

# DCOOP

Revista trimestral · nº78 · Primavera 2018

Entrevista a Mauricio García de Quevedo  
Director de la FIAB

“El consumidor  
cada día es más  
exigente”



## Inversiones en busca de un mayor valor añadido

Dcoop coordina varios proyectos europeos en I+D+i

Los certámenes más prestigiosos premian los vinos de Dcoop

HOJIBLANCA  
S.COOP.AND



ACORSA

TIERRAS  
ALTAS



Agromálaga



Agrocórdoba

UMICOOP

Procasur





**Dcoop n°78** Primavera 2018

**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** Dcoop investiga la eficiencia en almazaras
- 6** Dominio de Baco, en '1000 no se equivocan'
- 14-15** Mercasa analiza el consumo en los hogares
- 20-21** Agamma, la unión del caprino de leche

**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](mailto: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 Alianzas de futuro

La gran cooperativa francesa Agrial ha decidido asociarse a Dcoop a través de la nueva sección de industrialización de leche de cabra para generar valor añadido. A ello se une el hecho de que Dcoop ya cuenta con socios que tienen olivares y frutos secos en Portugal y Chile, y también el acuerdo comercial con Pompeian en Estados Unidos.

A nadie se le escapa que vivimos en

un mercado global, que tiene sus dificultades, pero que claramente hay que abordar, porque no solo tenemos que producir para la demanda interna, sino atender necesidades de otros países que consumen más de lo que producen en vino, aceite o aceitunas. Estas alianzas y estrategias de internacionalización no es algo coyuntural, sino necesaria para tener mejores oportunidades.

# Agenda

## Publicaciones

El interés científico, fitopatológico, técnico y mediático suscitado en España por la bacteria *Xylella fastidiosa* no es comparable al despertado por ningún otro tema relacionado con la sanidad vegetal en las últimas décadas. A pesar de la cantidad de información disponible sobre este patógeno, no toda tiene el rigor necesario y por ello este nueva publicación de Cajamar Caja Rural, *Enfermedades causadas por la bacteria Xylella fastidiosa*, pre-



tende ofrecer información fiable, proporcionada por los expertos españoles en el tema y por investigadores de otros países con amplia experiencia en esta bacteria.

## Cursos

En la sede Antonio Machado de Baeza (Jaén) de la UNIA (Universidad Internacional de Andalucía) se encuentra abierto el plazo de matriculación hasta el 30 de abril para las *Jornadas AOVES & Vinos. Iniciación a la cata y sumillería del aceite de oliva virgen extra y el vino*, que tendrán lugar el 3 y 4 de mayo en modalidad presencial. También pero en semipresencial se puede acceder a la matriculación del curso *Olivicultura de precisión. El futuro del cultivo del olivo* hasta el 23 de abril (siempre que queden plazas vacantes), que se impartirá

entre el 27 de abril y el 15 de junio. La Olivicultura de Precisión trata de conocer en profundidad el olivo, entender su comportamiento y proporcionar información valiosa y accesible para la toma de decisiones.

## Ferias

Del 7 al 10 de mayo, Madrid acogerá la 32ª edición de *Salón de Gourmets*, punto de encuentro entre fabricantes de productos delicatessen y referente de calidad para la gastronomía europea. Dentro de la feria se puede asistir a presentaciones de productos, concursos, mesas redondas y muestras entre otras actividades.

En Antequera, del 1 al 3 de junio, se celebrará una nueva edición de *Agrogant* (Feria Agrícola y Ganadera).

PROYECTOS EN EJECUCIÓN PARA TODAS LAS SECCIONES CON AYUDAS DE HASTA EL 40%

# Dcoop **invierte** en instalaciones y equipamientos industriales 40M

Dcoop está ejecutando en la actualidad (o acaba de concluir) proyectos por valor de 40 millones de euros en instalaciones y equipamientos industriales y comerciales en todas sus secciones que estarán terminadas en torno al mes de septiembre.

Para la sección de aceite, el grupo ultima la ejecución de un ambicioso proyecto de ampliación del laboratorio de 3.500 metros cuadrados que supondrá un fuerte impulso a la actividad de I+D+i de Dcoop. En esta misma parcela, se ha previsto la ubicación de un nuevo salón de actos con mayor capacidad. También para esta sección se contempla la construcción del edificio que albergará los depósitos instalados junto a la fábrica de envasado de Mercaóleo con lo que se automatizarán todas las válvulas, se climatizará e inertizarán los depósitos de la bodega. Por último, se completan las inversiones en esta sección con la construcción de una almazara en Dos Hermanas con capacidad para molturar un millón de kilos al día, dos líneas de recepción de 100 toneladas a la hora y una bodega con capacidad para dos millones de kilos de aceite.

En cuanto a la Sección de Vinos, tras la inauguración de la planta envasadora en Alcázar de San Juan el año pasado, este se ha previsto la instalación de una línea para



Visita de la Junta de Suministros a las nuevas instalaciones de Mollina.

envasado de bag in box, así como una agrotienda en esta localidad para venta al público de productos de Dcoop. Un modelo muy similar al que se ha previsto en Santa Fe, donde además se contempla la adaptación de las instalaciones como centro logístico, ambos para la Sección de Suministros.

Otra de las secciones para las que ejecuta en la actualidad varios proyectos es la de aceituna de mesa. Como la mejora de las instalaciones de Monturque donde se está instalando nueva maquinaria para el envasado de aceituna de mesa o la automatización de la planta de Dos Hermanas. Asimismo, ya se adquirieron para esta Sección nuevas instalaciones en Mollina (Málaga) consistentes en una nave y un pa-

tio de fermentadores.

Por último, para la Sección de Ganadería se está fabricando una central láctea en Antequera, con capacidad para recepcionar y concentrar 70 millones de litros de leche de cabra al año. Y en Lebrija se va a construir una fábrica de quesos con capacidad para procesar 10 millones de litros.

Todas las nuevas edificaciones cuentan con instalaciones de placas solares para la generación de energía fotovoltaica. Los proyectos están cofinanciados hasta el 40% por la orden de ayudas que concede el Ministerio de a las Entidades Asociativas Prioritarias, excepto la intervención en la fábrica de Dos Hermanas que cuenta con ayudas de la Junta de Andalucía.

PROYECTO	SECCIÓN	INVERSIÓN (miles €)
Modernización de planta de envasado de vinos y bodega en Alcázar de San Juan (Ciudad Real)	Vino	1.118.900,15 €
Agrotienda en Alcázar de San Juan (Ciudad Real)	Suministros	185.562,00 €
Proyecto de Laboratorio en Antequera (Málaga)	Aceite	2.729.527,10 €
Modernización de Bodega de aceite en Antequera (Málaga)	Aceite	2.653.837,54 €
Camión en Sección de Suministros	Suministros	162.110,00 €
Agrotienda y centro logístico en Santa Fe (Granada)	Suministros	349.033,44 €
Mejora Instalaciones de Aderezo de Aceitunas en Monturque (Córdoba)	Aderezo	2.626.664,57 €
Almazara en Dos Hermanas (Sevilla)	Aceite	3.500.878,87 €
Compra de Industria de Aderezo y Centro Logístico en Mollina	Aderezo-Suministros	3.505.500,00 €
Central Láctea en Antequera (Málaga)	Ganadería	8.011.368,99 €
Fábrica de quesos en Lebrija (Sevilla)	Ganadería	3.713.709,66 €
Modernización de Industria de Aderezo en Dos Hermanas	Aderezo	10.699.788,44 €
<b>Total</b>		<b>39.256.880,76 €</b>

# Dcoop coordina un proyecto para mejorar la eficiencia de las almazaras

Dcoop es el representante del Grupo Operativo 'Mejora de la eficiencia y sostenibilidad de las almazaras bajo el paradigma de la bioeconomía', integrado por investigadores de la Universidad de Córdoba y Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía. El grupo dispone de una financiación de más de 190.000 euros.

Dcoop persigue optimizar la situación actual de las almazaras, diseñar estrategias de mejora productivas, ambientales y económicas, evaluar la implantación de las mismas y, por último, valorar los resultados obtenidos. Las estrategias de mejora persiguen incrementar la rentabilidad durante el proceso productivo del aceite de oliva de las almazaras mediante la optimización de procesos productivos y de la cadena de valor, reducción de



Reunión de lanzamiento del Grupo Operativo en Córdoba.

costes productivos, disminución de los residuos generados y aumentar la sostenibilidad de las almazaras.

El objetivo principal de este proyecto regional consiste en desarrollar un análisis de las cooperativas oleícolas durante el proceso de extracción y transformación del aceite de oliva.

El proyecto tiene una duración de dos años, tiempo durante el cual los socios del grupo operativo ejecutarán diversas tareas como la recopilación de datos, diseño de un modelo para el análisis y tratamiento de la información y diseño de estrategias de mejoras.

# Dcoop participará en el desarrollo de nuevos productos con leche de cabra



Ramón Aliaga, gerente de la División de Caprino de Leche, en Lubrín, con los socios de LECA.

Dcoop, junto con CICAP y Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía, participa como representante en el grupo operativo andaluz LECA: Desarrollo de Productos Lácteos como Helados y Yogures derivados de Leche de Cabra. Dcoop ejercerá funciones de coordina-

ción entre todas las entidades para alcanzar los resultados establecidos potenciando de esta forma el sector andaluz de leche de cabra.

Mediante la creación del grupo operativo, Dcoop persigue dos metas: por un lado, detectar aquellos subproductos proceden-

tes de la industria láctea caprina que puedan ser aprovechados en otros procesos y, por otro lado, la diversificación en el mercado de productos derivados de la leche de cabra.

El objetivo del proyecto es el desarrollo de nuevos productos lácteos caprinos de elevada calidad microbiológica y nutricional. Dichos objetivos se conseguirán mediante actuaciones a lo largo de todo el proceso productivo. El proyecto tiene una duración estimada de 7 meses, tiempo durante el cual los miembros del Grupo Operativo identificarán las posibles actuaciones a desarrollar en un proyecto de ejecución que posibilite la aparición en el mercado de nuevos productos derivados de la leche de cabra de gran valor añadido.



### **Dcoop diseña un sistema para la gestión sostenible de fitosanitarios**

Dcoop es el representante del Grupo Operativo denominado Dosaolivar Dosisificación de Productos Fitosanitarios en Olivar. El objetivo principal del proyecto es el diseño de una herramienta digital que posibilite una planificación del tratamiento fitosanitario en olivar más efectiva desde un punto de vista técnico, ambiental y energético y capaz de mitigar las emisiones que afectan al cambio climático. La herramienta va a ayudar al olivicultor a planificar los tratamientos fitosanitarios de forma más sostenible y con menor impacto medioambiental que las técnicas que se utilizan actualmente y con menor coste.



### **Dcoop, presente en la audiencia del Rey durante la Andalucía Digital Week**

Dcoop estuvo presente en la figura de su presidente, Antonio Luque, en la audiencia para empresarios andaluces que realizó el Rey Felipe VI con motivo de la Andalucía Digital Week, inaugurado el pasado 12 de abril y considerado el mayor evento anual sobre Economía y Sociedad Digital en Andalucía.



### **El Comité de Vinos Hispano Francés visita la envasadora de Alcázar de San Juan**

El Comité de Vinos Hispano Francés visitó las instalaciones de la Sección de Vinos de Dcoop-Baco el pasado mes de febrero. El comité, que se constituyó hace un año, es un marco de encuentro regular que persigue analizar conjuntamente la problemática del sector del vino y trabajar por el futuro de los sectores vitivinícolas francés y español.

## **Alianza entre la cooperativa gala Agrial y Dcoop**

Dcoop ha establecido su segunda gran alianza con un grupo internacional, Agrial, el primer grupo cooperativo sectorial galo, en el marco de su estrategia de avanzar en la industrialización de sus productos y retener el valor añadido. Ambas abordarán conjuntamente un proyecto de producción de concentrado de leche de cabra, que supondrá la edificación de dos plantas y una inversión total de 11,72 millones de euros. La alianza se ha articulado mediante la creación en Dcoop de una sección específica de actividad, denominada industrialización de leche, y supondrá una nueva vía de crecimiento de negocio.

## **Dcoop recoge la producción de los almendreros**

La Sección de Frutos Secos contará para la campaña 2018 con cooperativas integrantes del grupo que actuarán como miembros agregadores de sus socios, acogiendo en sus propias instalaciones la recepción/almacenamiento de sus cosechas. Dcoop ya está trabajando en un punto de recepción y almacenamiento para la campaña siguiente, que sirva como referente para todo aquel almendrero que no cuente con su cooperativa base para la entrega de su cosecha.

Hasta la fecha, reciben almendra: Grupo DePrado, SCA Agrícola Los Tajos (Alhama de Granada), La Esperanza del Campo (Cuevas del Campo), Olivarera del Guadiato (Villaviciosa de Córdoba), Almenbras Comarca de Guadix SCA (Valle del Zalabí) y Agropecuaria de Altura (Baza). Se han incorporado recientemente las cooperativas de Vva Infantes (Ciudad Real) y Riogordo (Málaga).

Más información Carmen M. Espejo: 600 478 246, carmen.espejo@dcoop.es.

## Dominio de Baco triunfa en la cata '1.000 no se equivocan'



IX edición del Concurso Regional de Vinos Tierra del Quijote.

Los vinos Dcoop-Baco han vuelto a destacar en la IX edición del Concurso Regional de Vinos Tierra del Quijote '1.000 no se equivocan', organizado por el Ayuntamiento de Alcázar de San Juan y que supone un termómetro de lo más fiable de lo que demandan los consumidores.

En esta edición se han presentado un total de 220 vinos de 80 bodegas de todas las Denominaciones de Origen de Castilla-La Mancha y algunos pagos y vinos de la tierra, y ha sido un jurado compuesto por 1.000 personas, aficionados al vino y no profesionales del sector. En la categoría de Tintos Jóvenes sin Barrica, ha logrado el Quijote de Oro el vino Dominio

de Baco 2017, de Dcoop-Baco; en la categoría de Tintos Jóvenes envejecidos en Barrica anteriores a 2015, se ha alzado con el Quijote de Plata el vino Símbolo Tempranillo Roble 2014, de Bodegas Símbolo, perteneciente a Dcoop-Baco; y finalmente en la categoría de Vinos Blancos, se ha alzado con el Quijote de Bronce el vino Domino de Baco 2017, de Dcoop-Baco. Los tres vinos galardonados pertenecen a la D.O. La Mancha.

Además, a estos galardones hay que sumar la Medalla de Plata en los Premios Bacchus con el vino Dominio de Baco Cavernet Sauvignon 2017, un nuevo logro para los vinos de Dcoop-Baco.

## La Sección de Vinos logra tres medallas CWSA Best Value 2018

La Sección de Vinos Dcoop-Baco ha conseguido tres medallas en el concurso CWSA Best Value 2018 celebrado en China. Un reconocimiento muy especial pues es el primer año que Dcoop embotella con sus propias marcas y lo hace a través de la recién inaugurada planta embotelladora de vinos situada en Alcázar de San Juan (Ciudad Real) para todas las cooperativas del grupo en España. La medalla de oro conseguida en esta feria china ha recaído en Don

Ismael Tempranillo mientras que la medalla de plata ha sido para Abadía de Baco Airén. El bronce lo ha obtenido Viña Abala Cabernet Sauvignon.

Con estos galardones se generan buenas expectativas para la Sección de Vinos Dcoop-Baco pues el Año Nuevo Chino finaliza próximamente y se empiezan de nuevo a reactivar las ventas, sobre todo en el tempranillo, que está haciéndose allí su hueco.

## DO La Mancha premia siete vinos de Dcoop-Baco



La Sección de Vinos Dcoop-Baco se hizo con siete de los premios en el prestigioso Concurso a la calidad de vinos embotellados y varietales de la D.O La Mancha, en su XXXI edición. En esta ocasión, los vinos galardonados del Grupo, han sido Oro para 'Matices' de la Cooperativa Nuestra Señora de La Paz de Villarta de San Juan en varietales 2017 Airén; Medalla de Bronce y Plata para los vinos "Galán de Membrilla" y "Rezuelo" de Galán de Membrilla Bodegas Rezuelo con varietales Airén y Verdejo, respectivamente; con tres menciones se ha hecho Bodegas Símbolo de Campo de Criptana, concretamente con la Plata para "Símbolo" de la variedad Verdejo, Oro "Símbolo" variedad Syrah y Oro "Símbolo" variedad Petit Verdot.

## Rioja Masters da 97 puntos al Clos Montebuena 2011

Nuestro vino Clos Montebuena Reserva 2011 ha sido calificado con 97 puntos en el certamen Rioja Masters, organizado por la revista británica del sector del vino The Drinks Business. El Rioja Masters es una cata a ciegas exclusiva concebida y administrada por Drinks Business. Los mejores Riojas obtuvieron medallas de oro, plata o bronce de acuerdo con su resultado, y aquellos vinos que los jueces consideraron sobresalientes recibieron el máximo galardón: el título de Rioja Master.

# Vva del Trabuco invierte 1,3 millones de euros en renovar sus instalaciones

Villanueva del Trabuco ha acometido inversiones de cara a la campaña 2017/2018 por importe de 1.282.000 euros para modernización de las instalaciones de recepción y molturación de aceitunas, consistentes en: el cerramiento de las tolvas de recepción y apertura hidráulica de las mismas; renovación y ampliación de todo el transporte de aceituna a limpiadoras, básculas, dotándolas de una mayor capacidad y velocidad de transporte, etc.; sustitución de las siete básculas por otras de más capacidad y homologadas a su normativa correspondiente, así como nuevos tarjeteros; sustitución de tres, de los siete compactos de limpieza/lavado, que databan del año 2002, por tres lí-



El cerramiento de las tolvas de recepción, una de las principales inversiones.

neas de gran capacidad de la marca Granaoliva; instalación de una nueva línea de molturación, marca HILLER 325, con lo que mejoramos la capacidad de la fábrica, consiguiendo una cifra de molturación

de 900.000 kilogramos en primera pasada y otros tantos en segunda; mejora en el almacenamiento de hueso e instalación de una envasadora del mismo, para su venta en la tienda de la Cooperativa.

## Archidona-La Purísima acomete reformas en su cooperativa



La SCA La Purísima de Archidona (Málaga) ha puesto en funcionamiento un nuevo módulo en la fábrica con una capacidad de 244.000 kgs /día, una ampliación de la bodega con depósitos que aportan 1.500.000 kilogramos más de capacidad y una reforma de las oficinas del centro del pueblo donde se ofrecen los servicios de la sección

de crédito. Por otro lado, La Purísima ha concluido el video corporativo de la cooperativa en el que explica su trayectoria como empresa y los procesos productivos que realiza así como los servicios al socio. El vídeo tiene unos veinte minutos de duración y se puede encontrar en la web de la cooperativa [www.archidonapurisima.com](http://www.archidonapurisima.com).

## Mancha Real-San José colabora con un curso de cata



La SCA San José de Mancha Real (Jaén) participó en el curso 'Uso del AOVE en la Gastronomía', organizado por la Concejalía de turismo y Comunicación del Ayuntamiento, para profundizar en el uso de los vírgenes extras en la hostelería, de la mano del doctor Francisco Lorenzo Tapia y del chef Daniel García, aportando Dcoop Único y los monovarietales picual y arbequina entre los aceites participantes de la localidad. Por otro lado, colaboró con una degustación de un desayuno molinero en la 3ª etapa de la Vuelta Ciclista a Andalucía, el 16 de febrero previo a la salida de etapa Mancha Real-Herrera.

**Breves.**

**Elecciones**

■ **SCA Olivarera del Trabuco de Villanueva del Trabuco**

Renovación del Consejo Rector aprobada en la Asamblea General el 15 de diciembre de 2017

Presidente: Sergio Ruiz Fernández

Vicepresidente: Felipe Martín Ortigosa

Secretario: Alberto Aguilera Ordóñez

Vocales: Fernando Sánchez Sánchez-Lafuente, Ricardo Arrebola Manzanares, Raúl Moreno Muñoz, Emilio Arjona Aguilera, Antonio Aguilera Rico, Miguel Ángel Serrán Repiso.

■ **SCA del Campo Ntra. Sra. de Gracia de Benamejí**

Renovación del Consejo Rector aprobada en la Asamblea General el 27 de diciembre de 2017

Presidente: Francisco de la Torre Sánchez

Vicepresidente: Juan José Espejo Morales

Tesorero: Luis Ariza Sánchez

Secretario: José Luis Espejo Sánchez

Vocales: Miguel Aguilera Royón, Raimundo Mata Sánchez, Antonio Labrador Cruz.

■ **SCA Olivarera Jesús Nazareno de Aguilar de la Frontera**

Renovación del Consejo Rector aprobada en la Asamblea General el 27 de febrero de 2018

Presidente: Miguel Calvo Aragón

Vicepresidente: José Gabriel Jiménez Polonio

Secretario: Manuel Palma Moreno

Tesorero: Francisco Pavón González

Vocales: Manuel Romero Prieto, Francisco Pérez Varo, Francisco García Sales.



■ **Deifontes, premiado por ser el mayor envasador de DO Montes de Granada**

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Montes de Granada entregó sus X Premios de Calidad, en un acto celebrado en la sede de Caja Rural Granada, presidido por el consejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Rodrigo Sánchez Haro. Estos galardones premian la calidad de los aceites de oliva Virgen Extra, amparados por esta Denominación de Origen. La cooperativa San Isidro de Deifontes recibió el premio al mayor volumen Envasado de Aceite Certificado 2016/2017.



■ **Benamejí imparte su tercer curso de iniciación a la cata**

La SCA Nª 5ª de Gracia ha impartido su tercer curso de iniciación a la cata entre sus socios y vecinos de Benamejí, que mostraron un gran interés y solicitaron que estos cursos se hagan con más frecuencia. La cooperativa viene haciendo dos al año con el fin de concienciar a sus socios de la calidad y los beneficios del aceite de oliva virgen extra. El curso fue impartido por Francisco de la Torre.



■ **Trebujena, reconocida por la Diputación de Cádiz en el Día de la Provincia**

La Cooperativa Virgen de Palomares, de Trebujena, ha sido reconocida en representación de los sectores ganaderos y vinícolas de la provincia por la Diputación de Cádiz, que ha entregado sus reconocimientos con motivo del día de la provincia a personas e instituciones que han destacado por su labor en pro de la igualdad y la lucha silenciosa por los derechos y libertades cuando se cumplen 40 años de la Constitución del 78.



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



SCCM Nª Sª de la Antigua y Sto. Tomás de **Villanueva de los Infantes** (Ciudad Real). 14 de junio.



SCCM Nª Sª de Criptana de **Campo de Criptana** (Ciudad Real). 6 de julio.



SCCM Nª Sª del Carmen de **Miguel Esteban** (Ciudad Real). 6 de julio.



CCM Galán de Membrilla - Bodegas Rezuelo de **Membrilla** (Ciudad Real). 7 de julio.

El resto de visitas se irán publicando en próximos números.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN



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



WWW.DOANTEQUERA.ORG

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



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE



**MAURICIO GARCÍA DE QUEVEDO**  
Director de la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas



En octubre de 2014 **Mauricio García de Quevedo** fue nombrado Director General de la Federación. Ha trabajado en el ámbito de la dirección empresarial, así como en el área comercial y de ventas. Ha sido director general de Kellogg Company y Elizabeth Arden para España y Portugal. Asimismo, ha sido responsable comercial y de ventas en compañías como Colgate, Segram, RivesPitman y Carrefour. En el ámbito asociativo, ha sido presidente de la Asociación Española de Fabricantes de Cereales (CEREAL) y de la asociación europea (CEE-REAL). También ha sido miembro de Promarca, Autocontrol y la Asociación Multisectorial de Empresas de Alimentación y Bebidas (AME). Ha sido, además, presidente de la Asociación Española de Anunciantes (AEA).

## “La dinamización es el reto de la industria alimentaria”

### ¿Qué es la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB)?

Nace en el año 1977 como consecuencia de que cada sector tuviera una voz para defender sus intereses y como interlocutores de la Administración española. Agrupamos a 46 asociaciones con una representatividad de más del 90%. Tiene dos objetivos: la defensa de los intereses del sector en todas las cuestiones relativas a competitividad, sostenibilidad,

política alimentaria, comunicación, salud... trabajar con las diferentes administraciones para ser fuertes, seguros y competitivos; y un área de desarrollo de negocio dirigido principalmente a pequeñas y medianas empresas para ayudarles en las labores de internacionalización e innovación.

### ¿Qué datos presenta el sector agroalimentario español?

Estamos muy orgullosos de que la industria de alimentación y be-

bidas se consolide como primer sector industrial del país. Ya son 98.000 millones de € de facturación, tenemos medio millón de empleos directos, crecemos a un

“La alimentación y bebidas es el primer sector industrial del país”

buen ritmo, empleamos a más mujeres y jóvenes que la media,

tenemos superávit comercial, exportamos por valor de 27.000 millones y creciendo a doble dígito. Contribuimos como líderes a la economía del país.

**¿Cuál es la estrategia de la industria de alimentación y bebidas a futuro?**

Nosotros tenemos identificados cuatro grandes pilares que forman parte de nuestro marco estratégico: eficiencia, creación de valor, dinamización e internacionalización. Con ello queremos ayudar a las empresas a desarrollarse y ser más competitivas.

**¿Qué diagnóstico hace?**

La situación del sector agroalimentario es positiva. Es verdad que tenemos grandes retos por delante, pero hay un futuro prometedor. Como amenazas tenemos el "Brexit" o las medidas estadounidenses que cuestionan la PAC (como los aceitunas negras), pero somos reconocidos por nuestra calidad y seguridad alimentaria.

.....  
 "El consumidor cada día es más exigente"  
 .....

**¿Debemos acostumbrarnos a cuestiones geopolíticas: acuerdos de libre comercio, neoproteccionismo, vetos comerciales...?**

Por nuestro alto nivel de competitividad, somos partidarios de acuerdos de accesibilidad al mercado global, porque tenemos una industria de primer nivel. Vemos con preocupación restricciones como el neoproteccionismo o los vetos. Pero la verdad es que antes estos problemas, la industria ha sabido buscar la manera de paliar los efectos, algo que hay que poner en valor.

**¿Qué PAC espera?**

Afecta mucho más a producción primaria y cooperativas. Queremos una PAC más integral, que tenga en cuenta a toda la cadena

alimentaria y las circunstancias de cada país. En España existe un problema de dimensión de la industria alimentaria, que tendría que valorarse.

**¿Qué tendencias de futuro ve?**

Vemos tendencias de futuro en tres segmentos: el consumidor cada día es más exigente con tendencias definidas pero con muchos nichos y demandas diferentes (reformulación de alimentos con perfiles nutricionales, alimentos destinados a necesidades como deportistas, adolescentes o mayores, vegetarianos o los nuevos alimentos); en la industria de transformación vemos tendencias como la robotización, el "big data", digitalización, impresoras de tres dimensiones... que cuando se apliquen van a cambiar la manera de trabajar.

**¿Forma parte la agroalimentación de la marca España?**

Siempre se puede hacer más, pero en se ha recorrido un camino importante en el pasado reciente. Nuestro trinomio alimentación-gastronomía-turismo es conocido y reconocido, y prueba de ello es el crecimiento de las exportaciones. Otros países empezaron antes, pero estamos haciendo los deberes: nos queda el resto de la valorización, exportamos demasiado granel pero cada vez con más marcas. Indudablemente somos marca España.

**¿Qué hacer ante las crisis alimentarias?**

En la FIAB esto nos preocupa, porque muchas de las cuestiones son crisis de comunicación derivadas de un titular mal contextualizado o por una información parcial. Somos partidarios de la evidencia científica, con las cosas de comer no se juega y que deberíamos tener una clara consistencia contrastada en aquello que se comunica. Pedimos rigor informativo, contrastar la información, versiones de la misma y bajo una perspectiva científica.

.....  
 "Contribuimos como líderes a la economía del país"  
 .....

**¿Cuál es su visión sobre el papel del agricultor, ganadero y las cooperativas?**

Su papel es fundamental. Somos clientes de los productores y en FIAB hay cooperativas, que son unos socios estratégicos en muchas de las acciones que llevamos a cabo (ventas a pérdidas, legislaciones específicas, cadena alimentaria...). Compramos el 70% de la materia prima del país para transformarla. Productores, cooperativas e industrias han de trabajar juntos por el bien del sector, por la seguridad, por la calidad y por la competitividad.



## Informe de mercado

### Aceite de oliva

La inesperada lluvia ha provocado un claro cambio en la situación de mercado. La sequía mantenía firmes las cotizaciones, pero en solo dos semanas ha llovido lo mismo que en todo lo que llevábamos de año y bien caída. Nadie podía prever esta situación que tiene consecuencias contrapuestas: caída en las cotizaciones y alivio para nuestros campos. En cuanto a la campaña, continúa un buen ritmo de salidas y la producción se situará cercana a 1.200.000t. La evolución del mercado dependerá de cuán duro venga el verano, de la reacción del sector ante esta situación y de las ventas, en la que esperamos que se eleven por los nuevos precios para el consumidor.

#### Mes de febrero de 2018. Aceite de oliva

Campaña 2017/18	Millones Kg
Existencias iniciales	304,4
Producción	1.203,6
Importaciones	75,1
Consumo interior	-186,2
Exportación	-342,5
Total salidas	-528,7
<b>Existencias finales</b>	<b>1.054,4</b>

Fuente: AICA.

### Vino

En el inicio de la primavera tenemos que felicitarnos por haber recibido unas lluvias que nos han hecho recuperar la esperanza en una próxima cosecha normalizada. En el pasado mes de enero tuvimos los datos casi definitivos de la vendimia 2017. Con una producción de vino de algo más de 33 millones de hectolitros y algo más de 2 millones de hectolitros de mosto. Esto nos ha situado en la menor cosecha de los últimos años, poco más de 35 millones. Las salidas de vino en exportación continúan a buen ritmo, con una media por encima de los 2 millones de hectolitros por mes, dato que si se mantiene nos situará en cifras de 24 millones. Por consiguiente llegaremos a unas existencias al inicio de la próxima cosecha con menos existencias que en años anteriores. La vendimia en el cono sur está prácticamente finalizando, con producciones muy diferentes.

Con todos estos datos, el sentido común nos dice que los vinos no deben de bajar en el segundo semestre de campaña. Son datos que hacen mirar con optimismo hasta el mes de septiembre.

### Aceituna de mesa

Una vez conocidos los datos finales de la campaña de recolección de las distintas variedades, se observa que la producción total nacional se ha situado en las 560.000 toneladas, lo que supone una cifra ligeramente inferior a la del año anterior (589.000) aunque finalmente la aceituna total disponible a 31 de diciembre ha sido similar a la del año pasado debido al mayor enlace de campaña existente y al aumento de las importaciones realizadas. De nuevo se puede hablar sin duda de unas disponibilidades de aceituna para este ejercicio que se sitúa en la media de los últimos años. En este sentido, cabe destacar que no se han cumplido las previsiones iniciales de una cosecha corta en la que apenas si se iban a superar los 500.000 toneladas. La llegada de las lluvias junto con los precios del mercado han hecho que se haya incrementado el ritmo de la recolección. Una vez conocidos los altos aranceles establecidos por la administración americana a la importación de aceituna negra española, se ha generado una gran incertidumbre por parte de los industriales que está distorsionando el mercado. Se espera que esta situación se clarifique en los próximos meses ya que en junio se espera la decisión definitiva de los aranceles. La búsqueda de otros mercados para esa aceituna crea también distorsión.

### Ganadería

#### Vacuno de carne

En cuanto a los pasteros, el trimestre continúa con una estabilidad total, pese a que los cebados bajan de precio, la poca oferta hace que continúen los precios estables. Los cebados después de meses de

estabilidad comienzan su bajada propia de estas fechas, algo más pronunciada en el caso de las hembras cuya única salida es el mercado nacional, en el cual se va notando la pesadez, mientras que en los machos es menor debido al buen ritmo de la exportación.

#### Caprino de leche

Se ha confirmado la tendencia en cuanto al crecimiento de la producción de leche en 2017 y se mantiene en los primeros meses de 2018. Por lo que 2018 nos encontramos con una situación clara de excedentes de leche de cabra. También ocurre esto para la leche de oveja y vaca, lo que agrava la situación. En Andalucía continua sin comenzar la campaña sanitaria de erradicación de tuberculosis, lo que nos coloca en una situación de clara desventaja competitiva con el resto de España. Vienen unos meses muy duros para el sector lácteo en general y el sector caprino en particular.

#### Materias primas

El tiempo seco en Argentina provoca volatilidad en la proteína vegetal, especialmente en la harina de soja, de la que el 70% del producto mundial de exportación es de este origen. El trigo puede darse a la baja en el mercado europeo debido a las altas existencias finales mundiales en esta campaña y en las últimas 6, pero no es menos cierto que si se consolidan los altos precios de proteínas, es seguro que incrementará su interés en formulación de piensos y en consecuencia su valoración, y por otro lado la mayoría de los stocks de trigo pueden ser de consumo humano.

#### Porcino

La oferta de cerdos se queda por debajo de la demanda, de forma generalizada, por lo que la subida de precios ha sido la tónica en toda Europa. Los mataderos no son capaces de repercutir la subida del cerdo vivo en sus productos, aun así se sigue sacrificando a buen ritmo.

## La aceituna negra española pagará un arancel del 21,6%

El Departamento de Comercio de Estados Unidos ha anunciado un nuevo arancel para la aceituna negra procedente de España, que se suma al arancel provisional medio del 4,47% que ya había aprobado el pasado 28 de noviembre. El organismo americano ha añadido un 17,13% adicional, por lo que el gravamen pasa a ser del 21,6%. Este arancel es provisional hasta las resoluciones definitivas, que se prevé se adopten en junio-julio. Entonces, se confirmarán,

modificará o anularán. Por tanto, de momento, toda la importación de aceituna negra procedente de España está gravada con un 21,60%. Esta medida parte de la denuncia de dos empresas americanas contra la aceituna negra procedente de España, toda vez que consideraban que su venta está por debajo del precio de coste (dumping) y que la venta a un precio menor radica en subvenciones -que considera ilegales- en el país de origen.

## Eroski, Consum y Dcoop, las tres cooperativas que más facturan

Dcoop, con 755,91 millones de euros y 420 puestos de trabajo (datos de 2014), es la tercera cooperativa española que más factura y emplea en España según el informe Empresas relevantes de la Economía Social 2016-2017 que elabora la Confederación Española de la Economía Social (Cepes) y en el que queda de manifiesto que el sector del gran consumo es el más potente en la categoría de cooperativas. En cuarto y quinto lugar se encuentran las industrias manufactureras Oro-

na y Fagor Ederlan, a las que sigue, en el puesto número seis, Anecoop, con sede en Valencia, que factura 530,34 millones de euros y cuenta con una plantilla de 204 personas; AN, en Navarra, en séptima posición, con 435,35 millones de euros y 1.190 puestos de trabajo; y la cooperativa cordobesa del Valle de los Pedroches (Covap), en octava, con una facturación de 404,18 millones y 602 empleos. El informe demuestra el peso socioeconómico que tienen las empresas de economía social.

## Las exportaciones españolas de vino aumentaron un 8,9%

Las exportaciones españolas de vino, incluyendo mosto y vinagre, cerraron el año 2017 con un crecimiento del 8,9% hasta alcanzar los 3.186 millones de euros, según el OEMV. El fuerte crecimiento de las ventas de vino español hacia China, Canadá, Portugal, Italia, Suecia y Lituania entre otros países compensó las ligeras pérdidas sufridas en Reino Unido, Noruega, Irlanda y la más pronunciada en República Checa. La buena marcha de los vinos envasados, incluyendo los espumosos y

cavas, así como el crecimiento del granel varietal explican el buen año de ventas. Que la cosecha de uvas y vinos haya sido relativamente corta el pasado otoño no parece afectar a la buena marcha de las exportaciones españolas. España vende al exterior 28,5 millones de hectolitros, incluyendo vinos de todos los tipos, mostos y vinagres, con un aumento en volumen este año del 3,2%. Entre los clientes principales del vino español, aumentan un 34% las ventas a Italia.

### Breves. -

#### Miguel Casero y José María Arcos, vocales en la DO La Mancha

■El Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha ha renovado sus cargos. Gregorio Martín-Zarco, Presidente de la Interprofesión Consejo Regulador Denominación de La Mancha desde el año 2003, se despide de su cargo y Carlos David Bonilla ha resultado elegido nuevo presidente por unanimidad de un Consejo en el que han entrado como vocales los junteros de la Sección de Vino de Dcoop Miguel Casero y José María Arcos.

El desafío creciente de la comercialización, una consolidación y posicionamiento en los mercados exteriores junto a la exigencia en los controles de calidad serán algunos de retos presentes para la nueva etapa del Consejo Regulador, que durante el 2017, ya alcanzó la cifra cercana a los 90 millones de botellas embotelladas con la tirilla de la DO La Mancha.

#### La producción cárnica en España crece en un 1% hasta el mes de octubre

■De enero a octubre pasado la producción cárnica en España ha alcanzado los 5,48 millones de t, según los datos del Servicio de Estadísticas del Ministerio de Agricultura, lo que supone un 1% más. Las dos principales categorías, porcino y aves, han crecido a este ritmo. En el caso de la carne de cerdo, en los 10 primeros meses del año la producción alcanza los 3,50 millones de t, un 1,1% más que en 2016. En vacuno se han alcanzado 533.744 t, un 0,9% más.



## INFORME SOBRE ALIMENTACIÓN 2017

# Mercasa radiografía el consumo en los hogares españoles

Mercasa ha publicado una nueva edición, correspondiente al año 2017, con datos del ejercicio anterior del Informe sobre Producción, Industria, Distribución y Consumo de Alimentación en España, donde radiografía los hábitos de consumo de alimentos de los hogares españoles, de las bebidas frías que consumimos fuera del hogar y del desperdicio alimentario generado. Una menor población con una mayor proporción de hogares de menor tamaño y sin hijos hace que el consumo dentro del hogar no crezca. Asimismo, la reducción del desperdicio alimentario y el mayor consumo fuera de casa también explican la menor compra de alimentos por parte de los hogares.

El informe refleja que el gasto total de los hogares españoles en alimentación ha ascendido a 67.095,5

millones de euros, lo que supone un incremento del 0,1%. Por categorías, destaca la importancia de los productos frescos en la alimentación de los hogares, que suponen el 41% del volumen total consumido y el 44,1% del presupuesto total destinado a la alimentación.

Durante el año 2016, los españoles consumieron 8,5 litros y gastaron 30,9 euros en aceite. El consumo más notable se asocia al aceite de oliva no virgen (5 litros por persona y año), seguido de aceite de oliva virgen (3,5 litros per cápita). En términos de gasto, el aceite de oliva no virgen concentra el 54% con un total de 16,7 euros por persona mientras que el aceite de oliva virgen supone el 46% restante.

Durante los últimos cinco años, el consumo de aceite de oliva ha caído 0,7 litros por persona y el gas-

to se ha incrementado en 8,1 euros per cápita. El virgen extra se mantiene estable y el virgen acusa un descenso.

En cuanto a la aceituna de mesa, en la campaña 2015/2016 la producción nacional fue de 601.830 toneladas. Los hogares españoles han aumentado el consumo de aceituna en 300 gramos por persona en los últimos cinco años. El consumo más notable se asocia a las aceitunas rellenas, seguido de las con hueso. En términos per cápita, en 2016 se llegó a 2,6 kilos de consumo y 7,3 euros de gasto anual.

La producción de vino española representó en 2016 el 23,8 por ciento del total producido en la UE, de 162 millones de litros, encabezada por Italia como primer país productor de vino del mundo. En cuanto a consumo anual, se llegó a 9,1 litros

**Consumo y gasto alimentario en hogares (2016)**

	ConsumoG			gasto		
	Millones Kg/l	Kg/l per cápita	% sobre el total	Millones euros	Euros per cápita	% sobre el total
Carne	2.200,5	50,1	7,6	14.057,1	320,2	21,0
Fresca	1.628,9	37,1	5,6	9.410,5	214,4	14,0
Congelada	55,1	1,3	0,2	225,4	5,1	0,3
Transformada	516,5	11,8	1,8	4.421,2	100,7	6,6
Leche	3.198,6	72,9	11,0	2.261,1	51,5	3,4
Derivados lácteos	1.597,7	36,4	5,5	5.610,5	127,8	8,4
Aceite	555,8	12,7	1,9	1.583,2	36,1	2,4
Aceite de oliva	373,5	8,5	1,3	1.355,4	30,9	2,0
Aceitunas	112,4	2,6	0,4	321,3	7,3	0,5
Vinos y derivados	398,7	9,1	1,4	1.092,6	24,9	1,6
Frutos secos	129,5	2,9	0,4	945,7	21,5	1,4
<b>Total</b>	<b>29.085.662,6</b>	<b>662,6</b>	<b>100,0</b>	<b>67.095,5</b>	<b>1.528,4</b>	<b>100,0</b>

Fuente: MAPAMA (2017)

y 24,9 euros de gasto. El más notable se asocia a vinos sin DO/IGP, seguido de vinos tranquilos y de los espumosos. En términos de gasto, los vinos tranquilos concentran el 51,4 por ciento con un total de 12,8 euros por persona.

Por su parte, La producción total de cereales ascendió a algo más de 24 millones de toneladas, un 19 por ciento más que el año anterior, motivado por la positiva evolución que tuvieron las cosechas de cebada y en menor medida a la avena y el maíz.

En el caso de los frutos secos, el consumo más notable se asocia a las nueces (0,6 kilos por persona y año), seguido de cacahuetes y almendras (0,2 kilos per cápita). En términos de gasto, las nueces concentran el 23,3 por ciento, con 5 euros por persona, seguido de las almendras, con 2,9 euros por persona.

Durante 2016, los hogares españoles consumieron 50,1 kilos de carne per cápita y 320,2 euros de gasto. El consumo más notable se asocia a la carne fresca (37,1 kg por persona) y, de manera concreta al pollo (13,9 kilos per cápita) y al cerdo (10,7). En términos de gasto, la carne fresca concentra el 66,9 por ciento del gasto y resulta significativa la participación de la carne de cerdo (60,8 euros per cápita) y de pollo (55,1 euros).

En cuanto a la leche de cabra, en 2016 se recuperó el nivel de producción que se elevó a 460.000 toneladas, un 10 por ciento más. Durante los últimos cinco años, el consumo de derivados lácteos ha aumentado 1,2 kilos por persona y el gasto ha experimentado un in-

cremento de 3,6 euros per cápita. En el periodo 2012-16, el consumo y el gasto más elevados que se produjeron en el año 2016 (36,4 kilos y 127,8 euros por consumidor). En la familia de derivados lácteos, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2012-2016 ha sido similar para cada tipo de producto. Respecto a la demanda de 2012, el consumo de batidos de leche, helados, tartas, mantequillas, yogur y queso aumenta.

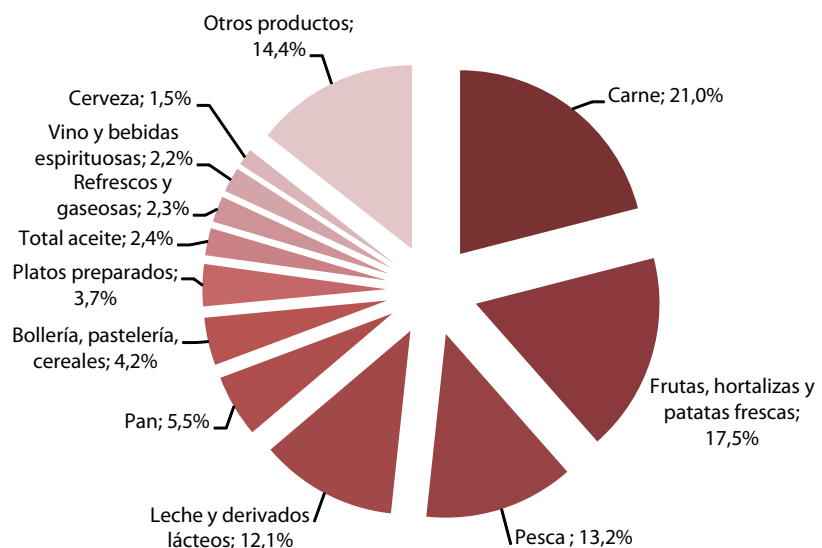
**La industria alimentaria**

La industria de alimentación y bebidas consolida su posición como primer sector industrial con máximos históricos en variables relacionadas con la producción, el empleo y el comercio exterior. Durante este último ejercicio 2016, los tres indicadores de coyuntura del sector industria (el Índice de Producción Industrial, Índice de Entrada de Pe-

dididos a la Industria e Índice de Cifra de Negocios), muestran una situación satisfactoria en la industria de alimentación y bebidas. A lo largo de 2016, las entradas de pedidos han ido perfilando un crecimiento de la actividad muy significativo con un avance anual del 3%.

El subsector más importante en la industria de alimentación y bebidas es la industria cárnica, que representa el 22,3%, seguido por la fabricación de bebidas (14,3%), aceites y grasas (10,6%), comidas para animales (9,4%) y productos lácteos (8,5%). Estos cinco sectores suponen casi dos terceras partes de la producción total.

Respecto al año anterior, han perdido peso relativo en el total del sector alimentación y bebidas la fabricación de grasas y aceites, las industrias lácteas además de la transformación de frutas y hortalizas y los productos de alimentación animal.

**Distribución del gasto en alimentación (hogares), 2016**


## Correcta aplicación de los fungicidas cúpricos

El Repilo es una de las enfermedades más común en nuestros olivares y produce caídas importantes de hojas, de ahí su nombre, ya que produce un repelado del árbol. Si bien es cierto que hay algunos fungicidas llamados curativos que pueden controlar el Repilo reciente, que lleva poco tiempo instalado bajo la cutícula foliar. Hoy por hoy el tratamiento más generalizado es a base de sales de cobre y sigue siendo de lo más eficaz.

La eficacia de los productos fungicidas requeridos en la lucha contra las enfermedades de las plantas depende, principalmente de:

a) **De los coadyuvantes que lleve o que se incorporen** a la hora de hacer el tratamiento de la sal de cobre.

El cobre tiene que durar el mayor tiempo sobre el árbol para que la protección dure el mayor tiempo posible y en este aspecto, juegan un papel fundamental los coadyuvantes, que son compuestos químicos que se utilizan para controlar y mejorar el comportamiento de las sustancias químicas en contacto con la hoja del árbol, favoreciendo la absorción o penetración evitando entre otras cosas su lavado. Son principalmente: Mojantes y adherentes.

a.1) **Mojantes**. Muchas sales de cobre lo llevan, pero también se puede aplicar de manera independiente, es un producto barato y es importante aplicarlo en la cuba. Sería siempre el último producto a aplicar en el llenado de la cuba. El agua tiene una característica física que es la tensión superficial. La tensión superficial es la cantidad de energía necesaria para aumentar su superficie de contacto del agua con la superficie donde está. Es decir, el agua presenta resistencia a extenderse por una superficie, por ello, aparece como gotas en dicha superficie. Esta característica no favorece que la gota de caldo atraviese la cutícula de la hoja para penetrar en su interior.

Los mojantes rompen la tensión superficial del agua del caldo y ayudan a asegurar que el producto



se extienda adecuadamente sobre la superficie de la hoja o del fruto. Cuanto mayor sea el área de contacto entre la hoja de la mala hierba y el producto, mayor será la toma potencial.

a.2) **Adherentes**. Lo deben llevar las sales de cobre ya que no se comercializa de manera independiente. Ayudan a retener la sal de cobre sobre la hoja del olivo, asegurando que menos producto se pierda por lavado provocado por el agua de lluvia. Esto garantiza una actuación consistente incluso si las condiciones atmosféricas no son las ideales. La mayor parte del fungicida queda retenida a ésta. La siguiente vez que se deposita agua libre sobre la superficie de la hoja (rocío, lluvia...etc.), la sal de cobre podrá seguir liberando iones cobre, que son los activos contra el Repilo

b) **Del momento óptimo de realizar el tratamiento**, que debe ser anterior a la inoculación.

Como hemos dicho antes, el cobre es un producto de contacto, se aplica sobre el árbol cubriéndolo, es decir, constituyen una barrera química superficial que previene la infección. Por lo tanto, dicha aplicación es de carácter preventivo, es decir, tiene que realizarse con anterioridad a la infección del inóculo. Es importante estar atentos a las recomendaciones técnicas sobre el momento de aplicación, que coincidirán con el momento que haya humedad y las temperaturas empiecen

a suavizarse.

c) **De una correcta aplicación del producto sobre el árbol**.

En este último aspecto, se refiere a la calidad de la pulverización. La pulverización de un fungicida a la parte aérea de la planta tiene como objetivo depositar las gotas con el producto fitosanitario de forma que cubran estratégicamente los puntos de infección, de manera que puedan ejercer su acción protectora. Tradicionalmente esto se conseguía utilizando grandes dosis de caldo fungicida por hectárea, pero, por criterios tanto económicos como ecológicos, la tendencia actual es reducir el volumen.

En los sistemas de pulverización con productos fitosanitarios de contacto es imprescindible que el tratamiento llegue perfectamente a cada centímetro cuadrado de hojas y ramas. En las plantaciones jóvenes con marcos estrechos, la aplicación del centro desde la calle con los atomizadores puede ser óptima, ya que las distancias de aplicación no superan los 2 o 2.5 metros y los árboles no suelen ser excesivamente grandes. Sin embargo en plantaciones tradicionales de olivos adultos de gran porte, que distan en muchos casos de 10 a 12 metros o incluso más. No es eficaz una aplicación desde el centro de la calle, la distancia de aplicación, que puede superar los 5 metros, unido al tamaño del árbol hace más aconsejable tratar la fila por los lados, lo que se denomina vulgarmente a vuelta perdida.





# Nutrición y estimulación en **olivar**

Aspectos clave para garantizar buenas cosechas año tras año

Actualmente, resulta evidente la necesidad de aportar elementos nutritivos a los olivos, mediante el empleo de fertilizantes y estimulantes, con el fin de obtener regularidad productiva, dado que, incluso en suelos fértiles es necesario garantizar que el árbol disponga de los nutrientes que necesita en cada momento, y en la cantidad adecuada.

Por otro lado, la constante evolución y la inserción de la agricultura en el nuevo contexto de la globalización es un aspecto muy a tener en cuenta, no solo desde el punto de vista de los mercados del aceite de oliva, ya que también obligan al sector a contar con un sistema preventivo y unas prácticas de cultivo adecuadas de cara a enfrentarse a nuevas amenazas y/o enfermedades. Por todo ello, **es de vital importancia contar con un olivar bien nutrido y en buen estado sanitario.**

Timac AGRO, empresa multinacional líder de ventas de fertilizantes especiales en España, ha desarrollado **VITALIA** un esti-

mulante muy adecuado para el cultivo del olivar. Gracias al **COMPLEJO FITOALEXIN COMPLEX** (pa-

de elementos nutritivos hacia órganos en crecimiento (brotes y aceitunas). Mejora la capacidad de absorción, asimilación de nutrientes y consecuentemente la producción.

En olivar, aplicaciones tempranas inducen a una mayor brotación en primavera y posterior cuajado de frutos. Asimismo, ofrece una mayor resistencia frente a infecciones, enfermedades u otros tipos de estrés (sequía, salinidad, etc.).

Los buenos resultados obtenidos, en cuanto a calidad y producción se refiere, han sido corroborados por los **Departamentos Técnicos Agrícola tanto de DCOOP como de la propia TIMAC**, así como por los socios de diferentes cooperativas. **VITALIA** es una **solución eficiente, rentable e innovadora.**

Las fotos de este testimonio reflejan la perfecta recuperación de un olivar durante la primavera de 2017 tras el tratamiento foliar con **VITALIA**.

Para más información contacte con el técnico de DCOOP en su cooperativa.



Fecha: 17 marzo 2017. Antes de aplicar VITALIA.



Fecha: 28 junio 2017. Después de aplicar VITALIA.

## **¡PERFECTA RECUPERACIÓN!**

tentado), confiere al olivo estimulación y resistencia frente a estrés de tipo abiótico para otorgarle la ventaja competitiva que marca la diferencia.

Además, estimula el transporte interno de nutrientes, activando la circulación y distribución



## **ACTIVADOR DE LAS DEFENSAS**

**ACTIVA LOS SISTEMAS DE DEFENSA NATURAL DE LA PLANTA**

**ESTIMULA EL DESARROLLO GENERAL**

**ESTIMULA LA ACTIVIDAD MICROBIANA**



## El sector del aceite de oliva español, comprometido en la lucha contra la **xylella**

La bacteria *xylella fastidiosa* es, en estos momentos, la principal amenaza para los olivares españoles y europeos. Es la causante de una enfermedad de especial virulencia denominada desecamiento rápido del olivo, que en casos extremos llega a matar al árbol. Se detectó por primera en cultivos europeos en los olivos del sudeste de Italia en el año 2013, si bien tres años antes se habían descrito casos en California, aunque más benignos. Desde esa fecha se han confirmado infecciones por la bacteria en Francia, Alemania y, en 2016, en las Islas Baleares. Finalmente, en 2017 se detectó en la Península, afectando a almendros de la provincia de Alicante.

Se trata de una enfermedad transmitida por insectos que se

alimentan del xilema. Si lo hacen de una planta infectada, propagan la bacteria pudiendo afectar a decenas de especies de plantas: además del olivo y el almendro, también a la vid, la alfalfa o plantas ornamentales como la adelfa. El verdadero problema es que erradicación es muy complicada ya que no existe un tratamiento eficaz contra la bacteria más allá del control y eliminación de las plantas infectadas y eliminación del insecto que la propaga.

Se necesita un mayor esfuerzo científico para desarrollar estrategias de lucha y control más eficaces, que permitan salvaguardar nuestro olivar de esta amenaza.

El Gobierno de España ha sido sensible a los requerimientos del sector, a través del Instituto Nacional de Innovación Agraria

(INIA), que apoyó que en la convocatoria 2017 tuviera cabida un proyecto coordinado de investigación, con seis líneas de trabajo, en la que participan un total de 13 centros de todo el país, que tienen que ponerse en marcha este mismo año. Un proyecto, que como explica Rafael Sánchez de Puerta, responsable de I+D+i de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, aborda esta amenaza desde varios frentes: "Desde el control preventivo, posible lucha contra la enfermedad, detección del vector (insecto que la propaga) y buscar estrategias para minimizar su extensión, etc. Nosotros, lo que hemos hecho es ponernos a disposición del INIA con la intención de cofinanciar proyectos que estamos ahora mismo en proceso de evaluación".

## Comienzan los ensayos de un proyecto para la gestión integrada de las **malas hierbas**

El proyecto europeo IWM PRAISE (Manejo integrado de malas hierbas: implementación práctica y soluciones para Europa), comienza su fase de experimentación. El Instituto de Agricultura Sostenible (IAS), del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y el Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA)

son los participantes españoles de esta iniciativa que persigue la gestión integrada de las malas hierbas.

La última reunión celebrada hasta la fecha tuvo lugar el pasado 7 de febrero de 2018 en Córdoba. En ella, participó el grupo de trabajo de cultivos leñosos perennes. Se establecieron las estrategias y metodología comunes a utilizar en

los ensayos de campo (manzano y viña en Gran Bretaña y olivar en España) durante el primer año de experimentación. Además, se realizó una visita de campo a olivares con diferentes técnicas de manejo de cultivo (cubiertas vegetales y laboreo), con la colaboración de la Cooperativa Olivarera Virgen del Campo de Cañete de las Torres.

"Un fertilizante de lenta liberación me ayuda a mantener la tierra en condiciones óptimas".

Álvaro Pallarés Bono. Agricultor

**Nadie sabe tanto del campo como tú.**  
**Nadie sabe tanto de la PAC como nosotros.**

Confía en el Santander y en el Popular para tramitar tu PAC de la manera más rápida y cómoda para ti.

**Acércate a tu oficina más cercana y compruébalo.**

1. Operación sujeta a previa aprobación por parte del banco. Consulta condiciones en tu Oficina, en [www.bancosantander.es](http://www.bancosantander.es) o en [www.bancopopular.es](http://www.bancopopular.es)  
2. Oferta válida para anticipos de al menos 3.000 euros. Promoción válida hasta el 28/12/2018 o hasta agotar unidades disponibles (4.000 Santander, 1.300 Popular), una unidad por cada NIF/CIF. La promoción no incluye retribución en efectivo. Retribución en especie a efectos fiscales y sujeta a ingreso a cuenta según normativa fiscal vigente. Consulta condiciones en la web de cada banco.

**PAC'18**

> Solicita **tu PAC** de la forma más fácil<sup>1</sup>.

Y llévate este **Smartwatch** sólo por anticipar un mínimo de 3.000€<sup>2</sup>.



## V Jornada Regional de **Innovación** en el Aceite

El pasado 22 de Febrero, Juan Carlos Vega, responsable de la Sección de Suministros y Servicios de Dcoop, participó en Beja (Portugal) en la V Jornada Regional de Innovación en el Aceite organizada por Alfa Laval, con la ponencia con título: "Estrategia en Control de Trazabilidad del Grupo Dcoop". A dichas jornadas asistieron representantes de empresas del sector, tanto de Portugal, como de España, que participaron activamente en el desarrollo de las jornadas, solicitando la máxima información de todos los temas expuestos.

Dcoop mostró lo que representa el grupo en el sector del aceite de oliva y resto de productos, sus números a nivel de facturación, exportación, etc. indicando a nivel territorial donde se sitúan las explotaciones de sus socios, con presencia en varias Comunidades

Autónomas, pero también en Portugal. Al objeto de situar la sección de suministros dentro del ámbito de la cooperativa, se indicaron sus números, los productos que aglutina en sus compras y los volúmenes de facturación de cada una de sus divisiones, indicando que en el 2017 la sección ha superado por primera vez los 100 millones de euros de facturación. Finalmente, como punto principal de la ponencia, se describió el sistema de Trazabilidad del Grupo, prestando especial importancia a la parte de servicio técnico en campo, con especial interés por parte de los asistentes, a raíz del Premio Europeo a la Innovación Cooperativa que el Grupo recibió en Bruselas a finales de año. Se comunicaron las distintas herramientas de las que dispone actualmente la sección para la mejora de los servicios a sus socios y la seguridad alimentaria.



Participaron también en las jornadas representantes de Alfa Laval Ibérica, comunicando las últimas novedades tecnológicas que ha desarrollado la empresa de maquinaria en los últimos tiempos con aplicación al aceite y FOSS Ibérica, que desarrolló sus últimos trabajos para el control en línea de los rendimientos del proceso de elaboración de aceite. Con ambas empresas trabaja la sección activamente en el desarrollo de todas estas nuevas tecnologías, en beneficio de la elaboración de aceites de calidad y mejora en el control de todos los procesos.

## Reunión de la división de **carburantes**

Importante jornada la celebrada el pasado 1 de marzo en el salón de actos de nuestra sede en Antequera, con la participación de prácticamente la totalidad de las cooperativas que participan en las compras en común de carburantes. El Consejo de Sección, en su sesión celebrada el pasado 1 de febrero, vio fundamental la celebración de la misma, ya que los temas que se tocaron influyen de manera importante en el desarrollo de las distintas instalaciones de combustible que las cooperativas disponen para el servicio a sus socios.

Juan Carlos Vega abrió las jornadas exponiendo los números de la división de carburantes en 2017, siendo actualmente a nivel de facturación la principal de la sección, con un volumen de compras cercano a los 70 millones de litros.

Posteriormente José Cala, responsable del sector de suministros de Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía, expuso un informe



de la situación normativa de las distintas instalaciones de carburantes de las cooperativas del grupo y también de los almacenes de fitosanitarios, repasando la normativa que afecta a las estaciones de servicio desatendidas y la adaptación que supone para la venta de carburantes la nueva ITC IP04.

Después de la pausa, Ángel Gangutia, representante del laboratorio Intertek, realizó un análisis de los distintos parámetros de calidad que afectan a los combustibles, prestando especial atención a los más críticos en las especificacio-

nes de producto, los aditivos que actualmente se utilizan y su programa de Marca de Calidad para Estaciones de Servicio.

Por último, Patricia Cid, del despacho Llanes Cid Asociados, desarrollo la situación actual en que se encuentra la devolución del impuesto especial de hidrocarburos en su tramo autonómico.

La sección de Suministros, dentro de su amplio abanico de productos para los que concentra sus compras, desarrolla a lo largo del año varias jornadas monográficas en las que se suelen comentar temas de actualidad que afectan a las principales divisiones que la componen, como ocurre en este caso para los carburantes, aunque también tocando temas relacionados con los abonos y fitosanitarios y el servicio técnico en campo, tiendas, etc. con la participación de todas las cooperativas y el personal encargado de dichas compras y servicios a sus asociados.



# Agamma, unión de ganadería e industria de la leche de cabra

**La Agrupación de Ganaderos de los Montes de Málaga empezó su actividad en 1984 en una nave alquilada en el centro de Colmenar, en plena Axarquía malagueña. Se pusieron unos depósitos de leche y se vendía la totalidad a granel a García Baquero. Cuando las**

**instalaciones actuales estuvieron listas en 1992, cedidas por el Ayuntamiento, se mudaron. En aquel entonces apenas eran 48 ganaderos y hoy día son casi 200. Y creciendo. El 1 de enero se incorporaron 22 ganaderos a Agamma.**

**E**l caprino de leche es uno de los sectores que más ha cambiado en los últimos quince años. Por ejemplo, en lo que respecta a su tamaño. Antes las explotaciones tenían entre 80 y 150 animales y ahora tienen entre 300 y 800. Además de la profesionalización. En las explotaciones de los socios de Agamma, casi todo el trabajo está mecanizado: ordeño, tanque de frío, amamantador de cría, ... la leche no entra en contacto con la atmósfera del animal a los depósitos. "En bacteriología se ha mejorado mucho", explica su gerente Juan Andrés Gaspar.

## **Un sector oscilante**

La producción de leche tiene muchos dientes de sierra. Entre 2008 y

2009 coincidieron por primera vez precios de leche muy bajos y precios de pienso muy altos. Muchas familias abandonaron su explotación y llevaron las cabras al matadero. Al no haberse hecho cría (no se criaron nuevas chivas) empezó a escasear la leche en 2012. Eso hizo que los precios subieran, hasta los 0,90/1 euro el litro.

El valor en el mercado de la leche de cabra viene determinado por lo que se conoce como extracto seco: la proporción de grasa y de proteína que contiene cada litro de leche. Lo normal es que en el sector caprino oscile en torno a un 5% en el caso de la grasa y entre un 3 y 4 por ciento en el de la proteína. La suma de estos porcentajes constituye la base de cotización

de la leche de cabra. En la crisis de 2008 se pagaba la leche a 8 pesetas mientras que en 2014 se llegó a pagar hasta 15,5 pesetas, es decir, en torno a 84 céntimos de euro el litro.

Los buenos precios y la crisis de la construcción provocaron el efecto llamada y en la primavera de 2015 el sector volvió a sufrir una nueva crisis: subió la producción y bajaron los precios hasta apenas cubrir costes. Y es que cada vez que el sector supera los 470 millones de litros sobreviene una crisis.

## **La quesería**

La mayoría de la leche de cabra se usa para ser mezclada con la de vaca y oveja en la producción de los quesos. "Si la mayoría de la leche de cabra se usara para producir



Instalaciones de Agamma en Colmenar.

queso puro, de cabra nuestro sector sería más estable”, asegura Juan Andrés, ya que el porcentaje de leche de cabra que se emplea en estas mezclas depende mucho de la cotización de cada tipo de leche. La legislación no obliga a especificar las cantidades empleadas así que lo normal es que la industria penalice a la que cotiza más alto. Aún así, cada vez se consume más queso puro de cabra como lo demuestra la intensa actividad que se desarrolla hoy día en la quesería de Agamma y que está agotando su capacidad de producción y almacenamiento.

Tanto es así que una de las grandes inversiones que acomete en la actualidad Dcoop es un centro de recogida de leche de cabra con capacidad para concentrar leche (quitar el agua y ahorrar así en costes de transporte) para dar respuesta a esta necesidad acuciante.

“Hace veinte años nosotros recogíamos la leche, la enfriábamos y la vendíamos a granel, hasta que decidimos embarcarnos en la transformación en queso”. Empezaron transformando 500 litros de leche en queso y tras dos años confeccionando la receta actual iniciaron su comercialización con la marca Montes de Málaga. En 2011 transformaban 400.000 litros. En 2017, Agamma ha recogido 10.200.000 litros y ha fabricado 1.300.000 litros en queso.

### Evolución imparable

En todo este tiempo, han sido varios los hitos de crecimiento de Agamma. El primero el que obligó a cambiar la cuba de cuajar de 500 litros por una de 3.000 litros cuando empezaron a vender a la gran distribución en 2005. Hoy día sirven a seis grandes superficies aunque el principal cliente sigue siendo el comercio minorista. En total, son 11 personas a las que da empleo directo la cooperativa.

En 2015 se resolvió el cuello de botella del secadero doblando el espacio destinado a cámaras frigoríficas. Y la última inversión se ha hecho en el saladero. “Antes salábamos en recipientes de 800 litros y ahora hemos comprado uno de acero inoxidable de 3.500 litros. De esa forma hemos pasado de hacer al día una producción de fresco y una de semicurado, a poder realizar dos producciones de fresco y tres de semicurad. Y siguen creciendo...”



Elaboración de queso fresco de leche de cabra.

## FICHA DE LA COOPERATIVA



Benjamín Juan Pascual Luque  
Presidente

**SCA Agamma (Agr. Ganaderos Montes de Málaga)**  
Triana s/n  
29170 COLMENAR (Málaga)  
Tel 952 730819 - Fax 952 730592  
[www.agamma.es](http://www.agamma.es)  
[info@agamma.es](mailto:info@agamma.es)

Año de fundación: 1985

Número de socios: 187

Producción: 10,3 millones de litros de media

Facturación 2017: 8.102.421,71€

Actividades: Control veterinario (asesoramiento de nutrición, prevención de enfermedades); recogida de la leche; control de calidad en el campo y en fábrica de leche; elaboración de quesos y otros productos derivados de la leche de cabra; comercialización de leche, quesos tanto a nivel nacional como internacional; desarrollo de actividades de I+D+I en colaboración con el patrimonio quesero andaluz.

### Consejo Rector:

Presidente: Benjamín Juan Pascual Luque

Vicepresidente: Francisco Chicón Podadera

Secretario: Juan Manuel Ruiz Fernández

Vocales: Francisco Valenzuela González, Antonio Pozo Morales

## Dcoop 2.0. -



# Los productos de Dcoop

## Aceitunas Aloreñas Dcoop



su especial forma de elaboración. Una vez recolectadas, las aceitunas son partidas y puestas en salmuera sin ningún tipo de tratamiento alcalino. Después de varios días, las aceitunas están listas para condimentarse con los aliños típicos de la zona: hinojo, tomillo, ajo y pimienta, en un proceso totalmente artesanal que se viene realizando en esta zona de la provincia de Málaga desde hace cientos de años. En boca destaca por su carnosidad y facilidad de deshuesado.

Dcoop aglutina el 80% de la producción nacional de esta variedad, que es la primera aceituna de mesa de España con denominación de origen protegida.

Disponible actualmente en un práctico formato con asa de 700gr (PNE) en el lineal de frío.

Dcoop acaba de lanzar al mercado una nueva referencia de aceitunas verdes frescas de la variedad Aloreña. Esta aceituna es muy apreciada por su característico aroma y sabor, debido a la zona en que se produce y a

# 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](mailto: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. **Mercedes Zamudio Garrido.** Sierra de Montoro de la Sierra de Montoro, lugar: Unión de los ríos Arenoso y Arenosillo.

2. **Alfonso Jiménez Macías.** Fondo de Sierra Nevada en Granada y realizada en olivar en Íllora, conocida como "ojo derecho de Granada" por su privilegiada situación geográfica.

3. **Francisco Ortega.** Lienzos con aceitunas recién cogidas, Torredelcampo.



# DCOP

75.000 familias de agricultores.  
La mayor cooperativa  
Agroalimentaria del sur  
de Europa.

**DCOOP**

Aceite de Oliva  
Virgen Extra  
Extra Virgin  
Olive Oil

Ecológico  
Organic



**ECOLÓGICO**



**Lo mejor, es natural.**