25 ANIVERSARIO



TEMPLEOLIVA


TEMPLEOLIVA
SDAD. COOP. AND.

Prólogo

Es un auténtico honor poder dirigiros estas líneas con motivo de la conmemoración del 25º Aniversario de nuestra cooperativa.

El espíritu de Templeoliva, desde su fundación en 1998, ha sido y seguirá siendo, espero que por muchos años más, la defensa de los intereses de nuestros cooperativistas. Durante mi mandato como Presidente, y según tengo constancia, esta ha sido una prioridad constante, tal como lo fue bajo la dirección de nuestro apreciado expresidente, Gregorio Núñez.

En el año 2013, fue el propio Gregorio el que me habló para que me incorporara al Consejo Rector de nuestra cooperativa como Vicepresidente, propuesta que acepté con sumo agrado, puesto que siempre he creído en el sistema cooperativo y conocer desde dentro una cooperativa como Templeoliva me abrió al magnífico grupo que compone nuestra cooperativa, desde sus socios hasta sus trabajadores.

En este tiempo, primero como Vicepresidente y actualmente como Presidente, he podido comprobar que el sistema cooperativista bien gestionado es la mejor herramienta que tenemos los agricultores para defender nuestros intereses. La ventaja de una cooperativa es que al agricultor grande lo hace más grande y al agricultor pequeño lo hace tan grande como el más grande de todos. Todo son ventajas en una cooperativa.

Indiscutiblemente una cooperativa debe ser bien gestionada como empresa que es, y ahí radica la responsabilidad de los gestores, trabajadores y miembros del Consejo Rector. No os quepa duda que en todas las reuniones que he participado a lo largo de la vida de la cooperativa he visto una enorme vocación de servir a los intereses de la cooperativa por parte de todos los miembros de los Consejos Rectores en los que he participado.

Sin duda, en una cooperativa, el equipo de trabajadores desempeña un papel fundamental, y en Templeoliva contamos con los mejores. Nuestro equipo humano es verdaderamente excepcional, y se esfuerza al máximo para garantizar que nuestros socios reciban un trato óptimo, tanto en lo personal como en lo relacionado con la agricultura.

Y por supuesto lo mejor de nuestra cooperativa son sus socios.

“Templeoliva es especial”

Y entre otras cosas es especial por la diversidad de sus socios (más de 1.300 en la actualidad) y su dispersión geográfica.

Contamos con socios en más de 60 municipios de la provincia de Granada. Nuestra presencia en esta amplia área geográfica nos impulsa a esforzarnos por ofrecer un trato igualitario a todos nuestros socios. Para Templeoliva, la importancia del socio radique en Ácula-Ventas de Huelma o en el municipio más alejado, es la misma.

Desde siempre el sector principal en el que estamos, el aceite de oliva, es complicado. Y es complicado por la enorme variabilidad de precios que hemos tenido campaña tras campaña.

Y lo ha sido y lo será por una enorme cantidad de retos que tenemos en el mundo de la agricultura en general y en el aceite de oliva en particular.

El primero de estos retos es el agua. La situación de sequía que vivimos actualmente nos ha llevado a apreciar cada gota que se usa en el olivar de regadío pero los de secano envidiamos esa gota que no podemos utilizar en nuestros campos. Esa situación debemos cambiarla y forzar a las administraciones competentes a que se pueda usar toda el agua que esté disponible para el riego de nuestros campos que son, en definitiva, la fábrica que produce alimentos para la población. Este debe ser uno de los retos más importantes que tenemos para el futuro.

Otro de los retos que nos preocupa es la falta de relevo generacional para nuestras explotaciones. En los próximos años deberemos hacer que nuestras fincas pasen a la siguiente generación y no se destruyan más explotaciones. Y para eso es esencial que nuestras explotaciones sean rentables y atractivas. Por eso, entre otras cosas, es importante Templeoliva.

La rentabilidad de las fincas además de su capacidad productiva (gracias entre otras cosas al agua) pasa por un precio justo de nuestro producto.

Cuando Templeoliva no existía los olivareros de El Temple estábamos sometidos a lo que marcaba la industria de la comarca. Algunos recibían un trato justo pero la gran mayoría no. La llegada de Templeoliva consiguió que sus socios empezaran a recibir un trato justo por sus productos. Incluso los que no han sido socios han visto mejoradas sus condiciones por la aparición de Templeoliva.

“Templeoliva siempre suma”

La búsqueda de un posible relevo generacional es el motivo por el que estamos inmersos en un proceso de creación de la Fundación Templeoliva cuyo compromiso es ayudar a formar a nuestros jóvenes en todo lo necesario para su formación y que terminen creyendo y amando el campo.

Los retos de futuro son muchos y, por supuesto, no son fáciles.
Pero para ello también tenemos un gran compañero de viaje. Desde que Templeoliva promovió Tierras Altas, como cooperativa de segundo grado que agrupó a más de quince cooperativas de Granada, como su posterior fusión con Hojiblanca para la creación de Dcoop, no estamos solos ante los retos que nos depara el futuro. Tenemos grandes compañeros de viaje que nos ayudarán a enfrentar los retos que tenemos por delante, como agricultores y como cooperativa.
Indiscutiblemente, Templeoliva está y lo estará en el futuro para asistir y cubrir las posibles necesidades de sus socios. Por eso quiero aprovechar este momento para invitaros a participar en la vida de la cooperativa, asistiendo a sus reuniones y proponiendo aquellas mejoras que estiméis que son beneficiosas para la mayoría de sus socios. Os prometo que toda propuesta es y será estudiada como se merece.
En definitiva, creo firmemente en el crecimiento constante de Templeoliva, promoviendo la idea de que debemos expandirnos día a día. Cuanto mayor sea nuestra cooperativa y cuantos más socios tengamos, mejor podremos proteger y promover sus intereses.

¡A por otros 25 años!

Rafael Martínez Cañavate de Burgos


TEMPLEOLIVA S.C.A.
TEMPLEOLIVA S.C.A.

UN POCO DE HISTORIA
Historia de la cultura del aceite en el Quempe (Temple)

La historia de la cultura del aceite en el Temple de Ácula se remonta a tiempos ancestrales, cuando los romanos y los fenicios introdujeron el cultivo del olivo en la región. La tierra fértil y el clima mediterráneo de la zona resultaron ideales para el crecimiento de los olivos, y la producción de aceite de oliva se convirtió en una parte integral de la vida y la economía de la comunidad.

Existe constancia en Ácula de al menos tres ingenios históricos que nos muestran y demuestran el inicio de la "cultura del aceite" continuada hasta nuestros días en los "terrenos" específicos de Ácula.

Los molinos tienen una larga historia que se remonta a la época medieval. Estos molinos son conocidos por su importancia histórica y su belleza arquitectónica.

Que sepamos, en toda la comarca del Temple, contabilizamos hasta cinco molinos de aceite, previos a la constitución de TEMPLEOLIVA. Estos son:

& Tres de ellos en Ácula, que detallaremos a continuación.

& Uno en Cacín, que desconocemos fechas de inicio y fin de su actividad. Sabemos que en tiempo de los árabes no fue ocupado por los "Qays", por lo que esta información queda abierta a quien pueda aportar datos al respecto.

& Una en el cortijo de Cicullar (Hoy Los Frailes) propiedad de D. José Cassinello Núñez.

Según consta en los archivos municipales, el día 2 de agosto de 1936 fue expoliado e incendiado este cortijo por gente incontrolada de pueblos vecinos. Tras denunciar el hecho, se hizo inventario de los destrozos, valorando la casa, "fábrica de aceite y aceite almacenado", muebles y grano.

Suponemos que esta almazara funcionó a título particular del propietario del cortijo con producción propia.

Molinos de Ácula

El molino que los árabes nos dejaron

En la confluencia de los caminos de la Malaha con el de Santa Fe, los árabes montaron un complejo de uso mancomunado, es decir, para uso por justo repartimiento.

En dicho complejo y aprovechando el agua que dejaban caer canalizada desde la alberca, pusieron en funcionamiento un molino de harina y otro de aceituna, accionados por el agua abundante que los proveía.
Por su situación geográfica y con una cota de altura óptima, aprovecharon el agua sobrante para riego del olivar existente entre Ácula y Noniles, e incremento de nuevas plantaciones a ambos lados del camino de Santa Fé (posiblemente los olivos más antiguos de Acula).
De este complejo han quedado vestigios hasta nuestros días, pues en una de sus construcciones más antiguas (hoy casa de Irene Carmona) aparecieron en el suelo dos tinajas de grandes proporciones, donde almacenaban el aceite y en lo que hoy es la cocina de la vivienda, se conservan bajo el suelo los fosos de decantación del aceite.

Estos molinos siguieron funcionando tras la reconquista, por los “colonos” que poblaron y cultivaron el cortijo de Acula, organizándose por turnos en fechas de campaña, para ejercer las labores de molienda y molturación de la aceituna.
A medida que la población iba incrementándose, se construyeron viviendas contiguas a dicho complejo (hoy calle huertos) y a sus propietarios popularmente eran conocidos como “fulano el del molino” o “el molino de mengano”, a medida que fue cambiando de propietarios.

Molino del Concejo

Ubicado en la antigua Calle del Ajo, nº 15 de Ácula. Registrado como “Sociedad Nuestra Señora del Rosario”
con nº de registro 208, según archivos municipales de la contribución de 1936.



Hoy en día es vivienda de José Villalobos y Ani Maldonado, en la calle Ntra. Sra. Del Rosario nº33, donde aparecieron en el suelo del antiguo edificio, las fosas de decantación (jamileros) al reformar y convertir en vivienda la nave existente. Las piedras de moler aparecieron en el barranco.

Era un solar de grandes dimensiones que en algunas fiestas populares de principios del siglo XX, montaron en su patio una plaza de toros, con celebración de auténticas corridas. En los carnavales de aquella época, surgieron algunas "cancioncillas populares" con referencia a este molino:

Tales como ésta:

Ácula tiene renombre
como decía Aquilino,
que tiene plaza de toros
en el corral del molino.
O ésta otra:
Dicen que Ácula es
modelo de sociedad,
y tiene plaza de toros
como en cualquier ciudad.

Al final de la actividad de esta industria aceitera, terminó siendo establo y corral para el ganado del Concejo. Ganado ovino, caprino, porcino y mular hasta finales del siglo pasado, que fue adquirido por los actuales propietarios.

Molino "La Asunción del Rocío"

En los años de la postguerra (década de 1940), los señores José Carmona y Práxedes Ortiz, adquirieron un solar contiguo al molino anterior, donde construyeron una nueva almazara más moderna y amplias instalaciones. Con motivo del nacimiento de sus primeras hijas, de nombres Asunción y Rocío, por parte de Práxedes Ortíz y José Carmona respectivamente, decidieron dar este nombre a la nueva almazara "La Asunción del Rocío". Hoy quedan en el recuerdo una serie de bonitos azulejos de cerámica grabados con este bonito nombre a la entrada del patio de la almazara. Este molino o almazara, ha estado funcionando ininterrumpidamente, con varios propietarios, hasta la constitución de TEMPLEOLIVA, S.C.A., casualmente ubicada en terrenos de Ácula.

Fue adquirida por el Sr. Francisco Nogueras, posteriormente por el Sr. José Antonio Carmona y por último, el Sr. Nemesio Carmona, hermano del anterior.

Posteriormente se construye otra nueva y moderna almazara, en los tomillares de Acula por el Sr. Pelayo Carmona, quien vende al actual propietario de la sociedad Venchipa, S.L (Almazara Las Mercedes).



HOY PODEMOS CERTIFICAR LA IMPORTANCIA DE ÁCULA EN LA INDUSTRIA DEL ACEITE, CON TRES ALMAZARAS HISTÓRICAS Y DOS CONTEMPORÁNEAS HASTA NUESTROS DIAS, UBICADAS EN ÁCULA.

Constitución de Templeoliva

Desde un principio no tuvimos duda de nuestra ubicación en la zona del Temple, convencidos de su importancia oleícola en la provincia de Granada, como lo demuestra la reseña histórica que nos ha facilitado el .... Compañero Francisco Pérez Delgado vicepresidente de Templeoliva, con la nueva estructura comarcal, somos Temple Valle de Lecrín, (adjuntamos una reseña histórica de Ácula toda vez que aunque el municipio de ubicación es Ventas de Huelma, estamos en terrenos de Ácula y creo justo esta referencia).

Corría el año 1997, donde D. José Garcia Lorente como Tesorero y yo Gregorio Núñez González como Presidente nos encontrábamos celebrando un Consejo Rector de la Cooperativa Almendras Alhambra. Fue allí cuando D. José Garcia Lorente comenta que en Ventas de Huelma había cierto interés en crear una cooperativa de aceite, y en ese mismo momento surge el germen que provocó que junto al actuar Gerente nuestro querido D. Francisco Garcia Rodríguez y con la ayuda de la Federación de Cooperativas nos pusimos manos a la obra para presentar el proyecto a todos aquellos agricultores que podrían estar interesados.
El resultado de la exposición del proyecto de la cooperativa fue un éxito, abarcando un extenso territorio que comprendía desde los pueblos del margen izquierdo del rio Genil hasta llegar incluso a la zona del Salar, donde se pudo comprobar que por toda esta zona había una gran cantidad de almazaras particulares, pero en cambio, existía una gran carencia de cooperativas oleícolas. El proyecto que íbamos presentando caló rápidamente en la voluntad de aquellos productores de aceite, los cuales estaban convencidos de que esta cooperativa llegaba con la única intención de solucionar y defender sus propios intereses como olivareros.
Finalmente siendo las 18:30 h. del día 7 de Febrero del 1998 se celebra la asamblea constituyente de Templeoliva SCA, nombre que nace por su ubicación en la zona del Temple — Valle del Lecrín. A ella asisten la totalidad de promotores y en este acto se acuerda nombrar como primer consejo rector de la cooperativa a:

PRESIDENTE: D. Gregorio Núñez González
VICEPRESIDENTE: D. José González Moles
SECRETARIO: D. José Piñar Moreno TESORERO: D. José Garcia Lorente VOCALES:

D. José Estévez Correal
D. Diego Quedada Enciso
D. German Toro Sánchez
D. Fermín Martin Garcia
D. Luis Felipe Carreón Ramon
D. Francisco José Revelles Salvatierra.
D. Segismundo Nogueras López
D. Francisco Beltrán Sánchez
D. Pelayo Carmona Ortiz

De igual modo, se nombraron como INTERVENTORES DE CUENTAS a:

D. Juan Bautista Jiménez Rodríguez
D. Francisco Casares Sánchez
D. Joaquín Sánchez Villalba
D. Custodio Vega Saldaña
D. José Francisco Garcia Rodríguez.
















TEMPLEOLIVA
TRECO

En esta misma asamblea se acuerda establecer la sede central de la cooperativa en Ventas de Huelma, debido a la gran extensión de terreno que abarca y para facilitar las entregas de aceituna de los socios se decide crear dos puestos de recepción más situados en Moraleda de Zafayona y Padul, permitiendo que ningún socio estuviera a más de 20 Km de un centro.

La ejecución del proyecto fue encargada a D. Emilio Gómez Villalba Ballesteros y siendo construcciones Clinker el responsable de obra. En Julio comenzaron las obras de las diferentes instalaciones finalizándolas en un tiempo récord y permitiendo que en Noviembre de ese mismo año Templeoliva SCA pudiera recepcionar sus primeras aceitunas consumando la idea que tan solo meses antes era impensable.

Desde ese momento la evolución de Templeoliva ha sido constante, incrementando su producción cada año pasando desde los 5.421.260 kg de aceituna de la primera compaña hasta los 29.680.343 de la campaña 18-19

Rápidamente el nombre de Templeoliva fue siendo muy conocido, incluso desde fuera de nuestra provincia, llegando incluso a Israel donde nuestros aceites eran de los más preciados por los Rabinos, que gracias a la colaboración del grupo Borges, estos cada año visitaban nuestra cooperativa, provocando una gran expectación en los medios informativos y añadiendo aun más valor a nuestra marca. Eran los encargados de garantizar que su producción, cumpliera con los más altos estándares de calidad que ellos mismos, junto con las organizaciones KOSHER se exigen, lo que permitía que nuestros aceites pudieran ser consumidos por ellos.

En 22-12-1999 nos constituimos en APA lo que nos proporciono grandes ingresos dinerarios vías subvenciones permitiendo ampliar y mejorar nuestras instalaciones que en la actualidad nada tienen que ver con las de sus inicios, actualmente nuestra cooperativa es capaz de molturar hasta un 50% más, llegando a 1.000.000 kg aceituna diarios, así como una capacidad de almacenamiento de 4.000.000 kg. de aceite.

En 2009, 15 cooperativas de la provincia deciden unirse e impulsar la creación de Aceites de Granada Tierras Altas siendo la primera cooperativa de 2 2 de la provincia. Posteriormente en el año 2013 Tierras Altas se fusiona con Hojiblanca SCA dando lugar al nacimiento de DCOOP SCA siendo a partir de entonces el mayor grupo productor mundial de aceite de oliva virgen extra y donde en la actualidad permanecemos.


Aceite de Oliva Virgen Extra
Calidad Natural
TEMPLEOLIVA
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
TEMPLEOLIVA
S.C.A.
Polígono Los Tomillares, s/n
Telf. 958 583 441
ACULA - VENTAS DE HUELMA
(Granada)
TEMPLEOLIVA


TEMPLEOLIVA
TEMPLEOLIVA
Desde 1998, TEMPLEOLIVA, S.C.A., líder en la fabricación de aceite de oliva virgen extra. Tecnológicamente preparada, en permanente innovación, comprometida con la búsqueda constante de la excelencia, en continua evolución y formación, tanto de nuestro personal, como de los maquinaria técnica de última tecnología.
Solventes, profesionales, activos, adelantándonos a las demandas con respuestas cada vez más innovadoras tanto en el fabricación como en el envasado de nuetros productos.
La excelencia de nuestro aceite nos garantiza un brillante futuro.
Hacemos crecer a nuestros clientes asesorándolos, investigando, incorporando la última tecnología, mejorando nuestro nivel de calidad permanentemente, Orientamos nuestra oferta a sus necesidades reales.
Experiencia y tradición, para estar cada vez más próximos a las respuestas que el mercado necesita.
Satisfacción plena para clientes y consumidores .
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
TEMPLEOLIVA
S.C.A.
Polígono Los Tomillares, s/n
Telf. 958 583 441
ÁCULA - VENTAS DE HUELMA
(Granada)



Publicaciones en diferentes periódicos

IDEAL • DOMINGO 13 DE DICIEMBRE DE 1998 GRANADA

Paulino Plata inaugura en Acula una almazara que podrá molturar más de 10 millones de kilos

La cooperativa Templeoliva ha realizado una inversión de 500 millones de pesetas

LOLA ARCO • VENTAS DE HUELMA

La cooperativa granadina Templeoliva, constituida en marzo, inauguró hoy su nueva almazara, que supone una inversión cercana a 500 millones de pesetas, ubicada en Acula, anejo del municipio granadino de Ventas de Huelma. El consejero de Agricultura y Pesca, Paulino Plata, presidió el acto de inauguración de la almazara, en la que la cooperativa espera molturar alrededor de diez millones de kilos de aceituna en su primer año de actividad, a partir del próximo lunes.

El consejero de Agricultura, Paulino Plata, inauguró ayer la cooperativa Templeoliva que cuenta con 631 socios olivareros de distintas comarcas, desde Salar hasta Guadix y que en esta campaña prevé molturar unos 10 millones de kilos de aceituna. Sobre una inversión total que ronda los 500 millones de pesetas, Plata anunció que concederán subvenciones por valor de 144,5 millones.

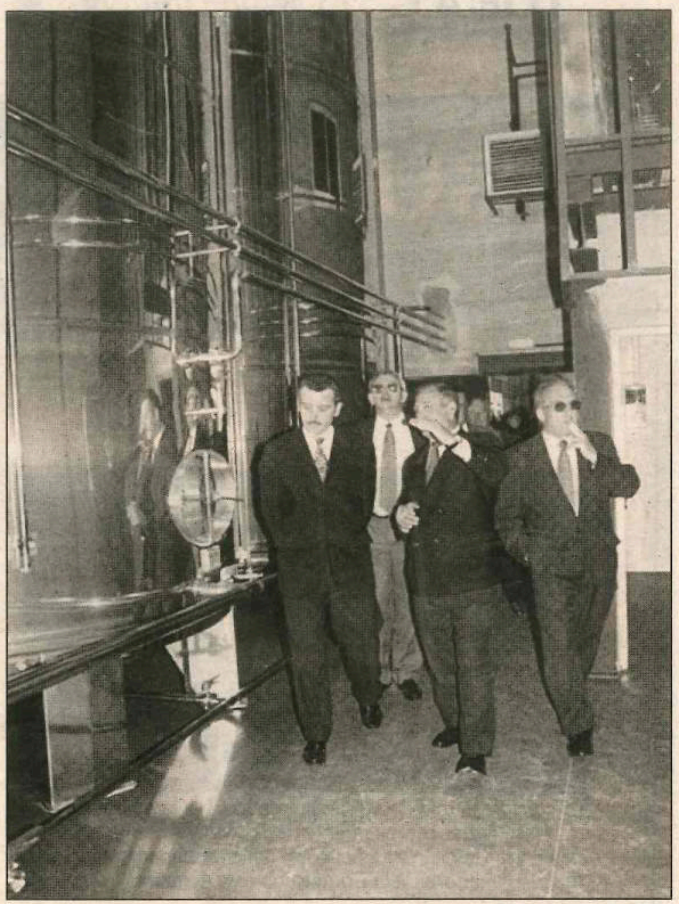
Industriales

Esta cooperativa nace en una zona especialmente deprimida donde no había ninguna, sólo algunos industriales. Aglutina a un gran número de pequeños y medianos olivareros de 42 municipios, que han puesto grandes esperanzas y una importante aportación económica para conseguir que el valor añadido que genera la extracción de su aceite pueda repercutir sobre la tierra que lo produce.

El presidente de Templeoliva agradeció la confianza de los socios que tras celebrar la Asamblea General el pasado 7 de junio consiguieron ingresar en sólo diez días 150 millones de pesetas de aportaciones a razón de 30 pesetas por kilo de aceituna. Esto ha permitido que las obras y la maquinaria se instalen rápidamente para iniciar ya la campaña. Núñez aseguró que llevarán a cabo una gestión seria y rigurosa, acorde con el proyecto.

El consejero de Agricultura destacó el tiempo record de cinco meses en los que se ha hecho realidad el proyecto, la implicación social que tiene y la importancia de este tipo de acciones para depender cada vez menos de las subvenciones y de la política comunitaria.

Los promotores de esta cooperativa, conscientes del papel que juega la comercialización en su proyecto, están en negociaciones con varias empresas granadinas: la envasadora Oligra y la cadena de supermercados Covirán para que una parte importante de su producción se comercialice embotellada a través de ellas.



IDEAL

Paulino Plata (izquierda) recorre las instalaciones de Templeoliva.

Euro Economía IDEAL

✓ Economía
✓ Empresas
✓ Agricultura
✓ Vivienda
✓ Finanzas
✓ Formación...

SUPLEMENTO SEMANAL PATROCINADO POR CAJA GENERAL Y CAJA RURAL

28 DE ENERO DE 2001

Un aceite divino

La Pascua judía es el destino del aceite de oliva obtenido en los últimos días en la cooperativa granadina Templeoliva. Por segundo año consecutivo, dos rabinos de la organización religiosa Badatz Sherit Israel han acudido a esta cooperativa para adquirir aceite suficiente para la Pascual judía, celebración durante la cual los más ortodoxos únicamente consumen los productos que tomaron los judíos expulsados de Egipto. Pág. 6



FOTO: ARACELI LLLAN



CONSTRUCCIÓN

El nuevo PGOU prevé la creación de 5.000 viviendas de protección oficial en la provincia de Granada

Pág. 4



ARTESANÍA

La cerámica de Fajalauza, con 500 años de historia, intenta sobrevivir como seña de identidad granadina

Págs. 8 y 9

• AGRICULTURA



ARACELI ILLÁN

Rabbi Klar observa con atención el proceso de obtención del aceite en Templeoliva.

Vuelven los rabinos a Templeoliva

El aceite de esta cooperativa estará presente por segundo año consecutivo en la celebración de la Pascua judía

LOLA ARCO

El aceite obtenido durante estos días en la cooperativa Templeoliva procedente de olivares de La Vega, Valle de Lecrín y El Temple volverá a estar presente por segundo año consecutivo en la mesa de los judíos ortodoxos durante la pascua. La organización religiosa Badatz Sherit Israel ha vuelto a enviar a dos rabinos para que controlen todo el proceso de obtención del aceite, desde que la aceituna llega a la almazara.

Rabbi Klar y su compañero se turnan día y noche en la almazara para vigilar todo el proceso de molturación. Una vez que el aceite pasa a los depósitos, precintan éstos hasta que lo envasan en las cisternas y llegan a su lugar de destino, donde son embotellados con el sello Kosher. En este caso Kosher Passover, que quiere decir para la pascua judía.

Durante esos días los más ortodoxos consumen sólo los productos que según el Antiguo Testamento tomaron sus ascendientes cuando fueron expulsados de Egipto, entre los que se encuentra el aceite de oliva. Estos creyentes deben consumir durante todo el año productos con el sello Kosher, que certifica el control por parte de la organización religiosa del proceso de elaboración; pero los que se toman durante la pascua, han sido sometidos a un control más exhaustivo, según explica el responsable de Comercio Internacional de Borges, Carlos Matillas, empresa a través de la que se ha realizado la operación.

El que más gusta

Rabbi Klar, nos aseguró textualmente que han vuelto a Templeoliva «porque es el mejor aceite que hemos probado en toda la península y además cuentan con una moderna tecnología y magníficas condiciones higiénico sanitarias».

El experto en comercio internacional de Borges aseguró que los mercados internacionales consumidores de aceite prefieren sabores suaves. Esta es una de las principales características que gusta a los consumidores israelíes y que ha traído a los rabinos hasta el municipio granadino de Ventas de Huelma.

La organización religiosa Badatz Sherit Israel ha enviado a dos rabinos para que controlen todo el proceso

Esta cooperativa nació en 1999. Actualmente cuenta con 1.100 socios olivareros de las comarcas de La Vega, Valle de Lecrín y El Temple. Esta es su tercera campaña, en la que molturará 12 millones de kilos de aceituna. En las dos anteriores transformaron 6 y 5 millones de kilos respectivamente. Durante este año prácticamente doblarán la producción del pasado, debido al aumento del número de socios, a la buena cosecha generalizada que se está dando en Andalucía y a la progresiva entrada en producción de nuevas plantaciones.



ARACELI ILLÁN

Rabbi Klar toma una muestra de aceite.

El presidente de Templeoliva, Gregorio Núñez, destacó la elevada calidad del aceite que se está obteniendo este año con una acidez muy baja de sólo dos o tres décimas, que contrasta con los bajos precios de mercado.

La zona de producción de esta sociedad es dentro de la provincia una de las que menos aceituna ha caído al suelo, según Núñez. La cooperativa cuenta con otros dos puntos de recepción en Moraleda de Zafayona y Padul.

Tiene una capacidad de molturación de 300.000 kilos de aceituna cada 24 horas, lo que le permite molturar todo el fruto que entra sin necesidad de atrojar el producto. Separan, como la mayor parte de las almazaras, la aceituna de suelo y vuelo. Este año, por segunda vez, han molido aparte la variedad Arbequina y envasarán también por separado una partida que comercializarán con la marca Templeoliva.

Esta sociedad cooperativa comercializa la mayor parte de su producción a granel. Durante esta campaña venderán unos 300.000 kilos de aceite, un 10% aproximadamente de su producción, envasado con marca propia.

Liquidaciones

El presidente de Templeoliva destacó la labor de su equipo directivo y la gestión realizada que ha permitido efectuar unas liquidaciones por encima de las demás cooperativas. «En la campaña 98-99 liquidamos a nuestros socios el aceite a 425 pesetas más IVA y en la 99-2000 a 310 pesetas más Iva, lo que nos sitúa entre las cooperativas que mejor han liquidado de Andalucía», añadió.

Proceso en la Recogida de la Aceituna





La producción del aceite de oliva a partir de aceitunas del tipo Arbequino sigue una serie de pasos esenciales. A continuación, se detalla el proceso típico en la almazara:

Recepción de las Aceitunas

El proceso comienza con la recepción de las aceitunas cosechadas.

Limpieza y selección

Las aceitunas pueden contener impurezas, hojas u otros residuos. Por lo tanto, se someten a un proceso de limpieza y selección.

Molienda

Las aceitunas limpias se pasan a través de una máquina trituradora que las reduce a una pasta. Este paso rompe las células de las aceitunas y libera las gotas de aceite.

Batido o agitación

La pasta se somete a una fase de agitación o batido con prensas para separar las fases sólidas de las líquidas.

Extracción del aceite

Se procede a la extracción del aceite con prensa hidráulica, en este caso se busca preservar sus características particulares de sabor y aroma.

Decantación

El aceite extraído contiene una cierta cantidad de agua y otras impurezas. Para separarlo se utiliza un proceso de decantación o centrifugación. Esto ayuda a clarificar y purificar el aceite.

Almacenamiento y envasado

Se almacena en depósitos de acero inoxidable para su estabilización y posterior envasado.



Durante el almacenamiento, se controlan factores como la temperatura y la exposición al aire para preservar la calidad del aceite.

Se realizan análisis de laboratorio para verificar la calidad del aceite, incluyendo pruebas de acidez, peróxidos y otros parámetros.

Etiquetado y distribución

Las botellas de aceite se etiqueta de acuerdo con las regulaciones regionales y se distribuye para su venta.



El proceso en la almazara de aceite de oliva tipo Arbequino se caracteriza por su enfoque en preservar las cualidades de sabor y aroma particulares de esta variedad de aceituna, lo que contribuye a producir un aceite de alta calidad apreciado por su delicadeza y suavidad.

La calidad del aceite de oliva Arbequino se verifica a través de análisis de laboratorio, que incluyen pruebas de acidez, peróxidos y otros parámetros. Estos análisis rigurosos permiten clasificar el aceite según su calidad antes de proceder al envasado. Las botellas de aceite etiquetadas de acuerdo con las regulacione se distribuyen para su venta al por mayor o al por menor, compartiendo con los consumidores un producto apreciado por su suavidad y delicadeza únicas. En resumen, el proceso en la almazara para el aceite de oliva Arbequino destaca por su enfoque meticuloso para preservar la excelencia de esta variedad desde la recolección hasta la distribución final.

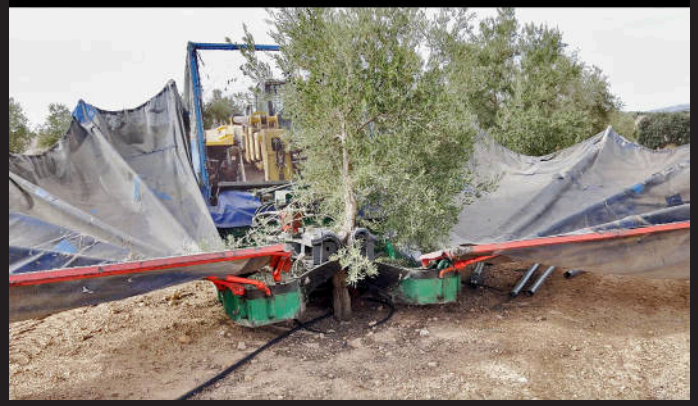






























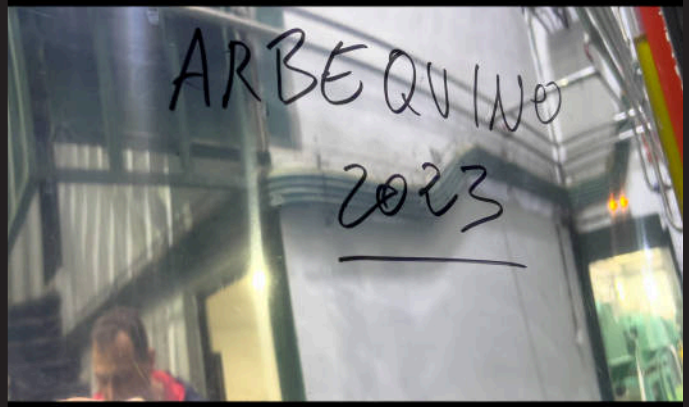









DCOOP


ARBEQUINO
2023






DCOOP
Un paso adelante

En la actualidad

La Sociedad Cooperativa Templeoliva presenta una calidad excelente tales como: arbequino, lechín y hojiblanca, de baja acidez, sabor frutado, de amargor y picor suaves elaborados en frío en primera prensada con maquinaria de última tecnología, que hacen que estos aceites se distingan entre los mejores vírgenes extra en cada campaña.

En la actualidad cuenta con 1.200 socios productores, reconocida como agrupación de producción integrada (A.P.I.) Una de las instalaciones que en la actualidad nos está proporcionando grandes beneficios ha sido la instalación de una balsa de almacenamiento de orujo, para su posterior repaso. Permitiéndonos ser reconocidos como productores de aceite de orujo por medios mecánicos y consiguiendo una cantidad de aceite de orujo, que junto a la compra de dos camiones propios consigue disminuir cada año los gastos aplicables de nuestros socios, añadiendo si cabe mayor valor a los aceites vírgenes.

Nuestra economía social parte siempre de los principios cooperativos básicos, lo que se traduce en democracia, equidad e igualdad entre todos los socios. Transparencia, siendo nuestras cuentas contables auditadas cada año aportando tranquilidad y confianza a nuestros socios y generando riqueza social apostando desde siempre por el factor humano y local lo que se traduce en puestos de trabajo directos como indirectos y generando riqueza para nuestra zona.



En resumen, la cultura del aceite de oliva en el Temple de Ácula ha influido en la vida cotidiana de la comunidad de muchas maneras. La producción de aceite de oliva ha proporcionado empleo y estabilidad económica a la región, y la cooperación entre los agricultores ha fortalecido los lazos comunitarios, es parte integral de la vida y la historia de esta comunidad. A lo largo de los siglos, la producción de aceite de oliva ha sido una tradición valiosa que ha enriquecido tanto la economía local como la identidad cultural de la región.

Incorporación de nuevos productos

La ampliación de la cooperativa incorporando a algunos productores de pistacho y almendra, refleja la visión innovadora y el compromiso de la cooperativa con un crecimiento sólido y sostenible, este enfoque de diversificación es un paso estratégico que permitirá a la cooperativa expandir su presencia en el mercado agrícola. La colaboración efectiva y la comunicación abierta serán esenciales para construir una relación de confianza mutua. La cooperativa puede lograr un crecimiento sostenible y diversificar con éxito sus operaciones.



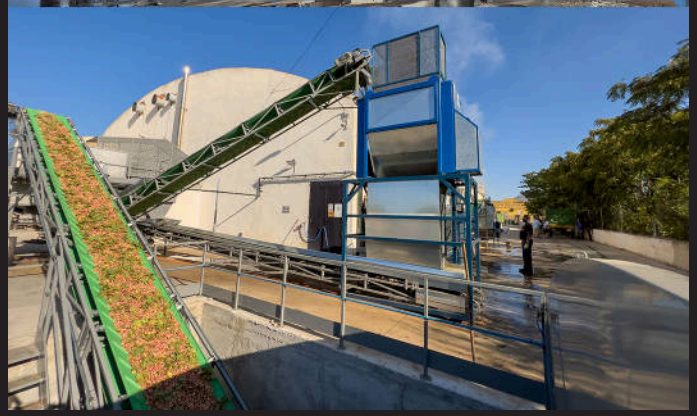




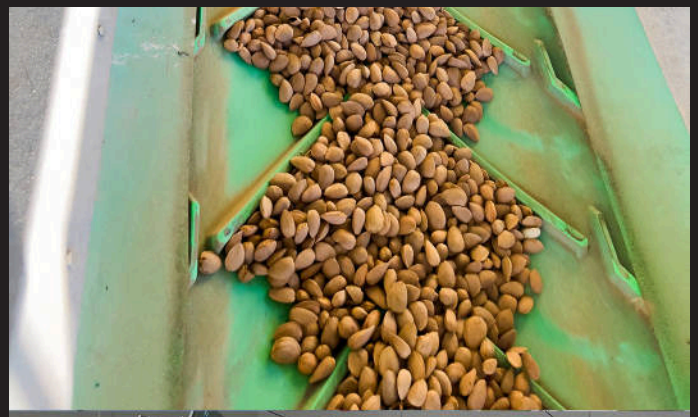





PELLENC















Asamblea del 25 Aniversario

La celebración de la asamblea del 25 Aniversario en Junio de 2023 marca un hito significativo en la historia de la cooperativa. Este evento conmemora un cuarto de siglo de logros, crecimiento y compromiso con sus productores. La ocasión brinda la oportunidad de reflexionar sobre el progreso alcanzado a lo largo de los años y planificar el camino a seguir en el futuro.

Durante esta asamblea especial, se destacaron los hitos más importantes y se reconocieron a las personas que han contribuido al éxito a lo largo de los años. Además, de discutir los desafíos y oportunidades que se presentan en el horizonte y establecer metas ambiciosas para el próximo cuarto de siglo.

La asamblea del 25 Aniversario es una ocasión para la celebración, la reflexión y la inspiración. Puede servir como un recordatorio de los valores y la misión de la cooperativa, así como un impulso para continuar avanzando y alcanzar nuevas metas en el futuro.




TEMPLEOLIVA


TEMPLEOLIVA

XXVIII Premios Cope Granada

El pasado 2 de Noviembre de 2023, se celebraron los XXVIII Premios Cope Granada donde Temploliva recibió el premio a los 25 aniversario de su Fundación, desde siempre fundamentado en la esencia del cooperativismo, la democracia, la igualdad y transparencia, el valor local, la creación de riqueza social y la apuesta por el factor humano.

Por ser en la actualidad líder y referente en la fabricación de aceite de oliva virgen extra, nace de sus tierras, de la Vega y del valle de Lecrín con el sudor y trabajo de sus olivareros.

¡ENHORABUENA!






XXVIII PREMIOS COPE GRANADA
COPE


XXVIII PREMIOS COPE
GRANADA


PREMIOS
GRANADA
ATIVISMO
EOLIVA
TEMPLE

DCOOP SCA. Tierras Altas

A día de hoy pertenecemos al mayor grupo mundial de aceite de oliva virgen extra, El Grupo Dcoop, es una de las grandes cooperativas agroalimentarias por tamaño, con una facturación de 1.236,97 millones de euros en 2022. Dcoop es una cooperativa de segundo grado, lo que significa que sus entidades asociadas son empresas –en su gran mayoría cooperativas- que a su vez tienen como propietarios a 75.000 agricultores y ganaderos. Trabaja para generar riqueza y empleo en el campo con una producción sostenible, innovadora y de calidad. La compañía es la mayor productora oleícola mundial y de aceitunas de mesa; también es una empresa líder en producción de vino, además de operar en los sectores de suministros, ganadería, frutos secos y cereales. Además, es el primer productor español de leche de cabra, con una producción media de más de 60 millones de litros.

Posee diferentes plantas de envasado de aceites, vino, frutos secos y aceitunas de mesa, y,



además, participa como propietario en numerosas empresas que prestan otros servicios industriales y comerciales, como refinado de aceites y productos vínicos.

Los agricultores, ganaderos y cooperativas asociadas, cerca de 200, en el Grupo Dcoop se reparten por las comunidades autónomas de Andalucía, Castilla-La Mancha, País Vasco, Castilla y León y Extremadura.

Dcoop está presente en más de 70 países de todo el mundo y obtuvo en 2022 más de 603 millones de euros del total de su facturación en ese año. Los siete países donde más exportó la cooperativa fueron Estados Unidos, Italia, Francia, Alemania, Japón y Portugal.












TEMPLEOLIVA
SDAD. COOP. AND.