



OLIS DE CATALUNYA



Noviembre 2020

OLIS DE CATALUNYA



DESDE 1942, COOPERANDO CON NUESTROS AGRICULTORES PARA ELABORAR ACEITES EXTRAORDINARIOS

Ofrecemos productos naturales, saludables y respetuosos con el medio ambiente: aceites de oliva virgen extra con Denominación de Origen de la **máxima calidad**.

Estamos plenamente comprometidos con la **sostenibilidad económica, social y medioambiental** de nuestro territorio.





NUESTRO *origen*

El 26 de Octubre de 1942 se constituye el Grupo Unió en un gran evento celebrado en el emblemático teatro modernista Fortuny de Reus (Tarragona).

El siglo XIX había sido un período de gran auge de los movimientos campesinos en Catalunya. A finales de siglo se forman las primeras cooperativas agrarias. El movimiento cooperativista se expande con gran rapidez, construyendo a su paso magníficos molinos y bodegas de estilo modernista. El Grupo Unió nace en 1942 para

Olis de Catalunya pertenece al Grup Unió, fundado en 1942

agrupar a todos los agricultores de la provincia de Tarragona que habían formado parte de ese movimiento.

Hoy, casi 80 años después, el Grupo Unió es un exponente de la producción de aceite en Catalunya. Pero es algo más. También es un ejemplo de apoyo al mundo rural, con una gran implicación en la mejora de las condiciones de vida de los agricultores y la modernización y profesionalización del sector agrario catalán.

unió

Entidad Asociativa Prioritaria
(Ministerio de Agricultura de España)

186

cooperativas
asociadas

20.000

familias de
agricultores

NUESTRO

presente



Frutos secos

Cooperativa líder España

UNIÓ NUTS SCCL



**Aceite de Oliva
Virgen Extra**

UNIÓ ORIGEN SCCL

(elaboración de AOVE y vino del Grupo Unió)

OLIS DE CATALUNYA SL

(comercializadora de AOVE del Grupo Unió)



Vino

UNIÓ ORIGEN SCCL



unió

NUESTRO

presente

Entidad Asociativa Prioritaria
(Ministerio de Agricultura de España)



Otras actividades

Apoyamos a los agricultores y a las cooperativas asociadas

186

cooperativas
asociadas

20.000

familias de
agricultores

INCORPORACIÓN DE JÓVENES AGRICULTORES
UNIÓ DIVISIÓ AGRÀRIA SL

I+D PRODUCTOS DEL CAMPO/SOSTENIBILIDAD
GRUP UNIÓ

SOFTWARE
UNIÓ GESTIÓ SCCL

SEGUROS AGRARIOS
UNIÓ GESTIÓ SCCL

SERVICIOS FINANCIEROS
UNIÓ GESTIÓ SCCL

ASESORAMIENTO LEGAL
GRUP UNIÓ SCCL

SUMINISTROS
UNIÓ FRUITS SCCL





GRUP UNIÓ SCCL
Cooperativa 2º grado



UNIÓ ORIGEN SCCL
Cooperativa 2º grado
AOVE y vino



UNIÓ NUTS SCCL
Cooperativa 2º grado
Frutos secos



CELLERS UNIÓ SLU
Comercialización de vino

OLIS DE CATALUNYA S.L.

OLIS DE CATALUNYA SL
Comercialización de AOVE

VINISCATALONIA

VINISCATALONIA SL
Comercialización de vino



UNIÓ DIVISIÓ PATRIMONIAL SAU
Sociedad patrimonial



UNIÓ DIVISIÓ AGRÀRIA SLU
Gestión de fincas



UNIÓ FRUITS SCCL
Cooperativa 1r grado



UNIÓ GESTIÓ SCCL
Cooperativa 2º grado. Servicios.



COMPROMISO CON LA *sostenibilidad*



RELEVO GENERACIONAL

El Grupo Unió impulsa un ambicioso proyecto de incorporación de jóvenes agricultores. Gracias a este programa, maximizamos la rentabilidad de las explotaciones y damos oportunidades a los jóvenes para que desarrollen su proyecto de vida en el ámbito rural.

- » Fomentamos una agricultura responsable
- » Protección del medio ambiente:
 - Determinación de la huella de carbono y de la huella hídrica
 - Implantación de la economía circular

» Sostenibilidad social, medioambiental y económica del sector agrario

» Ambicioso programa de incorporación de jóvenes agricultores

COMPROMISO CON LA *calidad*

- » Total trazabilidad
- » Búsqueda de la excelencia
- » Instalaciones de primera línea
- » Formación y asesoramiento constante a los socios productores
- » Certificados IFS y BRC



VILALLONGA DEL CAMP
Grado AA



VILALLONGA DEL CAMP
Nivel superior 98,88%

COMPROMISO CON LA *RSC*

- » Desde 2014 colaboramos con la campaña Mulla't contra la esclerosis múltiple
- » Trabajamos con distintas organizaciones sociales como la Cruz Roja, el Banco de Alimentos, centro Reto, centro Noelia y otras actividades a nivel local.



OLIS DE CATALUNYA

Mucho más que un aceite

Olis de Catalunya es la comercializadora de Aceite de Oliva Virgen Extra del Grupo Unió



4.000

familias de agricultores

19

molinos

3

Denominaciones de Origen Protegidas



EXPORTACIÓN

Algunos de nuestros mercados de exportación son Estados Unidos, Europa (Alemania, Noruega, Suecia, Suiza, Inglaterra...), Brasil, México, Japón, Corea, Australia, China o Taiwan.

NUESTROS CLIENTES Y MERCADOS

ESPAÑA

Algunos de nuestros clientes en España son Aldi, Alcampo, Bonarea, Bonpreu-Esclat, Caprabo-Eroski, Carrefour, Condis, Consum, El Corte Inglés, Fragadís-Spar, Carrefour, Makro, General Market Food, Sorli, etc.

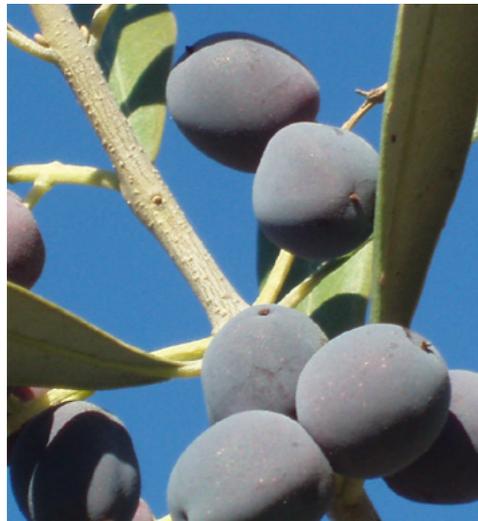


OleAurum:
2^a marca més vendida
en Catalunya, AOVE en
botella de cristal



¿PORQUÉ NUESTRO ACEITE ES

diferente?



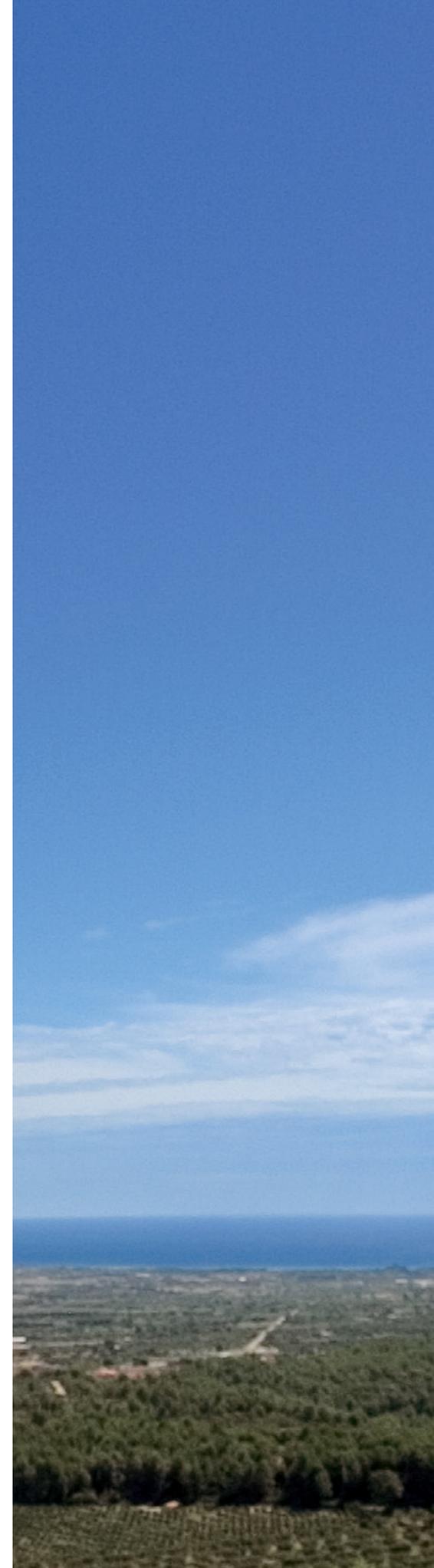
Variedad Arbequina

Zumodelamejor aceituna Arbequina, probablemente la variedad de aceituna más apreciada del mundo, debido a su aroma afrutado y a su suavidad. Esta aceituna es autóctona de Catalunya (en concreto de la pequeña población de Arbeka, en Lleida).



Molturación

Recogemos aceitunas sólo del árbol. Y todo el proceso, desde el olivo hasta el molino, se realiza en pocas horas. Sólo se molturan aceitunas sanas y en buen estado.



¿PORQUÉ NUESTRO ACEITE ES

diferente?



Baja temperatura

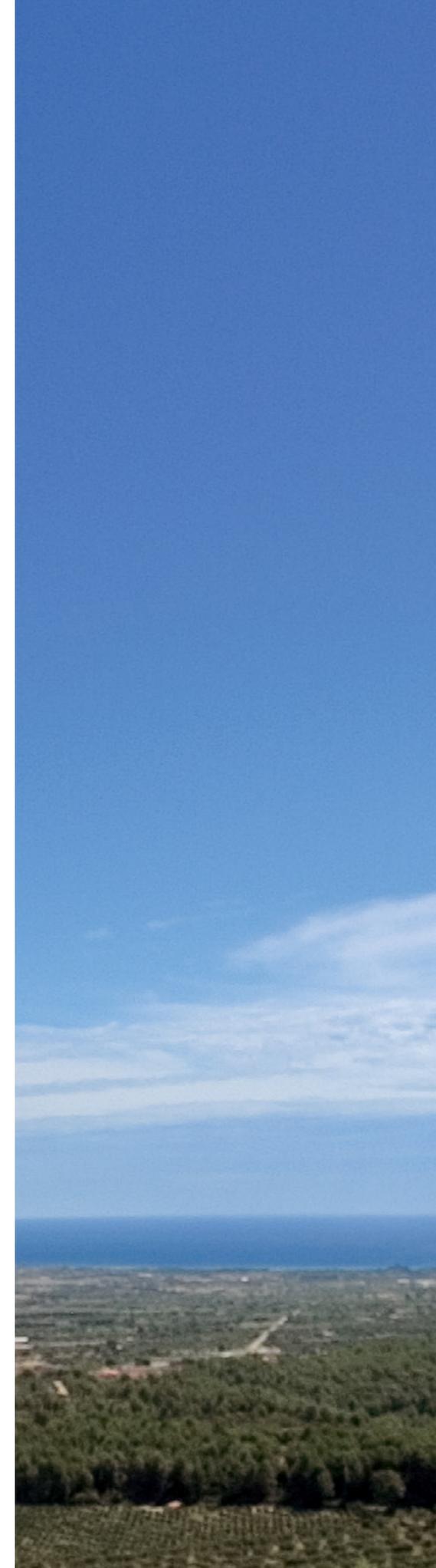
Se utilizan bajas temperaturas para la extracción del aceite. Esto significa que se obtiene menos producción por kg de aceituna, pero también que obtenemos un producto de mayor calidad y con mejores parámetros organolépticos.



Cuidada selección y análisis

Se envasa después de una cuidada selección y análisis del aceite obtenido; sólo se envasa el mejor aceite que cumple con los estándares de calidad más elevados.

Durante la campaña, cada vez que un agricultor trae aceitunas a un molino realizamos un análisis. En campaña hacemos 2.000 análisis diarios.

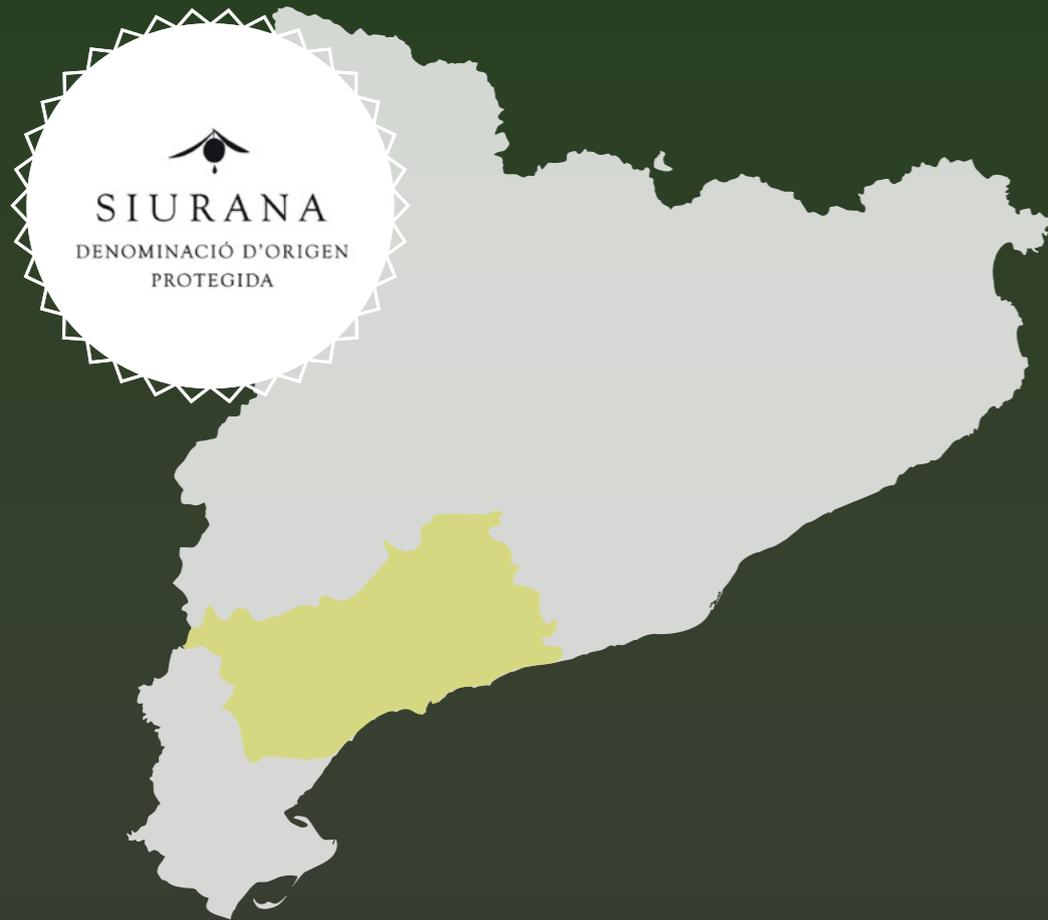


DOP SIURANA



La DOP Siurana es la Denominación de Origen Protegida **líder entre las 28 DOPs españolas**

DOP SIURANA



1977

Año de creación
2ª más antigua (ES)

8.782

Ha
1,24%

% sobre el total de DOPs de
aceite españolas

La DOP Siurana es muy valorada por los consumidores. Aunque respresenta sólo el 1,24% de la superficie de todas las DOPs españolas de aceite, representa el 20,39% del valor de aceite comercializado bajo DOP. La DOP Siurana es la DOP líder indiscutible en ventas en el mercado nacional.

Olis de Catalunya representa el 80% de la producción total de la DOP Siurana.



OleAurum DOP Siurana y Unió DOP Siurana

Variedad aceituna: Arbequina

Nota de *cata*

Estas dos referencias DOP Siurana tienen un aroma intenso y agradablemente afrutado de aceituna verde, con notas que recuerdan a la menta y al césped recién cortado. Sobresalen también las frutas como la manzana y el plátano. En boca destacan los sabores de tomate y nuez verde, y un sabor final de almendra que proporciona una excelente sensación al paladar. En conjunto es un aceite armónico, rico, con múltiples atributos y muy completo, con un perfecto equilibrio entre el dulce, el amargo y el picante.

Tanto su sabor como su aroma son inconfundibles y una vez se ha probado, no dejan indiferente.



OleAurum Ecológico DOP Siurana

Variedad aceituna: Arbequina

Nota de *cata*

Este aceite ecológico ofrece un aroma afrutado de aceituna verde con notas que nos recuerdan ligeramente a la menta y al césped recién cortado. También nos evoca otras frutas verdes que denotan que OleAurum Ecológico se ha producido a principios de campaña para conseguir una mejor calidad. En boca ofrece una sensación armónica y equilibrada.

Tanto su sabor como su aroma son inconfundibles y una vez se ha probado, no dejan indiferente.

DOP LES GARRIGUES



La DOP Les Garrigues es **la DOP más antigua de España** y fue creada en 1976

DOP LES GARRIGUES



1976

Año de creación
la más antigua (ES)

15.969

Ha
2,25%

% sobre el total de DOPs de
aceite españolas

La DOP Les Garrigues fue **la primera DOP en constituirse en España**, en el año 1976. Pocos meses después, ya en 1977, se constituyó la DOP Siurana. La constitución de estas dos DOPs en aquellos años resultó ser una iniciativa pionera en el sector agroalimentario español: hasta entonces a casi nadie se le había ocurrido distinguir sus productos y garantizar su calidad con un sello de identidad (el sello de la DOP). Esto demuestra la apuesta que nuestros agricultores han hecho desde siempre por la calidad de sus aceites.



OleAurum Verd DOP Les Garrigues

Variedad aceituna: Arbequina

Nota de *cata*

Este aceite virgen extra tiene un aroma intenso y afrutado de aceituna verde, de la cual proviene, con notas que recuerdan a la manzana y la alcachofa.

En boca, este aceite virgen destaca por su sabor de almendra, tomate y alcachofa, y un sabor final agradablemente picante. En conjunto es un aceite complejo, muy armónico y equilibrado, que nos ofrece una intensa sensación de plenitud.

Tanto su sabor como su aroma son inconfundibles y una vez se ha probado, no deja indiferente.

DOP OLI TERRA ALTA



2002

Año de creación

3.380

Ha
0,48%

% sobre el total de DOPs de
aceite españolas

La DOP Oli Terra Alta es una DOP de aceite muy joven que se está consolidando en el mercado. Se caracteriza por los aceites de la **variedad arbequina y empeltre**. Esta última es una variedad muy **rica en antioxidantes** (polifenoles) que resulta en aceites intensamente afrutados, con un buen equilibrio entre los sabores picantes, amargos y dulces.



Duc DOP Oli Terra Alta

Variedad aceituna: Arbecquina y Empeltre

Nota de *cata*

Duc DOP Terra Alta tiene un aroma que nos evoca al tomate, al plátano y a la fruta madura. En boca encontramos un aceite rico, armónico y equilibrado, que combina con destreza el amargo y el picante, y nos ofrece una agradable sensación de plenitud.



OLIS DE CATALUNYA



www.olisdecatalunya.es