con trama en los olivos, que en muchos casos se han helado. Con todo, hay que estar atento un mercado que continúa con unas salidas aceptables, pero que puede resentirse por los altos precios y que quiere averiguar cuáles van a ser las existencias de enlace, pensando en la próxima campaña.

Vinos

Cuando estamos en el ecuador de la campaña actual, los mercados han evolucionado con un incremento en los precios a lo largo del mes de febrero más por la situación de sequía generalizada y posible reducción en la próxima cosecha que por un aumento de demanda del consumo. Así los embotelladores se han cubierto con compras de vino y ha provocado que el vino blanco haya subido en torno a un 15% y el tinto que estaba más fuerte en precio desde el inicio de la campaña también haya subido en torno a un 5%. En cualquier caso las previsiones son que el vino en ningún caso baje en los próximos meses y lo único que pueda pasar es que se mantenga o suba ligeramente.

Aceituna de mesa

En los primeros meses del año las operaciones del mercado interior son más escasas debido a la importante subida de los precios de la materia prima en campaña, lo que está repercutiendo en la paralización del mercado que se resiste a la subida de 0,18€/kilogramo de aceituna que se ha producido.

Ganadería

Vacuno de carne

Los precios de los machos pasteros han continuado con el ascenso propio de los primeros meses del año debido a la escasa oferta, aunque parece que el incremento de la oferta está provocando que se estabilicen en el final del primer trimestre. Por otro lado, en cuanto a las hembras se refiere y pese a la reducida oferta, han permanecido estables en este periodo, influidas por la mala situación de las hembras cebadas y por la tendencia de los cebaderos hacia el mercado de la exportación que consume machos mayoritariamente. Así pues los, machos cruzados de primera se alcanzan entre los 3,12 €/kg y los 3,18 €/kg, mientras que las hembras de la misma categoría entre los 2,25 €/kg y los 2,31 €/kg. Por otro lado, los de segunda categoría cotizan 0,40 € menos que los de primera.

Porcino blanco

En estos momentos tenemos más cerdos que nunca, el consumo por los suelos, Rusia con el boicot a los productos europeos (España depende en un 47% de su producción en la exportación), el almacenamiento privado de canales terminó, consecuencia… Desde diciembre de 2007 no se daba un precio tan bajo en el porcino. Con tres meses de pérdidas en todos los países de la unión europea la situación es preocupante, no solo en la producción sino también en la industria, donde los frigoríficos se abarrotan y el género no sale.

Caprino de leche

El mercado de la leche de cabra sigue muy pesado en ello influyen varios factores:

1.- Estamos comenzando la primavera época de todos conocida como la de mayor producción.

2.- Venimos de un invierno de temperaturas muy suaves y esto contribuye a que la producción se mantenga.

3.- La gran producción de leche de vaca en toda Europa después de la supresión de las cuotas lácteas.

4.- Incremento de la producción de leche de cabra en 2015 respecto de 2014 en un 22.6% según datos de Inlac.

5.- Incremento del porcentaje de leche de vaca con respecto del de cabra y oveja utilizado en los quesos de mezcla.

Todos estos factores entre otros han hecho que se produzca una bajada de los precios de la leche, en general y de la de cabra en particular.

Esta bajada de precios nos lleva a una perdida de rentabilidad en las explotaciones que sin duda repercutirá en la producción de leche, y a medio plazo en los precios.

Materias primas

Las materias primas han proseguido su curso descendente probablemente consecuencia de los excedentes de producción agrícolas, a eso hay que añadir que los compradores tienen coberturas importantes, lo que ayuda a la bajada de precios en los disponibles y ha favorecido que cuando Francia ha querido vender, ha tenido que bajar el importe para encontrar un interés.

Balance de Campaña a 31/01/2016 (1)

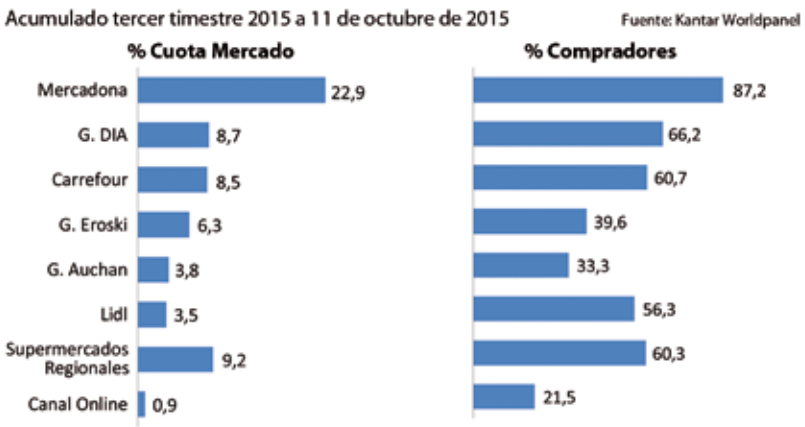
Variedad	Existencias iniciales	Entradas		Salidas			Existencias finales
		Aceituna Cruda (2)	Aceituna Transformada	A exportación	Mercado interior	Otras salidas	
Manzanilla	110,11	137,08	0,98	34,76	32,4	7,41	178,5
Gordal	17,13	41,2	0,99	6,04	3,5	1,41	48,32
Hojiblanca	128,62	290,74	0,08	75,94	24,6	5,65	309,35
Cacereña	10,12	43,86	0,2	4,74	6,3	3,16	40,17
Carrasqueña	13,3	58,02	0	3,07	3,1	1,27	61,09
Otras	13,5	25,22	0,11	1,09	7,5	1,08	30,58
Total	**292,78**	**596,12**	**2,35**	**125,65**	**77,4**	**19,98**	**668,01**

(1) Datos expresados en miles de toneladas de aceituna entera y escurrida.
(2) Entrada de Aceituna Cruda Neta = Entrada Aceituna Cruda - Salida Aceituna Cruda.

Carrefour, Dia y Lidl, en avance

Lidl lidera el crecimiento del trimestre, junto con el Grupo Dia y Carrefour, según los datos de la consultora Kantar Worldpanel, que mantiene a Mercadora como líder de los grupos de distribución del sector de gran consumo entre septiembre y noviembre de 2015,

Entre los principales grupos, Lidl, con una cuota del 3,9%, lidera el crecimiento del trimestre con 0,66 puntos de cuota adicionales, siguiendo la línea que ha tenido en los últimos meses. Por su parte, el Grupo Dia, que aglutina las enseñas Dia, El Árbol, La Plaza y Clarel, refuerza sus secciones de frescos, en las que gana 0,5 puntos de cuota y le permiten crecer 0,15 puntos de forma global, mientras que Carrefour aumenta en 0,17 puntos su cuota respecto el mismo periodo del año pasado, lo que le permite reforzar su liderazgo entre los hipermercados en territorio español. Auchan, se mantiene en la quinta plaza.



La producción de aceite de oliva se ha triplicado desde los 60's

La producción mundial de aceite de oliva casi se ha triplicado en los últimos 57 años, al pasar de un millón de toneladas en 1958/59 a cerca de 3 millones de toneladas en 2015/16, según el último informe de mercado del Consejo Oleícola Internacional (COI).

En su edición especial número 100, el COI ha realizado un recordatorio de la historia y funciones del organismo desde su creación y ha precisado que la evolución de la producción de aceite de oliva no ha sido homogénea. Así, hasta 1994/95, aumentó progresivamente hasta alcanzar durante tres campañas una constante de poco más de 1,8 millones de toneladas.

El fenómeno de alternancia aparece a veces de manera importante con producciones bajas (1962/63 y 1964/65), que enmarcan una campaña "muy fuerte" (1963/64), o al contrario (1980/81 y 1982/83), con una campaña baja (1981/82). También se produjeron fluctuaciones en el período comprendido entre las temporadas 1987/88 y 1991/92.

Por su parte, la campaña 1996/97 provocó un auténtico cambio de escala y, por primera vez, la producción mundial superó los 2,5 millones de toneladas. A partir de ese momento, la evolución de la producción retoma su ritmo de crecimiento con repuntes al alza que en 2003/04, 2004/05, 2010/11 permiten que se superen los 3 millones de toneladas de producción, alcanzando una cifra récord en 2013/14 (3,3 millones de toneladas).

Extensión de norma de la aceituna de mesa, a propuesta

La Dirección General de la Industria Alimentaria somete a información pública la propuesta de extensión de norma y de aportación económica obligatoria formulada por la Interprofesional de la Aceituna de Mesa, durante las campañas 2016/2017, 2017/2018 y 2018/2019. Según el anuncio del BOE del pasado sábado 19, en referencia a la campaña 2016/2017, y una vez entrada en vigor la norma, la aportación obligatoria desde el 1 de septiembre de 2016 hasta el 31 de agosto de 2017 será de 5,1 euros/tonelada de aceituna de mesa destinada al mercado, para consumo directo o uso industrial. Corresponderá aportar 1,7 euros/t al productor (peso de aceituna cruda), 1,7 euros/t al entamador (peso de aceituna cruda que entre en la entamadora) y 1,7 euros/t al envasador.

España, 3º productor porcino del mundo y con pérdidas

La crisis de precios generada por la menor demanda mundial de carne de cerdo está amargando a los ganaderos españoles lo que en otras circunstancias sería un reto digno de enmarcar: tener la tercera cabaña de porcino más grande de todo el mundo, según un interesante reportaje publicado por El Economista.

Al finalizar el ejercicio 2015, nuestro país desbancó a Alemania como primer productor porcino europeo y tercero en el mundo, por detrás de China y Estados Unidos. España cerró el año con una cabaña de 28,4 millones de cerdos, un 6,8 por ciento más, mientras que su principal competidor bajó un 2,8 por ciento hasta los 27,5, según datos recogidos en el portal especializado 3tres3.com.

Así se comportó el vino en 2015: producción, exportaciones y consumo

El gasto en vino en España representa un 3,3 % sobre el total del gasto mundial de este producto, y eso que nuestro país es el tercer productor, sólo por detrás de Italia y Francia. Por tanto, es fácil deducir que para colocar nuestra producción en el mercado resulta imprescindible poner el máximo esfuerzo en la exportación. Y así fue en el ejercicio 2015, cuando se batieron todos los récords de salidas tanto en términos de volumen como de valor.

El primer productor de vino mundial, Italia, sí cuenta con un mercado interno muy potente, con cifras de consumo que colocan este país en el cuarto a nivel mundial en consumo de vino, sólo adelantado por Estados Unidos y China. El gasto anual en vino por habitante en Italia es de 425,82 euros, una cifra que cuadruplica la estadística española, con 139,11 euros por persona. Los franceses, en segunda posición en el podio de principales productores, también son grandes consumidores en volumen, si bien los adelantan en gasto nuestros vecinos portugueses (397 €/per cápita) y los daneses (397,84 €/per cápita).

De esta forma, España es el país vitivinícola europeo con la cifra de consumo y gasto por habitante más discreta, 17,25 litros per cápita al año. Dentro de nuestro país, donde la media en gasto es de 139,11 euros per cápita anuales, son los baleares los que más gastan en vino (153,8 €), seguidos de catalanes (152,6 €) y valencianos (149,5 €). Y las perspectivas de consumo en el mercado interno, según las fuentes consultadas por Alimarket, son a la baja para los años venideros.

Récord de exportaciones

Claro que, gracias a que la producción de las dos últimas cosechas se ha moderado para acercarse más a las medias históricas y a que se ha progresado mucho en internacionalización de marcas envasadas, las exportaciones han logrado batir récord en volumen, 2.637 Ml hasta alcanzar los 2.396,3 Ml por valor de 2.637,9 millones de euros. En total, el año pasado se exportaron 168,1 Ml más que en 2014, 112 millones de euros más, según datos de Alimarket, si bien en valor se registró un descenso de casi 3 puntos porcentuales para situarse en 1,10 euros el litro.

Los vinos con indicación geográfica (IGP) fueron con el 15,6% de aumento los que lideraron el crecimiento en valor de las exportaciones, seguidos de los envasados con denominación de origen (6,8%) y espumosos (6,1%). Los graneles mantuvieron su valor estable, aunque en volumen siguen liderando el aumento. Los

España, con 10.000 variedades, el país con la mayor diversidad vitivinícola del mundo

El Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) constata que España con 10.000 variedades de vid es el país con la mayor diversidad vitivinícola del mundo. "Aunque resulta complicado dar una cifra del número de variedades de vid existentes podemos hablar de unas 10.000 y el CSIC es precursor en su estudio, localización, descripción y conservación", ha explicado a Agronegocios la doctora Carmen Martínez, directora del Grupo de Viticultura de la Misión Biológica de Galicia (MBG). "Incluso hemos rescatado de su extinción algunas de ellas, que ahora se utilizan para elaborar vinos de alta calidad". España es el país con más denominaciones de origen y el de mayor número de zonas vitícolas diferentes.

principales países receptores de nuestros caldos a granel fueron otros productores como Francia, Alemania, Italia y Portugal.

En términos de valor, encabeza las importaciones de vino español Alemania seguida de Reino Unido si bien lo que destaca de 2015 es el crecimiento del valor de las exportaciones de vino a Norteamérica: EEUU (+10,9%) , Canadá (+9,5%) y Néxico (+12%). En China, el valor de las compras creció un 30%. Si a los vinos añadimos las exportaciones de vermut, mostos y vinagres, las ventas al exterior el año pasado alcanzaron los 2.954 millones de euros.

España, tercer país productor

En febrero, la OIV (Organización Internacional del Vino) presentaba los datos sobre la producción vitícola mundial que situaban a Italia como primer productor mundial (48,9 M hl, lo que representa un 10% más que en 2014), seguida de Francia (47,4 M hl, y apenas un 1% más) y España (36,7 M y un aumento del 4%), todas producciones superiores a sus medias históricas.

En la Unión Europa, Portugal y Rumanía también incrementaron su producción frente a Alemania y Grecia, que la disminuyeron. Fuera de Europa, en Estados Unidos la tendencia fue alcista como en el ejercicio anterior, al igual que en Chile donde se marcó un nuevo récord al crecer la producción un 22,56 por ciento. Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda se mantuvieron estables.

El auge de los rosados

Debido al empuje de la demanda, la OIV asegura tras realizar un estudio sobre vinos rosados que esta categoría ha experimentado un fuerte impulso en la producción. Excluyendo los espumosos en 2014 se estima que la producción mundial de rosados alcanzó los 24,3 M hl, lo que representa el 9,6% de la producción mundial de vinos tranquilos. En este producto, España ostenta la segunda posición como productor por detrás de Francia y por delante de Estados Unidos e Italia.

El consumo mundial de vinos rosados alcanzó en 2014 os 22,7 M hl, un 20% más respecto a 2002, según el análisis de los datos de la OIV que realiza Alimarket.

Actualidad de Xylella fastidiosa

Después de las jornadas organizadas por el grupo Dcoop y Fundación Cajamar acerca de este patógeno que ha conmocionado al mundo olivarero, en las que se intentó, por un lado, explicar quién es esta Xylella, que síntomas produce en los cultivos, como ha llegado a Europa, como se propaga y que daño produce sobre nuestros olivares. Y por otro lado, que se está haciendo para combatirla. Y para ello, se invitó tanto a los responsables de combatirla en Italia como a los responsables de que no llegue a España.

Queremos en este artículo exponer de forma breve y concisa, las últimas referencias y novedades, acerca de esta enfermedad de gravísimas consecuencias para el olivar europeo. Enfermedad que se denomina Síndrome de Decadencia Rápida del olivo (OQDS). Y aparece en 2013 en olivar en Europa.

En primer lugar, haremos un pequeño resumen de quién es esta Xylella, sus características, síntomas produce en el olivo, como se propaga y que daño produce sobre nuestros olivares. Y luego comentaremos los avances y novedades de los últimos meses en materia de investigación.

El patógeno: Se trata de una bacteria, que puede afectar a más de 300 especies vegetales, se transmite por una gran cantidad de insectos vectores, y su capacidad de propagación y adaptación a las distintas condiciones climáticas, es muy elevada.

Existen numerosas subespecies, aunque la que afecta al olivo sea la Subespecie Pauca. Como se ha indicado, existen numerosos insectos que la propagan (cicadelicos y cercoptidos, principalmente), y aunque se adapta muy bien al medio, se ve favorecida por temperaturas medias-altas, y condiciones de estrés en los cultivos.

Los primeros datos de esta enfermedad, en olivo y en Europa, se dan en la región italiana de Apulia, al sur del país. Esta zona se caracteriza por la existencia de numerosos viveros de plantas ornamentales y exóticas, y la circulación de material vegetal no certificado, siendo este el responsable de la difusión de esta bacteria y otras que provocan nuevas enfermedades. Hasta ese momento, el olivo, no era considerado como un huésped importante. En la actualidad, provoca las mayores pérdidas, que ninguna enfermedad ha causado en este cultivo.

Elementos de transmisión, y riesgo de la enfermedad en España y Europa: Como ya hemos indicados, la adaptación al medio es muy grande, siendo las temperaturas superiores a 34 ºC, e inferiores a 10 ºC, el principal limitante contra la bacteria, que en torno a los 25 ºC, alcanza su mejor desarrollo, si bien, se adapta a casi la totalidad de los climas mundiales.

Ahora analizaremos la propagación, asentamiento y dispersión de la enfermedad.

Propagación: Existen dos vías de propagación de la enfermedad entre territorios.

1. Mediante insectos (vectores). Insectos con capacidad de transmitir la enfermedad. Si bien es moderada, ya que los tratamientos con pesticidas, y la poca capacidad de desplazamiento, (100 metros), hacen que la propagación a través de ellos sea muy limitada en el espacio. Estos vectores funcionan de la siguiente forma:

- Absorben la bacteria de plantas enfermas, al alimentarse de la savia del xilema mediante un estilete, en cuyo interior las bacterias se multiplican de manera que los insectos mantienen de por vida la capacidad de transmitirlas a olivos sanos, cuando se alimentan de ellos.
- No tiene periodo de latencia, es decir, entre que la adquieren y la pueden transmitir a otras plantas, no pasa ni una hora.
- La capacidad de transmitir la enfermedad, no pasa de padres a hijos, y se pierde con la muda, pero el adulto es capaz de transmitirlo durante toda su vida.
- Con temperaturas entre 13-24 ºC, la capacidad de transmisión es mayor en el insecto.
- La única especie hasta ahora capaz de transmitir la enfermedad en olivo, en Italia, es la Philaenus Spumarius.

2. Mediante plantas infectadas. La probabilidad a través de las segundas, es mucho más elevada, por distintas causas:

- Es fácil, que la bacteria sobreviva en las plantas, existen numerosas variedades que pueden estar afectadas por la enfermedad, y en muchos casos no presentan síntoma ninguno.
- La bacteria se adapta perfectamente al huésped, por lo que se puede propagar durante el almacenamiento o transporte de material vegetal.
- Los sistemas de control, visuales y con pesticida, no son del todo efectivos.

Métodos de control: En cuanto a los métodos de control nos centramos en tres etapas: exclusión, erradicación, escape.

Exclusión: Evitar que la enfermedad entre en una zona. Por ello los estados miembros de la UE, deben realizar inspecciones periódicas, para comprobar que la enfermedad no está instalada, e informar a los operadores profesionales de la posibilidad de que esta aparezca, y de cómo actuar ante ella. Por lo que se establecen certificados especiales en la importación de material vegetal.

Incluso, se ha prohibido la importación de material vegetal, excepto semillas, de países centroamericanos, cuyos sistemas de control se han visto que son insuficientes a la hora de certificar las plantas. Sin embargo, estas medidas no han sido suficientes para evitar la propagación, pues ya ha llegado hasta la isla de Córcega.

Erradicación: Solo es efectiva al principio, cuando no está estable-

cida, y afecta a pocos árboles. Consiste en eliminar todas las plantas enfermas o con síntomas, y emplear insecticidas contra los vectores, es muy cara, y no consigue grandes resultados.

Los sistemas de erradicación, nos hacen diferenciar entre zonas infectadas, y zonas tapón. En las primeras, se eliminan todas las plantas afectadas, las que muestren signos de enfermedad, y aquellas susceptibles de ser atacadas, también se realizarán tratamientos fitosanitarios para intentar acabar con los vectores capaces de transmitir la enfermedad. Mientras las tampón, se organizan en los 10 km, como mínimo, alrededor de la zona infectada.

En zonas donde no es posible erradicar la enfermedad, hay que tomar medidas de contención para reducir al mínimo el inóculo bacteriano, y mantener la población de vectores a los niveles más bajos posibles, con usos de insecticidas, tratamientos de cubierta, etc.

Escape: Es la última etapa en el control de la enfermedad, y busca evitar el contacto de la planta con el inóculo. Para ello se empleará material vegetal propagativo certificado, es decir, plantas madres sanas, y se prohibirá la circulación de plantas provenientes de zonas afectadas, salvo que cumplan una serie de medidas muy restrictivas.

Resistencia: Es la única medida de control efectiva. Gracias a la existencia de varios genotipos, variedades híbridas o transgénicas que muestran cierto o total grado de resistencia a la enfermedad. En el caso de las leñosas se trata de un proceso largo y costoso.

Terapia: Medidas químicas, culturales o biológicas. Destinadas a disminuir el inóculo, o las poblaciones de vectores. Existen distintas medidas, entre las que destacamos.

- Podas de ramas afectadas.

- Tratamientos químicos, contra los vectores capaces de transmitir la enfermedad. Cuando estén en estado de larva, actuaremos sobre las cubiertas, antes de que vuelen y se alimenten de ramas de olivo.

- Tratamientos químicos de insectos vectores que actúan como transmisores. O contra las malas hierbas que sirven de reservorio para la bacteria.

- Controlar, y si es necesario eliminar, las cubiertas vegetales donde se cobijan los vectores.

- Tratamientos con aguas a temperaturas superiores a 50º C, se han obtenido buenos resultados en vid, y lo que se busca es producir material vegetal sano en viveros. Estas plantas tratadas, si pueden circular por la UE.

No se puede predecir, como va a evolucionar la epidemia de esta bacteria, en huéspedes y zonas geográficas nuevas, por lo que hay que evitar que entre a toda costa, en zonas donde no esté presente o erradicarla de forma inmediata, una vez que es detectada.

Situación actual de la enfermedad en Italia:

Una vez resumido, lo que se ha publicado en multitud de ocasiones, queremos comunicar el estado actual de la plaga en olivar en Italia y la estrategia de lucha que se está llevando a cabo actualmente.

En la actualidad, se han superado las 20.000 Has. afectadas. Los primeros síntomas surgen en el 2008, aunque la alarma fitosanitaria, no surge hasta julio de 2013. La enfermedad pasó de encontrarse en cinco áreas, a más de veinte en poco más de un año. Se creó una zona de seguridad al norte de la región, obligando a la destrucción de un área intermedia solo para su control. Sin embargo, esta destrucción, no se ha llevado totalmente a cabo.

Hoy se han detectado ya positivos en la zona de seguridad, lo que implicará, un nuevo plan de áreas. Ya son 300 mil olivos improductivos y además no hay signos ni casos de reconversión de la enfermedad, es decir, no disminuye, solo se incrementa de manera progresiva

Parece que X. fastidiosa, afecta más a los olivos más débiles, menos cuidados, viejos o con estrés, sin embargo, termina afectando a todo tipo de explotaciones de olivar, y solamente la variedad lechín, así como el olivo silvestre, parece que presentan cierta resistencia a la enfermedad.

Estrategia de lucha contra Xylella Fastidiosa: A nivel europeo, se han tomado medidas destinadas a un mayor control en el comercio de material vegetal, ampliar la lista de especies susceptibles, y las inspecciones periódicas. Se ha creado el proyecto POnTE, basado en la investigación, de la genética, biología, epidemiología, vectores, etc, de la enfermedad. Y tiene como objetivo, identificar las estrategias económicas, ambientales y técnicas más adecuadas para frenar y posteriormente erradicarla.

En este proyecto POnTE, hay 25 participantes de varios países, 10 europeos, 3 de fuera de Europa, y 4 españoles: El Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA), Agrícola Villena Cooperativa, la Fundación CITOLIVA, y la Agencia Estatal Consejo Superior De Investigaciones Cientificas (CSIC).

Por último, en diciembre de 2015, se publica una nueva Decisión de Ejecución de la comisión Europea, y tiene como objetivo, actualizar las medidas existentes, viendo que la enfermedad ya ha llegado a Francia (no en olivos).

Las medidas son:

- Nueva definición de planta hospedadora.

- Pasaporte europeo para todas las plantas hospedadoras sensibles, producidas tanto dentro como fuera de una zona determinada.

- Modificación del Anexo I, para incluir nuevas plantas hospedadoras.

- Obligación de los estados miembros de planes de contigencia, para controlar y erradicar nuevos brotes.

- Establecer distintas zonas, en función de la subespecie de XF, que se detecten.

- Campañas de sensibilización.

- Permitir la autorización de plantaciones con fines científicos de plantas hospedadoras en una o varias partes de la zona de confinamiento.

A nivel andaluz, se trabaja en cuatro líneas.

Plan de acción: Basado en inspecciones y prospecciones, en campo y viveros, con un control exhaustivo de los mismos: trazabilidad, comprobaciones, observaciones, etc, y ante cualquier sospecha inmovilización de dicho material.

La forma de actuar ante una posible infección, se basa en analizar las plantas que pueden ser atacadas, en un radio de 100 m. Crear una zona de seguridad de 10 km. Inmovilizar y controlar la entrada de vehículos, maquinaria, personas, etc. Además se quemará o picará cualquier resto vegetal o de poda infectado.

Si la enfermedad ya es detectada, además de lo anterior, se tomarán medidas de erradicación de la enfermedad, anteriormente descritas.

Investigación, formación y transferencia: basados en conocer, lo máximo posible la enfermedad, y transmitirlos por distintos medios: folletos, reuniones, simposios, etc.

Creación de un grupo asesor: formado por especialistas y reforzado por universidades, laboratorios, sanidad vegetal, etc.

Otros: solicitar al ministerio una ley europea más restrictiva con la entrada de material vegetal de países terceros, donde la enfermedad esté presente. Refuerzo del control y vigilancia a nivel nacional de este material vegetal. Petición al ministerio de más financiación para medidas de prevención, control y erradicación. Y por último la aprobación por parte del comité Fitosanitario Nacional de un pasaporte fitosanitario para el olivo.

¡El Riego Solar! ¡El riego del Futuro!

Cada vez son más los agricultores que apuestan por regar sus campos mediante sistemas de bombeo solar. La constante fluctuación de los mercados hace que el agricultor necesite una explotación más eficiente y productiva.

Y es que conocer de antemano los gastos que le va a suponer regar la cosecha le ayudara a realizar una predicción más acertada sobre la evolución de su negocio. Cuando hablamos con algún agricultor que ha apostado por regar con energía solar, su respuesta es siempre la misma: "La inversión inicial es alta pero merece la pena por la comodidad y el ahorro que ofrece". Una vez hecha la inversión, al agricultor no le cuesta ni un solo céntimo regar y por ello riega más horas que cuando utiliza gasoil o la red eléctrica lo que se traduce en un aumento en la producción (entorno a un 20%).

Otro de los alicientes que está haciendo que cada vez más agricultores instalen este tipo de sistemas es que tiene un mantenimiento reducido y, si además, la instalación está bien diseñada tendrá una larga vida útil. Contribuir a reducir las emisiones de CO2 es otra razón, pero sin duda la más convincente para el agricultor es el ahorro económico que ofrece.

"Por lo tanto cada vez veremos más estas instalaciones en nuestros campos".

Acuerdo con Pieralisi para velar por el óptimo mantenimiento de la maquinaria en almazaras

Pieralisi y Dcoop han suscrito un acuerdo de colaboración con el objetivo de promover entre los socios del grupo cooperativo el mantenimiento de su maquinaria con unas condiciones muy ventajosas. Los objetivos del convenio son:

– Mejorar la colaboración entre Dcoop y Pieralisi.

– Incrementar la respuesta a cambios en el mercado.

– Alcanzar un mayor volumen de trabajo conjunto.

Para alcanzar estos objetivos se proponen una serie de líneas. Pieralisi, que cuenta con más de 30 técnicos entre su sede central en Zaragoza y su delegación sur en Jaén, se compromete a:

Rafael Sánchez de Puerta Díaz (dcha.) y Giuseppe Parma, Director General de Pieralisi España.

- Establecer ventajas especiales y descuentos para Dcoop y sus cooperativas asociadas en recambios, mano de obra y reparaciones en talleres de Pieralisi España.

– Velar por la buena gestión de las reparaciones y mantenimientos efectuados por los componentes del grupo Dcoop en sus máquinas.

Este acuerdo es muy importante para todos los socios de Dcoop, ya que se va a revisar toda su maquinaria para dejarla en óptimas condiciones de funcionamiento para sucesivas campañas. El convenio incluye una colaboración a nivel de Investigación y Desarrollo a través de la puesta en marcha de las últimas innovaciones tecnológicas de Pieralisi en algunas de las almazaras asociadas al grupo cooperativo.

Convenio con Santander para la tramitación de la PAC

Banco Santander y Dcoop han firmado un acuerdo para la tramitación de expedientes de la PAC 2016. Se trata del tercer año que Dcoop firma el convenio con la entidad financiera para la domiciliación de las ayudas de sus socios. Para ello, se han dispuesto 45 puestos de captura de solicitudes en cooperativas, desde los que se espera tramitar un total de 17.000 solicitudes y un volumen de ayudas de unos 75 millones de euros.

En la actualidad los socios de las cooperativas están ya pasando por sus oficinas para tramitar los expedientes de solicitud, cesiones de derechos de pago básico y alegaciones al SIGPAC.

Banco Santander continúa con su compromiso de especialización y apoyo al sector agroalimentario a través de productos y servicios adaptados a las necesidades de agricultores y ganaderos. El banco pretende ser líder en domiciliaciones de ayudas PAC en Andalucía, donde da servicio a sus clientes a través de sus 577 puntos de venta y más de 2.300 profesionales y propone una oferta muy competitiva basada en la Cuenta 1|2|3 a la que pueden acceder todos los particulares, autónomos y pymes y el Anticipo PAC.

De izquierda a derecha, José Delboy, Responsable Negocio Agro en Andalucía (Banco Santander); Francisco De Mora, vicepresidente de Dcoop; Narciso Delgado, Gerente Negocio Agro en Andalucía Oriental (Banco Santander).

La Puebla de los Infantes, el olivar sobre suaves y verdes colinas

El municipio de La Puebla de los Infantes está situado al sureste de la Sierra Morena sevillana, constituyendo la puerta de entrada al Parque Natural Sierra Norte de Sevilla, al cual pertenece el extremo norte de su término. Se trata de una zona de media montaña, con altitudes entre los 200 y los 500 metros.

El núcleo de población se encuentra situado en una altiplanicie entre el río Retortillo y el embalse de José Torán, al pie del monte San Cristóbal (conocido popularmente por El Santo) y rodeada de plantaciones de olivos mayoritariamente de la variedad Lechín, que en muchos casos son cultivados conservando en gran parte su cubierta vegetal natural.

La olivicultura es, junto con la ganadería y el cada vez más floreciente negocio del turismo rural, la actividad más importante del municipio, que cuenta con 3.500 habitantes aproximadamente. La cooperativa Virgen de las Huertas SCA se fundó el 7 de marzo de 1960 bajo el nombre de Grupo Sindical de Colonización nº 1993 Nuestra Señora de las Huertas. En su fundación fueron un total de 142 socios oleicultores, siendo el primer presidente Miguel Morgado Ramos. En la primera campaña de fundación (1960/61) se molturaron 4.223.300 kg con un rendimiento del 17,90 que se liquidó a 3,66 pesetas el kilo de aceituna y a 22,01 pesetas el kilo de aceite.

Tras su fundación, el siguiente gran hito de la cooperativa de la Puebla de los Infantes fue la fusión con la Cooperativa Agropecuaria, el 16 de junio de 1998, quedando una sola cooperativa con el nombre de SCA Virgen de las Huertas. Fue después de aquella integración cuando se abordó la transformación de las instalaciones para pasar del sistema tradicional de prensa al de decantes, la creación de un patio de limpieza y la bodega.

En la actualidad, la SCA Virgen de las Huertas, que preside Antonio Palma Rodríguez, está integrada por 792 socios de los que 554 son comunes. Su producción media oscila entre los 5 y los 6 millones de kilos de aceituna, casi en su totalidad de la variedad lechín (70 por ciento), además de picual (20) y otras minoritarias. La almazara cuenta con 3 líneas de limpieza, 6 tolvas de recepción, en los 4 decánteres se molturan 400.000 kilos al día, 2 de 80.000 kilos cada uno y otros 2 de 120.000 kilos y 33 depósitos de 50.000 kilos, 1.650.000 kilos en total de almacenamiento en bodega.

Desde hace años y especialmente en las últimas campañas, Virgen de las Huertas SCA ha puesto especial cuidado en la separación de la aceituna por calidades para su molturación, lo que supone un factor clave en la liquidación de la campaña a los socios. En una pri-

FICHA DE LA COOPERATIVA

Antonio Palma Rodríguez
Presidente

SCA Virgen de las Huertas
Ctra. Constantina s/n
41479 La Puebla de los Infantes
(Sevilla)
Tel/fax: 954 80 80 56 / 79
Correo electrónico:
scavirgendelashuertas@gmail.com

Año de fundación: 1960
Número de socios: 792
Producción media:
1.200.000 kg de aceite
Facturación: 4.423.720 €
Actividades: molturación aceituna, surtidor de gasóleo, venta abonos, piensos, fitosanitarios, tienda, gestión telefonía, seguros, PAC, báscula abierta al público…

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

mera distinción se tiene en cuenta si la aceituna procede de olivos en producción convencional, en ecológico o de la variedad arbequina, una práctica que se viene llevando a cabo desde hace 10 años. Dentro de la primera categoría, además se considera si es de suelo o vuelo, y en caso de que se trate de aceituna recogida directamente del árbol se separa por primera y segunda categoría en función de la calidad del fruto. La campaña se extiende de finales de octubre a finales de enero.

La producción en ecológico tiene un importante peso sobre el total molturado en Puebla de los Infantes, con 600.000 kilos de aceitunas entregados y 93.500 kilogramos de aceite producidos.

Además de su actividad como almazara, la cooperativa obtiene otras fuentes de ingresos ofreciendo servicios de gestión de telefonía, seguros, PAC, venta de fitosanitarios, piensos y abonos, además del surtidor de gasóleo A y B disponible desde 2005 en sus instalaciones. Además la cooperativa tiene una tienda Dcoop con gran variedad de referencias y una báscula abierta al público. Gracias a su dinamismo, los beneficios obtenidos por esta actividad al margen de la molturación se reparten entre los socios en forma de rápeles (descuentos) a consumir en nuevas compras en la tienda con la peculiaridad de que los socios colaboradores pueden retirar el equivalente al reparto de beneficios que les corresponda en aceite.

Futuro

Tras la venta el pasado año de las instalaciones que ocupaba la Cooperativa Agropecuaria en el centro del municipio, SCA Virgen de las Huertas planea la remodelación de sus instalaciones para poder ofrecer un mejor servicio a sus socios tanto en sus oficinas, como en la tienda y el almacén de piensos. Para ello, se ha previsto levantar una nave que permita hacer las divisiones necesarias para diferenciar todos los usos.

Dcoop 2.0.-

Los productos de Dcoop

Airén Dominio de Baco

Este vino está producido con uva airén, que es la uva autóctona de La Mancha, de parcelas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha, esto nos garantiza que las uvas deben ser de una buena calidad y de una producción determinada, siendo controlados los procesos de producción en el campo, así como los tratamientos que se realizan en él bajo la supervisión de nuestros técnicos de campo.

Las uvas destinadas a este vino han sido seleccionadas de las mejores parcelas y además en bodega se trabaja con los mayores cuidados para evitar que se pierda la calidad que se ha obtenido en los trabajos en el campo. Todos los procesos que se realizan en bodega están controlados por nuestros enólogos y se utiliza la más moderna tecnología.

Con todo ello conseguimos un vino de color amarillo verdoso de baja tonalidad, unos aromas a frutas exóticas (piña, pera, melón) y flores blancas, y una boca compleja y armoniosa ensamblando perfectamente la acidez con los taninos propios de la uva, además, debido a su graduación es un vino redondo con notas glicéricas.

Este año este vino ha sido, nuevamente, premiado en el concurso de calidad de la DO La Mancha con el primer premio dentro de la categoría de vinos varietales airén.

Variedad

Cabernet suavignon

La variedad de uva Cabernet Suavignon es de tamaño pequeño, con epidermis negra-azul gruesa. Crece en racimos pequeños, medio-compactos y su época de desborre y maduración en tardía o medio tardía. Es una planta vigorosa, de numerosas ramificaciones. La poda puede ser corta o larga pero evitando heridas en la madera. Su pámpano es verde con rayas rojas en la cara dorsal y verde en la cara ventral. Su hoja es de cinco a siete lóculos con limbo orbicular/pentagonal de tamaño medio. El cultivo de esta variedad da mejores resultados en terrenos de grava, sin exceso de agua, algo ácidos y bien expuestos. Muy sensible al oídio, eutipiosis y yesc. Sensibilidad media a botrytis. Los vinos elaborados con esta variedad tienen una estructura tánica muy interesante y color estable si alcanza la madurez. Son aptos para el envejecimiento. El vino monovarietal puede carecer de suavidad y redondez. La pulpa de la baya de esta variedad es de consistencia ligeramente dura, muy jugosa, con sabores herbáceos y pepitas bien formadas. El sarmiento es de color amarillento y tiene la superficie estriada. (*Información e imágenes extraídas de la web del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente).*

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)

SCV Unión de Cosecheros de Labastida
LABASTIDA (Álava)

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)

SCCM Stmo. Cristo Espíritu Santo
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)

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)

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

ECOLÓGICO

ORGANIC DCOOP ECOLÓGICO

Nueva campaña 2015-2016

Aceite de oliva virgen extra de producción ecológica ya disponible*. Un lote especialmente seleccionado entre nuestra producción de aceite ecológico. Para disfrutar de todo el sabor del virgen extra más natural.

DCOOP

* Exclusivamente en formato de PET 3L

ES-ECO-001-AN AGRICULTURA UE

ANDALUCÍA

CAAE AGRICULTURA ECOLÓGICA