

Carta del presidente	Actualidad	Últimos hitos	¿Dónde nos viste?	Nuestra gente	Nuestros productos	Nuestras recetas	Conociendo a...
Pág. 2	Pág. 3	Pág. 4	Pág. 5	Pág. 6	Pág. 8	Pág. 9	Pág. 10



Artículo técnico: cuaderno de explotación

Pág. 12

Lo más autóctono

Pág. 14

Revista de la Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva | 6ª EDICIÓN | JUN 2023

CAMPO Y VIDA



CARTA DEL PRESIDENTE

Manuel Cebrián Cabello | Pdte. de la Soc. Coop. And. Agrícola Virgen de la Oliva

Ya hemos llegado al verano tras haber pasado una primavera poco lluviosa y quedando pocos meses para la recolección de vendimia. El aforo estimado de producción será inferior al pasado año, pero estamos seguros de que la calidad va a ser superior. Desde nuestra cooperativa seguimos apostando por nuestros agricultores y por nuestros vinos, haciendo un gran trabajo para conseguir vender vinos embotellados y no a granel, poniéndolos así en valor en el mercado. Y es que, aunque el viñedo produce menos, lo hace con mejor precio, lo que recompensa la economía del sector. Para la recolecta del olivar queda todavía un tiempo, pero las previsiones de producción serán similares a los viñedos, inferiores al año pasado.

Seguimos esperando las lluvias y no perdemos ilusión. Estos meses de verano también nos sirven a todos para reponer fuerzas de cara a la próxima temporada de cosechas.



El equipo de SCAAVO está continuamente trabajando y estudiando el sector para implementar nuevos cambios e innovar para sobrevivir a estos tiempos tan difíciles.

La guerra continúa y las subidas de precio siguen siendo algo insostenible, junto a la gran sequía que nos acompaña, pero tenemos la esperanza de que este otoño volvamos a la normalidad.

Desde la cooperativa esperamos que todos disfrutéis de un buen verano, manteniendo la esperanza en nuestra agricultura, ya que de ella salen los alimentos necesarios que no nos pueden faltar.

LA ACTUALIDAD DE SCAAVO

Apostando por el crecimiento

Este último trimestre, la Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva SCAAVO ha participado en diversas actividades y eventos relacionados con la industria alimentaria y vitivinícola en la provincia de Málaga.

El primer evento a destacar es la mesa redonda titulada “DOP en femenino”, organizada por la Asociación de Mujeres Flor de Albahaca de Humilladero, en la que participaron destacadas mujeres del sector.

También tuvo lugar la Junta de Socios de la Sección de Aderezo, con la participación de alrededor de un centenar de personas, y en la que se discutieron diversos temas.

La cooperativa, mediante Bodegas Carpe Diem, también estuvo presente en varias ferias, como Fenavin, la feria del vino español, y el Salón Gourmet, una feria de alimentación y bebidas de calidad.

También participó en la Feria Sabor a Málaga en Antequera. Durante estos eventos, se realizaron reuniones con proveedores y distribuidores en busca de oportunidades de negocio.

Además, en estos últimos meses también se pusieron nuevos productos a la venta. En concreto, los vinos Carpe Diem Blanco Seco Envejecido y Gadea Cepas Viejas y el vinagre de vino.

ÚLTIMOS HITOS

CELEBRACIÓN DE LA MESA REDONDA 'DOP EN FEMENINO' EN SCAAVO

El miércoles 17 de mayo, nuestro salón de actos acogió la mesa redonda 'DOP en femenino', organizada por la Asociación de Mujeres Flor de Albahaca de Humilladero, que reunió a más de 70 personas.

En el acto participaron Susana García de Bodega La Capuchina, Victoria Ordóñez de Bodegas Victoria Ordoñez y Vanessa Robles, responsable de comunicación de Vinos Málaga y Sierras de Málaga. Así, desde SCAAVO seguimos colaborando con iniciativas para dar visibilidad a la mujer dentro del tejido agroalimentario de nuestra provincia y dando voz a la mujer agrícola y empresaria.



JUNTA DE SOCIOS DE LA SECCIÓN DE ADEREZO

A primeros de mayo se celebró la Junta de Socios de la Sección de Aderezo, en el salón de actos de SCAAVO, a la que asistieron alrededor de un centenar de personas.

A la cita también acudió el director de la división aceitunas de mesa en DCOOP, Salvador Reyes, quien aportó en la materia y dio su visión sobre el mercado.

Entre los temas abordados durante la celebración de la junta destacan el balance de la campaña actual, el análisis de la situación de la aceituna verde y los avances de la cooperativa en materia de calidad en los últimos 3 años.

Y es que, en ese tiempo, se ha pasado de cocer un 20 % de aceituna, a cocer más del 60 %, es decir, ahora SCAAVO produce más aceitunas de mesa y esto se verá reflejado en las liquidaciones

que perciban los socios. El objetivo es llegar al 80 % con los estándares de calidad de aceituna de mesa que el mercado reclama. Durante la sesión también se expusieron los gastos de la campaña 21/22 y se explicó cómo se calcula el cupo no cubierto. Igualmente, se expuso un Informe jurídico por parte del letrado de SCAAVO sobre los derechos y obligaciones de los socios, así como la forma de proceder para cursar baja como socio.

Una vez que finalizó la exposición de los temas del día, se pasó al turno de ruegos y preguntas.

La Junta de Socios de la Sección de Aderezo, que se llevó a cabo en un ambiente magnífico, terminó con una degustación de los nuevos vinos Infiel y Carpe Diem, que ya están a la venta en la tienda online www.bodegascarpediem.com y en la Tienda de la Cooperativa.

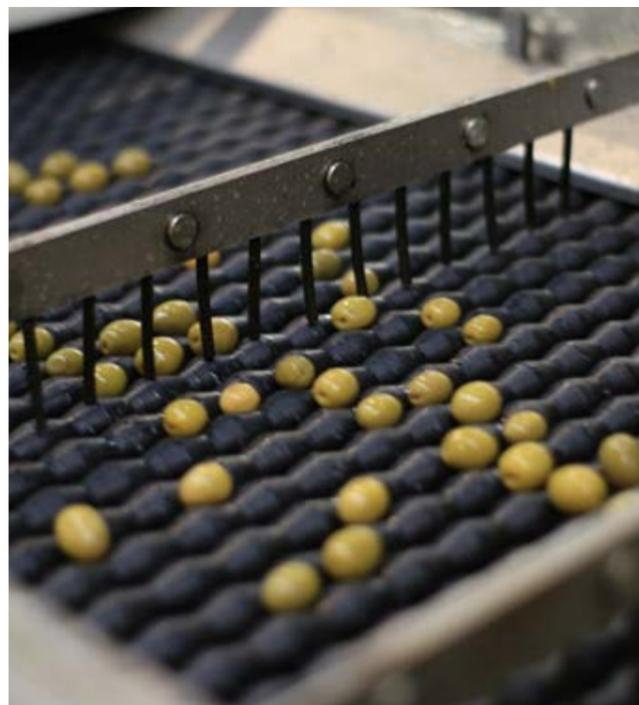
NOVEDADES DE LA ALMAZARA DE SCAAVO

Recientemente se ha realizado una inversión para la instalación de un separador de partículas por densidad en la Sección de Aderezo, marco del proyecto de I+D+I de Dcoop.

Esta máquina se llena de una solución de salmuera, donde las aceitunas flotan y atraviesan la piscina, mientras que cualquier otro elemento como piedras, madera o ramas se van al fondo. De este modo separamos y evitamos atascos en la desrabadora. Con esta inversión conseguimos ser más competitivos, llegando a alcanzar un rendimiento de 6 mil kilos por hora.

Por otro lado, el proyecto de almazara, que se encuentra en fase de redacción, continúa adelante para poder tener toda la documentación preparada para poder la línea de subvención pertinente en cuanto esté disponible. No obstante, llegado el momento se convocará una asamblea general extraordinaria para su aprobación.

En estos tiempos de sequía puede parecer un proyecto arriesgado por la inversión que supone, pero, tal y como nos explica el director de SCAAVO, Germán Luna, «es nuestro deber y obligación estar preparados para, dado el momento, poder asumir la reforma que nuestra almazara se merece, adecuándola a los tiempos presentes y con vistas al futuro».



¿DÓNDE NOS VISTE?

FENAVIN

Del 9 al 11 de mayo estuvimos presentes en Fenavin, la feria de referencia del vino español. Esta cita ofrece cada año una gran oportunidad de negocio, por el gran número de profesionales del sector que reúne. Por ello, se trata de una cita ineludible en nuestra agenda.



SALÓN GOURMET

Un año más estuvimos presentes en Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de calidad con los referentes más prestigiosos del mundo. Esta cita, la edición 36, que se celebró del 17 al 20 de abril, acogió a más de 2.000 expositores, 100.000 visitantes y 55.000 productos en exposición.

A nosotros nos pudisteis ver en los stands de Sabor a Málaga y LANDALUZ - Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía, a quienes mostramos nuestro agradecimiento por su apoyo e impulso. Unos días en los que la agenda estuvo llena de reuniones con proveedores y distribuidores que estamos seguros de que darán buenos resultados en el futuro.

FERIA SABOR A MÁLAGA - ANTEQUERA

Del 2 al 4 de junio acudimos a la Feria Sabor a Málaga Antequera para promocionar nuestros vinos. Una cita muy interesante en la que también pudimos disfrutar de talleres, catas y degustaciones entre los asistentes al evento.



NUESTRA GENTE

CARLOS JAVIER RUIZ | Maestro de almazara

¿Cuántos años lleva ejerciendo esta labor?

Mi trabajo en la almazara lo inicié y lo continué ininterrumpidamente desde la campaña 1990/1991; es decir, sólo un año después de la inauguración de la fábrica de aceite de SCAAVO.

Una acumulación de experiencia de 32 campañas, en las que sólo las tres primeras no ejercí como maestro encargado, por contar con compañeros que hacían esta tarea, pero poco después, estos pasaron a otros trabajos, otras empresas o a ser agricultores de primer nivel. Desde entonces sigo haciendo equipo en esta entidad como Maestro, organizando, formando del equipo, mantenedor de las instalaciones... Además de llevar el turno de molienda que me toque. Todo esto, no cabe duda, con la ayuda de las demás personas que formamos SCAAVO.

A lo largo del año, estas tareas las voy alternando con actividades en otras secciones de SCAAVO, como puede ser la Vinícola, con elaboraciones de vinos, envasados y todo lo que conlleva, así como ayudas puntuales a la sección de aceituna de mesa.

¿Qué destacaría de la función del maestro almazara?

Es una profesión con unas habilidades y formación muy complejas y necesarias, que exige conocimientos, no sólo sobre la producción de aceite, sino también de liderazgo de equipos y capacidad para adaptarse a situaciones imprevistas. Un trabajador todoterreno, que pueda sacar adelante las producciones cuando aparecen averías mecánicas, eléctricas, informáticas, retos logísticos, organizativos...

¿Cree que la sociedad conoce realmente esta profesión y su importancia?

En España, y especialmente en Andalucía, con lo grande que es la familia de los agricultores olivereros, por la gran importancia que tiene este sector y lo expandido que está, hace que, en casi todos los pueblos o cerca de cada uno de nosotros, haya una almazara y que muchos de nosotros tengamos algún familiar, amigo o conocido, que alguna vez ha trabajado en un molino de aceite. Por tanto, pienso que en general, la sociedad sí conoce esta profesión; otra cosa es que la conozca en profundidad y la evolución con los años, pero sí, pienso que al menos un aprobado se merece.

¿Qué cualidades debe tener un buen maestro de almazara?

Una ocupación principal del buen maestro es conocer el estado vital de toda la maquinaria y componentes, para saber sobre qué cosas habrá que actuar en una ventana de tiempo que tenemos entre campañas,

hacer un plan preventivo de mantenimiento óptimo y tener todo bien dispuesto al inicio de cada campaña, con el objetivo de que surjan el menor número de sobresaltos que nos impidan hacer el trabajo en tiempo y forma adecuados.

En síntesis, conocer a fondo la almazara, sus componentes, su personal, el producto, los objetivos, etc.

¿Cómo ha evolucionado el sector en sus años como maestro de almazara?

Puede parecer que poco, porque de siempre el aceite de oliva ha sido un gran producto, pero aun así, en estas más de tres últimas décadas que yo he vivido en primera persona como trabajador del sector, cuando miro con perspectiva, percibo grandes cambios en el producto final, por la evolución del campo, la profesionalización de los agricultores, los sistemas de recolección, centralización de la limpieza de la aceituna en las cooperativas, paso a dos fases en la extracción, seguimiento por técnicos cualificados, control fitosanitario, normas de recolección y campaña, documentación en cuadernos de campo, trazabilidad de los procesos, certificaciones de calidad regladas, respeto al medio ambiente, ecología, sostenibilidad, inocuidad de los productos y procesos, la preclasificación de las olivas, recolección temprana, elaboración en frío, formación continua y actualización de metodologías de los trabajadores, clasificación de aceites por calidades, rigurosos controles analíticos y sensoriales, apoyo por parte de cooperativas de segundo grado e instituciones públicas, maquinaria y técnicas de elaboración en general, han evolucionado de forma importante, para conseguir zumos Premium en unos porcentajes mayores y aceites de oliva en general cada vez con más calidad.

Las almazaras han sido y están siendo las precursoras de todos los avances en las cualidades gastronómicas y cardiosaludables de este alimento, así como un necesario apoyo para la sostenibilidad económica de los olivereros y familias vinculadas al aceite de oliva. Sin duda uno de los grandes motores actuales de la economía.

En materia de nuevas tecnologías, ¿en qué han contribuido a las almazaras?

Los nuevos dispositivos tecnológicos, han propiciado la automatización de los procesos y ha aumentado la eficiencia y la productividad.

La incorporación de paneles solares para la generación de energía eléctrica, ha ayudado a reducir la dependencia de fuentes de energía convencionales y a disminuir el impacto ambiental de la fábrica.

Las nuevas tecnologías permiten un control más preciso de la calidad del aceite y se han desarrollado dispositivos y sensores que miden parámetros clave que ayudan a garantizar la calidad del producto final. La monitorización y gestión permite supervisar, controlar y analizar los procesos de producción de manera más eficiente. Estos sistemas proporcionan información en tiempo real o histórico sobre datos relevantes que permiten tomar decisiones justificadas.

NUESTROS PRODUCTOS

Bodegas Carpe Diem ya ha puesto a la venta dos de sus nuevos productos: el vino Gadea Cepas Viejas y Carpe Diem vinagre de vino.

Estos productos se pueden adquirir tanto en la tienda online www.bodegascarpediem.com, como en la Tienda de la Cooperativa.

GADEA CEPAS VIEJAS

Elaborado exclusivamente con uva de la variedad Doradilla de la finca San José de la Fuente, es un vino blanco de naturaleza intensa y raíces autóctonas.

Cata

Color amarillo pajizo con tonalidades verdosas. Limpio y brillante. Con olor a flores blancas, es fresco, no muy persistente en nariz. En boca es fresco con una acidez muy equilibrada y cierta salinidad típica de la variedad Doradilla. Es un vino con un buen paso por boca que deja muy buenas sensaciones de la variedad de uva autóctona de Málaga.

Maridaje

Ideal con pescados, mariscos y arroces.

CARPE DIEM VINAGRE DE VINO

Este nuevo producto se ha elaborado a partir de mistela malagueña de más de 20 años en barrica de roble francés, elaborado por el sistema de criadera y soleras.

De un tono caoba oscuro con ribetes ambarinos. Aromas acéticos con notas balsámicas, de vinos añejos, higos secos y pasas. Tiene un sabor vinoso suave y equilibrado con amplitud de matices y posgusto largo derivado de los toques de mistela envejecida.



Porra Antequerana

Ingredientes:

- Tomate 1 kg
- Pan de hogaza duro 400 g
- Aceite de oliva virgen extra 175 ml
- Pimiento rojo 0,5
- Pimiento verde italiano 1
- Diente de ajo 2
- Sal una cucharada sopera
- Vinagre de Jerez tres cucharadas
- Jamón serrano, atún y huevo duro para decorar

Preparación:

Para lograr una porra deliciosa, es recomendable comenzar triturando los ingredientes hasta obtener una crema suave de hortalizas. Luego, incorporamos lentamente el aceite de oliva virgen extra, batiendo con cuidado para lograr una emulsión espesa, siguiendo la tradición. Se dice que la porra está perfecta cuando una cuchara puede mantenerse en posición vertical sobre ella.

Empezamos colocando en el vaso de la batidora o robot de cocina los tomates pelados y cortados en trozos, ambos tipos de pimiento y los ajos. Los trituramos intermitentemente para lograr una crema uniforme. Luego, añadimos el vinagre y el pan duro bien escurrido para espesar la porra. Agregamos una cucharada de sal y volvemos a triturar.

Una vez obtenida la crema de verduras trituradas, la espesamos añadiendo aceite de oliva. Para ello, utilizamos la batidora a una velocidad media y vamos incorporando el aceite lentamente mientras seguimos batiendo. En un par de minutos más, la porra antequerana estará lista para servir después de refrigerarla durante 30 minutos para que esté bien fresca.



CONOCIENDO A ANTONIO DÍAZ

Antonio Díaz siempre ha sido una pieza importante en la localidad de Mollina. Un pilar fundamental en la creación de la cooperativa, que tanto trabajo ha dado a la gente del municipio, y tesorero de la misma en los primeros años tras su fundación. Cuando inició su carrera política en Mollina, dejó la Junta Rectora de SCAAVO, pasando a ser socio «hasta la muerte», como él mismo nos ha señalado.



Usted fue uno de los precursores de la fundación de la cooperativa

Así es, le podría incluso decir que soy uno de los dos o tres primeros que empezamos con esta idea.

Para Mollina, la fundación de la cooperativa fue un hecho destacado. ¿Cómo lo recuerda?

Por aquél entonces había muchas uvas y solo una compra. Veíamos que había posibilidad de mejorar el valor del producto. Empezamos a comentarlo, había que hacer algo. Y así empezó el movimiento hasta fundar la cooperativa en 1977.

Los años pasaron y la cooperativa fue creciendo.

En 1987 se creó la sección de aderezo, en 1989 la de Almazara y en 1984 os unisteis al Consejo Regulador de Vinos de Málaga. ¿Cómo fueron aquellos años?

Sí, la cooperativa dio grandes pasos. En esos años mi participación fue como socio, pero muy orgulloso de lo que se iba consiguiendo. Formar parte del Consejo Regulador fue un gran paso. Nos encontrábamos limitados a recibir los precios de los productos del vino y tener la posibilidad de participar en el Consejo Regulador, que mediaba en los precios, significaba poder defender nuestros intereses.

Tu trabajo va también de la mano con el Consejo Rector

Totalmente, de hecho, yo no sería nada sin el Consejo Rector. La confianza que ellos tienen en mí y yo en ellos, es tan grande que me siento muy respaldado. Tenemos reuniones de coordinación semanalmente. Además, yo vengo de Sierra de Yeguas y el Consejo Rector se convirtió en mi familia aquí, en Mollina.

La sequía está afectando gravemente a los cultivos. ¿Cómo ve usted esta situación?

Se está trabajando con arreglo a las circunstancias climatológicas, porque llegados a este punto se va de las manos el hecho de administrar mejor o peor la tierra. Ya depende de la naturaleza misma, no de la inteligencia que se pueda aportar. También hace falta claro, pero como siempre se ha dicho entre los agricultores «dependemos del cielo».

Y los últimos años los resultados no están siendo favorables.

Claro, es que es lógico. Incluso ha habido años que, de tener la cosecha perdida por la escasez de agua, se ha pasado a anegar las viñas y pudrirse la uva por las fuertes lluvias inesperadas. Otras ocasiones en que la uva no ha podido engordar porque no tiene jugo. Todo eso lo hemos vivido, pero eran años puntales, ahora la sequía es permanente y lo seguirá siendo.

Con la escasez de un recurso tan importante como el agua, ¿qué opina de la situación actual de la cooperativa?

La veo bien, porque se están abriendo también nuevos caminos. Por ejemplo, las tiendas de la cooperativa están vendiendo productos alimenticios, fitosanitarios y recambios con muy buenos resultados. Yo no participo directamente, pero veo que prospera. Creo que es importante ampliar el horizonte para no limitarnos a depender de la climatología. No podemos quedarnos parados esperando que llueva, así no hay futuro, porque se está viviendo un desastre ecológico.

Usted es una figura destacada de Mollina, ya que no solo ayudó a fundar la cooperativa, sino que también fue alcalde del municipio.

Sí. En los principios de mi carrera política tuve la suerte de tener un gran compañero que ha sido de los mejores alcaldes que ha tenido Mollina, Gerardo Fernández. Además de ser maestro de profesión, era un maestro de la inteligencia, él fue quien modernizó

mucho nuestro pueblo y el que llevó a la cooperativa a los principios que tuvo. En su época al frente de la alcaldía de Mollina, yo era el teniente alcalde, aunque desde que él empezó a formar parte de la Diputación de Málaga en 1979, él era el titular, pero yo ejercía dichas labores. En 1985, Gerardo tuvo la mala suerte de fallecer en un accidente y, por ello, yo pasé a ser oficialmente alcalde del municipio.

¿Cómo fue participar en la vida política del pueblo?

En aquellos tiempos era difícil, aunque ahora, a pesar de los adelantos de todas las máquinas modernas que hay, tampoco es nada fácil. En mi época era todo mucho más personal, más de calle, y la verdad que no tuve muchos problemas. Hoy en día me consuelo también con que los que vivieron conmigo en aquella época me siguen saludando cuando nos cruzamos. Así que muy mal no lo haría, ¿no? A lo mejor es cosa mía, a lo mejor desde otra visión ha sido de otra manera, pero me satisface verlo así.

Para finalizar, ¿cuál es su vino favorito?

El mío el blanco. El vino, como hemos dicho siempre, el vino blanco corriente, el natural, es lo mejor que hay.



Formar parte del Consejo Regulador fue un gran paso.





CUADERNO DE EXPLOTACIÓN

GONZALO REINA DELGADO | Ingeniero Técnico Agrícola

Con fecha día cinco de mayo de 2023, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, ha emitido una nota aclaratoria sobre la entrada en vigor del Cuaderno Digital de Explotación Agrícola.

1. FASES DE ENTRADA EN VIGOR

En esta nota, se establecen dos criterios, uno sobre el tamaño de la explotación y otro de información a cumplimentar.

a) Tamaño de la explotación:

Grandes: cultivo permanente de secano mayor de 10 hectáreas y cultivo permanente de riego mayor de 5 hectáreas.

Pequeñas: el resto de las explotaciones.

b) Información para cumplimentar:

Información relativa a la PAC: anotaciones de eco-

regímenes y ayudas asociadas.

Resto de anotaciones: Tratamientos fitosanitarios y fertilización, plan de abonado.

2. FECHAS

Se establecen cuatro fechas de entrega en vigor:

a) Explotaciones Grandes

- 1 septiembre 2023

Anotar la información exigida para las ayudas PAC relativas a la campaña 2024; cubiertas vegetales/inertes, fecha de establecimiento, anchura de la cubierta, anchura libre de proyección de copa y tipo de mantenimiento que se realiza sobre la cubierta.

- 1 enero 2024

Cumplimentar el resto de la información (Tratamientos fitosanitarios y fertilización, fertirrigación).

b) Explotaciones Pequeñas

- 1 septiembre 2024

Anotar la información exigida para las ayudas PAC relativas a la campaña 2025; cubiertas vegetales/inertes, fecha de establecimiento, anchura de la cubierta, anchura libre de proyección de copa y tipo de mantenimiento que se realiza sobre la cubierta.

- 1 enero 2025

Cumplimentar el resto de la información (Tratamientos fitosanitarios y fertilización, fertirrigación).

Con fecha día 29 de diciembre de 2022, el Ministerio de la Presidencia emite el Real Decreto 1054/2022 donde se establece en el Capítulo III, Sección 2ª, El Cuaderno Digital de Explotación Agrícola.

“Los titulares de explotaciones agrarias con unidades de producción agrícolas gestionarán electrónicamente un Cuaderno Digital de Explotación Agrícola.”

“Los titulares de explotaciones agrarias son los responsables de la veracidad de los datos o información que proporcionen y registren en el CUE.”

Contenido mínimo del Cuaderno Digital de Explotación Agrícola

1 Datos generales del cultivo en cada parcela agrícola. La autoridad competente incluirá estos datos a partir de los datos del REA, y establecerá los mecanismos tecnológicos necesarios para asegurar una sincronización entre ambas fuentes de información. El titular de la explotación podrá agrupar sus DGC (Delimitación Gráfica de Cultivo) en Unidades Homogéneas de Cultivo (UHC) sobre las que se realicen las mismas prácticas de cultivo, a efectos de facilitar la cumplimentación de los apartados siguientes.

2. Tratamientos fitosanitarios. Para las actuaciones fitosanitarias se grabará para cada UHC la información conforme al anexo III del Real Decreto 1311/2012, de 14 de septiembre, por el que se establece el marco de actuación para conseguir un uso sostenible de los productos fitosanitarios.

3. Fertilización. Para cada UHC se registrará lo que indique la normativa sectorial respecto a la nutrición sostenible en los suelos agrarios

4. Otros aspectos que se recojan en la respectiva normativa sectorial reguladora de la concreta actividad.

Toda esta información es relativa al cuaderno de explotación “Digital”, porque la obligatoriedad de tener un cuaderno de explotación se normalizó en el Real decreto 1311/2012 de 14 de septiembre. Cuando el agricultor tiene una inspección de Condicionalidad y de Buenas Prácticas de Higiene en la Producción Primaria Agrícola, le solicitan el cuaderno de campo del año en curso y de los dos años anteriores.

En el cuaderno de campo ha de quedar reflejado:

Información general:

Datos generales de la explotación:

a. Nombre, dirección de la explotación y, en su caso, número de registro.

b. Nombre y apellidos y NIF del titular.

c. En su caso, identificación del personal propio con carné de usuario profesional o que pueda acreditar la condición de asesor.

d. En su caso, agrupación o entidad de asesoramiento oficialmente reconocida a la que pertenece.

e. Si se encuentra total o parcialmente en zonas contempladas en el artículo 35 del presente Real decreto.

f. Las masas de agua que se utilicen para la captación de agua para consumo humano a las que se refiere el artículo 33.a), indicando cuando estén fuera de la parcela la distancia a las mismas.

g. Los puntos de captación de agua para consumo humano a los que se refiere el artículo 33b), indicando cuando estén fuera de la parcela la distancia a los mismos.

h. Para cada equipo de aplicación propio de la explotación, indicar la fecha de adquisición o la fecha de la última inspección y, cuando proceda, el número de inscripción en el Registro Oficial de Maquinaria Agrícola, o número de referencia en el censo correspondiente en su caso (por ejemplo, para equipos fijos).

Información de tratamientos fitosanitarios:

Para cada tratamiento que se realice en la explotación, tanto sea por personal propio o como servicio contratado, especificar la información siguiente:

a. Fecha de tratamiento.

b. Número de identificación de la parcela, o en su caso, local o medio de transporte tratado. c. Plaga a controlar.

d. Identificación del aplicador y, en su caso, del asesor.

e. Cultivo, indicando especie y variedad. Si es cultivo herbáceo y la siembra se realiza con semilla tratada, indicar el producto utilizado.

f. Superficie tratada expresada en hectáreas. En los

casos en que proceda, como tratamiento de locales, el volumen tratado expresado en metros cúbicos.

g. Producto fitosanitario aplicado (Nombre comercial y número de registro).

h. Identificación de la maquina o equipo de tratamiento empleado, indicando cuando proceda el número de registro.

i. Kilogramos o litros del producto fitosanitario utilizados en el tratamiento.

j. Valoración de la eficacia del tratamiento.

k. Otras observaciones pertinentes.

Información de tratamientos fertilizantes y regadío:

a) Fecha de la aplicación.

b) Recinto en que se realiza, indicando su superficie.

c) Tipo de tratamiento, en particular, enmienda (orgánica, cálcica, etc.), abonado de fondo, abonado de cobertera.

d) Tipo material empleado.

f) Identificación de la forma de aplicación.

g) Identificación en su caso, de la máquina de tratamiento empleada, indicando cuando proceda el número de registro.

h) Valor agronómico del material, de acuerdo con la etiqueta en el caso de los productos fertilizantes.

i) En su caso, contenido en metales pesados.

j) Cantidad del producto fertilizante o material aplicado por hectárea (dosis).

k) Identificación de la empresa de servicios que realiza la aplicación.

l) En el caso del regadío:

– Contenido de Nitrógeno nítrico en el agua de riego.

– Contenido de Fósforo (P2O5) soluble en el agua.

– Cantidad de agua aportada en cada riego (en m3 por hectárea).

Tras leer este artículo, has de ponerte en contacto con tu técnico asesor y tener al día el Cuaderno de Explotación para cumplir con la normativa vigente.

LO MÁS AUTÓCTONO

Año raro...

Año raro que nos deja unas temperaturas y una meteorología muy adversas para la delicada situación de los productos de nuestra zona agrícola. Nos llega el verano y la floración, tanto en la vid como el olivar, ha sufrido por la sequía y altas temperaturas, un revés serio en cantidad de cosecha, que no en calidad. Los socios más antiguos de la SCAAVO ven con estupor y comentan con sorpresa esta situación, los precios al alza, amortiguan la cantidad de cosecha, aunque cada agricultor quisiera ver el campo en plenitud.

«Junio claro y fresquito, para todos es bendito»

«Mayo seco, junio aguado, todo vendrá trastornado»

«Caprichoso junio, o sequía, o diluvio»

SCA  VO

Sociedad Cooperativa Andaluza
Agrícola Virgen de la Oliva

Orgullosos de compartir tu mesa

Avenida de las Américas, 35 – 29532 – Mollina (Málaga)

Tel. 638 166 746 - 952 74 01 00

info@scaavo.com - www.scaavo.com