

“Hay que buscar socios. Dcoop es un ejemplo”



Dcoop, líder del cooperativismo agroalimentario

La Sección de Vinos estrena planta de envasado

Fenavín y Expoliva, primavera de ferias sectoriales



Dcoop n°75 Verano 2017

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

Sumario

- 4** Fenavin y Expoliva, primavera de ferias
- 10-11** Entrevista al Consejero de Agricultura de C-LM
- 16-18** Jornadas de Seguridad Alimentaria
- 20-21** Úbeda-Santa Eulalia, 50 años de historia

Editorial **Hitos**

Dos hitos han marcado la actualidad de nuestra cooperativa en las últimas semanas. En Jaén se ha celebrado la asamblea general anual que ha abordado toda la actividad del ejercicio pasado y los proyectos futuros de Dcoop, que por primera vez facturó más de mil millones de euros, lo que nos convierte en la mayor cooperativa agroalimentaria española. Por otro lado, el 29 de

junio, la ministra de Agricultura, Isabel García Tejerina, ha inaugurado la nueva planta de embotellado de vino en Alcázar de San Juan, que arranca con la idea de destinar mucho vino que se vendía a granel hacia el envasado buscando un mayor valor añadido, sobre todo en los mercados internacionales.

Ambos hitos han de animarnos a seguir por un camino sin retorno.

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 email 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, Apto. Correos 300, CP 29200, Antequera (Málaga).

Agenda

Jornadas

Con motivo de su cincuentenario, *Noguerones* celebra tres jornadas formativas en junio, julio y septiembre sobre el cultivo del olivo (enfermedades, recomendaciones sobre tratamientos y abonado, rendimientos, calidad y cata de aceite de oliva), gestión y funcionamiento de la cooperativa y de las diferentes secciones, entre otros. En colaboración con el CEIP San Miguel, se va a organizar una gymkana para que los niños del colegio sean partícipes y puedan disfrutar a la vez que aprender sobre el aceite de oliva. A la finalización se les ofrecerá un desayuno molinero. Por otro lado, se va a realizar una exposición de fotos y documentos de la historia de

la cooperativa, por lo que se ruega que todo aquel socio que quiera puede aportar documentos o fotos suyas o de sus familiares, ya sea realizando labores en el campo o trabajando en la cooperativa, o cualquier cosa relacionada con el tema en cuestión. Para finalizar el programa de actividades, tendrá lugar el acto de clausura el día 22 de septiembre.

Premios

La I Edición de los Premios 'Símbolo' nace con el objetivo de promocionar la cultura del vino y la gastronomía de la La Mancha, consolidando la bodega como un ente moderno y social con un fuerte compromiso con la difusión de esta cultura vitivinícola. Además, pretende fidelizar a los socios y potenciar en su sentimiento de pertenencia a la cooperativa. Estará dividida en cuatro

partes: el concurso de catadores de vino, que celebrará su X edición; un certamen de cortometrajes de difusión de la cultura vitivinícola; un premio-reconocimiento a un restaurador destacado de la región y un reconocimiento al socio del año.



INAUGURACIÓN DE LAS INSTALACIONES A CARGO DE LA MINISTRA DE AGRICULTURA

La sección de Vinos estrena **planta de envasado** en Alcázar de San Juan



Intervención de la ministra en la inauguración de la planta de envasado en Alcázar de San Juan (Ciudad Real).

La ministra de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, inauguró el pasado 29 de junio junto al Consejo Rector de Dcoop y los presidentes y consejeros de las cooperativas de vino del Grupo, la nueva planta de envasado de vino y nueva bodega, situada en Alcázar de San Juan en un evento que congregó a más de 400 invitados, entre ellos cooperativistas, clientes, proveedores y autoridades como la alcaldesa de la localidad, Rosa Melchor y la consejera de Economía, Empresas y Empleo de Castilla-La Mancha, Patricia Franco.

Las nuevas instalaciones permitirán conseguir mayor valor añadido para los vinos del grupo y potenciar la comercialización de vino embotellado de todas las bodegas del grupo, que tiene presencia en seis denominaciones de origen (La Mancha, Valdepeñas, Rioja, Jerez, Ribera del Júcar y Manchuela). Este proyecto ha contado con la ayuda del Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y Fondos de la Unión Europea a través del Programa de Desarrollo Rural (PDR) para el fomento de la integración cooperativa. Es más, pasa

por ser uno de los primeros frutos a nivel nacional del reconocimiento de Entidades Asociativas Prioritarias de carácter supra autonómico.

La nueva planta de envasado ha requerido una inversión de 14,7

millones de euros y cuenta con 4 líneas de envasado automatizado en los más de 10.000 metros cuadrados de nueva construcción, equipados con la tecnología más avanzada.



El presidente de Castilla La Mancha visita las instalaciones

El presidente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Emiliano García-Page visitó a finales de abril las obras de construcción de la nueva planta de envasado. El presidente de la Comunidad recordó el papel tan importante de las cooperativas en la economía de la región y en los agricultores "soy un enorme convencido de la fuerza y la potencia que tiene el sector del campo y os quiero felicitar por todo lo conseguido. No siempre que se pone uno manos a la obra sale bien, y este proyecto, el proyecto de Dcoop Vinos Baco, sí ha salido bien, y es porque Dcoop tiene las ideas muy claras, y las dice y las pone en marcha". "En Castilla-La Mancha nos cabe un Bélgica, un Holanda y Luxemburgo y nos sobran kilómetros cuadrados, es una tierra de oportunidades, de tesón y trabajo y por eso quiero hacer un brindis por la idea que se esconde detrás del mundo cooperativo".

Dcoop, protagonista en Fenavín

Dcoop ha participado en la última edición de la feria internacional Fenavín, que se celebró en el mes de mayo en Ciudad Real, con dos expositores diferenciados dentro de la feria para presentar los dos nuevos proyectos comerciales de su sección de Vinos: La Sastrería de Baco, de vinos a medida para la gran distribución, y Viñedos del Horizonte, destinados al canal horeca dentro de un segmento más gourmet.

Este proyecto tiene como objetivo afianzar y ampliar mercado internacional ofreciendo a los clientes vino 'a medida', es decir, tanto en formas y colores de las botellas, distintos brick y tamaños, *bag in box* de distintas capacidades, etiquetas diseñadas y personalizadas, tipo de taponado, eligiendo entre una amplia gama de elaborados para conquistar los paladares y gustos de cada consumidor.



El vicepresidente de Dcoop, Ángel Villafranca, en compañía de las autoridades que acudieron al expositor.

La mejor Expoliva del mundo

A primeros de año, Jaén volvió a acoger Expoliva, la mayor feria internacional del sector oleícola del mundo, centrada sobre todo en la olivicultura y oleotecnia. Más países, más expositores y más visitantes que nunca, lo que la ha convertido en la mejor Expoliva de la historia. Continúa el grado de especialización y diversificación del mundo oleícola y ello se ha podido comprobar en los diferentes

expositores, donde se ha podido ver desde empresas que pintan envases a vendedores de fincas rústicas e inversores en olivar de otros países, pero la novedad ha sido la aplicación de drones a todo el proceso, sobre todo en campo. Sistema Foss para la producción de aceite, olivos anti-vermicium, torres de refrigeración, impresoras de etiquetas, bombas y envases de cartón, entre otros.



Dcoop estuvo presente en Expoliva entre otros, en el expositor del Ayuntamiento de Martos.

Medalla de oro para el Airén en los Premios Baco

El blanco joven Dominio de Baco Airén 2016 de la DO La Mancha ha sido galardonado con una medalla de Oro en los prestigiosos premios Baco. El certamen, organizado por la Unión Española de Catadores celebró la trigésimo primera edición de los Premios Baco el pasado 1 de junio en los salones del IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid.

Se trata del único concurso en España abierto en exclusiva a los vinos elaborados en la cosecha más reciente, la 2016, sin restricción de tipología (vinos blancos, rosados, tintos y dulces) ni de procedencia (Denominaciones de Origen, Vinos de la Tierra, Vinos de Pago, Vinos de Mesa).

Lanzamiento de la nueva imagen de Cordoliva en Japón



Cordoliva, marca privada del cliente japonés CGC, ha lanzado su nueva imagen con un folleto que pone de relevancia el factor humano que hay tras cada botella de aceite Cordoliva: agricultores, peritos, almazara, laboratorio y comercial, y la garantía que ofrece el control de calidad y trazabilidad que se llevan a cabo en Dcoop. CGC Japan son un total de 227 cadenas de supermercados, un total aproximado de 4.500 supermercados distribuidos por todo Japón. En 2016 se superó la comercialización de las 800t de AOVE Cordoliva, que se está consolidando por todo Japón tras 7 años.

Fallo del III Concurso de Artes Plásticas en Sevilla

El fallo del jurado del III Concurso de Artes Plásticas de Dcoop se hizo público el pasado día 10 de mayo en el transcurso de un acto celebrado en la Real Academia de Bellas Artes de Santa Isabel de Hungría en Sevilla, donde permanecieron expuestas las ganadoras, finalistas y una selección de propuestas durante dos semanas. El acto estuvo presidido por el presidente de Dcoop, Antonio Luque, y la presidenta de la Academia, Isabel de León, Marquesa de Méritos.

La muestra fue el resultado de una selección de 64 obras inéditas

de carácter multidisciplinar participantes en el III Concurso de Artes Plásticas de Dcoop, cuyo fin es promover la unión entre el sector agroalimentario y la cultura y manifestar su compromiso con el desarrollo y promoción del arte.

El objeto de este concurso, abierto a las modalidades de pintura, grabado, escultura y cerámica ha sido crear las obras artísticas que constituirán los galardones de los Premios a la Calidad que Dcoop entrega a sus cooperativas, que cada año consiguen los mejores zumos naturales de aceitunas.



De izda. a dcha.; Victoria Bravo, gerente del Instituto de Cultura del Ayuntamiento Sevilla, Alfonso Hidalgo (en representación de Laura Hidalgo Cruz, ganadora de la categoría B), Isabel de León, presidenta de la Real Academia de Bellas Artes de Santa Isabel Hungría, Marquesa de Méritos; Erika Seguí Colás (ganadora de A1), Antonio Luque, presidente de Dcoop, Juan Manuel Blázquez (consejero de Dcoop), Esteban Carneros (responsable de Relaciones Institucionales de Dcoop, en representación de Francisco Vila Guillén, ganador de A2).



Riqueza (A1)

Erika Seguí Colás (Palma de Mallorca).

Óleo s/lienzo.



Paisaje al Sur (A2)

Paco Vila Guillén (Valencia).

Técnica mixta.

Papel japonés s/lienzo.



Tinaja de aceite (B)

Laura Hidalgo Cruz (Úbeda, Jaén).

Engobe blanco, dibujo serigrafiado y acabado en cobre s/arcilla roja.

Antonio Guzmán de la Roza, Director Comercial de Dcoop

Dcoop ha nombrado a Antonio Guzmán de la Roza como su nuevo Director Comercial Nacional, hasta ahora responsable del Canal de Ventas a la Distribución. Nacido en 1971, es licenciado en Derecho por la Universidad de Granada y Máster en Administración y Dirección de Empresas. Desde su incorporación al grupo Dcoop en 2013, ha ejercido como responsable de la comerciali-

zación de salsas y aceite en el mercado nacional.

Antonio Guzmán cuenta con más de 20 años de experiencia profesional desarrollada básicamente en empresas de alimentación en su mayoría de Economía Social.

Entre sus cometidos está la coordinación con los directores de cada una de las secciones del grupo y la definición de la estrategia comercial.



Guarromán mejora su almazara y forma maestros



Adecuación de una nave para almacenar hueso.

Los días 14 y 15 de junio se ha realizado en la cooperativa un curso de formación de maestro molino al que han asistido una treintena de jóvenes interesados en el funcionamiento de la almazara. El curso ha constado de charlas formativas en temas de calidad y maquinaria, así como una visita a una almazara para ver sobre el terreno lo expuesto en el curso.

Por otro lado, continúan las mejoras en la cooperativa. Se ha instalado una nueva línea de limpieza de mayor capacidad para agilizar la recepción de la aceituna de los socios y se han sustituido las cintas transportadoras. Además, se ha instalado la deshuesadora y adecuado una nave para almacenar el hueso,



Caseta de control de pesada.

tolva para hueso de aceituna y sinfín para alimentar la caldera. Se ha incorporado una línea de extracción de 300.000 kg a las 24 horas y se ha instalado un sistema de distribuidores de aceituna en tolvas de almacenamiento para facilitar la clasificación de la aceituna.

Por otra parte, se han llevado a cabo reformas en la caseta de control de pesada y en la recepción de aceitunas.

Elecciones

■ SCA La Purísima Concepción de Guarromán

6 de abril de 2017

Presidente: Luciano Castaño
Alcaide

Vicepresidente: Francisco Avi
Arjona

Secretario: Isidro Garrido marcos
Tesorero: Florentino Blázquez
Marín

Vocales: Benjamín Moreno
Cañadas, Francisco J. Castaño
Alcaide, Juan Manuel López
Cortés, Javier Olmedo
Hernández, Juan Merino
Medina, Andrés Villarejo
Martínez.

Interventores: Juan Antonio
Avi Domenech, Juan Pedro
Campello García, Alonso Avi
Portero.

Cañete de las Torres inicia las obras de su nueva fábrica



El pasado 8 de mayo la cooperativa de Cañete de las Torres, Agrícola Olivarera Virgen del Campo, SCA, inició la obras de sus nuevas instalaciones, con la primera fase de movimiento de tierras aprovechando la época veraniega para desarrollar mejor este trabajo y a la espera de que la Junta de Andalucía comunique la resolución definitiva del apoyo a inversiones en el sector oleícola y de aceituna de mesa en el marco del programa de desarrollo rural de Andalucía 2014-2020.

Palenciana visita olivar y almendros en Portugal



La cooperativa Agrícola San Isidro Labrador de Palenciana, como acto final al 50 Aniversario, realizó un viaje a comienzos de junio con los socios para ver plantaciones de olivar y almendros en Portugal (Beja, Ferreira y Moura). La delegación, compuesta por una treintena de personas, visitó primero las instalaciones de Dcoop-Aceituna de Mesa en Dos Hermanas (Sevilla) para partir desde allí a Beja (Portugal) donde se visitó la explotación de la familia De Prado, la finca de olivas y almendros, así como las instalaciones, fábrica y aderezo.

Breves. —



Lucena Olivarera abre su gasolinera al público

Desde el pasado día 12 de mayo, nuestra gasolinera de Lucena que hasta esa fecha era solo para uso exclusivo de socios, está abierta al público, donde se podrá suministrar combustible con tarjeta bancaria.



Ventas de Huelma, en la III Feria Gastronómica de Agrón

La cooperativa de Ventas de Huelma, Templeoliva montó un expositor montado por en la localidad de Agrón el pasado domingo 7 de mayo, con motivo de la III feria gastronómica y de artesanía, donde ofreció una degustación de sus aceites y recibió a autoridades de la provincia.



Deifontes celebra San Isidro Labrador en la cooperativa

El 15 de mayo la cooperativa de Deifontes celebró la fiesta de San Isidro Labrador, patrón de los agricultores, con una romería que trasladó al Santo desde la cooperativa a la parroquia de San Martín y un desfile de carrozas a concurso.

Elecciones

■SCA del Campo Domingo Solís de Martos

Renovación del Consejo Rector aprobada en la Asamblea General el 26 de marzo de 2017

Presidente: José Manuel Espejo Cárdenas

Vicepresidente: José Antonio Ruiz Martos

Secretario: Eduardo Cano Chamorro

Vocales: Manuel Pérez Vasco, Francisco Javier Teba Teba, Jorge Sigler Lloret, Antonio Torres Ocaña

■SCA Olivarera San José de Valenzuela

Renovación del Consejo Rector aprobada en la Asamblea General el 26 de abril de 2017

Presidente: Antonio Sabariego Gallardo

Secretario: Rafael Ureña Alcaide

Vicepresidente: José Vera González

Vocales: Pedro Porcuna Vallejo, Mateo Gordillo Porcuna, Antonio García Rivas, Adriano Gallardo Ayala.

■SCA Olivarera de Lucena

Renovación del Consejo Rector aprobada en la Asamblea General el 12 de junio de 2017

Presidente: Francisco De Mora Pérez

Vicepresidente: Antonio Otero Aguilera

Secretario: Antonio Manuel Montes Muñoz

Tesorero: Joaquín A. Fernández de Villalta Fernández

Vocal 1º: Antonio Muñoz Longo

Vocal 2º: Juan Jiménez Bergillos

Vocal 3º: Francisco Arroyo Tarifa

Vocal 4º: Manuel García Fernández

Vocal 5º: Joaquín Muñoz Cañete

Vocal 6º: José Miguel Moreno Tobal

Aguilar de la Frontera-Jesús Nazareno organiza las II Jornadas sobre el Olivar

En la cooperativa Olivarera Jesús Nazareno de Aguilar de la Frontera durante los días 2, 3 y 4 de junio se han celebrado unos días de encuentro del socio y las empresas suministradoras de maquinaria y servicios, así como las segundas Jornadas sobre el Olivar en los que ha tenido lugar el intercambio de novedades técnicas y necesidades del agricultor.

Las ponencias han abordado la situación actual de la Xylella fastidiosa, ejemplos prácticos de uso de vegetación y diques de retención para el control de la erosión en diferentes condiciones del olivar y la posibilidad del uso de las aguas residuales Municipales EDAR de Aguilar, noticia que despierta enorme interés por la posi-



Miguel Calvo (izquierda) y Manuel Pérez Vicente en la cooperativa.

bilidad de regar el olivar. Finalmente, Manuel Pérez Vicente, director comercial internacional de Dcoop, habló de la presencia del grupo en el mundo. A lo largo de estos días han tenido lugar actos de cata de

aceite, visitas guiadas por las instalaciones de la cooperativa y actos lúdicos con un grupo rociero y una magnífica actuación de cante flamenco. A mediodía, además, se invitó a los asistentes a una paella.

Mancha Real-San José celebra la Quema de La Falla

La Falla de Mancha Real (Jaén), declarada de Interés Turístico Andaluz, rindió el pasado 19 de marzo un homenaje al mundo del cine con la estructura más grande de su historia. Dcoop participó en los festejos a través de la SCA San José con una degustación de aceites que se hizo a pie de falla. Más de 4.000 personas se concentraron en el recinto

ferial de Mancha Real para presenciar la quema de la Falla que ponía punto y final a los actos de celebración de la localidad jiennense.

La alcaldesa de Mancha Real, María del Mar Dávila junto al concejal de Agricultura, Jesús Jordán acompañaron a los maestros de la almazara, Vicente y Miguel, durante la degustación.



La alcaldesa y el concejal de Agricultura junto a los maestros de la almazara.

Puertas abiertas al cooperativismo en Cuevas del Campo



La Esperanza del Campo de Cuevas del Campo abrió sus puertas a los vecinos del Altiplano -Cúllar, Baza, Caniles, Freila, Bátor, Benamaurel y las Almontaras- para compartir una Jornada de cooperativismo en la que se abrieron nuevas líneas de debate y de nuevos negocios como la almendra, la incorporación de la mujer y los jóvenes en los órganos de decisión de entes públicos y privados, la búsqueda de nuevos cultivos y la modernización. El consejo rector encabezado por su presidenta, Mariló Corral, autoridades del pueblo y la comarca participaron en el encuentro.

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



SCA Ntra. Sra. del Rosario de **Dehesas Viejas** (Granada).
27 de marzo.



SCA Ol. San Justo de Nª Sª del Carmen de **Villanueva de Algaidas**
(Málaga). 18 de abril.



SCA Olivarrera Nª Sª de la Candelaria de **Colmenar** (Málaga).
19 de abril.



SCCM Nuestra Señora de la Asunción de **Villatobas** (Toledo).
8 de junio.

El resto de visitas se irán publicando en próximos números.



REGISTRADO EN EL I.N.P.R.



ACEITE ES PATRIMONIO D.O.P. ANTEQUERA ES SABOR



DO MENEYS DE ANTEQUERA, PEÑA DE LOS ENAMORADOS Y TORCAL DE ANTEQUERA.
DECLARADOS PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD POR LA UNESCO.



WWW.DOANTEQUERA.ORG

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE



FRANCISCO MARTÍNEZ ARROYO

Consejero de Agricultura, Medioambiente y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha



Nacido en La Solana (Ciudad Real), **Francisco Martínez Arroyo** ha "lidiado" desde joven en gestión agraria en la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha. Con solo 34 años, fue nombrado director general de Producción Agropecuaria. Ingeniero agrónomo por la Universidad Politécnica de Madrid, con la especialidad de Industrias Agrarias, posee, además, el título de Suficiencia Investigadora al Doctorado, habiendo realizado publicaciones e impartido cursos sobre medio rural, el sector del vino, la PAC o desarrollo rural.

"Gran parte del futuro pasa por la integración de las cooperativas"

¿Qué diagnóstico nos puede hacer de la situación del sector agroalimentario?

El diagnóstico es positivo. El sector agroalimentario, tanto a nivel local, regional y nacional, es el que tira de la economía. En Castilla-La Mancha representa el 14 por ciento del Producto Interior Bruto, el porcentaje más alto de España. Para nosotros es un sector prioritario y tenemos muchas expectativas puestas en él, apostando por su calidad e internacionalización.

¿Qué sectores empujan?

Actualmente nos encontramos en un buen momento de sectores como el cárnico, donde somos líderes en porcino o, en aceite, encontrándonos por detrás solo de Andalucía y, por supuesto, en el del vino, que sigue constituyendo uno de los valores con más peso en nues-

tra economía. Estos son solo ejemplos de tres sectores innovadores y de futuro.

.....
"Hay que buscar socios, tanto a nivel regional como nacional y Dcoop es un ejemplo"
.....

Se están dando muchos pasos para avanzar la integración cooperativa ¿Cree que se conseguirá en esta importante estrategia todo lo previsto?

Estoy convencido que lo lograremos. Gran parte del futuro pasa por la integración de nuestras cooperativas y tengo que decir que las empresas en Castilla-La Mancha están apostando por ese camino.

En estos momentos, las ayudas

más importantes se dirigen a empresas y cooperativas que comercializan de forma común y desde nuestra Comunidad se apuesta por este cambio de modelo.

De lo que se trata es de conseguir que las cooperativas se integren y obtengan un volumen mínimo de facturación. Con su unión, dependiendo del sector, obtendrán mayores ayudas, por ejemplo, del Programa de Desarrollo Rural (PDR) fundamentalmente a través de la línea FOCAL, siendo prioritarias por encima de aquellas que no se integren comercialmente.

¿Cómo valora que estemos poniendo tanto empeño en las integraciones regionales y nacionales, cuando en Europa se está apostando ya por las integraciones supranacionales?

Nosotros solo podemos legislar en

el ámbito de nuestra autonomía y para la región es fundamental que existan empresas. De lo que se trata es de buscar socios, tanto en el ámbito regional como en el nacional y, aquí, Dcoop es un ejemplo.

¿Qué motivos impide que se avance en la integración?

Existe una reacción contraria basada principalmente en la inercia de la costumbre. El localismo, ir a lo que ya conocemos, es lo que nos ralentiza. De ahí que los incentivos para empresas y también para los socios que apuesten por la integración son muy grandes, de hasta 400.000 euros por operación de fusión sociedades agroalimentarias.



“Las previsiones de cosecha en vino son muy parecidas a la del año anterior”



Más allá de estos proyectos de integración, ¿Por dónde pasa la estrategia y el apoyo del Gobierno de Castilla-La Mancha a las cooperativas vitivinícolas?

Contamos, entre otros, con los fondos de reestructuración de viñedo o la destilación de subproductos. Más allá de estos proyectos, trabajamos en una planificación sectorial a medio y largo plazo, reduciendo el rendimiento productivo, apostando por unas variedades y no por otras, impulsando la promoción a través de las Denominaciones de la región, de las nueve, para que sean la imagen de marca de los Vinos de Castilla-La Mancha.

¿Qué evolución de cultivo, previsiones de producción de vino y de mercado anticipa la Consejería de cara a la próxima vendimia?

Todavía es pronto para una previsión en la producción. Todo dependerá de la climatología de las próximas semanas. Lo que sí existe es una buena expectativa de mercado. El vino se está vendiendo bien y nosotros vamos a seguir apostando por competir más en los mercados internacionales.

¿Qué diagnóstico hace de la si-

tuación de las cooperativas vitivinícolas de Valdepeñas? ¿Cómo habría que abordar el tema de la integración en esta importante zona productora de Castilla-La Mancha?

En el municipio de Valdepeñas contamos con una cooperativa nueva que se suma a las otras tres existentes. La fusión de cooperativas en esta zona es siempre una muy buena noticia, porque es una contribución al mejor funcionamiento de la D.O. Valdepeñas y ayuda a su consolidación y a incrementar la rentabilidad de su producción.

Las cooperativas siempre funcionan como colchón de los agricultores y son sus empresas y representan muy bien los intereses de los hombres y mujeres del campo.

¿Qué fortaleza tiene el olivar castellano-manchego?

Somos la segunda comunidad productora de aceite, por detrás de Andalucía y a mucha distancia de la tercera. De lo que se trata es de proseguir con la imagen de marca y darnos más a conocer. Es nuestra asignatura pendiente. En este campo, estamos totalmente implicados a través de la Fundación Dieta Mediterránea.

¿Qué representa la incorporación de jóvenes en estos momentos?

Hay que apostar por el relevo generacional con contundencia, sin medias tintas. En Castilla-La Mancha lo hemos hecho.

Contamos con una línea de ayudas dotada con 91 millones de euros para garantizar el relevo generacional en el sector y 1.200 nuevos puestos de trabajo ‘joven’ en nuestro campo. Está siendo un año sin igual a los anteriores y esta es la línea en la que hay que continuar.

Jóvenes y vino ¿Cómo lo fomentamos?

La Interprofesional nacional es un buen elemento para desarrollar esta función. No se entendería que solo se dedicaran los fondos a la promoción del vino con un planteamiento internacional. Es importante también que se apueste por la incorporación de gente joven.

Tenemos que creernos que tenemos el mejor vino del mundo y

que podemos venderlo fuera.

¿Cuál es la estrategia en estos momentos en la negociación de la PAC?

Lo más importante es tener una posición, como es nuestro caso, y que ésta sea compartida y debatida a nivel nacional, para que el Ministerio tenga en cuenta nuestros intereses y pueda defenderse en Bruselas. No hay que ir a remolque.

Es necesario apostar por los profesionales de la agricultura y poner a disposición de éstos y las empresas agrarias instrumentos de mercado que realmente sirvan para garantizar esa renta para los años que vengan mal dadas.



“Quisiera que los consumidores de España colocaran al agricultor en el sitio que se merece”



¿Qué espera del sector agroalimentario en próximos años?

Que sea reconocido por los consumidores. Si lo conseguimos, estaremos haciendo de esta profesión una profesión muy interesante para los jóvenes, donde la formación, la tecnología y la innovación sean imprescindibles.

¿Cómo ve las cooperativas?

Imprescindibles. Estoy convencido de que a los agricultores les iría peor sin ellas. Tenemos que protegerlas y hacerlas que sean capaces de que vertebrén el territorio rural.



Informe de mercado

Aceite de oliva

Van avanzando los meses y la situación del mercado aceitero se mantiene firme. El ritmo de salidas sigue siendo bueno, hasta el punto que se puede llegar a un fin de campañas con un enlace muy justo, lo que apunta a que continuarán los precios en niveles actuales. Por otro lado, no ha llegado tanta lluvia primaverales como se esperaba, por lo que el año que viene no se prevé una gran cosecha en España, si bien si se estima en otros países productores; y para colmo, no ayudan las altas temperaturas.

En definitiva, hay que continuar aprovechando las oportunidades de venta y ver cómo evoluciona el mercado para prepararse para una próxima campaña también llena de incertidumbre a espera de las lluvias otoñales.

Mes de mayo de 2017. Aceite de oliva. AICA

Campaña 2016/17	M kgs
Existencias iniciales	331,0
Producción	1.282,0
Importaciones	71,5
Consumo interior	-340,4
Exportación	-653,1
Total Salidas	-993,5
Existencias finales	691,0

Vinos

Una vez llegado al mes de julio, entrado ya el verano, podemos decir que el mercado se encuentra totalmente influenciado, por las condiciones climatológicas. Primero han sido las heladas que han afectado a finales de abril, a casi todo el norte de España de forma importante. Así como amplias zonas de Francia, Italia y otros países productores de Centro Europa. Otra circunstancia climatológica que está afectando al mercado es la fuerte sequía que estamos sufriendo en casi toda España.

Todo esto sumado a la producción inferior que han tenido todos los países del cono sur, Argentina, Chile, Sudáfrica.... ha hecho que el mercado haya evolucionado al alza de una forma importante a partir del mes de mayo. Y también han aumentado las retiradas de los vi-

nos contratados. Las previsiones apuntan a unas existencias a final de campaña muy similares al año pasado, un consumo estable, no hay más demanda en los mercados, con precios fuertes con tendencia al alza en espera de ver cómo finaliza el verano y saber cuál va a ser la cosecha definitiva.

Todo esto viene a consolidar las subidas producidas al inicio de esta campaña.

Aceituna de mesa

Una vez ha transcurrido la mitad del ejercicio 2017, cabe destacar en lo referente al mercado de graneles de aceituna de mesa que se está reflejando fielmente la aparición de la segunda campaña de recolección que hubo a final de la cosecha. La producción final se considera como medio/alto respecto a la media de años anteriores pero con la casuística este año de una gran cantidad de aceituna verde de pequeño y mediano tamaño.

Las perspectivas de la sequía actual junto con las altas temperaturas de junio, hacen que ya se esté descontando que los precios del aceite seguirán estando altos durante la campaña próxima y este efecto está haciendo que los precios de la aceituna pequeña (manzanilla principalmente) no se derrumben aun más. De hecho, el mercados de verdes que durante todo el año ha estado muy parado, en la actualidad empieza a notarse como existe una mayor actividad (no solo en el mercado nacional sino en el de exportación también). Se empieza ya a tener en cuenta por parte de los industriales que el próximo año podríamos tener una cosecha complicada y con precios incluso superiores a los de este año.

Ganadería

Vacuno de carne

Estabilidad total en lo que a las distintas producciones se refiere, así los pasteros mantienen sus precios en contra de lo que venía ocurriendo a lo largo de los años anteriores

en este trimestre arrastrados por el precio de los cebados, los cuales también bajaban en estas fechas, pero como consecuencia del buen ritmo de la exportación, a la que se ha unido el mercado Turco, no solo no lo han hecho sino que hay una cierta presión alcista en sus precios.

Porcino blanco

Sigue la buena racha de los precios de porcino de capa blanca, y también han caído los pesos a matadero. En un mes los pesos han bajado un 3% y los precios han subido otro 3%. Por tanto los céntimos demás no compensan los kilos de menos. Lo que si avisa esta falta de peso es de la dificultad del matadero para encontrar cerdos. No obstante, la rentabilidad del cerdo está fuera de duda con unos precios media desde principio de año de 1,28 euros/kg.

Caprino de leche

La producción de leche durante el primer trimestre de 2017 registro un leve decremento en la producción y un leve incremento en el precio.

Esto ha provocado en el segundo trimestre un ligero incremento en la producción, que además coincide con el periodo de mayor producción, la primavera. Lo que ha provocado el que existan algunos excedentes en el mercado y con ello vuelvan a bajar los precios medios.

Durante el tercer trimestre la producción volverá a bajar, lo que al menos dará estabilidad a los precios, con tendencia a la subida.

Materias primas

Debido a la reducción de la superficie y a la caída de los rendimientos medios, se prevé que la producción de cereales totales disminuya en un 4% en 2017/18, para situarse en 2.049 m. de t. Varias regiones se han visto afectadas por condiciones atmosféricas poco favorables durante las últimas semanas, y se han recordado las previsiones para las cosechas de varios productores, entre ellos Estados Unidos y la UE.

Dcoop cierra la campaña con 188.454t de aceite

La producción de las cooperativas aceiteras del Grupo ha ascendido a 188.454 toneladas con datos proporcionados por las cooperativas disponibles al cierre de la campaña. Esta cifra supone el 14,7% de la producción en Espa-

ña (1.279.000t). Encabeza la producción del grupo Córdoba con 56.286 t, seguida de Jaén (47.671 t), Málaga con 34.555 t, Granada (25.340 t), Sevilla (10.962 t), Castilla-La Mancha (9.571 t), Cádiz (3.928) y Extremadura (140 t).

COOPERATIVA	KG. DE ACEITE	COOPERATIVA	KG. DE ACEITE
1 Montes Norte	8.118.154	54 Riogordo	1.179.500
2 Antequera	7.265.448	55 Valenzuela	1.174.563
3 Lucena-Olivarera	6.703.120	56 Salar	1.166.715
4 Adamuz	5.428.885	57 Úbeda-Santa Eulalia	1.088.500
5 Úbeda-La Unión	5.091.630	58 Obejo	1.062.267
6 Vva Algaidas-Oleoalgaidas	4.688.331	59 Algodonales	1.026.717
7 Espejo-San Isidro	4.423.940	60 Tiena	984.859
8 Martos-Virgen Villa	4.357.662	61 Mancha Real-San José	960.039
9 Écija	4.307.998	62 Espejo-San Bartolomé	944.670
10 Ventas de Huelma	4.090.000	63 Alcaudete	907.540
11 Archidona-Purísima	3.892.840	64 Huétor-Tájar	898.940
12 Lucena-Araceli	3.680.105	65 Vva Tapia	885.342
13 Martos-Domingo Solís	3.628.500	66 Guarromán	854.337
14 Rambla, La	3.619.880	67 Santa Ana	837.706
15 Vva Trabuco	3.589.584	68 Abenójar	790.147
16 Bailén	3.504.146	69 Puerto Lope	788.983
17 Rute	3.434.000	70 Hinojosa del Duque	785.500
18 Villares, Los	3.372.880	71 Mollina	779.610
19 Noguerones	3.371.670	72 Almargin	728.500
20 Cañete de las Torres	3.364.140	73 Corrales, Los	714.130
21 Santaella	3.253.741	74 Vva Algaidas-San Justo	712.895
22 Alcalá la Real	3.107.000	75 Puebla de los Infantes, La	702.529
23 Saucejo, El	3.000.000	76 Iznájar-Piedad	695.000
24 Montoro-Olivarera	2.930.000	77 Ventorros de la Laguna	664.880
25 Olvera	2.901.592	78 Archidona-Arvega	652.591
26 Santisteban del Puerto	2.874.659	79 Algámitas	647.120
27 Vva Reina	2.852.333	80 Dehesas Viejas	642.761
28 Iznájar-Agrícola	2.557.901	81 Colmenar	624.900
29 Castillo de Locubín	2.396.552	82 Ibros	620.152
30 Monte Lope Álvarez	2.351.460	83 Fuentes de Cesna	614.200
31 Íllora	2.309.280	84 Jayena	530.700
32 Valdepeñas de Jaén	2.232.980	85 Huéscar	514.000
33 Llanos de Don Juan	2.115.800	86 Vva Rey	488.700
34 Mancha Real-San Marcos	1.979.064	87 Montefrío	462.000
35 Villa del Río	1.970.242	88 Campana, La	428.350
36 Cuevas del Campo	1.962.743	89 Marchena	407.590
37 Campillos	1.951.941	90 Humilladero	359.000
38 Cuevas de San Marcos	1.934.800	91 Morente	357.470
39 Aguilar-Jesús Nazareno	1.932.627	92 Alozaina	349.306
40 Montejícar	1.838.100	93 Burgo, El	335.260
41 Colomera	1.793.100	94 Fuente de Piedra	315.500
42 Deifontes	1.704.669	95 Constantina	276.620
43 Campotéjar	1.635.728	96 Romanes, Los	268.835
44 Domingo Pérez	1.551.250	97 Argamasilla de Calatrava	265.000
45 Alameda	1.471.330	98 Guadalcanal	218.018
46 Montoro-Merced	1.358.280	99 Villafranca de los Caballeros	213.589
47 Villaviciosa	1.327.118	100 Brazatortas	183.996
48 Palenciana	1.294.699	101 Blázquez, Los	177.500
49 Linares	1.282.500	102 Vva Río y Minas	143.848
50 Vva Rosario	1.225.000	103 Malcocinado	140.403
51 Teba	1.207.738	104 Alcolea del Río	115.460
52 Benamejí	1.205.560	105 Tolox	105.965
53 Alhama de Granada	1.187.408	106 Álora	31.190
TOTAL		188.454.001	

Aumenta levemente el consumo de vino hasta 241 M de HI

Según los datos presentados por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), la superficie vitícola mundial se sitúa en 2016 en los 7,5 millones de hectáreas, manteniéndose estable con respecto a la de 2015. Los datos de la OIV reflejan que cinco países suponen el 50% de la superficie mundial de viñedo: España (13%), China (11%), Francia (10%), Italia (9%) y Turquía (6%).

Desde el año 2000, la superficie se reduce en la mayoría de países europeos, Turquía e Irán, mientras que aumenta en China, India, Chile y Nueva Zelanda. Permanece estable en Estados Unidos y también en España y Francia en el último año.

En cuanto al consumo mundial de vino, la OIV lo estima en 241 millones de hectolitros, registrando un ligero aumento desde 2015.

El sector cárnico es la cuarta industria del país

La industria cárnica es el cuarto sector industrial de nuestro país, sólo por detrás de la industria automovilística, la industria del petróleo y combustibles y la producción y distribución de energía eléctrica. Este sector, formado por mataderos, salas de despiece e industrias de elaborados, tiene un tejido industrial constituido por cerca de 3.000 empresas, distribuidas por toda la geografía española, especialmente en zonas rurales.

La producción conjunta de todas estas empresas hace que la industria cárnica ocupe con diferencia el primer lugar de toda la industria española de alimentos y bebidas, representando una cifra de negocio de 22.600 millones de euros, el 21,0% de todo el sector alimentario español.



La asamblea de Dcoop marca la estrategia de futuro y aprueba crear la Sección de Frutos Secos

Dcoop aprobó por unanimidad las Cuentas Anuales y el Informe de Gestión del grupo correspondientes al Ejercicio 2016 en su Asamblea General Ordinaria celebrada el pasado día 21 de junio en las instalaciones del recinto provincial de Ferias y Congresos de Jaén IFEJA, adonde se desplazaron más de 300 personas representantes de las cooperativas. Además, se aprobó la creación de la Sección de Frutos Secos a demanda de cooperativas y agricultores que tienen esta producción y que se irá desarrollando en próximas fechas.

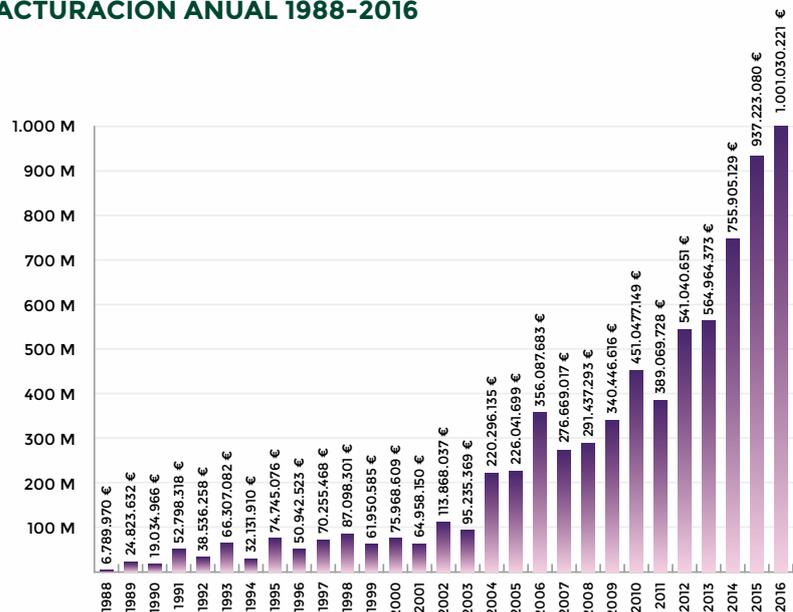
La cifra de negocio de Dcoop en 2016 superó por primera vez los mil millones de euros, (1.001,03) lo que consolida al grupo en posiciones de liderazgo del cooperativismo agroalimentario español. La Sección del Aceite se mantuvo un año más como columna vertebral del grupo, que aumentó en general la facturación de todas sus secciones con respecto a 2015.

Además, el aceite experimentó el mayor crecimiento, con un 8,3% más de facturación interanual seguido muy de cerca por la Sección de Suministros, cuyas ventas también crecieron por encima del 8 por ciento, hasta

alcanzar los 78,3 millones de euros.

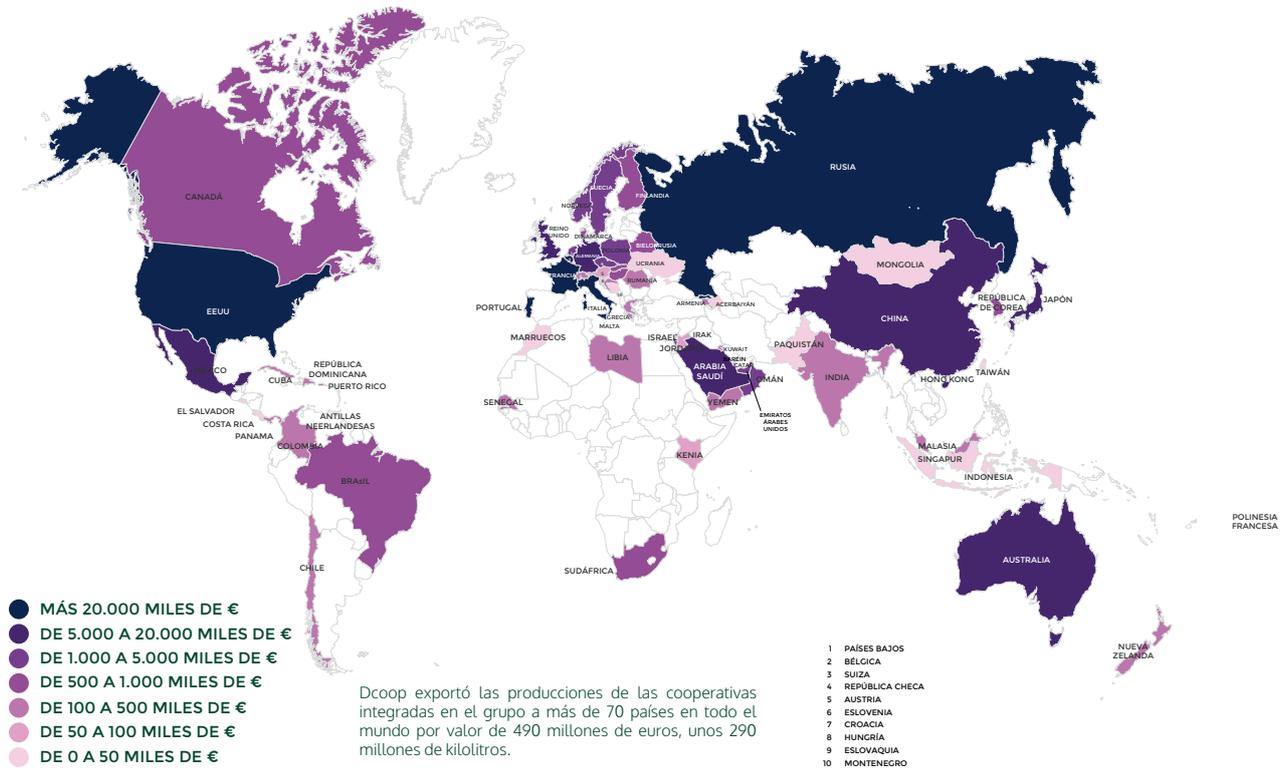
Las ventas de aceite reportaron ingresos a Dcoop por valor de más de 691,4 millones de euros, seguidas de las de aceituna de mesa, una sección que consolida su segunda posición

FACTURACIÓN ANUAL 1988-2016



DCOOP EN EL MUNDO

EXPORTACIONES EN €. 489.487.420



sobre el total de la cifra de negocio del grupo con ingresos en 2016 por valor de casi cien millones de euros.

La cifra de negocio de la Sección

de Vinos también creció un 5,3 por ciento hasta los 68 millones de euros, si bien fue la sección de cereales, de reciente creación, la que registró la

mejor evolución, con un 60 por ciento más de ventas que el año de su creación, 2015.

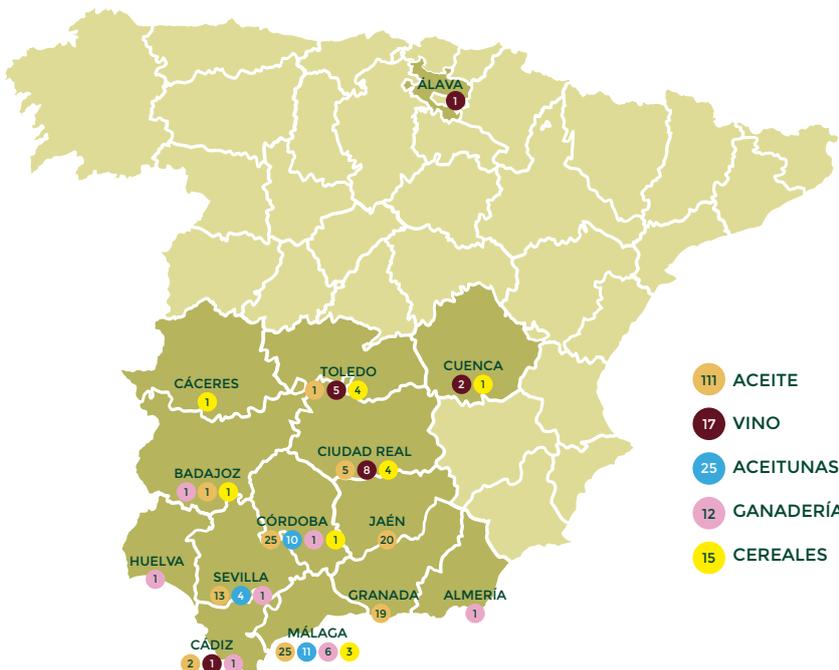
Facturación por Secciones en 2016

Sección	Cifra de negocios 2016
Aceite	689.920.495,88
Aceituna	99.010.827,21
Servicios y Suministros	78.021.019,56
Ganadería	68.071.774,21
Vino	61.499.980,09
Cereales	4.506.120,61
Total	1.001.030.217,56

LAS CIFRAS DE NUESTROS SOCIOS

ENTIDADES ASOCIADAS

154



Exportaciones

El valor de las exportaciones del grupo Dcoop en 2016 (Dcoop, Mercaóleo, Musa y Acyco) se incrementó casi un 14 por ciento respecto a 2015 hasta rozar los 490 millones de euros mientras que el volumen lo hizo en un 7 por ciento hasta superar los 231 millones de kilos/litros. Dcoop vende sus productos en 69 países, liderados por Italia y Estados Unidos, que concentran más de la mitad del valor de las exportaciones, si bien el destino de las producciones se ha diversificado con 23 países receptores de productos Dcoop por valor de más de un millón de euros.

Mejoras en seguridad alimentaria, calidad y trazabilidad para la internacionalización

Dcoop, es una gran cooperativa agroalimentaria formada por miles de familias de agricultores y ganaderos, que tenemos que trabajar juntos para ofrecer nuestras cosechas y producciones directamente a los clientes, con la mayor garantía posible de calidad, seguridad alimentaria y trazabilidad, consiguiendo mejores oportunidades en el mercado.

En las últimas campañas, desde el Departamento de Calidad en Almazaras venimos trabajando con el objetivo de darle difusión a todas nuestras cooperativas, trabajadores de las mismas e incluso a los agricultores. Antequera, Villarrubia, Santa Fe o Guarromán han servido como sedes en las que se han impartido jornadas de perfeccionamiento de cata y valoración organoléptica a petición de nuestros maestros de almazara. En las jornadas de calidad para las cooperativas, incluidas en el Programa de Demostración e Información de Dcoop como cooperativa prioritaria y que cuentan con ayuda ministerial, se han organizado y visitado las instalaciones de Adamuz, Santaella, Úbeda, Humilladero, Bailen, Lucena, Martos, y Archidona. Del mismo modo, se han celebrado jornadas para los agricultores en Palenciana, Huetortajar, Montoro, Martos-Solís, Espejo o en la Sierra Norte de Sevilla entre otras.

En este sentido, durante los meses de primavera de este 2017, se han venido organizando jornadas específicas de Seguridad Alimentaria en nuestra sede, jornadas de mejoras de producción y calidad en las cooperativas, y por último, jornadas de trazabilidad, cuadernos de explotación y buenas prácticas de recolección en aquellas cooperativas interesadas.

El pasado 30 de marzo, tuvieron lugar en nuestras instalaciones de Antequera, unas jornadas de Seguridad Alimentaria para la Internacionalización de Productos del

Grupo Dcoop. Posteriormente, en el mes de mayo, se han desarrollado también tres jornadas comarcales para la Mejora de la Calidad en las diferentes provincias en las que se encuentra representado el grupo. En Los Villares (Jaén) y Espejo (Córdoba) centradas en aceite de oliva virgen, y otra en Monturque (Córdoba) de aceituna de mesa. Además se está a la espera de la organización de otras dos en las provincias de Granada y Sevilla, a lo largo del mes de junio.

Estas jornadas están destinadas a todos aquellos profesionales de las cooperativas y agricultores, que desarrollan labores dirigidas a la obtención de aceites, vinos y aceitunas; gerentes, técnicos de calidad, maestros, gestores de patio, etc.

En ellas, técnicos del Departamento de Calidad del Grupo Dcoop apoyados por expertos del sector, abordaron varios temas encaminados a obtener más y mejores productos por las cooperativas, y una certificación internacional reconocida por parte de los mercados, que nos permitan venderlos a mejor precio.

Dentro de las jornadas, nuestros compañeros han desarrollado distintas ponencias en las que han abarcado diferentes temáticas;

- Estándares de Seguridad Alimentaria reconocidos: BRC, IFS y FSSC 22000.

- Comercialización internacional de aceites de oliva a Estados Unidos, bajo certificación en la Norma ISO 22005:2007 de Trazabilidad y Origen.

- Certificación IFS Broker del Grupo Dcoop y Homologación de cooperativas.

- Sistemas de Autocontrol y Planes de Higiene en cooperativas.

- I + D. Exposición de los resultados de distintos estudios de investigación.

- Cuadernos de explotación - trazabilidad, y buenas prácticas de recolección.

Estándares de Seguridad Alimentaria y normas internacionales

En la actualidad estándares de calidad y existen una serie de normativas recogidas a nivel internacional, que buscan garantizar la calidad del producto para el consumidor, la GFSI es una fundación sin ánimo de lucro, formada por los principales grupos alimentarios y de distribución. La cual surgió como resultado de la gran cantidad de alarmas alimentarias que se produjeron a nivel mundial a principios del año 2000. Ejemplo de ello son el mal de las vacas locas y la fiebre aviar.

Para ello constituyó una serie de criterios de calidad de obligado cumplimiento por los productores y comercializadores, que permitan garantizar la transparencia en el suministro de alimentos a los consumidores de todo el mundo. Estableciendo una serie de pautas comunes, para productores y agentes comercializadores, entre ellos nos encontramos las buenas prácticas de manufacturación, transporte, etc.

Estos sistemas de gestión alimentaria, otorgan una serie de ventajas dentro de la seguridad alimentaria, entre las que podemos citar:

- Permitir el acceso a nuevos mercados, más estrictos en normas de calidad.

- Asegurar la inocuidad y garantía de los productos.

- Reducir los riesgos y prevenir la aparición de reclamaciones o sanciones.

- Ayudan a diferenciarse de la competencia y obtener un mayor valor añadido al producto.

Todas estas medidas están recogidas como hemos indicado en distintas normas internacionales de calidad, cada una de ellas con sus propias características y singularidades, pero todas encaminadas a garantizar al consumidor, la calidad de los productos. Entre estas normas destacan: IFS, BRC o FSSC 22000.



Reunión de jornadas de calidad celebradas el 30 de marzo en Antequera.

Certificación IFS BROKER y Homologación de Calidad de todas las cooperativas de grupo Dcoop

Dcoop es líder en exportación y los clientes nos exigen normas de calidad que garanticen la seguridad alimentaria y auditorías de control de las almazaras que ya están realizando los grandes envasadores a todas las cooperativas; como son Sovena, Deoleo o Maeva. Tal y como hemos indicado, se están llevando a cabo numerosas medidas encaminadas a obtener los mejores productos, con las mayores garantías de calidad.

Para ello, como se ha indicado con anterioridad, se está trabajando concienzudamente para obtener una certificación de calidad reconocida internacionalmente por los mercados, apostándose por la certificación IFS Broker, que coloca de nuevo a Dcoop, como una empresa pionera en el sector.

Dentro del grupo, varios técnicos del departamento de calidad, están realizando auditorías internas a las cooperativas basadas en la norma FSSC 22000, para asesorar en el cumplimiento de las normas de calidad, en materiales con Certificación Alimentaria, en formación, etc. Con el fin de obtener una certificación IFS BKOKER como provee-

dores de aceite de oliva, aceituna de mesa y vino.

De esta manera, realizando las auditorías internas de homologación de todas nuestras cooperativas, se logra dar respuesta a las exigencias cada vez mayores de los compradores y evitamos las auditorías de los propios clientes.

Comercialización Internacional de Aceites de Oliva, bajo Certificación ISO 22005 de Trazabilidad y Origen para Estados Unidos

El día de hoy, y con el objetivo desde el grupo, de obtener productos de calidad, seguridad alimentaria y mayor valor añadido, se ha realizado una fuerte apuesta por la comercialización de nuestros aceites en mercados internacionales de alto valor adquisitivo, tales como Japón o Estados Unidos.

Para poder acceder a ellos, las limitaciones legislativas y de calidad establecen una serie de requisitos de obligado cumplimiento por parte de Dcoop.

Entre estos requisitos, está conocer detalladamente la trazabilidad total del producto, es decir, conocer todo el proceso desde el campo hasta la mesa, pasando por las industrias de transformación y envasado. Debido a esto, se ha de-

sarrollado desde el grupo un proyecto para lograrlo. Los puntos más importantes del mismo son:

- Determinar el origen del producto. Cuaderno de Explotación de todos los agricultores.
- Apoyar y mejorar la seguridad alimentaria del producto. Garantizar los plazos de seguridad de los tratamientos fitosanitarios y residuos cero.
- Apoyar los objetivos de calidad.
- Garantizar la trazabilidad total del mismo desde la parcela hasta el lote final.

Para poder alcanzarlos deben estar involucrados todos los elementos de la cadena productiva; agricultor, cooperativa, exportación, almacenamiento, transporte, importación y envasado.

Este proyecto de comercialización internacional de nuestros productos, pone al grupo Dcoop, al frente de la vanguardia en la venta de aceite de oliva, aceitunas o vinos de calidad en el exterior.

Sistemas de Autocontrol y Planes de Higiene en cooperativas

El sistema de Autocontrol, también conocido como APPCC, se define como un Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, es decir, permite a la propia industria garantizar que los productos que en ella se



Visita a la planta de envasado de Mercaóleo.

manipulan o elaboran son inocuos para la salud.

De este modo, el sistema tiene que identificar, evaluar y controlar los peligros significativos en todas las etapas de producción/manipulación de la industria. Instaurando todas aquellas medidas necesarias para prevenirlos o controlarlos, y en la medida de lo posible eliminarlos, estas son las denominadas medidas correctoras.

El APPCC es un documento vivo, que va cambiando y actualizándose de manera constante, por lo que es necesario realizar una revisión y verificación anual de los mismos.

Un elemento fundamental dentro de todo sistema de Autocontrol, son los planes de higiene y los registros de control. Varios son los apartados que forman parte del mismo, y su cumplimiento es fundamental para una correcta manipulación del producto. Los elementos más comunes e importantes de los APPCC, entre otros son:

- 1) Plan de control de agua potable.
- 2) Plan de limpieza y desinfección.
- 3) Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos.
- 4) Plan de eliminación de subproductos y residuos.
- 5) Plan de control de plagas.
- 6) Plan de formación.
- 7) Plan de buenas prácticas de manipulación e higiene.
- 8) Plan de control de proveedores.

Todos estos aspectos son de obligado cumplimiento por las industrias alimentarias.

I + D. Exposición de los resultados de estudios de calidad y recolección

Dentro del grupo, son numerosos los ensayos destinados a obtener un mejor aceite, con el mejor rendimiento y en el momento óptimo de recolección para conseguirlos. Las tareas en desarrollo son varias, trabajando codo con codo distintos departamentos de Dcoop.

Entre los últimos estudios, destacamos aquellos que relacionan la evolución del rendimiento graso en materia seca, con las fechas de recolección, obteniéndose datos muy interesantes, que demuestran que en momentos de estrés hídrico, la planta responde disminuyendo su contenido de aceite, es decir, a partir de unas fechas, la aceituna no solo no aumenta el contenido graso que tiene, sino que disminuye como respuesta a situaciones extremas.

Otros ensayos se centraron en desarrollar mejoras en las almazaras para aumentar los agotamientos, mediante los analizadores NIRS en continuo, de manera que no solo se obtiene más aceite de una misma cantidad de aceituna, sino también más calidad. Estos estudios prácticos, nos han facilitado un número muy valioso de datos, que se extrapolaran al resto de

cooperativas, con el fin de obtener, más y mejor aceite.

Cuadernos de explotación - trazabilidad, y buenas prácticas de recolección

Por último, se habló de trazabilidad, es decir, la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento. Y como el cuaderno de explotación, de obligado cumplimiento por parte de todos los agricultores, es la herramienta imprescindible para conocer el origen del fruto, todas las labores y las aplicaciones de fitosanitarios y abonos realizadas sobre el cultivo.

Se mostraron cuáles son los aspectos más importantes para su correcto cumplimiento, y como dentro de las cooperativas, podemos ayudar a nuestros socios a tener los cuadernos lo más completos posibles y bien elaborados, para cumplir con la normativa vigente.

Cuatro son los puntos fundamentales para una cumplimentar correctamente los cuadernos de explotación.

- 1) Datos del agricultor.
- 2) Parcelario actualizado del mismo.
- 3) Tratamientos fitosanitarios a los que se ha sometido el cultivo.
- 4) Entrega y comercialización del fruto.

También se hizo especial hincapié en aquellas medidas destinadas a una buena recolección del fruto por parte del agricultor y del mismo modo, las que deben de llevar a cabo en las cooperativas para obtener el mejor aceite posible con el fruto que entregan los socios.

Para poder alcanzar esta nueva meta, destinada a una mejora en la calidad de nuestros aceites, para poder hacer frente a los retos que se nos presentan. Es necesaria la implicación de todos los que formamos parte de la familia Dcoop empezando por los agricultores y acabando por los trabajadores de todos y cada uno de nuestros departamentos.

Dcoop y Foss firman un acuerdo para mejorar calidad y agotamientos en extracción de aceite



Miguel Ángel Martínez, Director de Foss Iberia y Rafael Sánchez de Puerta en la firma del acuerdo.

Tanto Dcoop como Foss son líderes en sus respectivos campos. A lo largo de varios años se ha establecido una estrecha relación de trabajo en distintos niveles de ambas compañías basada en el respeto mutuo y la confianza.

En el espíritu de este acuerdo está el pasar de una relación operativa a una relación más estratégica que facilita el intercambio y el desarrollo de los conocimientos de acceso al mercado. Este conocimiento se traducirá en beneficios y oportunidades para ambas partes, al ser capaz de influir y participar en futuros proyectos de valor, alineados con los intereses de ambas compañías.

Dcoop ha invertido en los últimos años en la tecnología de Foss. Estos instrumentos son herramientas críticas de negocio para asegurar el pago justo a los agricultores tanto en el sector del vino como en el del aceite, así como garantizar la mejor utilización de la materia prima recibida.

Existen oportunidades para colaborar más en la instrumentación y las calibraciones actuales, por ejemplo, aportación para el desarrollo de productos de Foss, el intercambio de datos y herramientas de calibración.

En su sección de Almazaras, Dcoop considera irrenunciables tres

vectores directores: Calidad, Agotamiento de los orujos y Costes.

Alcance del acuerdo

El intercambio de instrucciones y objetivos estratégicos de ambas empresas para identificar futuras oportunidades de mercado y de negocio.

El intercambio de hojas de ruta de productos y la estrategia de reemplazo para asegurar que los nuevos productos se ajustan a las necesidades de Dcoop y que las nuevas soluciones desarrolladas por Foss satisfacen las necesidades de las industrias donde Dcoop está presente (vino /aceituna/piensos/cereales).

Compartir futuros productos y requisitos de servicio.

Apoyo a las actividades internacionales de Dcoop en mercados nuevos a través del intercambio de conocimientos y la facilidad del acceso a los mercados.

Factores clave: seguridad y conveniencia para proponerse instrumentos, mantener el liderazgo de mercado, competitividad, compromiso con el intercambio de datos de calibración, minimizar el coste de propiedad.

Áreas de atención

Puesta a punto de un analizador rápido de aceite:

- En experiencias anteriores con Dcoop se intentó implementar una técnica rápida para el control entrante de cisternas.
- En base a la experiencia que se tuvo y a otras que Foss ha desarrollado por separado, se pretende encontrar un analizador adecuado para hacer una determinación rápida de parámetros de interés (acidez, cata, ésteres, etanol).

Puesta a punto de un modelo de pago por calidad en aceituna:

-En el sector vitivinícola, se está implementando de la mano de FOSS un sistema de pago por calidad de la uva que amplía considerablemente la limitada visión del hectogrado alcohólico.

- Dcoop y Foss pretenden conjuntamente establecer los parámetros de interés para implementar un sistema de pago por calidad de la aceituna en sus almazaras.

- El objetivo es establecer un Índice de Calidad Global que agrupe distintos parámetros con distintos pesos, que pudiera bascular hacia uno u otro parámetro según las condiciones de cada campaña y que estuviera científicamente contrastado.

- Para ello además se pretende poder medir con un analizador que sea asequible para las almazaras.

Soporte técnico y formación:

- Trabajo en colaboración con F-IBE para proporcionar más formación actualizada e información técnica.

- Acceso a soporte de aplicaciones 3ª línea.

- Prioridad de asistencia.

- Condiciones preferenciales en la contratación de Contratos de Mantenimiento contando con un descuento del 12 % sobre precio de tarifa.

Intercambio de datos y calibración de herramientas:

- Desarrollo de calibraciones conjunta e intercambio de datos / análisis de referencia.



Santa Eulalia, 50 años de participación activa y fidelidad

Santa Eulalia es una pedanía que se encuentra a 5km de Úbeda en la provincia de Jaén (Andalucía) en el corazón de La Loma. En 1963, el cierre de una pequeña fábrica de aceite situada en la finca denominada puntal de Mirabuenos origina la creación de la Cooperativa en Santa Eulalia, una aldea perteneciente a Úbeda (Jaén). El hecho de verse obligados a transportar la aceituna hasta Úbeda es la principal razón que motiva a algunas personas a generar el

movimiento cooperativo. Con fecha de 4 de julio 1964, un total de 61 personas (50 hombres y 11 mujeres) suscriben una instancia con el objetivo de conseguir la autorización para poder montar una almazara. En mayo de 1965, un año después y tras múltiples gestiones para conseguir las autorizaciones pertinentes y el crédito necesarios, se constituye definitivamente la Cooperativa y Caja Rural Santa Eulalia, con la finalidad de construir una fábrica de aceite.

Durante los primeros años, los principales cambios sobre todo en los procesos de recepción, molturación y almacenaje, se producen a partir de la entrada de España en la Comunidad Económica Europea. En 1987 se adquieren nuevos terrenos colindantes a la ya existente propiedad de la Cooperativa y más tarde, entrados los 90 se producen las inversiones necesarias para adaptar la fábrica a las nuevas técnicas y a los nuevos tiempos. En cuanto a la recepción

de la aceituna, se instalaron lavadoras y limpiadoras y tolvas de almacenamiento. En cuanto a la molturación, se pasó de molinos de piedra y prensas hidráulicas con capachos de esparto, a la extracción de aceite en tres fases con la colocación de dos decánter con capacidad de molturación alrededor de 80-100.000 kg en 24 horas. También se instalaron centrífugas verticales para la limpieza del aceite.

Los nuevos procesos de extracción conllevan un mayor consumo

de agua, lo que obliga a la adquisición de terrenos para ubicar una balsa de alpechín. El incremento de la producción conllevará la necesidad de aumentar la bodega de almacenamiento, añadiéndose a la ya existente de hierro (15 depósitos) una nueva de acero inoxidable (18 depósitos), obteniéndose una capacidad total de 1.200.000 kg de aceite.

En 2003 es elegido un nuevo consejo rector presidido por Higinio Castellano García, actual

FICHA DE LA COOPERATIVA



Higinio Castellano García
Presidente

SCA Santa Eulalia
Virgen de Guadalupe s/n
23413 SANTA EULALIA-ÚBEDA
(Jaén)
Tel y fax: 953756207
scasantaeulalia@scasantaeulalia.es

Año de fundación: 1965
Producción media: 5,5 millones de kilos de aceituna
Facturación: 3,5-4 millones de euros
Actividad: molturación aceite, sección de crédito

Consejo Rector:

Presidente: Higinio Castellano García
Secretario: Salvador Ogallar Madrid
Tesorero: José María Padilla Fernández
Vicepresidente: Luis Ortiz Martínez
Vocales: José María Castellano Cañada, Antonio Lorite Cortés, Maximiliano López García

presidente. Esta nueva dirección es la que inicia las obras planificadas por el anterior consejo que cambiarán todo el sistema productivo. Se amplía el sistema de recepción de la aceituna con una limpiadora más, se procede a la colocación de dos decánter con



Sala de molturación.

mayor capacidad de molturación, pasando a unos 150-200.000 kg de aceituna/día. Se amplió la bodega en función de la cantidad máxima de producción prevista con una capacidad de 1.400.000 kg de aceite en 14 depósitos de acero inoxidable.

En el año 2010, la cooperativa entra a formar parte de Dcoop como socia colaboradora, y tras un periodo de tres años como paso previo para convertirse en socio común, Santa Eulalia participa de forma completa en los resultados de aceites a granel y envasado del grupo desde la campaña 2016/17.

De cara al futuro, el actual consejo rector estudia la instalación de control de capacidad de las bodegas al instante mediante sensores de presión que permitan en cualquier momento conocer el aceite existente; la coloca-

ción de depósitos de aclaradores para decantar impurezas y la instalación de una sala de juntas y asambleas.

Cincuentenario

En 2015 la cooperativa festejó su cincuentenario con un acto de convivencia en el que reunió a gran parte de sus 543 socios, varias generaciones de cooperativistas, entre ellos algunos de los primeros impulsores y responsables que pusieron en marcha el proyecto en la pedanía ubetense de Santa Eulalia junto a quienes actualmente mantienen vivas las instalaciones y siguen haciendo posible la fabricación y envasado de un aceite de oliva virgen extra de calidad.



Dcoop 2.0. —



Los productos de Dcoop

Picardías de Solagüen

- Se trata de un blanco semidulce elaborado con uvas procedentes de cepas de Viura y Malvasía dispuestas en vaso, de más de 70 años de edad media localizadas a una altitud de 507 metros.
- Crianza: después de despalillar y estrujar la uva, se encuba a baja temperatura y se realiza una maceración con hollejos durante 24 horas para obtener los compuestos aromáticos del hollejo. Luego el mosto se separa por gravedad y es decantado, quedando preparado para fermentar a 12°C hasta alcanzar el grado alcohólico adecuado, momento en el



que se corta la fermentación mediante aplicación de frío. Así, el vino queda con baja graduación y elevado azúcar residual. Vista: cuerpo amarillo pajizo, brillante, con tonos grisáceos en el ribete. Nariz: intensa y esencialmente floral, con predominio de aromas terpénicos - varietales- entre los que encontramos rosa, hierbas aromáticas y tila, además de cáscara de limón y manzana golden. Boca: conjuga con equilibrio acidez y dulzura. Se perciben con buena intensidad las hierbas aromáticas y el carácter floral por vía retronasal. Sensación sávida intensa de sugus de limón. Delicioso.

Concurso fotográfico de Dcoop



1.



2.



3.

Si deseas participar en la siguiente edición envía tus fotos (mínimo un mega) antes del 15 de septiembre indicando tu nombre completo y el de tu cooperativa, y una descripción de las mismas con localización geográfica, a esther.ontiveros@dcoop.es. Los autores de las 3 mejores fotos serán premiados con productos Dcoop (las fotos se podrán destinarse a uso interno).

1. La Perla de la Campiña, en Bujalance (Córdoba). **Domingo J. Gallego Malagón**, SCA Agrícola Olivarera Virgen del Campo de Cañete de las Torres (Córdoba).
2. Ovejas pastando en Obando (Badajoz). **Aurelio Pineda Rodríguez**, Departamento de Suministros de Dcoop.
3. Olivos abandonados en la Sierra de Segura (Jaén). **Francisco Ortega Galán**, SCA San Marcos de Mancha Real (Jaén).

SCCM Ntra. Sra. Encarnación ABENÓJAR (Ciudad Real)	SCA Olivarera Nº 5ª de la Candelaria COLMENAR (Málaga)	SCA Olivarera Nº 5ª de Araceli LUCENA (Córdoba)	SCA Agrícola de Rute RUTE (Córdoba)
SCA Agrícola Nº Madre del Sol ADAMUZ (Córdoba)	SCA Nuestra Señora del Pilar COLOMERA (Granada)	SCA Agasur MÁLAGA	SCA Agrícola Santa Ana SALAR (Granada)
SCA Olivarera Jesús Nazareno AGUILAR DE LA FRONTERA (Córdoba)	SCA Virgen del Robledo CONSTÁNTINA (Sevilla)	SCL Montes Norte MALAGÓN (Ciudad Real)	SCA Olivarera y C. Nº 5ª del Valle SANTAELLA (Córdoba)
SCA Olivarera San Roque AGUILAR DE LA FRONTERA (Córdoba)	SCA Ntra. Sra. de la Fuensanta CORCOYA (Sevilla)	SCCM Stmo. Cristo Espíritu Santo MALAGÓN (Ciudad Real)	SCA del Campo Santa Elena SANTA ANA (Jaén)
SCA La Purísima Concepción ALAMEDA (Málaga)	De Prado SA CÓRDOBA	SCA San Antonio de Padua MALCOCINADO (Badajoz)	SCA Santa Eulalia SANTA EULALIA-ÚBEDA (Jaén)
SCCM San Lorenzo ALAMEDA DE CERVERA (Ciudad Real)	SCA La Dehesa LOS CORRALES (Sevilla)	SCA San José MANCHA REAL (Jaén)	SCA Nuestra Señora del Collado SANTISTEBAN DEL PUERTO (Jaén)
SCA Martínez Montañés ALCALÁ LA REAL (Jaén)	SCA Olivarera San Juan Bautista CUEVAS BAJAS (Málaga)	SCA San Marcos MANCHA REAL (Jaén)	SCE Capriex LOS SANTOS DE MAIMONA (Badajoz)
SCA Nuestra Señora de la Fuensanta ALCAUDETE (Jaén)	SCA Agrícola Nº 5ª del Carmen CUEVAS DE SAN MARCOS (Málaga)	SCA San Isidro Labrador MARCHENA (Sevilla)	SCA Nuestra Señora del Rosario EL SAUCEJO (Sevilla)
SCA Olivareros de Alcolea ALCOLEA DEL RÍO (Sevilla)	SCA La Esperanza del Campo CUEVAS DEL CAMPO (Granada)	SCA del Campo Domingo Solís MARTOS (Jaén)	SCA Nuestra Señora de la Cabeza TEBA (Málaga)
SCA Sierra del Terril ALGAMITAS (Sevilla)	SCA Ntra. Sra. del Rosario DEHESAS VIEJAS (Granada)	SCA Virgen de la Villa MARTOS (Jaén)	SCA Agrícola Olivarera Nº 5ª del Rosario TEBA (Málaga)
SCA Nuestra Señora del Rosario ALGODONALES (Cádiz)	SCA San Isidro DEIFONTES (Granada)	SCCM Galán de Membrilla-Bodegas Rezuolo MEMBRILLA (Ciudad Real)	SCA Aderezoliva EL TEJAR (Córdoba)
SCA Los Tajos ALHAMA DE GRANADA (Granada)	SCA Varaila DOMINGO PÉREZ (Granada)	SCE Acorex MÉRIDA (Badajoz)	SCA Aceites El Cortijillo TIENA (Granada)
SCA Agro-Ol. S. Cosme y S. Damián ALMARGÉN (Málaga)	SCA El Rocío DOS HERMANAS (Sevilla)	SCE Veca MIAJADAS (Cáceres)	SCA Tolox Agrícola TOLOX (Málaga)
SCA Manzanilla Aloreña ALORA (Málaga)	SCA Coesagro ÉCIJA (Sevilla)	SCCM Nuestra Señora del Carmen MIGUEL ESTEBAN (Toledo)	SCA Virgen de Palomares TREBUJENA (Cádiz)
SCAAO Purísima-Santiago-Copusan ALOZAINA (Málaga)	SCA Almazara San Bartolomé ESPEJO (Córdoba)	SCA Agrícola Virgen de la Oliva MOLLINA (Málaga)	SCA Unión de Úbeda ÚBEDA (Jaén)
SCA Sierra de las Nieves-Grupo Aloreña ALOZAINA (Málaga)	SCA Olivarera San Isidro ESPEJO (Córdoba)	SCA Agraria Virgen del Carmen MONTE LOPE ÁLVAREZ (Jaén)	SCA Oleícola de Valdepeñas de Jaén VALDEPEÑAS DE JAÉN (Jaén)
SCA Agropecuaria Nº 5ª Remedios ANTEQUERA (Málaga)	SCA Agraria Virgen de las Virtudes FUENTE DE PIEDRA (Málaga)	SCA Almazara Ntra. Sra. Remedios MONTEFRÍO (Granada)	SCA Olivarera San José VALENZUELA (Córdoba)
SCA Bovinos del Sur ANTEQUERA (Málaga)	SCA Aceites Fuentes de Cesna FUENTES DE CESNA (Granada)	SCA Virgen de la Cabeza MONTEJÍCAR (Granada)	SCA Templeoliva VENTAS DE HUELMA (Granada)
SCA Vega de Archidona-Arvega ARCHIDONA (Málaga)	SAT Ntra. Sra. Guaditoca GUADALCANAL (Sevilla)	SCA Olivarera de Montoro MONTORO (Córdoba)	SCA Campo Agro Olivarera VENTORROS DE LA LAGUNA (Granada)
SCA Olivarera La Purísima ARCHIDONA (Málaga)	SCA del Campo La Purísima Concepción GUARROMÁN (Jaén)	SCA Olivarera Nº 5ª de la Merced MONTORO (Córdoba)	SCA Olivarera Virgen de la Estrella VILLA DEL RÍO (Córdoba)
SCCM Nuestra Señora del Socorro ARGAMASILLA DE CALATRAVA (Ciudad Real)	SCA Olivarera Nº 5ª del Carmen HINOJOSA DEL DUQUE (Córdoba)	SCA del Campo Nº 5ª del Valle Rico MORENTE (Córdoba)	SCCM Cristo de Santa Ana VILLAFRANCA DE LOS CABALLEROS (Toledo)
SCA Agrícola de Bailén-Virgen de Zocueca BAILÉN (Jaén)	SCA Ovipor HUELVA	SCCM Inmaculada Concepción MOTILLA DEL PALANCAR (Cuenca)	SCA Oleoalgaidas VVA DE ALGAIIDAS (Málaga)
SCA del Campo Nº 5ª de Gracia BENAMEJÍ (Córdoba)	SCA Agro-Olivarera Ntra. Sra. Soledad HUÉSCAR (Granada)	SCA Virgen de Belén LAS NAVAS DE LA CONCEPCIÓN (Sevilla)	SCA Ol. San Justo de Nº 5ª del Carmen VVA DE ALGAIIDAS (Málaga)
SCA Agraria Las Cinco Villas LOS BLÁZQUEZ (Córdoba)	SCA San Francisco (Cosafra) HUÉTOR-TÁJAR (Granada)	SCA Nuestra Señora de los Remedios NOGUERONES (Jaén)	SCA Olivarera del Campo Santa Rita VVA DE TAPIA (Málaga)
SCCM Cristo de Orense BRAZATORTAS (Ciudad Real)	SCA Olivarera Nº 5ª del Rosario HUMILLADERO (Málaga)	SCA del Campo San Antonio Abad OBEJO (Córdoba)	SCCM Nº 5ª de la Antigua y Sto. Tomás de Vva. VVA DE LOS INFANTES (Ciudad Real)
SCA Limonte EL BURGO (Málaga)	SCA La Remediadora IBROS (Jaén)	SCA NS Los Remedios-Picasat OLVERA (Cádiz)	SCA Aceites Guadalquivir VVA DE LA REINA (Jaén)
SCA Olivarera La Campana LA CAMPANA (Sevilla)	SCA San Rogelio ÍLLORA (Granada)	SCA Agrícola San Isidro Labrador PALENCIANA (Córdoba)	SCA Olivarera Santiago VVA DEL REY (Córdoba)
SCA Olivarera San Benito CAMPILLOS (Málaga)	SCA Agrícola de Iznájar IZNÁJAR (Córdoba)	SCA Olivarera Nº 5ª de Gracia LA PARRILLA (Málaga)	SCA Santa María Magdalena VVA DEL RÍO Y MINAS (Sevilla)
SCCM Nuestra Señora de Criptana CAMPO DE CRIPTANA (Ciudad Real)	SCA Olivarera Nº 5ª de la Piedad IZNÁJAR (Córdoba)	SCCM Nuestra Señora del Egido LA PUEBLA DE ALMORADIÉL (Toledo)	SCA Agrícola San Juan VVA DEL ROSARIO (Málaga)
SCA Ntra. Sra. Remedios CAMPOTÉJAR (Granada)	SCA Olijayena JAYENA (Granada)	SCA Virgen de las Huertas LA PUEBLA DE LOS INFANTES (Sevilla)	SCA Olivarera del Trabuco VVA DEL TRABUCO (Málaga)
SCA Agrícola Oliv. Virgen del Campo CANETE DE LAS TORRES (Córdoba)	SCV Unión de Cosecheros de Labastida LABASTIDA (Álava)	SCA Olivarera Pontanense PUENTE GENIL (Córdoba)	SCA San Isidro Labrador LOS VILLARES (Jaén)
SCCM del Campo San Ginés CASAS DE BENÍTEZ (Cuenca)	SCA San Agustín LINARES (Jaén)	SCA Puerto Lope PUERTO LOPE (Granada)	SCCM Nuestra Señora de la Paz VILLARTA DE SAN JUAN (Ciudad Real)
SCA Agrícola San José CASTILLO DE LOCUBÍN (Jaén)	SCA Olivarera San José LLANOS DE DON JUAN (Córdoba)	SCA Olivarera y Cerealista Nº Padre Jesús LA RAMBLA (Córdoba)	SCCM Nuestra Señora de la Asunción VILLATOBAS (Toledo)
SCA Corsevilla CAZALLA DE LA SIERRA (Sevilla)	SAT Caprinova LUBRÍN (Almería)	SCA Agro-Olivarera de Riogordo RIOGORDO (Málaga)	SCA Olivarera del Guadiato VILLAVICIOSA (Córdoba)
SCA Agamma COLMENAR (Málaga)	SCA Olivarera de Lucena LUCENA (Córdoba)	SCA Santa Teresa de Jesús LOS ROMANES (Málaga)	

DCOOP

Especial Hostelería

**NUEVO
Formato
500ml**



Aceite de oliva virgen extra
Dcoop dama 500ml PET



Con la garantía de
DCOOP