



Centrados en la calidad

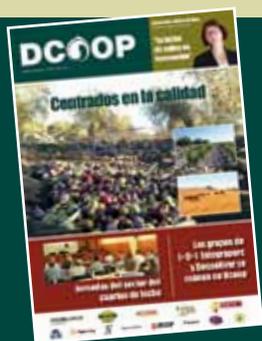


Lienzo de aceitunas en Torredelcampo. Francisco Ortega.



**Jornadas del sector del
caprino de leche**

**Los grupos de
I+D+i Integraporc
y Dosaolivar se
reúnen en Dcoop**



Dcoop n°84 Otoño 2019

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

- 3** Proyecto Maestro
- 10-11** Entrevista a la directora de Inlac, Nuria Arribas
- 16-17** Jornadas de Maestros de Almazara
- 20-21** SCA San Agustín de Linares

Editorial *Más de sus socios*

Dcoop está poniendo en marcha más iniciativas que fomenten la comunicación entre su Cooperativa y sus socios. Contábamos ya con la revista, la intranet de socios, las informaciones recibidas a través de los diferentes medios y también contamos con canales propios de Facebook, Youtube, Instagram, Twitter y LinkedIn. Ahora unimos la aplicación del

whatsapp de Dcoop, una herramienta muy común, rápida y cómoda, con la que ofreceremos información directa sobre el Grupo y sus diferentes proyectos e iniciativas. Se trata de un paso más en el compromiso de la transparencia para hacer a Dcoop aún más de sus socios a través de herramientas que permitan un trato cercano sin intermediarios.

Agenda

Publicaciones

La asociación AEMODA ha lanzado al mercado la primera edición de su libro *“Elaboración de aceite de oliva virgen de calidad”* en el que se recoge, en una serie de capítulos, todo el proceso de conocimiento y la experiencia de profesionales ligados al sector con años de trabajo en las almazaras y laboratorios.



A lo largo de sus páginas se exponen con claridad y sencillez las técnicas de cada una de las fases de la obtención del aceite, desde la recepción y clasificación del

fruto, pasando por la preparación de la pasta y la separación de fases hasta la decantación y el almacenamiento del aceite elaborado.

Se puede afirmar que se trata de un manual para todas las personas que quieran conocer de una forma práctica y sencilla el proceso de obtención del aceite de oliva virgen.

Ferias

El 2 y 3 de diciembre se celebrará en Ámsterdam una nueva edición de la *World Bulk Wine Exhibition*, la feria líder en el negocio de vino a granel. Un encuentro que reúne, en dos días, el 75% del vino a granel que se exporta a nivel mundial. En 2019 la WBWE cumple 11 años atrayendo a todo el sector internacional del vino con un mismo objetivo: hacer negocio.

INFORMACIÓN SOBRE PROTECCIÓN DE DATOS

Responsable:

COOPERATIVA DE PRIMER GRADO

Encargado del tratamiento:

Dcoop S.C.A.
Ctra. De Córdoba, s/n, Apartado Correos 300, Antequera, Málaga, C.P. 29.200
Tlf. +34 952 84 14 51 / rgpd@dcoop.es

Finalidad:

Gestionar el envío de la revista Dcoop en nombre de las Cooperativas de Primer Grado, por parte de DCOOP S.C.A., en base al contrato de Encargado de Tratamiento.

Base jurídica:

Consentimiento del interesado a su cooperativa.
Interés Legítimo de su cooperativa.

Plazo de conservación:

Se conservarán durante el tiempo necesario para cumplir con la finalidad para la que se recabaron y para determinar las posibles responsabilidades que se pudieran derivar de dicha finalidad y del tratamiento de los datos.

Destinatarios:

No se realizarán transferencias internacionales de datos, ni se cederán datos a terceros, salvo para el cumplimiento de las obligaciones legales.

Derechos:

Dispone usted de los derechos recogidos en el art. 15 al 22 del Reglamento General de Protección de Datos, ante el responsable del tratamiento, la Cooperativa de Primer Grado.

Reclamación:

Puede presentar una reclamación dirigida a la AGPD, mediante la sede electrónica de la Autoridad (<https://sedeagpd.gob.es/sede-electronica-web/>) o por medios no electrónicos

Información adicional:

Más información adicional y detallada disponible ante el responsable del tratamiento, la Cooperativa de Primer Grado.

OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE LOS ACEITES DE CALIDAD Y PREMIO PARA ACEITES TEMPRANOS

Proyecto Maestro, una apuesta más de Dcoop por la calidad

Dcoop ha puesto en marcha el Proyecto Maestro, una iniciativa que va en la línea de fomentar la producción de aceites de calidad, mejorando la comercialización de este tipo de aceites y reforzando la imagen de calidad del grupo.

El Proyecto Maestro nace en respuesta a la inquietud de nuestras cooperativas por gestionar aceites tempranos y de calidad con el objetivo de incentivar la producción de este tipo de aceites, optimizar la venta a granel y tener un referente de aceite verde envasado de Dcoop. Con esta propuesta, que se suma a otras que ya lleva desarrollando el grupo en materia de formación profesional especializada, certificaciones de calidad internacionales en todas las plantas y procesos, refuerzo del laboratorio de aceites y aceituna, que ya es el más grande del sector, entre otras, se pretende posicionar la marca Dcoop entre los aceites de mayor calidad del mercado.



I Premio Maestro de Dcoop

DCOOP
Tierras con Alma

Dcoop refuerza la formación de la plantilla y las cooperativas en la cata de aceites de oliva

Dcoop, en colaboración con Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, ha formado en la cata de aceites durante los días 15, 16 y 17 de julio a una veintena de personas, en su mayoría mujeres tanto de su plantilla como de las cooperativas asociadas. El objetivo del curso, impartido por Brígida Jiménez Herrera, directora del IFAPA (Instituto Investigación y Formación Agraria y Pesquera) de Cabra (Córdoba) ha sido capacitar al alumnado para identificar las fortalezas y debilidades de cualquier aceite de oliva a la hora de la evaluación organoléptica.



Participantes en el curso de cata.

Dcoop acoge una jornada nacional sobre el futuro del caprino de leche

La Organización Interprofesional Láctea (INLAC) celebró el pasado 24 de septiembre en Dcoop en Antequera (Málaga) una jornada nacional sobre el sector de caprino de leche, en plena expansión tanto en esta provincia, como en Andalucía y también a nivel nacional. Entre los asuntos analizados durante la jornada destacó el trabajo que está desarrollando INLAC para garantizar la vertebración y competitividad del sector; el sistema de información lácteo (SILAC); y la situación actual y perspectivas del caprino de leche.

El acto fue inaugurado por Rafael Sánchez de Puerta, director general de Dcoop, cooperativa que lidera la producción de leche de cabra en España, y el presidente del Comité de Caprino de INLAC, Antonio Rodríguez. Participaron, asimismo, Cristina Gómez, jefa de Servicio de vacuno de carne, ovino y caprino de la Subdirección General de Productos ganaderos de la Dirección general de Producciones y Mer-



Asistentes a las jornadas de caprino de leche en Antequera.

cados Agrarios del Mapa, y Jesús Llorente (de la empresa pública Tragsatec).

España es una potencia europea con alrededor de 5.300 ganaderos y más de 480.000 toneladas de leche de cabra al año (Andalucía, Castilla-La Mancha y Extremadura lideran en ranking nacional). Nuestro país produce el 20 % de toda la leche de cabra de la UE y lidera las exportacio-

nes en este club comunitario. La división de caprino de leche de Dcoop integra a 9 cooperativas y produce 43.8 millones de litros de leche de cabra. Desde 2018, el grupo dispone de una central láctea una instalación habilitada para la recepción de 50 millones de litros de leche de cabra, ultrafiltrado, desnatado, homogenización, concentración y expedición de la misma.



Una delegación francesa de ganaderos visita las explotaciones de ganado vacuno de carne de Dcoop

Visita guiada por Antonio Visglerio a finales de julio de una delegación francesa de ganaderos de vacuno carne y ovino de la región Provenza-Alpes-Costa Azul interesada en conocer el sector ganadero andaluz y visitar explotaciones de ganado vacuno carne, con el fin de poder intercambiar información y conocer el funcionamiento de la sección ganadera de la cooperativa.

Encuentro de la Sección de Vinos con importadores

La sección de vinos de Dcoop Baco ha participado en una misión inversa organizada por el Consejo Regulador de La Mancha que, por segundo año consecutivo, ha elegido el periodo de la vendimia para la promoción exterior de sus vinos. Durante la tercera semana de septiembre, en plena recogida de la variedad autóctona airén, una docena de profesionales de la importación procedentes de México, Colombia y, por primera vez, Japón conocieron in situ los rasgos de identidad de los vinos DO La Mancha.

Dcoop evalúa **Integraporc**, la tecnología instalada en las explotaciones porcinas

El Grupo Operativo Autónomo GOA-Integraporc: 'Desarrollo de una herramienta de gestión de explotaciones porcinas para la integración cooperativa' se reunió en las oficinas de Dcoop, en Córdoba, para analizar las tecnologías instaladas en las explotaciones porcinas y planificar las tareas pendientes hasta febrero de 2020, cuando tendrá lugar la finalización del proyecto.

En el trascurso de este Grupo Operativo se han llevado a cabo una serie de actuaciones. En primer lugar, se han caracterizado las

explotaciones porcinas pertenecientes a Dcoop: se han definido sus modelos productivos y económicos, y se han comparado con los modelos que existen en el resto de España. Esta caracterización ha permitido describir un modelo de integración porcina cooperativa.

En segundo lugar, se han instalado una serie de sensores ambientales que registran los valores de temperatura, humedad, gases, etc. Así mismo, se han diseñado y colocado varias básculas automáticas en los bebederos de los corrales donde se encuentran aloja-

dos los cerdos durante las fases de crecimiento y cebo. De esta forma se pretende conocer la ganancia de peso diaria de cada animal y determinar el momento óptimo para su salida a matadero. Todos los datos registrados, tanto ambientales como productivos, son enviados a la nube para su posterior análisis mediante un software.

Por último, y para cumplir con el objetivo principal del proyecto, se está desarrollando una aplicación móvil con la que el ganadero podrá consultar sus datos ambientales y productivos; y con la que se pretende, mediante el control de todos los factores que puedan influir en el engorde de los cerdos, que optimice al máximo su producción y conozca, de una manera objetiva, el momento idóneo para enviar a matadero a los animales. A través de esta aplicación móvil el ganadero también podrá consultar las medias de producción de otros ganaderos dentro de la cooperativa y compararse, consiguiendo, de esta forma, explotaciones porcinas más eficaces y competitivas.



Miembros del grupo operativo reunidos en las oficinas de Dcoop.

Dcoop se reúne con las cooperativas de **vacuno de carne** españolas para analizar el mercado

Cooperativas Agro-alimentarias de España organizó este verano una jornada de reflexión del sector vacuno de carne en la que se dieron cita los principales representantes del sector cooperativo nacional, entre ellos, el responsable de la sección en Dcoop, Antonio Visglerio. Un total de 28 representantes de cooperativas y técnicos de las federaciones de España participaron en este foro de debate en el que se analizó el mercado del vacuno de carne.



Representantes del sector de vacuno de carne cooperativo nacional.

Técnicos de Dcoop se forman en **Dosaolivar**, la aplicación móvil para dosificar fitosanitarios

El grupo operativo 'Dosificación de productos fitosanitarios en olivar' ha celebrado una jornada de formación con personal del Departamento Técnico Agrícola de Dcoop para mostrarles el uso de la aplicación móvil Dosaolivar. Gracias a este evento, una veintena de técnicos agrícolas de Dcoop, que cubren más de 90.000 hectáreas de cultivo de olivar, han sido formados mediante una actividad dirigida por los desarrolladores de la app Dosaolivar para móviles y tablets. La aplicación permite, por un lado, establecer la dosis correcta de la labor agrícola, y por otro lado, las indicaciones prácticas sobre los aspectos de dosificación y regulación del equipo.

Adicionalmente, el Grupo Operativo está desarrollando un dispositivo electrónico que se incorpora en los atomizadores convencionales para adecuar la dosis



Miembros del grupo operativo Dosaolivar en las instalaciones de Dcoop.

según los parámetros establecidos por la aplicación móvil. En otras palabras, el kit Dosaolivar consta de dos partes independientes pero interconectadas. Una vez verificado el correcto funcionamiento de ambas partes del kit mediante ensayos en parcelas de olivar reales de socios de Dcoop, se organizará una

jornada con la que se espera que agricultores, técnicos agrícolas, empresas agrarias y tecnológicas, cooperativas, universidades y administraciones públicas puedan compartir en un mismo lugar las inquietudes acerca de la correcta dosificación en los tratamientos fitosanitarios, su problemática y los retos a conseguir.

Dcoop participa en una **misión comercial** a Canadá, país sin aranceles a los productos europeos

Dcoop ha participado en la 'Misión comercial internacional para el fomento de las exportaciones', organizada por la federación de cooperativas con la financiación de la Consejería de Empleo, Formación y Trabajo Autónomo de la Junta de Andalucía, en el marco del Programa de Apoyo a la Promoción y el Desarrollo de la Economía Social para el Empleo. El país elegido ha sido Canadá dado el crecimiento experimentado por las ventas en los últimos años, las cuales se han visto favorecidas por el Acuerdo Económico y Comercial Global entre la Unión Europea y Canadá, más conocido como CETA, que entró en vigor de forma provisional el 21 de septiembre de 2017, eliminando los aranceles, a partir de esa fecha,



El director general de Dcoop, Rafael Sánchez de Puerta, junto al resto de miembros de la misión comercial.

al 98% de los productos europeos exportados.

Además de Dcoop, en la figura de nuestro director general, Rafael Sánchez de Puerta, integraron la expedición presidentes o directores

de las cooperativas hortofrutícolas Vicasol (Almería) y El Grupo (Granada), de la ganadera Ovipor (Huelva) y de multisectoriales como San Sebastián (Sevilla), San Dionisio (Cádiz) y Dcoop (Málaga).

Guadix inaugura sus instalaciones de recogida de almendra

El pasado día 7 de septiembre Al-mendras Comarca de Guadix SCA inauguró, con la presencia de la delegada territorial de la Consejería de Agricultura en Granada, María José Martín y el alcalde de Dólar (Granada) Rafael Martínez Tudela, sus nuevas instalaciones de recogida y almacenamiento

de almendra en la localidad. Al acto de inauguración acudieron más de cincuenta socios y agricultores interesados en el proyecto de esta joven cooperativa que se ubica en una comarca de gran tradición en el cultivo del almendro aunque con poca actividad cooperativista.



La delegada de Agricultura de Granada junto a Rafael Martínez Cañavate (izquierda).



Unas jornadas en Palenciana analizan los resultados del abonado de fondo en primavera

Jornadas de Campo celebradas el pasado 10 de Julio impartidas por parte de DFINNOVA con la colaboración de Agrícola San Isidro Labrador de Palenciana, S.C.A. donde se vieron los resultados del abonado de fondo en primavera con ILEX 32 (20-5-7) en distintos olivares incluso en condiciones de sequía.

Elecciones

■ **SCA La Esperanza del Campo de Cuevas del Campo**
Renovación del Consejo Rector el 2 de junio de 2019



Presidenta: Mariló Corral Martínez
Vicepresidente: Jesús Carmona Moreno
Secretario; Antonio Genaro Arredondo Román
Tesorero: José Ramón Membrives Bustamante
Vocales: Antonio Lozano Moya, José Hernández Membrives, Isabel María Fernández Roman, Ramón García Pérez, Isidoro Corral Izquierdo, José Ramón Rosillo Oliva, José Jiménez Cano, José María de la Torre Sánchez,
Suplentes: Francisco Gutiérrez Martínez, María del Carmen Pérez Rodríguez, Antonio Moreno Sánchez, Antonio Mesas Soria.

■ **SCA La Unión de Úbeda**
Renovación del Consejo Rector el 28 de junio de 2019

Presidente: Juan Quesada González
Vicepresidente: Pablo Martínez López
Secretaria: Ana Dolores Henares Torres
Vice-secretario: Fernando Lopez Almansa
Tesorera: Inmaculada Fernández Piñar
Vice-tesorero: Antonio J. Juan Moyano
Vocales: Ángeles Expósito Corral, Vicente Amador Narváez, María Dolores Martos Muro, José Bellón Morillo, José Antonio Jiménez Soria, Juan Ángel Martínez Jurado.

La XII Edición de los Premios Vino y Mujer reconoce a Villafranca

La XII Edición de los Premios Internacionales Vino y Mujer, que en 2019 ha reunido de nuevo en Madrid a las grandes profesionales del sector para valorar y galardonar los mejores vinos del momento, ha reconocido al vino chardonnay Velador de la cooperativa Cristo de Santa Ana de Villafranca de los Caballeros con la medalla Diamante en la categoría de Vinos Blancos y Variedades Aromáticas. Además, el concurso, cuya participación y calidad va en aumento, ha concedido una mención de honor en la categoría de Vinos Blancos sin madera al airén ecológico y otra mención de honor en la categoría Vinos Tintos sin barrica a su tempranillo ecológico. El Concurso ostenta la peculiaridad de ser el primer Certamen mundial de vino, tanto en lo referente a antigüedad como a número



De izda. a dcha.; Alba Marchante Aragonés, consejera de Santa Ana; Iván Díaz-Alejo Valdepeñas, presidente de la cooperativa; Laura Díaz-Pavón Gómez-Lobo, enóloga de la cooperativa y Julia del Castillo, Directora del Certamen Internacional Vino y Mujer 2019.

de participantes, en el que se tiene en cuenta de forma individualizada la opinión de las mujeres del sector, contando con un jurado exclusiva-

mente femenino y premiando además los mejores vinos elaborados por bodegas con alta participación femenina.

Solagüen Crianza, Mejor Rioja 2019 según los prestigiosos Mundus Vini

El prestigioso grupo de comunicación alemán Meininger, que organiza los premios Mundus Vini, y edita entre otras las publicaciones Weinwirtschafty Wine

Business International, ha dado a conocer el resultado de su esperada lista de los mejores 100 vinos de Rioja. El crianza de Solagüen ha sido valorado como el Mejor Vino de Rioja 2019. Mundus Vini fue fundado hace 18 años y, desde sus inicios, es uno de los concursos vinícolas más relevantes del mundo. La importancia de esta competición tanto en Alemania como en el resto del mundo queda demostrada con los más de 11 000 vinos presentados cada año. Los vinos se integran en una cata según categoría, procedencia, nivel de calidad y tipo de sabor. La valoración se lleva a cabo de acuerdo con el sistema de 100 puntos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), que también es reconocido por la Unión Internacional de Enólogos (UIOE).



Premio Tinto Crianza del Túnel del Vino a Valdepeñas

Vinícola de Valdepeñas acaba de recibir el segundo premio Tinto Crianza del Túnel del Vino de Valdepeñas otorgado al Concejal Crianza 2016. Con 13 bodegas y 2 almazaras, esta iniciativa promovida por los Jóvenes Amigos del Vino ha vuelto a celebrarse en el pabellón ferial Esteban López Vega, ha recibido en su vigésima edición a las 2.500 visitantes.



Ibros acuerda su paso de socios colaboradores a comunes en Dcoop

La asamblea ordinaria celebrada el día 21 de junio de 2019 de la cooperativa La Remediadora de Ibros, decidió pasar de socios colaboradores a socios comunes con envasado personalizado en Dcoop, tras el oportuno debate y la votación secreta con papeleta y urna. El resultado fue de 98 votos a favor y 12 en contra, lo que representa que el 89% de los asistentes, respaldaron la propuesta del Consejo Rector que había hecho de manera unánime.

Este acuerdo entrará en vigor la campaña de 2019/2020 y supone la aceptación de lo previsto en los Estatutos del grupo y de las Normas de Régimen Interno de la Sección de Aceites. Tal y como es-

tablece el Reglamento de Régimen Interno de la Sección de Aceite, la asamblea acordó ceder a Dcoop la marca Señorío del Rey, que es con la que la cooperativa está en el mercado con sus aceites desde su fundación hace 20 años y poder así seguir comercializando aceite envasado con esa marca.

A la asamblea asistió, Rafael Sánchez de Puerta, director general del Grupo, que tuvo la oportunidad de poder responder a preguntas, dudas y las aclaraciones de los socios que intervinieron.

Sánchez de Puerta, aclaró que el capital social del Grupo es independiente del capital social de cada cooperativa socia, de tal manera que las cooperativas tienen

sus contabilidades, sus balances, presupuestos, capital social etc. de forma autónoma e independiente y participan con las aportaciones a capital social de Dcoop que les corresponda en función a sus producciones.

Finalmente intervino el presidente de la cooperativa, Jose Cabrero, sobre todo para concretar los aspectos beneficiosos que para la cooperativa tiene este paso de incorporación como socios comunes, ya que resaltó el diferencial en las liquidaciones entre socios colaboradores y socios comunes cada año, que por ejemplo en la última campaña fue de 13 céntimos por kilo de aceite, lo que permite mayor rentabilidad a sus socios.



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



Europa
enlace en las zonas rurales



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



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

WWW.DOANTEQUERA.ORG

NURIA ARRIBAS

Directora gerente de InLac



“Apoyar, asesorar y estar cerca del ganadero es fundamental”

¿Cómo ve la situación del sector lácteo en general y del caprino de leche en concreto?

Estamos de enhorabuena porque el sector lácteo ha aumentado el consumo según las últimas estadísticas del panel del consumo del Ministerio. Es una tendencia alcista y nosotros seguimos trabajando para seguir creciendo, en breve con una campaña en televisión muy potente.

¿Cuál es el papel de InLac en este momento?

Como Interprofesional del sector nos estamos dedicando especialmente al primer capítulo de los cuatro que contempla la ley que nos regula, la extensión de norma recién aprobada: promoción y comunicación para aumentar el consumo de productos lácteos, apartado al que vamos a dedicar el 70 por ciento de nuestro presupuesto. El segundo es la I+D+i, básica para ayudar a todos los sectores, y en tercer lugar, a la

vertebración para que toda la cadena de valor defienda el mismo mensaje y haya equilibrio.

.....
“Representamos a toda la cadena y nos interesa que todos los eslabones estén fuertes”
.....

Volviendo al primer capítulo, el de la promoción, nos hemos centrado en la defensa del consumo tradicional de lácteos, tres productos diarios como mínimo: leche, yogur, mantequilla y derivados. Y también queremos hacer llegar a toda la población que los lácteos son un superalimento para todo tipo de público: niños, mayores, mujeres, embarazadas... Nos ha sido concedido un proyecto CHAFEA (*Consumers, Health, Agriculture and Food Executive Agency*) con un presu-

puesto de un millón de euros para recordar la importancia del consumo de productos lácteos a todas las edades, desde la infancia hasta la edad avanzada. En octubre saldrá para recorrer el norte de España un autobús desde Madrid y después bajará por Andalucía.

El uso de la leche de cabra en quesos de mezcla está más o menos consolidado, pero ¿en qué dirección cree que se puede trabajar para la diversificación?

En Dcoop lo estáis haciendo muy bien innovando con productos derivados de la leche de cabra como el yogur líquido. La leche de cabra es un producto innovador en sí mismo y el consumidor está muy abierto a probar todo tipo de derivados lácteos por lo que hay un campo de innovación muy amplio, como la creación de quesos de cabra de distintos sabores y tipos, frescos, curados, semi curados... Pero siempre traba-



Nuria Arribas es doctora ingeniera agrónoma especializada en Industrias Agrarias por la UPM, y ha estado durante más de 15 años ligada a la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), como directora del Departamento de I+D+i y al frente de la Secretaría General de la Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain (PTF4LS).

Asimismo, desde 2015 ha presidido el Grupo de Trabajo de Redes del Observatorio Español de Bioeconomía y ha coordinado la estrategia nacional en esta materia. En 2016 fue nombrada miembro del Panel europeo de Bioeconomía donde contribuyó al manifiesto europeo de Bioeconomía. Entre 2002 y 2006 dirigió la web www.informacionconsumidor.com para la Fundación Alimentum. Además, ha sido profesora asociada en diferentes universidades y tiene experiencia organizando jornadas en congresos internacionales como Aliber o Alibetopias.

jando en una innovación aplicada. Hay que escuchar al consumidor para averiguar sus gustos y poder responder a las necesidades de la industria. No trabajar en innovaciones abiertas que al final son investigaciones que quedan en cajones de sastre sin salida al mercado.

Por otro lado, desde INLAC defendemos que en lo quesos de mezcla quede claro cuál es el porcentaje de leche de cabra y resto de procedencias con la que están elaborados. **¿Es el abandono de las explotaciones una de las amenazas para la ganadería del caprino?**

Es un problema. Lo hablaba hace poco en Cantabria donde van a sacar una ayuda al relevo generacional con facilidades para el traspaso, ventajas fiscales, ayudas para am-

pliar la explotación... Necesitamos ayuda de la administración para que se garantice este relevo. Ahora no estamos en el mejor momento pero si la administración nos ayuda lo conseguiremos entre todos. Y no será una utopía porque es cierto que cada vez cuesta más trabajo

“La leche de cabra es en sí misma una innovación y el consumidor quiere probar cosas nuevas”

que las mujeres no abandonen el campo, como mi presidenta Charo Arredondo que es la única mujer que trabaja en una Interprofesional como presidenta: ella tiene leche de vacuno, ordeña todos los días, madruga todos los días, no tiene vacaciones. Es poco atractivo para mujeres que se han criado en ciudades. Pasa también con los jóvenes: trabajar y vivir en lugares sin conexión a internet hacen que sea más difícil vivir en el medio rural. La España vaciada es un problema que va ligado al relevo generacional.

¿Cómo van los precios? ¿Hay rentabilidad para el ganadero?

Es un momento bueno y, por tanto, propicio para unir al sector ganadero con la industria y la distribución e involucrar a la administración para fortalecer a toda la cadena de creación de valor, que es lo que vamos a hacer.

Según varios estudios, la leche de cabra tiene menos intoleran-

cias, es más proteica y más grasa que otras leches. ¿Ha calado este mensaje en el consumidor?

Es un buen momento para que lo haga, el consumidor está abierto a las innovaciones con lo que los nuevos productos tienen muy buena acogida. Esto no es fácil.

¿Están ayudando las exportaciones al sector?

Bastante, de hecho somos líderes en Europa. Nos enorgullece producir el 20 por ciento de toda la leche de cabra de la Unión Europea.

En Dcoop inauguramos el año pasado una central láctea ¿cómo ayuda la industrialización al sector?

Sin lugar a dudas, cooperativas como Dcoop ayudan al ganadero a añadir valor a su producto transformándolo pero, sobre todo, estar pendientes de él apoyándolo, con cercanía, con informando sobre las últimas técnicas, es una situación privilegiada para el sector. En el foro de caprino y la jornada de caprino celebrados este año en Dcoop, al que han asistido industriales del queso de cabra de Madrid, se han compartido muchas experiencias. En España somos un país de mirarnos a la cara y es una suerte que una cooperativa como esta propicie estos encuentros.

¿Cómo valora los movimientos de integración del sector caprino de leche como el de Dcoop?

No nos queda otra, nosotros representamos a todas las partes de la cadena y nos interesa que todos los eslabones estén fuertes. Tener toda la cadena integrada es una garantía.



En el pie de foto de la entrevista: Nuria junto al el presidente del Comité de Caprino de Inlac, Antonio Rodríguez, Rosario Arredondo, presidenta de Inlac, y el director general DCOOP, Rafael Sánchez de Puerta.

Informe de mercado

Aceite de oliva

Confirmadas las expectativas que teníamos desde hace meses con un enlace récord, hay que hablar del próximo año. El verano ha sido duro, más si cabe después de una primavera corta de agua. Todas las estimaciones indican que podemos tener aceite suficiente para la próxima campaña y que todo va a depender -como siempre- de las lluvias otoñales y primaverales. Las salidas pueden ser algo inferiores a las de este año, pues hay disponibilidad en el resto de los países productores. Ante esto, los envasadores están haciendo su trabajo: reducir existencias y realizar las compras puntuales con la esperanza de que la reposición sea a precio menor.

Mes de agosto de 2019. Aceite de oliva

Campaña 2018/19	Millones Kg
Existencias iniciales	374,8
Producción	1.787,8
Importaciones	133,2
Consumo interior	-501,3
Exportación	-910,0
Total salidas	-1.411,3
Existencias finales	884,5

Fuente: AICA.

Vino

Cuando ya está avanzada una nueva vendimia, no podemos dejar de mirar hacia atrás. Desde el mes de abril, que tuvimos unas lluvias generosas entre 100 y 150 mm, no ha caído ni una gota. Tenemos un año donde la viña ha conseguido sobrevivir reduciendo el tamaño y la cantidad de las uvas. En consecuencia, tenemos una de las vendimias más cortas en producción de los últimos años. Puede que no alcancemos los 19 millones en Castilla de la Mancha. Eso haría no más de 35 millones de hl. en España según las últimas previsiones. En cuanto a los mercados, tenemos que hablar de dos etapas: la que va hasta final de agosto con un mercado a la baja y sin operaciones, y el inicio de septiembre, donde la previsión de una vendimia muy reducida ha hecho que los precios se incrementen en casi un 30% en menos de 15 días.

Aceituna de mesa

La situación en la que se encuentra el mercado de aceituna de mesa, está siendo fuertemente influenciada tanto por las perspectivas de la nueva cosecha, a nivel nacional y al de terceros países, como por la posible evolución de las incertidumbres que se generan debido a aspectos externos como son los nuevos aranceles estadounidenses, el Brexit, etc. Sin duda éstos afectaran en mayor o menor medida a las expectativas de venta de la industria.

Por lo que respecta a la previsión de cosecha, ésta se espera inferior a las medias de años anteriores y todos los aforos coinciden en que podrá variar en función de la mayor o menor recuperación del olivar con las lluvias de septiembre. La sequía padecida hasta ahora junto con la vecería, marcan unas estimaciones de cosechas muy cortas para las variedades gordal y manzanilla (aunque esta última se compensará con una mayor producción de variedades alternativas como son las manzanillas carrasqueñas y cacereñas) e inferior a la media de los últimos años para la hojiblanca. Estas estimaciones parece que se pueden ver reducidas y/o condicionadas por el estado de madurez avanzado del fruto que podrían dar lugar a un periodo corto de cosecha dependiendo de las condiciones meteorológicas próximas.

Poco se conoce respecto a los precios de las distintas variedades. La cosecha está recién iniciada y tan solo parece claro un fuerte incremento en los precios de la variedad gordal y una gran incertidumbre de precios para el resto de variedades.

Ganadería

Vacuno de carne

Continúa la mala situación del vacuno, aunque con diferencias entre machos y hembras. Los machos pasteros continuaron con su bajada durante el mes de Julio para estabilizarse en Agosto, acumulando una bajada de 16 céntimos, mientras que las hembras bajaron 3 céntimos

en julio para estabilizarse. En los cebados se repite la situación, los machos bajaron 8 céntimos mientras que las hembras se mantuvieron estables comenzando septiembre con una ligera subida.

Caprino de leche

Las condiciones del mercado continúan igual que en los últimos meses: bajada de la producción por abandono, campañas sanitarias, nuevos operadores y mercados (leche en polvo). A esto hay que sumarle la caída de la producción propia de estas épocas del año. Por lo que es de esperar que los precios suban algo más en el cuarto trimestre.

Porcino

El panorama sigue siendo muy positivo para los precios de los cerdos. España exporta el 15-20% de su producción a China. Y no lo hace más porque no tiene más capacidad de exportación, ya sea por falta de mataderos homologados, ya sea por falta de congeladores. Y teniendo en cuenta que en China el cerdo se ha puesto a 3 euros/kg vivo (ante la Peste Porcina Africana que les asola), el cerdo en España podría subir, si no fuera por el 80% que se queda entre España y el resto de la Unión Europea.

Materias primas

Con los puertos españoles tremendamente congestionados, en los que el maíz un año más es el protagonista de todas las fórmulas de pienso, y con un cerealista británico que ante la más que probable salida del Reino Unido de la UE, se lanza a vender su campaña antes de que les impidan el comercio en condiciones de igualdad en la Europa Continental, es difícil creer en un cambio brusco de la tendencia de los precios de los cereales. Sin embargo, las tensiones en el Golfo Pérsico que podrían elevar el precio del petróleo y por ende el de los fletes, y las relaciones Chino-USA, en los que se han rebajado, los aranceles pueden dar la nota cambiando la tendencia de los precios.

Bruselas analiza la autorregulación del aceite

Cooperativas Agroalimentarias continúa trabajando en un sistema de autorregulación del mercado del aceite de oliva. En julio pasado, se reunió con la Comisión Europea para presentarle su propuesta inicial y ahora está ultimando algunas observaciones que les planteó la Comisión Europea.

La propuesta de Cooperativas Agroalimentarias toma como base legal el artículo 209 del Reglamento de la OCM única (Reglamento nº 1308/2013), sería de aplicación voluntaria y no contaría con ninguna ayuda económica ni del Ministerio de Agricultura ni de la Comisión Europea. El mecanismo, en caso de contar con la aprobación definitiva, permiti-

ría almacenar aceite de oliva durante el tiempo necesario hasta que las condiciones de equilibrio entre oferta y demanda se reestablezcan.

En la actualidad se trabaja sobre detalles técnicos de la propuesta para remitirla a la mayor brevedad a la Comisión Europea con el objetivo de que pueda recibir una respuesta positiva en los próximos meses y esté disponible durante el transcurso de la campaña oleícola que se inicia en octubre. De cara a la próxima campaña se baraja que la situación podría ser menos crítica como consecuencia de la menor producción prevista en España, que compensará el incremento previsto de producción del resto de países.

Los hogares españoles aumentan su gasto en vino

Según los datos del panel de alimentación publicados recientemente por el Ministerio de Agricultura (MAPA) y analizados por el Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv), los hogares españoles invirtieron 1.044,8 M€ en vino durante 2018, un 4% más que en 2017, año en que el valor cayó, y mejor dato de las últimas cinco campañas. Sin embargo, el volumen consumido disminuyó un leve 2,4% hasta los 361 MI, al subir el precio medio un 6,6%, hasta los 2,89 euros el litro, el más elevado registrado hasta la fecha.

El vino tranquilo con DO marcó en gran medida el crecimiento global en valor y ya supone el 56,3% de la inversión total destinada a vino en los hogares españoles, con 589 M de euros (+4,9%). El volumen se mantiene relativamente estable, con 137 MI (0,7%), el 38% del total de vino adquirido en alimentación.

Por su parte, el vino tranquilo sin DO ni IGP sigue liderando el consumo en hogares con 161,3 MI, el 44,7% del total, pero un 7,5% menos que en 2017 y muy lejos de las cifras de décadas atrás: mientras el vino con DOP ha elevado consumo ostensiblemente en lo que va de siglo, el vino sin IGP ha cerrado en 2018 su volumen más reducido desde que tenemos datos. Sin embargo, su valor creció un 1,7% hasta los 221 M€, al subir su precio un 10% hasta los 1,37 €/litro, lo que supone un máximo histórico.

El año pasado ha sido catalogado como "espectacular" para los vinos con IGP, dado que según los datos del MAPA su consumo en el canal de alimentación aumentó en torno al 60%, hasta los 22,5 MI y los 52,5 M€, con un precio medio que se mantuvo estable, con 2,33 €/litro (-1%).

Analizan el papel de la mujer en el medio rural

La Asociación de Mujeres de Cooperativas Agro-alimentarias de España, AMCAE, en colaboración con la Fundación Cooperactiva y Cooperativas Agro-alimentarias Castilla-La Mancha, organizó este verano en la Cooperativa Vinícola de Valdepeñas (Ciudad Real), una jornada bajo el título "Mujeres en cooperativas agroalimentarias: garantía de sostenibilidad territorial y avance en el medio rural". El objetivo de la jornada fue presentar las distintas políticas activas que se están desarrollando en materia de igualdad de oportunidades y que contribuyen a un desarrollo rural efectivo e inmediato.

La jornada puso sobre la mesa cuestiones relacionadas con el emprendimiento y mantenimiento de las mujeres en la actividad económica del medio rural y dar a conocer los instrumentos que la PAC ofrece.

La RAE rectifica la definición del aceite de oliva

La Real Academia Española ha considerado rectificar la definición que hasta ahora aparecía en el diccionario: "líquido graso de color verde amarillento", para definirlo como el aceite obtenido de aceitunas. La RAE ha rectificado las definiciones de aceite de oliva y de aceite de oliva virgen que confundían al consumidor y perjudicaban a los aceites de mejor calidad.

También se ha simplificado la definición del aceite de oliva virgen que ha pasado de denominarse aceite obtenido por primera presión en frío al obtenido solo por procedimientos mecánicos. Ahora la batalla está en que el virgen extra también se incluya en el diccionario con su propia definición, incluso se pretende que se incluya el acrónimo AOVE.



LAS INTERPROFESIONALES RENEVAN SUS EXTENSIONES DE NORMA

Nuevas hojas de ruta para promocionar y ampliar mercados

En los últimos meses se han renovado las extensiones de norma que regulan la actividad de las interprofesionales de varios de los sectores que operan en Dcoop: aceite, vino, aceituna y leche. Una extensión de norma es una Orden Ministerial de obligado cumplimiento para todos los operadores del sector que recoge las acciones que la organización interprofesional correspondiente decide impulsar para el bien del sector.

Su objetivo es poner en marcha acciones que beneficien al conjunto de operadores del sector y que requieren de la unión de esfuerzos porque de manera individual serían difíciles o imposibles de abordar. Las extensiones de norma, además de fijar objetivos y acciones, deter-

minan la cuantía y el modo de recaudación de las aportaciones económicas necesarias para llevarlas a cabo.

Por ejemplo, la nueva extensión de norma de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español deberá entrar en vigor el 1 de octubre de 2019. La nueva extensión regula los próximos cinco años, en lugar de tres como hasta ahora, y mantiene la aportación económica en 6 euros por tonelada de aceite de oliva producida y comercializada, que deberán aportar productor-elaborador y comercializador-ensavador en dos cuotas de tres euros por tonelada.

El 80% del total de aportaciones se va a destinar a la promoción de los aceites de oliva y su consumo

mientras que hasta un máximo del 20% se dedicará a la información y estudios de mercado y al impulso de los programas de I+D+i.

La principal novedad del texto es la aclaración sobre la contribución de las almazaras con actividad de maquila, en cuyo caso serán las mismas que presten este servicio las que afronten el pago de las cuotas que corresponden al propietario de la aceituna/aceite a quien le será repercutido dicho coste.

Aceituna

La nueva extensión de norma de la aceituna acordada por la Organización Interprofesional de la Aceituna de Mesa (Interaceituna), se puso en marcha el pasado 1 de septiembre tras tres años de vigencia de la an-

terior y establece una aportación obligatoria de 5,1 euros por tonelada de aceituna de mesa que se desglosa en tres cuotas iguales de 1,7 euros por tonelada para que sean abonadas mensualmente por los operadores del sector: producción, entamado y envasado.

Según Interaceituna, en los principales mercados mundiales, el consumidor asocia a la aceituna de mesa con España, una ventaja con la que cuenta este sector. Sin embargo, aún existe confusión en algunos casos con el origen de la aceituna con Grecia e Italia, por lo que entre los objetivos de esta extensión de norma está la promoción de la marca Olives from Spain.

Asimismo, dentro de los programas I+D+i, la extensión quiere proveer fondos para continuar con programas como Novamesa (búsqueda de alternativas de material vegetal y sistemas de cultivos); la investigación comparativa de variedades de otros países respecto a las autóctonas; investigación de la fertirrigación cálcica en la aceituna de mesa y el proyecto Innolivar, en el que participa nuestro departamento de Dcoop y cuyo objetivo es aunar los avances realizados en investigación tanto en olivar de mesa como de almazara.

Vino

En esta nueva Extensión de Norma, que entró en vigor el pasado 1 de agosto, destaca entre sus novedades la ampliación de su periodo de



La OIVE lanza su primera campaña de promoción del consumo en España. Foto: Mapama.

vigencia que pasa de tres a cinco años y las cuotas a los operadores, que se reducirán un 20%. Así la cuota de vinos a granel pasará de 0,065€/HL a 0,052€/HL y la de vinos envasados de 0,23€/HL a 0,18€/HL. Se trata de la segunda extensión de norma tras concluir satisfactoriamente la primera por lo que se ha acordado insistir en la promoción del consumo de vino en el mercado interior, con especial foco en la moderación y en fomentar este compromiso entre los operadores; la I+D+i, en especial, contra el cambio climático; el apoyo al binomio vino y salud y el desarrollo de un plan de comunicación sobre la importancia del sector vitivinícola en la sociedad. En esta nueva etapa se contemplan también aspectos como 'inteligencia económica' en la

que se buscará una mejora de la información al sector para la toma de decisiones y 'vertebración sectorial' que pretende un mejor funcionamiento de la cadena de valor y del conjunto del sector, según interpreta Agroinformación.

Leche

En julio también entró el vigor la nueva extensión de norma para la leche, con un presupuesto total de casi 12 millones de euros hasta finales de 2022 para que INLAC, la organización interprofesional láctea pueda llevar a cabo su labor de promoción de consumo de la leche y lácteos de origen local. La cuota de producción es de 0,00015 por litro, en incremento hasta los 0,00020 en 2024, y la de transformación (compradores) de otro tanto.



La Interprofesional del Aceite de Oliva Español celebró sus 10 primeros años de vida en Expoliva. Foto cedida por la Interprofesional del Aceite de Oliva.

Dcoop forma a su **maestros de almazara**, para fomentar la producción de aceites verdes



Jornadas de Cata de aceite y parámetros de Calidad, en Dcoop Antequera.

Durante el mes de septiembre y octubre se están desarrollando 4 ediciones del curso de Maestros de Almazara en las provincias de Granada, Málaga, Córdoba y Jaén, con el objetivo de formar a todo el personal de nuestras cooperativas en los parámetros de calidad más importantes, catas de aceite, la optimización del proceso productivo, elaboración de aceites verdes de alta calidad

y el mantenimiento mecánico de todos los equipos de la almazara para garantizar la seguridad alimentaria. El curso de maestro/a de almazara capacita al alumnado para iniciarse en la cata, interpretar analíticas fisicoquímicas, aprender las claves de la elaboración y los puntos críticos para la obtención de aceites de calidad, así como nociones básicas sobre mecánica para almazara. El ob-

jetivo de Dcoop es que las personas al frente de los molinos y resto del personal de fábrica en general sean capaces de optimizar el proceso productivo de su cooperativa.

El Curso de Maestro de Almazara, organizado por Dcoop con la colaboración de la Escuela Superior de Aceite de Oliva (ESAO), está destinado tanto a la jefatura de producción, como a maestros/as de almazara y resto de la plantilla con y sin experiencia en la elaboración de aceites de oliva virgen extra. En última instancia, esta formación se ha dirigido a todas aquellas cooperativas que de una manera u otra quieran trabajar con criterios de calidad en sus aceites, así como a quienes dirigen las cooperativas con el objetivo claro de obtener mejores aceites de oliva con calidad virgen extra.

En el transcurso de estas jornadas, los participantes, en torno a una treintena en cada edición procedentes de cooperativas de



Jornada en la almazara de Archidona La Purísima.

toda España, han tenido la oportunidad de conocer de primera mano la experiencia de personas con amplio recorrido profesional en la elaboración de aoves de alta calidad. Esta convivencia ha propiciado además el intercambio de experiencias, dudas e inquietudes de los propios profesionales de las almazaras en torno a los procesos de elaboración de sus aceites.

Los cursos han formado en la adquisición de nociones en cata para poder modular matices en la elaboración de los aceites haciendo uso de capacidades sensoriales pero también a interpretar los parámetros físico-químicos básicos y obligatorios que ofrecen los boletines de las analíticas de aceite. Además, se han abordado los distintos errores que se pueden cometer a lo largo del proceso de fabricación, profundizando en el conocimiento de la maquinaria de almazara, de la mano de un experto en ma-



Maestros de las cooperativas de Dcoop en Granada.

rico seguido de sesiones prácticas. Cada sesión prosiguió con una visita a la cooperativa o la ubicación donde se celebró: SCA Olivarera La Purísima (Archidona), SCA Los Tajos (Alhama de Granada), SCA Unión de Úbeda (Jaén), Centro del Olivar Sierra de Adamúz (Córdoba), Laboratorio de Antequera, SCA Los Remedios de Antequera y SCA La Purísima de Antequera.

tes y Aceituna de Dcoop.

La autoría de las ponencias ha corrido a cargo del siguiente panel de expertos/as:

José Vico Lizana Consultor, elaiólogo e ingeniero agrónomo especializado en elaboración de aceites de oliva vírgenes extra de alta calidad, quien habló sobre la optimización del proceso productivo; Susana Romera, directora técnica de ESAO y especialista en análisis sensorial, que ofreció una ponencia sobre parámetros de calidad del aceite, protocolo y técnica de cata, con especial énfasis en la detección de atributos negativos; María Dolores Peña, directora del laboratorio Olivarum de la Fundación Caja Rural de Jaén, quien se centró en la interpretación de los parámetros físico químicos de las analíticas, según la normativa aplicable al aceite de oliva; Mar Manrique, gerente y técnico de campo, en la SCA San Vicente de Puerta de las Villas; y Vicente Romeo, ingeniero especializado en maquinaria oleícola multimarca.

Además, en las jornadas han intervenido maestros de almazara para compartir la experiencia del proceso de elaboración de los aoves desde el enfoque de aceites tempranos: Agustín Oliver, maestro de almazara en la SCA San Vicente de Puerta de las Villas. Juan José Alonso, maestro de almazara en Oro del Desierto; y José Manuel Muela, maestro de Almazara de Venta del Barón.



Curso maestros de las cooperativa de Málaga y Sevilla, en la cooperativa de Antequera.

quinaria oleícola que ha desgarnado las averías más frecuentes así como la manera de mejorar un mantenimiento preventivo para ahorrar costes. Y se ha estudiado en detalle el proceso de elaboración desde el enfoque de los aceites tempranos.

El curso se ha desarrollado mediante sesiones presenciales en cooperativas diferentes. Cada día, se ha expuesto un contenido teó-

Las jornadas han estado dirigidas por Susana Romera, Directora Técnica de la Escuela Superior del Aceite de Oliva. En la coordinación del curso han participado Marta González, directora ejecutiva de ESAO, Susana Romera, cofundadora y Directora Técnica de ESAO; Antonio Terán, técnico del departamento de Calidad de Dcoop; y Rosario Luque, directora del Laboratorio de Acei-

Entrada en vigor del Documento de Acompañamiento al Transporte (DAT)

Tal y como anunciamos en la revista de primavera de este año, el 1 de octubre entra en funcionamiento el Registro de Explotaciones Agrarias y Forestales de Andalucía (REAFA), entrando en vigor el Documento de Acompañamiento al Transporte el 15 de octubre. Dicho Registro incorpora información procedente de varias fuentes, como son las Solicitudes de Ayudas de la PAC, los registros de las Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas (OPFH), las explotaciones ganaderas, las explotaciones prioritarias, el registro de maquinaria, el Registro de Producción Ecológica e Integrada, etc. Se han inscrito alrededor de 300.000 explotaciones agrarias y forestales de Andalucía, bien de oficio por la Administración o a instancia de los titulares. La incorporación de dicha información permite organizar, gestionar, analizar y modelizar grandes cantidades de datos agronómicos, ambientales y económicos vinculados a cada explotación.

El productor debe cumplimentar el Documento de Acompañamiento al Transporte (DAT) para el transporte de sus productos desde el campo al primer centro de destino. Participan en su cumplimentación y entrega final, todos los sectores implicados: el titular, el transportista, las fuerzas de seguridad y los operadores finales,



Gráfico 1: Esquema general Documento de Acompañamiento al Transporte (DAT).

en nuestro caso, las cooperativas del grupo.

Para facilitar su cumplimentación, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, ha elaborado una aplicación telemática (APP), con un funcionamiento similar a una transferencia bancaria: ordenante, receptor e identificador del porte. El agricultor accede a la aplicación DAT y haciendo uso del asistente de portes, crea un porte y genera un documento de acompañamiento al transporte. El transportista recibe un SMS y un correo electrónico con los detalles del porte. El identifica-

dor único del porte permite acceder a toda la información relativa al origen, las características de la carga y el destino. La Guardia Civil puede realizar una inspección del porte, y requerir al transportista para que muestre el localizador del Documento de Acompañamiento al Transporte (DAT), vinculado al porte que está realizando. A partir del localizador / móvil / matrícula, el Centro Operativo de Servicios (COS) puede acceder a todos los detalles del porte. Los operadores (cooperativas) destinatarios del porte, entran en la aplicación y pueden consultar, por adelantado, un panel con toda la información de los portes que tienen pendientes de entrega y el histórico de todos los entregados. Los operadores obtienen de esta forma información imprescindible para la trazabilidad de los productos que comercializan, sobre el origen: municipio, agricultor, código de la explotación, etc. Una vez se recibe la carga, el operador confirma en el sistema, de manera que el titular de la explotación tenga a su vez una confirmación de la entrega.

El objetivo del Documento de Acompañamiento al Transporte (DAT) es documentar la trazabilidad y acreditar la legítima procedencia y destino en el transporte de mercancías.

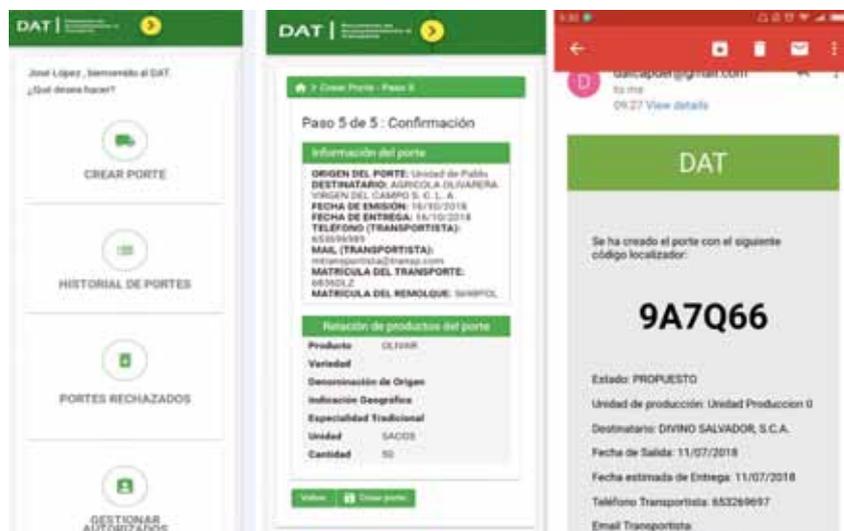


Gráfico 2: Aplicación Telemática (APP) para la generación del DAT.

Dcoop colabora con Foss en el proyecto de pago por calidad de la aceituna **Olivescan II**

Los grandes laboratorios de referencia del sector de la aceituna y aceite de oliva, como es el caso de Dcoop, se reunieron el pasado 6 de septiembre en Antequera para arrancar con el Proyecto Grupo de Trabajo OliveScan II, organizado y liderado por Foss.

El principal objetivo del encuentro inicial y de los posteriores encuentros es trabajar conjuntamente para robustecer la calibración local del OliveScan2 para el análisis de aceitunas enteras, estableciendo acuerdos de colaboración, estrechar lazos entre los distintos laboratorios de referencia, así como mantener una línea de diálogo y cooperación abierta y constante para con el fin de optimizar la precisión de los resultados analíticos sobre la aceituna entera.

El Proyecto Grupo de Trabajo resulta clave para unir a los laboratorios referentes en la aceituna y aceite de oliva, pero especialmente para fortalecer las calibraciones de la solución analítica de aceituna entera OliveScan™ II de Foss, ideal para el pago justo de la aceituna y el control de calidad en la elaboración de aceite de oliva.

En la pasada sesión del 6 de septiembre se definió y compartió el protocolo de trabajo, así como se crearon varios grupos de trabajo con un objetivo cada uno de ellos. A lo largo del Proyecto todos los grupos compartirán entre ellos los informes acerca del desarrollo del Proyecto. El protocolo de desarrollo, los resultados y datos obtenidos a lo largo del proyecto son confidenciales.

Es un Proyecto sin parangón, donde Foss ha conseguido reunir por primera vez a todos los laboratorios de referencia para que colaboren conjuntamente y establezcan una cooperación permanente en el tiempo, fructífera, eficiente y eficaz en aras de velar por la calidad del aceite de oliva.



Reunión el pasado 6 de septiembre en Dcoop del grupo de trabajo OliveScan 2.



Linares, el olivar que se abre paso entre la industria

Hasta los años 60, las actividades mineras y más recientemente la industria del motor tenían un peso muy importante en Linares pero el cierre de diversas empresas del sector industrial dejó al sector servicios como el más

importante de la ciudad, apoyado, qué duda cabe, por el cultivo rey de la provincia de Jaén, el olivo. SCA San Agustín es en la actualidad la única cooperativa que opera y presta servicio a los olivareros de Linares.

En 1952 se fundó junto con Caja Rural, como sección de crédito que desaparecería cuatro años más tarde para convertirse en sociedad cooperativa agraria. En sus orígenes carecían de instalaciones así que la venta de la aceituna se hacía a molinos privados. Dos años más tarde, en la calle Baeza, se instalaría la almazara que funcionaría en esta ubicación hasta 1966 cuando se trasladó a su actual ubicación en la carretera Valladolidano.

Según explica su presidente, Manuel Pancorbo, la principal actividad económica de Linares, marcada por su perfil industrial, no ha sido tradicionalmente la agrícola a pesar de que abunda el olivar y

la vega. La mayoría son latifundios cuya propiedad, casi un 60 por ciento, está en manos de gente de otros municipios adonde llevan su producción.

El número de socios se ha mantenido en 260 en los últimos años aunque en producción se ha reducido la media debido principalmente al agotamiento de los pozos. "Las fincas se mantienen pero no hay agua", lamenta Pancorbo. La buena noticia es que se ha puesto en marcha una nueva comunidad de regantes y el 60 por ciento de la misma son socios de San Agustín, por lo que probablemente para la próxima campaña 2020/21 dispondrán de 1.000 hectáreas de riego más procedentes de la depuradora.

La primera gran modernización que acometió Linares data de 1985, cuando se adquirió la primera centrífuga de 75.000 kilos. No fue hasta 1997 cuando se amplió el molino con dos nuevas con capacidad para 100.000 kilos. Además se modificaron los patios con 3 líneas de recepción pero la disposición de las mismas no se hizo correctamente y hubo que acometer una nueva remodelación en 2004 y comprar otra centrífuga de 150.000 kilos. Ese mismo año se amplió la bodega para dar capacidad a 600.000 kilos más de aceite, con lo que les quedó almacenamiento para 1.150.000 kilos de acero inoxidable, 400.000 kilos revestidos y 650.000 aéreos, estos últimos en desuso desde hace

FICHA DE LA COOPERATIVA



Manuel Pancorbo Cazalla
Presidente

SCA San Agustín
Ctra.Vadollano, s/n
23700 LINARES (Jaén)
Teléfono: 953652456
Fax: 953652456
jesus@scasanagustin.com

Año de fundación: 1952
Producción media: 1.300.000 kilos
Facturación media: 3.701.038,11€
Actividades: venta de abonos
y fitosanitarios, utensilios y
herramientas del campo, suministro
de carburante.

Consejo Rector:

Presidente: Manuel Pancorbo
Cazalla
Vicepresidente: Rafael Guzmán
García
Secretario: José Vergara Martín
Tesorero: Juana Clara Serrano
Sánchez
Vocales: Agustín Requena Sánchez,
Juan Cámara Rodríguez, Ángel
Albacete Mendieta



algunas campañas. En el 2015 se quitó un decante de 100.000 kilos y se puso uno de 240.000 kilos.

El presidente de la cooperativa, que pasó de ser socia colaboradora a ordinaria el año pasado, está especialmente satisfecho por su volumen de ventas de aceite envasado personalizado. Porque en esta localidad del corazón de la capital mundial del aceite de oliva no hay mucha gente que tenga olivos, y hay demanda de aceite de la cooperativa de Linares. Por ello y porque la buena fama precede a San Agustín.

En la campaña 2006/07 fueron premiados como mejor aceite de la DO Campiña de Jaén y en 2015 recibieron el Premio Cámara de Comercio de Linares a la trayectoria industrial. Desde hace siete años, la cooperativa liquida a sus socios

en función de la calidad del aceite por depósitos. Entre otras buenas prácticas, esta medida ha contribuido a crear una cultura de la calidad entre los socios que pasa por acelerar la recogida antes del 10 de enero. "Hace años podíamos estar aquí hasta mayo molturando", algo que ha pasado a la historia. Por las características del terreno, la aceituna de Linares madura entre diez y quince días más tarde que la de zonas adyacentes. De verde pasa a roja pero no madura, lo que les permite ampliar el periodo de recolección de aceituna temprana.

La cooperativa presta además otros servicios como la venta de abonos, utensilios y herramientas para el campo por encargo de los interesados. Además dispone de un surtidor de gasóleo y gasolina ubicado a pie de carretera.



Dcoop 2.0. –



Los productos de Dcoop

Carne de ternera retinta



La raza retinta es la principal raza autóctona bovina del suroeste español. Las hembras se caracterizan por su elevada rusticidad y un marcado carácter maternal. Las madres aportan a la carne de ternera retinta cruzada de Dcoop un color rosado intenso y una buena infiltración de grasa, que además de jugosidad, le proporciona mucho sa-

bor a la carne. Estas hembras se cruzan con machos de razas de actitud cárnica. Todo esto hace que la carne de ternera retinta cruzada de Dcoop sea diferente y posea unas cualidades organolépticas únicas. Disponible a través de la industria cárnica de Dcoop (Campillos – Málaga) y la tienda online www.dcoop.es en diferentes formatos y cortes.

Concurso fotográfico de Dcoop



Si deseas participar en la siguiente edición envía tus fotos (mínimo un mega) antes del 15 de diciembre 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 destinar a uso interno).

1. Cercanías de la localidad de Cambil, Jaén. **Francisco Ortega Galán.** SCA San Marcos, Mancha Real (Jaén). **2.** El nacimiento de la esencia. Camino de Jesús del Alto (ermita de la Virgen de Gracia). **María Gregoria Gómez Calvo.** SCA Virgen de Gracia de Benamejé (Córdoba) **3.** Cielo desapacible sobre las viñas riojanas. **Fanny Beaudoin.** Export Manager Table Olive Division.

III Concurso infantil de felicitaciones navideñas

Dcoop convoca el III Concurso Infantil de felicitaciones de Navidad con el que se pretende reforzar la identidad con el campo, el ámbito rural y la agricultura entre los más pequeños, mediante la creación de un dibujo de temática navideña. La convocatoria va dirigida a familiares de socios y empleados que estén cursando estudios de Educación Primaria (6 a 12 años). La idea ganadora será usada por DCOOP como felicitación corporativa de Navidad.

Toda la información en www.dcoop.es/actualidad.

PREMIOS



El ganador del concurso recibirá un diploma y una tarjeta regalo de Carrefour valorada en 150 €. Además tanto el ganador como los dos finalistas recibirán un lote de productos Dcoop.



Las primeras felicitaciones que nos lleguen recibirán de regalo un estuche con ceras.*

* Limitado a las primeras 200 felicitaciones recibidas en el correo navidad@dcoop.es. Podrá recogerse en centros de trabajo Dcoop y cooperativas una vez fallado el Concurso para lo cual se les avisará por correo electrónico a los agraciados.



¿CÓMO PARTICIPAR?

Fechas: Plazo de presentación hasta el 15 de noviembre.



Formato: Cada participante podrá presentar un único dibujo de tema navideño y técnica libre, en formato DIN- A5 horizontal (210mm de ancho x 148mm alto).



Envío:

Envíanos un email con tu felicitación a navidad@dcoop.es (archivo en formato JPG o PDF con un tamaño mínimo de archivo de 2 Mb).

Es obligatorio enviar, junto con la felicitación, la autorización de participación disponible en www.dcoop.es/actualidad.

Dcoop, S. Coop. And. en ningún caso almacenará los datos personales recogidos para la participación en este concurso, procediendo a su destrucción una vez resuelto el mismo.



¡Nuevo canal de comunicación!

Si quieres recibir noticias y contenidos de interés de nuestra cooperativa, ahora puedes hacerlo a través de Whatsapp.



¡Así de fácil!

1

Guarda
nuestro número
616 830 855

2

Envíanos un
WhatsApp con
la palabra **ALTA***

3

Recibirás al instante un
mensaje de bienvenida
al grupo de
WhatsApp Dcoop**

4

Te enviaremos
noticias y
contenidos
de interés

DCOOP
Tierras con Alma

*Servicio gratuito

**Puedes consultar las condiciones legales en www.dcoop.es/whatsapp

Síguenos:



www.dcoop.es