



“Los olivicultores han de innovar y usar nuevas tecnologías”

El campo se echa a la calle



Dcoop se une al Pacto Mundial y se compromete con sus Diez Principios

Optimizar el uso del agua llevaría al pleno empleo en Andalucía



Sumario

- 4** Estudio sobre el uso del agua
- 5** Dcoop se adhiere al Pacto Mundial
- 16-17** Tecnología NIR de FOSS
- 20-21** Villarta de San Juan

Dcoop n°94 Primavera 2022

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 Mercado global

Que estamos en un mercado global es algo que ya sabíamos pero que ahora estamos constatando más que nunca. Un problema iniciado en cualquier parte del mundo puede tambalear la economía mundial.

Lo estamos estado viviendo con la pandemia del covid19 y ahora desgraciadamente con la guerra provocada por Rusia con su execra-

ble invasión a Ucrania.

Todos debemos ser resilientes, estar preparados antes estas crisis que no serán las últimas por venir. Ahora parece abrirse una oportunidad, cuando por fin una Unión Europea más fuerte parece que va a apostar más por la soberanía alimentaria apoyando la agricultura y ganadería.

Agenda Publicaciones

A pesar del creciente interés por el aceite de oliva, la mayoría de las personas saben muy poco sobre qué es o cómo se elabora. **La aventura química del aceite de oliva. Del olivar a la mesa** aborda el aceite de oliva de un modo

integral. Los cultivadores, a menudo, desconocen qué ocurre a nivel molecular o por qué unas determinadas prácticas resultan en un producto su-

perior o inferior; por ejemplo, por qué el hecho de ajustar una temperatura es recompensado con un aceite ganador.

Este libro pretende proporcionar algunas de las respuestas y dar a conocer la importancia de las sustancias químicas responsables del sabor y los efectos sobre la salud.

Ferías

Después del parón por la pandemia de la COVID-19, Ciudad Real acogerá una nueva edición de **Fenavin**, la feria de referencia del vino español, del 10 al 12 de mayo y Antequera vivirá una nueva edición de **Agrogant**, la feria agrícola y ganadera, del 26 al 29 de mayo.

INFORMACIÓN SOBRE PROTECCIÓN DE DATOS

Responsable:

COOPERATIVA DE PRIMER GRADO

Encargado del tratamiento:

DCCOOP 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 DCCOOP 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.



MANIFESTACIÓN #JUNTOSPOREL CAMPO DEL 20M

El campo clama por soluciones

Desde hace años, pero más desde 2019, el campo está viendo cómo su situación económica se está deteriorando a pasos agigantados. Por ello, se comenzaron a organizar grandes movilizaciones masivas que se vieron cortadas en seco debido a las restricciones provocadas por la pandemia del covid19. Conforme estas se fueron levantando, volvieron a resurgir, pero también con limitaciones.

Y en estas últimas fechas se han retomado ya con fuerza. Movilizaciones en Sevilla, paro sectorial en Jaén, tractorada en Málaga... para culminar, de momento, en la gran manifestación en defensa del mundo rural el 20 de marzo en Madrid, con el apoyo de muchas organizaciones, entre ellas Cooperativas Agroalimentarias y las principales organizaciones agrarias (COAG, UPA y ASAJA). Fueron centenares



Marcha masiva por el centro de Madrid en protesta por la difícil situación que atraviesa el sector.

de miles de personas, la mayor manifestación del campo que se recuerde. Comenzó en el Ministerio de Agricultura y concluyó en el de Transición Ecológica.

Son múltiples los motivos de protesta y la demanda de soluciones. Últimamente el principal problema es el aumento de costes de producción debido al encarecimiento de los insumos (energía,

combustibles, abonos, fitosanitarios...). A ello se une la eterna problemática cíclica de bajos precios en diferentes productos, que sigue sin solucionarse. Esto se adereza con menos apoyo de la PAC, más exigencias, mayores trabas burocráticas, mayor problemática en la contratación tras la reforma laboral o un recorte claro de ayuda en Andalucía. Luego está el desprecio hacia las actividades rurales y el problema de la despoblación. Y para terminar de condimentar, paralelamente se estaba desarrollando el paro de transportistas.

Los problemas se van acumulando y las soluciones están tardando en llegar. Al cierre de este artículo, el Gobierno ha planteado medidas paliativas como la rebaja en el precio del carburante o para topar el precio de la electricidad, pero parecen insuficientes. El campo ha mostrado su fuerza y pide soluciones para seguir sobreviviendo.



Ángel Villafranca y Juan Rafael Leal, presidentes de Cooperativas Agroalimentarias de España y Castilla-La Mancha, y Andalucía, respectivamente.

Resumen de las principales reivindicaciones de la manifestación del 20 de marzo bajo lemas como "Juntos por el campo" y "El mundo rural despierta":

- Plan de choque ante el incremento de los costes de producción.
- Política agraria común y plan estratégico más justos, que aborde la pérdida de renta en las explotaciones agrarias y ganaderos.
- Cumplimiento normativo de las importaciones para que estas se atañan a la legislación europea.
- Adecuación de la legislación labo-

- ral a las especificidades del sector agrario, como la temporalidad y la estacionalidad.
- Mejor gestión hídrica, con unos planes hidrológicos orientados a la producción de alimentos, con modernización de regadíos y luchas contra los efectos del cambio climático.
- Reducción de tarifas eléctricas.
- Adecuados servicios y empleo

- para el medio rural.
- Promoción de la incorporación de jóvenes.
- Rechazo a limitaciones de caza.
- Defensa de razas ganaderas.
- Promoción de un agroturismo compatible con la actividad agraria.
- Desarrollo de seguros agrarios que puedan asumirse en las explotaciones.

La optimización del agua como recurso llevaría a Andalucía al pleno empleo

La optimización del agua como recurso conduciría a Andalucía al pleno empleo. Esta es una de las conclusiones del estudio que lleva por título 'El agua como catalizador de innovación en la agricultura andaluza. Gestión de optimización y reparto', realizado por iniciativa de Dcoop, y desarrollado por Juan Vilar Consultores Estratégicos. Esta investigación analiza la situación actual de los recursos hídricos de Andalucía, así como, las estrategias que seguir para optimizar su uso y mejorar su disponibilidad, teniendo en cuenta el impacto medioambiental, social y económico del agua.

Entre las estrategias que desgrana el estudio figuran: reutilización del agua, desalinización, modernización de los regadíos, aumento de la construcción de obras hidráulicas, construcción de nuevos embalses, incremento de capacidad de los existentes, así como construcción de depósitos de agua de lluvia destinada a riego, trasvases entre cuencas excedentarias y deficitarias, aumento de la reforestación y protección de los suelos, prevención de la contaminación del agua, la revisión de las dotaciones existentes; regulación de



Antonio Luque junto a Manuel de la Cruz, director territorial del Banco Santander en Andalucía.

cánones por uso; o la mejora en la distribución del agua, entre otras.

La aplicación gradual de las citadas estrategias, bien de forma global, o a través de su uso planificado y escalonado, se produciría un efecto virtuoso en el medioambiente, y biodiversidad, pues los acuíferos gozarían de plena disponibilidad de caudal ecológico, con los efectos pertinentes en la fauna vegetal y animal.

Del mismo modo, la economía agrícola mejoraría, los efectos so-

bre el PIB agrícola y ganadero le supondrían triplicarse de forma sólida y sostenible, pero, también lo haría como patrón valor, multiplicando, cuanto menos por cuatro, la valía de los activos agrícolas, transmitiendo dicha tracción al ámbito social, y especialmente al mercado laboral. De hecho, muy previsiblemente, se llegaría a la consecución del pleno empleo en nuestra comunidad, todo ello, en un plazo aproximado de no más de 10 años.

El sector de aceite de oliva implantará un certificado de autocontrol para evitar el fraude

El sector de aceite de oliva está ultimando la creación de un certificado de autocontrol relativo a su elaboración que refuerce a la recién aprobada normativa de calidad del aceite con el objetivo de evitar el fraude en las mezclas y ofrecer mayor transparencia de cara a los consumidores y a los mercados internacionales, lo que conllevaría valorizar aún más el aceite de oliva español, que supone el entre el 40 y el 60% de

todo el aceite que se produce en el mundo.

José Miguel Herrero, director general de la Industria alimentaria del MAPA (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación) presentó el sistema de autocontrol el pasado mes de febrero en un acto en Madrid al que asistieron Antonio Luque, presidente de Dcoop, Ignacio Silva, presidente de Deoleo; Joaquim Martins, consejero delegado del grupo de

alimentación IFFCO Iberia y BU Olive Olive Oil; Iñaki Benito, director gerente de Patrimonio Comunal Olivarero, y Juan Vilar, consultor estratégico de La WOOE (World Olive Oil Exhibition), la mayor feria monográfica del mundo dedicada al aceite de oliva.

Este sistema de certificación es voluntario aunque Antonio Luque señaló la importancia de que lo adopten todas las compañías del sector.

Dcoop se adhiere a **Pacto Mundial**, la gran iniciativa de sostenibilidad empresarial

Dcoop se ha adherido a Pacto Mundial de las Naciones Unidas, la mayor iniciativa de sostenibilidad corporativa del mundo. Adherirse a Pacto Mundial implica que Dcoop se compromete a alinear sus operaciones con Diez Principios universalmente aceptados en las áreas de derechos humanos, normas laborales, medioambiente y lucha contra la corrupción, y adoptar medidas en apoyo de los objetivos de las Naciones Unidas plasmados actualmente en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

En España, más de 2.100 organizaciones se han unido a la iniciativa, lo que la convierte en la Red Local con mayor número de entidades adheridas y, por lo tanto, la más importante del mundo. Dcoop se adhiere como socia de la iniciativa en España, lo que indica un nivel de compromiso más elevado.



Objetivos de Desarrollo Sostenible prioritarios para Dcoop.

Ese mayor compromiso con la iniciativa se traduce en una mayor implicación de la entidad en el funcionamiento de la Red Local (asamblea general, órganos de gobierno, ponentes en actividades, casos de éxito). En el siguiente enlace, se puede consultar la ficha de socio de Dcoop en el Pacto Mundial de las Naciones Unidas, donde el grupo irá dando a conocer sus avances en materia de sostenibilidad desde el primer año de adhesión.

En 2022, Dcoop comunicará por cuarto año consecutivo su Informe

de Sostenibilidad, con los datos del Estado de Información no Financiera. En este reporte, que servirá como informe de progreso para Pacto Mundial, quedarán reflejadas las acciones adoptadas por el Grupo en su contribución a los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU y, en especial, a los que se ha marcado como eje estratégico:

ODS 5 Igualdad de Género, ODS 8 Trabajo decente y crecimiento económico, ODS 9 Industria, innovación, e infraestructuras, ODS 13 Acción por el clima y ODS 15 Vida de ecosistemas terrestres.

Las instalaciones industriales de leche de cabra en Lebrija logran las certificaciones **IFS** y **BRC**

Dcoop ha conseguido las certificaciones IFS Food y BRC Food para sus instalaciones de industrialización de leche de cabra en Lebrija (Sevilla). Se trata de un paso más hacia la consecución de las más altas homologaciones en materia de calidad e inocuidad reconocidas en todo el mundo. La International Featured Standard (IFS) y la British Retail Consortium (BRC) son certificaciones que evalúan requisitos para garantizar la seguridad alimentaria de cara a los consumidores.

La Sección de Leche de Cabra está formada por nueve cooperativas: Los Filabres de Sorbas (Almería), Caprinova de Lubrín (Almería), Capriex de Fuente de Cantos (Badajoz), Los Remedios-Picasat de Olvera (Cádiz), Agamma de Colmenar (Málaga), Ovipor de



Cubierta de paneles solares de las instalaciones de Lebrija.

Huelva, Corsevilla de Cazalla de la Sierra (Sevilla), Agasur de Málaga y Agrial (Francia), cooperativa que es socio industrial de esta actividad y que ha participado estrechamente con su conocimiento y experiencia. Dcoop cuenta con dos instalaciones

lácteas en Lebrija y en Antequera (Málaga), fábrica que ya obtuvo la certificación IFS Food el año pasado. Esta sección facturó 22,89 millones de euros y la producción de leche de cabra del Grupo ascendió a 61,52 millones de litros.

Medallas de Oro en Hong Kong y en el Concurso 50 Mejores Vinos del Mundo

Tres vinos de Dcoop han sido premiados en uno de los certámenes de vinos y licores más prestigiosos de China: el China Wine & Spirit Awards (CSWA) 'Best Value' de Hong Kong, en el que han participado 50 países, y en el Concurso 50 Mejores Vinos del Mundo (50 Great Red Wines of the World 2022). Unos reconocimientos que vienen refrendados por la intensa labor de promoción internacional llevada a cabo por el Grupo, que recibía recientemente en sus instalaciones de Alcázar de San Juan al embajador de Taiwán.

Concretamente, en Wine & Spirit de Hong Kong han recibido dos Medallas de Oro Dominio de Baco Cabernet Sauvignon 2021 y Hacienda Real Cencibel 2021 y Plata Dominio de Baco Tempranillo 2021, un Tempranillo 2021 que también repetía premio en el mencionado Concurso 50 Grandes Vinos Tintos del Mundo organizado por Wine Pleasures.

Wine & Spirit Awards (CSWA)

En el Wine & Spirit Awards (CSWA) han participado en esta ocasión

un total de 55 países productores. Las muestras son evaluadas por un selecto elenco de jueces expertos bajo el método de cata a ciegas. Los China Wine & Spirit Awards (CSWA) se alzan como uno de los certámenes más importantes del país especializados en vinos y licores. Una competición de referencia en el mercado asiático que abre puertas a los vinos ganadores, siendo un gran escaparate para importantes importadores, distribuidores, minoristas y sumilleres de todo el mundo.



Visita a las instalaciones de Alcázar de San Juan del embajador de Taiwán

Las instalaciones del Grupo en Alcázar de San Juan (Ciudad Real) recibieron la visita el pasado mes de marzo del embajador de Taiwán, José María Liu, invitado por la diputada de Ciudad Real, Rosa Romero, para mantener una reunión comercial y promover la exportación de Dominio de Baco a ese país.



Dcoop ha participado en la feria Gulfood que se celebra en Dubái

Dcoop ha participado en la feria Gulfood en Dubái (Emiratos Árabes Unidos). Se trata de la segunda gran feria internacional de productos a la que asiste presencialmente desde el estallido de la pandemia, después de Anuga en Alemania el año pasado.

Vinexpo en Nueva York y ProWein en Alemania

Los vinos de Dcoop han estado en Vinexpo (Nueva York) de la mano del Instituto de Promoción Exterior de Castilla-La Mancha (IPEX) en el encuentro profesional Menus of Change, que se celebró en el CIA de Nueva York y que puso el foco en la Dieta Mediterránea. Vinexpo en Nueva York es un mercado muy interesante y aún poco explorado por el Grupo, por lo que el objetivo ha sido consolidar clientes existentes en Norteamérica y ampliar nuevos.

En esta feria se dan cita todos los profesionales del sector, desde importadores de cualquier parte del país hasta mayoristas y minoristas del estado y zona de influencia así como del canal horeca (hostelería, restauración y catering).

ProWein en Alemania

Dcoop también estará presente en ProWein que se celebrará en Düsseldorf del 15 al 17 de mayo, la feria líder mundial de vinos y bebidas espirituosas y el mayor encuentro de la industria para profesionales de la viticultura, la producción, el comercio y la gastronomía.



Cajamar firma un convenio para financiar la transformación de cultivos

La banca cooperativa Cajamar y el grupo alimentario Dcoop han firmado un convenio de colaboración con la finalidad de que los socios de esta cooperativa que lo deseen puedan realizar las inversiones necesarias para la transformación de cultivos, mejorar el sistema de riego, promover la reconversión varietal o financiar instalaciones eléctricas, entre otros servicios, en aquellos cultivos en que opera la cooperativa, como olivar, viñedo o frutos secos.



Dcoop sirve 22.258 desayunos escolares con motivo del Día de Andalucía

La realización de un desayuno típico andaluz con motivo de la festividad de la comunidad autónoma el 28 de febrero es una actividad muy común en colegios, guarderías e institutos. Dcoop viene apoyando esta iniciativa desde hace años y se aportan en los territorios donde opera la Cooperativa, como Granada, Málaga, Sevilla, Jaén o Córdoba. Esta acción se enmarca dentro del objetivo de desarrollo sostenible 3. Salud y Bienestar y 4. Educación de Calidad que está impulsando el Grupo.



El presidente de la Junta apoya al sector ferroviario en un acto en Dcoop

El presidente de la Junta de Andalucía, Juan Manuel Moreno, visitó Dcoop, que acogió una jornada de apoyo al sector ferroviario andaluz, con asistencia de más de trescientas personas. Intervino en una mesa el presidente de Dcoop, Antonio Luque, y el acto fue organizado por las Cámaras de Comercio de Andalucía y la Confederación de Empresarios de Andalucía.

AMCAE celebra una jornada sobre comunicación



AMCAE-Andalucía organizó el pasado 10 de marzo la segunda de las jornadas para dinamizar y promover la visibilización de agricultoras, ganaderas y trabajadoras de cooperativas. El objetivo de esta formación es ofrecerles las herramientas necesarias para que asuman cargos de representación y dirección en las empresas de la economía social agraria. La sede de Dcoop en Antequera ha sido el escenario para este encuentro, titulado 'Comunicación e incidencia' y que cuenta con el apoyo del Instituto Andaluz de la Mujer (IAM).

La asesora de programas y responsable del Instituto Andaluz de la Mujer en Málaga, María Encarnación Santiago Toro, fue la responsable de inaugurar la jornada junto al presidente del Grupo Dcoop, Antonio Luque, y a la vicepresidenta de AMCAE-Andalucía, Adela Romero Ruano. María Encarnación Santiago ha insistido en que "las mujeres agro tienen mucho que decir". "Os lo tenéis que creer", ha matizado, para recalcar que "sólo desde el asociacionismo se puede avanzar". "Vosotras sois agentes motivadoras que podéis transmitir a otras", ha recalcado.

El presidente de Dcoop ensalzó la labor de AMCAE-Andalucía y su apuesta por la formación tras afirmar que las agricultoras y las ganaderas "son imprescindibles en la sociedad y eso hay que ponerlo en valor".

Dcoop forma a un millar de agricultores en técnicas respetuosas con el medio ambiente

Sensibilizar y crear conciencia sobre la importancia de cuidar el medio ambiente, proteger la flora y la fauna autóctonas y sumar esfuerzos con las iniciativas mundiales orientadas a frenar el cambio climático son algunos de los objetivos que Dcoop se ha marcado con sus Jornadas de Información en Buenas Prácticas. Una iniciativa que el Grupo ha llevado a cabo durante los últimos tres años y con la que en 2021 formó a un millar de agricultores repartidos por 33 localidades del ámbito rural en las que tiene cooperativas asociadas.

Los equipos del Departamento de Calidad y Medio Ambiente y el Departamento Técnico Agrícola de Dcoop se están volcando en el asesoramiento de sus socios y socias para la obtención de una producción de la mejor calidad teniendo en cuenta la aplicación de técnicas



Jornadas de Calidad impartidas en Alcalá la Real (Jaén).

agronómicas sostenibles. Con ello, no solo se persigue contribuir al freno del cambio climático mediante un cultivo sostenible sino también valorizar la producción de los socios y socias mejorando su calidad, lo que supone preservar la economía de las familias que viven del campo y fijar la población al medio rural.

En total, han sido 917 las personas que han recibido esta formación entre octubre y final de año, de las que 193 han sido mujeres y 121 jóvenes, otra demostración de la apuesta de Dcoop por dos de los grandes retos del campo: la incorporación de la mujer a la gestión de las explotaciones y el relevo generacional.

Jornadas de Calidad e Inocuidad, excelencia y seguridad alimentaria como eje estratégico

Las Jornadas de Calidad e Inocuidad de Dcoop celebradas el pasado 28 de enero reunieron a varios departamentos para abordar la estrategia de excelencia y seguridad alimentaria como eje en toda la cadena de valor y en las diferentes secciones en las que opera. Dcoop refuerza así la comunicación e información entre su personal con el objetivo de continuar enraizando la cultura de calidad y seguridad alimentaria en las diferentes fases de producción y comercialización.

La innovación tecnológica, la trazabilidad y el control de la calidad desde el campo hasta el envasado es el principal compromiso que mantiene Dcoop con sus clientes y consumidores. Un compromiso necesariamente ligado al valor añadido que los socios y socias tienen que percibir en sus liquidaciones, para lo



Momento de las jornadas telemáticas celebradas el pasado mes de enero.

cual es necesaria la diferenciación de esa calidad en el mercado.

Esta estrategia contempla auditorías no anunciadas, planes de mejora continua, certificaciones, estudios de investigación, participación

en grupos de trabajo nacionales e internacionales y estrecha colaboración entre los diferentes equipos de trabajo en el Grupo. A partir de ahí, la jornada se centró en conseguir aceites de excelente calidad.

Il acto de presentación del aceite de cosecha temprana de **Unión de Úbeda**

En una apuesta clara por la calidad, la cooperativa Unión de Úbeda celebró la segunda edición del Acto de Presentación del Aceite Cosecha Temprana, campaña 2021-2022. En esta ocasión, se contó con la colaboración de la asociación ubetense de coches antiguos Amigos de los Clásicos, en cuyos vehículos se dio a conocer, por todo el casco histórico de la ciudad, el preciado aceite. Fue motivo de celebración también el que, por segunda vez, Dcoop otorgara a Unión de Úbeda SCA el premio al mejor Maestro de Almazara de Cosecha Temprana 2022.

Aceite de oliva virgen extra, procedente de una Picual recolectada del 22 al 24 de octubre, cuando el tiempo dio un respiro y baja-



Premio Maestro de Unión.

ron las temperaturas. De aceitunas previamente seleccionadas por sanidad, índice de madurez y calibre

del fruto y una recepción controlada, con un horario especial: la hora límite de entrada eran las 12 de la mañana. Reconocimiento especial merecen todos y cada uno de los socios que han participado en este proyecto, por su buen hacer y esfuerzo en cumplir el horario, requisito esencial para que la extracción del zumo de aceituna fuera en las condiciones más óptimas.

Con esta materia prima de tan alta calidad, el resultado no podía ser otro que el de un AOVE con un frutado de intensidad alta, con tonos herbáceos y frutales, un aceite equilibrado con su amargor y picor potente. La puntuación obtenida de dicho aceite en el panel de cata de Dcoop, un 7.4, no se había obtenido nunca en esta cooperativa.

Cuevas del Campo celebra su fiesta, inaugura inversiones y pone en valor la cooperación



Nuevo poste en Cuevas del Campo.

La cooperativa la Esperanza del Campo de Cuevas del Campo, Granada, ha celebrado, junto a todas sus personas socias, su tradicional fiesta de la cooperativa para agradecer sus campaña de aceite y almendras. En este evento se han inaugurado las inver-



Fiesta de la cooperativa celebrada el domingo 3 de abril.

siones realizadas en patio y almazara que se efectuaron durante la pandemia y por un importe de aproximado de un millón de euros, gracias a una subvención de Eficiencia Energética de la Junta de Andalucía. A su vez, y también durante el covid, se reformó en

su totalidad el nuevo poste de gasoil y gasolina que se ha estrenado esta campaña.

Por otro lado, la almazara se convirtió en lugar de encuentro de AMCAE, la asociación de Mujeres Cooperativistas Agroalimentarias, el pasado marzo.



JUAN VILAR HERNÁNDEZ

CEO y socio fundador de 'Juan Vilar Consultores Estratégicos'



Juan Vilar Hernández (Chilluévar, 1970). Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales, profesor permanente en excedencia de la Universidad de Jaén, analista agronómico internacional, director del MBA oleícola de la Universidad de Jaén, CEO y fundador de Juan Vilar Consultores Estratégicos.

Es miembro del Centro de Estudios Avanzados en Olivar y Aceite de Oliva, y de la Cátedra Caja Rural de Economía, Comercialización y Cooperativismo Oleícola, ambos de la Universidad de Jaén.

Directivo global con una trayectoria de más de 16 años, en la actualidad, gestiona su compañía consultora. Cuenta con más de 1.000 aportaciones científicas y es conferenciante en más de 30 países.

“Una certificación propia puede reforzar el liderazgo del aceite”

-Denos su diagnóstico actual y a medio plazo del sector oleícola español y mundial: producciones, consumo, mercados...

Se hace necesario fomentar la demanda sobre todo en la base de la segmentación de mercado, hasta los 50 años de edad, y tratar de equilibrar y adecuar la oferta a la demanda, tenemos ofertas inestables, sujetas a demandas estables, solo alteradas por la evolución

de las cotizaciones en origen. En cuanto a mercados, estos se están deslocalizando, siendo actualmente Estados Unidos y Brasil los focos más importantes fuera del ámbito mediterráneo, entorno este que sufre por la madurez del mismo, y que hace necesaria la aplicación de estrategias comunes a los grandes productores, fomentando el consumo doméstico respectivo, no obstante, la demanda de aceite de

oliva ya se extiende a 198 países.

Recientemente ha publicado un anuncio sobre la autenticidad del aceite de oliva. La gran mayoría de las muestras están dentro de las normas legales, pero algunas al límite ¿qué cree que se debe hacer para mejorar la imagen de calidad del aceite de oliva español?

El aceite de oliva es uno de los productos que más irregularidades

en su puesta en el mercado sufre, junto al atún rojo, la miel, los productos ecológicos, etc. Todo ello se traduce en falta de confianza para usuario, caída de consumo, falta de fidelidad, pérdida de prestigio, etc. Si el propio sector, quienes cultivan, elaboran, envasan y distribuyen no están comprometidos con la transparencia, y se implican en mostrar cómo y de qué forma se elabora el producto, difícilmente vamos a mantener al cliente.

¿Qué opinión le merece el sistema de certificación propia de producto y procesos en el que se está trabajando desde el Patrimonio Comunal Olivarero?

No me cabe en la cabeza que algún eslabón se niegue a entrar, eso pondría de manifiesto, cuanto menos, una falta de compromiso, implicación, y además, si realmente tu no estás satisfecho, o no confías, en tu producto, y tu proceso de elaboración, difícilmente lo va a hacer el cliente final, o la propia administración. Además, la certificación no solo focaliza en el resultado, el aceite obtenido, sino en cada uno de los procesos y subprocesos. Ello es vital para la tranquilidad y confianza del consumidor, y del propio sector. Reforzará sin lugar a dudas el liderazgo español en el sector internacional y será adoptado por otros países.

•••••
 “Las cooperativas deben facilitar la modernización de los olivicultores”

•••••
Este es un sector con muchos altibajos en los precios ¿qué cree que debe hacerse para mejorar esta situación, sobre todo en momentos difíciles?

El sector se caracteriza por tener una cadena corta, y esta debería de estar alineada, resultaría sencillo poder hacerlo, de hecho algunos operadores, llegan a ostentar hasta 3 eslabones, lo que les da una ventaja competitiva, adecuada, e incluso a veces consiguen integrar 4, mediante acuerdos de colaboración y provisión. Todo se

conseguiría adecuando la oferta a la demanda, interviniendo en la disponibilidad total, y por supuesto promocionando el consumo como se ha dicho anteriormente, esos dos factores son primordiales.

Como investigador ¿qué consejo le daría a los olivareros cooperativistas?

Los olivicultores han de innovar, trabajar con los tiempos, transformar, usar toda la tecnología disponible en la optimización de recursos vía conocimiento de magnitudes, y en definitiva ser eficientes y eficaces. La cooperativa debe de ejercer de catalizador y facilitador de ese entorno virtuoso.

¿Cómo ve la oleicultura dentro de 30 años?

Se prevé que la superficie de olivar pase de 11.6 millones de hectáreas, en la actualidad, a 15.3 millones para el año 2050. Es decir, en 30 años la proyección de superficie de olivar se espera que aumente

en un 32% respecto al año 2021. Del total de superficie el 40%, 5,5 millones de hectáreas, serían de olivar tradicional no transformable, que producirían el 23% de todo el aceite generado para entonces en el planeta, mientras que el restante 60% de superficie, ocupada por olivar moderno (fundamentalmente en seto), serían responsables de producir el 77% del total de las 4,4 millones de toneladas estables que se producirán para dicho momento, con una capacidad nominal plena de 5,8 millones de toneladas, así como una mayor proporción de aceite de oliva virgen y virgen extra. Existirá una mayor especialización varietal.

En el año 2041 la superficie de olivar mundial será de 14,1 millones de hectáreas, de las cuales el 39% será de olivar tradicional, frente a los 7,1 millones del año 1991 de las cuales el 92% era tradicional.



Informe de mercado

Aceite de oliva

Se están viviendo momentos complicados en el mercado, con grandes incertidumbres que pueden generar subidas en el precio, pero hasta unos niveles insospechados que provoquen luego una fuerte bajada posterior. Sigue sin llover lo suficiente y estamos en primavera, con lo cual las perspectivas de la próxima cosecha no son muy buenas.

A esto hay que unir la situación sobrevenida de la guerra por la invasión rusa de Ucrania, país gran productor de aceite de girasol. Al cierre de esta edición, esto ha provocado subidas generalizadas en los aceites, no solo por la psicosis generada por un posible desabastecimiento, sino por el alza también generalizada de todos los productos.

Habrà que estar atentos a cómo van evolucionando las salidas y ver qué precios soportan los consumidores.

Mes de febrero de 2022. Aceite de oliva

Campaña 2021/22	Millones Kg
Existencias iniciales	423,3
Producción	1.451,7
Importaciones	98,2
Consumo interior	-233,2
Exportación	-411,0
Total salidas	-644,2
Existencias finales	1.329,0

Fuente: AICA.

Vino

Hablar del primer trimestre del 2022, es hablar de un cambio de época, y no hablamos del mercado del vino sino de nuestra forma de vida. Europa está en guerra y España dentro de la Unión Europea, cuanto menos entramos en una profunda crisis económica, energética y quizás alimentaria. Es decir hemos entrado en una economía de guerra.

Al finalizar el 2021 comentábamos el incremento de costes que estábamos soportando, las dificultades logísticas. Esta situación dificultaba nuestro trabajo. Pero nada que ver con el momento actual.

Afortunadamente, en Dcoop las salidas de vino en granel en lo que va de campaña han sido de total normalidad y a un precio muy bueno. Por parte del embotellado, como sucede en los años donde el producto sube de precio las salidas son más tranquilas aunque muy superiores con respecto a los meses de la pandemia.

Aceituna de mesa

La producción total nacional, según datos AICA, se ha situado en las 637.000 toneladas, lo que supone una cifra muy superior a las estimaciones iniciales. El enlace de campaña e importaciones, a fecha 31 de diciembre, se incrementa sustancialmente con respecto al año anterior. Las escasas producciones que han tenido otros países productores de aceituna de mesa como Egipto y Grecia podrían compensar este incremento.

El menor enlace de campaña existente, el precio de los aceites y la escasa previsión inicial de la cosecha, ha provocado el aumento de los precios. La llegada tardía de las lluvias, ha motivado que la gran parte de la cosecha al inicio haya sido en zonas de regadío, dándose posteriormente una casi segunda cosecha en las zonas de secano.

Ganadería

Porcino

La invasión de Ucrania por parte de Rusia está estimulando unos aumentos no esperados en los mercados mundiales de primeras materias para pienso. Hemos pasado en poco tiempo de un precio de coste de producción de un cerdo en vivo desde 1,30 a más de 1,55 euros / kilo en vivo. Está por ver si habrá pienso para alimentar al ganado. Los ganaderos se han cansado de engordar cerdos.

La pérdida de peso de la producción familiar y la concentración en grandes integradoras, alimenta las oscilaciones bruscas del mercado de forma dramática.

Vacuno de carne

Locura en el vacuno, los machos y hembras pasteros suben, los machos fuertemente (0,45 y 0,08 €/kg) arrastrados por el precio de los cebados y la escasez de estas fechas. En cuanto a los cebados, la escasez de carne a nivel mundial, la salida de las restricciones del Covid en Europa y la cercanía del Ramadán, unido a una baja oferta de animales han disparado los precios (0,30 €/kg) en los machos y (0,12 €/kg) en las hembras, la única preocupación ahora es cómo va a afectar la guerra en Ucrania al precio y suministro de los piensos.

Materias primas

La invasión de Ucrania ha dificultado los flujos logísticos desde el Mar Negro y creado mucho nerviosismo en el mercado, una volatilidad sin precedentes. Como consecuencia, las bolsas de cereales mundiales, han acabado cerrando muy al alza sus cotizaciones de materias primas, incluso alcanzado los límites diarios, mientras que el euro caía frente al dólar. Los precios de todas las materias primas han subido con mucha firmeza; debemos tener en cuenta el 40% de las importaciones españolas de maíz son de origen ucraniano y que Ucrania exporta el 50% del girasol a nivel mundial.

Frutos Secos

En California continúan los bajos precios que tienen su principal origen en el bloqueo logístico internacional. Los datos de producción de este año generan además una gran incertidumbre por la extrema sequía y una fuerte helada en el Norte de California durante el mes de febrero. También generan indecisión y falta de actividad en ciertos compradores factores como el conflicto Rusia y Ucrania, además de una fuerte volatilidad en el tipo de cambio. En el mercado nacional, los compradores aprovechan los bajos precios. Con todo, las ventas de almendra española encuentran su hueco por los largos tiempos de tránsito de los embarques de California.

El COI prevé un aumento del 7% en la producción mundial de aceituna de mesa

La producción de aceituna de mesa aumentará un 7% esta campaña 2021/22, según las estimaciones del Consejo Oleícola Internacional (COI) de las que se ha hecho eco la revista Olimerca, alcanzando las 2.846.500 toneladas. España es el mayor productor a nivel mundial y uno de los países con mayores aumentos (18%) y llegando a las 645.000 toneladas, frente a las 551.000 tn de producción media.

Por otro lado, y aunque su producción no es muy abundante, Portugal es el país que más aumenta, llegando a las 21.000 toneladas, frente a las 16.000 de la campaña anterior, lo que supone un incremento del 34%, Italia lo hace un 17,7% con 59.000 toneladas, mientras que en el lado opuesto está Grecia, cuya producción cae

Producción (x1000tn)	Media			%
	2020/2021	2016-2021	2021/2022 (e.)	
UE, de los cuales:	848	847	896	+5,7
España	547	551	645	+18,0
Grecia	230	218	165	-28,3
Italia	50	50	59	+17,7
Portugal	16	22	21	+34,6
Otros países COI, de los cuales:	1.559	1.749	1.644	+5,5
Egipto	500	610	500	0,0
Turquía	360	410	402	+11,7
Argelia	278	300	326	+17,7
Marruecos	130	129	130	0,0
Argentina	78	88	78	0,0
Irán	71	69	63	-11,3
No productores COI	254	356	306	+20,5
Total	2.661	2.951	2.847	+7,0

Fuente: COI / Olimerca.

un 28,3% quedándose en 165.000 toneladas, frente a las 230.000 de la campaña anterior. Fuera de la UE encontramos otros países para los que el COI también prevé aumentos. Es el caso de Argelia, con una producción de 326.000

toneladas y un incremento del 17,7%, y Turquía que alcanzará las 402.000 toneladas, un 11,7% más que en 2020/21. En Egipto, Marruecos y Argentina el COI prevé que mantengan estable sus producciones.



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





ENCUESTA DE LA INTERPROFESIONAL SOBRE SUS EFECTOS SALUDABLES

Los médicos recomiendan el aceite de oliva virgen extra

“¿Saben lo que tiene en común los consumidores de nuestros aceites de oliva en China, Estados Unidos, Alemania y España? Efectivamente: la salud es la primera razón de compra de nuevos consumidores en todo el mundo”. Y la pandemia no ha hecho más que acrecentar la voluntad de los consumidores de comer de manera más saludable, de invertir en prevención a través una alimentación más sana y equilibrada. La Interprofesional del Aceite de Oliva Español ha presentado en el marco de la World Olive Oil Exhibition los resultados del estudio sobre los efectos saludables de los Aceites de Oliva según los profesionales de la salud. El 86% cita el aceite de oliva virgen extra entre los hábitos de alimentación de los españoles considerados bastantes saludables, el más popular entre los facultativos.

Pero, más allá de esa imagen de

alimento sano, los beneficios específicos derivados de su consumo no son suficientemente conocidos por la población en el país líder mundial por calidad, producción y comercialización del oro líquido, según informa la Interprofesional. El estudio se ha elaborado por More Than Research, en colaboración con la consultora aWp, a partir de 600 entrevistas realizadas a médicos de todo el país entre los meses de junio y julio del pasado año. Los profesionales con mayor representación son los de medicina familiar y comunitaria, con 180 entrevistas, seguidos de pediatría y áreas específicas con 120 entrevistas. El resto de especialidades (digestivo, endocrinología y nutrición, geriatría, obstetricia y cardiología) aportan 60 entrevistas cada una.

Manuel Gallego, socio-director de la agencia demoscópica, ha

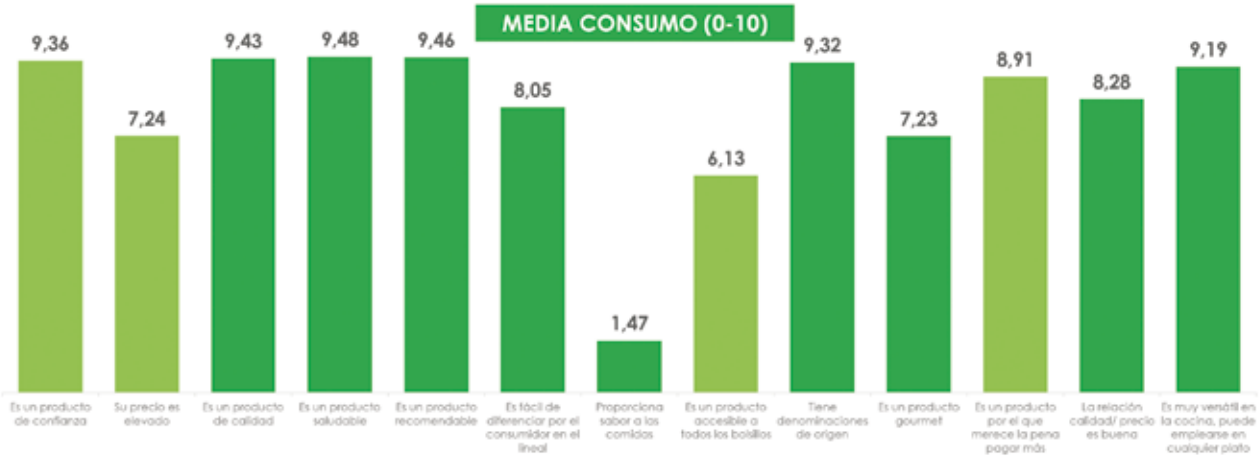
puesto de manifiesto que los facultativos encuestados consideran que los hábitos alimentarios tienen una enorme repercusión en la salud (con una media de 9 puntos sobre 10). Al mismo tiempo, dan un notable alto a los hábitos de alimentación de los españoles, que son considerados bastantes saludables, logrando una puntuación media de 8 sobre 10. También vemos como el aceite de oliva virgen extra se impone como el más conocido por los encuestados, el 86% lo cita.

Aunque ellos perciben que el aceite de girasol es el más consumido en nuestro país. Cuando analizamos el conocimiento de las propiedades saludables de los aceites de oliva, los facultativos consultados consideran que los españoles sabemos más bien poco sobre ellas, un 5,67 sobre una escala de 10. Por el contrario, ellos se consideran bue-

Por favor valore como consumidor y prescriptor de salud, en una escala de 0 a 10, donde 0 significa "totalmente en desacuerdo" y 10 "totalmente de acuerdo" con las siguientes afirmaciones que han hecho otras personas en relación al aceite de oliva virgen extra.

Puede dar puntuaciones intermedias para matizar su opinión.

Base: 600 entrevistas



Fuente: Interprofesional del Aceite de Oliva / More Than Research y aWp Consultora.

nos conocedores de esa información. Un 76,3% se declaran estar muy o bastante informados sobre esas propiedades saludables. Lo curioso es que tres de cada cuatro médicos declaran que no han recibido ninguna información a través de formación reglada, literatura técnica o jornadas sobre este aspecto.

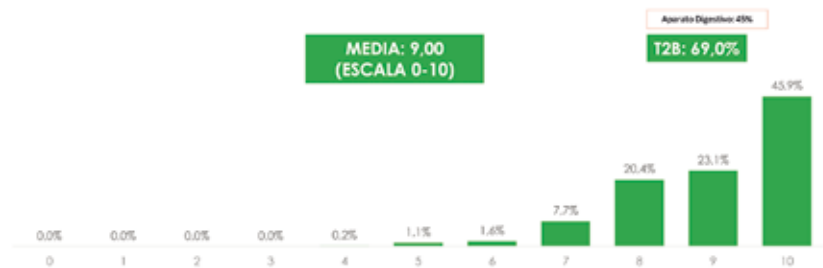
Falta de formación

Sólo los especialistas en geriatría y endocrinología y nutrición aseguran tener una formación algo más amplia, con el 45,2% y el 36,9% respectivamente. Saben muy poco de las alegaciones saludables. Lo más sorprendente es que el 73% de los encuestados desconoce la existencia de las alegaciones nutricionales y saludables de los alimentos en la Unión Europea: las normas que regulan la forma en la que se pueden emplear las bondades nutricionales y saludables en una comunicación comercial de un alimento. Pero aún más chocante, la mitad de los que declaran conocer su existencia (27%), no son capaces de indicar correctamente las alegaciones autorizadas para los aceites de oliva. Lo que supone que un 86,5% desconoce, de forma efectiva, dichas alegaciones. Al menos, más del 91%

En una escala de 0 a 10, ¿en qué medida considera Vd. que es adecuado el consumo de Aceite de Oliva virgen extra para la salud?

Puede dar puntuaciones intermedias para matizar su opinión.

Base: 600 entrevistas



Fuente: Interprofesional del Aceite de Oliva / More Than Research y aWp Consultora.

desearían contar con más información sobre salud y aceites de oliva.

Y no es de extrañar ese interés, ya que los médicos consideran que el aceite de oliva virgen extra es adecuado para la salud, una afirmación que logra una media de 9 puntos sobre 10. Y, de hecho, cuando se les piden que valoren su efecto sobre ciertas dolencias, no dudan en apostar por el virgen extra como alimento cardiosaludable (9,42 puntos sobre 10). Además, los médicos han aprendido que no todas las grasas son iguales. Así valoran positivamente, su uso como mejor aceite para fritura, que logra una puntuación de 8,36. Además, consideran

que el consumo moderado de aceite de oliva virgen extra no produce aumento de peso.

Y no menos importante: esa confianza de los facultativos en el producto se traslada a la hora de elegir el aceite para sus cocinas, según explicó Manuel Gallego durante su intervención: "Son los primeros consumidores y, además, predicán con el ejemplo. Dicen que la población debería consumir una media de tres cucharadas al día de aceite de oliva, es la misma cantidad que ellos declaran consumir. Son los primeros defensores de nuestro aceite de oliva virgen extra".

Dcoop lidera la calidad del AOVE analizando la **sanidad** de las aceitunas en la recepción

Proyecto de I+D, en colaboración con Foss, mediante el análisis de la aceituna por análisis NIR para la Mejora de Calidad del AOVE

Uno de los aspectos más importantes cuando comienza la campaña de recolección de la aceituna es poder determinar qué momento es el más adecuado para obtener la mayor cantidad de aceite posible con la máxima calidad.

Los mercados internacionales y el consumidor final de aceite de oliva son cada vez más exigentes y las diferencias de precio son notables entre aquellos aceites extra de alta calidad sensorial (alto frutado verde) y los aceites vírgenes extra estándares.

En Dcoop es prioritario definir y desarrollar aquellas líneas de trabajo que permitan a los agricultores obtener la máxima rentabilidad de sus plantaciones de olivar, obteniendo un producto de máxima calidad con un alto valor y que nos de ventaja competitiva.

En los últimos años se ha invertido en la tecnología innovadora de análisis NIR (infrarrojo cercano) en procesos industriales de aceituna, aceite, almendra, cereal, piensos, leche, etc. como herramientas de negocio para asegurar el pago justo a los agricultores y ganaderos y optimizar la materia prima recibida en el proceso industrial de transformación.

Objetivo para alcanzar un modelo de pago por calidad en aceituna

- En el sector vitivinícola lleva implantándose un sistema de pago por calidad de la uva desde hace unos años, el cual amplía la limitada visión del hectogrado alcohólico.
- De igual forma, Dcoop viene trabajando con FOSS desde el 2019 para establecer los parámetros físico-químicos de interés con el fin de llegar a implementar un sistema de pago por calidad a los agricultores, una fórmula de Índice Global de Calidad



de la Aceituna que agrupe: índice de sanidad, índice de madurez, grasa, humedad, acidez, ésteres, peróxidos, ácidos grasos, etc. , pudiendo bascular hacia uno u otro parámetro según las condiciones de cada campaña y científicamente contrastado.

- Utilizar un analizador asequible que permita hacer una separación por calidad y sanidad de la aceituna a su recepción, para la obtención de Vírgenes Extra Premium.

Planificación y ejecución del proyecto

Desde hace cinco campañas se comenzó a trabajar desde el Departamento de Calidad junto con el equipo de técnicos agrícolas y el Laboratorio, con el objetivo de encontrar ese 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.

Se han realizado ensayos de laboratorio y obtenido resultados por métodos oficiales de los diferentes pará-

metros analíticos, incluyendo la toma de muestra de aceituna del transporte, previo a la descarta de la misma en la recepción de la almazara.

Es en la campaña 2021-2022 cuando se pone a disposición de 25 cooperativas este tipo de tecnología, actuando en varios puntos:

- Aumentar el control en la decisión del momento óptimo de recolección de la cosecha gracias al desarrollo del cálculo y los parámetros analíticos que nos da el analizador.
- Identificar el contenido de grasa y humedad de la aceituna, para calcular el punto de rendimiento graso sobre seco óptimo para ofrecer mejores liquidaciones al agricultor, por un lado, al evitar pérdidas de aceite por la falta de maduración de la aceituna y por otro, una sobre maduración de la fruta que produzca una pérdida de calidad del producto y por tanto merma del valor de la producción.
- Desarrollar una fórmula de pago más justo a los agricultores.
- Aumentar la competitividad al reducir los costes de análisis y reducir el impacto ambiental al minimizar



el número de muestras, reducir el transporte de las mismas y menor coste energético al no molturar la muestra de pasta de aceituna.

- Seguimiento y supervisión por el Departamento de Calidad de Dcoop, Laboratorio y el equipo técnico de FOSS.

Se ha realizado un seguimiento desde el mes de septiembre con el inicio de la recolección de aceituna de mesa en las provincias de Sevilla y/o Málaga, continuando en variedades de molino como la arbequina previamente, y posteriormente picual y hojiblanca por cada una de las áreas de producción.

Calibración

El instrumento elegido de tecnología NIR está altamente cualificado

para utilizarse para el análisis de rutina de aceituna. Cuenta con una calibración de Red Neural Artificial (Artificial Neural Network, ANN), siendo necesario realizar solamente un número reducido de muestras a modo de verificación.

Para garantizar la fiabilidad de todos los parámetros analizados se han realizado, junto con FOSS, varios ensayos de intercomparación (ring tests) de verificación con los equipos máster del laboratorio para certificar la clonación de los equipos y los correctos resultados de los mismos.

Primeros resultados y conclusiones en la campaña 2021-2022

A lo largo de la campaña se han analizado más de 100.000 mues-

tras de aceituna y se han verificado más de 1.000, tanto de los índices de sanidad como del resto de parámetros en el Laboratorio y en la recepción de las almazaras.

Se han obtenido muy buenos efectos tanto en su aplicación en Laboratorio con los parámetros de grasa y humedad para la obtención de los rendimientos sobre aceituna entera, como con el parámetro de sanidad para la separación por calidad de la aceituna en la recepción.

En lo sucesivo debe mejorarse la calibración del resto de parámetros de calidad de aceituna en laboratorio y recepción en almazara, mejorar el sistema de toma de muestra para poder seleccionar las partidas de aceituna de forma previa a su descarga en las tolvas de recepción, así como un sistema de limpieza de las muestras para evitar las distorsiones que se producen en los análisis NIR provocadas por la suciedad de hojas, ramas, polvo o barro que llegan del campo junto con las aceitunas en su transporte.

Por último, se sigue trabajando junto con FOSS en una Calibración única para Dcoop de la fórmula IGC de la aceituna, para robustecer el método y poder establecer un posible pago por calidad al agricultor en los próximos años, además de por el contenido graso.

Con Dcoop, contratos de luz a precios fijos, sin franja horaria ni permanencia

En los últimos meses, el mercado eléctrico español atraviesa por una situación nunca vista. Los costes de emisión de CO2, el alza en el precio del gas y la escasez generalizada de materias primas están provocando un auténtico caos en los mercados. Los perjuicios que este escenario está generando en la factura de la luz, están recayendo en su mayor parte en todos aquellos usuarios que tienen sus tarifas contratadas en el mercado regulado, es decir,

aquellas que se vienen conociendo como indexadas, variables o de tipo PVPC.

A nivel nacional, tenemos un panorama diferente al de los países del entorno ya que hay unos 10 millones de usuarios dependientes de dicho mercado regulado, lo que supone un porcentaje desproporcionado en comparación con nuestros vecinos europeos. Estas tarifas reflejan al 100% el precio del mercado en cada momento, por lo que

trasladan directamente a nuestros recibos las fluctuaciones de la energía y tienen una repercusión inmediata en lo que pagamos por la luz.

Esto provoca una enorme incertidumbre hoy día debido a que un alza generalizada y continua del mercado como la que estamos sufriendo, convierte a los clientes de las comercializadoras eléctricas en consumidores altamente vulnerables. Y aún se agrava más el peso de estas subidas en todas aquellas

rentas medias y bajas que son susceptibles de recibir ayudas como el bono social, ya que por normativa están obligadas a tener sus suministros bajo estas tarifas indexadas. Se da así la paradoja de que quienes más dificultades tienen para afrontar los costes energéticos actuales, son a la vez obligados a contratar sus suministros con los precios más caros.

Por todo ello y confirmando las previsiones a medio plazo que el mercado continuará durante un buen periodo de tiempo colocando

el Kw en la parte alta de los registros históricos, lo más aconsejable es recurrir al mercado libre y contratar con las compañías precios fijos que nos aporten ahorro y nos protejan de la volatilidad del mercado mayorista. De esta forma obtenemos un coste estable en nuestra contratación, no estaremos sujetos a las variaciones del mercado y podremos consumir nuestra electricidad sin tener que estar atentos a las franjas horarias. Además, podemos encontrar ofertas en las que no nos exigen permanencia y ello nos co-

loca en una buena situación para volver a buscar nuevas ofertas una vez se cumplan los doce meses en los que habitualmente se actualizan los precios.

A través de la sección de suministro, podemos ayudar a nuestros socios a cambiar sus tarifas variables, localizar un buen precio fijo, tramitar la contratación y realizarle todas las gestiones que necesiten en sus suministros. Para más información, puedes contactar con **Manuel Martín** en el **677933888** o **manuel.martin@dcoop.es**.

El gobierno remite a Bruselas el plan estratégico de la PAC 2023-2027

A finales del año 2021, el gobierno español remitió a Bruselas el Plan Estratégico de la PAC 2023-2027. Al objeto de analizar dicho documento, así como las novedades de la campaña de tramitación 2022, la última con el marco actual de las ayudas, el grupo de trabajo de tramitación de la PAC, formado por técnicos de la sección de Suministros y Servicios de Dcoop y las personas encargadas de la tramitación en las distintas cooperativas, se reunió el pasado 8 de febrero por videoconferencia.

Todos los años, a primeros de febrero, se viene desarrollando esta reunión formativa, al objeto de que los técnicos de las cooperativas sean perfectos conocedores tanto de la normativa, como de las aplicaciones de gestión y así poder tramitar en perfectas condiciones las ayudas de nuestros agricultores.

Los objetivos de la futura PAC se centran en aspectos económicos, medioambientales y sociales que se complementan con un objetivo transversal común, modernizar el sector agrario a través del conocimiento, la innovación y la digitalización de las zonas rurales.

El presupuesto para las medidas contenidas en el Plan Estra-

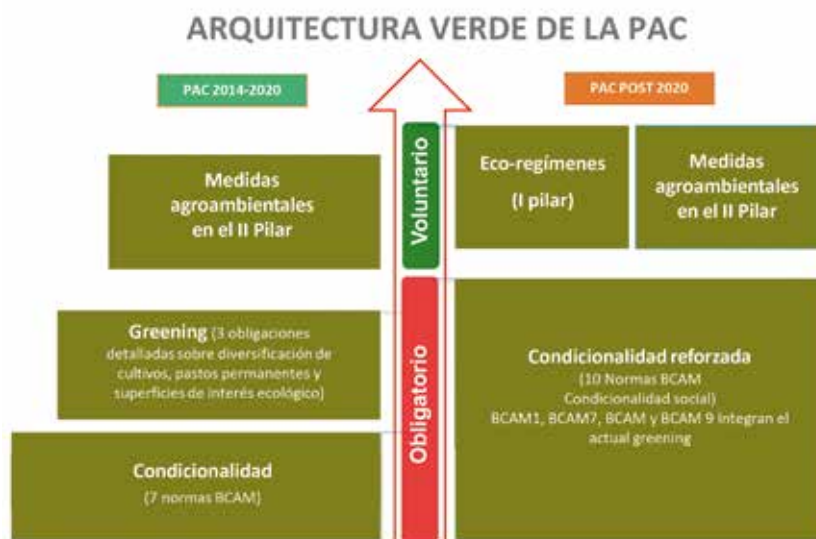
tégico es de 32.549 millones de euros.

Este presupuesto, para las medidas del primer pilar, se dividirá en distintos pagos:

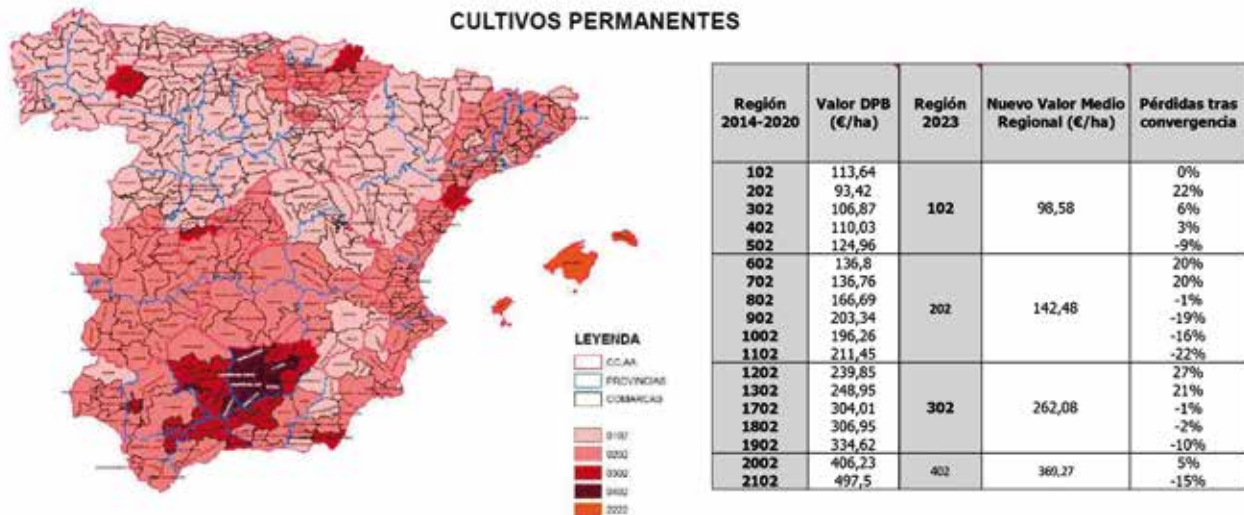
- Pago jóvenes agricultores (2%)
- Ayudas asociadas y pago del algodón (12,43% + 1,95 % proteicos + 0,62% programa operativo olivar)
- Eco-regímenes (23%)
- Ayuda Básica a la Renta (50%)
- Pago Redistributivo (10%)

La Ayuda Básica a la Renta (ABRS), que viene a sustituir al

actual Pago Básico, conllevará una simplificación de las regiones, pasando de las 50 actuales a 20 regiones. En el caso de los cultivos permanentes, pasamos de 18 regiones a 4. El proceso de convergencia interna se hace por región, los valores de los derechos de pago por encima de la media regional se reducen, con el fin de aumentar el valor de los derechos por debajo de la media. De esta manera, se reducen las diferencias en los valores de los derechos de explotaciones localizadas en la misma región. En 2026, el valor de todo dere-



Fuente: Cooperativas Agroalimentarias Andalucía.



Propuesta de intervenciones primer pilar. Regionalización. Fuente: Cooperativas Agroalimentarias Andalucía.

cho deberá haber alcanzado, al menos, el 85% del valor medio regional y en 2029 se llegará a la plena convergencia.

En cuanto al Pago Redistributivo (PR), se realizará a las primeras hectáreas de la explotación, siendo necesario tener asignados derechos de Ayuda Básica a la Renta (ABRS) y se aplicará a nivel de región. Existirá un doble umbral para cada una de las 20 regiones:

- Tramo 1 (0 hectáreas – X hectáreas): se percibirá el 16,7% del valor medio regional.

- Tramo 2 (X hectáreas – Y hectáreas): se percibirá el 40% del valor medio regional.

A partir de la hectárea Y no se percibe Pago Redistributivo (PR). Los umbrales se han calculado, para cada región, teniendo en cuenta las características y estructura de las explotaciones y el importe disponible. La idea de este pago es redistribuir la ayuda de explotaciones grandes hacia explotaciones medianas y pequeñas.

La arquitectura verde de la PAC, en esta nueva reforma, se compone de medidas voluntarias, como son los Eco-regímenes del primer pilar y las ya existentes con anterioridad a esta reforma para el segundo pilar, las Medidas Agroambientales. También se

integran otras medidas de carácter obligatorio, como es la Condicionalidad Reforzada, que agrupa la antigua Condicionalidad y el Greening del periodo anterior.

Los Eco-regímenes, fomentan prácticas sostenibles en las explotaciones, que van más allá de la Condicionalidad Reforzada. Son medidas voluntarias, con compromisos anuales y puede entrar cualquier superficie, tenga o no derecho a ayuda. El pago se realiza por hectárea y una hectárea solo puede aspirar al cobro de un Eco-regímen, aunque haga varias prácticas. Existen 7 prácticas agrupadas por cultivos:

- Pastos permanentes y temporales. (P1) Pastoreo extensivo y (P2) Siega sostenible o establecimientos de islas de biodiversidad.

- Tierra de cultivo. (P3) Rotaciones en tierras de cultivo con especies mejorantes y (P4) Agricultura de conservación: siembra directa.

- Tierra de cultivo y cultivos permanentes. (P5) Espacios de biodiversidad: superficies no productivas y elementos del paisaje.

- Cultivo permanente. (P6) Cubiertas vegetales espontáneas o sembradas y (P7) Cubiertas vegetales inertes.

En el caso de los cultivos permanentes y las medidas relacio-

nadas con las cubiertas vegetales (P6 y P7), para el cálculo de las primas se tienen en cuenta tres tramos de pendiente: menor del 5%, entre el 5% y el 10% y mayor del 10%, con cantidades a pagar (€/ha) crecientes.

En cuanto a la Condicionalidad Reforzada, la reforma pretende alcanzar mayores objetivos medioambientales y climáticos, a través de un nuevo enfoque de la arquitectura verde de la PAC.

Será de obligado cumplimiento para todos los beneficiarios de los pagos directos de la PAC y agroambientales. Continúan la mayoría de los requisitos anteriores y se incluye la Condicionalidad Social a partir de 2024, que contempla el cumplimiento de las condiciones laborales, medidas para promover la mejora de la seguridad y la salud de los trabajadores y de los equipos de trabajo.

Durante todo el año 2022 y hasta la gestión de la primera campaña de la reforma a primeros de 2023, se sucederán en el grupo multitud de jornadas formativas con las cooperativas y agricultores y ganaderos., para que el conocimiento de las nuevas medidas sea máximo y puedan tramitarse las ayudas en las mejores condiciones para todos.



Villarta de San Juan produce el primer vino de nueces

La Cooperativa Nuestra Señora de la Paz se encuentra ubicada en la localidad ciudadrealeña de Villarta de San Juan, en la comarca de la Mancha, y cuenta en la actualidad con aproximadamente 400 socios. Las uvas, que proceden de las 1.500 hectá-

reas de viñedos propios, son cultivadas con mimo para obtener unos vinos capaces de satisfacer los paladares más exigentes, tanto es así que en el año 1990 esta cooperativa consiguió unas de las primeras certificaciones ISO de calidad.

Allá por 1954 se creó en Villarta de San Juan (Ciudad Real) la bodega de vinos de la localidad. En esos primeros momentos la bodega, que en sus inicios comenzó como bodega-almazara, no disponía de los servicios con los que cuenta hoy en día, pero el paso del tiempo y la experiencia de sus socios, además de una fusión (pionera en sus tiempos) con la otra bodega del pueblo, han hecho que se convierta en una cooperativa moderna, equipada con la tecnología más avanzada para la elaboración de sus productos. En sus instalaciones de 30.000 metros cuadrados se elaboran anualmente cerca de 10 millones de litros de vino de las variedades airén y tempranillo, principalmente, y algo de macabeo, y cabernet sauvignón.

Las uvas, que proceden de las 1.500 hectáreas de viñedos propios, son cultivadas con mimo para obtener unos vinos capaces de satisfacer los paladares más exigentes, tanto es así que en el año 1990 esta cooperativa consiguió unas de las primeras certificaciones ISO de calidad. Todos estos factores, unidos a una potente filosofía de trabajo, han hecho que esta cooperativa se convierta en una bodega de gran trayectoria.

Amento, el primer vino de nueces

La cooperativa Nuestra Señora de la Paz ha llevado a cabo durante todos estos años diferentes inversiones para mejorar la calidad del producto, dando como resultado unos vinos con personalidad propia llegando a altas cotas de

calidad. Tanto es así que en 2007 nació Amento, el primer vino de nueces que se comercializa en España, que se elabora con vino de la variedad tempranillo o cencibel y nueces verdes recogidas en la noche de San Juan.

Amento, tiene un color rojo picota y frambuesa con tonos tostados y ámbar. En nariz, se nota el potencial aromático extraído de las nueces, adornado con ligeros toques a romero y tomillo. A su paso por la boca resulta meloso y aterciopelado, con sabor y cuerpo a fruto tierno de nuez, fruta madura y frutos secos tostados.

Estas notas lo convierten en un vino perfecto para abrir el apetito y degustar junto a los quesos del aperitivo (marida a la perfección con asturianos y con las tortas de queso de oveja manchega), tam-

FICHA DE LA COOPERATIVA



Vidal Molina Chocano
Presidente

Cooperativa Ntra. Sra. de la Paz
C/ Cervantes, 96
13210 VILLARTA DE SAN JUAN
(Ciudad Real)
Email:
bodega@tintobel.com
Tel: 926640111
Fax: 926640630

Año de fundación: 1954
Producción media:
10 millones de litro de vino
Facturación media:
4 millones de euros
Actividad: Elaboración de vino

Consejo Rector:

Presidente: Vidal Molina Chocano
Vicepresidente: Pedro Antonio Aranda de Jesús
Secretario: Fernando García Carpintero Meco
Tesorero: Lucio Muñoz Mora
Vocales: Jesús Fernández-García Navas, Julián Heredia Isla, Jesús Sánchez Aguilera, Antonio Muñoz Mora y Baltasar Rodríguez Rincón
Gerente: David Tendero Manzanares
Directora de Calidad: Mary Paz Isla Rojo



bién con foie mi-cuit con reducción de ciruelas, manzanas asadas o peras caramelizadas y con postres elaborados a base de frutas rojas.

Tras 6 años este vino está presente en las cartas de algunos de los mejores restaurantes de la capital de España, como StreetXo, Asgaya, Piñera, García de la Navarra, 99 Sushi Bar y Sinfonía Rossini. También en los hoteles Wellington y en el Ritz.

Otros vinos que también han obtenido premios durante estos años han sido los de variedad Matices, que se puede encontrar en gama de vino blanco y vino tinto. Dentro de la gama vino blanco se puede encontrar las variedades Airén/Macabeo fermentados a 17º, dando lugar a un sabor ligero, limpio y fresco con tonalidades amarillas. Mientras que la gama de tinto existe Tempranillo/Cabernet, fermentados a 23/25º, dando lugar a un equilibrio perfecto en la boca y con

aromas de juventud.

Asimismo, están los de variedad Tintobel, que se puede encontrar en gama de vino Tinto con uva Tempranillo/Cabernet, elaborados a partir de conservarse durante 6 meses en barrica y el resto en botella, dando como resultado un vino intenso y con sensaciones de frutos del bosque.

Planes de futuro

La bodega Nuestra Señora de la Paz cuenta con un nicho de mercado a nivel internacional bastante consolidado, pues su vino, comercializado bajo la marca Dominio de Baco, se exporta a numerosos países como Francia, Italia, China, Rusia y Estados Unidos. "Nuestro plan de futuro es seguir ofreciendo vinos de calidad a nuestros clientes" explica el gerente David Tendero y añade: "el objetivo que perseguimos para el futuro es ampliar nuestra oferta y crear una sección de frutos secos, como almendros o pistachos...".



Dcoop 2.0. –



Los productos de Dcoop

AOVE Dcoop IGP Jaén 5l

La zona geográfica que comprende la IGP Aceite de Jaén abarca 97 municipios. Las características organolépticas de los aceites de la IGP de Jaén están marcadas por un aroma a aceituna sana y fresca, recolectada antes de final de año, con un sabor amargo y picante marcado. Esto le confiere un carácter sensorial de gran personalidad, un auténtico placer para los sentidos. Dentro de la



IGP Jaén se pueden encontrar diferentes variedades de aceituna aunque en el caso de Dcoop hemos querido apostar por un aceite monovarietal Picual que es la variedad jienense por excelencia y que le confiere esa personalidad única a los aceites de esta provincia. Se presenta en formato de 5L y se puede adquirir a través de las cooperativas de Dcoop, tienda online Dcoop y Amazon.

Concurso fotográfico de Dcoop



1.



2.



3.

Si deseas participar en la siguiente edición envía tus fotos (mínimo un mega) antes del 15 de junio 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. Recolectando Miel. Término municipal de La Granjuela. Abeja recogiendo polen de la flor del almendro. **Sira Ma Oña López**. SCA Las Cinco Villas, Los Blázquez (Córdoba).
2. Arco iris sobre la campiña. Zona de los cortijos de Santa Inés, Valhondo y Zahurdones. **Juan Ruano Moreno**. SCA Nrta. Sra. Virgen del Campo, Cañete de las Torres (Córdoba).
3. Almendros en su máximo esplendor. Zona de Mengíbar (Jaén). **Ro-cío Herrera Mármol**. SCA San José, Mancha Real (Jaén).

¡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

VINOS DE DCOOP-BACO: COSECHA DE PREMIOS

Los vinos de Dcoop - Baco han sido reconocidos en varios de los certámenes de vinos y licores más prestigiosos como China Wine & Spirit Awards (CWSA) 'Best Value', "50 Great Red Wines of the World 2022" (Wine Pleasures). Además la D.O. Mancha también ha reconocido con la Medalla de Oro a dos de nuestros vinos tintos monovarietales (Cabernet-Sauvignon y Syrah) en los XXXV Premios a la Calidad del Consejo Regulador Vinos DO Mancha.



DCOOP
Tierras con Alma

Síguenos:



www.dcoop.es

Cuidamos del Medio Rural