



Julio 2016

PUBLICORREO

EL MANZANILLO

manzanillaOlive



El sabor de Sevilla

Manzanilla Olive presenta su Cartera de Productos

www.manzanillaolive.es

manzanillaOlive

— El sabor de Sevilla —

SUMARIO

- | | | |
|----|--|---------|
| 1 | Cartera de Productos para la Aceituna de mesa. | Pag. 3 |
| 2 | Integración vertical: La nueva sección de Cereales. | Pag. 4 |
| 3 | Seguridad Alimentaria. Objetivo de todos. | Pag. 6 |
| 4 | APAS. La Junta de Andalucía aprueba las IGP de las aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla. | Pag. 8 |
| 5 | Nuestras Cooperativas. Labradores de la campiña S.Coop. And. Arahal. | Pag. 10 |
| 6 | Nueva incorporación. S.Coop. And. del Campo San Roque, El Coronil, Sevilla. | Pag. 12 |
| 7 | Ayudas destinadas a titulares de explotaciones agrarias del sector del olivar andaluz. | Pag. 13 |
| 8 | Manzanilla Olive: Motor económico y de creación de empleo. | Pag. 15 |
| 9 | La aceituna, una fruta que debe ser manipulada como tal. | Pag. 17 |
| 10 | Recetario. Ensalada de garbanzos con pimientos, bonito y aceitunas. | Pag. 19 |
| 11 | Las aventuras de Gordalete y Manzanilla: El Calibre. | Pag. 20 |



NUESTRAS COOPERATIVAS DE BASE:

- | | |
|---|----|
| Ntra. Sra. de las Virtudes SCA
(La Puebla de Cazalla, Sevilla) | 1 |
| San José SCA
(La Puebla de Cazalla, Sevilla) | 2 |
| Labradores de la Campiña SCA
(Arahal, Sevilla) | 3 |
| SAT Aceituna de Verdeo
(Paradas, Sevilla) | 4 |
| Mairena Agrícola SCA
(Mairena del Alcor, Sevilla) | 5 |
| Agrícola Carmonense SCA
(Carmona, Sevilla) | 6 |
| Olivarera La Campana
(La Campana, Sevilla) | 7 |
| Ntra. Sra. Del Rosario SCA
(Fuentes de Andalucía, Sevilla) | 8 |
| San Antón SCA
(Pruna, Sevilla) | 9 |
| S.Coop.And. del Campo San Roque
(El Coronil, Sevilla) | 10 |

EDICIÓN Nº 7

Julio 2016

Publicación trimestral

Grupo Manzanilla Olive S. Coop. And.

Ctra. (A-362) Utrera-Los Palacios km 3,5

Apto. Correos 51

41710 Utrera (Sevilla)

T. +34 954 863 395

M. +34 636 607 235

www.manzanillaolive.es

comunicaciones@manzanillaolive.es

DISTRIBUYE

Grupo Manzanilla Olive S. Coop. And.

con la colaboración de:



IMPRIME Y MAQUETA

Ibergrafic Morón



Cartera de Productos para la Aceituna de mesa

■ ANTONIO J. JIMÉNEZ HIDALGO. Director General.



Línea envasado en plena producción productos de la Cartera Manzanilla Olive.

Seguimos dando pequeños pasos.

Seguimos dando pequeños pasos.

Mayo de 2016 ha sido el mes elegido por Manzanilla Olive para avanzar en nuestro proyecto, en esta ocasión con la creación y puesta a disposición en el mercado, de nuestra Cartera de Productos de Aceituna de Mesa.

Para nosotros compartir este momento tiene una fuerte razón emocional, superior a la meramente comercial, porque es un paso adelante que podemos dar gracias a todos los que han creído y luchado por este proyecto; un paso para el futuro de nuestro olivar y de nuestra gente.

“Un nuevo impulso a un proyecto de todos”.

Bajo la marca, Manzanilla Olive, se presentan las Aceitunas de mesa, elaboradas y envasadas por nuestro Grupo sevillano, con el mismo nombre.

La nueva Cartera de Productos de Manzanilla Olive contiene los principales ingredientes de nuestra particular receta, la Unión, la Transparencia, la Tradición y el Cuidado por lo auténtico, por lo nuestro y por el sabor de Sevilla.



Productos de la Cartera en tiendas de las Cooperativas de Base.

Principales ingredientes: Unión, Transparencia Y Tradición.

Presentado en formatos sencillos y fáciles de reconocer por el consumidor, se ha cuidado la imagen de presentación del producto de la que se intuye una nueva etapa para el sector del olivar, una transformación y una evolución en el que todos y todas estamos comprometidos y comprometidas.

Desde Manzanilla Olive....

Queremos hacer llegar el fiel reflejo de una forma sencilla, pero singular de entender nuestro entorno, nuestra forma de vida, nuestro vínculo por el olivar y sus frutos. Compartimos con esta primera presentación de los productos, los valores que han inspirado y motivado a alcanzar este objetivo.



Muestra de productos de la Cartera Manzanilla Olive.

2

Integración vertical: La nueva sección de Cereales.

■ ANTONIO J. JIMÉNEZ HIDALGO. Director General

En nuestro camino de integración vertical de la comercialización de los productos de sus cooperativas de base, esta vez ha tocado el turno al cereal. Y, ¿por qué esta nueva unidad de negocio?

Porque nos atenemos al desarrollo de una Estrategia de Diversificación definida dentro de los Objetivos Generales del Plan Director de Manzanilla Olive 2015– 2020.



Esquema resumen composición PLADIMO 2014-2020.

Diversificar con nuevas unidades de negocios, es para nosotros crear nuevos modelos de actividades comerciales en Manzanilla Olive, favorecer el crecimiento del Grupo alcanzando varios mercados y con ello mejorar la rentabilidad del mismo, así como su competitividad en niveles autonómicos y por qué no, nacionales e internacionales.

La gran ventaja de la creación de estructuras de grado superior, es que cada uno se especializa en lo que sabe hacer: el agricultor en producir más, mejor y más barato; la cooperativa de base en recepcionar el producto en cada pueblo, almacenarlo y transformarlo si es el caso; y la cooperativa de segundo grado (Manzanilla Olive), en comercializarlo. Y esto último de una manera singular: sin necesidad de destinar nuevos recursos, aprovechando la estructura organizativa, técnica y operativa de M. Olive.

Porque nos sobran razones.

Por un óptimo aprovechamiento de la estructura departamental ya creada y consolidada en el Grupo, como son el área Financiera, Administración, Comercial, Informática, Logística, Marketing, etc, y por dar cumplimiento a los objetivos definidos en el Plan Estratégico 2015 – 2017 en los que nuestro Consejo Rector se puso como objetivo la prioridad de ganar dimensión, profesionalización, así como diversificar la actividad de Manzanilla Olive, para con ello poder desarrollar los ejes fundamentales de desarrollo, como son, la competitividad en el sector, el incremento del valor añadido y la sostenibilidad de los recursos.



Recolección del cereal 2016.

Favorecer el crecimiento del Grupo y ganar en dimensión.

Aprovechando sinergias para nuestra sección de Cereal, la nueva sección se crea con las siguientes premisas:

- La sección se pone en marcha con nula inversión en activos fijos, en su primera etapa.
- Se amplía la cobertura de oferta de productos a nuestros clientes en el mercado nacional.
- Seguimos potenciando nuestra actividad exportadora como objetivo estratégico en el medio y largo plazo.
- Ampliamos nuestro Portfolio con nuevos productos y servicios.
- Aprovechamos no sólo los recursos de M.Olive, sino también los recursos de las cooperativas de base: No en vano, hemos nombrado Jefe de Ventas de Cereal al actual gerente de Agrícola Carmonense. José Manuel Rodríguez, aprovechando pues, los conocimientos y experiencia en ventas del sector de las personas que integran el grupo y sin necesidad de invertir en recursos humanos.
- Con los mismos criterios que para el resto de secciones: Una única gestión de ventas, una única liquidación a las cooperativas integradas, riesgos comerciales asumidos por el conjunto de las cooperativas y una política de anticipos y liquidaciones a agricultores lo más rápida posible.

En definitiva, queda pues seguir trabajando y velando por la completa satisfacción de nuestros socios y socias agricultores y agricultoras, así como por la de los clientes de Manzanilla Olive.

3

Seguridad Alimentaria, objetivo de todos.

■ RAFAEL GALLARDO LOBATO. **Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria.**

Con objeto de aportar unos criterios de referencia en la aplicación de los productos fitosanitarios, y ajustar la producción de aceitunas a la normativa vigente y exigencias legales en relación a la seguridad alimentaria en EEUU, país que lidera el destino de las exportaciones de nuestras aceitunas, se editó desde Manzanilla Olive para nuestros agricultores, una guía donde se recogía la información más relevante, y de interés, sobre las materias activas

recomendadas en los tratamientos del olivar así como los períodos de tiempo adecuados para su aplicación.

Sirva este artículo para refrescar la mente a todos, aumentar el compromiso y sensibilización de nuestros agricultores, y hacer especial hincapié en la importancia que tiene la seguridad alimentaria en la agricultura, y en particular en el sector de la aceituna de mesa y el aceite de oliva.



Olivar Sevillano.

Manzanilla Olive, en el desarrollo de su actividad de comercialización y exportación de aceituna de mesa, se ve obligada a cumplir con la normativa vigente en cada país de destino de nuestras aceitunas. En concreto, como se hacía referencia anteriormente, el principal mercado al que dirigimos dicha actividad, EEUU, tiene una normativa relativa al uso de productos fitosanitarios mucho más restrictiva que la española y la europea.

Estas normas, para garantizar la seguridad alimentaria de las personas, establecen que los productos que consumimos tienen que estar libres de residuos o no superar unos niveles

máximos. La presencia de estas materias activas en niveles que superan los límites máximos de residuos autorizados (LMR's) generan un riesgo potencial para la seguridad de los consumidores y como consecuencia los productos quedan inhabilitados para su comercialización. Por tanto, no sólo es necesario establecer unas pautas comunes que garanticen que los productos que producimos están libres de residuos, sino que es fundamental no usar productos con materias activas no autorizadas, así como limitar el uso de productos autorizados en determinados periodos considerados críticos con objeto de cumplir los plazos de seguridad establecidos para ellos.

Por un correcto uso de fitosanitarios en nuestro olivar sevillano.

Son pocas las materias activas que coinciden en autorización tanto para España como para EEUU, por tanto el objetivo principal es informar a nuestros agricultores para que tengan muy en cuenta las recomendaciones preventivas que tienen que considerar en el uso de los pesticidas y productos fitosanitarios, además de seguir y adoptar unas buenas prácticas agrícolas.

En la siguiente tabla, elaborada por los técnicos de campo de nuestras Cooperativas, se indica, para cada plaga o enfermedad a controlar las materias activas recomendadas, el plazo de seguridad establecido para dicho producto, y el periodo crítico en el que su uso no es adecuado si se quiere prevenir y eliminar el posible riesgo de presencia de residuos en las aceitunas.

MANUAL de buenas prácticas para el uso de fitosanitarios en el olivar

Seis buenas prácticas que todo agricultor debe seguir:

Resaltar una vez más la importancia del seguimiento de unas buenas prácticas agrícolas en el cultivo de nuestro olivar sevillano como pilar fundamental para generar la confianza de los clientes y consumidores garantizando el máximo nivel en seguridad alimentaria.

- La aplicación de productos fitosanitarios por parte del agricultor siempre deben realizarse bajo prescripción técnica, indicándose el tipo de producto adecuado en el tratamiento para combatir las plagas y enfermedades existentes, momento adecuado para su aplicación, dosis recomendada, plazo de seguridad, equipos de protección individual, etc.
- Es obligatorio estar en posesión del carné de aplicador de plaguicidas.
- No se pueden realizar aplicaciones en condiciones adversas, ya sean viento, temperaturas extremas, etc.
- Los equipos de aplicación tienen que ser revisados y calibrados.
- Uso obligatorio de sistemas antigoteo y boquillas antideriva.
- Es obligatorio la entrega de los envases de fitosanitarios en los puntos de recogida SIGFITO, previo enjuague.

Plagas y Enfermedades	M.A.	Plazo de Seguridad	Periodo Crítico
MOSCA DEL OLIVO	Dimetoato	20 días en verdeo 60 días en molino (1)	AGOSTO, SEPTIEMBRE, OCTUBRE Se RECOMIENDA el uso de Spinosad durante este periodo
	Fosmet	40 días (1)	
	Spinosad	7 días	
	Alfacipermetrina	14 días (1 y 2)	
	Caolin	N/P	
GLIFODES	Fosmet	40 días (1)	Se recomienda el uso de compuestos cúpricos incoloros para aceituna de mesa.
	Betaciflutrin	20 días (1 y 2)	
	Deltametrina	14 días (1 y 2)	
	Lambda cihalotrin	14 días (1 y 2)	
ACARIOSIS	Azufre	N/P	
PRAYS CARPÓFAGA	Dimetoato	20 días (1)	
	Fosmet	40 días (1)	
	Deltametrina	14 días (1 y 2)	
	Lambda cihalotrin	14 días (1 y 2)	
EUZOPHERA	Clorpirifos (3)	PROHIBIDO uso a partir del 15 junio	
REPILO TUBERCULOSIS ACEITUNA JABONOSA	Compuestos cúpricos	15 días	

(1) El plazo de seguridad se ha ampliado para evitar la aparición de trazas de materias activas no autorizadas en EEUU. ES OBLIGATORIO RESPETAR LOS PLAZOS ESTABLECIDOS.

(2) No más de un tratamiento al año para el grupo de los piretroides.

(3) Contra Euzophera (abichando) sólo podemos usar la materia activa Fosmet, en tratamiento dirigido al tronco y ramas principales a baja presión.



A.P.A.S.: La Junta de Andalucía aprueba las IGP de las aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla.

■ JOSÉ ANTONIO CRUZ MEJÍAS. Gerente Asociación para la Promoción de la aceituna Sevillana en su variedad Manzanilla y Gordal.



El pasado 17 de mayo la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía publicó la Orden de 11 de mayo de 2016, por la que se emite decisión favorable en relación con las solicitudes de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida «Aceituna Manzanilla de Sevilla»/ «Aceituna Manzanilla Sevillana» y de la Indicación Geográfica Protegida «Aceituna Gordal de Sevilla»/«Aceituna Gordal Sevillana».

Tras esta resolución a favor de la solicitud promovida por la Asociación para la promoción de las aceitunas sevillanas de las variedades Manzanilla y Gordal (APAS), se hará traslado de la misma al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, y éste a su vez a la Comisión Europea hasta su inscripción definitiva en el registro de Denominaciones de calidad.

La protección de dos variedades famosas en Sevilla, por su calidad, reputación y origen.

Desde la Asociación se tiene el firme convencimiento de que este proyecto ayudará al sector. Así, cooperativas, empresas y organizaciones agrarias (ASAJA, UPA, COAG, Cooperativas Agro-alimentarias y OPRACOL), los Grupos de Desarrollo Rural de Sevilla que forman parte de esta Asociación, y la Excm. Diputación Provincial de Sevilla defienden la necesidad de diferenciar estas variedades tradicionales de Sevilla, famosas por su calidad, su

reputación y por su origen. Más del 90% de la aceituna Gordal y más del 80% de la aceituna Manzanilla Sevillana se produce en la provincia de Sevilla.

Para APAS, la Manzanilla y la Gordal de Sevilla necesitan de una protección especial en el ámbito de la Unión Europea que las diferencie de otras variedades de aceitunas. Estas variedades son las que han dado la fama a la aceituna de mesa española y son las más conocidas y las que más prestigio internacional tienen.

Aunque el camino no ha acabado, se ha dado un gran paso adelante y dentro de poco tiempo podremos ver estas imágenes en los envases de nuestras aceitunas.



Ofrecer la garantía de una procedencia y de unas condiciones específicas bajo las que han sido producidas.

Cualquier presentación de estas aceitunas etiquetada como IGP Aceituna Manzanilla de Sevilla o IGP Aceituna Gordal de Sevilla nos ofrecerá la garantía de que son de procedencia de Sevilla y han sido producidas bajo unas condiciones específicas de calidad.

New Holland T4.115

OFERTA ESPECIAL



115CV

3 años 0%
por tan solo

34.999 €
+IVA

OFERTA ESPECIAL

Financiación a 3 años al 0%

TAE: 0,95%*

Equipación ofertada: Cabina original con A/A, inversor hidráulico, bomba Megaflow de 101L, puente delantero y trasero reforzado, neumáticos 340/85r24 y 16.9r34, contrapesos delanteros y toma de fuerza 540/540E. Consulte condiciones especiales para paquete Dual Command.

*T.A.E.: 0,95%. Ejemplo calculado para una operación de préstamo de 10.000€, 36 cuotas mensuales de 283,61€. Comisión de apertura y gastos de estudio: 0,5% con posibilidad de financiación. Gastos de inscripción en el Registro: 95€. Cuotas post pagables. Importe máximo a financiar en serie T4 25.600€. Intereses subvencionados por New Holland. Financiación realizada a través de CNH Industrial Capital Europe Sucursal en España. Campaña aplicable en los concesionarios adheridos a la misma. Las cuotas incluyen un seguro de protección de pagos CARDIF. CIF: A0012421D. Tfno.: 91 590 30 01. Campaña vigente hasta el 31 de agosto de 2016. Operaciones sujetas a estudio y aprobación. No incluye transporte ni matriculación.

y ahora de regalo
**SEGURO DE
CIRCULACIÓN**



www.newholland.es

ITT CM93
Compañía Maquinaria 93 SA

Autovía Sevilla-Utrera, km. 8 • 41500 Alcalá de Guadaíra (SEVILLA)

Antonio Moreno. Tel: 660 486 457

www.ittgrupo.com

5 *Nuestras Cooperativas: Labradores de la Campiña, S.Coop.And., Arahal.*

■ M^a CARMEN MARTÍN QUERO Departamento de Marketing.



Instalaciones Cooperativa Labradores de la Campiña de Arahal, Sevilla.

La población de Arahal se halla situada sobre una suave colina de la Campiña sevillana, de extensa planicie, aunque el pueblo actual se expande por las laderas y las vaguadas del entorno. El suelo es arcilloso con zonas de concreción calcárea y en su término se pueden encontrar las tierras más productivas de la zona, tanto en la producción de cereales, girasol y aceituna de mesa.

Arahal se conoce como uno de los mayores productores de Aceituna de Mesa de las variedades Manzanilla y Gordal, de la provincia de Sevilla.

Labradores de la Campiña nace como una Cooperativa en 1987, como resultado de la necesidad y la inquietud de un grupo de agricultores que debido a los bajos precios del sector, ven como única salida agruparse para resistir estos embistes del mercado.

Labradores de La Campiña, El color y sabor de la tierra.

Hoy, 29 años después, se ve el esfuerzo de aquellos agricultores comprometidos que lucharon por su medio de vida, y también a otros tantos que hoy en día siguen

creyendo y apostando por su Cooperativa.

Labradores de la Campiña, enfocó su actividad a la comercialización de las aceitunas de sus socios, con el paso del tiempo se han ido ampliando las instalaciones y se ha construido una moderna Almazara para la producción de su propio aceite de oliva.

Labradores La Campiña representa a 350 agricultores de Arahal. Dedicada a producir aceituna de mesa y aceite de oliva virgen extra de la variedad manzanilla.

Esto supone que a sus instalaciones va a parar el fruto de unas 8.000 hectáreas de tierra, cuyo cultivo principal es la aceituna de manzanilla.

En la actualidad la producción de kg. de aceitunas da trabajo durante doce meses a muchos vecinos y vecinas de Arahal. En los últimos años intentan sacar rendimiento a una cooperativa que vive una nueva época caracterizada por el emprendimiento de nuevos proyectos.

La historia de Arahal no se entiende sin el olivo

La recolección del fruto se sigue cuidando tal y como se hacía antaño, recolectadas a mano. El esfuerzo de todos sus socios y trabajadores está encaminado a ofrecer la mayor calidad en todos sus productos respetando siempre el medio ambiente.



En 2010, esta Cooperativa arahalense entró a formar parte de un nuevo proyecto: Manzanilla Olive S.Coop.And de 2º Grado, que junto con otras ocho cooperativas agrícolas de la provincia de Sevilla, iniciaron un camino juntas para transformar el sector del olivar, para avanzar en la cadena de valor de este sector por el que tanto apuestan nuestros pueblos sevillanos.

Desde el Grupo Manzanilla Olive se desarrolla todo el proceso de industrialización y comercialización del 100% de la aceituna de mesa de sus 9 cooperativas integradas, incluida Labradores de la Campiña de Arahal.

No en vano, Labradores de la Campiña ha tenido un fuerte crecimiento en su actividad en los últimos años, coincidiendo con su integración en el Grupo, que ha servido de palanca para que los agricultores de Arahal confíen cada día más en su cooperativa.

FICHA DE LA COOPERATIVA

Consejo Rector:		Fundación: 1987
Presidente:	D. Francisco Humanes Balbuena	Socios: 350
Vicepresidente:	D. Juan Sánchez Bernabeu	Producción media: Aceite: 230.000 kg Aceituna: 3.650.000 kg
Secretario:	D. Rafael Rodríguez Domínguez	Facturación media: 6.000.000 €
Vocales:	D. Manuel Javier García Balbuena D. Juan María Brenes Rodríguez D. Juan José Bravo Pérez D. Antonio Moreno Arias de Reina	Actividades: Aderezo y molturación de aceitunas. Compra de cereales y trigo. Suministro de gasoleos, servicios de telefonía, tienda.
		Asociaciones a las que pertenece: MANZANILLA OLIVE S.C.A. CEREALES SEVILLA S.C.A.,
		Ctra. Villamartín, km. 2,4 41600 ARAHAL (Sevilla) T: +34 95 484 13 01 - +34 95 584 02 42 email: labradoresdelacampina@arahal.net Web. www.labradoresdelacampiña.com



MATERIAL DE OFICINA Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA

NOS ENCONTRAMOS EN ESPERA (CÁDIZ)

P.I. CARISSA, C/ PAVIMENTADORES, NAVE 19

TLFNO. 956 72 17 20

E-MAIL: higiofi@gmail.com



Una nueva incorporación al Grupo: S.Coop. And. del Campo San Roque, El Coronil (Sevilla).

Compartimos con nuestros socios y Cooperativas de base, la satisfacción y orgullo de ser uno más en nuestro Grupo Manzanilla Olive.

Desde hace aproximadamente un mes, contamos con un nuevo miembro en nuestra base, la S.Coop.And del Campo San Roque de la localidad sevillana de El Coronil, que se integra con su sección de aceituna de mesa y con aproximadamente unos 350 socios agricultores.

Cooperativa agrícola, cuyo año de constitución se remonta al año 1965, es más de medio siglo dando un servicio a sus socios agricultores en secciones como la aceituna de mesa, el cereal, el espárrago verde y otras oleaginosas.

Desde el Grupo, damos la bienvenida a este nuevo miembro que se une al proyecto común de más de 6.000 socios agricultores de la provincia de Sevilla.



Ayudas destinadas a titulares de explotaciones agrarias del sector del olivar andaluz.

Desde la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, se han convocado para el 2016, las subvenciones dirigidas a los agricultores titulares de explotaciones de olivar andaluz, para proyectos de inversión en activos físicos, que supongan la mejora del rendimiento y sostenibilidad global de sus explotaciones agrícolas.

También pueden acogerse a estas ayudas los jóvenes que, a pesar de no tener una explotación agraria en el momento de la presentación de la solicitud de ayudas, se conviertan en titulares de una antes del pago de la ayuda.

Estamos pues, ante una ocasión idónea para que nuestros agricultores y las nuevas incorporaciones de jóvenes agricultores del olivar, puedan presentar aquellos proyectos de inversión necesarios para mejorar en aspectos como la modernización, la reestructuración y la mejora del rendimiento económico y sostenibilidad global, de sus explotaciones agrícolas del sector del olivar.

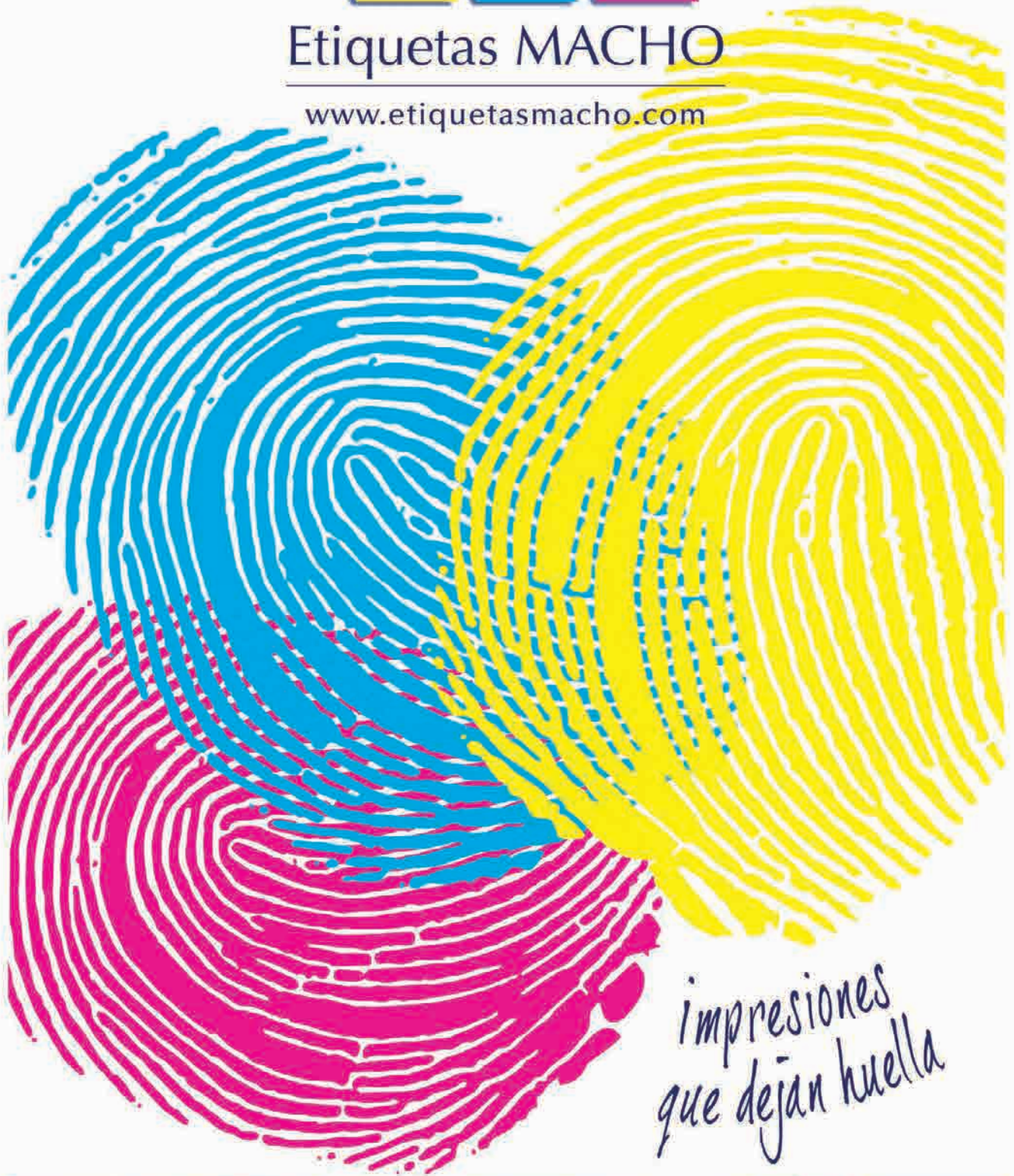
En la siguiente tabla se recoge de forma resumida los detalles de la convocatoria.

Órgano Convocante	CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL Orden de 24 de mayo De 2016 (BOJA Nº 101, DE 30/05/2016).
Descripción	Apoyo a proyectos de inversiones en activos físicos para titulares de explotaciones agrícolas en el sector del olivar para modernizar, reestructurar y mejorar el rendimiento económico de las mismas.
Plazo solicitud	Desde el 31 de mayo hasta el 31 de agosto de 2016.
Conceptos Subvencionables	Inversiones en activos físicos, materiales o inmateriales relacionados con la producción del olivar.
Importe Subvencionable	La inversión máxima subvencionable por explotación será de 120.000 €.
Beneficiarios	1- Los agricultores o agrupaciones de agricultores con personalidad física o jurídica, titulares de explotaciones agrarias de olivar ubicadas en la Comunidad Autónoma de Andalucía. 2- Personas jóvenes que no siendo titulares de explotaciones agrarias de olivar en el momento de la presentación de ayudas, se conviertan en titulares antes del pago de esta ayuda.
Requisito Beneficiario 2	Aplicación de un Plan Empresarial que se haya presentado, con antelación o simultáneamente a la citada solicitud, para su aprobación.
Régimen	Concurrencia competitiva.



Etiquetas MACHO

www.etiquetasmacho.com



*Impresiones
que dejan huella*

Etiquetas MACHO



Grupo Etiquetas Macho



arjolabel
INDUSTRIAS

Parque Empresarial Juan Macho Hernández, C/ Artes Gráficas, 1. Telf 95 585 28 00.
email: info@etiquetasmacho.com - 41530 - Morón de la Frontera - (Sevilla)



Manzanilla Olive: motor económico y de creación de empleo

■ ANTONIO JIMÉNEZ ALFONSO. Director Financiero.

Según datos actualizados a mayo 2016, España cuenta con 3.800 cooperativas que facturan unos 26.000 millones, tienen 1.170.000 socios y socias, así como más de 100.000 trabajadores y trabajadoras.

Datos: Efeagro, Agencia de información Agroalimentaria.

De este modo, la cooperativa española tiene una cifra media de ventas de 6,8 millones de €, da trabajo directo a una media de 26 personas, y cuenta con unos 308 socios y socias, como promedio.

Este modelo empresarial renueva anualmente en su Asamblea, su compromiso por el progreso y desarrollo económico del entorno rural.

Ejemplo de modelo empresarial

Aun sabiendo que generalizar en ocasiones te aleja de la realidad, es indudable que en muchos casos las cooperativas de determinados pueblos pequeños son las únicas industrias con actividad económica suficiente, son los auténticos generadores de riqueza de la zona por el empleo directo, y por todo lo que indirectamente cuelga de este negocio que como todos podemos entender es mucho. Hay estudios que valoran entre tres y cuatro veces todo el negocio relacionado indirectamente con las actividades económicas de una determinada compañía. Es decir, llevándonos esto a números tangibles, una cooperativa que factura 6,8 millones de € al año, genera entre 20 y 27 millones de euros en el entorno donde se desarrolla. ¡No sé si sabemos lo importante que es tener generadores de riqueza en nuestros pueblos!

El cooperativismo, modelo empresarial para el impulso del Desarrollo Rural.

Es tal la conciencia de que en estos pueblos son los verdaderos motores económicos y por ende sostenedores de la vida rural en esas zonas, que a nivel institucional se establecen planes medioplacistas y largoplacistas que ayuden a su evolución en un entorno cada vez más cambiante. Por ejemplo, destacamos el Programa de Desarrollo Rural de Andalucía 2014 – 2020 que ha elaborado la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía.

No podemos olvidar que el mundo de hoy se mueve muy rápido, que la globalización es ya un hecho que ha

venido para quedarse, y que esta globalización obligará a niveles de eficiencia y de economías de escala hasta ahora no contempladas. Hablar de crecer en volumen, de mejorar la profesionalización y la especialización también serán conceptos que manejaremos con frecuencia por imperativa de los mercados.

Grupo Manzanilla Olive.

Dicho esto, situemos a Manzanilla Olive en este contexto, cooperativa de 2º grado con 36 millones de € de facturación en 2015 con perspectivas de alcanzar los 50 millones de € en 2016, empleando a casi 100 personas y creciendo, y con una masa de socios y socias muy importante en la comarca donde tenemos presencia.

Estamos profesionalizando cada una de las áreas de las que se compone esta empresa al igual que si se tratase de una compañía mercantil al uso, porque no debemos olvidar que con ellos competimos en el mercado.

-Estamos desarrollando un departamento comercial profesional y creciendo en número de personas dedicadas a esta parcela ahondando en la especialización (exportación, envasados, graneles, etc.).

-Estamos inmersos en una homogeneización igualmente creciente de todo lo relacionado con la calidad del fruto y proceso de transformación del mismo para llegar tener un único criterio y procedimiento desde el campo hasta el consumidor final.

-La actividad fabril avanza en dirección a alcanzar a las mejores del sector.

-El área económico-financiera avanza en muchos campos como son la negociación de grandes volúmenes de dinero tanto en financiación como en colocación de recursos, estamos mejorando las negociaciones con seguros a todos los niveles, eliminamos riesgo por cualquier tipo de siniestro, mejoramos las condiciones de negociación de compras en general, elaboramos contratos que garanticen la posición de la compañía frente a terceros, y así un larguísimo etcétera.

La globalización ha entrado en nuestras consciencias, y la búsqueda de la eficiencia apoyada en economías de escala por volumen y una mejor profesionalización de cada parcela hace que vayamos en línea con las exigencias de los mercados, que son quienes nos obligan a este permanente cambio.

Modelo empresarial impulsor de la creación de empleo y crecimiento equitativo.

En consecuencia, podemos afirmar que Manzanilla Olive desempeña un papel muy importante en la creación de empleo tanto directo como indirecto en la provincia de Sevilla, fundamentalmente en nuestra comarca.

Igualmente notable es el grado de especialización que cada área va desarrollando otorgando a la empresa mayores garantías para salir al mercado, permitiendo un mejor desarrollo de nuestros pueblos y sirviendo tanto de oportunidad como de guía laboral. No olvidemos que, en las instalaciones de Utrera, el personal de fábrica en un porcentaje muy importante está compuesto por personas que vienen de los pueblos de nuestras cooperativas.

De este modo, atendiendo a la vertiente social de este tipo

El impacto de las cooperativas sobre el empleo:

A continuación, vemos en números muy clarificadores el número de personal contratado y el gasto en personal que soporta en la actualidad Manzanilla Olive.

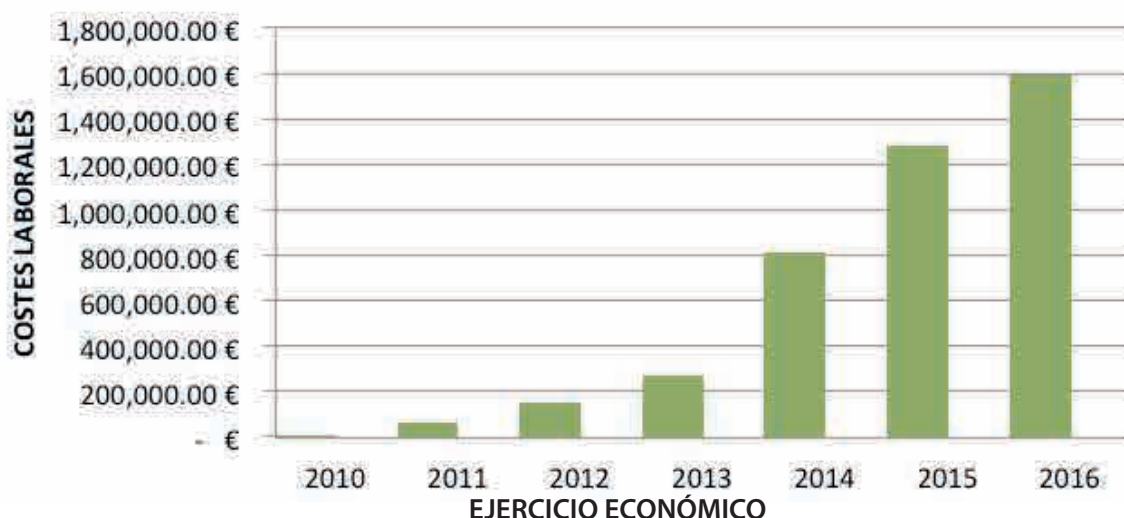
de sociedades, tratamos de revertir riqueza a nuestros pueblos. Damos trabajo a personas con vinculación con nuestras cooperativas socios, y con esos salarios de alguna manera generamos riqueza allí. Ni que decir tiene que se hace la mejor de las intenciones, con la mayor humildad, y desde la certeza de que quizás no es más que un granito de arena. Pero nuestro empeño está claro, y nuestras fuerzas intactas para seguir con ese camino.



Trabajadores y trabajadoras de Manzanilla Olive.

EVOLUCIÓN COSTES LABORALES DEL GRUPO M. OLIVE.

* Estimación 2016



Evolución de los costes laborales del Grupo Manzanilla Olive.

AÑO	Nº EMPLEOS DIRECTOS CREADOS
2010	1
2011	3
2012	5
2013	20
2014	38
2015	88
2016	100*

*Estimación para finales de 2016

Evolución en la creación directa de empleo del Grupo Manzanilla Olive.

Conocimiento tradicional en el olivar sevillano

Etnografía de
la Aceituna Manzanilla
y Gordal Sevillana



Para descargar el Estudio Etnográfico completo, acceder desde www.aceitunasevillana.es/es/proyectos/

9 La aceituna, una fruta que debe ser manipulada como tal.

■ ANA ISABEL CABELLO CUBERO. Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria.



Diferentes presentaciones de aceitunas para su consumo.

Es posible que alguna vez os hayáis hecho la pregunta sobre si la aceituna es una fruta o una verdura. Para poder dar respuesta a esta pregunta y aclarar la clasificación de un determinado alimento tenemos que atender a conceptos biológicos y de su desarrollo, más allá de la apreciación personal o del sabor.

Llamemos a cada cosa por su nombre

Según el diccionario, una verdura es una hortaliza que se cultiva especialmente para aprovechar las hojas, los tallos tiernos y las inflorescencias y que se come fresca

en ensalada o también cocida. Por lo tanto, la aceituna no corresponde a esta descripción.

Cuando hablamos de fruta o fruto nos referimos a aquella parte comestible de una planta o un árbol, la cual envuelve a la semilla; pero, la diferencia con otras frutas es que las aceitunas no se pueden comer inmediatamente tras su recolección, sino que se harán zumo (obteniendo el aceite de oliva virgen extra, virgen o lampante) o se macerarán para eliminar el sabor amargo que tienen debido a un glucósido conocido como Oleuropeína y obtener la aceituna de mesa.

La calidad final del producto, depende de muchos factores.

Tanto si el destino de las aceitunas es el aderezo como el molino, es necesario que su recolección sea en el momento justo, se realice con sumo cuidado y siguiendo las buenas prácticas de higiene y manipulación, porque de ello va a depender la calidad del producto resultante.

Seguro que a ninguno se le ocurriría recoger las manzanas dando palos al manzano, sin embargo pues al olivo lo maltratamos y como hemos empezado el artículo, la aceituna es un fruto, por lo que debería ser tratada como tal.

Siempre hemos sabido lo importante que es la manipulación de las aceitunas en el verdeo, recogiénolas "ordeñadas", dejando atrás el vareo que tanto castiga al fruto., aunque todo hay que decirlo, cada vez recogemos la aceituna de mesa con menos cuidado, debido fundamentalmente a los bajos precios que habitualmente tiene.

Y en el caso de la producción de aceite todo este cuidado y esmero se nos olvida. Nuestro afán es recoger cuantos más kilogramos mejor y se nos olvida que queremos un zumo de fruta de la mayor calidad posible, el aceite de oliva virgen extra, que se obtiene sólo mediante procedimientos mecánicos.

La obtención en la almazara de aceite de oliva virgen extra, virgen o lampante no sólo va a depender del tratamiento que le hagan en la misma, sino que está influenciado

por cada una de las etapas donde se procesa el fruto (recolección, transporte, limpieza, almacenamiento, molturación,...). Habiendo parámetros que influyen en gran medida en el producto resultante y están en la mano del agricultor, como son:

- El estado del fruto (frutos sanos).
- El sistema de recolección utilizado (siempre minimizando el daño a la aceituna).
- La separación de la aceituna de suelo y de vuelo.

Es recomendable pues el uso de contenedores de menor tamaño y la realización de descargas rápidas, pues si tardamos mucho tiempo en llenar un remolque antes de llevarlo a la almazara, es muy probable que la aceituna colocada abajo se esté aplastando –atrojando-, favoreciendo la fermentación y la aparición de olores y/o sabores desagradables).

Para categorizar un aceite de oliva no sólo influyen sus valores físico-químicos (el análisis de laboratorio), sino que el factor determinante es la ausencia o no de defectos, lo cual se establece en la cata del mismo y todo lo que le hagamos a la aceituna que la pueda deteriorar o dañar, se refleja en ésta.

Tengamos siempre presente que....

De cara a la próxima campaña, tenemos que recordar que la aceituna es un fruto, y por ello, debemos recolectarla con cuidado.



C E A M A R
DISTRIBUCIONES S.L.



Polígono Hacienda Dolores, Calle 7, Naves 25-33 - Apdò. Correos 238 41500 Alcalá de Guadaíra (Sevilla)
Tfnos.: 902 996 883 - 955 634 208 • Fax 902 158 766 - 955 634 209 • Móvil: 620 955 718
pedidos@ceamardistribuciones.com • marketing@ceamardistribuciones.com
Distribuidor de productos de limpieza, higiene, lavandería y maquinaria industrial.

Agroporc

2016



VIII FERIA Agrícola y Ganadera de Carmona
del 22 al 25 de septiembre



12

Recetario: Ensalada de garbanzos con pimientos, bonito y aceitunas.

■ INTERACEITUNA



Ingredientes para 4 personas

- 2 tazas de garbanzos cocidos
- 2 pimientos rojos asados
- 16 aceitunas negras o verdes
- 1 ó 2 latas de ventresca de bonito en aceite de oliva
- 1 cebolleta
- aceite de oliva virgen
- vinagre de Jerez
- sal y pimienta

Elaboración

En una ensaladera colocar los garbanzos cocidos, los pimientos asados partidos en tiras, la cebolleta partida en juliana, las aceitunas y la ventresca de bonito. Hacer un aliño con tres partes de aceite y media de vinagre. Salar. Incorporar el aliño a la ensalada y mezclar suavemente. Se pueden añadir unas hojas de mejorana, orégano o albahaca fresca.

LAS AVENTURAS de Gordalete y Manzanilla

OYE GORDALETE... UNA COSA QUE DEBEN SABER LOS NIÑOS Y NIÑAS ES QUE LAS ACEITUNAS SE CLASIFICAN SEGÚN SU TAMAÑO Y SEGÚN LOS DEFECTOS QUE TENGAN

¿SIIIIII?, ¿Y ESO CÓMO ES?

VERÁS... CUANDO LAS ACEITUNAS LLEGAN A LA COOPERATIVA O A LA FÁBRICA SE AGRUPAN POR SU TAMAÑO. ESO ES LO QUE SE LLAMA EL "CALIBRE" DE LA ACEITUNA.

EL CALIBRE NOS DICE EL NÚMERO DE ACEITUNAS QUE ENTRAN EN UN KILOGRAMO

¡PÓNME UN FUECITO PARA QUE LO ENTIENDA!

PUES MIRA... A CADA GRUPO SEGÚN SU TAMAÑO SE LES DA UN NÚMERO. POR EJEMPLO EL 121/140. ESO SIGNIFICA QUE EN UN KILO DE ACEITUNAS CABEN ENTRE 121 Y 140 ACEITUNAS DE ESE GRUPO.

¿Y SI EL NÚMERO ES 60/70 SIGNIFICA QUE EN UN KILO CABEN ENTRE 60 Y 70 ACEITUNAS?

¡MUY BIEN GORDALETE. VEO QUE LO HAS ENTENDIDO!

¿Y CÓMO SE CLASIFICAN SEGÚN SUS DEFECTOS? ¿QUÉ SON LOS DEFECTOS?

VERÁS... SEGÚN LOS DEFECTOS QUE TRAIGAN LAS ACEITUNAS CUANDO ENTRAN EN LA FÁBRICA SE DICE QUE SON DE MEJOR O DE PEOR CALIDAD.

ASÍ SE CLASIFICAN EN ACEITUNAS CON CALIDAD EXTRA, PRIMERA Y DE SEGUNDA.

¿Y CUÁL DE ELLAS TIENE MENOS DEFECTOS?

PUES LAS QUE TIENEN MENOS DEFECTOS SON LAS DE CALIDAD EXTRA.

¡ME LO IMAGINABA! ¿Y QUÉ TIPOS DE DEFECTOS PUEDEN TENER LAS ACEITUNAS?

TODAS LAS ACEITUNAS QUE TIENEN DEFECTOS SE APARTAN Y NO SON ENVASADAS.

CLARO. ASÍ EL CONSUMIDOR SIEMPRE VA A COMER LAS MEJORES ACEITUNAS SIN NINGÚN DEFECTO.

PUES... PUEDEN TENER ALGUNAS MANCHITAS.

PUEDEN ESTAR ROTAS.

O CON LA PIEL ARRUGADA.....



ASÍ ES GORDALETE. ASÍ ES.

MC. OLIVA