

Frutado Intenso

Año 2006 | Periódico Independiente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa | Número 1

XII fiesta comarcal del aceite de oliva virgen

Un año más este evento reúne en Estepa la máxima actualidad del mundo del aceite de oliva virgen durante dos interesantes jornadas de conferencias, exquisitas degustaciones y exposiciones de las más innovadoras maquinarias agrícolas. Una celebración donde será premiada la calidad de los mejores aceites de oliva virgen extra.





DepósitosRentaFlex

Tu dinero crece como te interesa



Así son los **Depósitos RentaFlex** de Caja Rural del Sur.

Cada cliente, un producto.
Para que veas tu dinero crecer, en la cantidad y el plazo que elijas.

Flexible, personalizado.
Con toda seguridad, y con **beneficios fiscales** muy interesantes.

A tu medida.

infórmate: www.cajarural.com





José María Loring Lasarte
Presidente del Consejo Regulador
de la D.O. ESTEPA



Edita
Consejo Regulador de la
Denominación de Origen Estepa
Pol. Ind. Sierra Sur - Centro de
Empresas -41560- Estepa(Sevilla)
Tlfn. y Fax: 95 591 2630
Email: secretaria@doestepa.es

Redacción y Maquetación:
José Carlos Sánchez Morilla

Imprenta
Artes Gráficas COSANO

Depósito Legal
SE-4522-05

**El Consejo Regulador de la
Denominación de Origen Estepa
agradece el trabajo de todos
sus colaboradores**



Editorial

Con especial satisfacción presento el número uno de la Revista "Frutado Intenso", donde hacemos Memoria del año 2004/05, el primer año de vida de la Denominación de Origen de los Aceites de Oliva Virgen Extra de la Comarca de Estepa y Puente Genil.

Un año intenso y fructífero en muchos aspectos donde nuestra labor de control de la calidad y la promoción de nuestros excelentes aceites han sido la consigna de este Consejo Regulador. No en vano, en nuestro primer año de funcionamiento somos el Consejo Regulador de Aceite de Oliva Virgen Extra de España que más aceite Aceite de Oliva Virgen Extra ampara, y no debemos olvidar que somos la Denominación de Origen más exigente del mercado a la hora de reconocer un aceite, realidades que expresan perfectamente el potencial que tenemos y representamos.

Somos nosotros, los olivareros, los principales responsables de estas acciones y debemos ser también los primeros difusores de los altos valores y las excelentes cualidades de nuestros aceites. Para ello nació esta revista, para conectar y ser puente de información entre los olivareros y las diferentes instituciones que aglutinan o están relacionadas con el Consejo Regulador, sin olvidar tampoco a la sociedad que nos rodea, consumidores, prescriptores, que cada día demandan más información sobre salud y gastronomía.

Sabemos el esfuerzo que todas estas acciones conllevan pero debemos seguir trabajando en esta senda, en hacer cada día más consciente al sector olivarero de la responsabilidad que tenemos de estar en constante demanda de información para conocer y difundir la realidad de un mercado cada vez más globalizado y donde las decisiones son tomadas cada día más lejos.

Por ello esta revista debe ser vehículo de expresión de todo el conjunto de las más de 4.500 familias que componen el mundo olivarero de nuestra comarca. La transparencia informativa es una nota dominante y así va a seguir; debemos transmitir a todos los olivareros las acciones que estamos desarrollando como Consejo y como entidades asociadas al Consejo, todos tirando de un mismo barco, en una misma dirección.

En este número podrán acercarse a la memoria de un año de trabajo, a los valores saludables del aceite, a la gastronomía, las prácticas agrícolas, los factores económicos, así como últimas noticias.

En definitiva seguimos construyendo un proyecto, el de la Denominación de Origen Estepa, pionero en nuestro zona y que además nos une a todos los habitantes de este territorio de manera muy especial.

Sin otro interés que el de reiterar la disposición del Consejo Regulador para cuantos temas sean de interés para el sector, reciban un cordial saludo.



José Reina

ALCALDE DE GILENA

"El olor y sabor del zumo de aceitunas te alegran la vida"

D.O: ¿Qué significa para usted el aceite de oliva virgen extra?

J.R: Es un producto nuestro culturalmente y sería difícil entender la vida de la comarca sin él; es un medio de vida, cultura, raíces, y además, el zumo de un fruto que me encanta.

D.O: ¿Cree que es positivo amparar el aceite de oliva virgen extra de Gilena bajo la D.O. Estepa?

J.R: Sin duda, es importante y fundamental, porque después de los recortes de subvenciones, tener una marca fuerte para vender al mercado interior y exterior es una asignatura que teníamos pendiente desde hace mucho tiempo. Tradicionalmente ha habido subvenciones, pero ahora hay que hacer esfuerzos en la comercialización a través de la DO.

D.O: ¿Cómo evaluaría los resultados del acuerdo alcanzado en la última reunión de la OMC en materia de agricultura?

J.R: Buenos, aunque sabemos que las ayudas tienen que ir decreciendo. A pesar de que han sido malos los resultados, a partir de ahora debemos sacar adelante nuestros productos y realizar un sobreesfuerzo para ello.

D.O: En 2013 el cambio en materia de subvenciones será considerable; ¿qué mensaje le lanzaría a los agricultores para afrontar esos cambios?

J.R: El agricultor es la primera piedra, la materia prima. Le diría que se esforzara como hasta ahora, que tuviera un cambio de mentalidad para pasar de la figura del agricultor a la de agricultor-empresario, para hacer que el valor añadido se quede en la comarca. Le pediría que realizara

un doble esfuerzo a favor de la comercialización interior y exterior. Sobre todo es necesario un cambio de mentalidad para afrontar los cambios que vienen.

D.O: ¿Considera que la agricultura de nuestra comarca y sus productos están preparados para competir con garantías en un mercado exigente como el del aceite de oliva virgen extra?

J.R: Sin duda, estamos en el buen camino, aunque todavía queda por hacer para mejorar y apuntalar los resultados obtenidos hasta el momento. En los últimos años se ha mejorado y ahora somos más competitivos, se usan medios tecnológicamente avanzados y especializados, se ha evolucionado enormemente en calidad y en la comercialización. Con el esfuerzo de todos y el apoyo de las Administraciones seremos aun más competitivos.

D.O: El Consejero de Agricultura afirmó que sería positivo la creación de una denominación de origen Andalucía; ¿qué opina usted sobre la citada medida?

J.R: Entiendo que sí. Ampararía y reforzaría las diferentes Denominaciones de Origen. Vender Andalucía y Estepa ofrecería garantías de éxito. Al vender producto, tierra y Denominación de Origen Estepa se unen varios elementos positivos.

D.O: Para terminar, como consumidor ¿en qué platos le gusta especialmente incluir el "zumo de aceitunas"?

J.R: En todos. Especialmente en ensaladas, cualquier aperitivo como queso, jamón,... El olor y sabor del "zumo de aceitunas" te alegran la vida.

CURSOS DE FORMACIÓN



LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ESTEPA CONVOCA LOS SIGUIENTES CURSOS DE FORMACIÓN RELACIONADOS CON EL SECTOR DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA:



Plagas y Enfermedades del Olivar (Libre Acceso)

Fecha de Celebracion: 3-7 de Abril 2006



Poda y Utilización de subproductos del olivar (Libre Acceso)

Fecha de Celebracion: 17-21 de Abril 2006

Lugar: Sede del C.R.D.O ESTEPA - Pol.Ind. Sierra Sur /Avda. del Mantecado s/n
Estepa (Sevilla)



Selección y Entrenamiento de Paneles de Cata (Sólo Catadores)

Fecha de Celebracion: 20-24 de Marzo 2006



Formación de Catadores de Aceite de Oliva (Libre Acceso)

Fecha de Celebracion: 3-7 de Abril 2006

Lugar: Oleoestepa / Pol. Ind. Sierra Sur - c/El Olivo s/n Estepa (Sevilla)

PROGRAMA DE MEJORA DE LA CALIDAD DE LA PRODUCCIÓN DE
ACEITE DE OLIVA Y ACEITUNAS DE MESA



Las inscripciones pueden realizarse hasta el 27 de marzo a través de cualquiera de las opciones siguientes:

Teléfono: 955 91 26 30

Email: comunicacion@doestepa.es

Envío postal: C.R.D.O.Estepa / Pol.Ind. Sierra Sur - Avda. del Mantecado s/n

Oleoestepa / Pol. Ind. Sierra Sur - c/ El Olivo s/n

41560 Estepa (Sevilla)

FOLICUR cura y protege las hojas nuevas

Bayer CropScience aporta al cultivo del olivar una solución altamente eficaz, que ofrece persistencia y eficacia preventiva

La agricultura evoluciona constantemente. La ciencia, por medio de las nuevas tecnologías, está poniendo en manos de los agricultores soluciones más efectivas para sus problemas, aunque a veces más complejas. Bayer CropScience nació con la idea de proporcionar esas soluciones en los cultivos a través de sus productos y servicios.

El cultivo del olivo es uno de los más importantes en España. La protección fitosanitaria juega un papel muy importante en la obtención de alimentos de calidad, seguridad alimentaria o respeto al medio ambiente. Su impacto es directo sobre las producciones y las rentas de los olivareros.

Las soluciones Bayer CropScience para la protección fitosanitaria del cultivo del olivo cubren prácticamente todos los problemas que nos podemos encontrar y contribuyen al desarrollo sostenible.

Los recursos en investigación y desarrollo de Bayer CropScience para la protección de cultivos garantizan que pueda ofrecer a la agricultura y a los olivareros innovaciones eficaces y relevantes de lo mejor de la ciencia y la química emergente.

Fruto de esta investigación es FOLICUR 25 EW, fungicida altamente eficaz para el control de repilo en olivo, con amplio espectro de acción y efecto no solamente preventivo sino también curativo y erradicativo.

La característica principal de este fitosanitario es su potente acción contra los hongos, su polivalente actividad biológica y su elevada persistencia.

Todos los fungicidas azoles, grupo del que forma parte FOLICUR, actúan en un punto de la cadena de la biosíntesis de esteroles, componentes esenciales de la membrana celular del hongo, provocando la alteración de sus funciones. Pero únicamente FOLICUR es capaz de actuar en un punto complementario de esta síntesis, lo que da a FOLICUR más eficacia en control de hongos patógenos y menores problemas de resistencias.

Una de las características más importantes de FOLICUR es su capacidad, al entrar en contacto con la planta, de penetrar en los tejidos vegetales y combatir desde dentro al hongo, lo que evita que se pueda lavar con la lluvia. Además, gracias a su sistémica, una vez en

el interior del olivo tiene capacidad de moverse a través del xilema, en dirección ascendente, consiguiendo así proteger las partes nuevas en crecimiento.

FOLICUR debe usarse en tratamientos de primavera para control de repilo, cuando el olivo empieza a moverse a partir de finales de febrero, a una dosis de 60 cc/Hl, y puede mezclarse sin problemas con todos los productos de Bayer CropScience que se utilizan en este cultivo.

A diferencia de otros fungicidas y debido a su buena persistencia no es necesario la mezcla con cobre.

Una de las grandes ventajas de FOLICUR es su doble actividad preventiva y curativa, actúa impidiendo la penetración del hongo pero también frenando el desarrollo de las hifas, por ello es un producto esencial en olivares de mucho repilo y presenta una notable eficacia cuando los tratamientos no son muy tempranos.

Estudios realizados, evaluando la presencia de repilo incubado después del tratamiento indican su alta persistencia, similar o superior a la de los mejores cobres. Protege muy bien a la planta de enfermedad durante toda la primavera, no siendo necesaria la mezcla con cobre.

Los fungicidas a base de cobre son productos muy eficaces para control de repilo de olivo pero tiene la limitación de su acción por contacto, por ello sólo protegen las hojas presentes en el momento de la aplicación. En primavera se producen las mayores brotaciones, las hojas que nacen después del tratamiento son las más sensibles a repilo y no estarán protegidas por el cobre. La utilización de un producto sistémico como FOLICUR nos las va a proteger ya que se mueve dentro de la planta hacia las nuevas zonas en crecimiento esta protección se prolonga en el tiempo debido a su alta persistencia. En la práctica, lo que nos encontramos cuando realizamos tratamientos con FOLICUR es que olivos muy afectados por repilo en primavera, en otoño se presentan libres de enfermedad.

Un aspecto que han observado los agricultores en los árboles de sus fincas donde hemos realizado los ensayos de FOLICUR, el mejor estado general de la vegetación, presentando unas claras diferencias frente a los testigos tratados con cobre. Lo que estos agricultores observan es una mejor vegetación, mayores brotes y más hojas

Pruébalo!!



“Folicur
no tiene color...
el verde es de tus olivos”



Folicur®
25 EW



AGROQUIMAR, S.L.
Polígono Industrial Sierra Sur.
c/ Almendra, P19 - Tel: 95 482 00 43
ESTEPA



Bayer CropScience



Alfonso Cañete

PRESIDENTE DE LA COOPERATIVA NTRA.SRA. DE LA FUENSANTA

"Se está produciendo un zumo de aceitunas de extraordinaria calidad"

D.O: ¿Cómo considera que está siendo la producción hasta el momento en su olivarera?

A.C: Consideramos positivos los resultados de la campaña, aunque si tenemos en cuenta que este año tocaba cosecha grande, sólo obtendremos entre un 60 y un 70% de lo esperado. La cosecha tendrá una merma de aproximadamente un 30%, debido principalmente a la sequía y las heladas, que no han dejado que se desarrolle el fruto.

D.O: Ya ha pasado algo más de un año desde la puesta en marcha de la DO Estepa, ¿cómo evaluaría el papel de está teniendo hasta el momento?

A.C: Muy positivo, aunque es pronto para hacer una evaluación de lo que puede llegar a ser la Denominación de Origen Estepa. Hacen falta años, y es importante continuar con las exigencias de calidad y bien hacer que se están siguiendo hasta el momento. Creo que el esfuerzo personal de la Denominación de Origen y los pasos que ha dado Oleoestepa mirando al futuro están siendo muy importante para alcanzar una Denominación de Origen prestigiosa y reconocida.

D.O: ¿Cree que el agricultor ha tomado conciencia de la importancia de la Denominación de Origen para afrontar con garantías la pugna en un mercado altamente competitivo?

A.C: Tal como he mencionado anteriormente, creo que es pronto para hacer una evaluación en este aspecto. No obstante, es cierto que el agricultor ha tomado conciencia de los esfuerzos que se están haciendo para conseguir calidad en todo los aspectos de la producción. Hay que seguir transmitiéndole al agricultor información y mensajes de optimismo para que vayamos todos en la misma dirección, en la que lleva a la excelencia.

D.O: Su olivarera puede presumir de tener unas modernas instalaciones pensadas tanto para el presente como para el futuro próximo. ¿Cuál son las innovaciones que se han incluido tras la última remodelación?

A.C: En 2003, con el esfuerzo de todos y partiendo de una almazara de los años 60, se llevó a cabo la construcción de una almazara capaz de moler 500.000 kg al día y que

cumple con las máximas exigencias normativas; de ahí, el premio AEMO que recibimos el pasado año como la segunda mejor almazara de España. Llevamos años desarrollándonos con visión de futuro, adelantándonos a las necesidades que se nos puedan presentar más adelante en lo que a maquinaria y tecnología se refiere. Además, tengo que decir que estoy muy orgulloso de todo el equipo que trabaja en la almazara.

D.O: ¿Cómo evaluaría los resultados del acuerdo alcanzado en la última reunión de la OMC en materia de agricultura?

A.C: No han sido satisfactorios. El sentir de la mayoría es que los acuerdos no tienen en cuenta la sensibilidad del agricultor, y éstos van a tener que apretar mucho para salir adelante. El futuro es incierto. El pago único y la desaparición de los controles que se llevaban hasta el momento son asuntos peligrosos para el sector.

D.O: ¿Cómo cree que actuará el mercado del aceite de oliva virgen extra en los próximos años?

A.C: El producto que esté presente en el mercado será cada vez mejor. Lo negativo son las oscilaciones de precio debido a cosechas como la actual, por debajo de las previsiones, ya que favorecen la entrada al mercado de aceites de menor calidad y precio más bajo que el virgen extra. El clima tendrá también un papel importante en el devenir del sector. En fin, el cielo tiene la palabra en cuestión de producción, y hoy por hoy, la producción es la que determina los precios que, a veces, provocan la fortaleza entre aceites de menor calidad.

D.O: ¿Cree que el aceite de oliva virgen extra amparado por la DO Estepa está preparado para competir con garantías en un mercado muy exigente como el actual?

A.C: Creo que si, que se está produciendo un zumo de extraordinaria calidad. Es difícilmente mejorable la calidad del virgen extra que estamos poniendo en el mercado. La Denominación de Origen Estepa, con el tiempo y haciendo las cosas como hasta ahora, le dará un gran prestigio al extraordinario "zumo de aceitunas" que estamos produciendo.



JOHN DEERE

MASUR, S.L.

OSUNA

Telef. 95 582 00 81 - 95 582 00 79

www.masursl.com

osunaadmi@telefonica.net

osunarepu@telefonica.net



**LA COMBINACION
PERFECTA PARA
SU OLIVAR**



Aceite de Oliva e Hipertensión Arterial

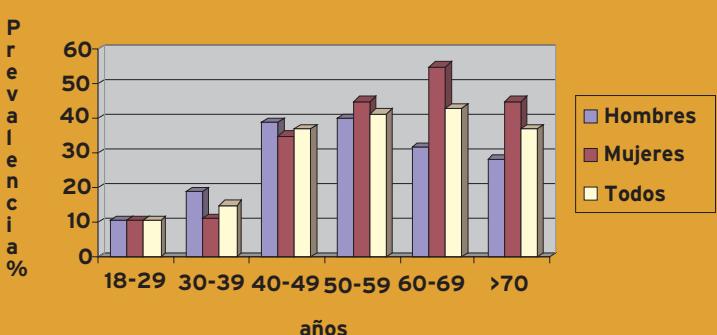
J. Villar. Unidad Clínico Experimental de Riesgo Vascular. Servicio de Medicina Interna. Hospital Virgen del Rocío

La elevación mantenida de las cifras tensionales por encima de los niveles deseables, constituye una de las causas directas del desarrollo de enfermedades cardiovasculares (ECV) y del aumento de mortalidad prematura debida a estas enfermedades, auténtico azote de las poblaciones de las sociedades desarrolladas. Por ello la Hipertensión Arterial esencial (HT A) es considerada actualmente como un factor de riesgo principal para el desarrollo de las enfermedades arterioescleróticas que afectan al lecho vascular arterial del organismo: accidentes vasculo-cerebrales, angina de pecho, infarto de miocardio y enfermedades vasculares periféricas: aneurisma de aorta abdominal y claudicación intermitente.

La alta frecuencia e incidencia de la HT A en nuestras sociedades desarrolladas, junto al ser considerada como un factor de riesgo principal de las ECV ha hecho que la HT A sea considerada como un problema de Salud Pública de gran envergadura.

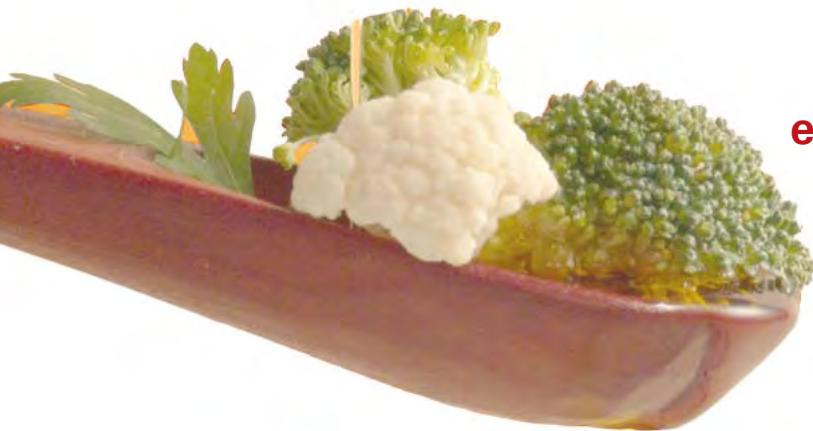
Para el control y tratamiento de la HT A disponemos actualmente de la instauración de medidas higiénico-dietéticas y de un amplio caudal de fármacos. En las últimas décadas se ha venido considerando a la Hipertensión Arterial Esencial (HT A) como una enfermedad metabólica que se manifiesta clínicamente por su repercusión hemodinámica. Considerar a la HTA como enfermedad

metabólica, implica que además de las alteraciones metabólica que acompaña a la misma -diabetes, obesidad, dislipemias, hiperuricemia- puede tener un origen metabólico/nutricional.



Junto con el estrés y la sal, la dieta parece ocupar el principal factor medioambiental que influye en la patogenia de la HT A, por ello numerosos esfuerzos han ido dirigidos a analizar que nutrientes específicos puedan afectar los niveles de presión arterial (PA), y poder así actuar sobre los niveles de PA mediante intervención dietética, ya que las medidas no farmacológicas representan la vía más natural para el control de las cifras tensionales. Hasta muy recientemente, la sal ha sido el único componente dietético al que se le ha prestado atención en los estudios sobre el control de la HT A, sin embargo sólo la reducción del peso la medida higienicodietética ha demostrado de forma fehaciente mayor eficacia en el control de la PA junto con la reducción de la ingesta de bebidas alcohólicas.

Los primeros estudios del norteamericano Ancel Keys que llamaron la atención sobre el carácter cardiosaludable de la Dieta Mediterránea se iniciaron en la década de los años 50;



El aceite de oliva virgen extra reduce significativamente la presión arterial tanto en personas normotensas como hipertensas

Su primera observación al desarrollar el Estudio de los Siete Países fue que aquellas poblaciones que ingerían ácidos monoinsaturados -ácido oleico- como principal fuente de grasas tenían inferiores niveles de colesterol en el plasma y además, lo que era más importante tenían inferiores tasa de mortalidad cardiovascular, que aquellas poblaciones que consumían grasa saturadas como fuente principal de calorías. Esta importante observación dio origen a la llamada Hipótesis Lipídica de la Arterioesclerosis que actualmente nadie cuestiona y además animo a que se desarrollaran numerosos estudios de los efectos del aceite de oliva sobre le metabolismo del colesterol.

Nuestro grupo en colaboración con el Instituto de la Grasa del CSIC desarrollo un estudio de intervención con monjas del Convento de Santa Paula de Sevilla, que dieron su consentimiento a participar en el mismo, durante un periodo de 3 meses suministramos al Convento aceite de girasol alto en oleico y tras dos semanas de descanso lo sustituimos por aceite de oliva virgen extra. Al comienzo y al final de cada periodo efectuábamos una extracción de muestra sanguínea y se tomo la presión arterial a cada participante. Pudimos demostrar por primera vez que tras el periodo de ingesta de oliva virgen extra se obtenían reducciones significativas de la presión arterial tanto en las monjas normotensas como hipertensas. Estos cambios beneficiosos de la presión arterial se acompañaban de modificaciones también beneficiosas sobre diversos mecanismos celulares

implicados en la patogenia de la HTA y que también fueron estudiados, tales como los sistemas de transporte iónicos de membranas, concentración de colesterol en las membranas celulares y transporte del colesterol por las células. Al utilizar en el estudio dos aceites ricos en ácido oleico, sugeríamos que los efectos beneficiosos observados tras la ingesta de aceite de oliva virgen podrían estar relacionados con los componentes minoritarios del mismo que como sabemos son muy ricos en sustancias antioxidantes.

Finalmente, no podemos olvidar que las poblaciones de los países del sur de Europa muestra una tendencia al cambio de sus hábitos alimenticios como consecuencia de la globalización en que estamos inmersos y ello se está traduciendo en que se están observando aumento de los promedios de colesterol, de presión arterial y otros factores de riesgo, junto con estos cambios dietéticos nuestra población es cada vez mas sedentaria y aumenta su grado de obesidad. Por ello toda actuación que vaya encaminada a que nuestra población no olvide su cultura alimenticia de la dieta mediterránea y uso del aceite de oliva virgen, consumo de pescado, frutas, verduras, frutos secos y dosis moderadas de alcohol- y aumente su actividad física tendrá importantes repercusiones favorables sobre la salud de nuestra población.

Manipuladora F- H Modelo 6,28 de 102 cv

Deutz con brazos hidráulicos y toma de fuerza trasera



Picadoras de ramas

Picadoras de ramas

EXPORT AGRICOLA S.L.

Fábrica de maquinaria agrícola

Pol. Ind. Los Olivares, C/ Beas de Segura, 5
Telf: 953 28 07 87 - 629 76 21 55 Fax: 953 28 18 74
Apartado 418 - 23009 - JAÉN - ESPAÑA
E mail: exportagricola@yahoo.com
www.Halconagricola.com



DISTRIBUIDOR PARA LA COMARCA



ESTEPA (Sevilla)

ANTONIO
QUIROS CRUZ

No debemos caer en falsos complejos

Eduardo Martín Jiménez

Coordinador Servicios Técnicos

Asaja-Sevilla

Justificándose en la tendencia alcista de los precios del aceite de oliva, y amparándose en “algunas voces intencionadas” procedentes de este sector, la Unión Europea ha manifestado públicamente su intención de permitir la entrada en el mercado interior europeo de un contingente extraordinario de aceite de oliva (al amparo de lo dispuesto en un reglamento comunitario), que podría alcanzar las 200.000 Tm., y que procedería de países de fuera de la UE, como son Turquía, Túnez, Argelia y Marruecos.

Teóricamente el objetivo que se pretende con esta autorización, sería el de aliviar las tensiones alcistas de los precios. Tras la subida de precios del final de la campaña pasada 2004/2005, y comienzos de la presente, éstos están actualmente estabilizados, en torno a los 4,21 €/kg. Además existe un dato, que cada vez se va confirmado más (estimaciones del COI, y consenso del sector), y es que el nivel mundial de las producciones de aceite de oliva durante la actual campaña, será inferior al de la pasada.

Ante esta situación, desde ASAJA pensamos, y así lo hemos manifestado en la Comisión Europea, que esta iniciativa de la UE no sería acertada, por consiguiente, nos oponemos a esta medida por las siguientes razones:

1. La situación de precios de mercado no es alarmante todavía. El mercado es ahora fluido, y lo va a seguir siendo aunque existan ligeras tensiones ocasionadas por las bajas previsiones de producción de este año. Actualmente se estima la producción de España, por encima de las 750.000 Tm., lo que unido a las 230.000 Tm. de enlace con la campaña anterior, permitirá que se llegue al millón de Tm., una razón de peso para “tranquilizar” al sector y garantizar el abastecimiento de los mercados.

2. En la Unión Europea existen suficientes mecanismos, ya regulados, y empleados con asiduidad por la industria del aceite de oliva, para poder suministrarse de aceites procedentes de países terceros, en caso de que por problemas de producción, como pudiera ocurrir este año, no se llegara a cubrir las necesidades de los mercados interior y/o de exportación. Nos estamos refiriendo fundamentalmente al Tráfico de Perfeccionamiento Activo (TPA).

3. Con el descenso de la producción de aceite a nivel

mundial, resulta difícil pensar que las cantidades de aceite importadas de esos países puedan diferir significativamente en precio, con relación a la corriente comercial tradicional desde países terceros.

4. El anuncio de la apertura de contingentes de importación de aceites durante varios meses consecutivos puede tener un efecto inmediato de descenso de los precios en origen españoles por la “psicosis” que su mero anuncio provoca. Sin embargo, a medio plazo esta decisión puede mostrarse muy perjudicial para todos, porque el verdadero problema de esta campaña es la escasa producción existente en España, y por ende en la UE, por lo que con esta medida sólo se incrementaría la tensión en el mercado, y se provocaría una “bajada ficticia” de los precios.

Por todas estas razones, desde ASAJA hemos mostrado nuestra firme oposición a que esta Propuesta de Reglamento salga adelante. Opinión, compartida por todo el sector productor, conjuntamente con las Cooperativas, ya que adoptar una medida extraordinaria de esta índole, no solucionaría nada y sólo conllevaría un aumento en la especulación.

Creemos que con independencia de que se puedan producir tensiones, e incluso alguna reducción en el consumo de algunos países, el problema no es tanto el precio, como el que se atienda a la oferta y que no se produzcan desabastecimientos de mercado.

Hay que dejar que sea el mercado el que fije los precios del aceite, de acuerdo con la ley de la oferta y la demanda, de hecho es una de las pocas veces que se produce una correlación, casi exacta, entre los precios en origen y destino, de los productos agrarios, que como todo el mundo conoce, y los consumidores padecen, es uno de los principales problemas que exigen solución.

No podemos consentir que cuando alguno de nuestros productos agrarios tenga un valor en el mercado, correspondido a sus características, a su calidad y a sus efectos beneficiosos, como ocurre con el aceite de oliva virgen, resulte que “hay problemas”, y sin embargo, cuando se produzca el efecto contrario, de hundimiento de precios de nuestros productos, “la situación sea aparentemente normal”. No debemos caer en ese tipo de “falsos complejos”.

LA TRAZABILIDAD

Laura Roda
Responsable Calidad y Medio Ambiente
Oleoestepa S.C.A.

Debido a las crisis alimentarias surgidas en los últimos años, desde el 1 de enero de 2005 las industrias agroalimentarias están obligadas a mantener un sistema de trazabilidad y ponerlo a disposición de la Autoridad competente cuando lo solicite, gracias a esta medida podremos lograr recuperar la confianza de los consumidores.

Entendemos por trazabilidad “**la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo**”. (**Artículo 3 del Reglamento (CE)178/2002**)

Teniendo en cuenta la definición se pueden describir los tres tipos de trazabilidad:

- Descendente, aguas abajo o de proveedores: Conocer cuales son los productos que entran en las empresas y sus proveedores.
- Interna o del proceso: Capacidad de trazar a lo largo del proceso de producción.
- Ascendente o aguas arriba o del cliente: Conocer los productos que salen de la empresa y a quienes se les entregan.

La correcta implantación de un sistema de trazabilidad no sólo proporciona información de la empresa con el fin de facilitar la gestión y el control de nuestras actividades, sino que configura como un elemento esencial de la política de seguridad alimentaria, permitiéndonos ir hacia delante y hacia atrás sin problemas a lo largo de toda la cadena.

Ejemplo

Cuando cogemos una botella de Oleoestepa gracias al código identificativo que lleva impreso en la botella (LOTE), el personal de Oleoestepa, puede saber cuando se envasó, de dónde procede, sus características químicas y organolépticas y todas las materias auxiliares que se han utilizado para el envasado (envases, tapones, cajas de cartón), es decir, podemos seguirle el rastro hasta sus orígenes.

Si cualquier consumidor desea conocer detalles acerca de una botella de aceite de oliva virgen extra de Oleoestepa, primero debe anotar el Lote y la fecha de caducidad que aparece en la etiqueta, posteriormente ponerse en contacto con la entidad por teléfono o a través de la página web y se le dará la información solicitada.

La trazabilidad nos permite realizar un seguimiento desde la recepción del aceite hasta que el producto se entrega al cliente.

- Los aceites que componen el Lote
- A las cooperativas que pertenecen esos aceites
- Cuándo se elaboraron
- Sus análisis
- Controles de calidad
- A quién ha ido ese producto y cuándo.

Por tanto, la trazabilidad es una herramienta más para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos.



La receta de Emilio



INGREDIENTES

**1 kG. de Sardinas
1/2 L. de Vinagre de Manzana
2 Cucharadas de pimentón dulce,
orégano, estragón y sal.
3 Pimientos de Asar
1 Tomate Maduro
2 Cebollas Medianas
4 Dientes de Ajo pelados,
Aceite Denominación de Origen Estepa
Vinagre y Sal**

Limpiar las sardinas de escamas y vísceras, quitarle las cabezas, las espinas y abrirlas en forma de libro. En un recipiente se colocan en tandas poniendo entre las mismas orégano, estragón y un poco de sal. En un vaso de los de agua ponemos vinagre y pimentón, disolviéndolo bien. Se cubren las sardinas con la mezcla de vinagre y pimentón y se dejan reposar por espacio de dos horas. Pasar las sardinas por harina especial para fritos, a continuación se pone abundante aceite de oliva virgen extra a calentar en un perol o sartén y cuando esté bien caliente se fríen dándole el punto que más guste a cada uno.

Para asar los pimientos se debe poner el horno a 200 grados aproximadamente (si se prefiere podemos encontrarlos asados en tiendas y fruterías), se lavan y se secan, se colocan en una bandeja de horno con un chorrito de aceite por encima, junto con el tomate sin piel, las cebollas, cortadas por la mitad y limpias y los dientes de ajo pelados, se hornean durante 50 minutos más o menos. Cuando estén fríos, se le quita la piel y se hacen tiras, se aliñan con aceite de oliva virgen extra, vinagre y sal.

Se puede presentar este plato, poniendo un fondo de pimientos asados y sobre estos las sardinas fritas.

Buen provecho.

MEMORIA ANUAL

PRESENTACIÓN

Comenzamos el año con una acción bastante importante como fue la **PRESENTACIÓN DE NUESTRA DENOMINACIÓN DE ORIGEN EN LOS REALES ALCÁZARES DE SEVILLA**, que tuvo una amplia repercusión y fue la primera piedra de un proyecto cada vez más reconocido. Durante el acto contamos con la presencia de las más altas autoridades políticas de la comunidad autónoma, la diputación y las autoridades locales de todos los municipios de la comarca.



Presentación en los Reales Alcázares de Sevilla

Hemos estado en multitud de ferias y encuentros (Logroño, Valladolid, Madrid, Sevilla, Almería, Jaén, etc) que han servido para dar a conocer nuestros aceites, gran acción esta con más de 13 ferias comerciales repartidas a lo largo de todo el año y que han servido para dar a conocer nuestros excelentes aceites. No por ello hemos olvidado nuestro territorio y se ha asistido a aquellos encuentros que así nos lo han solicitado. Ha sido esta una labor la promocional realmente intensa no en vano supone más del 60% del presupuesto del Consejo las inversiones en materia de promoción.

Un campo fundamental en el desarrollo diario del Consejo Regulador ha sido el de trabajo con los medios de comunicación, a lo largo de este año se han lanzado más de 50 comunicados de prensa, hemos sido noticia en más de 150 artículos periodísticos de los cuales hayamos tenido constancia, se ha participado en más de 35 intervenciones radiofónicas y 7 televisivas además de numerosas referencias en prensa y noticias digital.

CALIDAD

En materia de calidad hay que indicar que este año se han amparado por el Consejo Regulador 3.055.900 de kilos de aceite de oliva virgen extra de los cuales a fecha de mediados de diciembre se habían envasado 2.379.530 kilos, estas cifras nos avalan como uno de los Consejos Reguladores que más aceite envasan con Denominación de Origen de toda España, siendo como somos el más exigente a la hora de considerar la puntuación organoléptica.

Para llevar a cabo dicha labor se han realizado 69 expedientes de certificación que han derivado en 392 certificados de envasado (Un dato cada expediente genera un mínimo de 30 documentos con 7 firmas diferentes, cada certificado de envasado necesita como mínimo 4 documentos).

Se han realizado inspecciones a todas las entidades de elaboración y envasado, así como a 1,5 % de los olivareros de la D.O.Estepa

Otras actividades importantes del Consejo en materia de Calidad a lo largo de este año han sido, la auditoria que fuimos objeto en el mes de Junio por parte de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía que nos ha permitido llevar importantes cambios y reformas a nuestro sistema de trabajo.

Igualmente interesantes han sido las aportaciones del Consejo a entidades tales como la Confederación Andaluza de Consejos Reguladores, nuestra colaboración con Turismo de la Provincia o la interesante política de recepción de visitantes, periodistas, escolares, autoridades públicas, etc, las cuales han conocido de primera mano nuestro trabajo y la calidad de nuestros aceites.

CONVENIOS

Una faceta muy importante del Consejo Regulador ha sido la intensa política de convenios firmados con Ayuntamiento de Estepa, Diputación Provincial de Sevilla, Colegios de Médicos de Sevilla, Sevilla Siglo XXI, Oleoestepa y Fundación Caja Rural del Sur, en todos ellos los logros del Consejo Regulador han sido notables, cesión de una sede, apoyo económico, social, promocional, seguridad y eficacia en el trabajo nos ha proporcionado el especial convenio con

MEMORIA ANUAL

Oleoestepa para el uso de su laboratorio y no menos importante el apoyo económico y social de la Fundación Caja Rural del Sur entidad la cual desde el comienzo de este proyecto ha apostado por este colaborando muy activamente con nosotros en materia económica y promocional

PRESIDENCIA

Indicar que nuestro primer presidente fue D. José Humanes Guillén quien desde el 2002 sin el todavía reconocimiento oficial hasta el 2005 ha sido nuestro presidente y quien ha llevado a cabo el proyecto de nacimiento del Consejo Regulador de Estepa. Finalmente a finales del 2005 fue su vicepresidente D. José M^a Loring Lasarte, quien se presentó a las elecciones siendo elegido presidente.

RECONOCIMIENTOS

Acciones importantes también de este año han sido los reconocimientos obtenidos por el Consejo Regulador, así Calidad Certificada dado por la Junta de Andalucía y el premio a la Calidad otorgado por la Asociación de Empresarios y Comerciantes de Estepa AICE.

En definitiva un año intenso a pesar de la novedad y que nos ha situado como uno de los Consejo Reguladores de Aceite de Oliva Virgen Extra de España más activos, todo ello gracias sobre todo a cada uno de los olivareros de esta Denominación de Origen y a las entidades que los Aglutinan, especialmente a Oleoestepa S.C.A. y a sus 16 cooperativas que aglutina y a Puricon y Sierra del Aguilá.

DIFERENTES ACCIONES

Se han realizao multitud de acciones que estan consiguiendo, cada vez mas, que nuestros aceites tengan un mayor reconocimiento:

Definición y estructuración de los Símbolos del Consejo. Una importante campaña de señalización de nuestras almazaras, pueblos, sede, etc.

Se ha realizado todo un material didáctico folletos, dípticos, carteles, etc.

Se han realizado inserciones publicitarias en prensa nacional y local.

Se ha confeccionado material de promoción especialmente para ferias o acontecimientos, así se han elaborado 4

carteles portátiles (enaras), un Stand portátil para pequeñas ferias o conferencias, e igualmente se ha realizado un Stand grande para asistencia a Ferias, inaugurado en la "Feria Sevilla son Sus pueblos" con 64 metros cuadros

Se ha elaborado un Video corporativo de 13 minutos. Se ha puesto en marcha todo un Portal – Web del Consejo Regulador www.doestepa.es. Además, se ha publicado la Revista – Periódico del Consejo Regulador, nuestro "Frutado Intenso".

Se ha elaborado una serie de productos promocionales, salvamanteles, delantales, Bolsas, individuales y Colectivas, Tarjetas personificadoras de Regalos y Chalecos corporativos para los empleados de patio de las cooperativas. Con esta labor hemos querido estar presente con todos los grupos sociales que conforman el sector, del consumidor, al trabajador pasando por los olivareros, socios, etc.

Otras de las actividades llevadas a cabo por el Consejo en este año largo de trabajo han sido nuestro apoyo y colaboración a las Cooperativas Sor Ángela de la Cruz de Estepa S.C.A. y a la Olivarera San Placido de Badolatosa S.C.A. dentro de los actos de sus 50 Aniversarios. Dentro del periodo prenavideño se lanzó una campaña de radio en las principales emisoras Cadena Ser, Onda Cero y COPE de Andalucía Occidental con el fin de promocionar y fomentar el consumo de los Aceites de Oliva Virgen Extra de la Denominación de Origen Estepa, no hay que olvidar el crecimiento que tiene la compra de Aceite como objeto de regalo y más en el citado periodo. Una apuesta también importante desde el Consejo Regulador ha sido el sector Restaurador para ello se decidió patrocinar las IV Jornadas de Gastronomía de los Hoteles de Sevilla.

Otra acción fundamental dentro de la política de promoción del Consejo Regulador ha sido la creación de la "Escuela del Aceite" sin duda alguna una escuela itinerante al servicio de aquellos sectores que desde el Consejo se consideran estratégicos para desarrollar campañas de promoción del Aceite, así visitas a escuelas de Hostelería, Centros de Formación en Restauración, Asociaciones de Amas de Casa, Centros Escolares, Colegios Profesionales como el de Médicos de Sevilla han sido algunos de los lugares que esta "Escuela" ha estado presente difundiendo

¿NOS CONOCEN?

Juan J. Martínez Fernández/Nicolás Pariente
Responsables Calidad y Medio Ambiente
Técnicos de Producción Integrada

Esta pregunta tiene una respuesta muy fácil y es que NO, la matización habría que hacerla si consideramos que en nuestro entorno olivarero si se conoce o al menos suena la **PRODUCCIÓN INTEGRADA**.

Podríamos afirmar que este desconocimiento por parte del **consumidor** nos hace inexistentes para él, por lo que ese es el primer objetivo que debemos plantearnos.

Al consumidor, le anteceden las redes comerciales que distribuyen nuestro producto, Aceite de Oliva Virgen Extra de Producción Integrada. Estas redes comerciales nos exigen cada vez más, debido a las últimas alertas sanitarias, productos agrarios que garanticen una inocuidad para el consumidor. Pero es el consumidor el receptor final, por tanto al que tiene que ir dirigida la información necesaria.

El planteamiento que realizamos desde estas páginas, es la puesta en conocimiento de un producto de alta calidad, tanto organoléptica como sanitaria, que tiene garantizada

su trazabilidad, es decir, su **origen** y todos los procesos que propician su llegada al consumidor. Y todo esto, no solo lo decimos nosotros, sino que hay una empresa externa que lo verifica, amparando estos productos con el logotipo de Producción Integrada.

Somos todas las partes implicadas, desde los olivareros hasta la administración pasando por las cooperativas, los mayores interesados en aumentar la cotización o al menos, facilitar la venta de lo que consideramos es el mejor de Aceite de Oliva Virgen Extra, tanto por lo que se ve (olor y sabor), como por lo que no se ve (trazabilidad, respeto medioambiental, seguridad sanitaria).

Este es el objetivo final de todo proceso productivo, y el que hace posible, que el trabajo que se realiza día a día por todos los que creemos en la Producción Integrada pueda continuar.

Le pregunto de nuevo ¿ SABE USTED QUE HACE DIFERENTE A UN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE PRODUCCIÓN INTEGRADA ?.



Las Valdesas se incorporan a la Denominación de Origen Estepa

Aceites las Valdesas se incorpora al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa. Desde finales del pasado año la entidad cordobesa ubicada en localidad de Puente Genil y que comercializa sus aceites bajo la marca Aceites Las Valdesas ha sido registrada como nueva entidad en los diferentes registros del Consejo Regulador.

Calidad, trazabilidad y variedad de aceites de oliva virgen extra son las ofertas de esta entidad.

"La razón de las últimas fluctuaciones en los precios, son la variación de la producción de aceite de oliva en el Mediterráneo y el crecimiento constante del consumo en todo el mundo"

Álvaro Olavarriá Director Gerente Oleoestepa S.C.A.

El aceite de oliva, como otros muchos alimentos, sufre variaciones de precios, que puntualmente como en los últimos meses, podemos considerarlas elevadas, 4€/Kg.¹ granel/origen Noviembre 05-Febrero 06, pero que igualmente hace sólo cinco años no cubrió los gastos de muchas explotaciones, con una media en la campaña 2000/01 de 1,68 €/Kg.¹ granel/origen.

La razón de estas últimas fluctuaciones en los precios, es las variación en producción de aceite de oliva en el Mediterráneo, y afortunadamente el crecimiento constante del consumo en todo el mundo, que ha errado todos los pronósticos.

El olivar de España primer productor mundial de esta grasa vegetal, y Jaén primera provincia productora, que en ocasiones obtiene tanto aceite como Italia, Grecia, Turquía y Túnez juntas, como ocurrió en la campaña 2003/04 con 610.000.000 Kg. de aceite, cantidad similar a la producción de estos cuatro países, (no sus datos oficiales que por otras razones explicaremos en otro artículo), sufrió importantes daños causados por las fuertes heladas en zonas productoras andaluzas a finales de Enero y mediados de Febrero de 2005, y agravada por la sequía padecida a lo largo de todo el 2.005. El resultado es que la producción prevista para España esta campaña 2005/2006, no estará muy lejos de 750.000 Tm., cantidad insuficiente para abastecer la demanda del consumo doméstico y exterior de nuestro país. Por otro lado, el resto de países productores de la cuenca mediterránea, no compensarán la importante reducción española.

Tratándose de un cultivo permanente de entrada en producción (3 ó 4 años) o plena producción pasados al menos siete años (riego), y sujeto a la climatología, no es fácil regular los déficit o excedentes de aceites, como pudiera ocurrir con otros cultivos anuales o de invernadero, que dependiendo de la demanda, condiciona nuestra decisión de siembra para ese año.

Hasta hace unos años la normativa de la UE que regulaba la Organización Común del Mercado del aceite de oliva, disponía como mecanismo regulador del mercado, de la denominada intervención. Ésta adquiría a un precio mínimo fijado, los excedentes que voluntariamente quisieran ofrecerse. Posteriormente, llegados a una coyuntura opuesta de déficit comunitario, en régimen de subasta salían de nuevo al mercado. Se reconoció siempre por las autoridades, que este mecanismo regulador resultó positivo para las arcas comunitarias. Es decir, el precio fijado en las ventas por licitación siempre superaba los costes de compra de la materia prima, gastos financieros y de gestión.

En la nueva OCM del aceite de oliva R(CE) 865/04, dice textualmente el considerando primero (1) :

1) La política agrícola común persigue los objetivos que se fijan en el artículo 33 del Tratado. Para poder estabilizar los mercados y garantizar un nivel de vida equitativo a la población agrícola del sector del aceite de oliva y de las aceitunas de mesa, es preciso no sólo establecer una ayuda a la renta para los agricultores que mantengan olivares, sino también adoptar medidas de mercado interior para que los precios y las condiciones del abastecimiento se mantengan dentro de un marco razonable y prever actividades encaminadas a influir en la demanda del mercado mejorando la calidad de los productos y el modo de presentar la calidad a los consumidores.

¹ Fuente de información: Poolred de Fundación del Olivar de Jaén para precio medio ponderado del conjunto de las calidades de aceites

"La situación de los precios es sólo coyuntural, y no como otros grupos de productos energéticos, vivienda y ocio, en el que hay subidas constantes año tras año"

En su articulado queda recogido, a modo de red de seguridad para el productor, la posibilidad de realizar contratos de almacenamiento privado cuando el precio del aceite de oliva, para la calidad virgen extra, por ejemplo, sea inferior a 1,779 €/Kg, durante un periodo determinado. Por este sistema, los productores podemos inmovilizar temporalmente determinadas cantidades de aceite (retirar oferta para frenar la caída de precios) y recibir una ayuda que puntualmente se fijaría por las autoridades comunitarias, que cubrirían los gastos financieros de la medida.

De otro lado, decir que para evitar tensiones como la actual, y garantizar en la Comunidad el abastecimiento, también recoge este R(CE) la posibilidad de flexibilizar las importaciones, dentro de los acuerdos que la Organización Mundial de Comercio permite actualmente. En concreto, cuando el precio del aceite de oliva sea superior 1,6 veces durante tres meses al indicado anteriormente, por ejemplo para la calidad virgen extra $1,779 \text{ €} \times 1,6 = 2,846 \text{ €}$, se podrá suspender total o parcialmente los aranceles aduaneros o abrir un contingente de importación de terceros países a tipo reducido. Esta medida se adoptará siempre, sólo por el tiempo estrictamente necesario para restablecer la situación o hasta final de la campaña.

En los próximos días, probablemente antes que vea la luz este segundo número de nuestra revista, se estudiará por el Comité de Gestión del aceite de oliva adoptar o no, esta medida de apertura de un contingente de importación, que aumentaría la oferta, aunque nunca en las condiciones de aceites comunitarios, y relajaría en cierta medida las tensiones en el mercado y por tanto reduciría los precios del aceite.

Hoy se discute por diferentes organizaciones agrarias, sindicatos, y asociaciones españolas, si es o no oportuna dicha medida. En el caso de los Italianos parece que las autoridades políticas, en las puertas de unas elecciones, no se atreverán a apoyarla.

Sería lamentable que los niveles de consumo alcanzados en el mundo tras muchos años, descendieran por una desproporcionada relación de precios entre el aceite de oliva y otros aceites vegetales sustitutivos, que hoy en España es próxima a 1 a 5. Mas aún, cuando el potencial productivo de los olivares españoles nos pueden deparar muy pronto, tanto como acompañe la climatología, un nuevo máximo histórico. Y no olvidemos que países terceros productores, que fijan precios de sus aceites en competencia con los comunitarios, restando aranceles y fletes, antes estos niveles de cotización del oro líquido, promoverán entre sus agricultores nuevas plantaciones de olivar, que entrarán en competencia a la vuelta de unos años con las nuestras.

Sabemos que el aceite de oliva supone sólo un 3,5 % del consumo de grasas vegetales en el mundo, liderado por la soja en mas del 26%, y por tanto podemos afirmar que tenemos aún una gran capacidad de crecimiento en el consumo. Afortunadamente es así, y aspectos como los efectos beneficiosos para la salud, y el sabor único que no aportan otros aceites, son importantes ventajas competitivas.

Pensemos a medio y largo plazo, y tomemos entre todos la decisión acertada. Entre tanto, a los consumidores pedirles su fidelidad al aceite de oliva en estos momentos, pues la situación es sólo coyuntural, y no como otros grupos de productos energéticos, vivienda, ocio, etc., que son subidas constantes año tras año.

Manuel Barcos

MAESTRO OLIVARERA PONTANENSE



D.O: ¿Cuál es el papel y funciones de un maestro de almazara?

M.B: El papel ha cambiado con el paso de los años. En los 60 controlaba que la masa estuviera en condiciones; una vez cargados los capachos, vigilaba que se perdiera la menor masa posible. Además, se encargaba del funcionamiento del empiedro. En los 80, el papel cambia, principalmente porque entra en función las líneas continuas. En ese momento existían 3 fases, que eran la salida de aceite, de orujo y alpechín, y el maestro controlaba las centrífugas de separación de alpechín y aceite. Además, el maestro vigilaba la salida de orujo para que llevara la menor cantidad de aceite posible. Ahora, el maestro controla la correcta ejecución de esas fases y además lleva el mantenimiento de fábrica, patios de recepción,...

D.O: Los controles que tiene que pasar un aceite de oliva para ser "zumo de aceitunas" son cada vez más exigentes. ¿En qué pone especial atención el maestro de almazara para cuidar de la calidad del aceite?

M.B: En mi caso, la mayor atención la pongo en que la materia prima entre lo más sana posible al proceso de producción en la almazara. Suelo decir que de una mala harina no sale un buen pan, y lo aplico al aceite de oliva virgen extra. Además, es necesario atender a que la llegada del aceite a la bodega sea en excelentes condiciones, controlar la temperatura de la batidora,...

D.O: ¿Cómo ha afectado la entrada de las nuevas tecnologías

a la figura del maestro?

M.B: Fantásticamente. He vivido lo antiguo y lo actual, y los avances tecnológicos han sido maravillosos para la producción del zumo de aceitunas y todos los que trabajamos en el sector.

D.O: ¿Han afectado la sequía y las heladas a la calidad del aceite de esta campaña? ¿Qué características destacarías del zumo de aceitunas de la presente campaña?

M.B: Se ha notado poco y la producción es parecida a la de otros años. El aceite de oliva virgen extra de esta campaña tiene unas cualidades excepcionales. El zumo de aceitunas de este año tiene un picor intenso, y destacaría la excelente calidad que está teniendo.

D.O: Ya ha pasado algo más de un año desde la puesta en marcha de la DO Estepa, ¿Cómo ve un maestro de almazara la figura de la Denominación de Origen Estepa?

M.B: Veo la Denominación de Origen como una institución que agrupa a diversas cooperativas, que da seguridad y confianza. Creo que es importante de cara al mercado.

D.O: Dentro de su amplia experiencia en el sector le habrán ocurrido multitud de anécdotas. ¿Recuerda alguna con especial cariño?

M.B: Recuerdo con especial cariño la fundación de la cooperativa Pontanense en la plaza de toros de Miragenil. La cooperativa se empezó a gestionar en el 55, y en el 59 entré en la fábrica, con 17 años. Me gustaba mi trabajo, y reflejo de ello es que en el 64, cuando estaba haciendo el servicio militar en África, me dieron 25 días de permiso de los que dediqué 15 a la cooperativa.

D.O: ¿Qué mensaje le lanzaría a todos aquellos que trabajan en la elaboración de este fruto para que continúen su imprescindible labor?

M.B: Le diría a todos que apostaran por la calidad, y que con el esfuerzo conjunto sigamos produciendo cada vez más y mejor aceite de oliva virgen extra, y que el ama de casa pueda comprarlo.



Manuel Galindo (Corcoya) ,ganador del primer concurso de "Frutado Intenso", recibió el premio de manos de José M^a Loring, Presidente de la Denominación de Origen Estepa



Localiza los trece pueblos que forman parte de la Denominacion de Origen ESTEPA

Los lectores que envíen la solución a nuestra sede participarán en el sorteo de una caja de aceite de oliva vigen extra de la Denominación de Origen ESTEPA.

Denominacion de Origen ESTEPA

APARTADO DE CORREOS 181

41560 Estepa (Sevilla)



Nombre: _____

Teléfono: _____

Apellidos: _____

Email: _____

Direccion: _____

Localidad: _____



La mejor calidad puede producirla usted.



El mejor vino, las mejores frutas y hortalizas o el mejor aceite lo puede producir usted. Con Agrocolor, la empresa con mayor experiencia orientada a la prestación de servicios en actividades relacionadas con la gestión de calidad agroalimentaria.

Control, Inspección y Certificación de:

- AGRICULTURA ECOLÓGICA.
- PRODUCCIÓN INTEGRADA.
- MENCIIONES GEOGRÁFICAS "VINO DE LA TIERRA",
DOS, IGP's, etc.



Consultoría, Implantación y Formación para la obtención de las certificaciones de:

- Sistemas de Gestión de la Calidad. UNE EN ISO 9.001:2000
- Sistemas de Gestión Medioambiental. UNE EN ISO 14.001:2004
- BPL'S

Primera Empresa Autorizada por AENOR para realizar Inspecciones y Auditorías con alcance a la serie de Normas UNE 155.000, EUREPGAP, BRC e IFS.



La Clave de la Calidad

agrocolor@agrocolor.es • www.agrocolor.es

OFICINA CENTRAL: Ctra. Ronda, 11 - bajo • 04004 Almería • Tel.: 950 28 03 80 - Fax: 950 28 13 31
SEVILLA: Avda. Jeréz, Edif. Reina Victoria, bl. 3 - bajo A • 41012 Sevilla • Tel.: 954 29 66 31 - Fax: 954 29 61 95

HUELVA: C/ Jesús Nazareno, 17 - 1º C • 21001 Huelva • Tel. y Fax: 959 54 13 61

CANARIAS: C/ Sta. Rosalía, 49 - 3º A • Santa Cruz de Tenerife • Tel. y Fax: 922 15 14 00

GRANADA: Profesor López Font, 7 - Urb. Parque Genil. Edf. Guadalquivir, Bajo • 18004 Granada • Tel.: 958 52 26 16 - Fax: 958 53 52 45

XII fiesta comarcal de aceite de oliva virgen

"Nuevos tiempos para el olivar, industrias transformadoras y comercializadoras de aceites; nuevos posicionamientos y estrategias en la cadena "

JUEVES 30 DE MARZO

18:30 h.

ACTO INAUGURAL DE LAS JORNADAS

D. Eduardo Pérez Pérez

Presidente de Oleoestepa.

D. Juan García Baena

Alcalde del Ilmo. Ayuntamiento de Estepa.

Excmo. Sr. D. Francisco Vallejo Serrano

Consejero de Innovación, Ciencia y Empresa

Junta de Andalucía.

Introducción y presentación de las Jornadas.

D. Álvaro Olavarriá Govantes

Director Gerente de Oleoestepa.

Conferencias Coloquio.

19:30 h.

SISTEMA DE PAGO ÚNICO POR EXPLOTACIÓN

Presenta y modera: D. Rafael Sánchez de Puerta Díaz

Director Gerente de FAECA Andalucía.

Condicionalidad y Servicio de Asesoramiento a Explotaciones.

D. Antonio Caro Calvo

Ingeniero Agrónomo. Servicios Técnicos de ASAJA Sevilla.

Derechos Ayudas Régimen Pago Único.

D. Eduardo Chacón Solís

Abogado. Servicios Jurídicos Oleounión.

20:30 h.

AGRONOMÍA

El olivar competitivo.

Preparados para el mañana.

D. Miguel Pastor Muñoz-Cobo.

D. Victorino Vega Macías.

CIFA Córdoba. IFAPA.

Consejería de Innovación, Ciencia

y Empresa.

21:30 h.

ÁGAPE



VIERNES 31 DE MARZO

10:00 h.

DESAYUNO MOLINERO

Lugar: Oleoestepa

11:00 h.

CONFERENCIAS COLOQUIO

El mercado de futuros del Aceite de Oliva: Una visión práctica.

D. Antonio Martín Mesa

Presidente Sociedad Rectora del Mercado de Futuros
del Aceite de Oliva, S. A.

11:30 h.

PANEL DE DEBATE

Economía Española. Perspectivas y retos.

D. Julián Cubero Calvo

Servicios de Estudios BBVA.

¿Qué nos depara a medio y largo plazo la Política Agrícola Comunitaria?

D. Tomás García Azcárate

Jefe de Unidad Aceite de Oliva y productos Hortícolas

Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural - Comisión Europea.

Oportunidades y amenazas en el comercio de Aceite de Oliva.

Visión del líder.

D. Jesús Salazar Bello

Presidente Grupo SOS Cuétara

Claves para la industria agroalimentaria de hoy.

D. Horacio González Alemán

Director de Relaciones Internacionales

Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas

13:00 h.

Proyección vídeo promocional Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa.

Nombramiento de Embajador de los aceites de oliva de la D.O.P. Estepa a D. Rafael Escuredo.

Entrega de los premios a la calidad de los aceites de Oliva Virgenes de Oleoestepa.

Entrega Galardón Oleoestepa 2006 a la Agencia Andaluza de Promoción Exterior EXTENDA.

14:00 h.

ACTO DE CLAUSURA

Excmo. Sr. D. Isaías Pérez Saldaña

Consejero de Agricultura y Pesca Junta de Andalucía.

14:30 h.

Ágape degustación de la gastronomía Comarcal.

Imprescindible tarjeta (disponible en Oleoestepa y Cooperativas asociadas).