DCOOP
Revista trimestral • nº96 • Otoño 2022

ENTREVISTA

Daniel García Peinado
Chef del AOVE

"Hay que darle valor a la aceituna de mesa"

# Nueva campaña de almendra con reforma en la planta de Villarrubia

## Dcoop exporta un tercio del aceite de oliva andaluz a EEUU

## Convocatoria para el IX Concurso de Artes Plásticas de Dcoop

Cuidamos del Medioambiente

Cuidamos a las Personas

Cuidamos del Medio Rural

DCOOP • nº96 • Otoño 2022

## Sumario

4 Marca Dcoop en Aldi Irlanda
5 Éxito en auditorías laborales
13 Congreso de Coop. Agroalimentarias
20-21 Cooperativa Acorex en Extremadura

## Editorial

### La gran pregunta del agua

Al inicio del otoño, continúa la pertinaz sequía con situaciones dramáticas en los pozos y pantanos. El agua es lo que nutre a la ganadería y la agricultura, siendo el factor clave para la actividad. Sin agua no hay vida, con agua, no hay tanto paro.

Más allá de las situaciones coyunturales, se demanda a medio y largo plazo una buena gestión del agua, que permita aprovechar los recursos existentes (recoger aguas de escorrentías, fomentar las interconexiones para evitar el desperdicio, mejorar las canalizaciones o usar las aguas depuradas que van al mar, por ejemplo). ¿Hay políticos que se atrevan?

## Agenda

### Publicaciones

Cajamar ha publicado un libro en el que aborda el futuro del sector lácteo. La monografía, titulada 'El sector lácteo en España', reúne el trabajo de 40 especialistas, analiza los principales retos que tiene ante sí esta industria, que da empleo directo a más de 60.000 personas y factura cada año una cifra superior a los 13.000 millones de euros. Editado en colaboración con InLac, analiza en profundidad la evolución experimentada por el conjunto del sector desde el año 2016, cuando desaparece el sistema de cuotas lácteas y se inicia una progresiva liberalización de la producción.

'Aceitunas de mesa. Curso de formación con ejercicios prácticos resueltos' es una publicación de AMV Ediciones que aborda el cultivo del olivo y las variedades de aceituna de mesa; la tecnología de la elaboración, conservación y envasado; las alteraciones en la calidad; los equipos empleados en su elaboración y envasado; la norma de calidad de las aceitunas de mesa; la norma del CODEX para las aceitunas de mesa; su análisis sensorial y las Denominaciones de Origen Protegidas. La publicación incluye gran cantidad de fotos, diagramas, gráficos, etc., que complementan las explicaciones escritas; y en cada capítulo se incluyen unos ejercicios prácticos, con las soluciones al final del libro. De esta forma, puede utilizarse para cursos de formación sobre esta materia. Se trata de una obra de gran interés para profesionales del sector.

### Ferias

Los días 21 y 22 de noviembre, Ámsterdam albergará la décimocuarta edición de la World Bulk Wine Exhibition. Es la principal feria internacional del negocio del vino; el punto de encuentro entre bodegas, destilerías y compradores internacionales y la posibilidad de descubrir un alto porcentaje de la cosecha mundial en sólo dos días y en un único lugar.

**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

**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-electronicaweb/) o por medios no electrónicos.

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

HOJIBLANCA S.COOP.AND · CORDOLIVA · ACORSA · TIERRAS ALTAS · BACO · Agromálaga · Agrocórdoba · UMICOOP · Procasur · Grupo JAÉN

# Dcoop inicia la campaña de **almendra** con la nueva planta en **Villarrubia**

Dcoop ha iniciado la recolección de almendra para la campaña 2022 con una previsión de cosecha de 25,2 millones de kilos en cáscara, dato superior al de la temporada pasada, cuando fue de 21,43 millones de kilos.

"Es una campaña que no ha estado exenta de dificultades. Empezó el año con unas fuertes heladas que mermaron la producción de manera importante, fundamentalmente en Castilla – La Mancha y otras zonas de sierra en Granada o Córdoba. Lo que nos hacía pensar que la producción se iba a ver mermada, gracias a la entrada de nuevas plantaciones y de la incorporación de nuevos socios en Dcoop, nos hace ver, no solo que la cosecha no se va a haber reducida, sino que la vamos a ver incrementada en la campaña", ha explicado Rafael Sánchez de Puerta, director general de Dcoop.

## Inversión cercana a los 20 millones de euros

Asimismo, Dcoop está apostando por la búsqueda de valor añadido de la almendra de sus socios. Desde que se iniciasen las obras en la planta de Villarrubia (Córdoba) en 2018 se ha invertido un total de 17,94 millones de euros, de los que 8,40 millones pertenecen a trabajos realizados este año.

De esta manera, la primera inversión, en 2018, fue de 1,91 millones de euros con los que se instalaron silos para mojado de almendra, además de una línea de recepción y de partido de este fruto seco. Un año más tarde, con cerca de un millón de euros, se avanzó con un secadero, una línea de limpieza y cribado de almendra con piel y una pala cargadora. El año pasado la cooperativa de segundo grado desembolsó 6,67 millones de euros para 12.800 metros cuadrados de naves para almacenamiento y refrigeración de almendras, línea de recepción, limpieza y descapotado, así como una instalación fotovoltaica. Por último, los 8,40 millones de este año se destinan para una nave de procesado de 7.000 metros cuadrados y oficinas, instalación fotovoltaica, además de una línea de partido de 10.000 kilos/hora, línea de secado/enfriado de 3.000 kilos por hora, así como una línea de cuatro selectoras ópticas.

Con todo esto, la planta cuenta con maquinaria de partido, selección, clasificación y empaquetado de grano. Además, las instalaciones de Dcoop en Villarrubia tienen un almacén para guardar almendra en cáscara en 18 compartimentos y para la clasificación por variedades, así como refrigeración con capacidad para tres millones de kilos de almendra en grano.

## Sección de Frutos Secos

La sección de Frutos Secos de Dcoop está formada por 16 cooperativas, que se ubican en los territorios de Córdoba, Málaga, Granada y Ciudad Real, entre las que se encuentran las localidades de Alhama de Granada, Campo de Criptana, Caniles, Colmenar, Córdoba, Cuevas del Campo, Dólar, Palenciana, Riogordo, Villanueva de Algaidas, Villanueva de los Infantes o Villaviciosa.

# Abre la participación en el **IX Concurso de Artes Plásticas Dcoop 2023**

Dcoop ha lanzado la convocatoria para su IX Concurso de Artes Plásticas Dcoop 2023, cuyo plazo de participación permanecerá abierto hasta el 28 de febrero. Las candidaturas optan a premios de 3.500 euros en cada categoría, que son A. Pintura, B. Escultura y C. Grabados artísticos y cerámica. Las inscripciones se pueden hacer online en la web de Mundo Arti.

El Concurso de Artes Plásticas de Dcoop tiene como objeto incentivar la unión entre el sector agroalimentario y la cultura comprometiéndose con el desarrollo y la promoción del arte. Las obras son de temática libre, aunque el jurado podrá tener en cuenta la temática relacionada con las actividades que desarrollan Dcoop y sus socios.

Las obras premiadas constituirán los galardones de los Premios a la Calidad que Dcoop entrega a las cooperativas del Grupo que mejores aceites hayan producido durante la campaña.

### Más de 800 obras en la pasada edición

Dcoop entregó a finales de mayo en Córdoba los premios de la octava edición de este concurso en el que participaron 805 obras inéditas (577 pinturas, 146 esculturas y 82 cerámicas-grabados). Los ganadores fueron el barcelonés Xavier Rosales Ico, en la categoría de Pintura, por la obra titulada 'Zeppelin a sangre'; Por su parte, el artista mexicano Jacobo Alonso con su propuesta 'Isomorfo III' en la categoría de Escultura y la artista valenciana Desirée Moreno por 'Témpano' en la categoría C, de Grabados artísticos y cerámica.

# InLac aprueba una nueva **extensión de norma** para el **sector lácteo** hasta **2026**

La Interprofesional Láctea, InLac aprobó por unanimidad de sus integrantes (organizaciones agrarias (ASAJA, COAG, UPA), Cooperativas Agro-alimentarias de España y la industria de transformación y comercialización, FENIL), la denominada 'extensión de norma' (obliga a cumplir la derrama a todos los productores que entreguen leche y a todas las empresas que transformen/comercialicen del sector) para nuevo periodo cuatrienal, que comprende desde enero de 2023 a diciembre de 2026. que es continuista en sus objetivos principales.

Así, esta OIA acordó establecer una cuota de 0,35 €/1.000 litros de leche, que se divide en dos sub-cuotas de 0,175 €/1.000 litros, que serán abonadas, por un lado, por el productor y, por otro, por el transformador de la leche cruda.

# Dcoop comienza a **vender** su propia marca en supermercados de **Irlanda**

La cooperativa comercializa desde este verano su aceite en Irlanda a través de la cadena de supermercados Aldi.

Se trata de dos aceites monovarietales gourmet, elaborados a partir de aceitunas de la variedad hojiblanca y picual. Estos aceites cuentan con una imagen original y diferente, inspirada en poemas españoles en los que el olivo, la aceituna, está presente.

Dcoop sigue apostando por la internacionalización, en este caso con su marca propia, para hacer llegar el aceite que elaboran miles de familias a todos los rincones del mundo.

Hay que destacar que Dcoop exportó en 2021 a más 70 países de todo el mundo un total de 484,60 millones de euros, la mitad de la facturación que ascendió a 1.021,16 millones de euros.

# Dcoop **exporta** un tercio del total del **aceite de oliva andaluz** a **Estados Unidos**

Dcoop continúa consolidando su liderazgo en aceite de oliva virgen extra en Estados Unidos, bajo la marca Pompeian, con una cuota de mercado del 23,5% -que supone más que las tres siguientes marcas- según datos de Nielsen a junio de 2022. Pompeian lidera las ventas en la mayoría de las áreas geográficas del país.

Asimismo, hay que destacar que Dcoop exportó un tercio del total del aceite de oliva andaluz durante el primer semestre de 2022. Según los datos recogidos por la Empresa Pública Andaluza de Promoción Exterior, Extenda, recogidos por diversos medios en estos días, Andalucía exportó por valor de 329 millones de euros y el Grupo Dcoop lo hizo por 105,97 millones.

Cabe recordar que cuando Dcoop comenzó a exportar aceite a Estados Unidos lo hacía por 300 toneladas y ahora su media se ha multiplicado por más de 160, hasta llegar a una media de 48.000t en los últimos cinco años; en 2017 se exportaron 29,64 millones de kilos/litros de aceite de oliva y en 2021 ascendieron a 60,66 millones, mientras que en el primer semestre de este año se han alcanzado ya las 50.000t.

Para la cooperativa de segundo grado Estados Unidos es un mercado fundamental, ya que es uno de los países más crecientes en consumo de aceite de oliva. Además, esto supone un valor añadido para el pequeño agricultor, que ve cómo el fruto de su trabajo llega a otros mercados, algo que sería muy difícil si lo hiciesen en solitario.

Por otro lado, una gran parte del aceite de oliva que se vende en Estados Unidos se envasa en las plantas de Dcoop en Andalucía. El proyecto de envasado de Dcoop (Pompeian y Mercaoleo) supone más de 100 millones de litros de aceite de oliva comercializados al año.

# Dcoop, a la vanguardia en **auditorías laborales**

El Grupo Dcoop sigue trabajando por la mejora en la gestión de la cadena de suministro y la evaluación de su desempeño con respecto a las referencias internacionales del sector, habiendo superado favorablemente la auditoría SMETA en el centro Dcoop Antequera-servicios centrales y almacén de aceite. La Auditoría de Comercio Ético de los Afiliados a Sedex (SMETA, por sus siglas en inglés) es uno de los principales formatos de auditoría ética con mayor reconocimiento internacional.

Estas auditorías evalúan los centros de actividad en materia de trabajo, salud y seguridad, medioambiente y ética empresarial de acuerdo a las prácticas comerciales responsables de la organización y de cumplimiento social. Diseñada para que los proveedores compartan una auditoría con varios clientes, cumpliendo con los requisitos de muchos de ellos y reduciendo la duplicación y la fatiga de las auditorías.

Actualmente los centros de Dcoop - Aceituna de Mesa (Monturque y Dos Hermanas), Dcoop- Vinos (Alcázar de San Juan) y las plantas de envasado de Mercaoleo y Reina Sofía han renovado de nuevo esta certificación. Está previsto planificar para el primer semestre de 2023 las auditorías en los centros de las secciones de Frutos Secos e Industrialización de Leche de Cabra.

### Prevención de Riesgos Laborales

Por otro lado, Dcoop, Mercaoleo y Qorteba han recibido la calificación de excelencia en materia de Prevención de Riesgos Laborales a través de una auditoría realizada por parte de la empresa Laboprex Auditores.

En el caso de Dcoop, el equipo auditor le ha otorgado un porcentaje de cumplimiento del 92,25%, para Mercaoleo ha sido del 95,75% y para Qorteba Internacional, del 95,25%.

En total se auditaron 36 elementos, entre los que se encuentran el plan de prevención de la empresa o evaluaciones de riesgos.

# Nuestra Señora del Carmen de **Cuevas de San Marcos** reforma su **patio**

*Nuevo patio de recepción en la cooperativa.*

La Cooperativa Ntra. Sra. del Carmen de Cuevas de San Marcos (Málaga) ha concluido las obras de modernización del patio de recepción de la almazara de la cooperativa.

En una primera fase se llevó a cabo la renovación completa del sistema de recepción, limpieza, lavado y distribución de las aceitunas en las tolvas de almacenamiento. Se han instalado cinco líneas de recepción, limpieza y lavado totalmente automatizadas. Con esta instalación las operaciones se llevan a cabo con la máxima rapidez, eficiencia y en las mejores condiciones higiénicas, lo que ha repercutido en la mejora de la calidad del producto final. Todas las líneas y sus componentes van bajo cubierta y también se instaló una nueva sala de calderas.

En 2020 se llevó a cabo la sustitución y reposición de una nueva cubierta para las tolvas de almacenamiento de aceitunas adaptada a las nuevas instalaciones. Por último, este año se ha culminado la modernización del patio de recepción con la instalación de una planta fotovoltaica de autoconsumo con potencia nominal de 100 kW, compuesta por 232 módulos de 545 wp, conformando un campo solar de 126,440 Kwp. Estructura coplanar. Orientación 14º SUR-ESTE y 66º SUR-OESTE.

### Renovación del Consejo Rector de la SCA del Campo Nuestra Señora de Gracia de Benamejí

Aprobado en la Asamblea General el 7 de abril de 2022
Presidente: Francisco de la Torre Sánchez
Vicepresidente: Juan José Espejo Morales.
Secretario: C.B. Espejo Sánchez (José Luis Espejo Sánchez).
Tesorero: Luis Ariza Sánchez.
Vocales: Araceli Aguilar Cabello, Raimundo Mata Sánchez, Carmen María Dorado de la Torre, Agraria Martín Leiva C.B. (Luisa Martín Martín), Expl. Agrícolas Hnos. Labrador S. Civil (Antonio Labrador Cruz), Gómez Gómez Agrícolas C.B. (Soledad Gómez Gómez), Pablo Jiménez Cabello, María del Carmen Arroyo Rosas.

### Renovación Consejo Rector de la SCA El Rocío de Dos Hermanas

En Asamblea General celebrada en Antequera el 8 de junio de 2022 se ha elegido por unanimidad:
Presidente: Juan Manuel Blázquez Lora
Vicepresidente: Luis Rojas Maestre
Secretario: Iván de Lora Márquez
Vocales: Diego Valdenebro Alvear, Ignacio Fernández Figueroa Moreno, Antonio Luque Luque, María del Dulcenombre Valdenebro Pérez de Herrasti, José Luis Pablo Romero Carranza

# **Molturación** de **perdigón** y descartes del verdeo en **Copusan**

El perdigón de toda la recepción de verdeo se recoge en una cinta reversible con dos opciones: conducirlo directamente a la tolva de molino o invertida a un palot de plástico. En esta opción una vez lleno una carretilla eléctrica los traslada al interior de la cámara de refrigeración, ubicada al mismo nivel que recepción y a escasos 10 metros. Esta cámara es la que utilizamos para almacenar las bombonas de Aloreñas y Hojiblancas partidas verdes salmuera, por lo que no es de uso exclusivo. Esta alternativa es la que estamos implementando a comienzo de campaña para evitar el calentamiento en tolva de la aceituna previo a su molturación. Cada 2-3 días la aceituna de los palots se voltean en la zona de recepción de molino y es molturada inmediatamente sin calefacción en batidoras. Todos los procesos están apoyados por un suministro solar fotovoltaico. Todos los procesos están apoyados por un suministro solar foltovoltaico ubicado sobre la cubierta de las naves.

# **CorSevilla** ahorrará entre un 15% y un 20% en **electricidad**

CorSevilla sigue avanzando en su compromiso medioambiental gracias a la reciente incorporación de una planta solar fotovoltaica para autoconsumo en su fábrica de piensos de Cazalla de la Sierra.

La instalación ha consistido en el montaje de 250 módulos para generación de energía fotovoltaica que se estima que produzcan 159.052 Kwh al año. Los paneles se han colocado sobre la cubierta del almacén de piensos y sobre la cubierta de la nave clasificadora de corderos.

De este modo, la mejora permitirá disminuir la factura eléctrica en las instalaciones de la cooperativa en Cazalla entre un 15% y un 20%, anualmente. Por otro lado, con estos 100 KW de potencia solar instalada evitarán la emisión anual de 75 toneladas de $CO_2$, ayudando así a disminuir el efecto invernadero. "Esta inversión fue aprobada por el Consejo Rector el año pasado, debido a su inquietud por contener los costes de producción a la vez que tomar medidas encaminadas a favorecer la independencia energética", explica María Rocha, directora del Área de Alimentación Animal de CorSevilla. "Esta decisión, debido fundamentalmente al nuevo incremento de precio que ha sufrido la electricidad, supone una mejora de calado", añade.

*Placas fotovoltaicas en CorSevilla.*

### Dominio de Baco Syrah y Hacienda Real Airén, Bacos de Plata

Los vinos del Grupo Dcoop, que integran a 15 bodegas cooperativas en la comunidad de Castilla-La Mancha, principalmente, y en Álava y Cádiz, han vuelto a conquistar un nuevo palmarés, haciéndose con un Baco de Plata en el 36ª Concurso Nacional de Vinos Jóvenes-Premios Baco Cosecha 2021, para sus vinos Dominio de Baco Syrah y Hacienda Airén. Durante la entrega de premios del certamen, organizado por la Unión Española de Catadores (UEC), su presidente, Fernando Gurucharri , hizo entrega de ambos galardones a Sara Rodríguez-Izquierdo Reyes, export área manager de la División de Vinos del Grupo Dcoop.

### Premio para Vinícola de Valdepeñas

La cooperativa Vinícola de Valdepeñas ha sido premiada durante las Fiestas del Vino (declaradas Fiestas de Interés Turístico Nacional desde 2011) en el Túnel del Vino, donde se presentan todos los vinos de Valdepeñas, como los mejores vinos para el Concejal Airén, Concejal Tempranillo y Concejal Roble. Este reconocimiento viene de la mano de la Asociación Jóvenes Amigos del Vino de Valdepeñas.

### San Lorenzo de Alameda de Cervera recibe los diplomas de 'Gran Selección Campo y Alma'

Miguel Casero, presidente de la Cooperativa San Lorenzo de Alameda de Cervera en Alcázar de San Juan (Ciudad Real), ha recibido los diplomas conseguidos en los Premios Gran Selección Campo y Alma 2022, plata para el Gran Prior Alameda, y bronce para el Cantivano Verdejo. Casero destacó que 2022 "está siendo un año dulce para la cooperativa" por los numerosos premios recibidos. Un éxito que es el reconocimiento al trabajo que tanto agricultores como socios y trabajadores llevan a cabo a pesar de ser una Cooperativa pequeña.

# Cosafra patrocina la VI Gala Espárrago Chef en Huétor Tájar

La cooperativa Agrícola San Francisco, Cosafra, patrocinó en el mes de septiembre la VI Gala Espárrago Chef con su oferta de espárrago verde de calidad y otros vegetales. "Volver a participar en estos eventos gastronómicos tan relevantes nos permite seguir consolidando nuestro mercado internacional, compartir novedades y explicar los valores diferenciales de vegetales con textura, sabor, frescura y propiedades únicas", aseguró el presidente de Cosafra, Javier Trujillo, quien avanzó su previsión de aumentar la oferta hasta los dos millones de kilos la próxima primavera. En Huétor Tajar, plena vega granadina, los agricultores de Cosafra aprovechan las condiciones orográficas y recursos hídricos inmejorables para cultivar de manera tradicional un espárrago verde con calidad premium y gran respeto ambiental. El sabor, la calidad y las propiedades nutricionales de este producto, unidos a su versatilidad, han hecho que ocupe un lugar importante en la cocina, tanto la más tradicional como la más innovadora.

Cosafra une a 500 agricultores y cuenta con una trayectoria comercial consolidada en Europa. En sus explotaciones familiares alterna el espárrago verde con otros vegetales como alcachofas de temporada, carnosas y con sabor potente, así como sus patatas con una textura crujiente inigualable. Su aceite de oliva virgen extra comercializado a través del grupo Dcoop completa una oferta de productos de calidad exquisita, profesional y disponible todo el año.

# Cooperativas del Grupo Dcoop se refuerzan con nuevas fusiones

Por amplia mayoría en las asambleas celebradas el pasado mes de julio aprobaron la integración que se hará efectiva en la campaña venidera la unión entre las cooperativas Martínez Montañés y Nuestra Señora del Rosario, del municipio jiennense de Alcalá la Real, en un proceso en el que la primera se ha integrado en la segunda. El resultado es una cooperativa de aceite de oliva que mantiene el nombre de Martínez Montañés y que agrupará una media de 16.500 toneladas de aceituna (3.600 toneladas de aceite aproximadamente) y a 749 socios.

Por otro lado, tras más de un año de redacción del proyecto y conversaciones entre ambas cooperativas, la SCA Aderezoliva de El Tejar (Benamejí, Córdoba) se ha integrado en SCA Nuestra Señora de Los Remedios de Antequera (Málaga) mediante la fusión por absorción aprobada en asamblea general los días 30 y 31 de marzo, respectivamente, y que se hace efectiva para esta campaña 2022/23.

Se trata de dos cooperativas con mucha historia. Por un lado, Aderezoliva SCA se fundó en 1977, fundada por 145 socios, con actividades de aderezo formando parte

de la Sección de Aceituna de Mesa de Dcoop con un cupo de 2.500.000 kilos y almazara, donde ya era socio de la SCA Nuestra Señora de Los Remedios desde la campaña 2017/18, entregando su aceituna para molturación, y la S.C.A. Los Remedios, una de las cooperativas más importantes del grupo, fundada en 1958 y que supone un 6% del total del capital de Dcoop. Tras la fusión la cooperativa estará formada por más de 2.400 socios de los cuales 1.800 serán socios con actividad agraria y unos 600 socios colaboradores.

La cooperativa antequerana, molturará de media unos 60 millones de kilos de aceituna y tendrá una capacidad de aderezar de 10’5 millones de kilos. La SCA Los Remedios también está integrada en la Sección de Cereales de Dcoop, además de la Sección de Suministros con gasolinera, entre otros.

# Encuentro por la sanidad del olivar en Antequera

El Encuentro Internacional Phytoma ‘Nuevo escenario de la sanidad en el olivar: estrategias de control y servicios ecosistémicos’ se celebrrá el 9 y 10 de noviembre en el Auditorio de Dcoop en Antequera (Málaga).

El programa reúne a una treintena de investigadores y técnicos, referentes internacionales en el manejo del olivo, y a responsables de más de una docena de empresas de protección vegetal, que aprovecharán este foro para presentar sus nuevas soluciones y propuestas para la gestión sostenible de un cultivo estratégico en el sector agrario nacional.

Uno de los principales planteamientos del Encuentro es la necesidad de integrar nuevos métodos de control, muchos de ellos biológicos y biotecnológicos, que exigen una nueva perspectiva acerca de la gestión fitosanitaria para que puedan ser compatibles con los clásicos formulados químicos. También se profundizará en el escenario normativo europeo actual, que está cerca de un profundo cambio en relación a la agricultura, con una presencia decidida de las prácticas sostenibles y contra el cambio climático. Inscripciones en la web de Phytoma.

# Daniel García Peinado

Chef del AOVE

## El **virgen extra** es infinitamente más **rentable** que el aceite de girasol

**¿Cómo ves el maridaje entre los productos alimenticios y la gastronomía? ¿Vamos encaminados a darle valor añadido a los productos o comemos por necesidad?**

La pandemia ha tenido sus cosas buenas y sus cosas malas y siempre veo el lado positivo de las cosas. Su lado bueno es que la gente se preocupa mucho más por la salud. Hoy en día la concienciación entre el binomio gastronomía – salud está muy pronunciado. Tú ahora sales a comer y vas buscando el restaurante que te da unas garantías de que no te vas a poner malo. Hoy en día dices: "Quiero ir al japonés que está en tal sitio y coges el coche y vas". Tu economía, lamentablemente, no es la misma que tenías antes y te permites tres o cuatro salidas al mes, pero las haces en un sitio donde sabes que vas a comer bien, a gusto, y, encima, te vas a nutrir, que es diferente a comer.

**¿Por qué en España todavía hay personas, incluso cocineros, reacias a cocinar con aceite de oliva?**

Yo creo que es más por desconocimiento que por otra cosa. Desde hace años el productor lleva mandando un mensaje a la sociedad que no cala, que no llega. Estamos más preocupados por dar una imagen muy atractiva, pero nos hemos dado cuenta de que ese mensaje no llega. Tenemos que tener en cuenta que es importante el consumidor final, pero también lo es que el consumidor entienda que el aceite es una grasa y que es la mejor para cocinar. Para que el productor entienda eso tiene que cambiar el público objetivo, no irnos solo al pan con tostadas, también a los cocineros, que son prescriptores de productos. Cuando el productor entienda que los cocineros somos los prescriptores de productos pasaremos del consumo del pan con aceite al consumo del pan con aceite y cocinar con aceite de oliva virgen extra, que es la clave.

Hay muchos mitos en torno al aceite de oliva. El que transfiere el sabor, es obvio. Cocinando en frío yo lo que quiero es que los picantes, frutados y amargos se expresen en la comida. En caliente, desgraciadamente, a ciertas temperaturas, esos polifenoles se pierden y esos picantes, frutados y amargos no se expresan en boca, ya me gustaría a mí que se mantuvieran, pero eso es un bulo. El que se utilice más el aceite de girasol es por desconocimiento y precio que por otra cosa, pero si

hablamos de precios, el virgen extra es infinitamente más rentable que el girasol porque el girasol se quema a cierta temperatura y el virgen extra aguanta más.

### Trabajas a diario por educar en los numerosos beneficios que conlleva el consumo de aceite de oliva. ¿Cómo lo haces?

Utilizando el lenguaje de la cocina. Me dedico a hacer ponencias, *showcooking* con cenas degustación en restaurantes y congresos o incursiones gastronómicas en países como Grecia, así como el mundial de cocina en Luxemburgo o el mundial de fútbol en Qatar.

### En Dcoop también comercializamos el vino de las familias socias que tienen viñedos. ¿Cómo es el maridaje perfecto?

El vino siempre ha estado presente en la mesa y no podemos dejar de prestarle atención, lo que sí hay que diferenciar es que el vino se bebe y el aceite se come. El maridaje perfecto es un buen vino con una buena comida, pasando por cocinar con AOVE. Tenemos que tener una lanza en favor de comer con vino, no en abuso, pero sí apostar por esa trilogía mediterránea que había antiguamente como es el vino, el aceite y el trigo.

### ¿Cómo integras los frutos secos, por ejemplo, la almendra y el pistacho, en tus platos?

Podemos hacer una ensalada en la que hemos integrado almendras, trigos de espelta… es una ensalada bastante curiosa. Málaga, además del olivar, es tierra de almendras y tiene que tener presencia en la comida, no solo haciendo el ajoblanco, también en los guisos tradicionales en los que se trabajaba con almendra y con pan. Hay que recuperar el majao.

### La aceituna de mesa siempre ha estado relegada a un segundo plano en la hostelería. ¿Cómo se podría mimar más este valioso producto?

La aceituna es la madre del aceite. Está demostrado que la aceituna es el aperitivo más saludable a nivel mundial. En casi todas las mesas de la cuenca mediterránea se come un tipo: te vas a Grecia y hay un tipo, en Siria igual, en Túnez, Marruecos… Los egipcios y romanos comían ya aceituna. Hay que darle valor. Afortunadamente, en Málaga está la aloreña que es la primera denominación de origen en España y una de las aceitunas que tienen el hueso flotante. Todo esto hay que ponerlo en valor y pasa por cocinar con aceituna como lo hacían nuestros ancestros.

> **El vino siempre ha estado presente en la mesa y no podemos dejar de prestarle atención**

## El perfil

## Daniel García Peinado

El malagueño Daniel García Peinado es conocido como el chef del AOVE. Su trayectoria comenzó en un obrador de panadería familiar, años de trabajo que profesionalizó en la Escuela de Hostelería La Cónsula. Pasó por el extranjero y recibió formación de la mano de estrellas Michelin como Martín Berasategui. Este cocinero considera el aceite de oliva Virgen Extra como eje de la Dieta Mediterránea y encuentra en el oro líquido su "pasión y fuente de conocimiento e inspiración". Es uno de los promotores del descubrimiento y la investigación en torno al oleocanthal, uno de los fenoles presentes en el aceite de oliva virgen extra. Ha participado en numerosos congresos científicos por todo el mundo y ha trabajado para el instituto Monell y la Clínica Mayo promoviendo el uso correcto del AOVE en dietas y estilos de cocina. Es también chef ejecutivo de El Gourmet de La Roja.

# Informe de mercado

## Aceite de oliva

Después de las lluvias primaverales que cayeron irregularmente en muchas zonas productoras, se podía pensar que se volvía a una situación anterior. Nada más lejos de la realidad. Las sucesivas olas de calor que hemos sufrido este verano han aflorado que la falta de jugo en la tierra causado por el déficit hídrico acumulado nos lleve a unas previsiones de cosecha pesimistas. Los secanos están muy perjudicados y los muy limitados riegos no compensarán la merma de producción. Deseamos las lluvias de otoño para al menos esperar una cosecha decente en la campaña 2023/2024. Al cierre de este número, los precios al alza hasta que se aclare el panorama pluviométrico.

**Mes de agosto de 2022. Aceite de oliva**

| Campaña 2021/2022 | Millones kgs |
|---|---|
| Existencias iniciales | 423,6 |
| Producción | 1.488,5 |
| Importaciones | 192,8 |
| Consumo interior | -542,4 |
| Exportación | -981,0 |
| Total salidas | -1.523,4 |
| **Existencias finales** | **581,5** |

Fuente AICA.

## Vino

La falta de lluvia y las temperaturas altas del verano han hecho que la vendimia sea inferior al año pasado. En cuanto a la producción en la UE, los dos primeros países productores, Francia e Italia, tienen una cosecha superior al año pasado. Esta circunstancia está haciendo que los mercados continúen a buen precio en el mercado español, eso sí, con muy pocas operaciones. En resumen, mercado estable con pocas operaciones y muchas dudas ante la amenaza de la crisis, que nos dicen se avecina. Como el resto de sectores los costes se han multiplicado de forma importante, principalmente los energéticos, logísticos y resto de productos enológicos. A pesar de estas circunstancias, todavía no hay un parón en la demanda de nuestras botellas.

## Aceituna de mesa

La situación en la que se encuentra el mercado de graneles de la aceituna de mesa está siendo fuertemente influenciada por la escasa nueva cosecha que se prevé debido a la fuerte sequía actual y el consiguiente incremento en los precios debido, no solo a la escasez sino tambi-én a la fortaleza de los precios del aceite de oliva, así como la situación de incertidumbre mundial actual. En cuanto a la cosecha, los aforos de producción actuales realizados por Interaceituna indican una previsión de cosecha de 436 millones de kilogramos frente a los 562 millones de media de los últimos 4 años.

## Ganadería

*Porcino*

La imagen del porcino la representa la situación del lechón, con espectaculares en el final del verano, y que refleja las necesidades de compensar la disminución de las producciones de los ganaderos por temas sanitarios y también la pérdida de efectivos en el mercado libre por cierre (o integraciones) de granjas de cerdas en lo que va de año. Simplemente no hay lechones. Por ahora, el coste del ganadero sigue muy alto, y el consumidor se enfrenta a la inflación.

*Vacuno de carne*

Continúa la estabilidad en los pasteros pese a una importante oferta de terneros tardíos, ya que los cebaderos no están al 100 % de capacidad y los altos precios de los cebados. Los cebados empiezan a repuntar como es habitual en estas fechas de aumento de consumo, aunque en menor medida de lo esperado. La oferta es baja y los productores están pidiendo subidas, pero el miedo a que esta subida se una a la inflación y cambie el hábito de consumo las frena.

*Caprino de leche*

La situación continua cada día un poco más compleja. Aunque la leche está a precios históricamente altos, la rentabilidad de las explotaciones sigue cayendo. Los costes de producción siguen siendo altos, tanto para el sector productor como para el industrial. La producción continúa bajando ya a un ritmo superior al 10% con respecto al mismo periodo del año anterior.

*Materias primas*

La UE está reduciendo repetidamente las previsiones para las cosechas de verano, entre las que se incluye el maíz, ya que el empeoramiento de la sequía y las sucesivas olas de calor en los principales países productores, como Francia, Rumanía y Hungría, han puesto a prueba a las plantas durante su crucial periodo de crecimiento. En cuanto a semillas oleaginosas rebaja en casi 1,2 Mt su previsión de cosecha de girasol en la UE, hasta los 9,17 Mt, un 11,3% menos que el año pasado, a pesar del fuerte aumento de la superficie sembrada.

## Frutos secos

Continúan los bajos precios de la almendra de Estados Unidos, motivados por la gran cantidad de sobrante de la pasada campaña (838,32 Mlb) debido principalmente a los problemas logísticos arrastrados durante gran parte del año. Este dato, sumado a la estimación objetiva de 2.600 Mlb, arroja unas cifras de almendra disponible similares a las del año pasado, 3.438 Mlb.

La almendra española busca su hueco ante una cosecha muy mermada por problemas de sequía, gran incertidumbre macroeconómica internacional y clientes finales cubiertos de almendra californiana a precios muy económicos.

# Apuntes del **congreso** de **Cooperativas Agroalimentarias de España**

Después de tenerlo que aplazar por la pandemia del Covid19, Toledo acogió el 30 de junio y el 1 de julio el VIII Congreso de Cooperativas Agroalimentarias de España bajo el lema "Cooperativas, juntos hacia un futuro sostenible".

Asistieron centenares de representantes, muchos de los cuales procedían de las entidades asociadas al Grupo Dcoop. Además de que nuestros productos tuvieran una presencia destacada en el bodegón y alguna comida, el director general de Dcoop, Rafael Sánchez de Puerta, intervino en el panel de expertos "Crear más valor añadido", junto a otras cooperativas de España.

## Sostenibilidad y relevo

El congreso estuvo muy orientado hacia el vector de moda: la sostenibilidad. Hubo tres actividades para tener una visión de las cooperativas europeas y dos visiones españolas enfocadas al ámbito ambiental y social, con una ponencia anterior sobre igualdad y jóvenes.

En todas ellas se constató la necesidad que tienen las cooperativas de caminar por esta senda, divulgar las experiencias de cada una de ellas y poner en valor el trabajo que ya vienen realizando estas empresas de economía social por su propia naturaleza.

En el congreso se homenajeó al director de la organización cooperativa nacional, Agustín Herrero, que se ha jubilado, y presentar al nuevo responsable, Gabriel Trenzado, quien expuso el Pecoop (Plan Estratégico de Cooperativas Agroalimentarias de España).

Otra de las iniciativas fue la presentación de la marca "Producto cooperativo" impulsada en el seno de la confederación.

## Visiones externas

Interesantes fueron las ponencias de otros ponentes externos, con datos que invitaban a la reflexión, empezando por el panel de tendencias del sector agroalimentario, donde la directora de la escuela agronómica cordobesa, Rosa Gallardo, abundó en la necesidad de digitalizar el sector.

César Valencoso, de la consultora Kantar, explicó que en este contexto inflacionista los consumidores se decantan por la marca de la distribución, con un espiral de precios en la que estos se centran en el debate público, a pesar de que no se reducen las compras en los productos de gran consumo.

Más decepcionante fue la intervención del funcionario comunitario Tassos Haniotis, quien más allá de reconocer el incremento de costes, no ofreció ninguna solución.

### Datos de interés del sector agroalimentario

Esta actividad supone el 9,1% del PIB español con una aportación de 99.000 millones de euros y 2,3 millones (11,5%) del empleo, constituyendo la actividad más competitiva; España lidera en Europa los siguientes sectores: cítricos 55,9%, aceites 51,7%, porcino 24,7%, frutas fresca 21% y vegetales frescos 20,9%; los consumidores europeos destinan el 19,6% a la cesta de la compra alimenticia, frente al 23,3% de los españoles; España supone el 12,4% del valor añadido bruto agroalimentario europeo.

# ¿Qué alimentos consumieron los españoles en 2021?

## ANÁLISIS DEL INFORME DE CONSUMO ALIMENTARIO EN ESPAÑA

**La pandemia de la COVID-19 nos cambió la vida, también nuestra relación con los alimentos y la cultura de la gastronomía y el patrimonio culinario. Los españoles, seres sociales por naturaleza, disfrutamos con nuestros seres queridos en los bares y restaurantes, pero, ¿qué pasa cuando las salidas están limitadas? ¿Cuáles son los productos de alimentación que más adquirieron los españoles? ¿Cuál fue el gasto total en alimentación en nuestro país durante 2021? Lo desvelamos en este reportaje de la mano del Informe de Consumo Alimentario en España.**

Con el 34,9 % del volumen total, el aceite de oliva es el aceite más consumido por los hogares. Durante el año 2021, su consumo bajó aproximadamente al promedio de la categoría, con una evolución negativa del 13,2 %. Así, los hogares gastaron un 1,7 % menos en este tipo de aceite. El precio medio cerró en 2,87 €/litro, lo que supuso un aumento del 13,3 % con respecto al año anterior.

En el caso del aceite de oliva virgen extra, es el tercer tipo de aceite más consumido en los hogares y el segundo de los tipos oliva. Por otro lado, tiene la mayor cuota en valor de todos los tipos de aceite, al suponer el 37,8 % del total. No obstante, en el año 2021 tanto el volumen, como el valor de este producto se redujeron con respecto al año anterior (un 15,4 % y un 5,6 % respectivamente). Los hogares destinaron un 0,7 % de su presupuesto destinado a alimentación en la compra de este tipo de aceite, lo que supone que el aceite de oliva virgen extra representa un 0,5 % de volumen de la cesta de los hogares españoles.

### Vino

El consumo doméstico de vino descendió y el precio medio subió. Así, la compra para el hogar se contrajo un 11,6 % en volumen y un 8,9 % en valor, y el precio aumentó un 3,1 % hasta cerrar en 3,07 €/litro. Hay que destacar que el vino ganó el año pasado relevancia en el

| | Aceite de oliva | Aceitunas | Frutos secos | Vino |
|---|---|---|---|---|
| Consumo x cápita (L/Kg) | 4,01 | 2,68 | 3,55 | 8,37 |
| Gasto x cápita (€) | 11,49 | 8,07 | 27,29 | 25,69 |
| Precio medio (€/L/Kg) | 2,87 | 3,01 | 7,68 | 3,07 |

*Fuente: Informe de Consumo Alimentario en España 2021. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.*

hogar con respecto al 2019, a pesar de haberla perdido con respecto a 2020, algo lógico, teniendo en cuenta que fue un año de un gran crecimiento debido a los confinamientos y restricciones. Los hogares españoles destinan a la compra de vinos el 1,6 % del presupuesto para alimentación y bebidas, lo que supone un gasto per cápita de 25,69 €/persona/año. Destaca el vino tinto por mantener el liderazgo tanto en volumen como en valor. Asimismo, el 39,9 % de los euros destinados a la compra de vino se gastan en vino blanco, lo que implica una reducción del 18,3 %. El vino rosado, al contrario que los anteriores, crece tanto en volumen como en valor (23 % y 1,9 % respectivamente), aunque tiene un peso bastante inferior, pues tan solo representa el 10,3 % del volumen del segmento y el 9,1 % del valor.

## Frutos secos

Durante el año 2021 el volumen de frutos secos consumidos por los hogares españoles cayó un 6,7 %. De esta manera, los hogares españoles destinan a esta categoría un 1,69 % del presupuesto medio asignado para la compra de alimentación y bebidas del hogar. El consumo en 2021 fue de 3,55 kilogramos ingeridos por persona, un 6,8 % inferior a 2020. El gasto per cápita alcanza los 27,29 € durante el año, cayendo también un 4,1 % con respecto al año anterior. Ahora bien, la categoría de frutos secos, a pesar de perder relevancia con respecto a 2020 (momento en que el consumo creció de forma muy destacada gracias a la permanencia en los hogares durante más tiempo), consiguen ganar participación en la cesta de los hogares españoles con respecto a 2019.

## Gasto en alimentación

El gasto realizado por los españoles para el abastecimiento en el hogar ascendió en 2021 a 74.543 millones de euros, con un descenso del 6,1 % respecto a 2020 y un crecimiento del 7,3 % en relación a 2019. En volumen, los españoles consumieron en el hogar 29.586 millones de kilos/litros, un 7,2 % menos que en 2020.

¿Cuáles son los productos más consumidos? En el año 2021, los productos frescos representaron la parte más importante del consumo doméstico, con un 38,8 % en volumen y un 42,3 % en valor. Los productos de mayor volumen en la cesta de la compra son los lácteos, frutas y hortalizas frescas, que suman el 40,6 % del total de compras.

En el hogar, el consumo per cápita en 2021 ha sido de 639 kilos y un gasto de 1.610 euros por persona y año. Con carácter general, las regiones del norte de España, Murcia y Baleares registran consumos y gastos per cápita superiores a la media.

Respecto a los canales de abastecimiento, el supermercado sigue siendo el lugar preferido por los españoles para realizar sus compras, con casi la mitad del volumen total de ventas, cifras que no varían mucho respecto del año anterior. En este ámbito, las tiendas tradicionales han visto disminuir su cuota de mercado, tras el impulso generado en 2020.

ESPECIAL

# Modelo de **pago** por **calidad** de la **aceituna** sustentando en análisis NIR

Dcoop, con la tecnología de Foss, trabaja desde 2019 en alcanzar un modelo de pago por calidad de la aceituna.

Este sistema, que ya está implantado en el sector vitivinícola según la naturaleza de la uva, tiene dos objetivos prioritarios: obtener un aceite de oliva de máxima calidad que vaya acompañado de un pago justo a los agricultores.

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. De esta manera, desde el Departamento de Calidad junto con el equipo de técnicos agrícolas y el Laboratorio de Dcoop, se comenzó hace cinco campañas a trabajar conjuntamente con el objetivo principal de encontrar ese momento idóneo de recolección para combinar calidad y productividad, intentando encontrar la curva de acumulación de aceite máxima en la aceituna con el deseo de obtener la más alta producción con la mejor calidad.

Así, en la campaña 2021-2022 se puso a disposición de 25 cooperativas del Grupo este tipo de tecnología, actuando en varios puntos:

- Hacer una separación por calidad y sanidad de la aceituna a su recepción en la cooperativa, que permita mejorar la producción de AOVE de máxima calidad.

- Aumentar el control a la hora de decidir cuál es el momento óptimo de recolección de la cosecha. Esto es gracias al desarrollo del cálculo y los parámetros analíticos que ofrece el analizador.

- Identificar el contenido de grasa y humedad de la aceituna, para calcular el punto de rendimiento graso sobre seco óptimo. Busca 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.

*Tecnología de Foss para los análisis en Dcoop.*

- Desarrollar una fórmula de pago más justo a los agricultores.

- Aumentar la competitividad, ya que se reducen los costes de análisis y 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 parte del Departamento de Calidad de Dcoop, Laboratorio acompañado del equipo técnico de Foss.

Tras la implantación de esta tecnología, cabe destacar que se ha realizado un seguimiento desde el mes de septiembre de 2021 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.

## La tecnología

Este proyecto es una realidad conjunta entre el control y la supervisión del personal técnico del Departamento Calidad de Dcoop y la tecnología de Foss, que es especialista en tecnología NIR (análisis de infrarrojo cercano), recurrente en el análisis de productos sector alimentario y agrícola y que está altamente cualificado para ser utilizado para el análisis de rutina de aceituna.

Asimismo, el instrumento tiene una calibración de Red Neural Artificial (Artificial Neural Network, ANN), que evita el trabajo de calibración, por lo que solo hace falta realizar unas cuantas muestras como verificación de las mismas.

Por otro lado, el equipo ofrece una gran variedad de parámetros analíticos de calidad, grasa, humedad, grasa sobre seco, acidez, índice de sanidad, índice de madurez, esteres, peróxidos, ácidos grasos y polifenoles.

A lo largo de la campaña, se han analizado más de 100.000 muestras de aceituna y los técnicos de Calidad de Dcoop han verificado más de 1.000 muestras con el objetivo de mejorar la calibración de los equipos, tanto de los índices de sanidad como del resto de parámetros en el Laboratorio y en la recepción de las cooperativas. Aunque se han obtenido muy buenos efectos, hay que seguir mejorando algunos aspectos para el futuro.

Por último, se sigue trabajando junto con Foss en una calibración única para Dcoop del IGC (Índice Global de Calidad) de la aceituna con todas las muestras del Laboratorio y las de recepción de las cooperativas que participan en el proyecto. Todo ello con el deseo final de robustecer el método y poder establecer un posible pago por calidad al agricultor en los próximos años, además de por el contenido graso.

# Dcoop lidera un nuevo **proyecto innovador** sobre **cubiertas vegetales** en el olivar

Dcoop es el representante del Grupo Operativo CoverOlive Adopción de TIC y nuevas cubiertas vegetales adaptadas para mejorar el suelo y biodiversidad del olivar que desarrollará una herramienta digital de asesoramiento del manejo del suelo y aplicará cubiertas vegetales de semillas autóctonas para reducir la pérdida de suelo y aumentar la biodiversidad de las explotaciones olivareras.

CoverOlive persigue que el sector se adapte a los protocolos de sostenibilidad, reduzca la erosión y la pérdida de suelo y aumente la biodiversidad y servicios ecosistémicos a través de implantación de cubiertas vegetales de semillas autóctonas de plantas silvestres y nuevas tecnologías en el olivar. El Grupo Operativo está coordinado por Dcoop Sociedad Cooperativa Andaluza y participan el Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario (ceiA3), contando con investigadores de las Universidades de Jaén a través del grupo 'Geobotánica y palinología: Aplicaciones al medio natural | RNM-350', la Universidad de Córdoba mediante el grupo 'Mecanización y tecnología rural | AGR-126'; la consultora Agresta S. Coop. y la organización conservacionista SEO/BirdLife, y con la colaboración de Patrimonio Comunal Olivarero y la empresa de semillas autóctonas andaluza, Cantueso Natural Seeds.

El proyecto innovador seleccionará parcelas olivareras en donde implantará metodologías y actuaciones para reducir la pérdida de suelo y el impacto del cambio climático, como el análisis del ciclo de carbono, y mejorar

*Visita del Grupo Operativo a las parcelas candidatas.*

la biodiversidad como sistema de apoyo fundamental en el aporte de soluciones y herramientas a la gestión sostenible de las fincas. Se desarrollará además una herramienta TIC de análisis capaz de integrarse en los sistemas informáticos del sector oleícola y que, en base a datos de precisión sobre la topografía, sea capaz de identificar y predecir posibles problemas de erosión, proponiendo actuaciones de mejora específicas para cada finca de olivar.

En julio de 2022 mediante publicación de resolución definitiva de concesión CoverOlive fue seleccionado para ser cofinanciado públicamente dentro del marco del Programa de Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía 2014-2020, financiado por la Junta de Andalucía y por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER), según la Orden de 7 de julio de 2020.

# Crecer en la adversidad

*Agustín González. Presidente de Ovipor*

*El incremento de precio de las materias primas, la sequía, los cada vez más habituales -y necesarios- sacrificios de animales, el aumento de personas socias y el resultado de las distintas actividades llevadas a cabo por Ovipor a lo largo de este año nos están permitiendo mantener en números negros, e in crescendo, el negocio de nuestra base social, razón de ser de las cooperativas como la nuestra.*

*De enero a agosto, la facturación es un 26% mayor que en el mismo periodo de 2021, y Ovipor ya suma más de 17,9 millones de euros en los que llevamos de 2022. Destacan los incrementos de las secciones de bovino (+67%), del área de piensos y suministros (+49%), los elaborados de ibéricos (+27%) y el caprino (+16%).*

*Ahora bien, ese incremento de facturación no repercute en mayores beneficios, ni para los socios ni para la cooperativa. El equipo de Ovipor está haciendo un esfuerzo titánico para contener los márgenes -muy estrecho, eso sí- y seguir manteniendo el nivel de excelencia en los servicios a las personas asociadas. Si bien, en muchos casos, este intento ha sido en vano. Nuestros ganaderos y ganaderas están en una situación límite. Algunos, incluso, han abandonado la actividad y se han visto obligados a echar el cierre de sus explotaciones.*

*La preocupación y la incertidumbre por el futuro del sector se agudiza día a día. La conjunción de factores negativos (el incremento del precio de los inputs, el encarecimiento de la electricidad y un gasóleo por las nubes) provocará una bajada importante de los censos de todas las especies ganaderas extensivas. Este descenso se traducirá en un futuro inmediato un aumento de los precios de la alimentación, nos abocará a depender de terceros países, nos empujará a abandonar las explotaciones y, como consecuencia, se perderá población en el mundo rural, lo que conlleva un deterioro irremediable del medio ambiente.*

*En algunas actividades como la producción de leche (especialmente la de cabra y oveja), esta crisis no sólo se llevará por delante al sector productor, también desencadenará una crisis industrial: bajará la producción, sobrará mano de obra y habrá exceso de capacidad productiva, factores que harán mucho más costosas las amortizaciones de la industria.*

*¿Se podría evitar este mensaje tan catastrofista? Sin duda. Lo evitaríamos si nuestros responsables políticos (autonómicos, nacionales y europeos) tomaran conciencia de los beneficios económicos, demográficos y medioambientales de actividades como la ganadería extensiva. Me refiero a medidas pragmáticas y sensatas como la articulación de ayudas directas y asociadas a los censos de los productores, que permitan rentabilidad de las explotaciones. Ayudas que, por cierto, no están contempladas en la nueva reforma de la PAC.*

*Y aquí abro un paréntesis. El hecho de que Madrid y Bruselas se olviden de la ganadería extensiva en el nuevo marco normativo es totalmente contradictorio a las declaraciones tan bonitas sobre una PAC verde, ecológica, que cuide del medio ambiente y que haga posible la vida en el mundo rural. Curiosamente, nuestras ovejas, cabras y cerdos ibéricos son los principales guardianes de ese entorno verde y paradójicamente no dejan de legislar contra el sistema de producción que los acoge, contra la ganadería extensiva.*

*De hecho, y vuelvo a las reivindicaciones, nuestras administraciones deberían dedicar parte del presupuesto del programa contraincendios a nuestro sector, la ganadería extensiva, pues son nuestros animales los bomberos que trabajan todo el año para evitar que las llamas arrasen cientos de miles de hectáreas, como hemos visto y vemos cada año.*

*Como decía, eludiremos el fin de nuestra actividad si las administraciones competentes bajaran la fiscalidad a aquellos productores que se ubican en zonas rurales más aisladas y, por tanto, marginadas. Si simplificaran, de verdad y no en palabras que se quedan en papel mojado, la burocracia aparejada el día a día de la actividad ganadera, así como las ayudas para atraer a las generaciones más jóvenes a nuestras explotaciones ganaderas. Sin facilidades, difícilmente habrá ese anhelado relevo generacional.*

*Pero, sin duda, una de las tareas más importantes es dejar de cuestionar la actividad ganadera y sus producciones como hemos visto en los últimos meses. La Administración no puede dejarse llevar por los grupos de presión ni debe caer en las campañas mediáticas en contra del consumo de carne, como las que han llegado a auspiciar desde el Gobierno. Movimientos impulsados por grandes lobbies y grupos animalistas –tal y como refleja el documental 'Goodbye Cows'- que están potenciando el consumo de ultraprocesados vegetales (contra los que curiosamente va el Nutriscore) y que imitan a la carne. Estas campañas les hacen un flaco favor a las generaciones venideras.*

*Y, por último, sólo pido a nuestros representantes políticos que dejen de lado la demagogia con leyes que son un simple brindis al sol, como ha ocurrido con la Ley de la*

*Cadena Alimentaria. Qué más quisiéramos los productores que tener un sistema de venta que nos garantizara obtener un precio que cubriera nuestros costes de producción, pero cuando no se cubran, ¿qué hacemos con nuestros corderos, con nuestros cerdos o con nuestra leche?*

*Lo que está claro es que a los ganaderos extensivos no nos faltan ganas de seguir trabajando en lo que no solo nos gusta, sino que nos apasiona. Si no fuera así, hace mucho que la mayoría hubiésemos tirado la toalla. Por ello, los días 1 y 2 de diciembre celebraremos en Cáceres (Extremadura), el III Congreso Hispano Luso de Ganadería Extensiva y Desarrollo Rural (congresoganaderia.es), donde se abordarán muchos de los temas aquí expuestos y otros que nos permitan seguir luchando.*

*De cualquier forma, e independientemente del estado de ánimo en el que nos encontramos, la resiliencia -palabra tan de moda entre nuestros políticos, especialmente para el presidente del Gobierno- está en el ADN de la ganadería extensiva. Con esa fortaleza que nos caracteriza seguiremos velando por un sistema productivo y medioambiental único, como es la dehesa.*

# Nace el Grupo Cooperativo del Guadiato. Piñones y corcho en Dcoop

*En nombre de todo el Consejo Rector: José García Cabello. Vicepresidente del Grupo Cooperativo del Guadiato SCA*

*Después de un largo y trabajado proceso, presidido por la percepción de ciertas amenazas y debilidades, el interés común y mucha generosidad para superar la perspectiva de parte, acaba de nacer el Grupo Cooperativo del Guadiato SCA, fruto de la fusión entre Olivarera del Guadiato SCA (año 1956, 1816 socios, agrícola) y COFOREST SCA (año 1.999, 272 socios, forestal) ambas en buena situación, pero consolidando y construyendo proyecto de futuro. Esta nueva cooperativa opera con aceituna para aceite, piñón, vino, corcho, almendra y pistachos, además de prestar otros muchos servicios a sus 2.089 socios de los cuatro pueblos agrupados (Belmez, Espiel, Villaharta y Villaviciosa de Córdoba, del norte de la provincia de Córdoba) y de otras comarcas en lo referido a piña, corcho y almendra.*

*Se forma así una cooperativa potente, con grandes instalaciones, con estructura suficiente, con prolongada experiencia en los diferentes ámbitos, con potencial y oportunidades muy interesantes y ÚNICA, al integrar producciones agrícolas y forestales, que ayudará a superar los retos que hay que salvar en un mundo tan competitivo y cambiante; anticipándose al futuro, haciéndose fuertes territorialmente y aumentando la masa social, diversificando productos, reduciendo costes, rentabilizando activos, aprovechando ayudas a la integración, impulsando la mejor comercialización, como la de nuestras recién estrenadas marcas propias, que también lo son de Dcoop, de piñones (Coforest) y aceite (Sierra del Guadito. Nevadonegro).*

*Entre los objetivos perseguidos están, el de generar el máximo beneficio de forma estable para los productores, actividad para otras empresas y todo tipo de negocios de nuestra zona de influencia, empleos y riqueza en general para los pueblos.*

*En definitiva, con la fusión, se da un paso en la línea de las mejores experiencias empresariales, superando la visión demasiado localista o de un solo producto o sector, se potencia una cooperativa emblemática, ejemplar, que suma personas, une pueblos e integra producciones, un proyecto que evoluciona desde lo sectorial a lo territorial (toca todas las producciones de un territorio); con más capacidad para prestar servicios a sus socios y mayor peso, capacidad e influencia en todos los sentidos. No es posible seguir siendo demasiado pequeños y hay formas de crecer sin perder ni un gramo de transparencia, de funcionamiento y control democrático, ni del compromiso con los socios y con los pueblos.*

*Hoy sabemos que los mejores procesos de desarrollo sostenible, son los que lo abordan desde una perspectiva integral, aprovechando todo lo genuino de una comarca, dotándose de las capacidades suficientes y contando con los apoyos más sólidos.*

*Aprovechamos la oportunidad que nos da la revista de nuestro grupo para poner a disposición de todas las cooperativas del mismo la información y el conocimiento sobre aquellas producciones forestales (piña y corcho) en las que hay menos experiencia en Andalucía y estudiar las posibilidades de colaboración con otras zonas productoras.*

*En todo el proceso hemos contado con el interés, la cobertura, el respeto al proceso y el apoyo de nuestro grupo Dcoop.*

# Acorex, la cooperativa ave Fénix de Extremadura

**De crecerse ante las adversidades entiende bastante Acorex. La Agrupación de Cooperativas de Regadío de Extremadura, nacida en 1985, sufrió un concurso de acreedores que terminó de resolver en 2018. Acorex factura 21 millones de euros más cuatro que se integran fuera de ella, pero sí en la sección ganadera de Dcoop, de la que es socia desde 2017. Presente en la práctica totalidad de Extremadura, trabajan para buscar el mayor beneficio para sus socios con una fuerte apuesta en la innovación.**

Con 37 años, Acorex ha pasado por momentos duros, pero como si de un ave Fénix se tratase, ha resurgido de sus cenizas y se mantiene fuerte. La Agrupación de Cooperativas de Regadío de Extremadura se compone de 13 cooperativas socias y cerca de 1.500 socios, así como 15 empleados, entre la sede administrativa y dos granjas de Porcino ibérico.

## Secciones

Su principal sección es la de Frutas y Hortalizas, con el tomate para industria como protagonista. Además, está la fruta de hueso, el brócoli, la berenjena, coliflor, pimiento verde, pimiento para pimentón y almendra. En cuanto a la Sección de Cereales, se produce en un año normal de 18.000 a 20.000 toneladas, sobre todo maíz, pero también trigo, cebada, avena o pipa de girasol. Asimismo, la Sección de Piensos, integrada en la sección Ganadera de Dcoop, la consumen todos los socios de Acorex en Extremadura, principalmente en Vacuno de carne, ovino, porcino…

El tomate es el buque insignia de Acorex. “Somos los sextos por volumen de facturación del total del tomate que se produce en Extremadura. Acorex se sitúa en una producción de 120 millones de kilos, como la séptima OPFH por volumen de contratación de las 23 que componen el sector productor”, detalla Lucía Julián, gerente de Acorex. En Santa Amalia, Badajoz, está Tomalia, una industria cooperativa fundada por Acorex para sus socios. Además, pertenece a la ejecutiva de la mesa del tomate, organismo regulador del sector productor e industrial.

También cuentan con una Sección de Suministros; todo lo que necesitan, lo compra a Dcoop y lo vende a sus cooperativas. “Somos la segunda cooperativa por volumen de facturación en Dcoop porque los hortícolas consumen mucho abono, fitosanitario, gasóleo…”, explica Julián.

Por otro lado, tienen dos granjas de porcino Ibérico de explotación propia en su sociedad participada Ibergenetica Extremeña S.A., empresa muy especializada y con gran peso en el sector del porcino ibérico a nivel nacional. Por último, entre otras actividades, Acorex tiene un total de 200 hectáreas de aceituna de sus socios en la zona de regadío de la Vega del Guadiana, es regadío en superintensivo, con unas producciones medias de más de 20.000 kg la

hectárea. “Llegaremos a una producción de 4.000.000 kg entre 2022 y 2023”, anticipa.

### Innovación

Acorex ha estado siempre muy implicada con la innovación y el I+D+i, tanto que en el año 2001 fundó, junto con otras empresas del sector agroalimentario, CTAEX, una asociación empresarial sin ánimo de lucro para ofrecer servicios de investigación, desarrollo, innovación, formación e información comunes que contribuya al desarrollo competitivo de las empresas del sector agroalimentario.

Actualmente está involucrada, junto con otras empresas del sector, en proyectos como LIPUAL, a través del que se ha generado un fertilizante orgánico con purín y alpechín; GO METHANWASTE, para la valorización energética de subproductos agroalimentarios de Extremadura para la producción de biometano o GO INSEC4PORK para la evaluación de formulados de pienso con proteína de insectos en alimentación porcina. El próximo proyecto es la generación de probióticos para el ganado porcino.

### Acorex en la sociedad extremeña

Dando un paso más allá, y para transmitir su experiencia a nivel agrícola y ganadero, se ha homologado como centro de formación para expedir certificados de profesionalidad en Actividades auxiliares en agricultura, Producción porcina de reproducción y cría, y Producción porcina de recría y cebo con prácticas en sus granjas.

“Debemos asistir a un cambio de mentalidad, donde la idea de incorporar jóvenes a la agricultura y ganadería sea un objetivo demográfico para contrarrestar la tendencia al envejecimiento y como salida profesional al alto desempleo juvenil. El objetivo de Acorex también es participar activamente en el sector formativo para que toda persona en edad escolar vea que el sector agrario es innovador y pueden desarrollar sus inquietudes y profesionalizarse a cualquier nivel. Sólo apoyando este tipo de proyectos, haremos que el relevo generacional no sea un problema y pase a ser una oportunidad”, sentencia Lucía Julián.

## Ficha de la cooperativa

**Florentino Tienza Villalobos**
**Presidente**

## Acorex

**Carretera Badajoz-Montijo. Km. 21,8**
**06184 Pueblonuevo del Guadiana (Badajoz)**
**Email: acorex@acorex.es**
**Tel: 924 30 0161**

Año de fundación: 1985
Producción media: Producción varia en función de las secciones
Facturación media: 21 millones de euros
Actividad: Agrícola. Secciones: Hortofrutícola, herbáceos, aceite, suministros y ganadería

**Consejo Rector:**
Presidente: Florentino Tienza Villalobos
Vicepresidente: Rubén Dillana
Gerente: Lucía Julián García
Secretario: Antonio Ortiz Linares
Vocales: Lola Paniagua, Teodoro Caldera, Javier Calzas y Juan Pedro Regodón

Los productos

# Aceite de Oliva Virgen Extra Magnun

Con Magnum de Dcoop hemos querido homenajear a las antiguas caserías de olivar tradicional en las que cada año, al principio de la cosecha, se elaboraba una pequeña cantidad de aceite para tomar en familia y dar la bienvenida a la nueva cosecha. Magnum de Dcoop es un aceite virgen extra seleccionado cuidadosamente entre los primeros aceites tempranos que elaboran nuestras cooperativas a principios de campaña. Está disponible en botella de vidrio de 750ml con dosificador especial retráctil. Se puede adquirir a través de las cooperativas de Dcoop y la tienda de Dcoop en Amazon.

# Dcoop 2.0

# Concurso fotográfico

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 comunicacion@dcoop.es. Los autores de las 3 mejores fotos serán premiados con productos Dcoop (las fotos se podrán destinar a uso interno).

1. Arcoíris por levante, levanta el tiempo al instante. **María Granados García**. SCA Agrícola de Iznájar (Córdoba). 2. Joven. **Juan Luis Mena Octavio.** Cooperativa San Lorenzo de Alameda de Cervera (Ciudad Real). 3. Granada entre olivos. **Miguel Ramón Pérez Barbero**. Cooperativa olivarera Nuestra Señora del Carmen de Hinojosa del Duque (Córdoba).

*Formación en emergencias y primeros auxilios en Dcoop Antequera. 3 de agosto de 2022.*

*Traductores europeos visitan las instalaciones de Dcoop en Antequera. 31 de agosto de 2022*

*Visita CCOO con el presidente de Dcoop, Antonio Luque. 6 de septiembre de 2022*

*Curso de cata de aceite para empleados de Dcoop. 14 de septiembre de 2022*

*Graduación del máster Máster en Administración y Dirección de Empresas Oleícolas de la UJA. 16 de septiembre de 2022*

*Donación en Banco de Alimentos de Sevilla. 20 de septiembre de 2022*

*Entrega de aceite de oliva en el Banco de Alimentos de Granada. 22 de septiembre de 2022*

*Entrega de aceite de oliva en el Banco de Alimentos de la Costa del Sol. 29 de septiembre de 2022*

VI CONCURSO INFANTIL DE FELICITACIONES NAVIDEÑAS

# ¡DCOOP REGALA UNA EXPERIENCIA ÚNICA PARA TODA LA FAMILIA!

FAUNIA · PortAventura WORLD · Parque Warner Madrid · TERRA MÍTICA · SELWO AVENTURA

**1º PREMIO:** Entradas para **toda la familia** en el **parque temático** elegido con **2 noches de estancia en hotel**.

**2º y 3º PREMIO: Tarjeta regalo Amazon por valor de 150€ y 100€**, respectivamente.

¡Además, el dibujo ganador será usado como **felicitación corporativa de Navidad Dcoop**!

Infórmate de cómo participar en **www.dcoop.es/actualidad**

¡Tienes hasta el **15 DE NOVIEMBRE!**

Cuidamos del Medioambiente

Cuidamos a las Personas

Cuidamos del Medio Rural

DCOOP
Tierras con Alma

Síguenos:

www.dcoop.es