



# Nº 16

# FRUTADO INTENSO

ABRIL 2011 - REVISTA TRIMESTRAL DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ESTEPA



## El evento del año

La Denominación de Origen Estepa celebra el próximo 6 de Mayo su gran fiesta en las instalaciones de la cooperativa Ntra.Sra.de la Fuensanta de Corcoya

---

*Josep Puxeu, Secretario de Estado de Medio Rural y Agua, será el encargado de ofrecer la conferencia inaugural*

---

Tres nuevas  
estrellas brillan  
en la galaxia Pieralisi.

Trabajan sin adición  
de agua.



**NUEVAS CENTRÍFUGAS VERTICALES PIERALISI**  
A mayor ahorro, mayor beneficio

**Avanzadas tecnológicamente, más ecológicas y muy rentables.**

PIERALISI, en su continua política de investigación, diseño y fabricación de nuevos productos, ha conseguido con sus nuevas centrífugas verticales la **eliminación del agua de proceso en la limpieza del aceite**, un gran paso adelante, encaminado al ahorro y a la rentabilidad respetando escrupulosamente el Medio Ambiente.

**PIERALISI**  
ESPAÑA S.L.

**FÁBRICA:** Burtina, 10 (Pol. PLAZA), 50197 ZARAGOZA (España)  
Tel. 976 46 60 20 - Fax 976 73 28 16  
e-mail: comercial@pieralisi.es

**DELEGACIÓN SUR:** Ctra. Madrid, km. 332,6. 23009 JAÉN (España)  
Tels. 953 28 40 23 - 953 28 08 66  
Fax 953 28 17 15



# EDITORIAL

**SABIO NO ES EL HOMBRE QUE SUMINISTRA SOLUCIONES CORRECTAS, SINO EL HOMBRE QUE PLANTEA LOS VERDADEROS PROBLEMAS.**

Un nuevo número y un nuevo año, otra oportunidad para dar a conocer las muchas acciones que a lo largo de estos meses viene desarrollando el Consejo Regulador de la D.O.Estepa: por un lado en materia de promoción con numerosos viajes, catas divulgativas, ferias, conferencias a hosteleros, amas de casa, consumidores, restauradores y, por otro lado, una labor más silenciosa de control y vigilancia de la calidad de los aceites así como todo el proceso de acreditación en la Norma Une 45011.

Es bueno siempre recordar esos dos pilares que sustentan el quehacer del Consejo Regulador. Comenzaba este escrito con una frase del celebre antropólogo belga sobre la importancia de la definición de los problemas, ya que una buena definición de éstos, hará que las soluciones sean más acertadas. Y es que son muchas las dificultades que nuestro sector atraviesa y cuando hablamos de sector nos referimos a la agricultura en general, la importancia estratégica de la agricultura y la agroindustria es evidente, siendo imprescindible evitar el hundimiento de los precios del campo y al mismo tiempo que el alza excesiva de los alimentos para los consumidores como gran riesgo mundial, para ello es vital la próxima reforma de la PAC que debe conseguir esos objetivos.

Hace unas semanas éramos muchos los que evidenciábamos nuestro malestar con la actual situación del campo, fue masiva la tractorada que movilizó el campo de nuestras comarcas, es por ello la necesidad de insistir ahora y con mayor fuerza que la administración se implique con el sector para ver la realidad del mismo, evidenciando los graves problemas que los afectan, diseccionándolos, abordándolos con seriedad, rigor y conocimiento.

La “crisis” esta cambiando para siempre el habito de compra del consumidor porque su larga duración consolida el gesto. Es más los estudios dicen que el descenso del gasto en el carrito de la compra ha ido a parar directamente al consumo de Tics, es decir al pago del móvil, tdt, y se quedará para siempre.

Por ello estos cambios de hábito nos obligan a los productores, envasadores, distribuidores, a innovar, a conseguir diferenciación, a comunicar pero desde estas páginas queremos indicar una gran asignatura pendiente que fruto de nuestro labor de comunicación y difusión de nuestro producto constatamos muy seriamente y es el papel y necesidad de formar al consumidor.

Un consumidor formado en lo que consume elegirá mejor, abogamos pues desde estas páginas por la educación en nutrición desde la escuela y es ahí otro de los muchos problemas que la administración tiene que abordar.

Finalmente agradecer a todos los que han escrito y siguen colaborando con la Revista y con la D.O, como siempre subrayamos, es esta una carrera de maratón lo importante no es ganar sino llegar a la meta.

# SUMARIO



## 4 MERCADO

Álvaro Olavarría, Director Gerente de Oleoestepa, realiza un análisis de la situación actual del mercado del aceite de oliva virgen extra.



## 7 NOTICIAS

Repasamos los acontecimientos más destacados de la D.O.Estepa y las diferentes iniciativas llevadas a cabo.



## 14 LA NUEVA PAC

Ricardo Serra, Presidente de ASAJA Andalucía, hace un análisis de la reforma de la PAC que se debate ahora en Bruselas.

## 20 FITOSANITARIOS

El uso responsable de los productos fitosanitarios en el olivar es responsabilidad de todos y, aquí, damos unos consejos de buenas prácticas.



## 18 EL ANÁLISIS SENSORIAL DEL ACEITE DE OLIVA

La valoración de las cualidades organolépticas del aceite es de vital importancia para conocer si estamos ante un virgen extra u otra categoría inferior de aceite.

## 2ª Crónica

# Campaña Oleícola 2010-2011

En lo que va de campaña, periodo Octubre a Febrero, las salidas medias mensuales son de 113.950 Tm., frente a las 100.000 Tm. de media acumulada a febrero de 2010. Esto supone crecimiento del 13,95%, debido principalmente a los récords que se están batiendo en la exportación.

**D**ice el refranero popular que “Si de San Juan a San Pedro visitas tu olivar, y aceitunas hallas una aquí, y otra allá, vuelve tranquilo a tu casa, que buena cosecha habrá” y también encontramos que “Para hacer una buena ensalada, cuatro hombres hacen falta: para la sal un sabio; para el aceite un pródigo; para el vinagre, un avariento, y para revolverla, un loco; llega luego un hambriento, y se come en un dos por tres lo que hicieron el sabio, el pródigo, el loco y el avariento”

Quiero con estos dos sabios refranes tratar, por un lado los errores en las estimaciones de cosecha, que venimos cometiendo todos los profesionales de este sector en los últimos años, comenzando por las administración pública nacional y autonómica, con cosechas

finales superiores a las aforadas, y de otro lado insistir en la labor que tenemos de conseguir muchos pródigos consumidores nacionales e internacionales de aceite de oliva, que equilibren ese diferencial entre los crecimientos de producción y consumo mundiales que el Consejo Oleícola Internacional fijaba en el 5% y 3 % respectivamente.

Con los datos de la Agencia para el Aceite de Oliva al 28 de Febrero, la producción de aceite de oliva en España alcanza 1.325.000 Tm., a lo que habrá que sumar lo que se produzca en el mes de Marzo. En el cuadro nº 1 se resumen todos los datos del balance oleícola español hasta la fecha indicada.

Son varios los records que hemos alcanzado una vez más, de una parte las mayores existencias totales de aceite

de oliva en España, que corresponden a la suma de existencias en las almazaras con 936.000 Tm. que son también récord histórico, las existencias en los almacenes del Patrimonio Comunal Olivarero de 73.330 Tm y por último las 183.600 Tm. de aceite de oliva que dispone el conjunto de las industrias envasadoras (**Cuadro nº 1**).

En sentido contrario tenemos muy buenos datos, los correspondientes a las salidas de aceite de oliva. En lo que va de campaña, periodo Octubre a Febrero las salidas medias mensuales son de 113.950 Tm., frente a las 100.000 Tm. de media acumulada a febrero de 2010. Esto es un crecimiento del 13,95%. Estas buenas cifras de salida se deben a las exportaciones, y en concreto a los meses de octubre, noviembre y diciembre de 2010 que nuevamente, mes a



| Fecha  | Almazaras | PCO   | Envasadora | T.Existencias | T.Salidas | Producc/mes               | Totales | Importacion | Salidas   |                 |
|--------|-----------|-------|------------|---------------|-----------|---------------------------|---------|-------------|-----------|-----------------|
|        |           |       |            |               |           |                           |         |             | Acumulada | Media Acumulada |
| oct-10 | 180,00    | 8,44  | 118,70     | 307,14        | 119,46    | 6,30                      |         | 0,70        | 119,46    | 119,46          |
| nov-10 | 159,00    | 8,30  | 125,90     | 293,20        | 114,64    | 97,30                     |         | 3,40        | 234,09    | 117,05          |
| dic-10 | 469,20    | 8,18  | 137,50     | 614,88        | 112,82    | 428,80                    |         | 5,70        | 346,91    | 115,64          |
| ene-11 | 834,80    | 42,76 | 167,80     | 1.045,36      | 114,82    | 541,60                    |         | 3,70        | 461,74    | 115,43          |
| feb-11 | 936,60    | 73,33 | 183,60     | 1.193,53      | 108,03    | 251,70                    |         | 4,50        | 569,77    | 113,95          |
|        |           |       |            |               |           | Producción 1.325,70       |         |             |           |                 |
|        |           |       |            |               |           | Importación 18,00         |         |             |           |                 |
|        |           |       |            |               |           | Disponibilidades 1.763,29 |         |             |           |                 |
| Máx.   | 936,6     | 75,7  | 195,0      | 1193,5        | 154,5     | 567,9                     |         | 18,7        | 1258,9    | 120,0           |
| Mín.   | 26,2      | 0,3   | 56,4       | 95,7          | 55,6      | 0,0                       |         | 0,2         | 55,6      | 55,6            |

Cuadro nº 1

mes, han sido también record en España.

El consumo interior se mantiene en estos primeros meses ligeramente superior a los niveles medios de los últimos años, ahora en torno a las 50.000 Tm por mes. Sin embargo es sólo coyuntural, pues terminado el año las cifras totales no mejoran y debemos preguntarnos por qué no aumenta el consumo en España.

Hace diez años alcanzamos el mayor consumo interior en nuestro país de aceite de oliva con 636.000 Tm. (campana 2001/2002) con una población de 41,8 millones de habitantes, de los cuales 1,9 millones eran inmigrantes (4,77% de la población). Considerando sólo la población española el consumo era entonces de 15,93 kg. por habitante. Desde entonces no superamos escasamente una media de 550.000 Tm. aproximada, ahora con una pobla-

ción de 47,15 millones de habitantes de los que 5,7 millones son inmigrantes (12,1% de la población). Por tanto hoy el consumo de aceite de oliva en España de la población no inmigrante es de 13,26 Kg. por cabeza. La referencia y no inclusión de la población inmigrante es para descontar el factor cultural en el perfil del consumidor que pudiera distorsionar el consumo per capita, pues ya sabemos que es más difícil cambiar los hábitos alimenticios que la religión.

No podremos culpar este estancamiento en el consumo nacional a los precios fijados al consumidor, más bien todo lo contrario, la guerra de precios en la distribución hoy es una locura, ofreciendo permanentemente aceites de oliva en ofertas en algunos casos igual o más baratos que aceites de girasol, o incluso lo regalan en promociones cruzadas con la compra de otros productos de alimentación o incluso por la compra de bebidas. (Cuadro precios Nielsen)

| Previsión balance       |                 |          |
|-------------------------|-----------------|----------|
| Stock inicial           |                 | 307,14   |
| Producción Febrero      |                 | 1.325,70 |
| Producción Marzo ?      |                 | 45       |
| <b>Total Producción</b> |                 | 1.370,70 |
| Importaciones           |                 | 45,00    |
| Total Disponibles       |                 | 1.722,84 |
| Salidas medias          | 113.000 Tm x 12 | -1356    |
| Stock final             |                 | 366,84   |

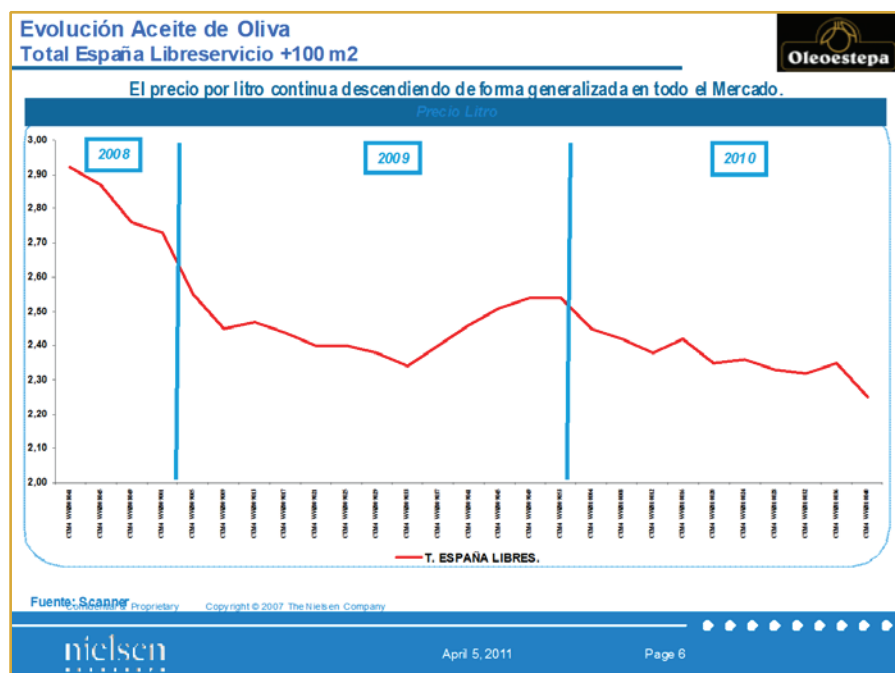
Balance oleícola español estimado campaña 2010/2011

En cuanto a la calidad obtenida en los aceites de oliva este año en España, podemos decir que es copia de lo ocurrido el año pasado, las constantes lluvias no han facilitado las tareas de recolección de aceitunas, en general la calidad ha sido de mediocre a mala, y no vamos a volver sobre las consecuencias que

está teniendo en el mercado, pero sólo una puntualización: Por la escasez de aceites vírgenes extras, la campaña pasada y ésta los precios en origen de los aceites de calidad extra y calidad lampante se distancian con diferencias que llegan a alcanzar mas de 500 €/Tm.

Otra consecuencia de la baja calidad y escasez de extras este año, en España y el resto de países productores, es la guerra de declaraciones a favor y en contra de los métodos de análisis sensorial del aceite de oliva. Desde hace más de veinticinco años aproximadamente se aplica y trabaja con el método del Consejo Oleícola Internacional, y nadie lo ha cuestionado hasta hace unos meses, que toca acordarse de lo "subjetivo que es el método" y ser la cabeza de turco de todos nuestros problemas.

En el caso de Oleoestepa, una vez más gracias a la prontitud en la recolección de aceitunas, y la concienciación de todos en trabajar por la excelencia, y por una política de apuesta por la calidad fijada en nuestras Normas de Régimen Interno incentivándola, han dado como resultados uno de los mejores años de nuestra historia en calidad. Esta campaña hemos obtenido el mayor porcentaje de aceites de oliva clasificados como vírgenes extras, superior al 87 % de la producción, tanto



**Cuadro Precios Nielsen 3 años**

por sus resultados químicos como por su análisis sensorial, y este último realizado como siempre, según la norma COI y por un laboratorio como el nuestro acreditado por una ISO 17025.

Los precios en origen mantienen cierta estabilidad en los últimos 12 meses. Como ya se ha indicado existen diferencias importantes en precios según calidades, y en el caso de los aceites lampantes se aproximan a los precios de referencia para desencadenamiento de los contratos de almacenamiento privado, aunque no terminan por caer para esta calidad al nivel de 1.560 €/Tm. para la base 1<sup>o</sup>, y por tanto no se puede justificar ante la Comisión en Bruselas, que exige que el precio medio en el mercado durante al menos dos semanas sea inferior a éste. Los precios medios en origen son para la categoría

lampante sobre 1.700 €/Tm, los aceites finos entre 1.800 €/Tm. a 1.950 €/Tm. y los extras a partir de 2.050 €/Tm hasta 2.350 €/Tm. Estas importantes diferencias en precios entre la misma categoría de extras, depende que se trate de un aceite virgen extra aceptable sin defectos, o que se trate de vírgenes extras excepcionales de altísima calidad, precisamente gracias a su singularidad del perfil organoléptico.

En esta situación y desde primeros del año 2010, se está desde todas las organizaciones agrarias y cooperativas pidiendo al Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino que se activen los contratos de almacenamiento privado, y se concedan las ayudas establecidas para la retirada de aceites. Como ya se ha dicho no se termina por justificar el precio, aunque se aproxi-

men una y otra vez, con rebotes que los hacen nuevamente subir. La clave está, como reclama todo el sector, en las próximas negociaciones de la reforma de la PAC, argumentar antes las autoridades Comunitarias que el reglamento por el que se fijan estos precios de referencia para el aceite de oliva debe ser revisado. Estos precios, los cuales proceden a su vez de los antiguos precios de intervención no pueden condenar a todo un sector a vivir en la ruina. Como ejemplo en España, con datos del Instituto Nacional de Estadística, desde el año 1.998 hasta hoy (fecha de la que tratan los reglamentos que corresponden a este asunto) el índice de Precios al Consumo IPC ha subido un 43,7%. De ser así hoy el precio de referencia del lampante debería ser superior a 2.200 €/Tm., cifra que coincide con el coste medio de producción de un kg de aceite según los diferentes estudios realizados por la Agencia para el Aceite de Oliva, Consejería de Agricultura o también AEMO.

Este mecanismo de regulación del mercado, único que nos queda a los productores para garantizar un suelo en los precios en origen del aceite, es una solución que como ya hemos dicho en otras ocasiones, alivia temporalmente el problema aportando oxígeno. Es cierto que volverán los periodos de escasez de lluvias y de cosechas cortas de aceite de oliva, e históricamente las arcas Comunitarias nunca tuvieron pérdidas en las operaciones de compras y ventas en las operaciones de intervención, pero aprovecho para terminar como comencé este artículo, animando a encontrar soluciones en el aumento de la demanda internacional, y si para ello encontramos apoyos de las diferentes administraciones públicas, bienvenidas, pero pensemos que la mayor parte de los recursos debemos ponerlos nosotros, y hoy contamos con una muy buena herramienta que es la Interprofesional del Aceite de Oliva Español.

**Por la escasez de aceites vírgenes extras en el mercado, la campaña pasada y ésta los precios en origen de los aceites de calidad extra y calidad lampante se distancian con diferencias que llegan a alcanzar mas de 500 €/Tm.**





Álvaro Olavarría dirigió la visita guiada a Oleoestepa



El Salón de Actos de Oleoestepa se llenó para la ocasión

## Oleoestepa recibe la visita de Mariano Rajoy

Líderes del partido popular visitaron las instalaciones de Oleoestepa y mantuvieron un encuentro con agricultores de la comarca.

**M**ariano Rajoy, Presidente Nacional del Partido Popular, y Javier Arenas, Presidente Andaluz del partido, visitaron en el mes de Febrero las instalaciones de Oleoestepa S.C.A., donde mantuvieron un encuentro con olivieros de la comarca de Estepa y Puente Genil para conocer la situación actual del sector.

La visita, guiada por Álvaro Olavarría, Director Gerente de Oleoestepa, comenzó en el laboratorio de la entidad, donde se explicó a los dirigentes del PP los diferentes análisis que se realizan a un aceite de oliva virgen extra antes de su envasado con el sello de la D.O.Estepa. A continuación, los líderes del Partido Popular mantuvieron un encuentro con olivieros del territorio, donde escucharon las dificultades que soportan en estos momentos los agricultores y sus inquietudes de cara a un futuro que se plantea muy incierto debido a la crisis, a la nueva PAC planteada, los bajos precios,...



Mariano Rajoy durante la cata de aceite



Tanto Javier Arenas como Mariano Rajoy firmaron el libro de visitas de Oleoestepa S.C.A.



Los líderes del Partido Popular posaron junto a los empleados de Oleoestepa S.C.A. al finalizar el encuentro con los agricultores.



# Estrategias de control del repilo en primavera



## Tratamiento central de la estrategia **Folicur<sup>®</sup> 25 EW** + **FLINT** la unión hace la fuerza.

### El tratamiento de brotación de sus olivos

Impide la penetración del hongo, aumentando el "Efecto barrera" contra la enfermedad.  
Protección de las hojas nuevas nacidas después del tratamiento.  
Hojas muy sensibles desprotegidas si tratamos con cobre.  
La excelente eficacia del tratamiento **Folicur 25 EW + Flint** en primavera reduce la presión de repilo en otoño.

Acción curativa y preventiva

Menos hojas afectadas

Alto espectro de control de hongos

Mejor estado sanitario general

Acción estimulante de la vegetación

Más y mayores brotes

No parada del desarrollo

La producen en mayor o menor medida los cobres



### Complementación de la estrategia: 2 Posibles necesidades

#### Tratamiento temprano **cupro** **san**

Desinfección de las heridas de la recolección, impidiendo la entrada de tuberculosis en el olivar.  
Muy activo contra la entrada del repilo en los olivos.  
Aporte nutritivo de cobre y zinc para el cultivo.

Acción "barrera"

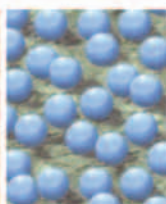
Dificulta la penetración de las enfermedades

Granulometría estudiada de máxima calidad

Mejora la cobertura y la persistencia de los tratamientos

Significativa cantidad de Zinc asimilable

Favorece crecimiento de brotes y hojas



#### Tratamiento floración **FLINT**

Indicado para primaveras con humedades más persistentes.  
Compatibilidad completa con este sensible momento de tratamiento.

Acción Mesostémica

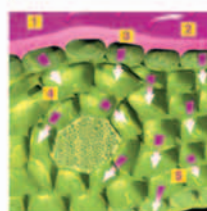
Mayor persistencia y resistencia al lavado

Acción Mesostémica

Control de esporas germinadas

Acción Mesostémica

Efecto vapor



Sección transversal de una hoja





## El Oleoturismo gana fuerza en nuestra tierra

La cultura del aceite de oliva virgen extra está de moda y, prueba de ello, la Denominación de Origen Estepa recibe cada año un mayor número de visitas a sus almazaras asociadas.

**E**l aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Estepa está ganando notoriedad nacional e internacional gracias, entre otras cosas, al impulso del oleoturismo generado por la entidad.

Visitas procedentes de todo el territorio nacional y de países como Francia, Inglaterra, Estados Unidos, China o Canadá acuden cada vez más a las almazaras de nuestro territorio para conocer de cerca el proceso de producción de uno de los mejores aceites del mundo. Además, todos tienen la oportunidad de disfrutar una cata guiada por los representantes del Consejo regulador.

## www.doestepa.es, referencia en internet

La web recién estrenada por la Denominación de Origen Estepa se ha convertido en una auténtica referencia para todas las D.O.'s, que ven en nuestro site un ejemplo a seguir.

**2**.o es la mejor definición que se puede hacer de la web recién estrenada por la Denominación de Origen Estepa, que ha querido desarrollar este nuevo site para estar a la vanguardia en internet.

La web da especial protagonismo a las redes sociales facebook, twitter y youtube, donde la Denominación de Origen Estepa está presente con multitud de contenidos y es seguida por cada vez un mayor número de fans. Además, www.doestepa.es cuenta ahora con un canal multimedia donde se pueden ver videorecetas y próximamente videos de carácter agronómico y de cultura del aceite.



## Cocina con aceite de oliva virgen extra

La D.O.Estepa ha organizado varios talleres de cocina en su territorio amparado para impulsar el uso del aceite de oliva virgen extra en la cocina y difundir sus propiedades gastronómicas.

**C**ocina con aceite de oliva virgen extra es el título de los cursos que ha organizado la Denominación de Origen Estepa en Herrera y Pedrera, donde todos los asistentes han podido aprender, de la mano de Emilio Rodríguez, las propiedades culinarias y saludables del aceite de oliva virgen extra.

En nuestro territorio contamos con uno de los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, y la D.O.Estepa está impulsando su uso en todas las cocinas de la Comarca de Estepa y Puente Genil con el objetivo de afianzar uno de los grandes tesoros con el que contamos en nuestra tierra.



# TRACTOSUR 2010

especialistas en



**JOHN DEERE**

**Venta, Servicio-Taller y Recambios**



**ESTEPA**  
P.I. Sierra sur  
C/ Ajonjolí, 26  
Tel: **95 591 28 86**  
**666 970 516**

**ECIJA**  
P.I. La Campiña  
Avda. V. del Rey, 31  
Tel: **95 483 48 05**  
**610 072 048**

**Talleres J. Quirós - Concesionario Halcón**



**Agrícola J. Quirós**  
**Talleres y Comercial**  
[www.talleresquiros.com](http://www.talleresquiros.com)

Pol. Ind. Sierra Sur c/ Ajonjolí, 26  
41560 Estepa Tel.: 955 912 886  
666 970 516







## Presentación de Agroquimar

La distribuidora de productos fitosanitarios Agroquimar y la reconocida marca Bayer Cropscience llevaron a cabo el pasado mes de marzo un presentación de un nuevo producto para el cuidado del olivar.

Ambas entidades se unieron de la mano para mostrar a cientos de agricultores las novedades que Bayer Cropscience ha puesto a disposición de los olivereros de la comarca a través de Agroquimar.



## Nuestros aceites conquistan Alimentaria Lisboa

La Denominación de Origen Estepa participó con gran éxito en Alimentaria Lisboa, que se celebró entre los días 27 y 30 de Marzo. La D.O.Estepa participó en la feria dentro del proyecto “De Menú Denominaciones de Andalucía” junto a los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen y/o Específicas “Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga”, “Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva” y “Jamón de Huelva”.

Durante el evento, la Denominación de Origen Estepa y sus marcas amparadas Oleoestepa y Las Valdesas ofrecieron una degustación de sus aceites de oliva vírgenes extra a los cientos de visitantes, que quedaron gratamente sorprendidos por las cualidades organolépticas de las variedades amparadas por la D.O.Estepa.

## Curso de Poda del Olivo

La Denominación de Origen Estepa, con el objetivo de contribuir a la formación agronómica de los agricultores de sus entidades asociadas, celebró entre los días 23 y 25 de marzo un curso de Poda en la localidad de Pedrera.

El curso, que contó con

casi un centenar de participantes fue impartido por los prestigiosos profesionales José Humanes, Doctor Ingeniero Agrónomo por la Escuela de Ingenieros Agrónomos de Madrid y primer Presidente de la Denominación de Origen Estepa, y M<sup>a</sup> Dolores Humanes, de la empresa Cotecnisur.

## Visita a Ntra.Sra.de la Paz

El Delegado Provincial de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, Francisco Gallardo, ha visitado las instalaciones de la cooperativas Ntra.Sra. de la Paz, donde ha podido comprobar el moderno proceso de producción y control de calidad con el que cuenta la almazara amparada por la D.O.Estepa.



# LA ESCUELA DEL ACEITE

**El proyecto está llevando la cultura del aceite de oliva virgen extra a consumidores de todo el mundo, que ven en nuestro oro líquido la cima de la calidad**

**D**es de el nacimiento de la Denominación de Origen Estepa, la entidad puso en marcha el proyecto “Escuela del Aceite” con el objetivo de enseñar a los consumidores las bondades del aceite de oliva virgen extra y dar a conocer el oro líquido de la comarca de Estepa y Puente Genil.

Miles de personas procedentes de todo el mundo han participado ya en las charlas, catas o visitas guiadas que organiza la Denominación de Origen Estepa en sedes de instituciones, salas de Escuelas de Hostelería, Asociaciones de Amas de Casa y Consumidores o en las instalaciones de sus almazaras.

Durante estos encuentros, los responsables de la Denominación de Origen Estepa explican a los asistentes todo el proceso de producción de uno de los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo y los controles de calidad que realiza la entidad para ofrecer al consumidor la mayor garantía.

Además, todos los participan en un evento de la Escuela del Aceite tienen la oportunidad de recibir una cata guiada de aceite de oliva virgen extra de las variedades hojiblanco, arbequino y selección, con lo que aprenden a valorar las diferentes cualidades organolépticas que tiene un aceite de oliva virgen extra dependiendo de la variedad con la que se haya producido.

Este año la Denominación de Origen ha introducido una nueva actividad dentro de la Escuela del Aceite que consiste en la celebración de talleres gastronómicos en el territorio amparado por la entidad, donde los participantes, además de aprender la cultura del aceite, tienen la oportunidad de conocer en profundidad todos los usos gastronómicos de los vírgenes extra de la D.O.Estepa.







En las charlas todo los asistentes pueden conocer las diferencias entre un virgen extra y otros aceites y, además, aprender cuál es el proceso de cata para valorar la calidad de un aceite







# PAC

## más necesaria que nunca

El olivar se encuentra en uno de sus momentos más críticos. Las ayudas directas de la PAC son las que han frenado el cierre de explotaciones debido a los bajos precios en el aceite de oliva, que se encuentran por debajo del coste de producción. Ahora estamos en una fase crítica donde se deben realizar esfuerzos para que la nueva PAC no de la espalda a los olivareros.

La situación que atraviesa el olivar andaluz, al igual que el del resto de España, es crítica. Los bajos precios que se están pagando por el aceite de oliva continúan por debajo de los costes de producción y están llevando a la ruina a cada vez más olivareros.

El precio medio en origen del aceite de oliva virgen extra no llega a los 2 euros/kilo, mientras que el coste de producción

de ese mismo kilo de aceite es de 2,49 euros, según el Estudio de la Cadena de Valor del Aceite de Oliva del Ministerio de Medio Ambiente Rural y Marino. Es decir que hay una pérdida de casi 50 céntimos por kilo para los productores.

Pese al incremento de producción de casi un 20% en 2010 y pese al fuerte incremento de las exportaciones, que en el pasado ejercicio alcanzaron la cifra récord de 805.000 tm,

la renta de los olivareros españoles bajó en un 5,7% con respecto a 2009, asimismo, en 2009 la renta de los oleicultores ya se había reducido un 15,2% frente a 2008. En definitiva, los olivareros han encadenado cinco años consecutivos de pérdidas y están muy por debajo del umbral de rentabilidad.

El cierre de explotaciones se ha visto frenado exclusivamente por las ayudas directas de la PAC, que son las que han permitido subsistir a los olivareros en las últimas campañas, en especial en Andalucía, cuyo olivar percibe un pago medio por derecho más elevado que el del resto de España, entorno a 650 euros/derecho, muy por encima de la media de otras regiones con cultivos que aportan menos valor añadido y que generaron en su día derechos de menor cuantía, como es el caso de Extremadura o Castilla La Mancha, regiones cuyos derechos tienen un valor medio de 200 euros.

Desde ASAJA estamos trabajando en dos líneas paralelas y complementarias, por un lado estamos exigiendo la apertura urgente del sistema de almacenamiento privado del aceite de oliva, lo que tendría un efecto inmediato para frenar el bajo nivel de precios a los que se comercializa el aceite, y por otro lado estamos presionando a todos los niveles para lograr que la reforma de la PAC que en estos momentos se debate en Bruselas mantenga el actual nivel de ayudas directas que perciben los agricultores y los olivareros andaluces y mejore los mecanismos de gestión de mercado.

Estamos en una fase crítica de las negociaciones, porque es ahora, tras la presentación de la Comunicación de la Reforma, cuando los funcionarios de la UE están redactando de los reglamentos de la futura PAC, por lo que es precisamente en este momento, antes de que las propuestas estén redactadas, cuando el Gobierno de España tiene más posibilidades de influir para evitar que la nueva PAC contemple la propuesta de una “tasa plana”, que supondría una redistribución de los derechos de pago único que los agricultores han venido percibiendo en las últimas cuatro campañas, un sistema con el que los olivareros andaluces podrían perder entorno al 75% del importe actual de sus derechos, pues pasarían de percibir los 650 euros por derecho que ahora perciben de media a poco más de 150

euros por derecho.

La implantación de esta tasa plana en la nueva PAC supondría la ruina de miles de olivareros que perderían tres de cada cuatro euros de los que hasta ahora reciben en concepto de pago único, lo que provocaría el abandono de miles de explotaciones carentes de rentabilidad.

Desde ASAJA estamos intentando por todos los medios frenar esta propuesta, y hemos peleado para que el documento de consenso en el que hemos trabajado con la Consejería de Agricultura y el resto de organizaciones agrarias defienda el establecimiento de criterios de diferenciación, cosa que finalmente hemos logrado, así el citado documento cuando se refiere a las ayudas directas dice textualmente que “es necesario establecer criterios que permitan que los pagos directos reflejen las diferencias existentes, rechazando el establecimiento

de una tasa plana por Estado Miembro (o región)”, y aclara que “es fundamental que los criterios de diferenciación en los pagos directos tengan como referencia el sistema de explotación (tierra arable/pastos, cultivos leñosos/cultivos herbáceos, secano/regadío, etc.) el potencial productivo y los condicionantes a los que se enfrentan las diferentes zonas agrarias. Estos criterios objetivos y no discriminatorios nos deberían llevar a mantener el nivel de fondos que recibe Andalucía en la actualidad”.

No obstante la batalla será larga, pues no basta con que un documento andaluz recoja la necesidad de establecer criterios de diferenciación, sino que ese argumento deben defenderlo en Bruselas el Gobierno de Andalucía y el Gobierno de España, de lo contrario acabará imponiéndose el criterio de una tasa plana, tan perjudicial para nuestra región y en especial para los olivareros andaluces.

Desde ASAJA vamos a mantener la presión a todos los niveles, en Bruselas, en Madrid y en Sevilla para lograr que el documento que finalmente se apruebe contemple esta diferenciación, este fue uno de los motivos que llevó a miles de agricultores andaluces y más de 1.500 tractores a ocupar las carreteras el pasado 16 de marzo, y si es necesario volveremos a salir porque en este envite está en juego nuestro futuro.

## ***La implantación de la tasa plana de la nueva PAC supondría la ruina de miles de olivareros que perderían 3 de cada 4 € de los que reciben por pago único***





## UNA COMARCA COMPROMETIDA

El pasado 16 de marzo miles de agricultores andaluces, convocados por ASAJA, cortaron las principales carreteras de nuestra región para denunciar la “situación límite” que vive el sector agrario debido a la crisis económica, a la fuerte subida de precios de los insumos agrarios, especialmente el gasoil y sus derivados, al hundimiento de precios de todas nuestras producciones agrícolas, al peligro que la Reforma de la PAC que se está debatiendo actualmente tiene para nuestras explotaciones y en general ante la pasividad y falta de cumplimiento por parte de las Administraciones de aquellos acuerdos prometidos y no cumplidos.

Dicho acto de protesta iba dirigido como un llamamiento a nuestro Gobierno Nacional y Regional, y en ningún caso se pretendía incordiar o molestar a la ciudadanía. Por ello, durante los cortes se repartieron miles de muestras de nuestros maravillosos aceites de oliva virgen extra y de nuestras aceitunas de mesa, acompañándose de un breve documento dirigido a los ciudadanos donde explicábamos que somos nosotros, los agricultores, los que con nuestra actividad, nuestras Cooperativas y nuestras producciones mantenemos

la vida en los pueblos y en el mundo rural en general.

Que somos nosotros, los agricultores, quienes producimos los alimentos que llegan a la mesa, para lo que previamente sembramos, labramos, abonamos, cuidamos durante todo el año y finalmente recolectamos los productos que se compran en las plazas, tiendas o supermercados. Que somos nosotros, los agricultores, quienes arriesgamos y quienes realizamos la mayor parte del esfuerzo y sin embargo, por cada euro que se paga por la compra de un producto sólo 15 céntimos llegan al bolsillo del agricultor ¿quién se queda con los 85 céntimos restantes?.

Sin embargo, el Gobierno de España y el de Andalucía nos prometieron hace ya casi dos años modificaciones legislativas que evitaran este abuso, nos prometieron planes de choque para aliviar la crisis del sector agrario y medidas fiscales que no nos obligaran a tributar por aquellos ingresos que no tenemos, y nos prometieron un gasóleo profesional, sin impuestos en el poste. También nos prometieron que se activaría el mecanismo de almacenamiento privado para el



aceite de oliva, mecanismo de ayuda de vital importancia para nuestro sector, medida que a buen seguro aliviaría la dramática situación por la que atraviesa el sector del aceite de oliva, que viene sufriendo una caída de renta por quinto año consecutivo y que registra los precios más bajos de la última década.

Esta activación del almacenamiento privado del aceite de oliva, no la pide un país cualquiera, sino que la pide España, el primer país productor del mundo, y muy especialmente Andalucía, la primera región productora a nivel mundial. Avals que deberían ser más que suficientes para que nuestros Gobiernos fueran absolutamente contundentes y logaran que se aprobara esta medida a corto plazo para reactivar los precios, además pedíamos que a medio y largo plazo se actualizaran los precios de desencadenamiento de este mecanismo, que son obsoletos (tienen como referencia los precios de intervención aplicables durante la campaña 1997/98).

Ninguna de estas propuestas se ha cumplido y nosotros no podíamos seguir esperando, de ahí que una vez más nos hemos visto obligados a demandar nuestras justas reivindicaciones ante la opinión pública como testigo, en las carreteras. Y es aquí donde la palabra “compromiso” alcanza su plena definición porque de todos los cortes de carreteras y actos que se protagonizaron en Andalucía el pasado día 16 de marzo el más significativo, por el volumen de tractores y por el número de agricultores asistentes, fue el

***Nuestro territorio ha mostrado una vez más su compromiso con el olivar andaluz y se mostró activo para denunciar la actual situación que vive el sector***

que tuvo lugar en la Comarca de Estepa - concretamente en la A-92 a la altura del km. 97- donde se concentraron 600 tractores y más de 1.000 agricultores. Por algo será.

Si echamos la vista atrás y apelamos a la “hemeroteca de ASAJA Sevilla” llegamos a la siguiente conclusión, esta Comarca jamás ha faltado a ningún llamamiento de convocatoria de movilizaciones y/o actos de protesta realizados para la defensa de nuestra agricultura. Basta recordar todas las movilizaciones iniciadas en la década de los noventa, con la Reforma de la OCM del olivar, o las numerosas movilizaciones llevadas a cabo desde el año 2000 hasta el 2010 relacionadas con las Reformas de la PAC propuestas por la Comisión Europea, o para pedir medidas fiscales relacionadas con el gasoil y sus productos derivados, o para solicitar un Plan de Choque nacional para la Agricultura. No es baladí que en las 40.000 has. de olivar que conforman esta Comarca esté el mayor número de Cooperativas de primer grado, en proporción a la extensión de terreno, tampoco es baladí que en ella se encuentren las dos únicas Cooperativas de segundo grado en Sevilla del sector del aceite de oliva y de la aceituna de mesa. Y tampoco es baladí que en esta Comarca se haya constituido la única Denominación de Origen de Aceite de Oliva Virgen Extra de la provincia de Sevilla. Por algo será.

Y en una época donde la palabra “compromiso” parece que se ha olvidado en muchos de nuestros políticos y en muchos de nuestros gobernantes, sin embargo cobra toda su fuerza en los agricultores de esta Comarca, que durante años no han dejado de acudir a ninguna de las “citas agrarias de interés”, apoyando con su presencia y con su trabajo todas las reivindicaciones realizadas para defender a nuestra agricultura. Por algo será.

No sé si esta vez conseguiremos que nuestros gobernantes convenzan a Bruselas para que se ponga en marcha el almacenamiento privado de aceite de oliva, o si lograremos por fin un gasóleo profesional, o que se eviten las subidas de las tarifas eléctricas para el regadío, pero lo que sí es seguro es que esta Comarca, con sus agricultores, con los Delegados de ASAJA en cada pueblo, con sus Cooperativas y con los dirigentes de éstas al frente, como siempre, ha vuelto a demostrar unidad y “compromiso” con algo que en esta tierra todavía importa y mucho, la agricultura.

Sirva este artículo como homenaje a todos los labradores y Cooperativas de esta Comarca de Estepa que siempre acuden a todas las llamadas que por parte de ASAJA se realizan para defender los intereses de los agricultores.





## EL ANÁLISIS SENSORIAL

# DEL ACEITE DE OLIVA

**L**os aceites de oliva vírgenes para su clasificación y etiquetado una vez sean envasados, deben cumplir unos requisitos de características químicas y organolépticas que miden su calidad y garantizan su pureza. La normativa comunitaria que define esas características y sus métodos de análisis Reglamento (CEE) nº 2568/91 y sucesivas modificaciones, recoge en su anexo XII la valoración y método de las características organolépticas.

Quienes han trabajado y definido este método denominado Valoración Organoléptica del Aceite de Oliva Virgen o Panel Test, han sido los grupos de trabajo de técnicos del Consejo Oleícola Internacional (COI), quienes por última vez en noviembre de 2007 revisaron y aprobaron el método actual. Un panel de cata ajustado a esta norma debe

disponer al menos de 8 catadores adiestrados, un Jefe de panel que haya recibido una avanzada formación y ser experto en los diferentes tipos de aceites de oliva. La mayoría de los países productores de aceite de oliva del mundo están integrados en este órgano intergubernamental del COI. La sede está en Madrid.

A finales del año 2009 y durante los primeros meses del 2010 las constantes e intensas lluvias en España trajeron las necesarias aguas y la recuperación de los niveles de los embalses, pero por las fechas en que se produjeron, también ocasionaron muchas dificultades en las tareas de recolección de las aceitunas de molino. Así en la campaña pasada, al igual que en esta 2010/2011 y por las mismas circunstancias, la calidad de los aceites de oliva no ha sido excepcional, abundando en España (lí-

der mundial en producción) aceites de oliva vírgenes que en el análisis sensorial no son clasificados como aceites de oliva vírgenes extras. La razón es que tienen algún defecto organoléptico, sin entrar en tecnicismos, la calidad virgen extra debe ser irreprochable, sin defecto alguno. Por razones del barro, por la intensidad de las lluvias que tiro las aceitunas al suelo, o porque en cada vez más lugares preparan los suelos para tirar las aceitunas con vibradoras y después barrerlas con máquinas de manera que les resulta más económico, por los pocos cuidados en los procesos de elaboración del aceites, por las bajas temperaturas en algunos puntos de la geografía que helaron aceitunas, etc. etc., lo cierto es que aparecen defectos que son percibidos por adiestrados catadores.

De otro lado, el consumo nacional y

mundial de los aceites de oliva crece año tras año fundamentalmente por la categoría virgen extra. ¿Qué ocurre si hay más demanda de un producto de la cantidad disponible? Pues lo que ha ocurrido el año 2010 y lo que está ocurriendo este año 2011, que se envasan aceites de oliva vírgenes que no son irreprochables, no son extras. Recordar el escándalo en el sector destapado por la prensa española a finales del verano pasado, cuando denunciaban las inspecciones llevadas a cabo por las Consejerías de Consumo en determinadas Comunidades Autónomas sobre muestras tomadas de aceites vírgenes extras, donde más de la mitad de ellas, según el método Panel Test, realmente no se podían clasificar como tales.

También en el comercio internacional surgen problemas, pues las prácticas son de las mismas empresas para todo el comercio. Australianos y Estadounidenses, que no están adheridos al COI, denuncian la baja calidad de los aceites de oliva vírgenes extras que son importados en sus países envasados desde la Unión Europea, y para evitar se repitan, desarrollan normas de calidad más estrictas al margen de las del COI. Desde Europa se ve como una defensa a los aceites de oliva autóctonos que producen ellos, con parámetros químicos que no se ajustan a la norma COI, y por tanto como una barrera a las importaciones de aceites procedentes de países ribereños del Mediterráneo.

Llegados a este punto, días antes que finalizara el año 2010, se dirige una carta a la Ministra de Media Ambiente, Medio Rural y Marino firmada por las principales asociaciones de industrias envasadoras de aceites de oliva y aceites de oliva virgen extra de España, manifestando la subjetividad del método del Panel Test y pidiendo se constituya un grupo de trabajo para debatir sobre la validez del mismo y para limitar la toma de muestras para inspecciones

sólo en la industria envasadora y no en cualquier punto del circuito comercial, pues se argumenta que una mala conservación o manipulación hasta el momento de la compra en el lineal, puede alterar la calidad del producto y no ser responsabilidad del envasador.

¿Qué está ocurriendo? Las calidades que se envasan por muchas marcas de aceites de oliva, están tan ajustadas al límite, son de tan mínima calidad, que en el análisis sensorial pueden ser clasificados como extras o sólo como

## ***No debemos dinamitar los dos pilares sobre los que se sustentan los argumentos diferenciales del aceite de oliva respecto a otras grasas: salud y sabor***

aceites de oliva virgen. También ocurre, y especialmente en las salidas para exportación, que como se fijan fechas de caducidad muy largas, incluso más de dos y tres años, (por razones de dar más tiempo para comercializarlo en mercados de baja rotación) lógicamente esos aceites de oliva cuando llegan a esas fechas no son en absoluto vírgenes extras. Si pones fechas de caducidad acorde a la vida real que pudiera tener el aceite, un año o año y medio, (dependiendo de la calidad del producto, variedad, envase utilizado, protección de la luz, etc.), entonces tienes pocas probabilidades que te compren el producto, pues tus competidores garantizan más fecha de caducidad que tú.

En resumen, la valoración organoléptica del aceite de oliva virgen nos diferencia positivamente del resto de las grasas vegetales. Ya lo he manifestado en otras ocasiones, cuidado de no dinamitar los dos pilares sobre los que se sustentan los argumentos diferenciales del aceite de oliva frente a otras grasas vegetales, salud y sabor y olor (organoléptico), y en lo de la salud comenzamos a tener algunas amenazas importantes, pues vamos conociendo que no somos los únicos que investigamos y avanzamos en este sentido, y en el organoléptico ya estamos viendo como soplan los vientos.

Un panel de catadores que implante el método conforme a la Decisión nº DEC-21/95-V/2007 de 16 de noviembre de 2007 del Consejo Oleícola Internacional, está trabajando con un procedimiento científico y objetivo, y por ello igualmente tiene definido sus intervalos de confianza. Un panel de catadores como el de Oleoestepa cuenta con 27 catadores y está acreditado por una norma ISO 17025, contando con una experiencia de más de 15 años.

Debemos limitar las fechas de caducidad del aceite para todos los mercados, nacionales e internacionales, y acorde a resultados de estudios científicos para cada tipo de envase, variedad, etc.

Me pregunto para terminar: ¿Cuánto dinero estamos dejado de ganar los productores de aceite de oliva virgen extra como Oleoestepa, por la no exigencia en el cumplimiento de la normativa actual vigente en el asunto de la calidad sensorial?

¿Cuánto se revalorizarían todos los productos ibéricos que hay actualmente en los secaderos, si desgraciadamente se declarara una peste porcina y no se garantizara cubrir las necesidades?





# Uso responsable de los fitosanitarios: una tarea de todos

Por Ricardo García (Perito Sor Ángela de la Cruz S.C.A.) y Victoriano Márquez (Gerente de Arbequisur S.C.A.)

**Oleoestepa, en su apuesta por cuidar la calidad desde el origen continúa realizando esfuerzos por una cada vez mayor implantación de la Producción Integrada**

**H**oy nos encontramos ante una sociedad mayoritariamente urbana, cada vez más exigente en calidad y seguridad alimenticia, muy concienciada con el respeto al medio ambiente.

Es por ello que todo el sector agrario, desde el pequeño agricultor a la gran empresa agroalimentaria, deben garantizar que sus productos han sido obtenidos a través de procesos productivos respetuosos con el medio ambiente, a la vez que proporcionan a la sociedad alimentos de alta calidad y libres de residuos que puedan afectar a la salud de los consumidores.

En esta línea, desde OLEOESTEPA S.C.A., se apuesta por LA PRODUCCIÓN INTEGRADA como una forma de producción en la que los sistemas agrícolas utilizan al máximo los recursos y los mecanismos de producción naturales que aseguran a largo plazo una agricultura sostenible, introduciendo en ella métodos biológicos y químicos de control, y otras técnicas que compatibilicen las exigencias de la sociedad, la protección del medio ambiente y la productividad agrícola, así como las operaciones realizadas para la manipulación, envasado, transformación y etiquetado de productos acogidos al sistema.

Para garantizar dichas exigencias de los consumidores, se hace necesaria una utilización responsable de los productos fitosanitarios, ya que son una herramienta necesaria para la obtención de cosechas de alta calidad, controlando las plagas de los cultivos.

Junto con la utilización responsable, hace falta un conocimiento técnico de los productos y sus aplicaciones, para que la forma de hacer frente a dichas plagas sea la manera más rentable de obtener producciones de alta calidad



y libres de residuos. Es en esta necesidad de conocimiento donde los técnicos de producción integrada juegan un papel importante dentro del proceso productivo, asesorando y, por que no, sensibilizando y creando conciencia sobre la buena utilización de los fitosanitarios.

No podemos obviar que el uso de fitosanitarios conlleva un riesgo, es por ello, que tenemos que disponer de las herramientas necesarias para garantizar una seguridad suficiente, capaz de cubrir incluso los errores que se puedan cometer a lo largo del proceso productivo, de aquí viene la necesidad de que los controles desde la base productiva, el campo, sean cada vez mas frecuentes y necesarios, siempre acompañados de un sistema de trazabilidad adecuado. Controles que desde las cooperativas adheridas a **Oleoestepa S.C.A.** se realizan año tras año, y que se incrementarán debido a las exigencias del mercado, que van desde la toma aleatorias de muestras de aceitunas tanto en campo como en el momento de la recepción de éstas, para su posterior análisis multiresidual, así como análisis de los aceites producidos. Análisis que son llevados a cabo por personal cualificado del laboratorio de **Oleoestepa**, y que en colaboración con los técnicos de las cooperativas pensamos que pueden ser una buena herramienta para minimizar el riesgo de utilización de fitosanitarios, y así poder garantizar la excelente calidad que tienen nuestros aceites.

Por todo esto EL BUEN USO DE LOS FITOSANITARIOS ES UNA TAREA DE TODOS. Con el objetivo de que seguir apostando por la calidad y el respeto al medio ambiente, aquí os damos unas pautas:

## 10 RECOMENDACIONES PARA EL BUEN USO DE LOS PLAGUICIDAS

1. Antes de un tratamiento consulta a tu técnico.
2. Escoge siempre el producto adecuado y autorizado.
3. Cuida y consulta previamente las mezclas de materias activas.
4. Aplica la dosis recomendadas por el fabricante y tu técnico.
5. Utilizar maquinaria adecuada y calibrada.
6. Alterna las materias activas de acuerdo con tu técnico.
7. Respeta los plazos de seguridad.
8. Respeta las normas básicas de seguridad e higiene.
9. Lava los equipos después de los tratamientos.
10. Utiliza los equipos de protección individual.



Cuidar el olivar con una buena aplicación de los productos fitosanitarios es una responsabilidad de todos, ya que esta conciencia de apuesta por la calidad desde el origen ha llevado a nuestros aceites a situarse entre los mejores del mundo.





## ROSCOS DE SEMANA SANTA

### INGREDIENTES

1 Huevo, 8 Cucharadas soperas de azúcar, 8 Cucharadas soperas de leche, Raspaduras de un limón, Ajonjolí, 2 o 3 Clavos, 1/2 Sobre de Levadura, 500 g de Harina, 8 Cucharadas soperas de Aceite de oliva virgen extra

### PREPARACIÓN

Se separa la clara de la yema del huevo. Se monta la clara en un bol y se aparta. En otro bol se pone la yema del huevo, se le añaden 8 cucharadas soperas de azúcar, 8 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra, 8 cucharadas soperas de leche, las raspaduras del limón, el ajonjolí tostado previamente, 2 o 3 clavos machacados, el 1/2 sobre de levadura y se bate todo bien.

A esta mezcla se le añade la clara montada y se vuelve a remover todo. Se le va añadiendo la harina poco a poco removiendo hasta que la mezcla no se pegue en el bol y se puede manipular.

Dejamos reposar la masa durante 10 minutos, le damos forma a los rosos y se fríen en aceite de oliva virgen extra abundante y muy caliente. Al final los rosos se emborrian con azúcar y canela molida.

## TORTAS DE ACEITE

### INGREDIENTES

160 g. de azúcar, 2 Huevos, 200 ml. de Aceite de oliva virgen extra, 540 g. de harina, 225 ml. de leche, 1 Cucharadita rasa de levadura, 1 Cucharadita de ajonjolí, 1 Cucharadita de matalauva, 1 Cáscara de limón, Azúcar molida, 10 Almendras

### PREPARACIÓN

En primer lugar calentar el aceite de oliva virgen extra en una sartén, freír la cáscara de limón (la cáscara una vez frita se tira). Retirar el aceite del fuego, se le echa la matalauva y se deja enfriar.

En un cuenco se baten los huevos y se le agrega poco a poco el azúcar, el aceite de oliva virgen extra con la matalauva, la leche, la harina y la levadura.

Se calienta el horno a 180º y se echa la masa en un molde amplio con un poco de harina para que no se pegue y para que la torta quede más bien plana.

Se le ponen las almendras para decorar por encima y se espolvorea con el ajonjolí y el azúcar molida. Se deja hornear hasta que coja color.



\*Arte de cultivar la tierra.



- **Colaboramos**  
en el crecimiento y formación  
de nuestras cooperativas
- **Apostamos**  
por los productos de calidad y  
con Denominación  
de Origen (D.O.)
- **Lideramos**  
proyectos de I+D como socios  
desde la Corporación  
Tecnológica de Andalucía (CTA)
- **Participamos**  
en las iniciativas empresariales  
de carácter agroalimentario
- **Colaboramos**  
con el Foro Encinal para la  
Conservación y Defensa  
de la Dehesa
- **Potenciamos**  
los eventos feriales  
en torno a la agricultura  
y la ganadería

con  
la  
**agricultura\***





**Lo único que hemos cambiado desde hace siglos:  
El envase.**



En Oleoestepa seguimos los pasos para elaborar el aceite de oliva virgen extra como lo hacían nuestros antepasados romanos, adecuándolo a nuevas técnicas de conservación y máxima caldiad. Así obtenemos el aceite de oliva virgen extra Oleoestepa, referencia de la mayor calidad aceitera.

