

BAENA

Denominación de Origen



DOSSIER DE EMPRESA · COMPANY DOSSIER
DOSSIER DE LA SOCIETE · شركة دوسيه

Germán
BAENA

SOCIEDAD
COOPERATIVA
OLIVARERA
ANDALUZA

germanbaena.com

German BAENA

S O C I E D A D
C O O P E R A T I V A
O L I V A R E R A
A N D A L U Z A

ÍNDICE · INDEX · INDEX · المحتويات

SCOA	
Sociedad Cooperativa Olivarera Andaluza "Germán Baena"	4
ELABORACIÓN DEL ACEITE	8
THE DEVELOPMENT OF OIL	
LE DÉVELOPPEMENT DE L'HUILE	
تطوير النفط	
FORMATOS	11
FORMATS	
FORMATS	
صيغ	





GERMÁN BAENA

Sociedad Cooperativa Olivarera Andaluza "Germán Baena"

El fin primordial de la "Sociedad Cooperativa Olivarera Andaluza Germán Baena" es la de la venta y exportación del Aceite de Oliva Virgen Extra de alta calidad, con "Denominación de Origen Baena y Certificación Europea de Calidad".

Dado que esta sociedad se encuentra ubicada en Andalucía, se pretende expandirla aún más en el mercado internacional.

Entre los canales de difusión y presencia transfronteriza, la Sociedad Cooperativa Olivarera Andaluza Germán Baena cuenta con la colaboración del ICEX de España.

Andalusian Olive Cooperative Society "Germán Baena"

The primary purpose of the "Andalusian Olive Cooperative Society Germán Baena" is the sale and export of high quality Extra Virgin Olive Oil, with "Denomination of Origin Baena and European Quality Certification".

Given that this company is located in Andalusia, it is intended to further expand it in the international market.

Among the distribution channels and transborder presence, the "Andalusian Olive Cooperative Society Germán Baena" collaborates with the ICEX of Spain.

Société Coopérative Oléicole Andalouse "Germán Baena"

Le but principal de la "Sociedad Cooperativa Olivarera Andaluza Germán Baena" est la vente et l'exportation d'huile d'olive extra vierge de haute qualité, avec "Appellation d'origine Baena et certification de qualité européenne".

Étant donné que cette société est située en Andalousie, il est prévu de la développer davantage sur le marché international.

Parmi les canaux de diffusion et la présence transfrontalière, la Sociedad Cooperativa Olivarera Andaluza Germán Baena »a la collaboration de l'ICEX d'Espagne.

Andalucía produce el 80% del total nacional del aceite de oliva, existiendo más de 850 Almazaras productoras que se agrupan en colectivos cooperativistas. En este sentido la "Sociedad Cooperativa Olivarrera Andaluza Germán Baena" es quizás la mejor exponente en la provincia de Córdoba por la calidad de su producción.

El Olivo, árbol milenario de la sabiduría y de la paz, ha sido adoptado por la raza humana como fuente de riqueza y de alimento desde hace milenios. La historia del Olivo hunde sus raíces en el tiempo hasta el mismo origen de la agricultura en las primeras civilizaciones del Mediterráneo y del oriente próximo.

Andalusia produces 80% of the national total of olive oil, there are more than 850 producing mills that are grouped into cooperative collectives. In this sense, the "Andalusian Olive Cooperative Society Germán Baena" is, perhaps, the best exponent in the province of Córdoba for the quality of its production.

The olive tree, a thousand-year-old tree of wisdom and peace, has been adopted by the human race as a source of wealth and food for millennia. The history of the olive tree traces its roots back to the very origin of agriculture in the first civilizations of the Mediterranean and the Middle East.

Germán
BAENA

L'Andalousie produit 80% du total national d'huile d'olive, il y a plus de 850 moulins producteurs qui sont regroupés en collectifs coopératifs. En ce sens, la "Sociedad Cooperativa Olivarrera Andaluza Germán Baena" est peut-être le meilleur représentant de la province de Córdoba pour la qualité de sa production.

L'olivier, arbre millénaire de la sagesse et de la paix, a été adopté par la race humaine comme source de richesse et de nourriture depuis des millénaires. L'histoire de l'olivier remonte à l'origine même de l'agriculture dans les premières civilisations de la Méditerranée et du Moyen-Orient.

اوليفاريرا
أندلسي
ألمانية
باينا

الغرض الأساسي لجمعية زيت الزيتون الأندلسية الألمانية هو "بيع وتصدير زيت زيتون بكر ممتاز عالي الجودة، مع تسمية المنشأ باينا وشهادة الجودة الأوروبية".

بالنظر إلى أن هذه الشركة تقع في الأندلس، فإنها تهدف إلى توسيع نطاقها في السوق الدولية. من بين قنوات النشر والتواجد عبر الحدود، جمعية الزيتون الأندلسية جيرمان باينا التعاونية بالتعاون مع ICEX في إسبانيا.

تنتج الأندلس 80% من الإجمالي الوطني لزيت الزيتون، وهناك أكثر من 850 مطحنة منتجة تم تجميعها في مجموعات تعاونية. وبهذا المعنى، فإن الجمعية التعاونية الأندلسية للزيتون "Germán Baena" ربما تكون أفضل داعية في مقاطعة قرطبة لجودة إنتاجها. شجرة الزيتون، وهي شجرة حكمة وسلام عمرها ألف عام، اعتمدها الجنس البشري كمصدر للثروة والغذاء لآلاف السنين. يعود تاريخ شجرة الزيتون إلى جذوره في الوقت المناسب إلى أصل الزراعة في الحضارات الأولى في البحر الأبيض المتوسط والشرق الأوسط.





La "Sociedad Cooperativa Olivarrera Andaluza Germán Baena", como se ha expresado anteriormente, está dedicada a la producción del Aceite de Oliva Virgen Extra de gran excelencia con la "Denominación de Origen Baena", y que de todos aquellos producidos en Andalucía por otras "Almazaras", los de nuestra Sociedad han sido testados por el comité de calificación de origen y de calidad insertada en la normativa de la Comunidad Económica Europea 1019/2002.

La Subbética Cordobesa es una grandísima productora del "Oro Verde" y de las de mayor calidad dentro de la península ibérica, siendo su denominación de origen premiada ininidad de veces en Europa y allende de los mares.

Se tiene constancia del uso del Aceite de Oliva desde las civilizaciones más antiguas. desde Egipto, Grecia, Roma y en todo el arco mediterráneo, siendo prominente su producción en "Hispania" desde tiempos remotos hasta la actualidad.

El Aceite de Oliva Virgen Extra es utilizado fundamentalmente para la alimentación humana, teniendo entre otras muchas cualidades la de la prevención del la artritis, la regulación del peso corporal, es un anticancerígeno, inmonicológico y regula el colesterol, pero el efecto más importante es que es un buen controlador de los riesgos coronarios.

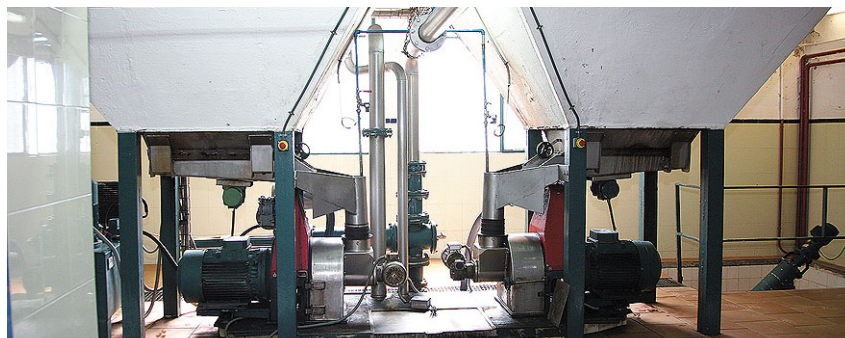


The "Andalusian Olive Cooperative Society Germán Baena", as previously expressed, is dedicated to the production of Extra Virgin Olive Oil of great excellence with the "Denomination of Origin Baena", and that of all those produced in Andalusia by other "Oil mills", those of our Company have been tested by the qualification committee of origin and quality inserted in the regulation of the European Economic Community 1019/2002.

The Cordobian Subbética is a very great producer of "Oro Verde" ("Green Gold") and of the highest quality within the Iberian Peninsula, being its denomination of origin awarded countless times in Europe and beyond the seas.

There is the evidence of the use of Olive Oil from the oldest civilizations from Egypt, Greece, Rome and throughout the Mediterranean arch, its production being prominent in "Hispania" from the ancient times to the present.

The Extra Virgin Olive Oil is used mainly for human consumption, having among many other qualities the prevention of arthritis, the regulation of body weight, it is an anticancer, immunological and regulates cholesterol, but the most important effect is that it is a good controller of coronary risks.



La "Société Coopérative Oléicole Andalousse Germán Baena", comme indiqué précédemment, est dédiée à la production d'huile d'olive extra vierge d'une grande excellence avec la "Dénomination d'Origine Baena", et celle de toutes celles produites en Andalousie par d'autres "moulins à huile", ceux de notre société ont été testés par le comité de qualification d'origine et de qualité inséré dans le règlement de la Communauté Economique Européenne 1019/2002.

La Subbética Cordobesa est un très grand producteur d "'Or Vert" et de la plus haute qualité dans la péninsule ibérique, étant sa dénomination d'origine récompensée d'innombrables fois en Europe et au-delà des mers.

Il existe des preuves de l'utilisation de l'huile d'olive des civilisations les plus anciennes. d'Egypte, de Grèce, de Rome et de tout l'arc méditerranéen, sa production étant importante en "Hispanie" de l'Antiquité à nos jours.

L'huile d'olive extra vierge est principalement utilisée pour la consommation humaine, ayant entre autres qualités la prévention de l'arthrite, la régulation du poids corporel, c'est un anticancéreux, immunologique et régule le cholestérol, mais l'effet le plus important est que c'est un bon contrôleur des risques coronariens.

De todas sus propiedades destacan además el ser antioxidantes sus flavonoides y sus polifenoles.

El Olivo ha sido narrado por los historiadores y cantado por los poetas, como por ejemplo por Federico García Lorca que dice:

*El campo
de Olivos
se abre y se cierra
como un abanico.
sobre el olivar.
Hay un cielo hundido
y una lluvia oscura
de luceros fríos.*



Of all its properties are flavonoids and polyphenols, as well as, antioxidants.

The Olive had been narrated by historians and sung by poets, such as Federico García Lorca who said:

*The field
of Olives
opens and closes
like a fan.
On the olive grove.
There is a sunken sky
and a dark rain
of cold stars.*

*Germán
BAENA*

De toutes ses propriétés, ses flavonoïdes et ses polyphénols sont également des antioxydants.

El Olivo a été raconté par des historiens et chanté par des poètes, comme Federico García Lorca qui dit:

*La campagne
d'Olivos
ouvre et ferme
comme un fan.
sur l'olivieraie.
Il y a un ciel englouti
et une pluie noire
d'étoiles froides.*

جمعية زيت الزيتون الأندلسية الألمانية "، كما هو مذكور أعلاه ، مكرسة لإنتاج زيت زيتون بكر ممتاز بصفة باينا الأصلية" من كل تلك المنتجة في الأندلس التي تم اختبارها من قبل لجنة تأهيل المنشأ والجودة المدرجة في لائحة المجتمع الاقتصادي الأور سوبييتكا
منتجاً رائعاً جداً لـ "الذهب الأخضر" من أعلى مستويات الجودة في شبه الجزيرة الأيبيرية ، نظراً لكونه أصله الذي تم 1019/200i
منحه مرات لا تحصى في أوروبا وخارج البحار

هناك أدلة على استخدام زيت الزيتون من أقدم الحضارات. من مصر واليونان وروما وقوس البحر الأبيض المتوسط بأكمله ، مع بقاء إسبانيا بارزة حتى اليوم.

يستخدم زيت الزيتون البكر الممتاز في المقام الأول للاستهلاك البشري ، وله من بين العديد من الصفات الأخرى الوقاية من التهاب المفاصل ، وتنظيم وزن الجسم ، وهو مضاد للسرطان ، ومناعة وينظم الكوليسترول ، ولكن أهم تأثير هو أنه جهاز تحكم جيد من مخاطر الشريان التاجي.
من بين جميع خصائصه ، تبرز مضادات الأكسدة والفلافونويد والبوليفينول.

وقد روى المؤرخون شجرة الزيتون وغناها الشعراء مثل فيديريكو غارسيا لوركا الذي يقول:

*"حقل
أشجار الزيتون
يفتح ويغلق
كمروحة.
عن بستان الزيتون
هناك سماء غارقة
ومطر مظلم
النجوم الباردة"
انتاج البترول*



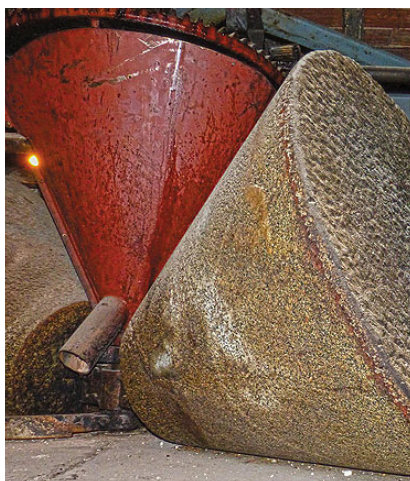


PRODUCCIÓN DEL ACEITE

En este Dossier de presentación elaborado por la "Sociedad Cooperativa Olivarera Andaluza Germán Baena" describe el procedimiento de la extracción del Aceite de Oliva desde el árbol hasta su elaboración final.

Se conocen de este árbol del olivo más de 260 especies o variedades del mismo, cada una de ellas da un fruto distinto según su procedencia, es decir, la Aceituna. En Andalucía existen dos variedades primordiales, las "Aceitunas de mesa" y las "Aceitunas de Aceite", estas últimas son las que proporcionan tras su elaboración el "Aceite de Oliva Virgen Extra" obtenido fundamentalmente por cinco variedades de Aceitunas, la Picual, la Cornicabra, la Arbequina, la Hojiblanca y la Picudo.

El proceso de este fruto comienza desde la implantación del Olivo hasta su primera recogida transcurridos al menos tres años, y llegado ese momento de maduración, se "varea al Olivo por medios manuales o mecanizados de forma que las Aceitunas son recogidas en los denominados "Paños" que son unas lonas que se disponen alrededor del árbol para agrupar su recogida y que es transportada inmediatamente hasta la "Almazara" para que no transcurran mas de 2/4 horas desde su "vareo" con el fin de evitar su oxidación antes de su molturación.



OIL PRODUCTION

In this presentation dossier, prepared by the "Andalusian Olive Cooperative Society Germán Baena" describes the procedure of the extraction of Olive Oil from the tree until its final elaboration.

More than 260 species or varieties of this olive tree are known, each one of them produces a different fruit according to its origin, that is, the Olive. In Andalusia there are two main varieties, the "Table Olives" and the "Oil Olives", the latter are those that provide after their production the "Extra Virgin Olive Oil" obtained mainly from five varieties of Olives, the Picual, the Cornicabra, Arbequina, Hojiblanca and Picudo.

The process of this fruit begins from the implantation of the olive tree until its first harvest after at least three years, and at that moment of maturation, the olive tree is "beaten by manual or mechanized means so that the olives are collected in this, so-called, "cloths" which are canvases that are arranged around the tree to group its collection and which are immediately transported to the "Oil mill" so that no more than 2/4 hours elapse from its "beaten" in order to avoid its oxidation before its grinding.

PRODUCTION D'HUILE

Dans ce dossier de présentation préparé par la "Société Coopérative Oléicole Andalousse Germán Baena" décrit la procédure d'extraction de l'huile d'olive de l'arbre jusqu'à son élaboration finale.

Plus de 260 espèces ou variétés de cet olivier sont connues, chacune d'elles produit un fruit différent selon son origine, c'est-à-dire l'olivier. En Andalousie, il existe deux variétés principales, les "Olives de Table" et les "Olives à Huile", ces dernières sont celles qui fournissent après leur production "l'Huile d'Olive Extra Vierge" obtenue principalement à partir de cinq variétés d'Olives, la Picual, la Cornicabra, Arbequina, Hojiblanca et Picudo.

Le processus de ce fruit commence de l'implantation de l'olivier jusqu'à sa première récolte après au moins trois ans, et à ce moment de maturation, l'olivier est "battu par des moyens manuels ou mécanisés afin que les olives soient récoltées dans le so -appelées «toiles» qui sont des toiles qui sont disposées autour de l'arbre pour regrouper sa collection et qui est immédiatement transportée à «l'Almazara» afin qu'il ne s'écoule pas plus de 2/4 heures de son «vareo» afin d'éviter son oxydation avant son broyage.



Germán
BAENA



En primer lugar se procede a la separación de hojarasca y posibles objetos adheridos y a continuación se lavan las Aceitunas pasando a ser molturadas por un proceso mecánico que crea una masa uniforme para batirlas y centrifugarlas en las termobatidoras que trabajan a diversas temperaturas para la obtención de los Aceites, si bien el Aceite de Oliva Virgen Extra" se obtiene siempre que la temperatura de la termobatidora no sobrepase nunca los 27 grados de calor. En esta centrifugación se obtienen además los "Alperujos" que sirven para obtener después unos Aceites de peores calidades.

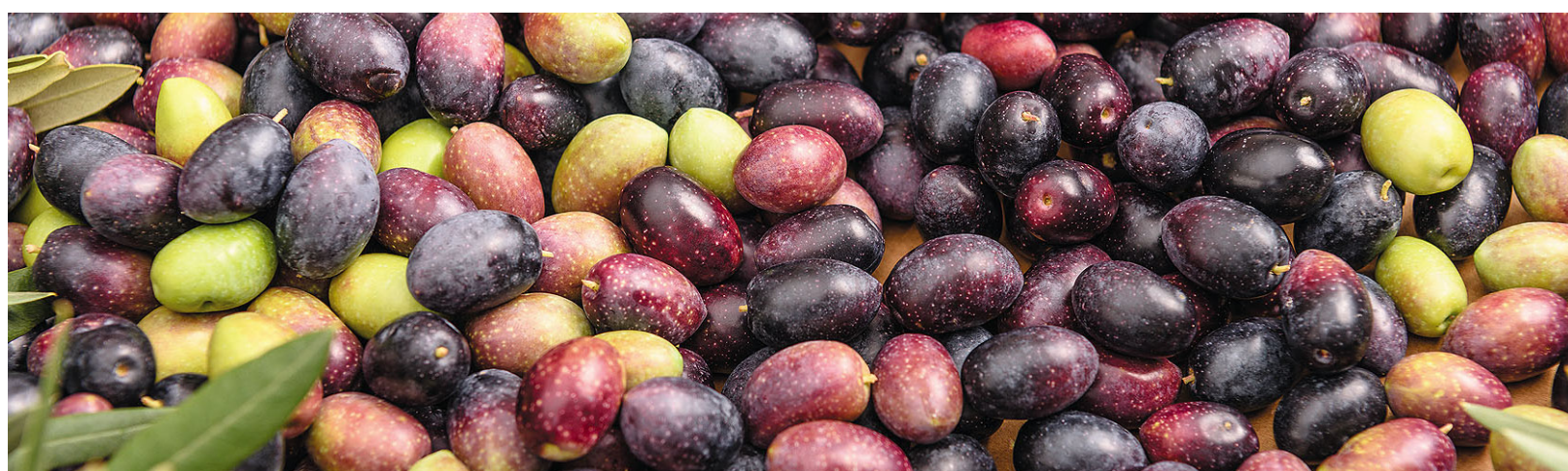
Por último se tamiza el resultado obtenido de Aceite para retirar las impurezas y una nueva centrifugación decanta el Aceite del Agua que aun contiene el mismo en el final de su elaboración.

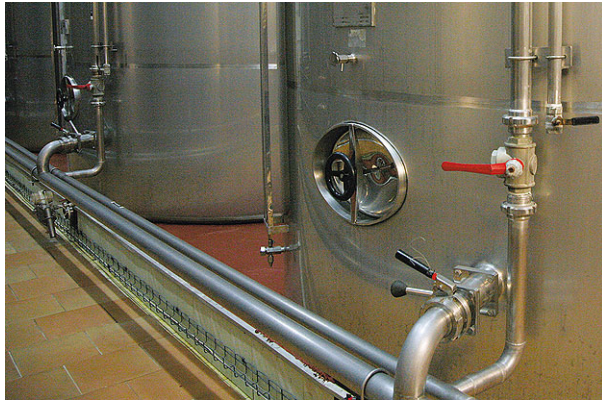
First of all, the leaves and possible adhering objects are separated and then the Olives are washed, being ground by a mechanical process that creates a uniform mass to be beaten and centrifuged in the thermal mixers that work at different temperatures to obtain the ingredients. Oils, although "Extra Virgin Olive Oil" is obtained as long as the temperature of the thermal mixer never exceeds 27 degrees of heat. In this centrifugation, the "Alperujos" are also obtained, which are used to later obtain oils of worse quality.

Finally, the result obtained from the oil, is sieved to remove impurities, and a new centrifugation decants the oil from the water that still contains it at the end of its processing.

Tout d'abord, la litière et les éventuels objets adhérents sont séparés, puis les olives sont lavées, broyées par un processus mécanique qui crée une masse uniforme à battre et centrifuger dans les thermoblateurs qui travaillent à différentes températures pour obtenir les ingrédients. Huiles, bien que "l'huile d'olive extra vierge" soit obtenue tant que la température du thermoblender ne dépasse jamais 27 degrés de chaleur. Dans cette centrifugation, on obtient également les "Alperujos", qui sont ensuite utilisés pour obtenir des huiles de moins bonne qualité.

Enfin, le résultat obtenu à partir de l'huile est tamisé pour éliminer les impuretés et une nouvelle centrifugation décante l'huile de l'eau qui la contient encore à la fin de son élaboration.





في هذا الملف التقديمي الذي أعدته الجمعية التعاونية الأندلسية للزيتون "Germán"، تم وصف إجراءات استخلاص زيت الزيتون من الشجرة حتى إعدادها النهائي.

أكثر من 260 نوعاً أو نوعاً من شجرة الزيتون هذه معروفة، كل منها يحمل ثماراً مختلفة حسب أصله، أي الزيتون. يوجد في الأندلس نوعان رئيسيان، "زيتون المائدة" و "زيتون زيتون"، والأخير هو تلك التي توفر بعد إعدادها "زيت الزيتون البكر الممتاز" المستخرج بشكل رئيسي من خمسة أنواع من الزيتون، البيكوال، والكورنيكابرا، وأريبيكوين

و هوجيبانكا

و الكورنيكابرا

تبدأ عملية هذه الفاكهة من غرس شجرة الزيتون حتى جمعها الأول بعد ثلاث سنوات على الأقل، وفي هذه المرحلة من النضج، يتم "ضرب شجرة الزيتون بالوسائل اليدوية أو الآلية بحيث يتم جمع الزيتون في - تسمى "الأقمشة" وهي أقمشة مرتبة حول الشجرة لتجميع المجموعة التي يتم نقلها على الفور إلى معمل الزيت بحيث لا ينقص أكثر من 2/4 ساعات من "رجها" لتجنب الأكسدة قبل الطحن. بادئ ذي بدء، يتم فصل القمامة والأشياء الملتصقة المحتملة ثم يتم غسل الزيتون، ويتم طحنها بواسطة عملية ميكانيكية تخلق كتلة موحدة يتم خفقتها وطردها مركزياً في المرشحات الحرارية التي تعمل في درجات حرارة مختلفة للحصول على المكونات. على الرغم من الحصول على "زيت الزيتون البكر الممتاز" طالما أن درجة حرارة المدفأة الحرارية لا تتجاوز أبداً 27 درجة من الحرارة، يتم أيضاً الحصول على البيروجو في الطرد المركزي، والتي تستخدم لاحقاً ذات جودة رديئة.

أخيراً، يتم غرلة النتيجة التي يتم الحصول عليها من الزيت لإزالة الشوائب، ويقوم جهاز طرد مركزي جديد بتصفية الزيت من الماء الذي لا يزال محتوياً في العملية النهائية للزيت نفسه.

FORMATOS · FORMATS · FORMATS · صيغ

GERMÁN BAENA



DUQUE DE BAENA



CERTIFICADORA ACREDITADA POR ENAC 6



CERTIFICADORA ACREDITADA POR ENAC 6

SOCIEDAD COOPERATIVA OLIVARERA ANDALUZA "GERMÁN BAENA"
Avenida Padre Villoslada, 57.
14850 - Baena, Córdoba. España. CIF: F14017461

+34 957 670110
germanbaena@germanbaena.com
germanbaena.com

BAENA

Denominación de Origen

German
BAENA

SOCIEDAD
COOPERATIVA
OLIVARERA
ANDALUZA

Avenida Padre Villoslada, 57.
14850 - Baena, Córdoba.
España

CIF: F14017461

+34 957 670110

germanbaena@germanbaena.com

germanbaena.com

Síguenos en / Follow us on / Suivez-nous sur / اتبعنا



PRODUCTO DE ESPAÑA · PRODUCT OF SPAIN · PRODUIT D'ESPAGNE · المنتج الاسباني