



A professional portrait of chef Enrique Sánchez. He is a man with dark hair and a beard, wearing a dark blue chef's jacket with red piping on the collar and cuffs. He is smiling and has his arms crossed. In the background, there is a display of Oleoestepa olive oil products, including several bottles of different types of oil and a tin of oil. To the left, there is a painting on an easel.

## Entrevista a Enrique Sánchez

El popular cocinero del programa "Cómetelo" de Canal Sur Televisión visitó las instalaciones de la cooperativa Ntra. Sra. de la Paz y de Oleoestepa, donde nos concedió una entrevista en la que abordó la importancia de fomentar el uso del aceite de oliva virgen extra como la mejor de las grasas.

# Plutone, Marte y Saturno: los nuevos “SUPER SEPARADORES”



**Se limpian solos.  
No se paran nunca  
durante la campaña.**

## **SON AMIGOS DEL MEDIO AMBIENTE**

La separación tiene lugar sin añadir agua y por tanto no se produce agua contaminada.

## **AHORRAN TIEMPO Y DINERO A LA ALMAZARA**

No necesitan paros de máquina. El sistema permite lavar el interior del tambor y sus platillos sin interrumpir el proceso de elaboración, con la máquina en movimiento y sin desmontarla.

## **ASEGURAN UNA PERFECTA SEPARACIÓN**

El aceite está siempre limpio y sin restos durante todo el periodo de la campaña, gracias a la facilidad de limpieza del tambor en cualquier momento.

## **PONE DE ACUERDO AL MUNDO DE LA ALMAZARA Y A ECOLOGISTAS**

Consumo menos energía eléctrica a igual cantidad de aceite tratado.



**SEDE CENTRAL**  
C/ Burtina, 10, PLAZA  
50197 ZARAGOZA (España/Spain)  
Tel. +34 976 466 020 - Fax +34 976 732 816  
Fax sección técnica y post-venta: +34 976 515 330  
e-mail: info@pieralisi.es



**GRUPPO**  
**PIERALISI**  
INNOVADORES POR PASIÓN  
[www.pieralisi.com](http://www.pieralisi.com)



**DELEGACIÓN SUR**  
Parque Tecnológico y Científico Geolit  
Avda. de la Innovación, manzana 41  
23620 MENGÍBAR (Jaén)  
Tels. +34 953 284 023 - +34 953 280 866  
Fax +34 953 281 715 / e-mail: jaen@pieralisi.es

# EDITORIAL

SI NO ENCONTRAMOS UN CAMINO, TENDREMOS QUE CREARLO (ANIBAL)

Último número de Frutado Intenso del año 2011, con la campaña bien avanzada, en algunos lugares de nuestra Denominación de Origen acabada, lanzamos un nuevo número marcado por una acelerada recogida de nuestro olivar.

Es este hecho una realidad ya no accidental sino claramente manifiesta que está haciendo cambiar los hábitos de los olivareros y, muy especialmente, de nuestras alzazaras, que tienen que realizar importantes inversiones en maquinaria para dar salida con las garantías de calidad que exige el mercado las enormes cantidades de kilos de aceitunas en esos períodos tan cortos de tiempo.

Trataremos especialmente este tema en el siguiente número donde abordaremos de manera especial el tema de los rendimientos, del interés de nuestros agricultores, pero será como indicamos en el siguiente número y con el casi cierre de este campaña 2011-12 donde expondremos una serie de datos acerca de los rendimientos en relación a la recogida temprana.

Centrándonos en la temática de este número abordaremos nuestro habitual temario de Mercados donde el gerente de Oleoestepa dará las primeras pinceladas de la nueva campaña, mostraremos las acciones más sobresalientes del Consejo Regulador y abordaremos especialmente la temática de la Dieta Mediterránea, la Gastronomía y la Reforma de la PAC de la mano de entidades y personalidades expertas en las distintas materias.

En lo institucional cerramos un año en el Consejo donde se han puesto en marcha importantes proyectos: Reforma del Pliego de Condiciones, adaptándose a las nuevas prácticas de la Olivicultura moderna, intentando consolidar nuestra Arbequina como un aceite singular y característico de esta tierra, ajustes en materia de control e inspección para conseguir ser el primer Consejo Regulador Andaluz que se acredite en la rigurosa Norma UNE 45011 y esa gran apuesta hoy ya hecha realidad de certificar igualmente la Producción integrada de todo el territorio de la Denominación de Origen Estepa.

Se trata de proyectos importantes y encaminados a seguir consolidando este territorio como una comarca claramente olivarera perfectamente ajustada a las muchas y nuevas demandas que la próxima PAC ya augura y que el mercado no resuelve.

Con todo, desde el Consejo Regulador queremos felicitar a todo el mundo estas Navidades deseándoles salud, trabajo y un próspero 2012.

Y sobre todo no se olviden y hagan uso de ese excepcional y único producto que es el Aceite de Oliva Virgen Extra con Denominación de Origen "Estepa", que este año sea ese magnífico embajador en todas nuestras mesas y que no falte como regalo de amistad y afecto.

# SUMARIO



## 4 MERCADO

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



## 8 NOTICIAS

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



## 21 DIETA MEDITERRÁNEA

La Dieta Mediterránea fue reconocida por la UNESCO de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

## 23 REFORMA DE LA PAC

Eduardo Martín, Secretario General Técnico de ASAJA Sevilla, hace un balance de las propuestas legislativas para conseguir una reforma de la PAC más justa para el campo andaluz



## 14 ENRIQUE SÁNCHEZ

Entrevistamos a Enrique Sánchez, chef y presentador del programa "Cómetelo" de Canal Sur TV

## 16 PRODUCCIÓN INTEGRADA

Sergia Mancebo, Investigadora del CSIC, analiza la implantación de la Producción Integrada en nuestro territorio

## 1<sup>a</sup> Crónica

# Campaña Oleícola 2011/2012

Campaña oleícola muy difícil en la que el sector tendrá que remar con fuerza y en la misma dirección para superar la caótica situación con la que hemos comenzado.

**E**sta campaña, con total seguridad, conseguiremos nueva cifra histórica en producción de aceite de oliva en España, esperemos que igualmente lo sea también en exportación y consumo interior para minimizar al máximo las existencias finales de campaña.

La campaña comenzó muy pronto, a mediados de octubre, con muchos y avanzados equipos que aceleran la recolección de aceitunas a niveles insospechados, sorprendiendo a muchas almazaras que se ven desbordadas. En el mes de octubre en España se produjeron 18.000 Tm y en noviembre una producción de 162.000 Tm. de aceite de oliva, un 73 % más que la pasada campaña a la misma fecha.

La alta velocidad de recolección de aceitunas y elaboración de aceites, las escasas lluvias que apenas han dado tregua a normalizar la situación, la necesidad de hacer sitio en las bodegas de las almazaras y la búsqueda de liquidez para hacer frente a los pagos más urgentes, han llevado a la calle cientos de camiones cisternas de aceites de oliva sin rumbo. Se les llama "aceites de carretera", salen de los molinos sin saber cual es su destino, pidiendo acepten descargarlo en cualquier industria al precio que sea. Algunos no piden el pago al contado, cuando el comprador quiera o pueda, sólo quieren sitio en sus bodegas para poder continuar moliturando, sin cerrar la entrada a nuevas aceitunas en los patios.

De otro lado Italia y Grecia, con mejores cosechas en cantidad y calidad que el año pasado, y la misma necesidad de li-

quidez que los productores españoles, han bajado sus precios en escasamente un mes mas de 1 €/Kg. de aceite.

En la última semana del año 2011 los precios del aceite de oliva se han desplomado y rozan nuevamente los niveles para activación de los contratos de almacenamiento privado: el lampante está en 1.560 €/Tm. la base 1º, los aceites de oliva virgen igualmente están en mínimos, con una horquilla entre el almacenamiento privado 1.709,90 €/Tm. y 1.800 €/Tm., y por último, los vírgenes extras a partir de 1.900 €/Tm. hasta 2.200 €/Tm para aceites muy selectos y mercados de poco volumen.

Estos precios son los mismos que hace 21 años, según una nota de prensa de aquella fecha del diario ABC de Sevilla que recuperamos hace unos días.

Como he manifestado en muchas ocasiones algo no estamos haciendo bien en el país que lidera la producción de aceite de oliva. Debemos actuar de manera rápida sobre :

La promoción **INTERNACIONAL** del aceite de oliva español.

Puesta en valor mediante el conocimiento de sus diferencias frente a otras grasas vegetales de sabor y salud.

Revisión y apuesta por la **CALIDAD** con normas consensuadas y aceptadas internacionalmente y coordinadas por el Consejo Oleícola Internacional.

Apuesta y desarrollo del **COMERCIO EXTERIOR**

Tenemos que exportar en España al menos 1.000.000 Tm. de aceite de oliva y hacerlo a un **precio superior** al actual. Para ello debemos convertir el aceite de oliva en producto de demanda y no de oferta. Podemos esperar que se produzca un milagro o una desgracia como una larga sequía, o por el contrario actuar inmediatamente.

¿Cuando vamos a hacer un plan de promoción internacional del aceite de oliva español con mayor proyección y **MAYOR PRESUPUESTO**?

Incluso en la situación ruinosa que estamos atravesando actualmente los productores y envasadores españoles, **considero que debemos apostar por aumentar la tasa de extensión de norma de la Interprofesional** para apoyar estas campañas de promoción del aceite de oliva español.

## CALIDAD

Y sobre la calidad del aceite de oliva virgen extra quisiera aportar un granito de arena a la misión que todos los implicados en el sector del aceite de oliva tenemos por ayudar a transmitir conocimiento sobre él a los consumidores, los verdaderos protagonistas, para que una vez informados decidan libremente qué elegir en sus compras.

La denominación de las diferentes categorías de aceites de oliva están recogidas en el Reglamento de la UE nº 2568/91 y sucesivas modificaciones. Simplificándolo mucho, este complejo y técnico Reglamento define, además de los métodos de análisis, las características para las diferentes categorías

de aceites de oliva con las que se comercializan los aceites de oliva y orujos envasados y que son: aceite de oliva virgen extra, aceite de oliva virgen, aceite de oliva y aceite de oliva de orujo.

En esta norma se determinan cuáles son los límites máximos o mínimos en numerosos parámetros químicos que deben cumplir cada una de las diferentes categorías de aceites de oliva, para garantizar de un lado la pureza y de otro la calidad de las enumeradas categorías que podemos encontrar en el comercio. En el primer caso se han cambiado algunos parámetros por otros más precisos, que gracias a los nuevos equipos y métodos analíticos aportan más fiabilidad e información sobre la pureza de un aceite, y por tanto, control sobre el fraude en las mezclas con otras grasas vegetales más económicas.

En el caso de la calidad, no solo se han incorporado nuevos y mejores parámetros, sino que algunos límites se han ido bajando en los últimos años según se ha mejorado en los procesos de obtención de los aceites de oliva, por ejemplo la acidez, o incluso desapareciendo categorías como la de “aceite de oliva virgen corriente” por simplificar y ajustar más las categorías a la realidad industrial.

Sin embargo, siendo una norma de ámbito comunitario, y en terceros países aceptada como normas del Consejo Oleícola Internacional, en algunos países sujetos a su cumplimiento añaden particulares adjetivos a las diferentes calidades, así encontramos y valgan como ejemplo, en España podemos encontrar para el aceite de oliva la denominación “aceite de oliva suave o intenso”, o en Italia aceite de oliva virgen extra “gentile”, “fragante” o “clásico”.

Que el aceite de oliva virgen es zumo de una fruta, siendo obvio decirlo, pues desgraciadamente es algo que no

se conoce por una mayoría de los consumidores. Y zumo quiere decir que se ha obtenido solo tras exprimir o majar, que al igual que moler y centrifugar, son procedimientos exclusivamente físicos a los que se somete la aceituna para extraer el azait.

Este zumo, considerando que sus características químicas sean conforme a lo establecido en la norma antes indicada, en sus cualidades organolépticas puede ser perfecto, irreprochable, o por el contrario puede tener desde casi imperceptibles matices de atributos negativos, hasta claros o intensos defectos, detectados incluso por quienes no están familiarizados con el análisis sensorial.

El adjetivo que corona la categoría de los aceites de oliva, extra, ya nos indica que es un producto muy singular o poco común. Y aquí es donde quiero aportar ideas para que se valore el esfuerzo y pasión que se requiere para conseguir la excelencia.

Las aceitunas, según su variedad, origen, año climatológico, prácticas agronómicas empleadas en el cultivo del olivo y fecha de recolección, contienen perfiles organolépticos diferentes, tanto como variedades existentes en el mundo multiplicadas por las variables enumeradas. Hasta aquí es la grandeza y diversidad de la madre naturaleza y una parte de la cultura agronómica de cada lugar.

De otro lado, para poner el esmero en la recolección de la aceituna, el cuidado y prontitud en el transporte hacia los molinos, el celo empleado y pulcritud en las diversas tareas de la almazara: molienda, batido, centrifugación, decantación, almacenamiento, se requieren aptitudes de todos y cada uno de sus protagonistas para conservar invariables las características químicas y sensoriales que contenían las acei-

tunas en el árbol. ¡Esta es la clave! y si se consigue alcanzamos la excelencia en la elaboración de aceites de oliva vírgenes extra.

Después se precisa cariño, afición y una gran experiencia de los catadores para hacer la selección de los mejores depósitos de la bodega, combinarlos en su justa proporción para envasar un aceite de oliva virgen extra con un color y perfil organoléptico que se aproxime a la perfección, con intensidades en sus diferentes atributos que resulten equilibradas.

Así, para la calidad aceite de oliva virgen EXTRA (con mayúsculas) es fundamental, según lo dicho, que se haga una valoración sensorial, para determinar no solo si es o no singular, excepcional, en definitiva extra. También, porque cuando se pone pasión, cuando se vive y disfruta con los aromas que contienen los aceites vírgenes extra, cuando se ponen todos los sentidos en detectar todos y cada uno de los matices que en lo más profundo aflora de cada uno de esos atributos que contienen los grandes aceites, entonces descubrimos que el análisis sensorial es muy gratificante, y que los resultados de las papillas gustativas y narices expertas pueden ser sublimes.

Pero la realidad comercial es muy distinta de todo esto que cuento. En el comercio de aceite de oliva en buena parte del mundo, la categoría que más se consume, la que más crece, aquella con la que se penetra en los mercados emergentes, aquella con las que todas las marcas privadas de la distribución (marcas blancas) se lanzan a la aventura, es la calidad del aceite de oliva virgen extra. En España no es así, se consume más aceite de oliva. Nos preguntamos ¿y se produce tanto aceite de oliva virgen extra en el mundo para atenderlos a todos?. La respuesta es que no siempre. ¿Que ocurre entonces?

# Estrategias de control del repilo en primavera



## Tratamiento central de la estrategia **Folicur® 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



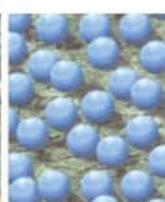
### Complementación de la estrategia: 2 Posibles necesidades

#### Tratamiento temprano cuprosan PRO

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.



#### Tratamiento floración FLINT

Indicado para primaveras con humedades más persistentes.

Compatibilidad completa con este sensible momento de tratamiento.



Sección transversal de una hoja



Pol.Ind. Sierra Sur - c/Almendra, 19 41560 Estepa  
Tel. 954 820 043 Fax. 955 914 606  
[www.agroquimar.com](http://www.agroquimar.com) / [agroquimar@telefonica.net](mailto:agroquimar@telefonica.net)



Bayer CropScience  
[www.bayercropscience.es](http://www.bayercropscience.es)

**Oleoestepa apuesta por la creación de una categoría de aceites Premium para los que tengan una calidad excepcional**

Pues que se envasan aceites conformes a la norma en sus parámetros químicos a la calidad virgen extra, pero que en numerosas ocasiones estos aceites no serían calificados como extras en un análisis sensorial conforme a la norma R 2568/91, aunque una gran mayoría de los consumidores probablemente no sabrían apreciar las diferencias.

¿Que deberíamos hacer entonces con un comercio que demanda virgen extra y una producción que no siempre es capaz de ofrecerlo conforme definen las normas actualmente?

Detecto en el sector dos opiniones enfrentadas al respecto, quienes consideran que el análisis sensorial no es muy preciso, es subjetivo, pudiéndose obtener resultados distintos para el mismo aceite en paneles diferentes, y que limita las oportunidades de comercio de la industria envasadora, por temor a las denuncias de la autoridad competente por no correspondencia de la calidad a lo determinado por la normativa para el análisis sensorial. Estos partidarios opinan que, cumplida la norma en sus apartados químicos, el aspecto organoléptico es particular de cada consumidor, de cada cultura en diferentes partes del mundo, donde el aceite de oliva es un producto novedoso, exótico en su cultura gastronómica y se demanda igual plano o casi insípido. Y en otros lugares, por el contrario, se puede valorar los colores y sabores intensos, que coinciden normalmente con las zonas productoras. Los atributos positivos y

negativos no son apreciados igualmente por diferentes consumidores.

Los partidarios de no exigir el análisis sensorial piden a la administración que al igual que en el caso del vino, donde el envasador etiqueta sus botellas cumpliendo las normas establecidas por su Consejo Regulador, según la crianza a la que se ha sometido el caldo, para decidir finalmente el consumidor si le gusta o no, y en el peor de los casos, si la botella sale defectuosa por problemas de elaboración, conservación o por deterioro del tapón, nunca el bodeguero es sancionado por ello, salvo con la pena de no repetir el cliente en la compra.

Este ejemplo podríamos hacerlo con otros, como la leche y otros muchos productos de alimentación que están sujetos a normas de calidad y no por ello obligados a cumplir unas normas organolépticas.

La otra opinión, en la que se incluye Oleoestepa, pensamos que el aceite de oliva virgen extra es una grasa vegetal que se diferencia de otras sustitutivas por sus efectos beneficiosos para la salud y por su sabor. En cuanto a sus aportaciones a una alimentación sana, hay otras grasas mono y poli insaturadas que igualmente comienzan a ser recomendadas y que trabajan por investigar y descubrir nuevos avances en este apartado. Nos queda como argumento exclusivo frente a otros aceites su sabor y olor, a lo que ya me he referido apasionadamente antes y no voy a insistir.

Esta diferencia sensorial aporta nobleza al producto, lo distingue y gracias a ello, hasta ahora se pagaba una prima en su precio frente a otras grasas. Esto comienza a perderse hoy, pudiendo incluso hasta regalarse el aceite si compras otra cosa. Precisamente cuando parametrizamos, estandarizamos una materia prima, la banalizamos, la con-

vertimos en un commodity, que podemos comprar en un mercado de futuros. El aceite lampante para refinería es un commodity que tiene todos sus parámetros químicos definidos, y el sensorial no importa. Se compra a futuros asegurando cumplirlos todos y aplicando reversiones de sólo tres de sus índices.

Todos han querido subirse al carro del virgen extra, y efectivamente no puede ser todos los años, pues la naturaleza algunas veces y las malas prácticas del hombre con mucha frecuencia, no consiguen obtener todos los aceites de oliva virgen extra que se demanda. Pero no pasaría nada si en años difíciles se envasaran más aceites de oliva virgen, a falta de extras. Son igualmente saludables y nobles, pero no son irreprochables. Así los vírgenes extras disfrutando de mayor demanda que oferta, tendrían un precio aún mayor, y los esfuerzos y especial dedicación tendrían una recompensa algo mejor que la actual.

Como no creo que consigamos poner de acuerdo al sector en este asunto, no sólo en España, sino en el mundo, véase opiniones de productores Australianos o Californianos, apuesto por una revisión de las normas del Consejo Oleícola Internacional, que éstas sean consensuadas por todos los productores de aceite de oliva del mundo y aceptadas y aplicadas por todos para normalizar el comercio internacional.

Por último, para aquellos envasadores que queramos someternos voluntariamente a una norma para el análisis sensorial podamos hacerlo, y contemos para ello con una nueva categoría de aceite de oliva virgen extra "PREMIUM" y en la que sí se apliquen fuertes sanciones a los que, acogiéndose a ella, la incumplan durante todo el periodo de consumo preferente indicado en la etiqueta.

# Modernización de las entidades amparadas por la D.O.P.Estepa

Algunas de las cooperativas de nuestro territorio han llevado a cabo la renovación de sus instalaciones con el objetivo de seguir siendo la referencia en el sector del aceite de oliva.

**L**as entidades amparadas por la Denominación de Origen Estepa se encuentran en un proceso de mejora continua de sus instalaciones, y muestra de ello son las novedades que presentan muchas de las cooperativas de nuestro territorio.

La comarca de Estepa y Puente Genil, referencias del sector del aceite de oliva en cuanto a modernización y calidad de sus aceites de oliva vírgenes extra, está caracterizada, entre otros aspectos, por implantar de manera innovadora mejoras en el proceso de producción y transformación del fruto.

Con el ánimo de tener las instalaciones en las mejores condiciones posibles para que todo el proceso se desarrolle de forma óptima, algunas de las entidades asociadas a la Denominación de Origen Estepa han renovado sus patios de recepción, la maquinaria que integra todo el proceso de transformación y las bodegas de almacenamiento para que el aceite se conserve intacto hasta su almacenamiento.

Estas mejoras permitirán a nuestras marcas asociadas continuar estando entre los aceites más premiados del mundo y seguir obteniendo el reconocimiento de los consumidores nacionales e internacionales más exigentes.

Además de la mejora de las instalaciones, las cooperativas que aún no están en Producción Integrada preparan su puesta a punto para afrontar la próxima campaña bajo este sistema ya mayoritario en nuestro territorio.



S.C.A.Agrícola Roda ha modernizado completamente su zona de recepción y descarga de aceituna



La cooperativa Olivarera Casariche cuenta con nuevos depósitos de decantación que han mejorado la calidad de sus aceites



La Olivarera Pontanense ha estrenado un nuevo salón de actos dedicado a reuniones y cursos de formación



Ntra.Sra.de la Paz de Estepa ha reformado parte de sus instalaciones, como por ejemplo, su área dedicada a aderezos



Arbequisur ha instalado nuevas tolvas en la zona de recepción, además de un depósito de filtrado

**La mejora de las instalaciones nos permiten seguir siendo referencia en el sector del aceite de oliva a nivel nacional e internacional**



La cooperativa Ntra.Sra.de la Fuensanta ha instalado una cubierta para proteger sus tolvas



San José de Lora de Estepa ha ampliado su zona dedicada al aderezo



La cooperativa Olivarera de Pedrera ha renovado totalmente todo el proceso de transformación para seguir produciendo uno de los mejores aceites del mundo



La cooperativa Ntra.Sra.de la Inmaculada ha estrenado una nueva bodega realmente espectacular



En la imagen vemos parte del patio de recepción de la cooperativa Agropecuaria de Herrera, que ha estrenado nuevas instalaciones a la vanguardia tecnológica



## La D.O.P.Estepa triunfa en SmartPyme

La Denominación de Origen Estepa participó en la I edición de SmartPyme Sevilla, donde defendió la experiencia de las denominaciones de origen como sellos de calidad que aportan valor tanto al consumidor como al sector agroalimentario, y que además, contribuyen de manera relevante a la ampliación de mercados por parte de sus marcas asociadas.

Moisés Caballero, Secretario de la D.O.P.Estepa fue uno de los ponentes junto a Juan Diego Cordón Toledano, director de gestión y administración en Grupo Hespérides Biotech, Juan Moreno, presidente de Inés Rosales, Eugenio Pavón Sanz, gerente de maxMERIDIA y Francesc Xavier Medina, director del Departamento de Sistemas Alimentarios, Cultura y Sociedad de la UOC (Universitat Oberta de Catalunya).

## La D.O.P.Estepa recibe la Cátedra de Temas Andaluces

La Denominación de Origen Estepa recibió el pasado mes de noviembre el reconocimiento de la Cátedra de “Temas Andaluces” por su labor de difusión de los valores de la olivicultura y el aceite de oliva virgen extra.

El Curso de “Temas Sevillanos”, que cuenta con el reconocimiento de la UNESCO y la Medalla de Oro de Sevilla, quiso contar con Moisés Caballero, Secretario de la D.O.P.Estepa, para ofrecer una ponencia sobre el aceite, tan importante para el mundo olivarero y para la economía provincial.

Antonio Bustos, Director del Curso de “Temas Sevillanos”, fue el encargado de otorgar el máximo galardón a la Denominación de Origen Estepa por su “admirable y ejemplar labor”.



## El CSIC presentó un avance de su estudio sobre externalidades

El Salón de Actos de Oleoestepa fue la sede escogida para la presentación del proyecto

**A**cogimos la presentación del Proyecto “Externalidades territoriales en Sistemas Agroalimentarios Locales; Desarrollo Rural, Paisajes y Bienes Públicos en la Denominación de Origen Estepa” de I+D dentro del Plan Nacional de Investigación. En nuestra revista os iremos informando de todos los avances, y será a finales del año 2012 cuando se presenten los resultados definitivos del estudio que concluirá con unas recomendaciones para continuar mejorando la aportación del olivar y su industria al entorno socioeconómico.



## El Cuerpo Consular de Sevilla aprende en Oleoestepa el arte de la cata de aceite de oliva virgen extra

Cónsules procedentes de países como Colombia, Cuba, Francia, Italia o Japón, nos visitaron para conocer todos los secretos de unos de los mejores aceites del mundo

Oleoestepa y la D.O.P.Estepa recibieron al Cuerpo Consular de Sevilla para mostrarles la cultura del aceite de oliva virgen extra a través de una visita a almazara San José de Lora de Estepa y de una cata privada de los primeros aceites de campaña.

De la mano de Salvador Loring, Director de Relaciones Institucionales del Grupo Ebro Puleva, los miembros del Cuerpo Consular de Sevilla realizaron una visita al territorio amparado por la Denominación de Origen Estepa que les llevó en primer lugar a las instalaciones de Oleoestepa. Durante la estancia del Cuerpo Consular en la cooperativa de 2º grado, Álvaro Olavarría, Director Gerente de Oleoestepa, y Miguela González, Jefa del Panel de Cata de la marca, fueron los encargados de ofrecer una cata guiada de los aceites de oliva vírgenes extra Hojiblanco y Arbequino de Oleoestepa que hizo las delicias de los improvisados catadores.

## Oleoestepa gana protagonismo internacional en Anuga 2011

Sus aceites de oliva vírgenes extra fueron la auténtica sensación de la feria agroalimentaria

Oleoestepa, marca amparada por la D.O.P.Estepa participó en Anuga, una de las mayores exposiciones del sector agroalimentario y bebidas con carácter internacional que se celebró en la localidad alemana de Colonia el pasado mes de Octubre.

Anuga 2011 estaba dirigida a un público exclusivamente profesional y durante el evento se dieron cita los representantes de las empresas más destacadas del sector agroalimentario a nivel mundial



## Nuestros aceites en Canal Sur y TVE

La Denominación de Origen Estepa y sus aceites de oliva vírgenes extra se han convertido en protagonistas de algunos programas de televisión emitidos en los últimos meses.

Por un lado, el programa "Un país para comérselo", presentado por Imanol Arias y Juan Echanove aprovechó su paso por Estepa para usar un virgen extra de Oleoestepa durante el programa (Imagen inferior).

Además, el programa "Cómetelo" de Canal Sur TV se desplazó hasta nuestra tierra para grabar y emitir posteriormente un reportaje sobre la marca Oleoestepa, una de las más premiadas del mundo.



# Talleres y Comercial Agrícola J.Quiros

especialistas en



# JOHN DEERE

## Venta, Servicio-Taller y Recambios

Os deseamos una  
Feliz Navidad y un  
Próspero Año Nuevo



Concesionario Oficial



Le atenderemos en Estepa - P.I.Sierra Sur - c/ Ajonjolí,10

Tel: 955 912 886 - 666 970 516 - 683 434 102 - [talleresj.quiros@yahoo.es](mailto:talleresj.quiros@yahoo.es)



Touroperadores de todo el mundo nos visitaron



El salón de actos de Oleoestepa acogió a cientos de visitantes.



La cata es el principal atractivo para los visitantes



La Escuela de Hostelería de Loja visitó la cooperativa San José de Lora de Estepa y conoció nuestros aceites



La cooperativa Ntra.Sra.de la Paz ha sido una de las sedes con mayor protagonismo en el proyecto oleoturístico de la D.O.P.Estepa

## El proyecto Oleoturístico de la Denominación de Origen Estepa se consolida en nuestro territorio

Cada año son más los visitantes que se desplazan hasta alguna de nuestras entidades asociadas para conocer la cultura del virgen extra

**E**l proyecto de Oleoturismo de la Denominación de Origen Estepa va camino de convertirse en una de las grandes referencias de nuestro territorio como atractivo para los visitantes, como muestra el crecimiento constante del número de personas que aprenden de nuestra mano la cultura del aceite de oliva virgen extra.

Desde que empeñó la campaña en el mes de Octubre hemos recibido, principalmente en las instalaciones de S.C.A.Ntra.Sra. de la Paz, S.C.A.San José de Lora de Estepa y Oleoestepa S.C.A., numerosos grupos de diferentes edades que han tenido la oportunidad de conocer a fondo el proceso de producción del aceite de oliva virgen extra y de disfrutar de una cata de las variedades Hojiblanca y Arbequina de la marca Oleoestepa, amparadas por la Denominación de Origen Estepa.



APASIONADO DE LA COCINA, ESTE AUTÉNTICO MAESTRO DE LOS FOGONES HA CONQUISTADO A LOS ANDALUCES A TRAVÉS DEL PROGRAMA “CÓMETELO”, QUE SE EMITE DE LUNES A VIERNES EN CANAL SUR, Y QUE RECORRE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE TODOS LOS PUEBLOS DE NUESTRA TIERRA. FUE PROFESOR DE LA ESCUELA DE HOSTELERÍA DE SEVILLA Y AHORA UNA DE LAS ESTRELLAS DE LA TARDE EN LA TELEVISIÓN AUTONÓMICA.

“**¡Qué difícil sería la cocina sin aceite de oliva virgen extra!**”

## ENRIQUE SÁNCHEZ

**D.O.P.Estepa: En poco tiempo ha pasado de la Escuela de Hostelería a la televisión ¿Cómo está siendo su experiencia?**

E.S.: Cómetelo está siendo una experiencia maravillosa. Cocinar en mi tierra, con productos andaluces de calidad y haciendo un recorrido gastronómico por cada rincón de nuestra comunidad, es un sueño que se hace realidad todas las tardes.

**D.O.P.Estepa: El programa “Cómetelo” está dándole protagonismo a los municipios andaluces, a su gastronomía. ¿Cree que los productos andaluces ocupan el lugar que merecen en la gastronomía na-**

**cional e internacional?**

E.S.: Creo sinceramente que, poco a poco, lo estamos consiguiendo. Incluso me he llevado sorpresas al ver como productos andaluces que para nosotros pasan cotidianamente inadvertidos, son muy valorados y solicitados fuera de nuestra tierra. De hecho, me gusta recordar cuando vivía en EE.UU. y en los mercados encontraba los productos andaluces como referencias gourmets y de alta calidad.

Es un camino lento, pero que estamos recorriendo con paso firme y, sobre todo, con mucha ilusión y esfuerzo.



**D.O.P.Estepa: Las Denominaciones de Origen están esforzándose por extender la cultura sobre el aceite de oliva virgen extra de calidad. ¿Qué le diría al consumidor para que apostara definitivamente por el aceite de oliva virgen extra?**

E.S.: Pues que se trata de una apuesta segura. Es el mejor zumo de las mejores aceitunas. Es un zumo 100% natural lleno de salud, calidad, aroma y sabor. ¡Qué difícil sería la cocina sin aceite de oliva virgen extra!

**D.O.P.Estepa: ¿Cuál es para usted el secreto de un gran plato?**

E.S.: Desde mi punto de vista, el éxito de un plato depende de 3 factores: La calidad de los ingredientes. Buscando la mayor calidad y temporada de las materias primas.

El cuidado y cariño en la elaboración. Cuándo y con quién lo degustamos. Cada plato tiene su momento y su espacio. Un simple mollete calentito con carne mechada y su toque de sal, pi-

mienta y aceite de oliva virgen extra, rodeado de tus seres queridos, puede ser un auténtico manjar.

**D.O.P.Estepa: ¿Cocina tradicional o innovadora?**

E.S.: Segundo el día y el momento. Me gusta hablar de tradición evolucionada. Pero si tengo que elegir una, me quedo con la tradicional. Es el tipo de cocina que suelo preparar para mi familia.

**D.O.P.Estepa: ¿Cómo conoció los aceites de oliva vírgenes extra de la Denominación de origen Estepa?**

E.S.: No solo los conocí; sino que los consumo desde hace muchos años. Desde hace bastante tiempo compagino mi vida entre Málaga y Sevilla. Por lo que Estepa es paso obligado por carretera. Me gusta parar cada cierto tiempo para llenar mi despensa de buen aceite de oliva virgen extra y, en ocasiones, algún dulce típico de esta tierra.

**D.O.P.Estepa: Las principales variedades de la Denominación de Origen son hojiblanca y arbequina. ¿En qué platos usaría estas variedades?**

E.S.: Arbequina es ingrediente obligado en mi casa a la hora de hacer salmorejo. Me gusta el frescor que aporta a las ensaladas, tomates aliñados e incluso suelo terminar los platos con un chorrito de arbequina por encima. Lo utilizo mucho en crudo y por su suavidad, es el que estoy dándole a mi hija de un año y medio. Desde pequeños tenemos que aprender a valorar, como decía Homero, este Oro líquido.

En cuanto a Hojiblanca lo utilizo más en procesos de cocina: guisos, salteados, revueltos, frituras, etc. Aunque tengo que decir que me fascina echar un chorrito de hojiblanca encima de la tostada con jamón ibérico. ¡Qué cosa más rica!



# El sistema de Producción Integrada en el territorio amparado por la D.O.P. Estepa

Sergia Mancebo, investigadora del CSIC, analiza la implantación del sistema de Producción Integrada en nuestro territorio desde una visión de acción colectiva territorial en el suministro de bienes públicos a la sociedad

## **CARACTERIZACIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO DE OLIVAR Y ACEITE DE OLIVA EN PRODUCCIÓN INTEGRADA DEL TERRITORIO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ESTEPA**

El territorio que abarca la Denominación de Origen Protegida (DOP) Estepa se caracteriza por ser una de las zonas oleícolas más importantes en el sector de la Producción Integrada de Olivar en Andalucía, no en vano operan en la actualidad 13 Agrupaciones de Producción Integrada (API) de Olivar en su área de influencia.

En torno a las 19 almazaras que lo integran, se asocia una superficie de olivar para producción de Aceite de Oliva de cerca de 60.000 ha, de las cuales próximo al 75% se encuentran en la actualidad bajo el sistema de Producción Integrada, en tanto el 25% restante se hallan bajo la actuación de Agrupación para Tratamientos Integrados en Agricultura (ATRIA). Cifras que arrojan información de la elevada concienciación de los olivareros de este territorio respecto a la adopción de técnicas productivas en olivar respetuosas con el medio ambiente y de calidad de los aceites obtenidos. La apuesta de

esta comarca en la adopción de este sistema productivo es firme, teniendo la ambición de cara a los próximos años, de llegar abarcar el 100% de su superficie olivarera en Producción Integrada.

En la tabla.1 (ver siguiente página), se identifican las API y ATRIA que actúan, junto con sus superficies que repercuten, en la Comarca de Estepa y Miragenil.

Considerando propiamente las Agrupaciones de Producción Integrada que intervienen en el área de la DOP Estepa, el 46% de las mismas se dotan de un servicio técnico competente propio, mientras el restante 54% lo hace mediante contratación de forma externa.

En total asociadas a estas Agrupaciones de Producción Integrada están actuando en el área 20 técnicos de API, cuya edad media es de 37 años, y con una experiencia en el sector como técnicos de API en olivar de media de 5 años. El 85% son varones frente al 15% que son mujeres. En su totalidad se trata de titulados universitarios de grado



API/ATRIA	Superficie (ha) en territorio DOP Estepa
API La Ribera	3.538
API Arbequisur	1.300
API San Plácido	1.535
API La Fuensanta	1.800
API Agrícola de El Rubio	2.700
API Sor Ángela de la Cruz de Estepa	8.700
API La Paz	2.110
API Antequera	627
API Olivarera San José de Lora de Estepa	4.500
API Olivarera de Pedrera	3.379
API Olivarera Pontanense	4.990
API Vitivinícola La Purísima	155
API La Comarca	1.020
ATRIA Oleoestepa	15.117

Tabla 1. API y ATRIA que operan en el territorio de la DOP Estepa, con sus respectivas superficies de actuación en la zona.

medio con estudios en producción agraria, poseyendo la titulación de Ingeniero Técnico Agrícola, el 80% obtenida en la Universidad de Sevilla, en tanto el 20% restante en la Universidad de Extremadura. También en su totalidad tienen realizado el curso de formación para cualificación de técnicos en Producción Integrada en olivar, o bien el mismo les ha sido convalidado por la trayectoria práctica en el sector, habiendo sido realizado predominantemente en IFAPA Centro de Cabra. Por otro lado, sólo el 30% posee el curso de formación para cualificación de técnicos en Producción Integrada en almazara, siendo el lugar de realización mayoritario IFAPA Centro Venta del Llano.

Cabe señalar que además de las 13 API reconocidas asociadas a las almazaras pertenecientes a DOP Estepa, el número de API es más numeroso si se consideran otras API no identificadas. Éstas pueden ser directamente constituidas por propietarios de fincas olivareras altamente sensibilizados con la Producción Integrada, bien con técnicos propios contratados directamente por la API, o mediante la contratación de la asistencia en forma de servicio externo a entidades privadas. También se deben considerar productores de la zona que se agrupan con otras API de fuera de la comarca; además de operadores que actúan de forma individual, y no dentro de API, con capacidad para llevar a cabo las prácticas establecidas en el sistema de Producción Integrada en Olivar. Estos olivareros finalmente acaban entregando sus producciones en las almazaras del territorio u otras colindantes.

En la campaña 2010/2011 se han producido en el seno de la Denominación de Origen Estepa un total de 13.600.000 kilos de Aceite de Oliva Virgen Extra en Producción Integrada, de los cuales 11.600.000 kg tuvieron lugar por cooperativas pertenecientes al grupo Oleoestepa S.C.A. De las 19 almazaras integradas en la DOP Estepa, 12 tienen instaurada una API en campo, y 7 de ellas poseen también la certificación de Producción Integrada en almazara.

Destacan en volúmenes producidos de Aceite de Oliva Virgen Extra con certificación Producción Integrada, la cooperativa Olivarera Sor Ángela de la Cruz de Estepa S.C.A. que aporta el 30%, le siguen las cooperativas Olivarera San José S.C.A. y Puricon S.C.A., con el 17% y 14% respectivamente, y otras cooperativas como Arbequisur S.C.A y Olivarera de Pedrera S.C.A., ambas con porcentajes del 12%. Se distingue, como las almazaras privadas pertenecientes a la DOP Estepa, Las Valdesas y Hacienda Ípora, habiendo entrado tempranamente en Producción Integrada en campo, en los años 2002 y 2003 respectivamente, aún no poseen la certificación en almazara. En tanto la cooperativa Puricon S.C.A., no perteneciente al grupo Oleoestepa S.C.A., cuya apuesta fue más tardía, adoptando la Producción Integrada en campo en 2008, en la actualidad destaca con cifras significativas en sus producciones oleícolas certificadas, pese a no haber alcanzado el 100% de la producción bajo Producción Integrada en campo (superior al 85% en la campaña 2010/2011).

Amparando este sistema productivo de Producción Integrada en la Comarca de Estepa y Miragenil, además de las Agrupaciones de Producción Integrada (API), se encuentran interviniendo en este territorio tres instituciones claves:

### OLEOESTEPA S.C.A. DE 2º GRADO

Instituyéndose en la zona en el año 1986, su intervención en el proceso de adopción de la Producción Integrada en la comarca fue decisiva. La primera cooperativa perteneciente a este grupo en acogerse a este sistema fue Olivarera Sor Ángela de la Cruz de Estepa S.C.A., que comenzó en la campaña 2001/2002 su andadura en Producción Integrada inicialmente con una superficie de 2.073 ha, y creando inercia en el resto de cooperativas pertenecientes a Oleoestepa S.C.A. En esta misma campaña le siguió la recién fundada cooperativa Arbequisur S.C.A., que contempló desde el principio este sistema productivo en sus estatutos de constitución, como condición para poder receptionar la aceituna de sus socios y ser molturada en sus instalaciones. Les siguieron otras cooperativas como Agrícola El Rubio S.C.A. en la campaña 2002/2003, y en 2004/2005 Olivarera San José S.C.A. y Ntra. Sra. De la Paz S.C.A. En la actualidad son 9 cooperativas en



el grupo las que se encuentran bajo el régimen productivo de Producción Integrada en olivar, y 6 las que cuentan con la certificación de Producción Integrada en almazara, representando en el área de la DOP Estepa el 87% de la superficie de olivar bajo Producción Integrada, así como el 86% de la producción de Aceite de Oliva Virgen Extra producidos con certificación Producción Integrada.

### CONSEJO REGULADOR DE LA DOP ESTEPA

Desde su constitución en el año 2003, sus actuaciones en la defensa de los Aceites de Oliva Virgen Extra producidos en su territorio, especialmente bajo Producción Integrada, son enérgicas y contundentes, desmarcándose por la intensa labor promocional y educacional desempeñada mediante la asistencia a ferias agroalimentarias y actuaciones desde el proyecto "Escuela del Aceite". Asimismo, inicia en este año 2011 un proyecto de certificación de Producción Integrada, e ISO 9.001, pasando el Órgano de Control del Consejo Regulador de la DOP Estepa a formar parte de las 19 Entidades de Certificación de Producción Integrada registradas para operar en Andalucía, con el Nº Registro: AND-C-11-174. Se trata de un proyecto pionero en el marco de Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen, con un marcado objetivo de diferenciación endógena y generación de valor añadido en las producciones oleícolas locales, repercutiendo en el territorio los costes asociados al proceso de certificación.

### ASOCIACIÓN TÉCNICA DE PRODUCCIÓN INTEGRADA DE OLIVAR (ATPIOOLIVAR)

Inicia su andadura en el año 2001, teniendo en la actualidad su sede en el municipio de Aguadulce, perteneciente a la Comarca de Estepa. A día de hoy, aglutinando a unos 9.000 socios del sector del olivar en Producción Integrada, se revela como la institución principal de interlocución entre el sector productivo y la Administración. Con un gran compromiso e implicación en la promoción de la Producción Integrada y transferencia de conocimientos, ATPIOlivar organiza periódicamente jornadas informativas y foros de debate técnico sobre Producción Integrada en olivar. También interviene en proyectos como el desarrollado en colaboración con investigadores del IFAPA Centro Alameda del Obispo de Córdoba, denominado "Herramienta informática de ayuda para la elección de herbicidas en olivar", bajo la coordinación del Proyecto Transforma de olivar. Con esta herramienta se persigue la recopilación actualizada de información técnica sobre herbicidas, malas hierbas y la eficacia de los tratamientos herbicidas empleados en su control. Adicionalmente, la aplicación también dispone de información sobre fitosanitarios que ofrecen el máximo resultado con un mínimo riesgo

ambiental. Para la actualización de la información recopilada en la herramienta, se considera la participación activa y permanente de técnicos especializados, técnicos de API y la misma ATPIOlivar.

Debido a la coyuntura de desconocimiento del consumidor de a pie, por un lado de la diferenciación del producto Aceite de Oliva Virgen Extra, y por otro, máxime bajo un sistema productivo que garantiza la máxima calidad del producto bajo prácticas productivas respetuosas con el medio ambiente, como representa la Producción Integrada; las tres instituciones están predeterminadas a crear sinergias en el territorio donde actúan que se materialicen en acciones de partenariado. Centrándose éstas principalmente en la defensa y divulgación de las bondades de consumir los Aceites de Oliva de calidad Virgen Extra en Producción Integrada producidos en el territorio, pero también de afrontamiento aunadamente de los retos planteados a nivel local en el sistema productivo. Producción Integrada en el marco de las DOP, certificaciones que expresan mediante la acción colectiva territorial el carácter multifuncional y de provisión de bienes públicos a la sociedad

En el presente escenario de reforma de la Política Agraria Común (PAC) para 2013, y el inminente avance de la Directiva Europea de Uso Sostenible de Plaguicidas, uno de los objetivos de las políticas públicas en el medio rural ha de ser retribuir la producción de bienes públicos. En este nuevo marco europeo, la acción colectiva puede tener una gran potencialidad, si se considera en sí misma como un recurso para la producción de bienes públicos, en el contexto de multifuncionalidad de la PAC.

Se concibe la multifuncionalidad como una característica de la actividad agropecuaria, que en relación con las múltiples funciones que la sociedad le asigna, en su función comercial produce ciertos bienes intercambiables en los mercados (bienes privados). En su función no comercial produce otros bienes de carácter ambiental y social que poseen en mayor o menor medida características de bienes públicos o externalidades positivas, no remunerados por la sociedad a través de los mercados, aunque si demandados por ésta en su espacio cívico.

Las características que definen a los bienes públicos son las de no rivalidad y no exclusión, es decir, su consumo es colectivo y ningún consumidor puede quedar excluido de su disfrute. Precisamente y debido a estas propiedades, los bienes públicos generan el problema del "free-rider" (oportunista, gorrón, ...), consumidor que se beneficia de su consumo, pero evita pagar por él. En consecuencia se

producen fallos de mercado en la asignación eficiente de bienes públicos, no alcanzándose el óptimo social sino se produce la intervención pública.

Este hecho reconoce la necesidad de intervención pública en el medio rural, principalmente cuando conjuntamente ligado a la producción de bienes privados son producidos bienes públicos cuya remuneración no es internalizada en los mercados. Procesos de valorización, permiten la internalización en el mercado de bienes públicos con características de bajo nivel de no rivalidad y no exclusión en el consumo, garantizando su provisión óptima y resolviendo los fallos de mercado. Ejemplos de este tipo de bienes vienen representados por etiquetados como los de Denominaciones de Origen, Producción Integrada, Agricultura Ecológica..., que el consumidor instruido reconoce y asume el sobreprecio a través de su expresión de disposición a pagar, a la vez que se crean instituciones que garantizan la veracidad de la marca de etiquetado. Sin embargo, estos procesos de valorización suelen ser lentos, ya que requieren de una labor educacional del consumidor, pudiéndose llegar a materializar en un medio o largo plazo dependiendo del sector agroalimentario.

En esta dimensión colectiva, la tipicidad que presentan las producciones agroalimentarias de una Denominación de Origen Protegida, en combinación con la adopción de un sistema productivo como el de Producción Integrada, puede ser considerada como el resultado de una construcción social llevada a cabo a través del tiempo en un territorio, establecida por sus actores locales y en base a los recursos endógenos del mismo. Esta consideración eleva a la tipicidad a la consideración de bien patrimonial de un territorio, por su contribución a la cultura, la identidad y el conocimiento de la comunidad local en la que se ha desarrollado. Desde este enfoque territorial, la tipicidad puede ser considerada como un bien público local, generado mediante acción colectiva, y desde una perspectiva de multifuncionalidad adoptada a nivel de sistema agroalimentario localizado. Los fallos de mercado en su provisión óptima pueden ser solventados mediante mecanismos de internalización. Para ello se requiere la creación de un marco de referencia organizativo y de gestión, que configure una forma de gobernanza del proceso, y que garantice de cara al mercado la tipicidad del producto. En el proceso de producción de un producto típico como es el Aceite de Oliva Virgen Extra bajo Denominación de Origen y en Producción Integrada, desde un enfoque multifuncional y de producción de bienes públicos, su aprovisionamiento resulta más eficiente desde una óptica de acción colectiva por parte de la comunidad que opera en el territorio de producción, lo que implica la necesidad de que el sector productivo local se encuentre vertebrado.



Cultivo de olivar en combinación con cultivos de espárrago y girasol en la Comarca de Estepa

Ejemplos de bienes públicos suministrados vienen representados en el afrontamiento de externalidades negativas, que se revelan en la gestión colectiva de los recursos naturales comunes: como evitar la erosión del suelo agrícola mediante el empleo de cubiertas y racionalización del laboreo, la corrección de cárcavas, el no agotamiento de los recursos hídricos, evitar la contaminación ambiental, tratamiento de residuos derivados del proceso productivo, control racional de plagas y enfermedades que afectan a nivel territorial al cultivo, contemplándose un ahorro de insumos y de reducción de emisiones, ...

O bien el fomento de externalidades positivas: tales como el incremento de la fertilidad de los suelos, la conservación del medio natural y del paisaje, de la biodiversidad del agroecosistema, el mantenimiento de especies locales, de ejemplares de especies singulares, del patrimonio industrial-arquitectónico... Asimismo, la difusión de conocimientos e innovaciones que induzcan la renovación técnica. De igual modo a nivel comercial, como presume la creación de una imagen de calidad territorial avalada por la certificación de



Cubierta vegetal en cultivo de olivar en la Comarca de Estepa comenzando a brotar en la estación otoñal.



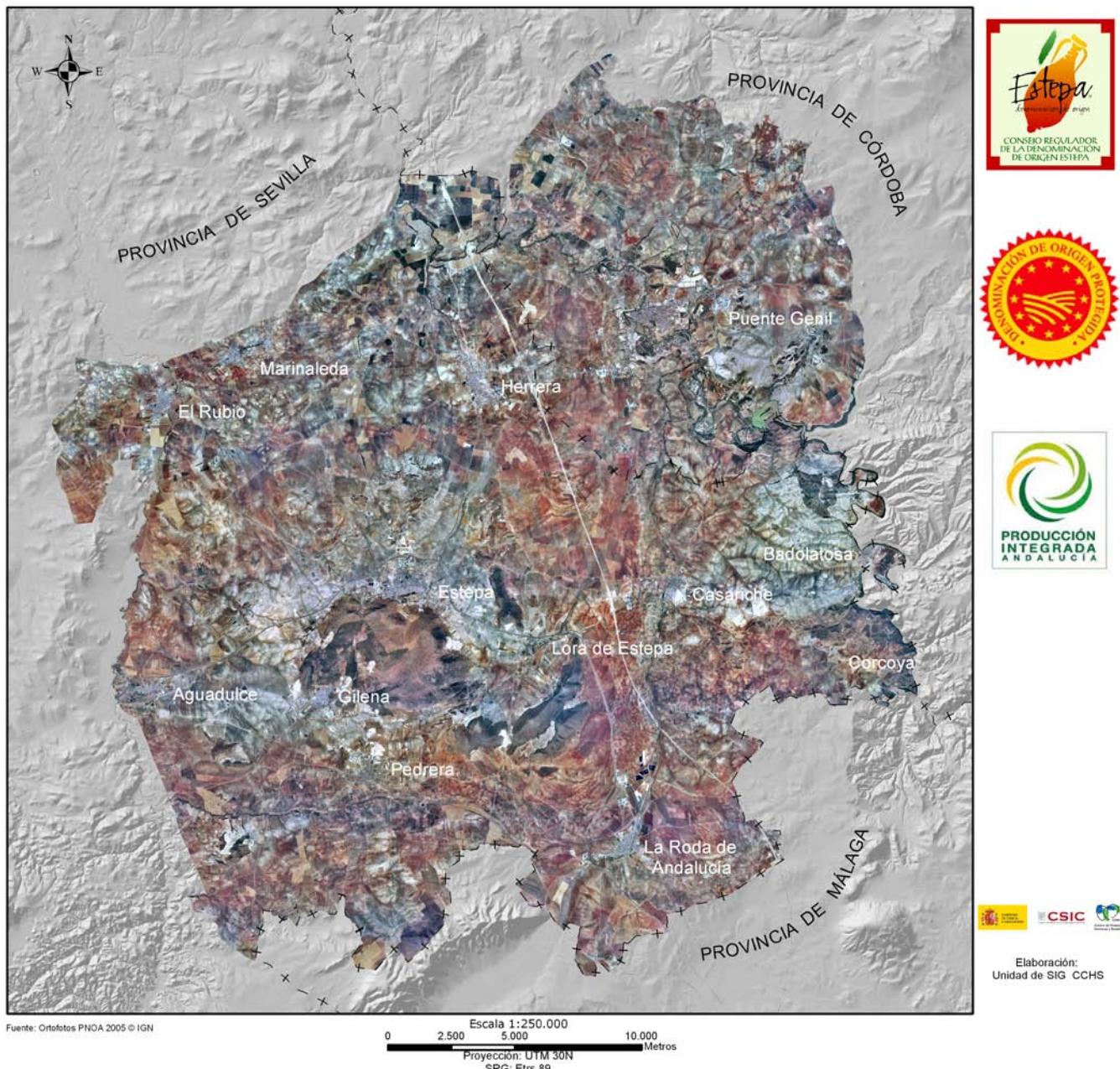
## PRODUCCIÓN INTEGRADA EN LA D.O.P. ESTEPA

Denominación de Origen y Producción Integrada, que garantiza la seguridad alimentaria y el respeto al medio ambiente mediante un uso racional de los medios de producción. Por otro lado, resaltar el papel que debe jugar el Estado en la instauración de un ambiente de confianza que redunde positivamente en la acción colectiva revelada territorialmente, interviniendo como garante de los códigos de producción adoptados, protegiendo en el mercado la autenticidad del producto frente a posibles imitaciones y penalizando con sanciones efectivas el fraude.

Finalmente, indicar que en el marco de la Directiva de Uso Sostenible de Plaguicidas, se apremia la reducción de los riesgos y los efectos de la utilización de productos fitosani-

tarios en la salud humana y el medio ambiente, mediante el fomento de la gestión integrada de plagas y la disminución de la dependencia del uso de plaguicidas. Para su cumplimiento se exigirá el asesoramiento demostrado documentalmente de un asesor técnico, así como la obligatoriedad de llevar un cuaderno de explotación que refleje todas las prácticas realizadas. Otros aspectos que se contemplan son la formación de los usuarios profesionales y asesores técnicos, así como las inspecciones de los equipos en uso. Comentar que estas exigencias en el nuevo marco europeo ya se vienen cumpliendo por los productores acogidos al sistema de Producción Integrada, por lo que el adoptar este sistema de producción certificada garantizará el cumplimiento de las nuevas pretensiones en el ámbito europeo agrario.

### MAPA DE LA COMARCA NATURAL DE ESTEPA Y PUENTE GENIL



# El olivo y el aceite de oliva virgen extra en la Dieta Mediterránea, Patrimonio Cultural de la Humanidad

La Fundación Dieta Mediterránea culminó el pasado año una gran labor al conseguir que la UNESCO reconociera a estos dos productos de nuestra tierra, algo que facilita su inclusión en la gastronomía de las culturas de todo el mundo.

Hace poco más de un año la UNESCO decidió inscribir la Dieta Mediterránea en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad dando así carácter universal a un conjunto de costumbres de los pueblos mediterráneos, transmitido de generación en generación desde hace miles de años y todavía vigente.

En el Mediterráneo, un mar interior, situado en la confluencia de tres continentes, nace la civilización occidental y durante miles de años sus habitantes acumulan experiencias y saberes fruto de esta ubicación que propicia el intercambio de personas, ideas, costumbres, productos y técnicas.

Con un clima templado pero escaso en agua, en equilibrio precario, los habitantes de la cuenca mediterránea se las han ingeniado desde los albores de la historia para conseguir el óptimo aprovechamiento del suelo para una agricultura eficiente respetuosa con la naturaleza que les ha permitido no sólo sobrevivir sino sacar partido a la vida. No se han limitado a nutrirse, han buscado el placer en la comida y han hecho del acto de comer un acto social.



**El olivo y el aceite de oliva virgen extra juegan un papel primordial en la Dieta Mediterránea, reconocida como muy saludable por sus efectos preventivos sobre graves enfermedades**

El clima ha propiciado también la vida y las celebraciones al aire libre y la proliferación de los mercados como punto de encuentro habitual.

## DIETA MEDITERRÁNEA

Dieta del griego “diaita” expresa un modo de vida equilibrado. Dieta Mediterránea, un estilo de vida propio de las poblaciones mediterráneas que ha perdurado a través del tiempo. Un estilo de vida que la ciencia moderna, a partir de las investigaciones del Dr. Keysy colaboradores a mediados del Siglo pasado, ha reconocido como muy saludable por sus efectos preventivos de una serie de graves enfermedades que afectan cada vez a mayor número de personas entre ellas las cardiovasculares.

Y en este conjunto de costumbres y hábitos alimentarios el olivo y el aceite de oliva juegan un papel primordial. El olivo es el árbol mítico por excelencia desde el principio de los tiempos y el olivar caracteriza el paisaje mediterráneo. El aceite de oliva ha llegado hasta nuestros días rodeado de una aureola de producto imprescindible apreciado



El aceite de oliva virgen extra, por sus inmensas propiedades saludables, se ha convertido en protagonista en muchas gastronomías

por sus cualidades gastronómicas, nutritivas y preventivas de muchas enfermedades. Ha sido y es el elemento esencial de la Dieta Mediterránea pero en nuestro país es todavía el gran desconocido. Tenemos un producto insustituible en nuestra cocina, el Aceite Virgen Extra, con una variedad de sabores y texturas capaz de satisfacer los paladares más exigentes, y encima saludable y no somos capaces de valorarlo.

Aunque la situación ha mejorado en los últimos años gracias a la actividad desplegada por entidades como el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa y el buen hacer de las marcas que ampara, queda mucho por hacer todavía. La cultura de la población española en general está adquiriendo niveles elevados y la alimentación es un hecho cultural de primer orden cada vez más valorado como estamos viendo por el creciente reconocimiento de nuestros cocineros a nivel internacional. Cuanto más se valore nuestra cocina más se valorarán sus ingredientes y por lo tanto el Aceite de Oliva Virgen Extra y el consumidor se dará cuenta de que un mal aceite puede arruinar el mejor de los platos.

Pero estas expectativas no están exentas de riesgos. El ritmo de vida de las sociedades modernas así como las modas de finales del siglo pasado, han puesto a prueba el modelo de alimentación mediterráneo tradicional. Se han ido introduciendo productos de otras culturas, opciones muchas veces menos saludables, más ricas energéticamente pero menos nutritivas y un amplio porcentaje de la población española va adoptando estos modelos

de alimentación foráneos ignorando que una alimentación adecuada es fuente de buena salud.

Para recuperar plenamente nuestro patrón alimentario tradicional, se deberían unir esfuerzos para educar, especialmente a la juventud, que es la que lo ha abandonado más rápidamente con las consecuencias negativas que ya están aflorando. El problema de la obesidad, por ejemplo, empieza a ser preocupante, sobre todo porque se manifiesta a edades cada vez más tempranas. A este respecto es muy importante transmitir el mensaje de que el patrón alimentario mediterráneo y la práctica de ejercicio físico de manera regular son perfectamente compatibles con el estilo de vida actual.

Es imprescindible advertir a la sociedad informando, educando, y promocionando la Dieta Mediterránea para evitar la dilapidación de este Patrimonio milenario cuyo olvido tendría tan funestas consecuencias para nuestra salud, nuestra agricultura y nuestros paisajes tradicionales por el paulatino abandono de muchos cultivos.

Esta es una obligación inexcusable de toda la sociedad pero especialmente y en primer lugar de los poderes públicos. El reconocimiento por la UNESCO de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad lleva implícita la obligación de protegerla tomando las medidas oportunas para evitar su deterioro. Sinceramente, espero que las distintas Administraciones españolas serán conscientes de su responsabilidad.

# UNA REFORMA DE LA PAC QUE ATERRORIZA AL CAMPO ANDALUZ

**E**l pasado 12 de octubre, la Comisión presentó sus propuestas oficiales de cara a la reforma de la PAC para el periodo 2014-2020. A partir de este momento, ha comenzado oficialmente un largo periodo de discusión. Desde ASAJA hemos estado trabajando intensamente desde junio de 2010, fecha en la que la Comisión abrió un amplio debate público sobre la futura reforma de la PAC y que ha continuado permanentemente en los diversos foros en los que hemos participado tanto en Bruselas como en España y Andalucía.

**Sin embargo, las propuestas avanzadas por la Comisión hacen caso omiso al llamamiento que desde los más variados foros internacionales se hace para incrementar la capacidad productiva, para promover la seguridad alimentaria y favorecer un crecimiento económico sostenible.** En lugar de ello, la Comisión propone una serie de medidas, en especial las relativas a la “ecologización obligatoria”, que limitan la capacidad del sector productor europeo para ser competitivos en un mercado cada vez más globalizado y volátil.

Por otra parte, **no encontramos en las propuestas ninguna aportación al objetivo de simplificación de la PAC.** Bien al contrario, en materia de condicionalidad, ecologización, topes, reducciones y compensaciones, así como las definiciones, entre ellas la de “agricultor activo”, sembrarán más confusión en la sociedad, mayor burocracia para los profesionales agrarios y más carga administrativa para los gobiernos.

La discusión comienza ahora y se espera que los reglamentos definitivos no estén listos antes de primavera de 2013, por lo que entendemos hay tiempo para intentar corregir el impacto negativo que tendrían en el diverso mapa productivo nacional y regional.

Este periodo es crucial para poder reorientar las propuestas y alcanzar un acuerdo para una reforma de la PAC acorde con las necesidades futuras, tanto en términos alimentarios, como en la búsqueda de soluciones a nuestra dependencia energética, para que, en consonancia con las preocupaciones medioambientales y sociolaborales, ase-

gure nuestro modelo europeo de producción agroalimentaria, así como el equilibrio entre todas las regiones que componen el territorio de la UE.

A pesar de que la propuesta de Reforma de la PAC ha generado un rechazo generalizado en España porque hay razones contundentes para ello, el Ministerio de Medio Ambiente Medio Rural y Marino (MARM) con su ministra Rosa Aguilar a la cabeza ha mantenido una actitud de pasividad absoluta, sin toma de posición, sin rigor y sin trabajo, lo cual la consagra como la peor Ministra de Agricultura de la democracia. Como muestra “un botón”, su principal baza de negociación de la reforma de la PAC fue su particular obsesión por “hacer más verde la PAC”, encontrándonos ahora con que desde Bruselas, en su propuesta, se pretende destinar al “greening” o verdeo el 30% de las ayudas actuales de la PAC (en línea con un documento que elaboró el propio MARM allá por diciembre de 2009, cuando aún era ministra Elena Espinosa).

Solamente en la última fase, ya dentro de la campaña electoral de España, la Ministra se tornó muy beligerante, rechazando la tasa plana y esta propuesta de la PAC, pero sin negociar, sin conseguir alianzas y sin pactar acuerdo alguno con el resto de países, por lo que nos quedamos

**Nos encontramos en un periodo crucial para poder reorientar las propuestas y alcanzar un acuerdo para una reforma de la PAC acorde con las necesidades futuras tanto en términos alimentarios, como en la búsqueda de soluciones a nuestra dependencia energética**



como el único estado que rechazaba de plano esta propuesta, pero desde una soledad que demuestra la falta de capacidad negociadora y que por tanto hacía estéril este último movimiento.

Sin embargo, con la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía, se ha trabajado mucho y bien durante este periodo, siendo conscientes todos de lo que nos jugábamos, dando como resultado la firma, el pasado 4 de marzo, de un “acuerdo histórico” sobre la reforma de la PAC, firmado por todas las Organizaciones Agrarias, Federación de Cooperativas y por la propia Consejería de Agricultura, que fue presentado en el Parlamento Andaluz, y que desde entonces está siendo el eje fundamental de trabajo y de defensa de nuestras posiciones dentro de la negociación de la reforma.

Esperemos que se mantenga la defensa escrupulosa de este documento hasta el final, abandonando algunos “cantes de sirena” referentes a políticas redistributivas de ayudas o al establecimiento de “apoyos asimétricos” entre los agricultores y ganaderos andaluces, que romperían el equilibrio existente en la actualidad.

El paquete legislativo que se ha presentado consta de siete propuestas de Reglamentos. Hay tres grandes bloques en los que pretende centrarse la reforma y que pasamos a comentar a continuación: Pagos Directos, OCM Única, y Desarrollo Rural. Previamente por la importancia que tiene haremos mención a uno de los aspectos más importantes que no es otro que el componente financiero.

### PERSPECTIVAS FINANCIERAS

El presupuesto sugerido en las perspectivas financieras presentadas el pasado 29 de junio es absolutamente insuficiente para mantener el tejido del medio rural y una agricultura moderna y competitiva. Se establece un techo máximo de gasto de 4.950 millones de euros al año para España, lo que significa aproximadamente un 11% menos de lo que se percibe en la actualidad. El compromiso presupuestario es el mismo para cada uno de los 6 años del periodo, sin tener en cuenta el efecto inflacionista.

En cualquier caso, no se pueden acometer las nuevas exigencias sin tener un conocimiento cierto del presupuesto comunitario aprobado para el periodo, por lo que cualquier decisión en materia agraria no deberá ser tomada hasta que no se apruebe el presupuesto 2014-2020.

### PAGOS DIRECTOS

Una cuestión fundamental será la definición de “agricultor activo” que debe centrarse especialmente en el mantenimiento real de una actividad agraria, para lo que será necesario el establecimiento de unos requisitos mínimos que aseguren dicha actividad en las superficies elegibles.

Desde ASAJA preferimos hablar de “agricultura activa”, limitando los apoyos, única y exclusivamente a la actividad productiva que ejerce el agricultor como emprendedor que invierte en su explotación para hacerla moderna y competitiva y que genera riqueza y desarrollo en el medio rural.

En la definición de agricultor activo contemplada en la propuesta se **aplica un tratamiento distinto a los perceptores de menos de 5.000 euros anuales, que rechazamos desde ASAJA**. Si se trata de legitimar la PAC, no se deben hacer estas distinciones, ni siquiera apelando al principio de simplificación.

**ASAJA rechaza los recortes progresivos de ayuda a partir de unos importes (150.000 euros)**, por ser contrarias al principio de búsqueda de competitividad y orientación al mercado. De mantenerse la propuesta, exigimos mecanismos para que con estos límites de ayuda no se perjudique a las explotaciones que más empleo generan, a aquellas que han realizado importantes inversiones en modernización y tecnificación de sus activos, así como aquellas que trabajan bajo modelos societarios en los cuales participen más de un miembro ó socio.

El establecimiento de un “pago base” no debe nunca perjudicar a la agricultura más productiva, por lo que desde ASAJA rechazamos el establecimiento de una “Tasa Plana”.

La propuesta de Tasa Plana **castiga a la agricultura y a la ganadería española**, caracterizada por su diversidad productiva y sistemas de explotación, penalizando especialmente a la agricultura más profesional y competitiva, como puede ser el olivar más productivo o los cultivos de regadío, así como a la ganadería que no está ligada a la superficie. Por el contrario, se beneficiaría la agricultura menos productiva.

Con objeto de poder visualizar el impacto o desequilibrio regional que provocaría una tasa plana se muestran las diferencias de derechos medios en cada una de las 17 Comunidades Autónomas de España (Ver tabla 1 en página siguiente).

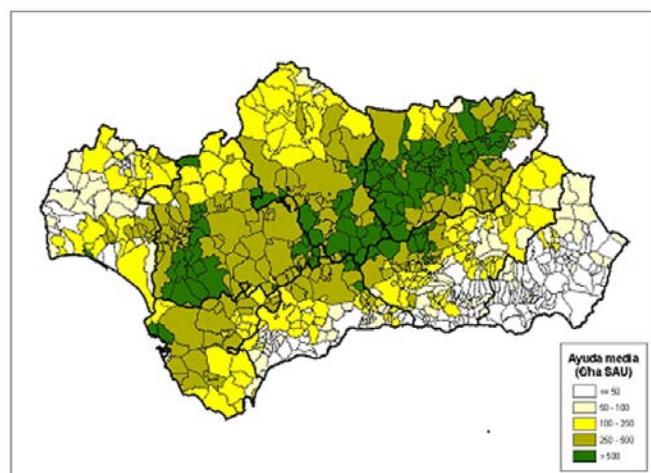


CCAA	Nº Derechos	Importes(euros)	Valos Medio Derechos (euros)	Nº Beneficiarios	Valor Medios Beneficiario(euros)
Andalucía	3.647.407	1.507.803.312	413,99	281.968	5.347,43
Aragón	1.398.255	390.543.332	279,31	52.432	7.448,57
Asturias	223.988	38.504.684	171,90	12.121	3.176,69
Baleares	88.119	20.753.143	235,51	6.128	3.386,61
Cantabria	147.440	26.653.633	180,77	5.352	4.980,13
Castilla la Mancha	3.190.008	672.424.782	210,79	158.596	4.239,86
Castilla Leon	3.896.389	825.473.158	211,86	95.825	8.614,38
Cataluña	743.578	237.397.516	319,26	59.639	3.980,58
Extremadura	1.908.582	420.767.655	220,46	74.516	5.646,68
Galicia	357.548	114.523.419	320,30	41.875	2.734,89
Madrid	209.233	34.687.237	165,78	9.099	3.812,20
Murcia	124.092	54.529.420	439,43	14.042	3.883,31
Navarra	329.515	91.953.060	279,05	18.036	5.098,31
Pais Vasco	129.501	38.366.715	296,26	11.222	3.418,88
La Rioja	131.932	25.339.492	192,06	8.927	2.838,52
Valencia	324.468	116.043.634	357,64	112.271	1.033,60
España	16.850.065	4.615.764.198	273,93	962.049	4.797,85

Tabla 1. Datos FEGA año 2010. Elaboración ASAJA-Sevilla

Andalucía es la comunidad autónoma que más dinero recibe en **concepto de pago único de la PAC**, y es junto con Murcia, la región en la que el valor medio de los derechos es más elevado. Seguidamente, ofrecemos un mapa de Andalucía en el que podemos ver la diferencia de los pagos en función de los municipios, las comarcas agrarias y los derechos generados, pasando de un color verde más oscuro (donde estarían los municipios de la comarca de Estepona) para aquellas comarcas con unos pagos más elevados,

a un color verde más claro para aquellas que reciben un **pago único más reducido**, e incluso a un color blanco para aquellas cuyos agricultores no reciben o prácticamente no reciben ningún ingreso vía pago único, aunque es importante aclarar que **estas zonas con menor valor en los derechos de pago único**, en muchos casos sí están recibiendo apoyos directos mediante ayudas acopladas o a través de Organizaciones de Productores o del FEADER (p.ej. ayudas agroambientales).



Fuente: Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía (No incluido agroambientales, acopladas, ganadería, Art., 68, y OCM de frutas y hortalizas)

Obviamente aquellas zonas que en el mapa están coloreadas con un tono de verde más oscuro son las que mayor impacto negativo sufrirían, de salir adelante la propuesto de Tasa Plana.

A continuación, destacamos **algunos ejemplos de aplicación de una tasa plana nacional**, siempre teniendo en cuenta la provisionalidad de los datos considerados al tratarse de propuestas legislativas (incluyendo la referida a presupuestos) y, en el caso de España también considerando el desfase entre la superficie con derechos actuales y la superficie “potencialmente elegible en 2014”:

**Vamos a ver dos simulaciones posibles a modo de ejemplo:**



Agricultor que actualmente percibe 30.000 E de Pago Único en su explotación				
Explotación (Has)	Valor actual (E/derecho)(A)	Nuevo cálculo importe por explotación	Nuevo valor del derecho (E/derecho)(B)	(B)/(A) (%)
400	75	29.641	74,10	98,80
100	300	12.580	125,80	41,93
47 (*)	638	9.565,89	203,52	31,90
30	1000	8.599,10	286,63	28,66
20	1500	8.030,4	401,52	26,77

Nota: considerada superficie elegible en 2010 (20,2 millones de Has)

Derecho correspondiente a tramo general (sin mejora) = 56,87 €/Ha.

(\*) Posible explotación-tipo en la Comarca Olivarera de Estepa.

1. Simulación asignación de derechos de pago de base, caso de aplicación nacional con 100% reparto general. Tasa plana sin periodo transitorio y en base a superficie elegible existente en 2010 (20,2 millones has)

Importe a distribuir una vez descontados diferentes tramos: 2.297.810.000 euros para pago de base.

a) superficie 2010: 20.200.000 has:

**valor derecho (tasa plana nacional) = 113,75 €**

b) superficie potencial elegible: 25.000.000 has:

**valor derecho (tasa plana nacional) = 91,91 €**

2. Simulación asignación de derechos de pago de base, caso de aplicación nacional con 50% reparto general y 50% mejora a agricultores con derechos antes de 31/12/2013. Dichos importes solo serían para primer año (2014) pues posteriormente se iniciaría convergencia.

Por ello, ASAJA exigirá que en esta armonización de pagos se utilicen **criterios objetivos y no discriminatorios que tengan efectivamente en cuenta la realidad y la diversidad productiva en todo el territorio español**, posibilidad contemplada en el artículo 20 de la propuesta de reglamento relativo a pagos directos.

Partiendo del rechazo a la Tasa Plana en España, desde ASAJA pensamos que es necesario realizar **estudios de impacto de modelos alternativos de asignación regional de los límites máximos nacionales** procediendo a la definición del concepto de “región” en base a características agronómicas y económicas, su potencial agrícola regional o su estructura institucional o administrativa, tal como se

contempla en el citado artículo 20, artículo que será sin duda clave para la aplicación de la reforma en España.

En opinión de ASAJA, estos estudios deberán contemplar, al menos, dos opciones:

1.- La fijación de criterios que respeten al máximo la situación productiva y equilibrio presupuestario actual, descendiendo al nivel más cercano a la explotación, posiblemente al de **comarcalización productiva**, de manera que los eventuales desequilibrios que se puedan dar se circunscriban a la comarca en cuestión y al sistema de explotación (regadío, secano). Esta posibilidad se acercaría a la “foto actual” ya que se tendrían en cuenta los fondos que actualmente están percibiendo cada una de esas comarcas, si bien habrá que tener en cuenta las nuevas hectáreas que se puedan incorporar (lo que dependerá en gran medida de las hectáreas admisibles).

2.- La creación de un mapa nacional ó regional de **zonas homogéneas de producción**. Evidentemente, la más básica sería la de secano y regadío, si bien se puede desarrollar aún más para dar cabida a situaciones de cultivo específicas, como es el caso del olivar tradicional y el de alta producción, o dar **entrada a unas superficies “de pastos” que incluyan ecosistemas naturales tradicionales (como la dehesa)** y que deberían, en cualquier caso, estar ligadas a la producción ganadera.

Otra cuestión de interés para minimizar el más que posible impacto negativo de esta reforma **sería hacer uso de la posibilidad** que ofrece a los Estados Miembros la propuesta de reglamento **de calcular el valor de pago base, mediante coeficientes que permitan diferenciar, de forma transitoria, el valor de los derechos individuales** de los agricultores en función de si tenían o no adquiridos derechos antes de la entrada en vigor de la nueva PAC.

Así, y en opinión de ASAJA, el **porcentaje mínimo de utilización de un criterio uniforme nacional o regional** debería comenzar en el 20% y no en el 40% como indica la propuesta de reglamento.

Asimismo debería concederse un **periodo transitorio más largo** para alcanzar esta uniformización de manera menos traumática, más allá de 2019.

Relacionado con todo lo anterior, ASAJA también está en contra del denominado “greening” y con más rotundidad **si estas normas van a penalizar al pago base**. Los compromisos que acompañan a dicho “pago verde” suponen un

coste adicional para el agricultor y supondrán mermas productivas y de competitividad, especialmente en las zonas más productivas.

ASAJA recuerda que en el marco del Segundo Pilar de la PAC están suficientemente contempladas las medidas agroambientales y que en el sistema actual de Régimen de Pago Único, así como en el futuro Pago de Base propuesto se ha de respetar obligatoriamente la llamada “condicionalidad” para acceder a dichos pagos.

Por tanto, el “greening” supone implementar un rigor desproporcionado en las normas de producción (mayores costes y pérdida de competitividad que no se exige a nuestros competidores de fuera de la UE) por un lado y, por otro lado, también supone vaciar de contenido las medidas agroambientales del Segundo Pilar de la PAC, rompiendo los claros objetivos encomendados a cada pilar.

Hay que recordar que la estructura de dos pilares de la PAC delimitando claramente los fines u objetivos de cada uno de ellos, es un aspecto en el que coinciden todas las instituciones y administraciones, siendo además una de las conclusiones del debate público que tuvo lugar con anterioridad a la presentación de las propuestas legislativas sobre el futuro de la PAC.

De no poder conseguir su eliminación del cuerpo legislativo de la nueva PAC, se debería reducir drásticamente el porcentaje destinado a esta medida, y permitir que dichos fondos pasen a incrementar el **Pago de Base**.

Por otra parte, prácticas agronómicas como **la producción integrada o la ganadería extensiva**, deberían poder beneficiarse de, al menos, las mismas “exoneraciones o facilidades” que se otorga en la propuesta a la agricultura ecológica.

La necesidad de apoyo a los **jóvenes agricultores** viene recogida en las propuestas, si bien estimamos que éstas **son poco concretas e insuficientes** para garantizar un necesario relevo generacional en el campo.

El apoyo a los jóvenes sigue sin ser una política prioritaria para Bruselas. Los verdaderos obstáculos para los jóvenes agricultores son consecuencia de la falta de acceso a la financiación adecuada, así como la escasa rentabilidad de las explotaciones agrarias en el mercado, lo que implica una fuerte dependencia de los pagos directos y unas rentas muy inferiores a las obtenidas en otros sectores.

**Prácticas agronómicas como la producción integrada o la ganadería extensiva, deberían poder beneficiarse de, al menos, las mismas “exoneraciones o facilidades” que se otorga en la propuesta a la agricultura ecológica.**

ASAJA ve con buenos ojos la decisión de asignar los nuevos derechos de ayuda a los solicitantes de las declaraciones de 2011 con el objeto de consolidar la realidad del mapa agrario actual. No obstante, sería necesario corregir la redacción del artículo 21 de la propuesta de la Comisión, con el objeto de incorporar algunas excepciones, pues de lo contrario se estaría planteando un trato discriminatorio entre agricultores dentro de sectores afectados. **Por ejemplo, para productores exclusivos de olivar a los que no se asignaron derechos en 2006, porque sus plantaciones se realizaron con posterioridad a 2002 (o incluso ya estaban implantadas en el periodo de referencia 1999 a 2002, pero no habían entrado en producción) y posteriormente han tenido producción de aceite mayor a 57 Tm. razón por la que tampoco han podido recibir ayudas acopladas (hay que recordar que al aplicar en España el desacoplamiento total en 2.010, con años de referencia 2.007 y 2.008 dichas ayudas acopladas generaron nuevos derechos de pago único).**

No obstante, en este mismo sentido, ASAJA considera esencial concretar al máximo la definición de hectárea admisible acotándola a aquellas superficies agrarias utilizadas para producción agrícola y/o ganadera. Cualquier interpretación de “hectárea admisible” que deje abierta la puerta a la **inclusión injustificada de superficies no productivas** desde el punto de vista agropecuario tendría serias repercusiones sobre el Pago de Base y en definitiva sobre el nuevo modelo que se pretende crear.

En cuanto al **Pago voluntario a las zonas sometidas a limitaciones naturales**, entendemos que las medidas que



deben aplicarse en estas zonas tienen un carácter estructural, y por tanto tienen **plena justificación en el Segundo Pilar de la PAC**, y no deberían ser, por tanto, financiadas a costa de una reducción lineal del pago base. Por otra parte, la **uniformización de los valores unitarios** de pago base supondrá, “per se”, una redistribución gradual de los fondos a favor de las zonas con limitaciones naturales.

El sistema de “pagos asociados voluntarios” puede ser un mecanismo para corregir los desequilibrios del nuevo sistema de ayudas, en particular la agricultura y ganadería más intensiva, y “para incentivar el mantenimiento de los niveles actuales de producción en las regiones de que se trate”.

Conviene recordar, no obstante, que estos pagos asociados voluntarios, cuyo importe puede ir del 5% al 10% del montante nacional de Pagos Directos, e incluso pueden ir más allá con autorización expresa, inciden directamente en el montante unitario de Pago de Base, por lo que nuestra administración debe ser especialmente cautelosa a hora de su aplicación facultativa.

Precisamente, la prioridad que se debe dar a aumentar al máximo la partida correspondiente al Pago de Base es la que justifica que, en el caso de que nuestra administración decidiera realizar una eventual transferencia de fondos entre Pilares de la PAC, esta transferencia se realice en el sentido que autoriza el Art 14.2, es decir del Segundo Pilar hacia el Primer Pilar, en concreto hacia Pagos Directos.

### OCM ÚNICA

Por otro lado, el abandono de las medidas de apoyo y gestión de los mercados, que se ha ido incrementado en las sucesivas reformas de la PAC, ha provocado un aumento



de las fluctuaciones especulativas de los precios. Por lo tanto, hacen falta unas medidas eficientes de mercado que resultan imprescindibles para garantizar las rentas de los productores por la vía de los precios y tener una menor dependencia de las ayudas, asegurando una mayor estabilidad en los mercados que permitan realizar las oportunas inversiones.

Se deberían retomar las medidas de gestión de mercados tanto públicas como privadas, actualizando a la realidad actual los montantes de referencia para su activación, e incluso contemplando la puesta en marcha de **instrumentos de gestión de mercado** que están en la mesa de negociación en la OMC, en tanto en cuanto no se produzcan avances en la Ronda Doha y el resto de potencias exportadoras apliquen el **principio de reciprocidad** y, por tanto, realicen concesiones equivalentes a las europeas.

En cuanto a los **mecanismos de gestión de crisis**, estos deben poder gestionarse de forma ágil y dar cobertura a todos los sectores y productos afectados. Lo ocurrido con la reciente “Crisis de la Ecoli” ha puesto de manifiesto las enormes deficiencias en la gestión de crisis.

En cualquier caso, los mecanismos de gestión de crisis deben tener carácter universal y llegar a todos los productores afectados, estén o no integrados en Organizaciones de Productores.

**No se corrige la falta de equilibrio y transparencia en la formación de la cadena de valor de los productos agrarios**, donde la distribución ejerce enorme presión sobre los precios pagados a los productores, obligando con demasiada frecuencia a vender a pérdidas.

ASAJA lamenta que las **tímidas propuestas de la Comisión**

**Hacen falta unas medidas eficientes de mercado que resultan imprescindibles para garantizar las rentas de los productores por la vía de los precios y tener una menor dependencia de las ayudas**

Europea por equilibrar la cadena alimentaria queden en una mera declaración de intenciones si no se procede de forma urgente a una modificación sustancial de las **normas del derecho de la competencia** que permitan a los agricultores y sus organizaciones tener la seguridad jurídica suficiente para afrontar las necesidades del eslabón más débil de la cadena

**El papel de las Interprofesionales sólo podrá ser efectivo si se integra a la distribución.** En caso contrario su tarea queda muy seriamente limitada. Las normas de competencia se deben adaptar para dar cabida a la fijación de unos precios de referencia objetivos establecidos en base a costes de producción.

**ASAJA es contraria a la liberalización de los derechos de plantación de viñedo, a la supresión de las cuotas lecheras y de los cupos de producción de remolacha.** En este sentido hay que recordar que un grupo de países se ha manifestado contrarios a la propuesta de liberalización de los derechos de plantación, y que en cuanto a la remolacha, todos los países productores así como el PE se han mostrado a favor de mantener el sistema actual al menos hasta 2020.

**Finalmente, respecto al Fondo Europeo de Adaptación a la Globalización (FEAG)** tenemos seria dudas de su efectividad, ya que pretende solventar con escasos recursos unas pérdidas futuras que la propia Comisión estima en montantes varias veces superior. Estos fondos, que ya existen para otros sectores económicos, se destinan a la formación para personas que hayan perdido su puesto de trabajo en grandes empresas. Esto no es posible aplicarlo en los términos actualmente fijados para nuestro sector, en el que hay que recordar que el efecto de dicha adaptación a la Globalización (en concreto el impacto de acuerdos comerciales de la UE con terceros países), no solo conlleva el riesgo de perdida de empleo, sino también la desaparición de la explotación.

## **DESARROLLO RURAL**

**Respecto a las propuestas sobre Desarrollo Rural, desde ASAJA, consideramos que la nueva programación no necesitaría de cambios revolucionarios,** salvo mejoras de cara a la simplificación, como es un arranque más ágil de la programación y mantener un grado adecuado de flexibilidad para los Estados Miembros y regiones.

**La gestión regional de los Programas de Desarrollo Rural no debe significar una descoordinación en la aplicación nacional,** especialmente en ciertas medidas básicas para

la competitividad de las explotaciones agrarias españolas.

**No consideramos adecuada una apertura general de las medidas de Desarrollo Rural a un abanico amplio del medio rural, mucho más allá del sector agrario,** ya que no responde al objetivo fundamental del FEADER.

**La propuesta contempla la posibilidad de incorporar mecanismos de gestión de riesgos en el ámbito de la programación de desarrollo rural.** A este respecto y concretamente en lo que se refiere a las primas de seguro, en **ningún momento deben interferir con el sistema y financiación existentes** en el sistema de seguros agrarios en España.

**En cuanto a Leader, es necesario asegurar que dicho enfoque no resulte un sistema complejo y que responda a un proceso participativo real y efectivo.** Dado que el contenido de los Grupos de Acción Local se va a enmarcar fuera del reglamento FEADER, y dentro del nuevo marco estratégico común, y van a poder hacer uso de fondos estructurales, **quizás sea adecuado que Leader salga del ámbito de los programas de Desarrollo Rural para formularse como iniciativa comunitaria,** tal como estaba en períodos de programación anteriores.

## **TODAVÍA QUEDA MARGEN DE MANIOBRA**

A la vista de todo lo anterior, y siendo consciente que de salir adelante estas propuestas ello tendría un impacto muy negativo tanto a nivel regional como a nivel sectorial en nuestra agricultura, **desde ASAJA Sevilla entendemos que es posible minimizar el impacto si en las negociaciones que ahora se abren se toma como base las siguientes premisas:**

- Negociar al alza las perspectivas financieras.
- Eliminar el modelo de tramos (especialmente el tramo verde o “greening”).
- Elegir adecuadamente las hectáreas elegibles.
- **Y fundamentalmente a través de la aplicación de criterios de diferenciación** (ya explicado suficientemente en el artículo 20 de la propuesta de reglamento).

Por ello, ASAJA Sevilla ha solicitado al nuevo Gobierno que constituya urgentemente un Ministerio de Agricultura (que antes teníamos perdido) con identidad propia y con capacidad de negociación con la Unión Europea de cara a la PAC y que se establezca un modelo de Política Agraria Nacional en base a los criterios explicados en este artículo. Eso es lo que esperamos por el bien y por el futuro de nuestra agricultura.



## SOLOMILLO DE LA BODEGA

### INGREDIENTES

1 Solomillo Fileteado, 4 Dientes de ajo laminado, Pimiento rojo, 2 Pimientos Verdes, 1 Hoja de laurel, 1 patata, Aceite de Oliva Virgen extra, Pimienta y Sal

### PREPARACIÓN

Se corta la patata en rodajas, el pimiento verde y rojo en cuadraditos. Se ponen en una sartén, 3 cucharadas de Aceite de Oliva virgen Extra, se añade el solomillo fileteado, una vez marcado, lo apartamos del fuego.

En otra sartén ,con abundante Aceite de Oliva virgen extra, añadimos , los ajos laminados, pimientos cortados en taquitos y la hoja de laurel, una vez sofrito, añadimos el solomillo, le ponemos sal y pimienta y lo dejamos a fuego medio durante 10 minutos. Freímos las patatas cortadas en rodajas en abundante Aceite de Oliva Virgen Extra.

# ¡Concursa y gana un Estuche Gourmet para ensaladas!

Si deseas participar solo tienes que enviarnos una carta al Aptdo. de Correos 181 de Estepa o un email a [comunicacion@doestepa.es](mailto:comunicacion@doestepa.es) con tus datos personales (Nombre y Apellidos, Dirección, Teléfono y Email -en el caso de que dispongas de él-) recomendándonos al menos un objeto promocional para próximos lanzamientos de la Denominación de Origen Estepa (Te recordamos en otras ocasiones hemos hecho delantales, palos de cocina y bolsas reutilizables)





\*Arte de cultivar la tierra.

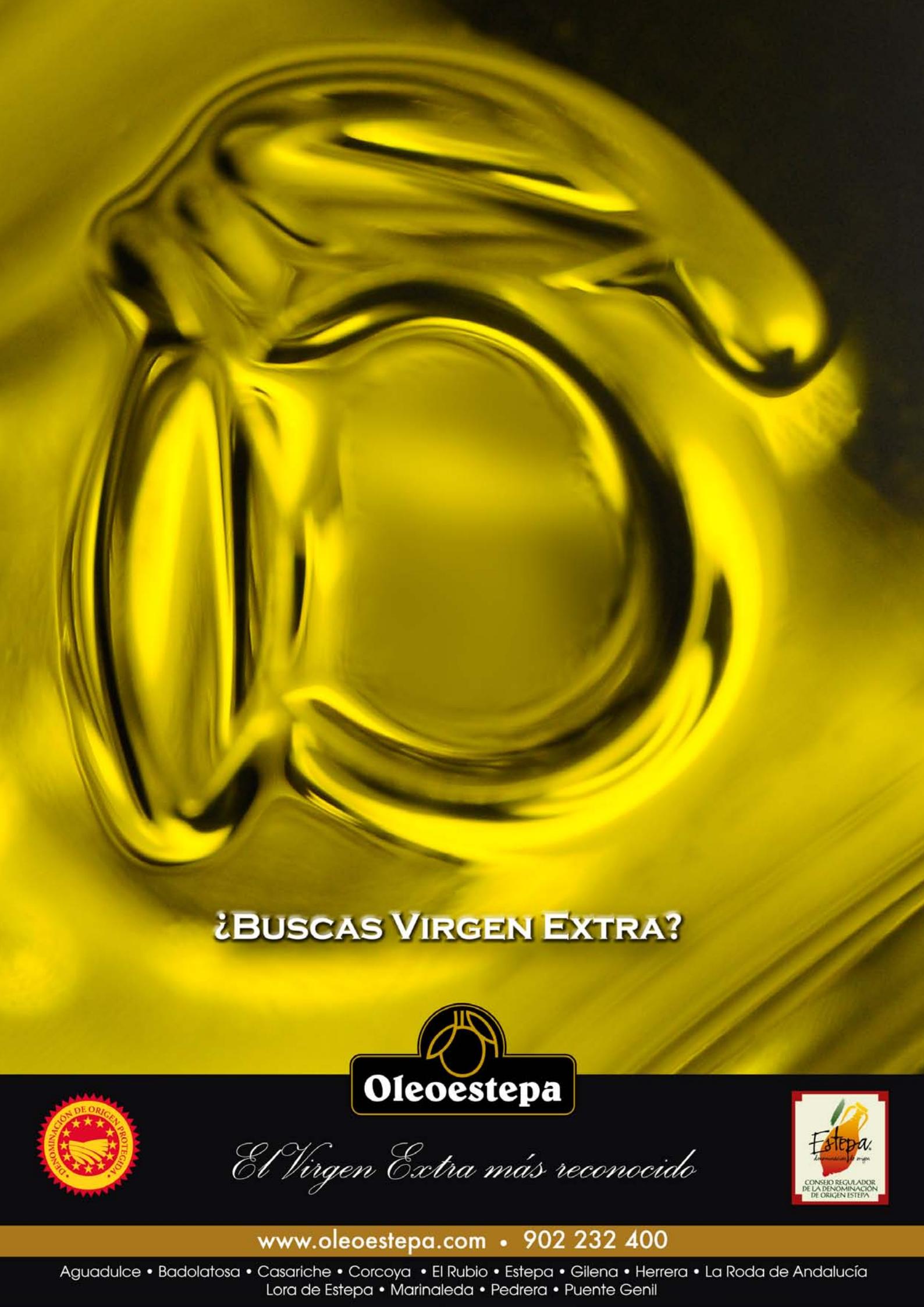


- **Colaboramos**  
en el crecimiento y formación de nuestras cooperativas
- **Apostamos**  
por los productos de calidad y con Denominación de Origen (D.O.)
- **Lideramos**  
proyectos de I+D como socios desde la Corporación Tecnológica de Andalucía (CTA)
- **Participamos**  
en las iniciativas empresariales 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\*



¿BUSCAS VIRGEN EXTRA?



*El Virgen Extra más reconocido*



[www.oleoestepa.com](http://www.oleoestepa.com) • 902 232 400

Aguadulce • Badolatosa • Casariche • Corcoya • El Rubio • Estepa • Gilena • Herrera • La Roda de Andalucía  
Lora de Estepa • Marinaleda • Pedrera • Puente Genil