



Entrevista a Eduardo Pérez

Entrevistamos a Eduardo Pérez Pérez y hacemos un recorrido por una trayectoria impecable durante la que ha sido, entre otros puestos de responsabilidad, Presidente de Oleoestepa S.C.A. durante 24 años, cargo que abandonó el pasado mes de marzo.

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

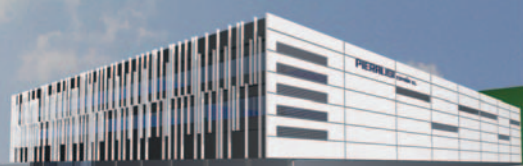
No necesitan paros de máquina. El sistema permite lavar el interior del tambor y sus platillos sin interrumpir el proceso de elaboración, con la máquina en movimiento y sin desmontarla.

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

Consume 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



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

“SOPORTA Y PERSISTE; EL DOLOR PRESENTE HA DE SER DE PROVECHO EN MEJOR OCASIÓN” OVIDIO.

Nuevo número de Frutado Intenso el tercero de este complejo 2012. Es en este número donde encontraremos espacio para la reflexión a la que nos invito la XV Fiesta Comarcal del Aceite de oliva Virgen Oleoestepa.

Una fiesta marcada por la enorme participación de público y el alto nivel de los temas tratados. Como siempre la Agronomía estuvo presente la tarde del Jueves y la Economía la mañana del viernes, duro y complicado el panorama que se nos presento.

Como ejes del debate olivarero, la reconversión de nuestro olivar y la mecanización del mismo y la siempre tan utilizada y recurrente Calidad, entendida desde diferentes ángulos, el químico el organoléptico, el legal, el marketiniano, aspectos todos muy interesantes y que nos hablan de las diferentes percepciones que los consumidores tienen de la Calidad.

Apreciaciones sobre la Calidad Emocional y Objetiva como indican los teóricos de estos temas, que nos están haciendo un daño brutal, no se puede mantener esos precios a los que nos encontramos en los lineales los aceites de oliva virgen extra, no podemos dejar de decirlo. El problema es cultural, es del consumidor, marcado en un desconocimiento casi absoluto del producto, y del sector en tanto en cuanto responsable de no ser capaces de comunicar el valor real de nuestro producto de nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra.

Muchas son las voces que piden que la Interprofesional lidere y aumente son campañas de sensibilización y conocimiento, otros hablan de que lidere esta institución el control de la producción, ojo este año con el enlace de campaña, en definitiva que nos movamos.

Son muchos ya los editoriales diríamos frases lapidarias que número tras número vienen reclamando una movilización de esta muerte anunciada, pero no queremos acabar esta vez con resignación sino con alegría, con mucha y excelente satisfacción, por un lado hacia Oleoestepa, en su 25 aniversario, modelo cooperativo y empresarial donde los haya, ejemplo de preocupación y de apuesta decidida por el Desarrollo Rural de un territorio con una historia y con unos intereses comunes.

Y nuestra felicitación más entusiasta a quien durante más de 24 años a presidido esta institución D. Eduardo Pérez Pérez artífice conjuntamente con otros muchos más de 4.000 familias de este éxito social y económico que es Oleoestepa.

Es en la persona de D. Eduardo Pérez, su humildad y humanidad donde se refleja de manera más notable el alma de los olivereros de esta comarca en el esfuerzo diario por mejorar y ser punta de lanza del olivar español, desde la sencillez de estos renglones y en nombre de toda esta comarca queremos felicitar a esta Buena persona.

SUMARIO

4 MERCADO

Álvaro Olavarría, 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



15 ENTREVISTA

Entrevistamos a Aniceto Sánchez, nuevo Presidente de Puricon S.C.A., que nos da su visión sobre el sector

22 XV FIESTA COMARCAL

Oleoestepa celebró el pasado mes de abril la XV Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen Extra con el objetivo defender la calidad y la valorización del aceite de oliva virgen extra



14 ENTREVISTA A EDUARDO PÉREZ

Entrevistamos a Eduardo Pérez Pérez, Ex-Presidente de Oleoestepa S.C.A., que tras una larga trayectoria al frente de la entidad, nos cuenta cuál ha sido su experiencia y cuál es su visión sobre el sector del aceite de oliva

3ª Crónica

Campaña Oleícola

2011/2012

A mediados de junio cuando se emite este artículo ya se conocen los datos casi definitivos de la producción de aceite de oliva en España. La producción ha alcanzado 1.606.000 Tm. de aceite de oliva. A esta cantidad hay que sumar las existencias de la pasada campaña 375.000 Tm y 40.000 Tm. de importación que suman unas disponibilidades totales de 2.022.000 Tm., un +9 % mas que la pasada campaña. Las ventas de aceite en el mercado nacional y en la exportación van a buen ritmo, una media de 117,780 Tm por mes, un + 2% mas que el mismo periodo del año anterior, suman un total de 942.260 Tm salidas desde el pasado mes de octubre hasta el 31 de Mayo.

Analizando por separado el mercado interior y la exportación, en el caso del interior se mantienen las ventas y crece el volumen en el comercio exterior que destina un 72 % a la UE 27 y un 28 % a terceros países. Los precios de los aceites son los más bajos de los últimos 21 años, todas las categorías, extras, virgen y lampante se encuentran en los niveles de referencia para poder solicitarse a la UE los contratos de almacenamiento privado y que son 1,779 €/Kg para el virgen extra, 1,710 €/Kg para la calidad virgen y 1.560 €/Kg

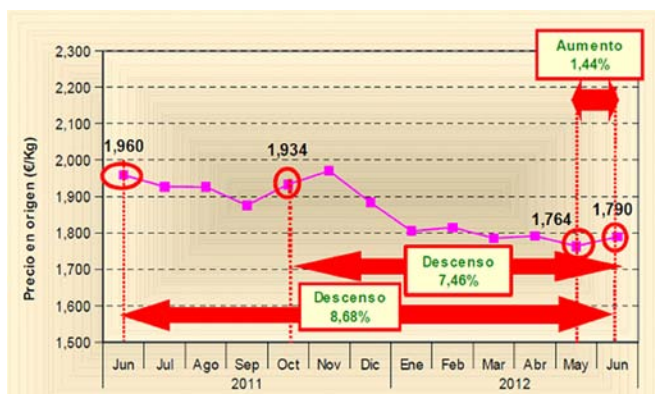
para los lampantes la base 1º. Es cierto que en el caso de los aceites vírgenes y vírgenes extras existen una horquilla de precios que superan a los precios indicados, dependiendo del origen, variedad y calidad de los aceites, obteniéndose precios en la calidad virgen que pueden alcanzar los 1,80 €/Kg. y en el caso de los extras al menos en la Comarca de Estepa estamos en estos días cerrando algunas partidas a 2.05 €/Kg.

Debido a esta situación de precios se ha aprobado por la Comisión en la UE la tercera licitación para almacenamiento privado desde el pasado mes de octubre 2011. Como en la anteriores, la cantidad admitida es para 100.000 Tm. y en esta ocasión como la de febrero se puede inmovilizar calidad virgen y virgen extra. En esta última del mes de junio el total ofertado ha sido de 110.786 Tm. y el rango de ayudas solicitado ha sido entre 0,40 € y 1,29 €/Tm./día, cortando la Comisión en la UE nuevamente en 0,65 €/Tm./día.

El efecto sobre los precios en origen por la inmovilización de los aceites ha sido nulo. En estas cantidades de existencias de aceites ya está demostrado que la medida es ineficaz. El

Fecha	Existencias				Salidas						
	Almazaras	PCO	Envasadora	T.Existencias	T.Salidas	Producc/mes	Totales	Importacion	Acumulada	Media Acumulada	Interanual
oct-11	215,10	16,00	144,40	375,30	117,90	18,50		2,30	117,90	117,90	115,03
nov-11	263,50	13,31	150,60	427,41	121,29	169,50		3,70	239,19	119,59	115,52
dic-11	762,90	35,87	166,80	965,57	121,84	653,70		6,30	361,03	120,34	116,21
ene-12	1.073,50	156,88	203,90	1.434,28	114,39	576,60		6,50	475,42	118,86	116,01
feb-12	1.082,40	178,74	208,90	1.470,04	119,24	147,80		7,20	594,66	118,93	116,75
mar-12	1.013,00	170,10	202,00	1.385,10	123,94	33,50		5,50	718,60	119,77	117,35
abr-12	934,60	151,69	201,70	1.287,99	105,21	4,10		4,00	823,81	117,69	116,83
may-12	842,54	135,75	198,64	1.176,94	118,45	2,40		5,00	942,26	117,78	116,69
						Producción	1.606,10				
						Importación	40,50				
						Disponibilidades	2.022,10				

Existencias totales y salidas por meses en España campaña 2011-2012. Fuente: Agencia para el Aceite de Oliva / Elaboración: Oleoestepa



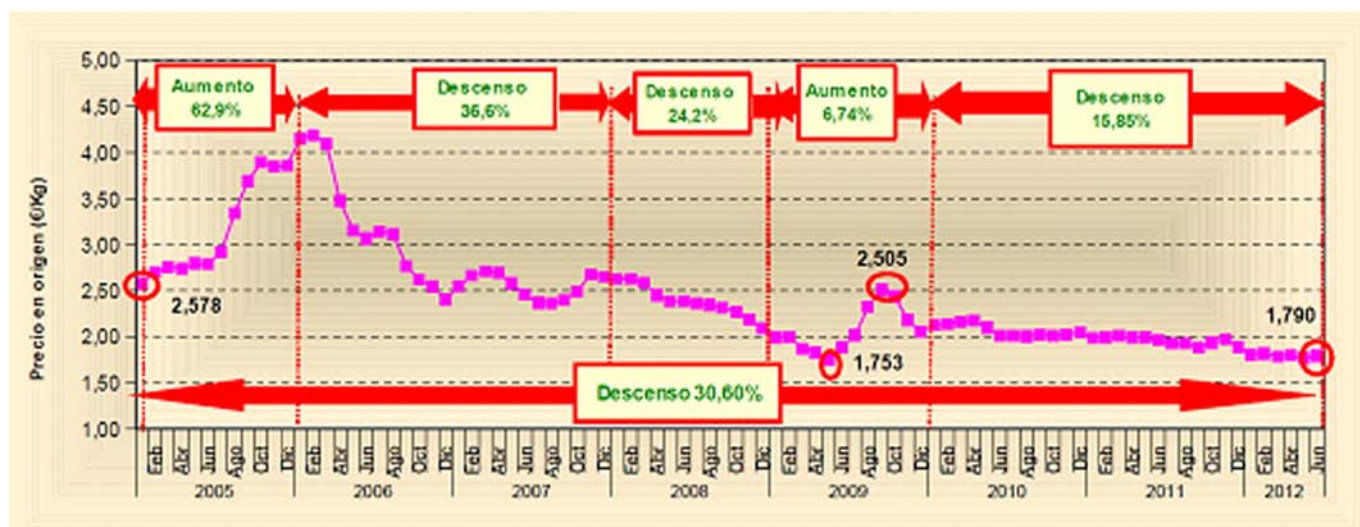
Fuente: Poolred / Elaboración: Observatorios de Precios Junta Andalucía

comercio mundial de aceite de oliva hoy por hoy no asume las producciones del conjunto de los países productores. Esta situación se agrava porque los excedentes se concentran en España, que este año llegaremos a finales de Octubre con unas 600.000 Tm sin vender. En estos días además está saliendo al mercado las partidas de aceites inmovilizadas en el mes de Octubre de 2011 unas 34.000 Tm. de la pasada campaña 2010/2011.

De otro lado las importaciones de aceite de oliva aumentan comparativamente con el mismo periodo del año pasado un 37 %, la razón es difícil de explicar dado los actuales precios en España. Tendremos que esperar a cerrar la campaña pues las cifras totales de aceites importados otros años se aproximan a las 40.000 Tm., cantidad que ya hemos alcanzado en estos primeros meses. Las importaciones casi en el 90 % son de la UE 27 y el resto de terceros países, y dentro de la UE en mas de un 25 % proceden de Portugal. Ya tenemos aquí los resultados de las mas de 50.000 has nuevas de olivar portugués.

Entre tanto en estos días se debate sobre la reforma de la PAC 2014-2020, se intentará suavizar por nuestros representantes los cambios que se proponen por Bruselas, de una parte el mantener la dotación presupuestaria para España, el permitir flexibilidad para su asignación entre Comunidades Autónomas o Regiones, la necesidad de disponer de una red de seguridad para el sector agrario que permita unos mecanismos de mercado eficaces, ágiles y actualizados en sus precios (caso de los de referencia para almacenamiento del aceite de oliva que son del año 1998), o medidas que introduzcan cambios en la normativa de competencia y permita actuar sobre precios o acuerdos entre organizaciones de productores para control de la oferta sin temor a ser sancionados por ello. También esperamos, aunque sin muchas esperanzas, el Plan de Acción prometido por el Comisario Dacián Ciolos para el sector del aceite de oliva. Este plan presentado ayer en Luxemburgo, de momento sabemos que, se apoya en mayor promoción del aceite de oliva, medidas para favorecer la concentración de la oferta y una nueva clasificación del aceite de oliva que garantice la calidad del producto.

El efecto sobre los precios en origen por la inmovilización de los aceites ha sido nulo. En estas cantidades de existencias de aceites ya está demostrado que la medida es ineficaz.



Fuente: Poolred / Elaboración: Observatorios de Precios Junta Andalucía



Herbicida no selectivo de contacto

Composición

Glufosinato de amonio 15% p/v (150g/L)

Formulación

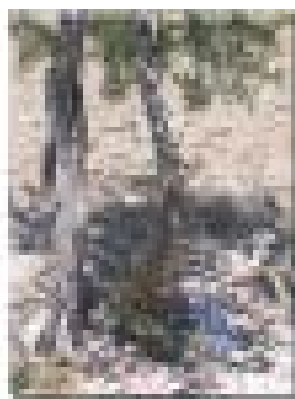
Líquido soluble (LS)

Características

Final es un herbicida de contacto, eficaz contra un amplio espectro de malas hierbas de hoja ancha y estrecha, tanto anuales como perennes.



Malas hierbas creciendo en el suelo



Troncos de olivos



Para control de varetas de olivo

- Tiene registro para este uso.
- Realizar el tratamiento cuando las varetas tengan de 10 - 15 cm.
- Los primeros o posteriores necesarios varios tratamientos (ascendencia seca localizada), en años sucesivos con 1 ó 2 varetas suficientes.
- Totalmente selectivo para el olivo; no mojado las zonas bajas.
- Si las varetas son pequeñas con agua.
- Dosis recomendada de 3, 4, 5, 6 (400-500 cc por varetas de 100 L).
- Posteriormente a los tratamientos de las varetas aplicar el glifosato (para las Malas hierbas 1, 2, 3, 4) 200-300 cc por varetas.



Control de Malas hierbas (aprovechando)



Campaña -Tierra de Maestros Aceiteros-

La Denominación de Origen Estepa, consciente de que uno de los pilares fundamentales para el aumento del consumo de aceites de oliva vírgenes extra de calidad es el conocimiento, ha puesto en marcha la campaña -50.000 maestros aceiteros- que desarrollará en las 13 localidades de su territorio durante los próximos meses.

El objetivo de la campaña, es convertir a todos los habitantes de su territorio en auténticos expertos en materia de aceite de oliva virgen extra y los mejores prescriptores del oro líquido elaborado en su tierra.

CATAS, MATERIAL DIVULGATIVO Y REDES SOCIALES

La D.O.P.Estepa ofrecerá numerosas charlas-catas en todos los municipios amparados por la entidad donde se explicará a los asistentes cómo distinguir un virgen extra de otros aceites y cuáles son las características que le convierten en la mejor de las grasas. Además, se ha elaborado material divulgativo para repartir en estos encuentros extra.

Por otro lado, la entidad seguirá activa en las redes sociales difundiendo la cultura del aceite de oliva virgen extra en Facebook y Twitter.

Homenaje a la trayectoria de Manuel Ángel Martos

El que ha sido Presidente de Puricon durante 17 años recibió un homenaje de la cooperativa que ha presidido y de numerosas personalidades del sector



Puricon S.C.A. ha homenajeado a Manuel Ángel Martos por su amplia y exitosa trayectoria al frente de la entidad.

Manuel Ángel Martos, que abandonó la Presidencia de Puricon el pasado 22 de Marzo de 2012, ha permanecido al frente de la cooperativa durante 17 años en los que ha puesto en marcha iniciativas muy importantes. Bajo la presidencia de Manuel Ángel Martos, Puricon ha experimentado una gran evolución, ya que, entre otros aspectos, ha tenido un gran aumento de socios y ha pasado de producir 1.000.000 de Kg. de aceite de oliva virgen extra a una producción de 2.300.000 kg. del mejor de los aceites. Durante su trayectoria, Manuel Ángel Martos ha representado a Puricon como vocal en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa, y ha ostentado cargos de relevancia como la Vicepresidencia de OPRACOL-SEVILLA, Interventor en la Orujera Interprovincial de Fuente Piedra o Tesorero de API "LA RIBERA", además de ser representante de la almazara en Asaja.

Sin duda, un homenaje más que merecido a una persona con una amplia trayectoria durante la que ha defendido los intereses de Puricon y de todos los olivareros de su territorio.



Ruta por los C.Cívicos de Sevilla

A través de nuestro proyecto "Escuela del Aceite", estamos realizando la ruta "Cultura del Aceite" por los Centros Cívicos de Sevilla gracias a un acuerdo con la Delegación de Salud del Ayuntamiento. La ruta está llevando a la Denominación de Origen Estepa por numerosos centros cívicos de Sevilla para explicarle a los asistentes qué deben tener en cuenta a la hora de comprar aceite y qué diferencia al aceite de oliva virgen extra del resto.



Entramos en las Escuelas de Hostelería

La Denominación de Origen Estepa, a través de su proyecto "Escuela del Aceite", ha entrado de lleno en los programas formativos de las escuelas de hostelería de los diferentes puntos de la geografía andaluza, donde enseña la cultura del aceite a los futuros profesionales de la gastronomía.

CIOMIJAS, Isla Antilla o Sevilla son algunas de las Escuelas ya visitadas.

Talleres y Comercial J.Quirós S.L.

especialistas en



JOHN DEERE

Venta, Servicio-Taller y Recambios

Compactos, ligeros y resistentes



2.580 mm

6105R

6115R

6125R

Versátiles, eficientes y potentes



2.765 mm

6130R

6140R

6150R

Fiables, especializados y con una potencia sorprendente



2.800 mm

6170R

6190R

6210R

¿Está usted listo
para la
R-Evolución?

NUEVOS
Tractores



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



Oleoestepa consigue el reconocimiento del Consejo Oleícola Internacional en los premios Mario Solinas

El aceite premiado es un Estepa Virgen producido en la cooperativa Agrícola Roda, que ya había conseguido otros reconocimientos este mismo año

Oleoestepa, entidad amparada por la Denominación de Origen Estepa, ha obtenido un reconocimiento en los premios “Mario Solinas”, concedidos por el Consejo Oleícola Internacional, a la calidad del aceite de oliva virgen extra dentro de la categoría Frutado Verde Intenso.

El aceite, amparado por la D.O.Estepa, ha sido producido en la almazara Agrícola Roda, que cuenta ya este año con varios premios como el recibido en Ovibeja (Portugal). “Agrícola Roda”, entidad asociada a Oleoestepa, ha obtenido el reconocimiento en los premios Mario Solinas dentro de la Categoría Frutado Verde Intenso con su aceite de oliva virgen extra Estepa Virgen, un virgen extra producido en el mes de noviembre, que cuenta con un frutado verde, cuyo paso por la boca nos recuerda a hierba fresca y hoja, con un regusto a almendra verde. Se trata de un excelente virgen extra de amargo y picante equilibrados.

El virgen extra de Oleoestepa es premiado en el concurso internacional de la XVI Feria del Olivo de Montoro

En esta ocasión fueron las cooperativas San José de Lora de Estepa y la Olivarera de Pedrera las productoras del virgen extra por el que Oleoestepa obtuvo los galardones

Oleoestepa, entidad amparada por la D.O.P.Estepa, ha obtenido dos reconocimientos en el concurso internacional de la XVI Feria del Olivo de Montoro por la calidad de sus vírgenes extra, que se suman a los recibidos recientemente en Ovibeja (Portugal) y en París.

Tanto la cooperativa San José de Lora de Estepa como la Olivarera de Pedrera, que han obtenido un segundo premio en la categoría frutados verdes sabor dulce y un diploma de finalista en la categoría frutados verdes sabor amargo respectivamente, han sido galardonadas por su aceite de oliva virgen extra Hojiblanco API de Oleoestepa.

Galardones en los AVPA de París

Oleoestepa obtuvo importantes premios en la gala de los premios AVPA celebrada en París a finales de abril, que reunió vírgenes extra de gran calidad procedentes de todo el mundo.

Un Gourmet de Oro al Oleoestepa Selección, un virgen extra procedente de la acertada combinación de las variedades Hojiblanca y Arbequina.

Un Gourmet de Bronce al Estepa virgen, un virgen extra producido en el mes de noviembre.

Un Diploma al Oleoestepa Arbequino, un virgen extra de frutado muy equilibrado con las intensidades de picante y amargo.

Éxito absoluto en los premios Ovibeja

Oleoestepa se convirtió de nuevo en una de las triunfadoras del Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra Ovibeja en Portugal, donde ha conseguido varios reconocimientos.

Por un lado, “Agrícola Roda”, obtuvo la MEDALLA DE BRONCE en la Categoría Frutado Verde Intenso con su aceite de oliva virgen extra Estepa Virgen.

Por otro lado, la Cooperativa Olivarera de Pedrera obtuvo una MENCIÓN en la misma Categoría Frutado Verde Intenso con su aceite de oliva virgen extra Hojiblanco API de Oleoestepa.



La D.O.P.Estepa celebra junto al Colegio de Ingenieros Técnicos Agrícolas un curso de poda del olivar

La Denominación de Origen Estepa celebró entre los meses de mayo y junio un curso de Poda del Olivar organizado por el Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Andalucía Occidental.

El curso, que se celebró con el objetivo de ofrecer posibilidades de formación a los agricultores de la comarca de Estepa y Puente Genil, contó con 20 horas de clases teóricas y 40 horas prácticas.

Dentro del programa del curso estaban los siguientes temas: Poda de formación, Poda de producción, Poda de renovación, La poda en olivares tradicionales y modernos y las diversas herramientas de poda.

Finalmente fueron unos 20 alumnos los que tuvieron la oportunidad de aprender la importancia de la poda del olivar y practicar en el campo toda la formación ofrecida por el Colegio de Ingenieros Técnicos Agrícolas, que planteó un programa muy completo para convertir a los asistentes en auténticos expertos.

La Denominación de Origen patrocina un curso de cocina para hombre en Estepa

Al curso asistieron numerosas personas que aprendieron las técnicas básicas de elaboración y prepararon diferentes recetas de entrantes, pescado, carne y postres

La Denominación de Origen Estepa, como muestra de su firme compromiso con las iniciativas de las entidades de su territorio amparado y con todo lo referente a la gastronomía, patrocinó un curso de cocina especial para hombres que se celebró en la Escuela de Hostelería de Estepa.

En el curso participaron numerosos hombres interesados en aprender las principales técnicas culinarias y diferentes recetas de diferente índole. Gracias a la colaboración con este tipo de iniciativas, la Denominación de Origen Estepa está afianzando su papel de fomentar la cultura de la gastronomía y del aceite.

Beca al mejor expediente académico del I.E.S.Aguilar y Cano

La Denominación de Origen Estepa, con el objetivo de seguir impulsando la cultura gastronómica en su territorio, entregó el pasado mes de mayo una beca para premiar al mejor expediente entre los alumnos de los módulos de Industria Alimentaria y Cocina del I.E.S.Aguilar y Cano.

La entrega tuvo lugar durante el acto de graduación de los alumnos del I.E.S.Aguilar y Cano, en el que intervino Álvaro Olavarría, Representante de la Denominación de Origen Estepa, para animar a los alumnos a “continuar su formación y contribuir a la difusión de la riqueza cultural del territorio amparado por la D.O.Estepa”, según ha indicado en una nota la entidad.

En el acto Álvaro Olavarría hizo entrega al mejor expediente académico de un diploma acreditativo y una beca de la Denominación de Origen Estepa.



La D.O.Estepa y líderes de la comunicación se unen en El Rocío

En esta ocasión la Denominación de Origen Estepa participó en los programas de difusión nacional “Herrera en la Onda”, “Julia en la Onda” y “Gente Viajera” de Onda Cero



Moisés Caballero durante su intervención en el prestigioso programa de Onda Cero -Herrera en la Onda-

La Denominación de Origen Estepa, de la mano de De Menú Denominaciones de Andalucía, ha acudido este año a El Rocío acompañado por líderes de la comunicación a nivel nacional que han ensalzado las características de uno de los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo.

Bajo el paraguas de Onda Cero, la Denominación de Origen Estepa estuvo presente en los programas “Herrera en la Onda”, “Julia en la Onda” y “Gente Viajera” donde Moisés Caballero, Secretario del Consejo Regulador, fue entrevistado por Carlos Herrera, Julia Otero y Ester Eiros. Durante sus intervenciones en los diferentes programas Moisés Caballero explicó a más de 1 millón de oyentes las características de las diferentes variedades de aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Estepa. De esta forma, en el programa de Julia Otero los oyentes pudieron conocer en profundidad las variedades hojiblanca y arbequina y descubrir los últimos avances que se están haciendo en investigación sobre el aceite de oliva virgen extra.

Carlos Herrera, durante el espacio dedicado a la Denomi-

nación de Origen Estepa en “Herrera en la Onda” pudo degustar un desayuno acompañado del aceite amparado por la entidad que describió como un aceite exquisito. El Secretario del Consejo Regulador aprovechó su intervención en el programa de Carlos Herrera para hacer una defensa del consumo de aceite de oliva virgen extra en detrimento de otras grasas y explicó a los oyentes qué hace diferente a los aceites de la D.O.Estepa respecto a otros producidos a nivel nacional e internacional.

Finalmente, Esther Eiros en su programa “Gente Viajera” profundizó en la línea de Oleoturismo abierta por la Denominación de Origen Estepa, que recibe cada año miles de visitantes en sus almazaras, que acuden a conocer el proceso de producción de uno de los mejores aceites del mundo y disfrutar de una cata de las diferentes variedades amparadas por la D.O.Estepa.

Gracias a estos líderes de la comunicación, la Denominación de Origen Estepa ha dado un paso más hacia su consolidación a nivel nacional, donde sus aceites ya son apreciados por los consumidores más exigentes.

XV Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen Extra

Defender la calidad y la valorización del aceite de oliva virgen extra frente a una parte del sector que busca la estandarización y banalización del producto fueron los objetivos de una fiesta que sirvió además para clausurar los actos del 25 aniversario de Oleoestepa

Oleoestepa celebró el 19 y 20 de abril su XXV Aniversario con la XV Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen Extra, que tuvo como objetivo principal defender la calidad y la valorización del aceite de oliva virgen. Oleoestepa, celebró la XV Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen como un homenaje al esfuerzo de los agricultores de todo su territorio, se ha convertido con sus destacadas conferencias en el centro de referencia de todo el sector.

JORNADA INAUGURAL

La jornada inaugural de la XV Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen Extra estuvo dedicada a temas especialmente técnicos y de interés para todos los agricultores.

La primera conferencia fue a cargo de Jesús Gil Ribes, Catedrático de Maquinaria de la Universidad de Córdoba, que bajo el título “Recolección mecanizada en olivar tradicional para destino en verdeo y molino” presentó los avances en el sistema integral de recolección de olivar tradicional que está promovido por la Interprofesional del Aceite de Oliva y que está desarrollando un equipo de investigadores de la Universidad de Córdoba que dirige el Catedrático de Maquinaria.

El proyecto trata de encontrar un sistema económico y eficaz para mecanizar el olivar tradicional, ya que los costes de recolección son una de las

principales debilidades este tipo de plantaciones.

Jesús Ribes desglosó algunas de las innovadoras características del prototipo. “Se trata de un equipo arrastrado que utiliza para derribar el fruto un sacudidor de copa que originalmente se desarrolló para plantaciones de cítricos. Ha sido convenientemente adaptado para su uso en olivar tradicional. La gran innovación del prototipo es el sistema de recogida de los frutos derribados. Se trata de una plataforma que es capaz de interceptar la aceituna, la limpia, pesa y dirige a una tolva de almacenamiento.”

Tras la intervención de Jesús Ribes, llegó el turno del Dr. José Bejarano, que trató el tema “Verticilosis del Olivo: Situación actual y últimos avances en el manejo integrado de la enfermedad”.

Según José Bejarano, “el control de la Verticilosis del olivo es particularmente complicado y el manejo de la enfermedad debe ser planteado bajo estrategias de control integrado en las que se combinen medidas de lucha que puedan ser aplicadas antes, durante y/o después de la plantación. Entre ellas, la utilización de variedades resistentes representa una opción de especial importancia por su economía, eficacia y respeto al medio ambiente, y porque puede combinarse con otros métodos de lucha para mejorar el control”.

Bejarano explicó que las investigaciones que se encuentran en marcha pretenden dar respuesta a algunas de las demandas urgentes del sector del olivar en relación con la problemática de la Verticilosis del olivo mediante la identificación y selección de material vegetal con altos niveles de resistencia. Ello permitirá a medio plazo la transferencia de los resultados obtenidos al sector mediante el registro de nuevas variedades o patrones resistentes, una vez se obtenga la confirmación futura de dichos resultados.

PERSPECTIVAS ECONÓMICAS Y VALORIZACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

La jornada de clausura que cerró la XV Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen Extra tuvo como protagonistas a destacados profesionales que ofrecieron su visión de las perspectivas económicas y la valorización del aceite de oliva virgen extra desde diferentes puntos de vista. La jornada de clausura comenzó con la conferencia “Andalucía en el marco de la economía global: situación y perspectivas”, a cargo de Francisco Ferraro, Presidente del Observatorio Económico de Andalucía.

Francisco Ferraro, tras recordar la situación económica de la comunidad autónoma andaluza al entrar en la democracia, expuso a los presentes la compleja situación que se está atravesando a nivel económico y afirmó que “estamos perdiendo la con-



Alfredo García Raya, Presidente de Oleoestepa, fue uno de los encargados de inaugurar la XV Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen Extra dando la bienvenida a todos los presentes y haciendo una defensa de la calidad del aceite de oliva virgen extra

fianza internacional y que la imagen de nuestro país se está deteriorando. Tomar conciencia de lo que somos es fundamental”.

El Presidente del Observatorio Económico de Andalucía expuso que, por diferentes motivos, “Tenemos una baja productividad y un bajo índice de competitividad, lo que unido a diversos factores como los altos costes laborales nos ha convertido en más caros que nuestros socios de la Unión Europea”.

Según Francisco Ferraro, “En la actualidad nos encontramos con un grave problema: paro elevadísimo, un endeudamiento extraordinario, obligados a realizar una serie de ajustes durísimos y con una capacidad de crecimiento limitada. A pesar de ello, hay que destacar que tenemos patrimonio inmobiliario, infraestructuras y las empresas españolas se están mostrando dinámicas en el mercado internacional”. Ferraro destacó además que “Algunos indicadores muestran que España está por encima de la media del mundo en algunos indicadores del bienestar, como la esperanza de vida, el índice de desarrollo humano, nuestro gasto de

salud y educación está por encima de lo habitual en el mundo. Además, se están produciendo alentadores, como la salida de las empresas españolas al exterior”.

Tras la conferencia sobre las perspectivas económicas de Andalucía, tuvo lugar la interesante mesa redonda “Cuatro ideas para la valorización de los aceites de oliva vírgenes extras”, protagonizada por prestigiosos profesionales como Wenceslao Moreda, del Instituto de la Grasa del CSIC, Juan Ramón Izquierdo, Jefe del Panel de Cata del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Mercedes Fernández Albadalejo, Jefe de la Unidad de Química Oleícola y Normalización del Consejo Oleícola Internacional, y Mateo Blay, Presidente de agr! - agencia de comunicación y marketing estratégico.

Los protagonistas de la mesa redonda, presentados por Álvaro Olavarría, Director Gerente de Oleoestepa, trataron el tema de la calidad y la valorización de los aceites de oliva vírgenes extra desde diferentes puntos de vista en un momento en el que una parte del sector, al contrario que Oleoestepa, está poniendo en duda la validez

del panel de cata como análisis sensorial del aceite de oliva virgen extra.

Wenceslao Moreda, del Instituto de la Grasa del CSIC, afirmó desde la perspectiva química que “Desde el punto de vista químico los métodos analíticos que tenemos actualmente garantizan el análisis de la calidad del aceite, y los nuevos elementos que se están incorporando nos darán aun una mayor garantía”. Moreda afirmó que “Tenemos que tener claro que siempre vamos a usar el análisis sensorial para que el químico tenga una conclusión, con lo que debemos trabajar para que el método sensorial sea lo menos subjetivo posible”.

Para el representante del Instituto de la Grasa “Apostar por la calidad es el futuro del sector, y desde la química estamos luchando por hacer que el nombre del aceite de oliva y en particular por seguir garantizando que cuando se categorice a un aceite como virgen extra sea realmente un extra de alta calidad”.

Por su parte, Juan Ramón Izquierdo, Jefe del Panel de Cata del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, expuso a todos los asisten-



En paralelo a la celebración de las conferencias, Oleoestepa organizó una exposición de maquinaria agrícola que tuvo una gran acogida entre los olivicultores

tes desde el punto de vista del análisis sensorial que “las características organolépticas son el sello de diferenciación de lo que es un aceite de oliva virgen extra. Cualquier método de análisis tendrá que estar basado en las cualidades organolépticas, que han venido para quedarse porque son realmente el sello de diferenciación de los vírgenes extra respecto a otras grasas.”

Tras la intervención de Juan Ramón Izquierdo, intervino de Mateo Blay, Presidente de agr!, que desde la perspectiva de la comunicación y el marketing destacó la necesidad de “apostar por una estrategia de diferenciación, que huya de una estrategia genérica de coste/precio, y que solo unidos podemos reposicionar una marca tan grande: España”. Además, Mateo Blay afirmó que “Hay que seguir invirtiendo tanto en campañas genéricas como en marca España a través de la Interprofesional del Aceite de Oliva, y que debemos aprovecharnos de la fama de nuestros españoles más internacionales para posicionar el aceite de oliva en el lugar que merece a nivel global”.

Para finalizar las intervenciones de la mesa redonda, Mercedes Fernández Albadalejo, Jefe de la Unidad de Química Oleícola y Normalización del Consejo Oleícola Internacional, quiso subrayar que el COI continúa trabajando para conseguir una norma única norma internacional de calidad que marque las mismas normas del juego para todos los países, y que se creen marcos normativos concretos en determinados países.

La clausura de la XV Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen Extra fue a cargo de Carlos Cabanas Godino, Director General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, que afirmó que “el Gobierno comparte la necesidad de mantener el apoyo actual al olivar, y que es un tema prioritario en las negociaciones de la futura PAC”.

Además, Carlos Cabanas destacó que “hay que mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria para solventar el problema de los que están siendo usados como productos reclamo, como la leche y el aceite”.

Para finalizar, el Director General

destacó que “se van a poner en marcha los mecanismos necesarios para controlar la calidad, trazabilidad y seguridad alimentaria de todos los productos que entren en España tras el acuerdo reciente con Marruecos”.

ENTREGA DE PREMIOS

La jornada de clausura, que ponía el colofón a la XV Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen Extra, tuvo como broche de oro la entrega de los premios a la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra producidos por las almazaras asociadas a Oleoestepa y la emotiva entrega del Galardón 2012.

Los galardones a la calidad fueron para:

MEJOR BODEGA 09-10:

Primer Premio: Agrícola El Rubio S.C.A.

Segundo Premio: La Inmaculada de la Roda de Andalucía S.C.A.

Tercer Premio: San José de Lora de Estepa S.C.A.

MEJOR BODEGA 10-11:

Primer Premio: San José de Lora de Estepa S.C.A.

Segundo Premio: Arbequisur S.C.A.

Tercer Premio: La Inmaculada de la Roda de Andalucía S.C.A.

MEJOR DEPÓSITO 10-11: Ntra.Sra. de La Paz de Estepa

MEJOR DEPÓSITO 11-12: La Inmaculada de la Roda de Andalucía

El momento más emotivo de la XV Fiesta Comarcal fue la entrega del Galardón 2012 a Eduardo Pérez Pérez, que ha sido Presidente de Oleoestepa durante 24 años y que finalizó su ciclo como presidente este mismo año.



Premio Mejor Bodega 09-10: Guillermo Tellez (Dtor. Gral.Fundación Caja Rural del Sur), Juan Manuel Caro y Eduardo Martín (Maestro y Presidente de Agrícola El Rubio) y Carlos Cabanas



Premio Mejor Bodega 10-11: Premio Mejor Bodega 10-11: Guillermo Tellez, Francisco Espinosa (Maestro de San José de Lora de Estepa) y Carlos Cabanas (Dtor.Gral de Prod. y Mercados Agrarios del Min.de Agricultura)



Premio Mejor Depósito 10-11: Manuel Fernández y Manuel Carrero (Maestro y Secretario de la cooperativa Ntra. Sra.de la Paz) y Carlos Cabanas



Premio Mejor depósito 11-12: Guillermo Tellez, Juan Maldonado y José Antonio Maldonado (Maestros de la cooperativa La Inmaculada de la Roda de Andalucía) y Carlos Cabanas



Galardón Oleoestepa 2012: Eduardo Pérez Pérez recibe el premio de manos de Alfredo García Raya, Presidente de Oleoestepa S.C.A.



Reconocimientos: Álvaro Olavarria y Miguela González reciben los reconocimientos de manos de Alfredo García Raya

XV FIESTA COMARCAL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Ángel, Manuel, Enriqueta, Cristóbal y David, miembros del equipo comercial de Oleoestepa



El amplio grupo de catadores del Panel de Cata de Oleoestepa estuvo también presente en la XV Fiesta Comarcal



Al acto acudieron representantes de todas las entidades asociadas a Oleoestepa para conmemorar su 25 aniversario, entre ellos un nutrido grupo de gerentes



José Mª Loring (Presidente C.R.D.O.Estepa), Aniceto Sánchez (Presidente Puricon), Alfredo García (Presidente Oleoestepa) y Mª José Rangel (Gerente Puricon)



Antonio Nogales, Jorge Muriel, Fidel Romero (Alcaldes de Pedrera, Herrera y La Roda de Andalucía), Alfredo García, Carlos Cabanas, José Manuel Joya (Alcalde de Gilena) y miembros de la Guardia Civil



Representantes de la cooperativa Agrícola Roda S.C.A. acudieron a la celebración del 25 aniversario



La cooperativa San José de Lora de Estepa también estuvo ampliamente representada en el evento



El salón de actos de Oleoestepa mostró un lleno absoluto para todas las conferencias



Aquí podemos ver el aspecto que presentaba el salón de celebraciones escogido para la ocasión



Miembros del Consejo Rectos de la Olivarera Pontanense acudieron a la XV Fiesta Comarcal de Oleoestepa



EDUARDO PÉREZ

Hombre entregado a la agricultura y defensor de los derechos de todos los olivareros, Eduardo Pérez se ha convertido, gracias a sus 24 años al frente de Oleoestepa y sus puestos de responsabilidad en otras organizaciones agrarias, en un auténtico referente del sector olivarero por su entrega y trabajo

Hombre de consenso, enamorado de la olivicultura, defensor de los derechos de los olivareros, trabajador y humilde, son algunos de los objetivos que definen a Eduardo Pérez Pérez, Presidente de Oleoestepa durante 24 años y que finalizó su ciclo al frente de la cooperativa el 22 de marzo de este mismo año.

Su entrega y dedicación durante tanto tiempo al sector aceitero en la Comarca de Estepa y Puente Genil y en toda Andalucía le han valido para ser una de las personalidades del sector oleícola más respetadas. La destacada trayectoria de Eduardo Pérez comenzó en 1965 cuando inicia su relación con el Asociacionismo agrario haciéndose cargo del puesto de secretario de la cooperativa San José de Lora de Estepa, de la que es actualmente Presidente.

A lo largo de todos estos años ha sido protagonista, entre otros hechos, de la constitución de Oleoestepa S.C.A. en 1986, cooperativa de segundo grado que integra a más de 4500 agricultores.

Además, Eduardo Pérez ostenta desde 1991 el cargo de Presidente de la Sectorial de los Aceites de Oliva para la provincia de Sevilla y ha defendido los intereses de todas las cooperativas agroindustriales de la Comarca de Estepa y Puente Genil desde su puesto de responsabilidad como Consejero de Iniciativas Comunitarias Estepa Sierra Sur y desde el año 2002 como Vocal de la Asociación de Desarrollo Rural Estepa Sierra Sur, entidades muy importantes

para la captación y gestión de ayudas comunitarias que han permitido poner en marcha numerosos proyectos que han favorecido el desarrollo del sector agroalimentario de la Comarca de Estepa y Puente Genil.

Eduardo Pérez nos ha atendido para hacer un repaso de momentos pasados y de la situación actual.

¿Cómo fueron los inicios de lo que hoy supone Oleoestepa S.C.A.?

Oleoestepa surgió con la entrada en la Comunidad Económica Europea, momento en el que necesitábamos poner en marcha una O.P.R. (Organización de Productores Reconocidos) y yo estaba convencido de la necesidad de realizar una comercialización común.

¿Recuerda el día que le nombraron presidente de Oleoestepa? ¿Qué sensaciones tuvo ante tal responsabilidad?

La noche anterior a mi nombramiento me costó mucho conciliar el sueño, pues sentía que tenía una gran responsabilidad debido a que numerosos miembros del Consejo Rector de Oleoestepa, representantes de cooperativas, afirmaron que si yo no aceptaba el cargo abandonaban el proyecto de Oleoestepa. Finalmente acepté presentarme a la elección, los miembros del Consejo votaron por mi candidatura y, a pesar de la mala noche que pasé previa a la votación, con el tiempo me alegré

enormemente de aceptar el cargo.

El sector ha sufrido muchos cambios desde sus inicios como agricultor. ¿Cuál de ellos ha supuesto para usted la mayor revolución? ¿Qué transformación cree que fue más difícil implantar tanto para el agricultor como para las cooperativas olivereras?

La implantación de los vibradores, algo más complicada para la aceituna de mesa que para la de molino, supuso un gran revolución y, en cuanto a la de mayor dificultad, creo que la integración de la Producción Integrada por los costos que conllevaba.

¿Podría contarnos anécdotas que recuerde con especial cariño de sus 24 años al frente de Oleoestepa?

Recuerdo con especial cariño una anécdota que me ocurrió con un perro cuando, junto a los miembros del Consejo Rector de Oleoestepa, fuimos a ver un molino antiguo. Había un perro atado en la puerta con una cadena muy larga, de unos 15-20 metros y, de pronto, se abalanzó sobre mí y yo busqué la protección de una tinaja grande. En ese momento pensé, yo sé más que él, pero me equivoqué, ya que el perro finalmente casi me muerde, si no llega a ser porque me defendí con una chaqueta que llevaba en la mano. Uno de los compañeros que venían a la visita grabó todo lo que pasó en vídeo y ha quedado como una anécdota muy simpática.



Eduardo Pérez junto a Mariano Rajoy el día que el actual Presidente del Gobierno visitó Oleoestepa



Eduardo Pérez junto a Alfredo Pérez Rubalcaba durante los actos del 50 Aniversario de Ntra.Sra.de la Fuensanta S.C.A.



Eduardo Pérez durante un homenaje de ASAJA a miembros destacados



Eduardo Pérez con los empleados de Oleoestepa en la XV Fiesta Comarcal

Año 2012, crisis económica, problemas con el precio del aceite, con supuestos fraudes por parte de algunas marcas, excesiva atomización del sector. Los problemas son similares a los de hace muchos años, ¿Cómo cree que debe actuar el sector para solucionar estos aspectos?

Nos encontramos actualmente ante una difícil papeleta. Las cooperativas que forman Oleoestepa tienen una apuesta decidida por la calidad por la que la marca solo envasa aceite de oliva virgen extra de primerísima calidad y es difícil competir con marcas que parece que compran aceites malos, los lavan, les quitan el mal olor y le echan después un 15-20% de aceite bueno. Creo que nuestras cooperativas deben,

en primer lugar, abaratar costes y, en segundo lugar, ir poco a poco renovando el olivar viejo.

Usted ha representado a Oleoestepa en numerosos foros olivareros, ¿Qué órgano representativo del sector cree que debe jugar un papel más importante en los momentos que se viven actualmente?

FAECA, la Federación de Cooperativas Agrarias, concretamente su sectorial. Yo entré el 18 de Junio de 1990 en FAECA Provincial, representando el aceite de oliva y, por este motivo, soy miembro de pleno derecho de la sectorial regional. Casi todos los meses nos reunimos, normalmente en Jaén, con un Presidente y un Director con respon-

sabilidad en Bruselas, donde además contamos con un embajador permanente. Además de FAECA, otras organizaciones agrarias como ASAJA hacen una labor reivindicativa extraordinaria.

La PAC es una de las mayores preocupaciones de todo el sector. ¿Cuál es la perspectiva que le espera al agricultor para los próximos años y cuál cree que debería ser la posición de Bruselas respecto al olivar?

Las subvenciones deberían ser por producción real, que es en lo que están basados los derechos actuales, pero Bruselas no lo permite y prefiere el reparto por hectáreas aunque va a confiar en los Estados Miembros.

Nosotros tenemos que defender cobrar la misma cantidad que antes, y para ello hay que movilizar al sector en general, a las organizaciones agrarias y federación de cooperativas incluyendo a todos los olivareros, ya que se puede dar el caso de que agricultores de otras regiones cobren más que nosotros.

Usted ha participado activamente en diversos movimientos para defender el sector del olivar. ¿Cuál cree que fue uno de los momentos más importantes de esta lucha por mantener la valorización del olivar?

La reforma durante la que Loyola de Palacios era Ministra de Agricultura, ya que de sobre de 500.000 toneladas se pasaron a 766.000 toneladas y, además, consiguió la subvención para la aceituna de mesa, algo muy importante para esta comarca. Falta anécdota.

Durante los años que presidió Oleoestepa tuvo lugar el nacimiento y puesta en marcha de la Denominación de Origen Estepa. ¿Qué importancia cree que tiene la D.O. para la comarca?

Los aceites de oliva vírgenes extra de nuestra comarca siempre han sido muy

buenos y es muy importante que la D.O. certifique y controle esta calidad. Siempre he creído en la Denominación de Origen, de hecho, la promovimos especialmente desde la cooperativa que presidía y presido, San José de Lora de Estepa.

Oleoestepa es reconocida a nivel mundial por los numerosos premios que ha recibido y sigue recibiendo. ¿Cómo se fraguó esta apuesta por la calidad que se ha implantado en todas las entidades asociada a Oleoestepa y que ha llevado a la consecución de numerosos galardones?

Cuando se creó Oleoestepa, José Humanes y otros ingenieros dieron una conferencia para fomentar la calidad, que ya teníamos en nuestras cooperativas. En ese momento comenzamos a celebrar la Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen Extra y decidimos dar unos premios a la calidad de los aceites producidos por las entidades que formaban Oleoestepa.

Durante su presidencia en Oleoestepa ha vivido la política llevada a cabo por diversos Ministros de Agricultura. ¿De cuál guarda un especial recuerdo por su defensa del olivar?

Sin duda alguna, como ya he indicado anteriormente, Loyola de Palacios por el papel tan importante que jugó en favor del olivar y la aceituna de mesa.

Ahora que ya no tiene la responsabilidad de presidir una institución importante como Oleoestepa S.C.A., ¿Cómo es la vida de Eduardo Pérez?

No hay que olvidar que sigo siendo presidente de la cooperativa San José de Lora de Estepa, cargo que requiere también mucha atención. Es cierto que estoy más relajado que cuando era Presidente de Oleoestepa, así que aprovecho para atender mejor a la familia y disfrutar del fútbol los fines de semana.

¿De qué proyecto o cambio se siente más orgulloso de los implantados en Oleoestepa y sus entidades asociadas?

De lo que me siento más orgulloso es de la comercialización común que conseguimos de los aceites producidos por las 16 cooperativas que forman Oleoestepa. Esta comercialización común nos permite tener un mayor valor en el mercado del aceite de oliva.



Entrega de los premios de la Diputación de Sevilla al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia



Eduardo Pérez también asistió a recoger uno de los premios Mario Solinas otorgados por el Consejo Oleícola Internacional



Eduardo Pérez charla amigablemente con S.M.D. Juan Carlos I y Álvaro Olavarría durante una visita del Rey de España a la localidad de Estepa para inaugurar el curso escolar



El ya Ex-Presidente de Oleoestepa conversa con la anterior Ministra de Agricultura, Rosa Aguilar, sobre la situación del sector



Eduardo Pérez defendiendo los intereses de los agricultores en una manifestación de ASAJA

**Eduardo Pérez
siempre ha
sido una per-
sona compro-
metida y de-
fensora de los
intereses de
los agricultores**



Eduardo Pérez junto a miembros de Agrosevilla durante una visita a Los Ángeles



En esta ocasión Eduardo Pérez recibe una placa en la I Fiesta Comarcal organizada por Oleoestepa



Eduardo Pérez recibe de manos de Paulino Plata el Premio del Ministerio de Agricultura a uno de los mejores vírgenes extra de España



También con miembros de Agrosevilla durante una visita a Mendoza (Argentina)



Eduardo Pérez en la celebración de la II Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen, un evento que hoy en día está más que consolidado



Desarrollo Sostenible en tiempos difíciles

LA SEGURIDAD MEDIOAMBIENTAL Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA SE HAN CONVERTIDO EN PILARES FUNDAMENTALES QUE HAY QUE CONTROLAR A LO LARGO DE LA CADENA ALIMENTARIA

Es fácil apreciar como en los últimos tiempos la agricultura ha sufrido cambios sustanciales en todos sus aspectos, y evidentemente el olivar no ha sido una excepción: nuevas técnicas de manejo de suelo, mecanización total en recolección, instalación de nuevos riegos, utilización de todo tipo de maquinaria, sistemas de lucha integrada, búsqueda de nuevas variedades, etc.

Además de este proceso de renovación y evolución continua, tanto en las técnicas de cultivo como en los procesos de fabricación de la industria de aceituna, aparecen en los últimos años líneas de trabajo, apoyadas por la Administración Pública, Agentes Sociales, productores y finalmente los consumidores, donde el eje fundamental está basado en garantizar un “Desarrollo Sostenible” que complemente la evolución de la actividad oleícola con el respeto al Medio Ambiente, donde la seguridad medioambiental y sobre todo, la seguridad alimentaria sean puntos controlados y valorados a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Los mercados, en general, se preocupan por adquirir productos totalmente aptos para nuestra salud, libres de cualquier residuo fitosanitario.

Lejos queda pensar que la crisis de precios en el sector oleícola, pueda derivar en una espiral de producción y comercialización de productos por debajo del límite establecido por los estándares de calidad. Todo lo contrario, es ahora, cuando hay que demandar más exigencias sanitarias, medioambientales y de calidad a lo largo de toda la cadena alimentaria, porque además de garantizar la producción de un producto de excelencia, dichas exigencias actuarán como valores diferenciadores de nuestros productos ante el resto de competidores, logrando de esta manera copar un espacio en los actuales mercados tan competitivos y agresivos.

Por otro lado, y a tenor de la necesidad de sentirnos totalmente seguros ante los productos que consumimos, están los Organismos de Medición y Regulación Internacionales,

En la actualidad en todos los mercados, tanto en los que tradicionalmente han sido consumidores de aceite de oliva virgen extra como en los nuevos mercados emergentes, las exigencias en el aspecto sanitario son cada vez más altas

donde por ejemplo, en la Unión Europea contamos con la E.F.S.A. (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria), la cual, establece un L.M.R. (Límite Máximo de Residuos), es decir, es el Organismo que se ocupa de cuantificar la cantidad máxima, medida en partes por millón, de cualquier producto fitosanitario que se aplica para mejorar el rendimiento de cosechas y que pudiera detectarse en los productos elaborados. Finalmente cada uno de los Estados Miembros cuenta con su propio Organismo de Control y establece sus propios L.M.R. En España, esa función la cumple la A.E.S.A.N. (Asociación Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición).

En la actualidad en todos los mercados, tanto en los que tradicionalmente han sido consumidores de aceite de oliva virgen extra: España, Italia, Grecia..., como en los nuevos mercados emergentes como son los mercados asiáticos, americanos..., las exigencias en el aspecto sanitario son cada vez más altas.

Se establecen L.M.R. muy restrictivos donde las altas tecnologías en laboratorio detectan, a niveles muy bajos, la presencia de cualquier sustancia. Para garantizar el cumplimiento de estos requisitos los pasos a seguir son muy claros:

Todo empieza en el campo y por supuesto en el propio agricultor.

En nuestras almazaras se establecen programas para el control analítico tanto de la aceituna recepcionada, como del aceite ya elaborado, pero para entonces debemos haber obtenido una materia prima y un producto final totalmente limpio y sin traza alguna. El proceso comienza desde la

producción, la industria de transformación y elaboración, poco pueden hacer al respecto cuando las cosas no se han hecho bien en campo.

Se trata de mentalizar al olivarero para que utilice los medios que tiene a su alcance y hacer uso de un asesoramiento técnico que sea acertado y con criterios consensuados por los técnicos agrícolas especializados en el sector oleícola, con el fin de evitar errores que puedan perjudicarnos en un futuro.

La práctica totalidad de las cooperativas oliveras cuentan hoy con el servicio de Técnicos en Producción Integrada para el cultivo del Olivar. Estos profesionales titulados, no sólo deben presentarse para el agricultor como la figura de una persona que maneja el cuaderno de campo o que nos asesora frente a cualquier tipo de inspección.

Son técnicos que nos proporcionan las indicaciones y orientaciones necesarias para realizar cualquier tipo de tratamiento fitosanitario con las máximas garantías, puesto que:

- Cuentan con los medios precisos para conocer la situación en cada momento de las plagas y enfermedades que afectan al cultivo del olivo: trampeo con feromonas y atrayentes, muestreos, conteos aleatorios, revisiones periódicas de los puntos de control, etc, estando perfectamente capacitados para realizar las recomendaciones necesarias y valorando los umbrales de tratamiento para cada ocasión.

- Permanecen siempre en contacto tanto con la Asociación de Técnicos, como con la Administración Pública en aspecto de Sanidad Vegetal, lo cual, les hace estar perfectamente informados de las materias activas autorizadas para cada plaga o enfermedad en cada momento del ciclo del cultivo.

Caso de ser necesaria la intervención con productos químicos, el agricultor tendrá la garantía de estar perfectamente informado y asesorado, capacitándole para poder realizarlos con productos totalmente autorizados, respetando los plazos de seguridad y valorando los umbrales de rentabilidad para cada ocasión.

Como conclusión, destacar, que debemos actuar en todo momento en consecuencia, conociendo que la alta calidad en el producto comercializado y la total seguridad alimentaria y medioambiental no es una opción, no es un extra, es un valor añadido convertido en imprescindible, el más importante de los cambios evolutivos de los que hablábamos al principio, una apuesta por proporcionar al mercado más exigente un producto que de ninguna manera es incompatible con las técnicas más productivas y modernas, desembocando así en un sistema de cultivo sostenible y rentable.

ANICETO SÁNCHEZ, SOCIO OLIVARERO DE LA COOPERATIVA PURICON Y PROFESIONAL DE AMPLIA Y DESTACADA TRAYECTORIA EN EL SECTOR AGRÍCOLA, FUE NOMBRADO PRESIDENTE DE PURICON EN LA ASAMBLEA GENERAL CELEBRADA POR LA ENTIDAD EL PASADO 22 DE MARZO. EL NUEVO PRESIDENTE DE PURICON S.C.A., INGENIERO AGRÓNOMO DE PROFESIÓN, NOS MUESTRA EN ESTA ENTREVISTA SU VISIÓN DE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL SECTOR

“Tenemos que empezar a enseñar a los consumidores qué es un aceite de oliva virgen extra”

ANICETO SÁNCHEZ

Aniceto Sánchez ha desarrollado su trayectoria profesional al mando de la dirección técnica en la cooperativa agrícola Ntra.Sra. de los Desamparados (Puente Genil) entre los años 1979 y 1990, justo después de dirigir durante tres años la Finca Agrícola Las Salinas, ubicada en Sierra Yeguas. Justo en sus comienzos, tras finalizar la Universidad, Aniceto Sánchez fue el responsable de una oficina técnica encargada de dirigir numerosos proyectos agrícolas.

Aniceto Sánchez se pone al frente de Puricon S.C.A., entidad amparada por la Denominación de Origen Estepa y productora de uno de los mejores aceites de oliva vírgenes ex-

tra del mundo, con el objetivo de dar continuidad a la política de calidad implantada por la entidad y seguir optimizando todos los recursos para ofrecer a sus socios el mejor de los servicios y continuar poniendo en valor su aceite de oliva virgen extra.

¿Con qué objetivos afronta su recién estrenado cargo como Presidente de Puricon S.C.A.?

Ya dije el día que fui nombrado presidente, que el nivel con el que había cogido la cooperativa estaba muy alto, pero que haría todo lo posible por mantenerlo, y si Dios me ayuda, subir ese nivel de calidad alcanzado. Tenemos que poner en marcha, y lo



digo en plural, porque creo que es un trabajo de todos, nuestra imaginación para conseguir que la calidad de nuestros aceites se conozca, e intentar conseguir esa cultura que han conseguido los vinos tintos.

Imaginaros que al comer en un restaurante pudiésemos decir al camarero “tráigame el aceite de la Denominación de Origen y marca tal, para aliñar la ensalada”. O rechazara esas aceites pringosas, con fondos y aceites transparentes que en algunos bares ponen para desayunar.

Para ello tenemos que empezar por enseñar a nuestros consumidores que es un aceite Virgen Extra, que con tanto esmero hemos producido, para que después en el mercado todo sea igual.

Por eso, decía al principio que tenemos que poner mucha imaginación.

Producirlo, ya sabemos hacerlo. Nos queda darlo a conocer para que el consumidor final sepa lo que compra y no le importe pagarlo.

¿Cuál es su visión de la actual situación del sector del aceite de oliva?

¿Cómo valora la posición de Puricon S.C.A. en este contexto?

Por los precios en los que nos estamos moviendo, yo diría que la situación es catastrófica.

Pensar que el precio de un kilo de aceite es el mismo que hace 25 años. ¿Cuánto ha subido el coste de producción de un kilo de aceituna, mano de

obra, input...? ¿Cuántas inversiones hemos tenido que hacer en las Almazaras para poder conseguir un producto de la calidad que hoy tenemos?

Situación que no se puede soportar. Situación que pone en peligro todo un entramado social que se sustenta alrededor del olivar.

Puricon, lógicamente, se encuentra muy afectada por la situación. La defensa que nos queda es que un alto porcentaje del aceite que producimos es Virgen Extra de gran calidad, aceites muy reconocidos por la demanda, pudiendo vender su producción al mejor precio del mercado, lo que no quiere decir que sea el precio que se merece un producto tan elaborado, desde el campo hasta la Almazara.



Le pido a todos los socios que además de ser buenos agricultores, para poder tener un buen producto, participen con la rectora y expongan cualquier idea que se les ocurra y no piensen que su trabajo termina cuando basculan su remolque.

¿Se plantea Puricon algún tipo de integración o fusión?

A los políticos se les da al menos cien días para valorar la política desarrollada según lo prometido en campaña. Yo aún no llevo mes y medio y sin campaña.

Por lo que aún no me he planteado nada, salvo, como dije al principio, intentar fortalecer en lo posible lo que se ha conseguido hasta el momento. Lo que si te puedo asegurar es que estoy abierto a cualquier sugerencia, fusión o integración que sea buena para Puricon.

Soy consciente de que tenemos un mercado con un gran desequilibrio entre una oferta muy atomizada, y una demanda muy concentrada. Por lo que entiendo que una concentración en la oferta puede mejorar mucho las negociaciones.

Pero por el momento, y a los pocos meses de ser elegido, de lo que me he enterado es que producimos un aceite de calidad muy reconocido en el sector, que me hace pensar que por el momento seguiremos como estamos.

¿Qué mensaje le mandaría a los socios que forman su entidad?

Todos somos conscientes del mal momento por el que estamos pasando, no solo en el aceite, sino en cualquier otro producto que toquemos.

Yo les pediría confianza, tranquilidad, seguir haciendo las cosas bien porque entiendo que es el mejor camino para poder llegar a buen puerto.

Le pido a todos los socios que además de ser buenos agricultores, para poder tener un buen producto, participen con la rectora y expongan cualquier idea que se les ocurra y no piensen

que su trabajo termina cuando basculan su remolque.

Pensar que la cooperativa somos todos y con un poco de paciencia y haciendo las cosas bien, seguro que saldremos adelante.

Puricon cuenta con el aval de la Denominación de Origen Estepa. ¿Qué visión tiene el nuevo presidente de Puricon del papel que ejerce la D.O.P.?

Yo entiendo que la Denominación de Origen es un seguro de calidad. Por lo que creo que cualquier marca que se precie debe estar bajo su logotipo.

Logotipo que no debe estar en la contraetiqueta, sino en un sitio preferente, que distinga al producto.

Como decía antes, la calidad está conseguida, lo que no sabemos es venderla.

Por eso creo que la gran labor a la que está obligada la D.O. es divulgar y dar a conocer los conceptos que configuran la calidad, ya que entre la gran cantidad de denominaciones que actualmente existen para los aceites procedentes de las aceitunas, Extra, Virgen, Orujo, Afrutado, Intenso...

Existe una gran desorientación en el consumidor, que al final compra lo más barato.

Debe luchar para intentar que este producto, que con tanto esmero producimos, la Distribución no lo convierta en un producto gancho.

En una palabra, creo que la misión importante de D.O. es aumentar la cultura del aceite en los consumidores, para que sepan diferenciar los diferentes aceites que están en el lineal, informando correctamente de la correlación que existe entre la calidad del

aceite de oliva y la salud que aporta.

Ser capaz de reunir los tres elementos: El agricultor que produce su fruto sano, la Almazara que elabora un zumo de calidad y la D.O. que enseña, informa para que el consumidor final sepa elegir.

Hay determinados componentes del sector del aceite de oliva que intentan poner en duda la cata como método de análisis organoléptico. ¿Cuál es su opinión en este sentido?

El concepto calidad se puede definir como el conjunto de propiedades intrínsecas y extrínsecas, relacionadas con su composición que lo diferencia de otros productos similares, por lo que existen diferentes niveles de calidad basados en estos parámetros físicos, químicos y sensoriales.

Según la reglamentación europea, el análisis organoléptico es un método del control obligatorio para los aceites de oliva Virgen Extra, avalado por el C.O.I.

A partir del momento que los aceites almacenados están disponibles para salir a la venta, tanto a granel como envasado, la empresa debe conocer la calidad de los diferentes aceites almacenados para poder defender su valor. Creo que no es sensato prescindir de la valoración sensorial, de lo contrario se favorecerían los aceites de mediana calidad.

Y creo que la etiqueta debería llevar número, marca, o algo que se pudiera distinguir la nota de ese análisis sensorial para que el consumidor pudiese tener más información de lo que compra y no le importe pagar un precio superior.



ARROZ DE LA HUERTA

INGREDIENTES

400 g. de arroz, 4 Dientes de ajo, 2 Cebolletas, 300 g. de Espárragos, 4 Alcachofas, 1/2 Pimiento rojo, 150 g. Habitas pequeñas (solo las pipas), Queso rallado, Sal y Caldo de carne o Agua y Aceite de oliva virgen extra Hojiblanco de la Denominación de Origen Estepa

PREPARACIÓN

Troceamos los espárragos. Las alcachofas una vez quitadas las hojas más duras, se parten por la mitad y luego se hacen láminas finitas. En una cacerola amplia se echa un buen chorro de aceite de oliva virgen extra y cuando esté caliente se añaden los ajos picaditos, las cebolletas y se le va incorporando la verdura, primero los espárragos, luego el pimiento rojo picado, las alcachofas y por último las habitas.

Se sazona y se tapa a fuego medio hasta que la verdura se reduzca y ya tenemos la base para preparar el arroz cuando deseemos. Sólo nos queda sofreír el arroz con las verduras y añadir el doble de caldo y un poquito más que la cantidad de arroz. Tapar y dejar a fuego medio 15 minutos y rectificar de sal.

Al final antes de servir a la mesa espolvorear por encima con queso rallado.

ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS Y GAMBAS

INGREDIENTES

Pimientos de asar rojos y verdes, Patatas pequeñas, Gambas, Huevos duros, Ajos (la cantidad a vuestro gusto), 1-2 Guindillas, Sal, Vinagre y Aceite de oliva virgen extra Estepa Virgen de la Denominación de Origen Estepa

PREPARACIÓN

Asamos los pimientos y cuando estén templados les quitamos la piel. Hervimos las patatas enteras en abundante agua con sal, las pelamos y las cortamos a rodajas. Cubrimos con ellas la base de la fuente donde vayamos a servirlos.

En una sartén ponemos aceite de oliva virgen extra a calentar para dorar los ajos fileteados; cuando estén dorados añadimos las gambas descongeladas y escurridas. A continuación añadimos las guindillas y salamos. Dejamos un par de minutos y agregamos los pimientos cortados a tiras con su jugo. Esperamos a que reduzca un poco para que se mezclen los sabores y lo unimos a las patatas. Sólo nos queda probar de sal, añadirle vinagre y un buen aceite de oliva virgen extra.



*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 • 902 232 400

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