

# Cazorliva

*Aceite de Oliva Virgen Extra*

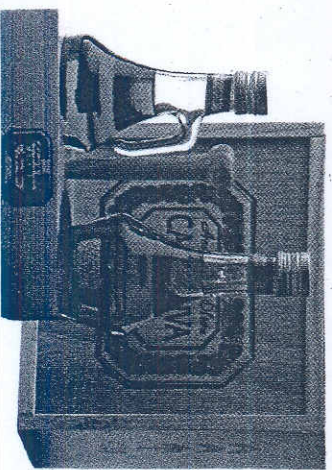
Además de los aceites de oliva vírgenes (virgen extra, virgen y lampantes) en las almazaras se obtiene también un subproducto, el orujo, que contiene partes significativas de aceite. Este aceite puede extraerse, mediante procesos físicos o químicos, en otras instalaciones industriales denominadas extractoras, en las que se produce el aceite de orujo crudo, que no es apto para su consumo directo, pues debe someterse al proceso de refinado. Se obtiene así el aceite de orujo refinado que tampoco es directamente consumible, hasta que no se mezcla con otros aceites adecuados.

De acuerdo con la normativa europea (Anexo I del Reglamento CE 865/2004), además de las categorías "aceite de oliva virgen extra" y "aceite de oliva virgen", también son aptas para el consumo directo y pueden encontrarse en el mercado las categorías de aceites de oliva siguientes:

"**Aceite de oliva**". Está compuesto por una mezcla de aceite de oliva refinado con un porcentaje variable de aceite de oliva virgen o virgen extra.

"**Aceite de orujo de oliva**". Compuesto por una mezcla de aceite de orujo de oliva refinado con una parte de aceite de oliva virgen o virgen extra.

En España no está permitido mezclar los aceites de oliva con ningún otro tipo de aceites ni grasas de origen vegetal ni animal. Los aceites de oliva deben presentarse a los consumidores envasados y etiquetados, figurando con toda claridad la categoría del aceite que contenga el envase: "aceite de oliva virgen extra", "aceite de oliva virgen", "aceite de oliva" o "aceite de orujo de oliva".



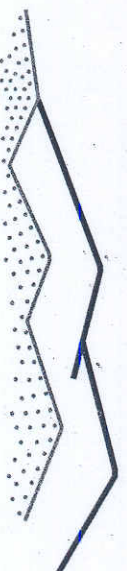
**JAENCOOP**  
*Primer Grupo Cooperativo de Jaén*

Cooperativa Ntra. Sra. del Pilar (Villacarrillo)  
Cooperativa San Isidro (Villanueva del Arzobispo)  
Cooperativa La Unión de Chilluevar (Chilluevar)  
Cooperativa La Vera Cruz (Villanueva del Arzobispo)  
Cooperativa San Isidro (Iznatoraf)  
Cooperativa San Blas (Sornhuela del Guadalimar)  
Cooperativa Santa Teresa (Beas de Segura)  
Cooperativa Los Toscares (Venta de los Santos)  
Cooperativa Virgen del Pilar (Santisteban del Puerto)  
Cooperativa Santa Águeda (Sornhuela del Guadalimar)

# Cazorliva

*La tradición de un zumo natural*

**COOPERATIVA AGRARIA**



**NTRA. SRA. DEL PILAR, S.C.A.**

Tel.: 953 44 00 58 - Fax: 953 44 07 52  
C/. José de la Torre Cobos, 9  
23300 VILACARRILLO (Jaén)  
e-mail: [info@cooperativadel Pilar.com](mailto:info@cooperativadel Pilar.com)

# Cazorliva

*Aceite de Oliva Virgen Extra*

*La tradición de un zumo natural*

**COOPERATIVA AGRARIA**

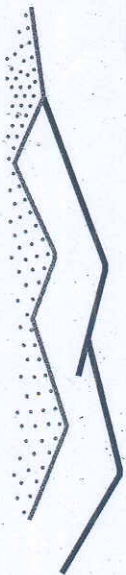
**NTRA. SRA. DEL PILAR, S.C.A.**

**"Primera Productora Mundial de Aceite de Oliva"**

te ofrece la selección de sus mejores aceites de oliva virgen extra



## COOPERATIVA AGRARIA



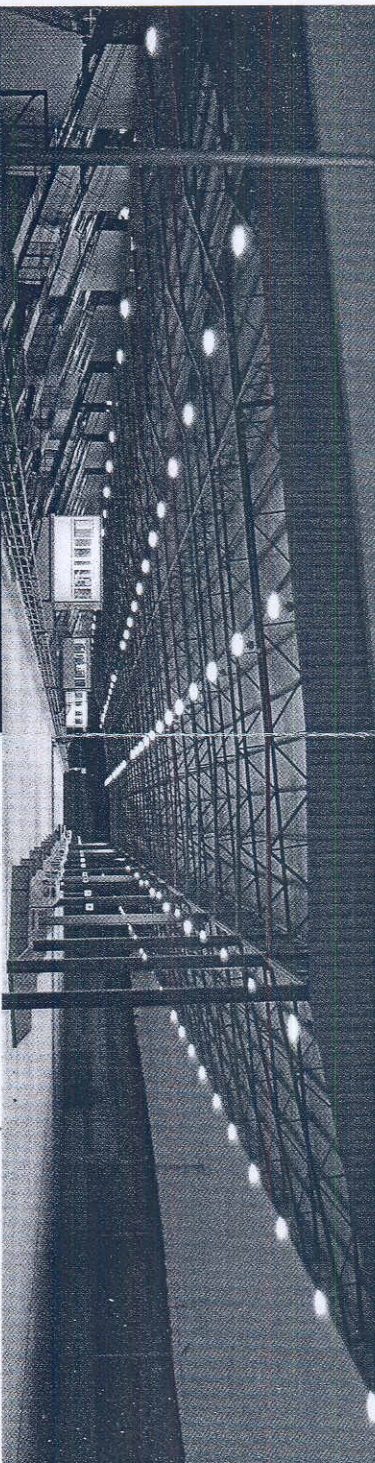
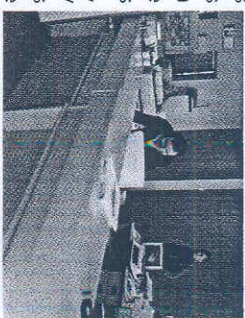
# NTRA. SRA. DEL PILAR, S.C.A.

### LA CALIDAD DE NUESTROS ACEITES.

El aceite de olivas hoy sinónimo de excelencia y de salud. Es uno de los alimentos fundamentales de la dieta mediterránea y otorga un toque de distinción a cualquier plato de nuestra cocina. Además, sus excelentes propiedades saludables están siendo demostradas y contrastadas en multitud de estudios científicos del más alto nivel y abarcan desde la prevención de enfermedades cardiovasculares y el cáncer, hasta aliviar la artritis y retardar el envejecimiento.

### TIPOS Y CATEGORÍAS DE LOS ACEITES DE OLIVA

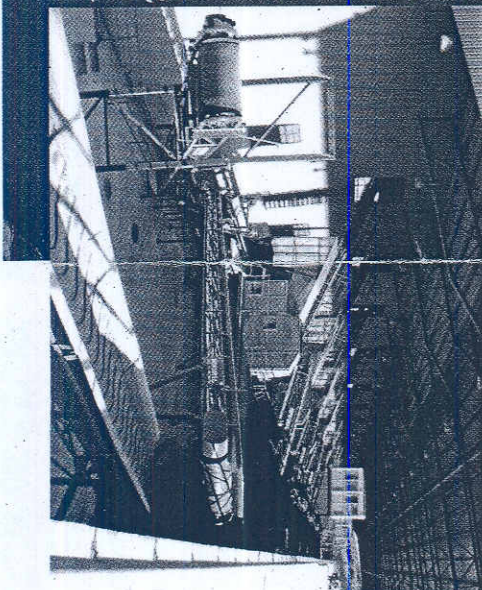
Nuestras cooperativas son las industrias en las que las aceitunas se transforman en aceite, exclusivamente mediante procedimientos mecánicos (molienda, centrifugación, decantación y filtrado). De los aceites obtenidos, pueden destinarse directamente al consumo, una vez envasados, los de las dos categorías siguientes:



### HISTORIA

Nuestros comienzos se remontan al año 1966, cuando nuestro fundador, Don José María Pastor Bueno, en unas instalaciones iniciales integradas por Fábrica, Patio y Bodega, y con una maquinaria compuesta por 10 prensas, Batidoras y Rulos, dio origen a lo que hoy es una de las Sociedades Aceiteras más prestigiosas de la provincia y la de mayor producción mundial. En la Cooperativa Agraria Nuestra Señora del Pilar contamos para el año 2007 con 1659 socios activos, una extensión de 12.752 hectáreas de olivar, con 1.320.495 olivos y una producción media en los últimos siete años de 60.000.000 kilos de aceituna y de 13.000.000 de kgys. de aceite, siendo la campaña 2003/2004, con una producción de 84.538.339 kgys. de aceituna y de 17.829.721 kgys. de aceite, la cosecha record.

Formamos parte, junto con otras nueve cooperativas el grupo JAENCOOP 1º grupo cooperativo de Jaén con una producción media de 40.000.000 de kgys. de aceite.



España es, con gran diferencia, el mayor productor mundial de aceite de oliva y nuestros aceites de oliva son de la mejor calidad. JAENCOOP es en la actualidad el segundo grupo cooperativo de España por nivel de producción, siendo una de sus cooperativas miembro, **la Cooperativa Nuestra Señora del Pilar de Villacarrillo la de mayor producción a nivel Mundial.**

La calidad de los aceites de Jaencoop está fundamentada en sus variedades Picual y Arbequina, en las esmeradas técnicas de cultivo y recolección que aplican sus agricultores y en el cuidado en su obtención y elaboración. Las Cooperativas de JAENCOOP disponen de las mejores y más avanzadas tecnologías. Nuestro departamento de calidad una vez obtenidos nuestros aceites, analiza y clasifica cada uno de los depósitos, eligiendo para nuestro envasado aquellos que reúnen las mejores características por su excelente calidad.

**"Aceite de oliva virgen extra"**: Es el aceite de oliva de la mejor calidad, de la categoría superior, y tiene cualidades irreprochables, tanto analíticas como sensoriales. Se ha obtenido directamente de las aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos. Su aroma y sabor reproduce los de las aceitunas de las que procede y contiene íntegros todos los atributos saludables y nutricionales propios de este excepcional producto natural. El aceite virgen extra es el mejor zumo natural de las aceitunas y puede presentarse filtrado o "en rama" (sin filtrar).

**"Aceite de oliva virgen"**: Es el aceite de la segunda categoría, y aunque también se obtiene directamente de las aceitunas por métodos mecánicos (el zumo de las aceitunas), presenta ligeras alteraciones en sus parámetros analíticos o sensoriales que no permiten clasificarlo en la categoría de "extra".

Además de estas dos categorías de aceite de oliva, en las almazaras se producen también otros aceites que, aunque se han obtenido igual que los de las categorías de los vírgenes, no alcanzan las características de calidad que se exigen para pertenecer a ellas. Estos aceites vírgenes, aunque defectuosos, son llamados aceites lampantes, porque en la antigüedad se destinaban a las lámparas de alumbrado por su menor calidad. No son aptos para ser consumidos, por lo que deben someterse a un proceso químico de refinado en otras instalaciones industriales, las refinerías, para rectificar sus defectos. Los aceites obtenidos son los aceites de oliva refinados, cuyas características sensoriales son prácticamente neutras, pues carecen de olor y sabor, y no son aptos para el consumo hasta que no se mezclen con otros aceites adecuados.



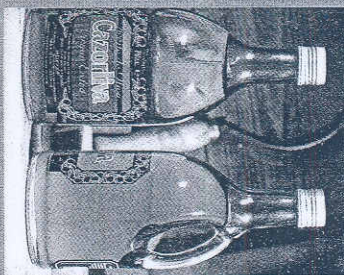
## Cristal

750 c.c

Ref.: 2125 V.A

Unidad de venta:

Caja 12 botellas

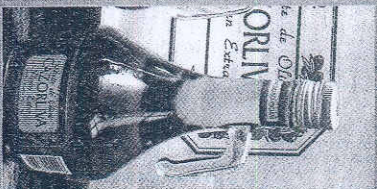


500 c.c

Ref.: 2120 V.A

Unidad de venta:

Caja 12 botellas

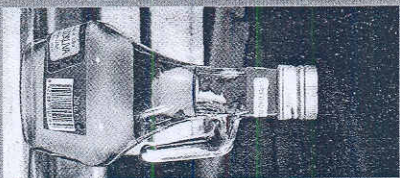


250 c.c

Ref.: 2115 V.A

Unidad de venta:

Caja 24 botellas



50 c.c

Ref.: 2105 V.A

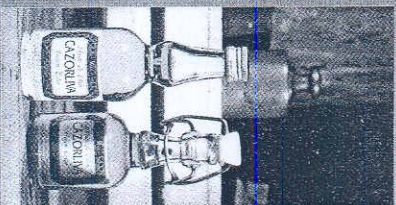
(Tapón metálico)

Ref.: 2105 V.A

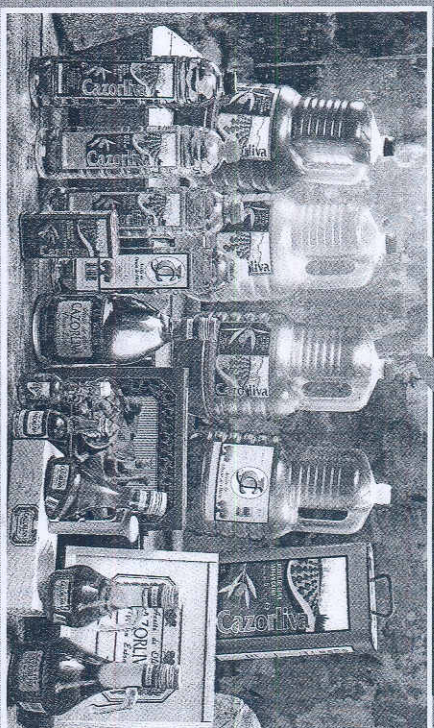
(Tapón gaseosa)

Unidad de venta:

Caja 100 botellas



# JATINCOOP



## Aceite de Oliva Virgen Extra

### Latas

5 litros

Ref.: 2150 L.A

Unidad de venta:

Caja 4 latas

250 c.c

Ref.: 2115 L.A

Unidad de venta:

Caja 50 latas



5 litros  
Polipropileno

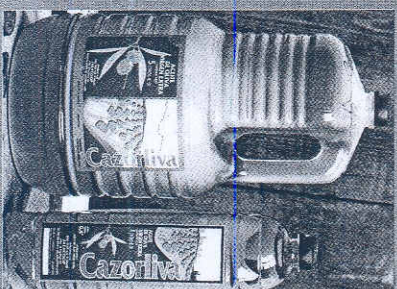
Ref.: 2150 P.A

Unidad de venta: Caja 3 botellas

1 litro Pet

Unidad de venta: Caja 15 botellas

Ref.: 2130 P.A



5 litros

## Aceite de Oliva Plástico

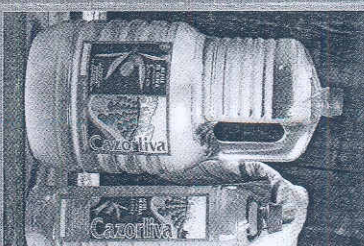
5 litros  
Polipropileno

Ref.: 2350 P.A

Unidad de venta: Caja 3 botellas

1 litro Pet

Ref.: 2330 P.A  
Unidad de venta: Caja 15 botellas



5 litros  
Polipropileno

Ref.: 2450 P.A

Unidad de venta: Caja 3 botellas

1 litro Pet

Ref.: 2430 P.A  
Unidad de venta: Caja 15 botellas



5 litros

## Orujo de Oliva

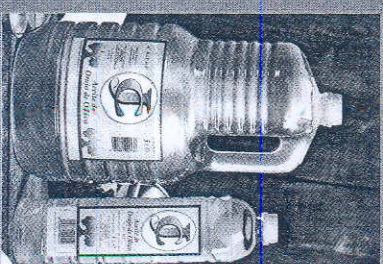
5 litros  
Polipropileno

Ref.: 2550 P.A

Unidad de venta: Caja 3 botellas

1 litro Pet

Ref.: 2530 P.A  
Unidad de venta: Caja 15 botellas



# Cazorlina

JAENCOOP es una cooperativa de Segundo Grado que junta a diez almazaras cooperativas productoras de aceite de la Sierrade Segura en las comarcas de La Loma, Sierra de las Villas, el Condado de Montearcan y Sierra de Segura.

Esas cooperativas agrupan a más de siete mil socios que producen más de 35.000 Has. de olivar en las comarcas de La Loma, Sierra de las Villas, el Condado de Montearcan y Sierra de Segura. Aunque también producen aceite de oliva virgen extra.

Las explotaciones de nuestros socios están ubicadas en las comarcas de La Loma, Sierra de las Villas y Sierra de Segura. Tienen un total de 30.350/28 millones de kilogramos de aceite en las últimas campañas que representan respectivamente el 10%, 3,21% y 3,78% de la producción total nacional en esas campañas.

Nuestro fin principal es la comercialización del aceite de oliva virgen extra por nuestras cooperativas socio. Tomamos y comercializamos parte de cualquier iniciativa que conduzca a ese fin.

Jaencoop, junto con otras siete cooperativas de Segundo Grado han constituido recientemente "Mundoliva" que representa aproximadamente el 30% de la producción de aceite de oliva de Jaén.

A nuestra calificación como Cooperativa de Segundo Grado en el año 1986 hemos de sumar las posteriores como IRI (Organización de Productores Reconocida, lo que nos permite tramitar las subvenciones a la producción de nuestros cultivos socio) y como A.P.A. (Agrupación de Productores Agrarios) tanto por la ley de A.P.As elaborada por el Ministerio de Agricultura Español, como por el Reglamento 1.360 y posteriores, y por el Real Decreto de la Unión Europea.

Somos patronos de la Fundación del Olivar y trabajamos activamente en todas las iniciativas promovidas por el Pool de precios del mercado de graniles de Jaén, Asociación Envasadores del Pícal Virgen, Trujal de la aceite de Jaén, Pecos y otras iniciativas en Cooperativas, etc.

Somos miembros de F.A.E.C.A. (Federación Andaluza de Empresas Cooperativas Agrarias), de A.N.I.F.R.A.G. (Asociación Nacional de Envasadores y Refinadores de Aceites vegetales), A.E.C.O.C. (Asociación Española de Codificación Comercial), hemos colaborado con el Consejo Oleícola Internacional siempre que se nos ha requerido para ello, con el Instituto de la Grasa de Sevilla, el C.I.F.A. De Córdoba y la Estación Agronómica de Sevilla de Jaén.

En Jaencoop una planta de envasado y hemos vendido en estos últimos ejercicios un promedio superior a los dos millones de litros aunque la capacidad de nuestras líneas puedan llegar a 10 millones de litros anuales.

Nuestro laboratorio que es uno de los mejores dotados del sector productor ejerce tanto el control de calidad en la producción de nuestras cooperativas como en la planta de envasado y en el último ejercicio ha realizado más de 50.000 análisis de laboratorio, con una calidad contrastada por los organismos de control, con los laboratorios de análisis de los sectores cooperativos e industrial.

#### Coop. Socio

COOP LA VERA CRUZ  
Villanueva del Arzobispo

COOP SANTA TERESA  
Beas de Segura

COOP SAN ISIDRO  
Iznatoraf

COOP NTRA. SRA. DEL PILAR  
Villacarrillo

COOP SAN ISIDRO  
Villanueva del Arzobispo

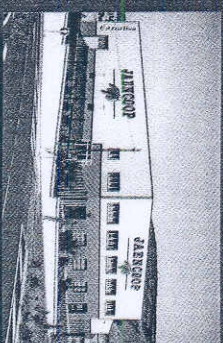
COOP SANTA AGUEDA  
Sorihuela del Guadalimar

COOP SAN BLAS  
Sorihuela del Guadalimar

COOP SAN VICENTE  
Chiluevar

COOP VIRGEN DEL PILAR  
Santisteban del Puerto

COOP LOS TOSCARES  
Venta de los Santos



# JAENCOOP

Auda. De Valencia, s/n

Tel.: (953) 45 09 65 - 45 10 30

Fax: (953) 45 19 57

23 330 VILLANUEVA DEL ARZOBISPO (JAÉN)

Correo Electrónico

Genérica: [jaencoop @ ofijaen.com](mailto:jaencoop@ofijaen.com)

Partidos: [cazorhiva @ ofijaen.com](mailto:cazorhiva@ofijaen.com)

# JAENCOOP

