DCOOP

Revista trimestral · nº92 · Otoño 2021

Entrevista a Juan Miguel del Real
Director de Cooperativas Agroalimentarias de CLM

"Relevo e innovación son dos grandes retos"

'Tu Dcoop', más cerca de socios, cooperativas y pueblos

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

Sumario

4 Jornadas de Calidad
10-11 ENtrevista a Juan Miguel del Real
14-15 Evolución del viñedo en España
20-21 AGAMMA

Dcoop nº92 Otoño 2021

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

Editorial *Frutos secos*

Hace unos años, a instancias de agricultores y cooperativas del grupo, Dcoop creó la Sección de Frutos Secos, para organizar la venta en común de almendras, avanzar en la cadena de valor y atender el crecimiento de estos cultivos, que se han convertido en alternativa en muchas explotaciones.

Esta campaña la veintena de cooperativas asociadas a esta actividad prevén producir 7.000 toneladas de almendras en grano, equivalente al 7% de la producción nacional. Paralelamente se ha estado trabajando en la partidora de Villarrubia para vender en pepita. Y además se está potenciando la nueva división de pistachos. En Dcoop, unidos para tratar de conseguir el mejor precio para sus agricultores.

Agenda

Publicaciones

Mariló Corral, presidenta de la Cooperativa Esperanza del Campo en Cuevas del Campo, forma parte de las Juntas de aceite, frutos secos y suministros de Dcoop y es directiva por Granada de AMCAE (Asociación mujeres cooperativistas Andalucía y España), ha publicado su primer libro, ***Isla Olivos***. Isla viaja desde el 2050 al 2020 para descubrir y liberar dos almas apasionadas más allá de la muerte.

Ferias

El 22 y 23 de noviembre se celebrará en Ámsterdam la décimotercera edición de la ***World Bulk Wine Exhibition***. Tras casi dos años de parón internacional provocados por la pandemia de la COVID 19, el encuentro internacional para el negocio del vino vuelve a su origen con un objetivo primordial: reactivar e impulsar el negocio de los operadores internacionales del vino.

FE DE ERRATAS.-
*En el pie de foto de la página 14 de la Revista nº91 se indicó por error la autoría de la imagen y el animal que mostraba, siendo lo correcto que la autora es Ana I. Esquinas y que eran avutardas.

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 realizaran 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.

TU DCOOP, UN PROYECTO DE RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

Dcoop fortalece el vínculo entre cooperativas, socios y pueblos

'Tu Dcoop' apoya el deporte local, como hace con el CD Flamencos Amputados del Sur.

'Tu Dcoop' es la apuesta de Dcoop por fortalecer el vínculo del Grupo con las cooperativas, los socios y las localidades y territorios en los que desarrollan su actividad. Con este proyecto, Dcoop quiere potenciar el apoyo que viene haciendo al deporte local, la cultura y las tradiciones, la educación, la formación continua para el empleo, el comercio, la igualdad y la inclusión de todas las personas que habitan en el ámbito rural a través de sus cooperativas. A través de 'Tu Dcoop' –porque Dcoop es propiedad de sus agricultores y ganaderos- el grupo aspira a estar presente en los acontecimientos importantes que tienen lugar en los pueblos y ser motor de las iniciativas que vayan surgiendo a lo largo del año, colaborando de formas muy diversas como viene haciendo: actos divulgativos, donación de productos, participación en festividades locales, patrocinios deportivos, etcétera.

El proyecto se financiará con el Fondo de Formación y Sostenibilidad y se enmarca dentro de la Responsabilidad Social Corporativa y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU. Para la asignación de peticiones se establecerán normas que seguirán criterios relacionados con territorios, períodos, colectivos preferenciales… Estas normas estarán supervisadas por el Consejo Rector. Las colaboraciones se llevarán a cabo a instancia de las cooperativas o de las propias entidades organizadoras.

Hasta junio de cada año se recibirán propuestas que se atenderán y planificarán a lo largo del año con arreglo a un procedimiento establecido. Como hasta ahora, se recogerán estas acciones en el Informe de Sostenibilidad del año siguiente para su conocimiento público.

Además, el propio Grupo seguirá organizando las iniciativas puestas en marcha en años anteriores, como reuniones para socios y en cooperativas, las jornadas MuYJoven, los Premios Dcoop a la Calidad y los Premios Maestro, el Concurso de Artes Plásticas, el concurso de felicitación navideña, talleres de cata y pruebas deportivas como la benéfica Dcoop San Silvestre, y otras previstas que se irán anunciando.

Dentro del proyecto 'Tu Dcoop' está previsto reactivar tras el parón provocado por la pandemia de Covid de los últimos 18 meses las visitas de socios y socias a las instalaciones del Grupo, las reuniones en Dcoop y en las cooperativas para dar a conocer el funcionamiento del Grupo, las jornadas formativas, asambleas y reuniones informativas…

Como novedad, se ha creado el Día Dcoop en el que cada cooperativa tendrá la oportunidad de contar con la presencia de los directivos del Grupo para tratar sobre asuntos de interés, programas de mejora continua, degustar productos de todas las secciones, abordar posibles colaboraciones con instituciones locales, etcétera. Asimismo, desde el punto de vista de la comunicación, Dcoop contactará con los medios locales de cada zona para darle difusión a estas iniciativas.

Dcoop y los ODS

Dcoop contribuye con la estrategia de sostenibilidad de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU para cumplir con la Agenda 2030. En concreto, con esta iniciativa, Dcoop impacta sobre el ODS 11 Ciudades y Comunidades Sostenibles, apoyar los vínculos económicos, sociales y ambientales positivos entre las zonas urbanas, periurbanas y rurales fortaleciendo la planificación del desarrollo nacional y regional.

Tu DCOOP

GENERANDO RIQUEZA EN NUESTROS PUEBLOS

Intenso programa de jornadas para la mejora de la calidad del aceite

Dcoop viene desarrollando un intenso programa de trabajo para la preparación de la campaña de aceite en sus cooperativas, lo que incluye la celebración de jornadas de formación y asesoramiento en buenas prácticas a olivareros, olivareras y personal técnico de todos los territorios en que opera antes del inicio de campaña.

Las jornadas pretenden aclarar, entre otros asuntos, las diferencias de liquidación por calidad de los aceites de oliva virgen extra y cómo el mercado valoriza la máxima calidad y los frutados verdes tempranos. En ese contexto, Dcoop ha presentado una nueva edición del Proyecto Maestro 2021 por tercera vez con el que premia a las cooperativas productoras, sus agricultores y maestros de almazara, de los mejores aceites tempranos.

Además, las jornadas han servido para presentar resultados del seguimiento de los riesgos en la producción del aceite de oliva y asesoramiento sobre el control de plagas, plazos de seguridad y trazabilidad en la aplicación de tratamientos. Asimismo, se ha explicado cómo se lleva a cabo el plan de control analítico y otros servicios que ofrece el Laboratorio de Dcoop.

El Departamento Calidad ha analizado el Decálogo de Buenas Prácticas de Elaboración en Almazara de la campaña 2021-2022 y la guía para la recolección y transporte de la aceituna, junto a los resultados del proyecto 'Momento óptimo de recolección de la aceituna' desarrollado durante cinco campañas.

Jornadas de Calidad celebradas en Lucena (Córdoba).

El análisis de la nueva norma de calidad del aceite de oliva -trazabilidad, seguridad alimentaria y prácticas para la obtención de aceites de oliva- también ha tenido un capítulo específico en la programación de estas jornadas.

Para finalizar, el programa concluyó con la presentación del Proyecto de Calidad Dcoop-Foss consistente en la calibración de equipo Olive-Scan2 para la Sanidad y Calidad de la aceituna mediante análisis NIR con cuyos resultados se mostraron los beneficios de la separación de la aceituna durante la recepción en la cooperativa y desarrollar un pago por calidad del fruto al agricultor. Es el tercer año que Dcoop está implantando esta línea de trabajo, situándose a la vanguardia del sector en esta técnica oleotécnica.

Asimismo, Dcoop está desarrollando jornadas de cata, buenas prácticas oleícolas y calidad destinada a los agricultores en las almazaras cooperativas asociadas de Íllora, Lucena, Alhama de Granada, Adamuz, Alcalá la Real, Antequera, Úbeda, Jayena, La Puebla de los Infantes, Castillo de Locubín, Martos, Llanos de Don Juan, Huéscar, Santisteban del Puerto, Noguerones, Guarromán, Dos Hermanas, Aguilar de la Frontera, Puerto Lope, Ventas de Huelma, Alameda, Villa del Río o Cuevas de San Marcos.

También se han realizado jornadas para la aceituna de aderezo.

El Departamento de Calidad de Dcoop está formado por ocho personas a las que se unen más de treinta técnicos agrícolas de la Sección de Suministros y Servicios.

Dcoop participa en Expoliva a través de Cooperativas de Andalucía

El presidente de la Junta de Andalucía, Juanma Moreno, visitó el expositor de Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía en la feria Expoliva Jaén el pasado mes de septiembre, donde se expusieron productos de Dcoop.

La central láctea consigue la acreditación IFS Food

La planta de recepción y concentrado de leche de cabra de Dcoop en Antequera ha logrado la certificación IFS Food. Con esta acreditación, el Grupo Dcoop da un paso más en el desarrollo de sus acciones en materia de seguridad alimentaria, calidad y trazabilidad de las producciones.

Esta planta de la Sección de Leche de Cabra se inauguró en diciembre de 2018 y da servicio a las nueve cooperativas ganaderas asociadas, que cada día procesan 100.000 litros de leche de cabra. En ella se realizan trabajos de concentrado, ultrafiltración y pasteurización de leche de cabra además de producción y concentrado de permeado.

Dcoop continúa trabajando para la auditoría y consecución de más certificaciones de calidad para esta actividad que supone la participación en la cadena de valor para centenares de ganaderos de Andalucía y Extremadura.

Imagen de la industria láctea en Antequera (Málaga)

Ovipor celebra su 40 aniversario

Con motivo de su 40 cumpleaños, Ovipor, cooperativa de la División de Leche de Cabra y la Sección de Industrialización de la leche de Dcoop, está organizando una jornada técnica de especial interés y relevancia para los ganaderos, técnicos del sector y para el mundo cooperativo, que se celebrará en Aracena, Huelva, el 11 de noviembre y que versará sobre la ganadería extensiva, centrando el debate en temas de suma actualidad como pueden ser la PAC, la integración cooperativa o la puesta de sus productos en el mercado.

A esta cita está previsto que asistan ponentes de muy alto nivel, como el presidente de la COGECA, Ramón Armengol o el secretario general de Agricultura y Alimentación del ministerio, Fernando Miranda, que será el encargado de mostrar las últimas novedades en las negociaciones del nuevo marco de la PAC. Por su parte, Agustín Herrero, director General de Cooperativas Agro-alimentarias de España, profundizará en la integración cooperativa, y los presidentes de las distintas Entidades Asociativas Prioritarias: Ea Group, COVAP y Dcoop, junto al del grupo cooperativo Bovies conformarán una mesa redonda en el que podremos conocer más profundamente el funcionamiento y la gestión de cada una de estas entidades.

CorSevilla obtiene el primer sello de bienestar animal

La cooperativa ganadera CorSevilla ha sido el primer centro de tipificación y cebadero de ovinos en conseguir el sello de Bienestar Animal BAIE, otorgado por la Interprofesional del Ovino y Caprino, Interovic. Para la obtención de este certificado la cooperativa ha pasado por un exhaustivo diagnóstico que ha llevado a cabo una empresa externa acreditada por ENAC. Ha valorado todo lo relacionado con las instalaciones, alimentación, sanidad, comportamiento y gestión del Centro de Tipificación de Corderos de esta cooperativa.

La revisión consiste en una visita y valoración en la explotación, y controles documentales de los procedimientos y registros que se utilizan en la actividad. En la inspección se tienen en cuenta aspectos como la formación del personal, disponer de unas instalaciones adecuadas para el cuidado de los animales, con una capacidad suficiente, el fácil acceso a la comida y al agua, medidas preventivas de bioseguridad, limpieza, desinfección, trato de los animales, etcétera.

La planta de aderezo de Alozaina se certifica en IFS

La planta de aceituna de aderezo de Copusán en Alozaina ha obtenido la certificación IFS para la actividad de aderezo, clasificado y cocido (opcional) de aceitunas verdes enteras en salmuera fermentadas o refrigeradas envasadas en bombonas de plástico, envases de plástico termosellados o pasteurizados (opcional) en envases de vidrio. Además, la certificación alcanza la actividad de envasado de encurtidos (zanahorias en rodajas, pepinillos, cebolletas, ajos y/o pimiento rojo en tiras) en PET termosellado o pasteurizados y envasados en vidrio.

Símbolo Tempranillo y Hacienda Real Cencibel conquistan sendos Baco de Oro

El vino Hacienda Real Cencibel 2020 elaborado por Dcoop-Vinos Baco en Alcázar de San Juan (Ciudad Real) ha sido galardonado con un Baco de Oro en los prestigiosos Premios Baco Cosecha 2020, en el XXXV Cata-Concurso Nacional de Vinos Jóvenes organizado por la Unión Española de Catadores.

Hacienda Real es uno de los vinos del grupo Dcoop-Vinos Baco que recorre el mundo reafirmando los valores de la variedad Cencibel, selección de varias zonas de distintas de plantaciones de cepas bajas con más de 40 años con producciones bajas en La Mancha.

Este galardón se suma a otro Baco de Oro obtenido por Símbolo Tempranillo de Bodegas Símbolo. De color intenso, con una capa alta de color picota y ciertos tonos violáceos, pertenece a la D.O. La Mancha.

Concurso Nacional de Vinos Jóvenes

En el certamen se han dado cita un total de 497 vinos participantes, un encuentro repleto de diversidad y singularidad que dibuja un mapa de la España vinícola único, con dos de los vinos de Dcoop entre los mejores.

Los Premios Baco alcanzan su treinta y cinco aniversario consolidados como el más fiable e independiente escaparate de los vinos jóvenes de España, un termómetro imprescindible para medir la calidad de la cosecha más reciente llegada al mercado, en este caso la 2020.

Gran Selección

Estos reconocimientos se suman al recientemente conquistado en los premios Gran Selección por Vinícola de Valdepeñas, perteneciente al grupo, con su Medalla de Bronce con Concejal Crianza, con DOP Valdepeñas.

Taller de cata para celebrar el Día Internacional de la Mujer Rural

Dcoop se ha sumado a los actos de celebración del 15 de octubre, Día Internacional de la Mujer Rural, con un taller especialmente dirigido a las cooperativistas del campo, productoras del aceite, aceituna de mesa y vino del Grupo. Se trata de la segunda edición de un taller especial como el celebrado el pasado 8 de marzo Día de la Mujer en el que personas expertas hacen una introducción a la cata de productos agroalimentarios vía Zoom para las personas inscritas y retransmitido el abierto en directo por el canal de Youtube de Dcoop. Las inscritas recibieron el enlace en su correo y una muestra de los productos en sus domicilios.

Clos Montebuena de Labastida, en Gilbert & Gaillard

La prestigiosa guía de vinos Gilbert & Gaillard, referencia esencial para profesionales y amantes del vino de todo el mundo, ha calificado con 90 puntos y un Doble Oro el Clos Montebuena Selección producido en las bodega Solagüen, de la cooperativa Unión de Cosecheros de Labastida.

La cooperativa de Labastida, integrada en la Sección de Vinos Dcoop-Baco, ha participado en el concurso internacional Gilbert & Gaillard, referencia para profesionales amantes del vino de todo el mundo cuya vocación es promover y prescribir vinos de calidad, representativos de un terroir (clima, microclima, suelo, variedad de uva y disposición del viñedo) y el saber hacer de hombres y mujeres apasionados del mundo del vino.

François Gilbert y Philippe Gaillard forman un dúo de críticos de vinos desde hace más de 25 años.

Mancha Real-San José adquiere una nueva línea de extracción

La cooperativa de Mancha Real-San José, presidida por Juan Ignacio Blanco Morillas, ha aprobado la ampliación de sus instalaciones con una nueva línea de extracción así como un plan de financiación de la inversión. Las inversiones se iniciaron en 2018 con la instalación de una línea de limpieza, despalilladora, lavado y pesaje totalmente en acero inoxidable y materiales con certificación alimentaria bajo las premisas del asesoramiento de Dcoop para alcanzar el grado más exigente en el cumplimiento en la homologación de calidad. Esta tercera línea de limpieza instalada de 8.000kg/hora ayudará a la cooperativa a clasificar las aceitunas para mejorar la trazabilidad y duplicar la capacidad de limpieza de lo anteriormente instalado.

Además se ha instalado una línea completa de producción continua de 250 Tn/24h con todos los elementos necesarios para la molturación rápida y controlada para aceptar la aceituna recogida en los días de máxima entrada y mantener al máximo la calidad del fruto recibido. El importe total de las inversiones supera el millón de euros.

El acuerdo tuvo lugar en la pasada asamblea extraordinaria celebrada en julio, que contó con la presencia de Rafael Sánchez de Puerta, director general de Dcoop, quien abordó a grandes rasgos los proyectos que actualmente están llevando a cabo el grupo para sus socios.

Asamblea extraordinaria celebrada en julio a la que acudió Rafael Sánchez de Puerta.

Oleoalgaidas pone en marcha una instalación solar fotovoltaica

Oleoalgaidas apuesta por las energías renovables con la puesta en marcha de una planta solar fotovoltaíca en cubierta con una potencia instalada de 30 kW. Esta instalación, que está en funcionamiento desde el pasado 3 de agosto, cubrirá un porcentaje muy importante del consumo permanente de sus instalaciones del Parque Empresarial de Villanueva de Algaidas. El consumo permanente no incluye los consumos estacionales de la campaña de molturación. También Oleoalgaidas, a través de las plantas de biomasa de Oleícola El Tejar en las que se entrega tanto el orujo como parte del hueso procedente de la molturación de aceitunas, contribuye a la producción de energías renovables, que produjeron en el año 2020 el 43,6% de toda la electricidad en España.

Valenzuela apuesta por separar por calidad la aceituna

La Coop. Olivarera San José SCA de Valenzuela ha comunicado a sus socios que en la próxima campaña, siguiendo los consejos del Departamento de Calidad de Dcoop, se va a separar la aceituna de vuelo y la de suelo a fin de producir aceite de más calidad. Para proceder a la separación se ha tenido que realizar una serie de cambios tanto en el interior de la fábrica como en el patio que han requerido una inversión en torno a los 150.000 euros.

La cooperativa pide la colaboración de sus socios y socias en la separación y transporte en contenedores diferenciados de aceitunas de suelo y árbol así como en poner especial cuidado para evitar todo contacto con productos contaminantes (aceites sintéticos, gasolina, etcétera) que puedan estar presentes en la maquinaria, como vibradores y sopladoras.

Elecciones

■SCA del Campo Domingo Solís de Martos
Renovación del Consejo Rector aprobado en la Asamblea General el 12 de junio de 2021

Presidente: José Manuel Espejo Cardenas
Vicepresidente: José Antonio Ruiz Martos
Secretario: Francisco Javier Teba Teba
Vocales: Eduardo Cano Chamorro, Manuel Pérez Vasco, María del Mar Ruiz Martos, Lourdes Ruiz Miranda, Jorge Sigler Lloret

Miguel Esteban homenajea a las personas que han hecho posible su éxito

La Cooperativa Nuestra Señora del Carmen de Miguel Esteban pudo celebrar al fin a mediados de julio su centenario con sus socios y socias con un emotivo homenaje y reconocimiento a diferentes personas que han formado parte de la historia más reciente de la cooperativa, así como a personas que han participado en el Consejo Rector en las últimas décadas.

Al evento, presidido por su recién electo presidente, Matías Lucendo, asistieron entre otros, además de más de un centenar de socios y amigos de la cooperativa, el alcalde de Miguel Esteban, Pedro Casas, el diputado nacional, Vicente Tirado, y el vicepresidente de Dcoop, Ángel Villafranca.

Entre los reconocimientos se les hizo entrega de obsequios a los miembros de los distintos consejos rectores desde 1980 hasta 2011.

Además, se homenajeó al que ha sido presidente en los últimos 28 años, Julio Ramírez Panadero. Una persona que ha estado vinculada a esta bodega desde que en 1987 entró a formar parte del consejo rector como consejero, junto con José Damián Verdugo, que entró como Secretario. Más tarde, en 1993, Julio se convirtió en presidente, habiendo pasado antes por el cargo también de vicepresidente.

Actos del centenario de la bodega el pasado 16 de julio.

A título póstumo se reconoció la labor de José Ramos Rodrigo, presidente durante nada más y nada menos que 35 años (1958 y 1993). Estuvo en el cargo hasta que falleció y durante todo ese tiempo pudo ver cómo cambió la bodega.

Otra de las personas que dedicó toda su vida, literalmente, a la bodega, hasta el punto en que vivió en ella, fue Gabriel Flores Rescalvo. Trabajó en la bodega durante 35 años, desde los treinta hasta que se jubiló.

También recibió uno de los reconocimientos Arturo Yébenes. Entró en 1979 en el Consejo de forma provisional, como secretario y desempeñó este cargo durante 10 años. Entre 1987 y 1989 compatibilizó el cargo de secretario con el de gerente, y siguió como gerente hasta que en 1991 tuvo que retirarse por enfermedad.

Por último se reconoció la labor de Julián Torres Yébenes, el bodeguero 'capataz' de la cooperativa durante 14 años.

Elecciones

■SCA Nuestra Señora del Carmen de Miguel Esteban
Renovación del Consejo Rector el 20 de junio de 2021
Presidente: José Matías Lucendo Lara
Vicepresidente: José María Toledo Ramírez
Secretario: Ángel Jiménez Ochoa
Tesorera: Gloria María Molina Fernández
Vocales: Juan Carlos Lara Carreras, José Ramón Almoguera Cantos, Juan Torres Torrillas, Gema Ochoa Patiño, Isidoro Arinero Muñoz, Ángel Patiño Torres, Santiago Torrillas Ramírez

Villanueva de los Infantes invita a catar sus vinos y aceites

La cooperativa Ntra. Sra. de la Antigua y Santo Tomás de Villanueva, de Villanueva de los Infantes (Ciudad Real), dio a conocer este verano algunos de los productos agroalimentarios que elabora mediante una cata de vino y aceite en el Convento de Santo Domingo de Infantes, a la que asistieron medio centenar de personas. La actividad, que contó con la colaboración del Ayuntamiento consistió en una cata de varios aceites de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Campo de Montiel. En la segunda parte del evento se probaron dos vinos: un blanco joven y un tinto de crianza, ambos de cosecha propia donde se ha hecho un seguimiento desde que la uva está en la viña hasta que se ha embotellado. Por último, se presentó una selección de los productos que elaboran en Finca La Granja. Los asistentes probaron los diferentes tipos de queso, desde la variedad más tierna, pasando por un media curación, hasta los curados de siete meses de maduración y los quesos en aceite de oliva virgen.

Campo de Criptana recupera sus Premios Símbolo y reconoce al sector del vino

La entrega de los IV Premios Símbolo se llevó a cabo tras un año de parón en el marco de la Feria 2021 de Campo de Criptana. Bodegas Símbolo ha podido retomar una de las actividades más esperadas por socios y vecinos, una jornada de cata y reconocimientos que además ha servido para homenajear y despedir a José Manuel Díaz-Ropero Angulo, presidente durante 20 años.

Al acto asistieron los miembros del Consejo Rector de la Cooperativa y sus familias, las autoridades locales y regionales, entre ellas, el alcalde, Santiago Lázaro y la delegada de la Junta en la provincia de Ciudad Real, Carmen Olmedo; además de la Corporación, las damas de las fiestas, numerosos dirigentes agrarios, representantes de la DO La Mancha, del grupo Baco, socios en general e invitados.

Foto de familia de los Premios Símbolo 2021.

Despedida del presidente

El acto, presentado por Marcos Galván, también sirvió para rendir homenaje y reconocimientos al hombre que ha estado al frente de la cooperativa durante los últimos 20 años como presidente: José Manuel Díaz-Ropero Angulo. Los miembros de la Junta Rectora, en nombre de todos los socios, le han hecho entrega de una placa conmemorativa, así como de un ramo de flores a su mujer, agradeciéndole los muchos esfuerzos y la fructífera labor que durante todos estos años ha realizado al frente de la cooperativa y bodega.

Mª José Pérez, Ingeniera Técnico Agrícola y con una dilatada trayectoria en el sector cooperativo, es la nueva presidenta de Bodegas Símbolo, tras contar con el apoyo unánime de todos los miembros del Consejo Rector.

Villanueva de Algaidas-San Justo homenajea a Juan Casado

La cooperativa San Justo de Nuestra Señora del Carmen de Villanueva de Algaidas homenajeó el pasado mes 17 de septiembre al que fuera su presidente desde noviembre de 2004 hasta el pasado 26 de junio, fecha de su fallecimiento. Juan Casado se hizo socio en el año 1977 y en 1981 entró a formar parte del Consejo Rector, primero como vocal, después como tesorero, vicepresidente y en 2004 presidente. Al homenaje asistieron un centenar de personas entre socios, familiares y amigos. En la misma asamblea en la que se llevó a cabo el homenaje se eligió el nuevo presidente por mayoría de votos, Felipe José Casado Ropero, hijo de Juan Casado Aguilar.

Nace en Córdoba una cooperativa de almendra

Almendras de la Campiña es la nueva cooperativa constituida por agricultores de almendra de la zona de la campiña cordobesa (La Rambla, Montalbán, Santaella, etc) para comenzar a comercializar la almendra a partir de esta campaña a través de Dcoop. La cooperativa nace como resultado del crecimiento en esta zona de las plantaciones de almendros en los últimos tiempos. La almendra y el pistacho se están abriendo paso entre los cultivos de la zona del Valle del Guadalquivir y el sur de la provincia debido a su buena rentabilidad. Las personas interesadas pueden contactar con Rafael Rodriguez (rafael.rodriguez@dcoop.es).

JUAN MIGUEL DEL REAL
Director de Cooperativas Agroalimentarias de Castilla-La Mancha

"La mejor herramienta para el agricultor es la cooperativa"

Háblanos de Cooperativas Agroalimentarias de Castilla La Mancha…
Se creó hace 33 años, tenemos unos 162.000 socios cooperativistas en torno a las 450 cooperativas. Desde la Federación lo que hacemos es dar todo tipo de servicios de todo lo que necesitan las cooperativas: influencia, representación, de defensa de sus intereses, pero luego tenemos servicios sectoriales, asesoramiento sectorial, técnicos especializados, asesoría jurídica, fiscal, contable, laboral, medioambiental, recursos, medioambiente, seguridad alimentaria, calidad...

El sector agroalimentario supone el 17% de PIB de la región y el cooperativismo es casi el 44% del valor total de la producción agraria. Estamos en 2.000 millones de facturación. Creemos que el cooperativismo tiene un protagonismo muy importante para fijar población, crear valor, crear empleo, mantener la actividad económica, etc.

Creemos que es mejor que exista una sola una entidad asociativa ante la Administración. Al final hay una unidad de criterio.

¿Qué servicios destacarías como más valiosos para tanto las cooperativas como para directamente el propio agricultor?
El elemento diferencial más importante de la Federación son los servicios sectoriales que son los que ninguna otra empresa o asesoría puede prestar con la especialización de nosotros. Dentro de Cooperativas tenemos la Fundación Cooperactiva, una correduría de seguros y una empresa de servicios (SIC Agroalimentaria).

¿Y cuál es el diagnóstico que haces de la situación de las cooperativas?
Estamos trabajando desde hace ya mucho tiempo en la mejora de la

Juan Miguel del Real es licenciado en Derecho y director de Cooperativas Agroalimentarias de Castilla-La Mancha desde 2018 donde empezó a trabajar hace más de un cuarto de siglo como asesor jurídico y más tarde, como subdirector.

dimensión con uno de los retos más importantes. Creemos que también la Administración ha hecho una apuesta muy importante con las entidades asociativas prioritarias y las agrupaciones de productores. Luego tenemos retos de digitalización, venta online, internacionalización, la innovación…

¿Qué valor supone el sector cooperativo agro-alimentario de C-LM sobre la economía regional?

Castilla La Mancha es una región netamente rural donde el sector agroalimentario ahora mismo es el 17% de PIB de la región. Somos uno de los sectores estratégicos, ¿no? Dentro del sector agro-alimentario el cooperativismo es casi el 44% del valor total de la producción agraria; es decir, de cada 100€ que se mueven en la agro-alimentación de CLM, 44 pasan por manos de las cooperativas, con lo cual tiene un peso relevante.

Llama la atención la apuesta y el avance en relevo generacional con jóvenes y la incorporación de mujeres a órganos directivos…

Es un proceso de largo recorrido donde hay que ir sobre todo cambiando voluntades, cambiando mentalidades que es lo más difícil. Los cambios culturales son los más complicados. Llevamos ya más de 10 años trabajando en temas de igualdad desde la Fundación pues en un proceso de formación, de información, de poner en valor el papel de la mujer, de intentar darle visibilidad en el mundo cooperativo.

Ahora mismo estamos en torno a un 9,5 % de mujeres en nuestros consejos rectores. Con los jóvenes pasa igual; a los jóvenes hay que animarles, hay que ayudarles a que se incorporen, hay que quitarles los miedos, hay que hacer mucha labor de información y de formación. Necesitamos el equilibrio entre hombres-mujeres, personas con experiencia, mayores y jóvenes que tienen otro ímpetu, y otras ganas de hacer las cosas; esa mezcla enriquece siempre.

¿Qué líneas de trabajo deben abordar las cooperativas de cara al futuro?

Las cooperativas deben abordar el reto de la innovación en procesos y productos para poder diferenciarse del resto de empresa y para poder seguir creciendo y ganando competitividad. Ahí estamos trabajando desde hace ya mucho tiempo en la mejora de la dimensión como uno de los retos más importantes y más estratégicos ahora mismo del cooperativismo, sabiendo que no es fácil, sabiendo que cuesta que las cooperativas se integren y que se fusionen y que constituyan grupos de comercialización, pero bueno creemos que ahora mismo, aún lentos, vamos avanzando, vamos progresando adecuadamente.

> "Hay que ir sobre todo cambiando voluntades, cambiando mentalidades"

¿Qué le dirías al socio cooperativista?

Las cooperativas son la mejor herramienta para estar en el mercado que tiene el agricultor. Está en su casa y es su empresa. Todo lo que se gana en la cooperativa se distribuye entre los socios.

Informe de mercado

Aceite de oliva

Hemos llegado al final de la campaña oleícola 2020/2021 con un enlace menor de lo estimado en los primeros balances que nos ha llevado a unos niveles de precio insospechados hace apenas un año. La repercusión a la botella de los incrementos de precio de la materia prima ha producido una ralentización en el consumo, tanto a nivel local como en exportación. La eliminación temporal de los aranceles al aceite español con destino a Estados Unidos ha contrarrestado esta tendencia.

En los próximos meses tendremos que seguir pendientes de las precipitaciones que nos hagan prever la cosecha de la próxima campaña y por ende la evolución de los precios.

Mes de agosto de 2021. Aceite de oliva

Campaña 2020/21		Millones Kg
Existencias iniciales		491,2
Producción		1.387,9
Importaciones		171,7
Consumo interior	-499,4	
Exportación	-1007,8	
Total salidas		-1.507,2
Existencias finales		**543,6**

Fuente: AICA.

Vino

En Dcoop Vinos, la producción será entre un 15 y un 20 % inferior al año pasado, entendemos con un volumen suficiente para atender a nuestros clientes, tanto de envasado como en granel.

En cuanto al mercado, ha respondido como suele ser habitual, con un incremento de los precios en origen del vino. Confiamos en que esta normalización del mercado permita que nuestros consumidores sigan disfrutando de nuestros vinos, en especial de Dominio de Baco.

Aceituna de mesa

La situación en la que se encuentra el mercado de graneles de la aceituna de mesa está siendo fuertemente influenciada tanto por las perspectivas de la nueva cosecha, con estimaciones de fuertes incrementos en los precios de la aceituna, como por los fuertes incrementos de precio que también están teniendo todos los materiales para el envasado (lata, cristal, papel, cartón, plástico, energía,…) Ambos conceptos anticipan un fuerte incremento en los precios de venta de los productos y de ahí que se genere una gran incertidumbre sobre cómo van a responder los mercados.

Los aforos de producción actuales indican una previsión de cosecha similar a la media de los últimos cuatro años (según datos de la interprofesional) aunque también indican que ésta dependerá en gran medida de la climatología y que podría variar de forma importante, hacia abajo, en caso de que no lleguen lluvias pronto.

Ganadería

Vacuno de carne

Con los precios de los piensos disparados y muchos terneros tardíos, el macho pastero sigue sufriendo bajadas (0,08 €kg), mientras que la hembra se mantiene. En los cebados, después de una lenta recuperación los precios suben con más fuerza como suele ocurrir cuando se acerca el otoño. Aunque para los cebaderos todavía no es suficiente para paliar la situación de un año complicado para ellos.

Caprino de leche

Para este otoño se confirma una ligera subida de los precios. La situación es ciertamente compleja ya que por un lado se incrementan los costos de producción de manera importante tanto para la producción como para la industria. Por otro, parece ser que a la distribución le cuesta mucho reconocer esta situación y no está dispuesta admitir subidas de precios de los productos terminados o al menos a subirlos suficientemente.

Porcino

Cuatro meses de bajada consecutiva de las cotizaciones del ganado porcino, las causas hay que buscarlas en que hay demasiada carne de cerdo en Europa, tanto a la venta en fresco como congelada en las cámaras (y este stock de congelado es lo que pesa), y habrá que ver a partir de ahora si hay también demasiados cerdos o con la reducción de efectivos en Alemania todo volverá a compensarse. Por su parte, China sigue deshomologando mataderos en España, Países Bajos y Francia mientras autoriza la homologación de casi una veintena de nuevas plantas en EEUU y mantienen una constante importación desde Brasil. ¿Estaremos ante un nuevo orden en el comercio del porcino?

Materias primas

Siguen al alza las materias primas, muy especialmente el trigo duro con niveles nunca cotizados en este producto en toda su historia. A las malas condiciones a nivel global, o por sequía (Canadá y Norte América) o por exceso de agua en Europa, áreas cosechadas en su mayoría, hay que sumarles la sequía que está afectando a las zonas de Sudamérica en donde se comienza la siembra del maíz y soja. Mientas el comprador retrae compras esperando que la llegada de la cosecha de maíz presione los precios con niveles altos de cotización, las espadas siguen en alto.

Frutos Secos

Son tiempos de sequía en California y los pronósticos hasta la fecha no son los más favorables, de ahí el motivo por el cual el precio durante estas últimas semanas haya subido y pese a que la demanda por el momento no es elevada los precios permanecen firmes y todo apunta a que mientras las lluvias no lleguen así permanecerá. Hay mucha preocupación y así lo adelantaban con las previsiones de cosecha pasando de 3,2 billones en mayo a 2,8 billones en julio, un descenso en la previsión de producción promovida por la escasez de agua.

En vigor la norma que obliga a registrar todos los movimientos del aceite

La nueva norma de calidad del aceite de oliva y del orujo de oliva establece la obligación de que los movimientos de aceite a granel vayan amparados por un documento de acompañamiento y un boletín de análisis que garantice la categoría declarada. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) tiene operativo desde el 1 de octubre el sistema informatizado en el que se deben registrar obligatoriamente los movimientos de aceites de oliva y de orujo de oliva a granel, tal como recoge la norma de calidad para estos productos aprobada por el Consejo de Ministros el pasado 31 de agosto.

La aplicación informática se encuentra disponible en la página web de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA). A través de ella se podrá realizar la notificación previa y obligatoria de cualquier movimiento de aceite de oliva y de orujo a granel y generar el documento de acompañamiento que deberá portarse durante todo el recorrido.

Igualmente y según recoge la norma, se deberán registrar a través de este sistema informatizado los movimientos internos entre la almazaras, las refinerías y las extractoras de aceite de orujo de una misma instalación.

Además, para controlar la trazabilidad de los movimientos, el sector oleícola contará con un plan nacional específico de control, coordinado por el MAPA y gestionado por las autoridades competentes de las comunidades autónomas.

Aprobada la extensión de norma del orujo

La extensión de norma presentada por ORIVA (Organización Interprofesional de Orujo de Oliva) ya ha sido autorizada para los próximos 3 años, también con aportación económica (3 euros por tonelada retirada), y está orientada a realizar acciones de promoción del aceite de orujo de oliva, mejorar la información y el conocimiento sobre los mercados y realizar programas de investigación, desarrollo e innovación durante tres campañas.

Tiene entre sus principales objetivos mejorar la reputación del aceite de orujo de oliva sobre la base de investigaciones científicas y estudios de mercado, aumentar las ventas del mercado interior y exterior, con criterios sólidos y sostenibles en el tiempo y conseguir estabilidad.

SE AMPLÍAN LOS PLAZOS DE AUTORIZACIÓN DE PLANTACIÓN

El viñedo pide estabilidad

España tiene el primer viñedo mundial en superficie, un cultivo presente en todas las Comunidades Autónomas sobre las que destaca Castilla-La Mancha con el 47,9% del total nacional. La ampliación del régimen de autorización de plantación de vides hasta 2045 aportará una mayor estabilidad al sector, una medida celebraba por Cooperativas Agroalimentarias de España así como la extensión de la validez de las autorizaciones de replantación a 6 años, que permitirá una mejor regeneración del suelo.

La superficie plantada de uva de vinificación en nuestro país se ha visto reducida en 179.955 ha desde el año 2000, como se observa en el cuadro. Las Comunidades Autónomas donde proporcionalmente más se ha visto reducida la superficie de viñedo son Canarias, Madrid, Murcia y Asturias, según un informe de Cooperativas. Si en vez de superficie plantada, hablamos de potencial de producción vitícola en España, a 31 de julio de 2020, este ascendería a 989.279 has. La diferencia se debe a los derechos de plantación de viñedo que aún se encuentran en poder de los agricultores y que no han sido convertidos en autorizaciones, las resoluciones de arranques concedidas sin convertir en autorizaciones y las autorizaciones de plantación concedidas y no ejercidas.

A pesar de que el viñedo en España ha venido disminuyendo de forma importante en los últimos años, reza el informe, éste muestra en tiempos más recientes tendencia a la estabilidad. La pérdida de superficie de viñedo no ha ido necesariamente en paralelo con la disminución de las producciones, ya que se constata una mejoría en los rendimientos y productividad, según explica Cooperativas Agroalimentarias de España en su informe.

La mayoría de las explotaciones de viñedo existentes en España son de reducida dimensión. Un 69% de las explotaciones registradas cuenta con una superficie no superior a media hectárea y solo un 4% posee más de 10 hectáreas.

Fijación del medio rural

La naturaleza agrícola de la viticultura la convierte en una actividad que contribuye a la fijación de población en el medio rural. Para algunos municipios de reducido tamaño, esta actividad resulta clave para su supervivencia y lucha contra la despoblación.

En las cinco provincias con mayor superficie de viñedo para vinificación (La Rioja, Ciudad Real, Toledo, Albacete y Cuenca), los municipios de menos de mil habitantes representan más del 40% del total de municipios de la provincia, es decir, son territorios con un elevado grado de ruralidad.

Entre las provincias cuya superficie de viñedo sobre el total de superficie se sitúa por encima de la media nacional (1,8%), solamente una, Cuenca, presenta un patrón demográfico que recoge una pérdida de población en los últimos cuarenta años. El resto han incrementado su población, a lo que también habrá contribuido la generación de actividad e ingresos por parte de la vitivinicultura.

Comunidades Autónomas	Superficie 2000 (Ha)	Superficie 2020 (Ha)
Andalucía	40.975	29.180
Aragón	47.634	35.378
Asturias	218	135
Islas Baleares	1.520	2.730
Canarias	19.897	9.099
Cantabria	68	120
Castilla La Mancha	528.278	452.459
Castilla y León	76.501	80.506
Cataluña	64.273	55.452
Extremadura	95.902	79.139
Galicia	32.354	33.267
Madrid	18.023	8.117
Murcia	42.187	21.660
Navarra	23.712	17.641
País Vasco	12.743	14.498
La Rioja	41.941	47.364
Com. Valenciana	78.207	57.634
Total	**1.124.433**	**944.478**

Fuente: Registro vitícola, datos a julio 2020.

COPA-Cogeca vaticina una campaña corta

El COPA-Cogeca prevé que la producción de vino en la campaña 2021/22 será significativamente menor y más corta que en la campaña anterior debido a las heladas de la primavera en Francia y el Norte de Italia, además del granizo, las sequías y las enfermedades. La organización estima que la producción de vino en los tres principales países productores, Italia, Francia y España, oscilará en torno a 117,3 millones de hectolitros, con descenso del 18% respecto a la campaña 2020/21.

A pesar de la variabilidad y de las inciertas condiciones climáticas, aseguran, la calidad de las uvas es considerablemente superior y augura la elaboración de vinos de calidad.

Casi 6 de cada 10 españoles consumen vino de vez en cuando, según una encuesta

Un 58,1% y un 50% de los españoles consultados por la consultora Appinio beben vino y cerveza, respectivamente, de vez en cuando, superando la media global europea situada en el 46,5% y el 41,8%, según la información que recoge la revista Alimarket. Entretanto, los vinos espumosos atraen mayoritariamente a ciudadanos franceses, alemanes -que se inclinan por su consumo frecuente en un 26%. y un 24%- y británicos (19%), frente al 18,4% de los usuarios españoles, según la misma publicación.

Durante el periodo de confinamiento general y los meses posteriores, marcados estos por las restricciones impuestas por la crisis pandémica, cuatro de cada diez españoles mantuvo intacto su consumo de alcohol. En concreto, un 44,8% de los consultados manifiesta la ausencia de variaciones en su consumo; mientras un 23,2% declara haber consumido menos bebidas alcohólicas en el periodo y un 18,2% haber consumido "un poco más". Si ampliamos el foco al ámbito europeo, el estudio desvela que, a nivel global, un 47,9% de los usuarios consultados no habrían experimentado cambios en su consumo de este tipo de bebidas.

Según el informe sobre el consumo de alcohol que publica la revista Alimarket, los españoles muestran una mayor fidelidad a su marca o marcas preferidas, con un 34,9% de personas encuestadas que se decantan siempre por las mismas enseñas y un 23,8% que se inclina siempre por la misma marca, frente al 28% y el 23,9% de los europeos que se mueven en esas respuestas, respectivamente.

Una recolección temprana es clave para obtener aceites de calidad

Evolución de los rendimientos y la maduración del fruto a lo largo de las últimas cinco campañas 2016/2017 a 2020/2021

Uno de los momentos más importantes cuando comienza la campaña de recolección de la aceituna es poder determinar qué punto es el más adecuado para obtener la mayor cantidad de aceite posible con la máxima calidad. Debido a que si se demora la recogida de la aceituna, para asegurar un mayor rendimiento, podamos perder intensidades en los frutados de los aceites obtenidos y por tanto, menor calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE).

Los mercados internacionales y el consumidor final de aceite de oliva es cada vez más exigente. Además, las diferencias de precio son cada vez mayores entre aquellos aceites extra de alta calidad sensorial (alto frutado verde) y los aceites vírgenes extra estándar.

Por ello, en el grupo Dcoop es prioritario definir y desarrollar aquellas líneas de trabajo que nos permitan dar la máxima rentabilidad a las plantaciones de olivar para nuestros agricultores, obteniendo un producto de máxima calidad con el fin de mejorar la comercialización de nuestra cosecha, nos de ventaja competitiva y creen un valor añadido al producto final aumentando los ingresos.

Estudio del momento óptimo de inicio de recolección y maduración de la aceituna

El momento idóneo para iniciar la recolección es un debate muy recurrente en nuestros pueblos entre todos los agricultores. Por un lado, aquellos que prefieren una recogida temprana para conseguir el mejor virgen Extra, y por el contrario, los que optan por una recogida muy tardía, aunque ello conlleve una pérdida de calidad - caída al suelo o procesos de fermentación de la aceituna.

Las preguntas son: ¿seguirán las aceitunas produciendo aceite a pesar de que estábamos ya en la fecha de inicio de recolección habitual de la aceituna? O por el contrario ¿llegado un momento ya no se produce más aceite y es preferible recogerlas antes de que se caiga y tengamos una pérdida de calidad?

Desde hace cinco campañas se está desarrollando un estudio entre el Departamento de Calidad, Técnico Agrícola y el Laboratorio de Dcoop, con el objetivo de encontrar el momento idóneo de recolección para combinar calidad y productividad. Se intenta encontrar la curva de acumulación de aceite máxima en la aceituna, deseando obtener la más alta producción con la mejor calidad y sanidad posible de la aceituna.

Adelantar la recolección, es la variable que más influye para aumentar la calidad en los aceites. Sólo de aceitunas sanas, del árbol y recogidas en el momento óptimo, se obtienen aceites de calidad. Durante el proceso de maduración del fruto en el árbol, una vez acabado el proceso de formación del aceite (lipogénesis), se producen cambios en la composición de los ácidos grasos y el contenido en polifenoles, repercutiendo en las características sensoriales de los aceites, aromas cada vez más apagados, se pierde fragancia al tiempo que decae el flavor amargo y aparece una sensación dulce. El color de los aceites se ve también modificado según el grado de madurez.

El momento ideal para recolectar las aceitunas con destino a almazara sería aquel en el que las aceitunas contengan la mayor cantidad de grasa posible sin perjudicar la cosecha del año siguiente (vecería por recolección tardía), el aceite sea de la mayor calidad potencial siendo mínimo los daños que sufra el olivo por la resistencia al desprendimiento en la recolección temprana (descortezados, caída de ramón, heridas, roturas,…) y el coste de recolección debe ser lo más bajo posible.

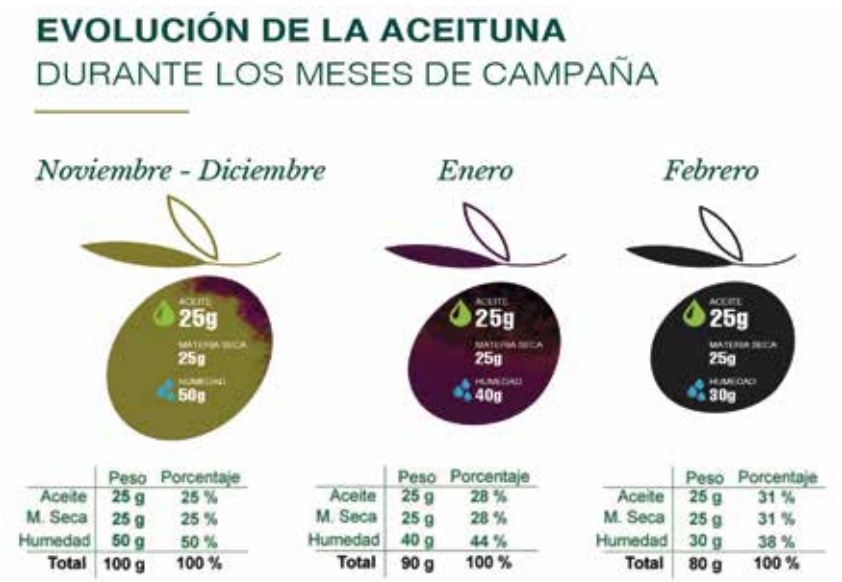

Figura 1. Evolución del contenido de aceite, materia seca y humedad durante los meses de campaña.

Históricamente el agricultor ha tenido en cuenta siempre el rendimiento de la aceituna (% grasa sobre peso húmedo del fruto), al cual, no es indicativo del momento óptimo de recogida, ni sinónimo de mayor cantidad de aceite, al estar muy influenciado por la humedad que tenga la aceituna, la cual varía lo largo de la campaña de acuerdo a las lluvias de otoño (aumenta la humedad y baja el rendimiento) o las heladas de invierno (baja la humedad y aumenta el rendimiento, pero no la cantidad de aceite total).

Para establecer el momento óptimo de recolección de la aceituna, es importante tener en cuenta el parámetro % Grasa Sobre Seco, es indicativo de la cantidad de aceite expresada en materia seca, sin tener en cuenta la humedad de la aceituna.

Identificación de las parcelas y toma de muestra

La localización de las parcelas muestreadas pertenece a las provincias de Málaga, Córdoba, Jaén, Granada y Sevilla, en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Una vez seleccionada la parcela de cada cooperativa, se identifica el grupo de olivos (de 3 a 9 árboles por grupo) con una carga similar y representativa de la finca.

Las muestras de aceitunas se cogen cada 15 días, tomando una muestra representativa de 300 aceitunas por cada parcela seleccionada y se envían al laboratorio de Dcoop en Antequera, donde se pesan para calcular posteriormente el contenido en aceite y su evolución en la campaña. Por otro lado, a las muestras se les realizan las siguientes determinaciones agronómicas:

- Índice de madurez
- Sanidad visual
- Acidez libre o grado de acidez
- % Humedad
- % Grasa

A partir de éstos, se calcula la Grasa sobre Seco y los gramos de aceite por cada 300 aceitunas a lo largo de la campaña.

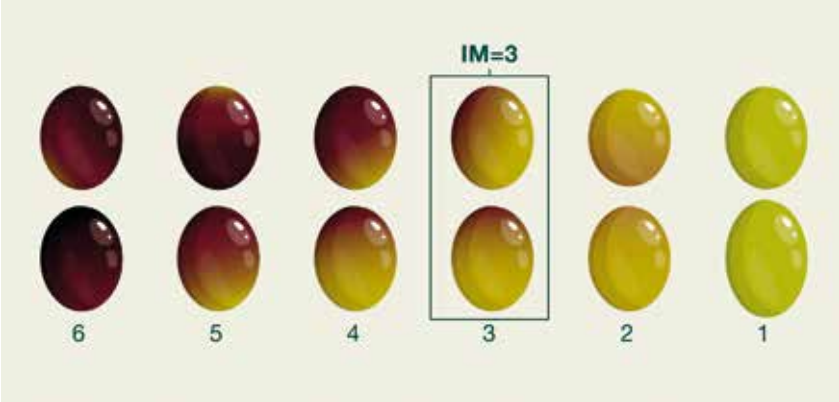

Figura 2. Índice de Madurez de la aceituna en diferentes estados de maduración.

Resultados principales

La resultados obtenidos de los diferentes años de estudio, es que el período idóneo de inicio de la recolección no depende de las fechas, sino del índice de madurez de la aceituna de cada parcela, el cual depende mucho de la carga del olivar. Y que una vez alcanzado este grado de maduración óptimo, entorno al IM 3,5, ya no se produce más aceite, independientemente de la fecha. Los rendimientos de la aceituna sólo pueden aumentar por la pérdida de agua de la aceituna a lo largo de la campaña, pero no la cantidad de aceite del olivar.

Se considera, que, para establecer el momento óptimo de recolección de la aceituna, es importante tener en cuenta un parámetro que persiste una vez que cesa la síntesis lipídica (formación de aceite), y es indicativo de la cantidad de aceite expresada en materia seca, nos referimos a la grasa sobre seco (GSS). De ahí que una vez alcanzado el valor de 40 % de GSS, sea el más fiable para conocer la fecha en la que el fruto contiene la mayor cantidad de aceite en esa parcela, sin tener en cuenta el contenido de agua de la aceituna.

PICUAL	CORDOBA			JAÉN			GRANADA		
	FECHA	IM	GSS	FECHA	IM	GSS	FECHA	IM	GSS
Campaña 2016-2017	20-12-16	3,45	37,73	05-12-16	3,42	44,23	05-12-16	3,29	43,96
Campaña 2017-2018	20-12-17	3,47	36,73	22-11-17	3,18	46,64	05-12-17	3,57	46,22
Campaña 2018-2019	25-11-18	3,35	39,19	25-11-18	3,23	42,24	25-11-18	3,08	40,22
Campaña 2019-2020	18-11-19	3,67	37,45	18-11-19	3,57	46,84	18-11-19	3,06	44,85
Campaña 2020-2021	25-11-20	3,51	39,10	25-11-20	3,23	41,59	11-11-20	3,16	45,62

Tabla nº 1 "Momento óptimo de recolección para la variedad picual y provincia".

HOJIBLANCA	MÁLAGA			CÓRDOBA			SEVILLA		
	FECHA	IM	GSS	FECHA	IM	GSS	FECHA	IM	GSS
Campaña 2016-2017	31-12-16	3,38	36,06	31-12-16	3,56	39,08	20-12-16	3,62	42,64
Campaña 2017-2018	05-12-17	2,90	43,70	20-12-17	3,67	45,52	20-12-17	3,46	46,7
Campaña 2018-2019	10-12-18	3,37	41,66	22-12-18	3,60	40,44	10-12-18	3,52	43,26
Campaña 2019-2020	02-12-19	3,13	42,73	16-12-19	3,25	42,03	18-11-19	3,88	43,12
Campaña 2020-2021	10-12-20	3,20	43,92	22-12-20	3,40	39,56	10-12-20	3,57	41,38

Tabla nº 2 "Momento óptimo de recolección para la variedad hojiblanca y provincia".

Los datos de las cinco campañas analizadas concluyen que todas las fincas de olivar siguen el mismo patrón de evolución de la maduración del fruto y la misma tendencia en su curva de acumulación de grasa. No existen diferencias entre las diferentes variedades ni las distintas provincias, variando sólo la fecha exacta del momento óptimo de inicio de recolección por las condiciones climáticas y agronómicas de la zona geográfica y la carga de aceituna de cada parcela, en cada campaña.

Para reforzar los resultados y conseguir obtener una calidad notable de los aceites, se ha evaluado la relación que existe entre el índice de madurez de las aceitunas de cada parcela y el contenido de aceite expresado en materia seca desde la campaña 2016-2017 hasta la campaña 2020-2021.

En cuanto al nivel de afectación de la sanidad de la aceituna (defectos de la aceituna), se han establecido varios niveles de sanidad expresados en %, en función de la cantidad de aceitunas que están afectadas moderada o severamente por condiciones climáticas, enfermedades, plagas, etc., y que inciden directamente sobre la calidad del aceite producido.

El mejor estado sanitario del fruto y por tanto la mayor calidad de la aceituna se obtiene con un IM < 3.5, es decir normalmente antes de finales de noviembre o principios de diciembre, donde ya se alcanza niveles superiores al 20 % defectos en el fruto del árbol, los cuales aumentan a lo largo de la campaña con la sobre maduración de la aceituna, debido a las plagas y enfermedades como la mosca, escudete, aceituna jabonosa o heladas.

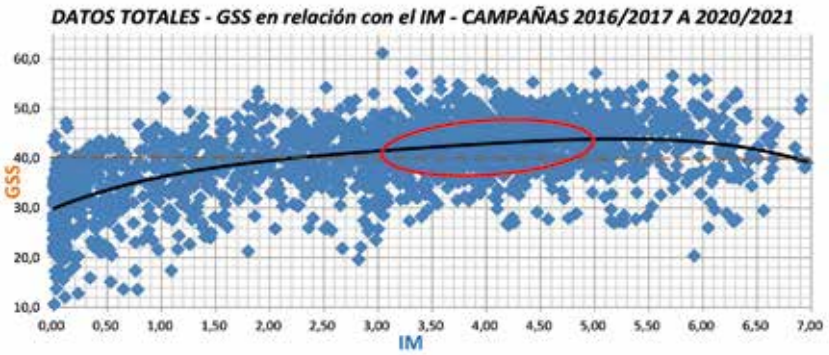

Gráfico 1 . Representación general de todas las muestras durante las cinco campañas.

NIVEL 0	100 % DE ACEITUNA AFECTADA.
NIVEL 1	MAYOR AL 40 % DE ACEITUNA AFECTADA
NIVEL 2	ENTRE EL 20 Y EL 40 % DE ACEITUNA AFECTADA
NIVEL 3	ENTRE EL 10 Y EL 20 % DE ACEITUNA AFECTADA
NIVEL 4	ENTRE EL 5 Y EL 10 % DE ACEITUNA AFECTADA
NIVEL 5	MENOR DEL 5 % DE ACEITUNA AFECTADA.

Figura 3. Niveles de la sanidad del fruto.

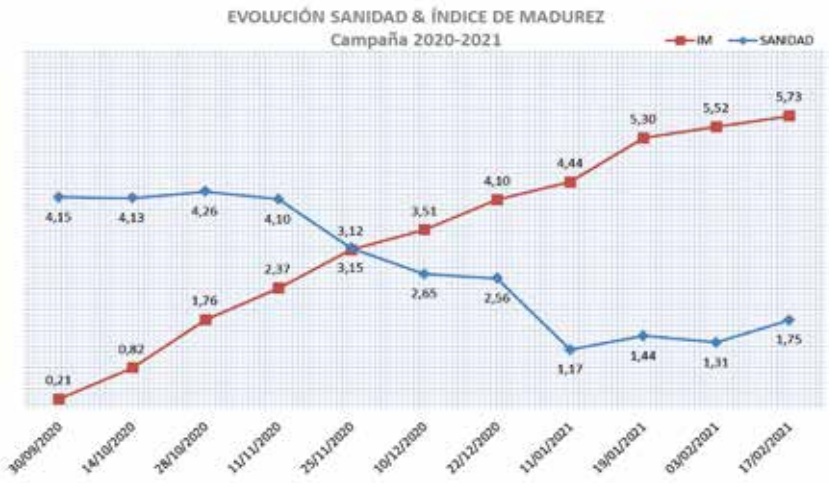

Figura 4. Relación entre el IM y la sanidad del fruto en la campaña 2020-2021.

Conclusiones

La recolección temprana es la principal variable y la que más influye en la obtención de un AOVE de máxima calidad, ayudando a evitar el deterioro del fruto y reduciendo el riesgo de los daños causados por diferentes plagas-enfermedades e inclemencias meteorológicas.

La acumulación de aceite en el árbol es proporcional al dato de Grasa Sobre Seco y está totalmente relacionada con el índice de madurez, no viéndose influenciada por la humedad de la aceituna ni otras variables, en las variedades de aceituna estudiadas.

El momento idóneo para iniciar la recolección se calcula teniendo en cuenta el índice de madurez cercano a 3, es decir, cuando la aceituna se encuentra en envero - normalmente finales de noviembre- . Sin embargo, se recomienda el comienzo de la recolección a mediados de noviembre, ya que la campaña de recolección de la aceituna de una explotación de olivar media dura unos 40 días en los que la aceituna seguirá madurando para terminar a finales de diciembre.

A partir de este momento obtenemos la mayor cantidad de

aceite, niveles de 40 % de GSS, con la máxima calidad de Aceite de Oliva Virgen Extra, se favorece también la disminución de la vecería para la próxima campaña y se disminuye la resistencia al desprendimiento, evitando daños en el olivar.

Conforme avanzamos, al final de campaña el olivo tiende a absorber nutrientes del fruto para afrontar las condiciones adversas y/o comenzar el nuevo ciclo biológico. De tal manera que dejar más tiempo la aceituna en el árbol no implica obtener más aceite y mucho menos de calidad, empieza incluso a descender el contenido de aceite total del árbol, estableciéndose los valores ideales para la recolección de un máximo de IM = 5, a partir de cual, incluso empieza a bajar la GSS de la aceituna (ver gráfico 1).

Por último, el índice de sanidad-calidad de la aceituna disminuye conforme avanza la maduración de la aceituna y por lo tanto, se obtienen aceites de peor calidad con la aceituna madura y la piel negra.

En definitiva, teniendo en cuenta la relación entre la GSS, el IM y la sanidad-calidad de la aceituna, tras analizar los datos obtenidos de cada una de las parcelas, se establece un período de recolección óptimo y recomendado de mediados del mes noviembre hasta finales de diciembre, para la mayoría de las parcelas de olivar con una carga media y una maduración óptima de las variedades estudiadas, picual y hojiblanca.

Ayudas

Abierto el plazo para solicitar las ayudas de eficiencia energética para el sector agropecuario y de regadío

Las explotaciones agropecuarias y de regadío andaluzas ya pueden solicitar ayudas para mejorar la eficiencia energética de sus instalaciones, para las que se ofrece un incentivo del 30% del coste elegible de la inversión que se realice. El objetivo de esta nueva línea es reducir en un 10% el consumo de energía final de las instalaciones que se renueven, así como sus emisiones contaminantes, algo muy necesario en un sector como el primario.

Dotado con 8 millones de euros de presupuesto, a través de este programa se subvencionan actuaciones sobre la envolvente térmica que reduzcan la demanda de calefacción y refrigeración de los edificios (fachadas, cubiertas, ventanas), incluyendo soluciones bioclimáticas; en las instalaciones térmicas de calefacción, refrigeración, ventilación y agua caliente sanitaria como pueden ser las destinadas a los procesos de pasteurización y conservación de productos perecederos o la climatización de naves de ganado e invernaderos; la sustitución de instalaciones de iluminación interior y alumbrado exterior; o la mejora de la eficiencia energética de los subsistemas de generación, distribución, regulación y control y elementos terminales de las instalaciones térmicas, incluyendo el aprovechamiento de calores residuales y nuevas redes de calor, entre otras.

Para todas estas actuaciones, cuyas ayudas son compatibles con otras que pudieran concederse para la misma finalidad, se requiere un mínimo de inversión en costes elegibles por solicitud de 5.000 euros, debiendo tenerse en cuenta los límites establecidos por la Comisión Europea para las ayudas de estado.

Regulado por el Real Decreto 149/2021 y financiado a través del Fondo Nacional de Eficiencia Energética este programa, que permanecerá abierto hasta el 31 de diciembre de 2021 o hasta el agotamiento de fondos, se dirige a personas físicas o jurídicas, comunidades de regantes, titulares de explotaciones agrícolas de regadío, organizaciones o asociaciones de productores agrícolas, comunidades de energías renovables y ciudadanas de energía, así como a las empresas de servicios energéticos, que podrán solicitar directamente las ayudas a través del portal web de la Agencia Andaluza de la Energía.

Paquete de medidas para la eficiencia energética de la industria en Andalucía

Aprobada la ampliación del plazo de solicitudes del Programa nacional de eficiencia para Pyme y Gran Empresa hasta el próximo 30 de junio de 2023, conforme al Real Decreto 440/2021, de 22 de junio, de 2021, por el que se modifica el Real Decreto 263/2019, de 12 de abril. La Junta de Andalucía ha puesto en marcha un Paquete de medidas de impulso a la eficiencia energética en la industria que persigue la máxima complementariedad de los fondos públicos disponibles mediante los siguientes instrumentos de ayuda:

La convocatoria para Andalucía de los incentivos acogidos al Real Decreto 263/2019, de 12 de abril de 2019, por el que se aprobaron las bases reguladoras para la concesión de incentivos para actuaciones de eficiencia energética en pyme y gran empresa del sector industrial (Programa nacional de eficiencia para Pyme y Gran Empresa), para inversiones desde 25.000 euros (IVA excluido) en empresas que tengan la consideración de pyme o de gran empresa, cuyo CNAE 2009 se encuentre entre los relacionados en el referido Real Decreto.

La línea de incentivos PYME SOSTENIBLE del Programa regional para el desarrollo energético sostenible de Andalucía "Andalucía es Más", en lo referente a medidas de ahorro y eficiencia energética en los procesos de las empresas, dotada de nuevo presupuesto, para inversiones desde 3.000 euros (IVA excluido) en empresas que tengan la consideración de pyme.

Paz, pastos naturales y aire puro, fórmula de éxito de AGAMMA

Visitar las instalaciones de la Agrupación de Ganaderos de los Montes de Málaga en Colmenar, integrada en la División de Leche de Cabra y en la Sección de Industrialización de la Leche de Dcoop, es adentrarse en una industria moderna, altamente tecnologizada e innovadora. Una imagen que contrasta con el entorno, casi 5.000 hectáreas de monte en el que pastan pacíficamente los rebaños de cabra malagueña de cuya leche se nutre la fábrica de quesos de la cooperativa.

Colmenar, un pueblo de 3.200 habitantes ubicado en pleno corazón del Parque Natural Montes de Málaga a una altura de 694 metros sobre el mar, es un remanso de paz donde se respira aire puro. La localidad acoge a esta agrupación de ganaderos desde 1985, cuando 48 personas decidieron asociarse para defender mejor sus producciones.

En la actualidad, la sociedad cuenta con unos 218 socios activos, todos productores de leche de cabra, repartidos por la provincia de Málaga, que mantienen una cabaña integrada por unas 50.000 cabras. Aun así, uno de los principales retos de la cooperativa y del sector ganadero en general es el relevo generacional ya que las jubilaciones no suceden nuevas altas pero sí cabañas algo más dimensionadas.

Las cabras de AGAMMA pastan entre una variada flora de pinos carrascos mezclados con encinas, alcornoques y quejigos, especies mediterráneas que crecen en medio de un clima suave debido a la proximidad del mar. Esta alimentación, a base de hierba y bellotas, es el origen de una producción de leche fresca de una alta calidad y llena de nutrientes.

Además de comercializar su producción a través de su participación en Dcoop, a cuya central láctea en Antequera llegan los camiones cisterna con la leche de sus cabras para su concentración, la cooperativa tiene un sólido proyecto de creación de valor añadido en su fábrica de quesos

FICHA DE LA COOPERATIVA

Benjamín Juan Pascual Luque
Presidente

SCA Agamma (Agr.Ganaderos Montes de Málaga)
Polígono Virgen de la Candelaria
C/ Miguel Hernández
29170 COLMENAR (Málaga)
Email: info@agamma.es
Tel: 952730819
Fax: 952730592

Año de fundación: 1985
Producción media: 220.000 kilos de queso
Facturación media 2020: 13.112.523,65 €
Actividades: Control veterinario de los rebaños (asesoramiento de nutrición, prevención de enfermedades); coordinación de la 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 Javier Chicón Podadera
Secretario: Juan Manuel Ruiz Fernández
Vocales: Francisco Valenzuela González, Antonio Pozo Morales
Vocales suplentes: Francisco Sánchez Corado, Francisco Jesús Fernández Palomo

de altísima calidad.

En su quesería la leche es procesada aplicando modernos métodos de control para garantizar la debida higiene y trazabilidad. En la producción de los quesos utilizan tanto máquinas de la última generación como artes tradicionales buscando siempre el mejor resultado posible. No en vano, los quesos de AGAMMA cuentan con un nutrido palmarés de premios nacionales e internacionales.

Sólo mencionar sus variedades da una idea de la carga de innovación y cuidado que requieren sus elaboraciones: queso curado elaborado con leche cruda de cabra madurado en aceite de oliva virgen extra de variedad verdial del Parque Natural de los Montes de Málaga; Queso Curado Emborrizado en Aceite de oliva virgen extra y salvado de trigo que provoca la sensación de estar comiendo queso con pan untado en aceite; queso de leche cruda; curado, semicurado, fresco…

Calidad total

Pero si algo define a AGAMMA, es su apuesta por la calidad. La cooperativa tiene implantado un sistema de autocontrol en el que se incluye la trazabilidad de los productos y el control de puntos críticos.

El control de calidad abarca todos los elementos de la cadena de producción empezando por la ganadería y terminando en la comercialización. Además, la cooperativa cuenta con un servicio veterinario que controla el correcto manejo y estado higiénico-sanitario de las animales asesorando al ganadero para conseguir la máxima calidad de la leche producida.

En las explotaciones ganaderas, la leche es inmediatamente refrigerada tras el ordeño en tanques de frío, quedando en ellos a una temperatura como máximo de 4 ºC. Diariamente, camiones cisternas recogen la leche fría de nuestros socios que previamente se somete a un control de calidad organoléptico (color, olor, acidez, presencia de impurezas macroscópicas y temperatura de la leche) y realiza un test rápido de detección de antibióticos in situ.

Si todo es correcto, se procede a recoger una muestra de leche que se envía a un laboratorio acreditado para su análisis. Por último, carga la leche en el camión y realiza el transporte sin más dilación. Esta óptima relación entre la calidad de la materia prima y el buen hacer productivo permite a AGAMMA ofrecer leche de máxima calidad con toda la garantía higiénica/sanitaria.

Concurso fotográfico de Dcoop

1.

2.

3.

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. Entre granito y encinas. Grupo de grullas compuesto por varias familias. **Santos Ortega Gómez**. SCA Nuestra Señora Del Carmen. Hinojosa del Duque (Córdoba).

2. Mirlo esperando la cosecha. **Francisco Martos Rey**. Olivarera del Trabuco SCA. Villanueva del Trabuco (Málaga)

3. Arco iris entre olivares. **María Granados García.** SCA Agrícola de Iznájar (Córdoba).

V CONCURSO INFANTIL DE FELICITACIONES NAVIDEÑAS

DCOOP
Tierras con Alma

¡DCOOP REGALA UNA EXPERIENCIA ÚNICA PARA LA FAMILIA!

FAUNIA · PortAventura WORLD · PARQUE WB MADRID · TERRA MÍTICA · SELWO AVENTURA

La convocatoria va dirigida a familiares (hijos y hijas, nietos y nietas) **del grupo** (agricultores, ganaderos y trabajadores de Dcoop y sus entidades asociadas y participadas) **que estén cursando estudios de educación infantil y primaria**.

El dibujo ganador, será usado por Dcoop como **felicitación corporativa de Navidad.**

¿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)*.

Por correo-e: Envíanos un email a navidad@dcoop.es *(JPG o PDF con tamaño mínimo de 2Mb y máximo de 15Mb).*

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

PREMIOS

Entradas de acceso para la familia en el **parque temático elegido***.

Dos noches en régimen de **alojamiento en un hotel** cercano al parque temático elegido*.

*Toda la información de este concurso en **www.dcoop.es /actualidad**

EL PRIMER

ACEITE DEL AÑO

El cuidado del fruto por nuestros agricultores desde el campo, y unas aceitunas recogidas en el mes de octubre, nos permite obtener este primer aceite virgen extra de excelente calidad.

COSECHA 2021-2022

AOVE
El Primero de Dcoop
— 5L —

AOVE
Magnum de Dcoop
— 750ML —

DCOOP
Tierras con Alma

Síguenos:

www.dcoop.es