

intenso frutado



Nº 25 - Diciembre 2013

Revista trimestral de la Denominación de Origen Estepa



EL FIN DE LAS ACEITERAS

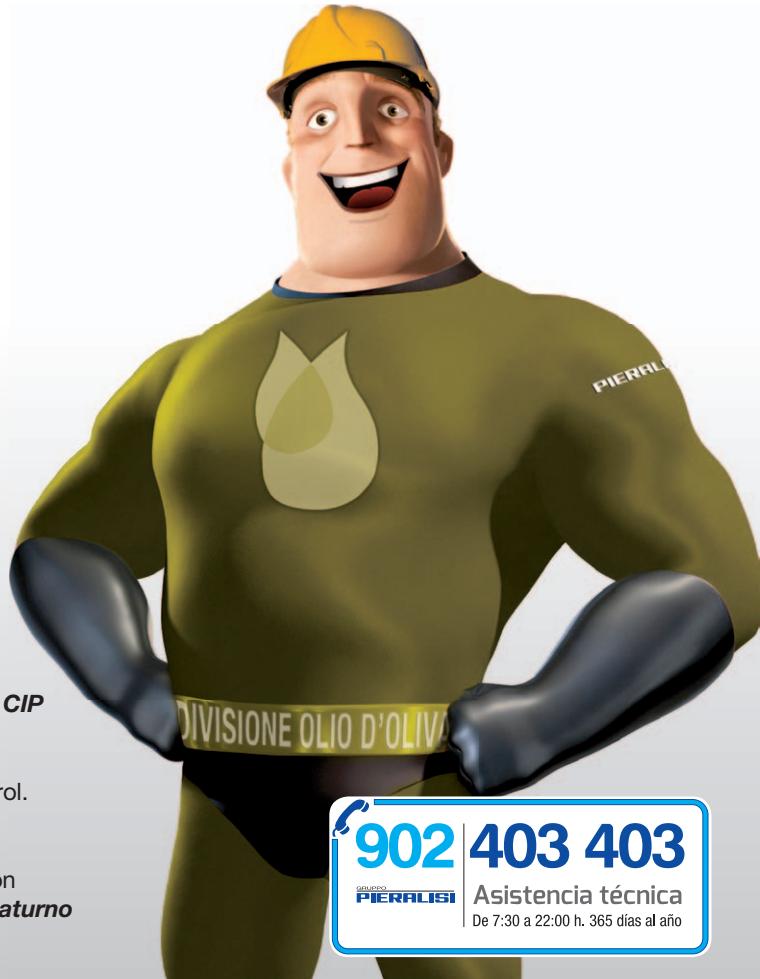
A PARTIR DEL 1 DE ENERO SERÁ OBLIGATORIO EL USO DE BOTELLAS DE TAPÓN IRRELLENABLE

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa y sus entidades asociadas te desean una

¡Feliz Navidad y un Próspero Año Nuevo!

Plutone, Marte y Saturno, los SUPERSEPARADORES

El sistema de lavado automático
Mister CIP está ahora integrado
en el panel de control con PLC



AHORRAN TIEMPO Y DINERO EN LA ALMAZARA

No requieren costosas paradas de máquina. El **sistema patentado Mister CIP** permite lavar los platos internos del tambor sin interrumpir la producción, con la máquina en movimiento y sin tener que desmontar el tambor.

Mister CIP se puede activar en cualquier momento desde el panel de control.

SON AMIGOS DEL MEDIO AMBIENTE

La separación se produce sin agregación de agua y por tanto sin producción de agua contaminante. Por otra parte, los separadores **Plutone, Marte y Saturno** consumen menos energía eléctrica a igual cantidad de aceite tratado.

902 403 403
GRUPPO
PIERALISI Asistencia técnica
De 7:30 a 22:00 h. 365 días al año



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

DIVISIÓN
ACEITE DE OLIVA
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

PARA CONQUISTAR LOS MERCADOS DE LA ALTA EUROPA Y LLEGAR A LA INTERNACIONALIZACIÓN DEL CONSUMO, ES INDISPENSABLE HACER UNA GRAN PROPAGANDA. JUAN VALENZUELA MALO.

Comenzamos nueva campaña y un nuevo número en el queremos reflejar lo que viene siendo una tónica general de esta revista, informar a nuestros asociados sobre las cuestiones más interesantes y que afectan directamente al sector y en especial la “dura, por desconocida” labor que lleva a cabo la Denominación de Origen Protegida Estepa, especialmente en materia de Promoción.

Iniciamos siempre este editorial con una coletilla introductoria que haga de sentencia resumen del ideal del mismo. En este caso abordamos el tema de la publicidad, del marketing, la propaganda, la promoción en general, a través de la frase de un olivicultor jiennense que reclamaba un mayor esfuerzo del sector en esta materia durante una conferencia que ofreció dentro del VII Congreso Internacional de Oleicultura, titulado “La Internacionalización del Aceite” y celebrado en la Sevilla de 1924.

Acertada apreciación a nuestro entender la del amigo jiennense y que nos viene a demostrar que sea la temática que toquemos agronómica, cultural, de salud o económica en materia de olivicultura siempre hemos tenido y desgraciadamente aún continúan los mismos problemas.

¿Podremos resolverlos? Infelizmente no tenemos la varita mágica a tan rancios problemas, pero sí debemos reflejar la necesidad del citado esfuerzo en pro de la promoción. En la comarca de Estepa y Puente Genil, en nuestra Denominación de Origen, los avances agronómicos son notables, las cuestiones técnicas están bien solventadas, la Calidad es nuestra referencia, en el tema organizativo y estructural somos pioneros y uno de los mayores centros de referencia de lo que significa una buena organización olivarera ¿Qué nos queda? La Internacionalización y la Promoción, pilares claves para la consolidación de los mercados nacionales más importantes y la apertura de los nuevos y emergentes.

Y, evidentemente, todo esto se hace con esfuerzo, inteligencia, estructura y recursos que siempre salen de las sufridas liquidaciones, pero no hay otra solución. Son años como éstos, de crisis pero también de oportunidades, momentos clave para dar esos saltos de liderazgo necesarios, con responsabilidad y, por supuesto, con cabeza pero valientes y decididos desde un proyecto claro y palpable, y en esos estamos.

Aprovechamos también nuestra revista para felicitar a todo el sector sobre el Real Decreto que prohíbe el uso de aceiteras en el Canal Horeca

Solo nos queda desear a todo nuestro sector una buena cosecha, una Feliz Navidad y un Próspero Año Nuevo.

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

12 VISITA CONSEJERA

La Consejera de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía visitó las instalaciones de Oleoestepa como referencia de calidad



16 ENTREVISTA JOSÉ Mª LORING

José Mª Loring Lasarte, Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa, hace una valoración de sus años al frente de la D.O., el sector del aceite y sus últimas novedades



22 EL VALOR DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

En este número de la revista te ofrecemos un amplio reportaje sobre el significado de contar con una Denominación de Origen en tu territorio, el papel que desempeña, los controles de calidad y su labor de promoción

EDITA: C.R.D.O.Estepa, Pol.Ind. Sierra Sur - Edificio Centro de Empresas 41560 Estepa (Sevilla) Tel. y Fax: 955 91 26 30 email: comunicacion@doestepa.es

REDACCIÓN Y MAQUETACIÓN: José Carlos Sánchez Morilla CONSEJO EDITORIAL: José M.Loring, Álvaro Olavarriá y Moisés Caballero

IMPRENTA: Tórculo DEPÓSITO LEGAL: SE-4622-05 ISNN: I886-8266 AGRADECIMIENTOS: Álvaro Olavarriá, Agroquimar, Talleres J.Quirós, Pieralisi, Compañía Maquinaria del 93 y Caja Rural del Sur



Un tapón contra el fraude y la banalización del aceite de oliva virgen extra

Álvaro Olavarría analiza la inminente entrada en vigor de la obligatoriedad del uso de envases irrelLENABLES y la situación actual del mercado del aceite

Que España es el mayor productor de aceite de oliva del mundo, esto lo sabemos todos. Pero no todos saben que España es también el mayor exportador de aceite de oliva y que muchos de los mercados exteriores y especialmente los emergentes, que comienzan a consumir esta grasa vegetal, están también liderados por marcas de España.

Una larga historia que contar de problemas políticos y económicos internos en la Italia de finales del siglo XIX y las dos grandes guerras del siglo XX, ocasionaron desde entonces importantes movimientos migratorios de italianos hacia las Américas. Con ellos llevaron no sólo a sus familias, sino también su cultura y entre ellas su gastronomía y las materias primas necesarias para ello. Así consiguieron que la cocina italiana sea la más extendida por todo el mundo. Siempre el aceite de oliva se ha conocido, fuera del área mediterránea, íntimamente ligada a la imagen de Italia.

España entró en la CEE en el año 1.986 y a partir de entonces se benefició de la Organización Común de Mercado del aceite de oliva, diseñada en el año 1966 por y para los italianos. Desde entonces ya contaban los vecinos transalpinos con ayudas de Europa para envasar aceites de oliva en formatos no superior a 5 li-

etros y correctamente etiquetados, para favorecer la mejor relación entre los precios del aceite de oliva y otras grasas vegetales sustitutivas, una mejor imagen del producto, higiene y seguridad alimentaria y prohibir el comercio a granel tan extendido en cientos de pequeños molinos por todo el país. En España, que sucedía igual, no se conceden estas ayudas hasta el año 1.991, nuevamente con ventaja de nuestros más directos competidores los italianos. Desaparecen las ayudas al consumo en la UE en el año 2002.

Desde entonces en España se han conseguido grandes avances en las presentaciones de los aceites de oliva envasados, con formatos cuidados en cristal y latas para su mejor conservación e imagen. Sin embargo, no ha sido suficiente, la trazabilidad e higiene exigida a la cadena de producción se rompe en el punto crítico: cuando se dispensa al consumidor en establecimientos de restaurantes, cafeterías, bares, etc., al servirse en la mayoría de los casos en aceiteras.

Desde hace bastantes años el sector de aceite de oliva español, por unanimidad, viene pidiendo a las autoridades que se tomen medidas similares a las adoptadas por países como Italia y Portugal. El pasado 15 de noviembre el Consejo de Ministros aprobó, a propuesta del Ministerio de Agricultura y

Alimentación, el Real Decreto que establece para el aceite de oliva puesto a disposición de los consumidores en el canal Horeca (hostelería, restauración y cafeterías) que esté etiquetado correctamente y con tapón irrelLENABLE. Con esta medida ganamos todos, consumidores, empresarios del canal Horeca, productores y comercializadores de aceites de oliva.

Por qué etiquetado correctamente: Los consumidores tienen derecho a saber al menos qué grasa vegetal están utilizando, cuál es su origen, qué

Por qué etiquetado correctamente: Los consumidores tienen derecho a saber al menos qué grasa vegetal están utilizando, cuál es su origen, qué empresa la envasa y cuál es la fecha de consumo preferente.

empresa lo envasa y cuál es la fecha de consumo preferente. También interesa conocer a cada vez más consumidores, si es Denominación de Origen, de qué variedad de aceitunas procede, tipo de cultivo aplicado en el olivar como ecológico o producción integrada, galardones y premios obtenidos por ese lote, etc.

Por qué con tapón irrelLENable: Es la garantía para el consumidor de la correspondencia del aceite contenido en la botella y la información indicada en la etiqueta. Asegura la trazabilidad exigida y las normas de higiene y seguridad alimentaria. Protege a las marcas aceiteras frente al rellenable y consiguiente deterioro de su imagen. Para evitar esta práctica tan extendida Oleoestepa fue pionera en España en colocar a sus botellas tapones irrelLENables hace más de diez años.

Con este Real Decreto el aceite de oliva y especialmente el aceite de oliva virgen extra, pasará de ser un producto banal a ser valorado por los consumidores, en la medida que descubran la diversidad de variedades, regiones productoras, matices organolépticos, marcas, etc.

Por último el empresario del restaurante o cafetería ganará en imagen que será, como el resto de detalles del establecimiento y servicio, bien valorado por su clientela. Podrá elegir entre múltiples envases, formatos y marcas para ofrecer, y su coste en contra de las denuncias hechas por detractores de la medida, seguirá siendo poco relevante, pues una ración de ensalada requiere de 20 ml. que tendrá un coste entre 0,05 € a 0,15 € y una tostada precisa de 10 ml. que costará entre 0,03 € y 0,10 €, dependiendo en ambos casos del tipo de envase, calidad del aceite y marca elegida.

España es una potencia turística en la que sus visitantes declaran como segunda razón para elegirnos nuestra gastronomía, tras disfrutar del sol y playas como la primera. ¡Qué ocasión

para mostrar al mundo que no somos líderes mundiales sólo en producción de aceite de oliva, sino también en calidad! Ahora daremos al aceite de oliva español el lugar que le corresponde.

MERCADO DEL ACEITE DE OLIVA EN ORIGEN

La nueva campaña oleícola en España 2013/2014 arranca con unas expectativas de producción muy próximas a la campaña récord 2011/2012, según datos del aforo de la Consejería de

	% var	2013/2014	2012/2013	2011/2012
Almería	28,14%	11.850	9.248	9.928
Cádiz	102,11%	13.865	6.860	7.617
Córdoba	96,66%	273.774	139.213	322.799
Granada	145,42%	132.267	53.895	150.609
Huelva	-0,91%	4.890	4.935	5.211
Jaén	409,38%	715.000	140.367	680.911
Málaga	74,51%	76.038	43.573	94.327
Sevilla	9,14%	84.560	77.479	88.792
Andalucía	175,93%	1.312.244	475.572	1.360.194
Resto España	114,29%	298.782	139.428	250.295
Producción España	161,96%	1.611.026	615.000	1.610.489

Producción estimada de aceite de oliva Tm. y comparativa campañas anteriores - Fuente: CAP

	% var	2013/2014	2012/2013
España	249,31%	1.536.500	616.300
Italia	108,30%	450.000	415.500
Gracia	64,26%	230.000	357.900
Portugal	152,10%	76.200	50.100
Túnez	36,36%	80.000	220.000
Turquía	92,31%	180.000	195.000
Siria	68,18%	135.000	198.000
Marruecos	120,00%	120.000	100.000
Argelia	93,94%	62.000	66.000
Total	129,34%	2.869.700	2.218.800

Estimación cosecha del Consejo Oleícola Internacional

Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, que podría rozar 1.600.000 Tm. de aceite de oliva. Aunque los mejores rendimientos grados de las aceitunas de 1,5 puntos más juegan a favor, la escasez de lluvias durante todo el otoño pueden restar algunas cantidades a esta estimación.

En el mediterráneo las producciones son muy desiguales, mientras que Grecia y Túnez tendrán una reducción importante en sus cosechas, el resto de países rondarán cifras muy similares a la pasada campaña, y el conjunto gracias a la producción de España será un 29% superior.

Los precios en origen comenzaron en septiembre a descontar esta nueva situación de disponibilidades de aceites de oliva en el mundo, sumando una caída en la calidad lampante de 250 €/Tm. en el interanual y algo más de 325 €/Tm en los últimos seis meses, que continuarán bajando por exceso

de ofertas en estas primeras semanas de campaña.

Los aceites de alta calidad pueden minimizar algo la caída gracias a la menor cosecha en Grecia y Túnez, que ya está ocasionando que recuperemos las ventas de años anteriores para Italia.

La nueva campaña oleícola en España 2013/2014 ha arrancado con unas expectativas de producción muy próximas a la campaña récord 2011/2012

Existencias y salidas mensuales de aceites en Almazaras, PCO e Industrias. Campaña 2011/2012, 2012/2013 y 2013/2014. Fuente: Agencia Aceite de Oliva - Elaboración: Oleoestepa

€/Tm/lampante	Fecha	EXISTENCIAS DE ACEITES DE OLIVA					Producción	Totales	Importación	Acumulada	Media Acumulada	Salidas	Interanual
		Almazaras	PCO	Envasadora	T.Existencias	T.Salidas							
1,6450 €	oct-11	214,90	16,00	144,60	375,50	117,90	18,50		2,30	117,90	117,90		115,03
1,6340 €	nov-11	263,90	13,31	150,70	427,91	121,39	170,10		3,70	239,29	119,64		115,52
1,5850 €	dic-11	765,00	35,87	167,00	967,87	121,74	655,40		6,30	361,03	120,34		116,21
1,5480 €	ene-12	1.073,40	156,88	204,20	1.434,48	117,89	578,00		6,50	478,92	119,73		116,30
1,5630 €	feb-12	1.082,80	178,74	209,30	1.470,84	120,24	149,40		7,20	599,16	119,83		117,12
1,5630 €	mar-12	1.013,90	170,10	203,70	1.387,70	122,44	33,80		5,50	721,60	120,27		117,60
1,6010 €	abr-12	934,80	151,69	203,90	1.290,39	106,01	4,40		4,30	827,61	118,23		117,15
1,6160 €	may-12	842,70	135,75	197,80	1.176,25	127,84	3,70		10,00	955,44	119,43		117,79
1,5960 €	jun-12	753,30	123,95	185,60	1.062,85	117,01			3,60	1.072,45	119,16		118,15
1,7120 €	jul-12	649,10	107,94	182,00	939,04	126,61	Producción	1.613,30	2,80	1.199,06	119,91		118,78
2,1680 €	ago-12	553,10	95,16	171,50	819,76	123,38	Importación	61,30	4,10	1.322,44	120,22		120,21
2,4350 €	sep-12	437,90	81,40	171,50	690,80	133,96	Disponibilidades	2.050,10	5,00	1.456,40	121,37		121,37
2,4070 €	oct-12	348,70	70,61	178,90	598,21	99,29	6,60		6,70	99,29	99,29		119,82
2,2750 €	nov-12	362,70	65,50	162,20	590,40	101,41	87,50		6,10	200,70	100,35		118,15
2,3370 €	dic-12	570,30	64,21	171,80	806,31	90,59	296,40		10,10	291,30	97,10		115,56
2,6960 €	ene-13	631,30	61,30	194,50	887,10	86,61	158,90		8,50	377,90	94,48		112,95
2,6800 €	feb-13	613,80	53,40	199,30	866,50	83,70	49,20		13,90	461,61	92,32		109,90
2,6140 €	mar-13	574,40	47,81	203,80	826,01	65,59	10,30		14,80	527,19	87,87		105,17
2,5341 €	abr-13	531,30	40,74	185,70	757,74	85,57	5,00		12,30	612,77	87,54		103,46
2,3004 €	may-13	479,10	34,24	168,00	681,34	87,19	2,40		8,40	699,96	87,50		100,08
2,3937 €	jun-13	416,56	27,11	157,10	600,77	96,07			15,50	796,03	88,45		98,33
2,3400 €	jul-13	337,30	21,00	133,30	491,60	117,27	Producción	616,30	8,10	913,30	91,33		97,55
2,3340 €	ago-13	265,60	17,00	117,30	399,90	98,20	Importación	117,90	6,50	1.011,50	91,95		95,45
2,2915 €	sep-13	185,70	14,00	102,80	302,50	104,40	Disponibilidades	1.332,41	7,00	1.115,90	92,99		92,99
2,0780 €	oct-13	98,00	4,40	90,60	193,00	115,50	8,72		6,00	115,50	115,50		94,34
2,0152 €	nov-13	161,34	2,76	86,66	250,76	106,69	159,44		5,00	106,69	106,69		94,78
							Producción	168,16					
							Importación	11,00					
							Disponibilidades	372,17					
4,0649 €	Máxima	1.082,8	178,7	209,3	1.470,8	154,5	655,4	2.050,1	18,7	1.456,4	121,4		121,4
1,5480 €	Mínima	26,2	0,3	56,4	95,7	55,6	0,0	10,1	0,2	55,6	55,6		77,1

Soluciones olivar



1 1 0

REPILO

ELIJA LA FÓRMULA QUE PREFIERA:

FÓRMULA 1



cuprosan **WG**

Contra repilo

FÓRMULA 2



cuprosan **PRO**

Contra repilo y
aceituna jabonosa



Pol.Ind. Sierra Sur - c/Almendra, 19 41560 Estepa
Tel. 954 820 043 Fax. 955 914 606

www.agroquimar.com / agroquimar@telefonica.net



Bayer CropScience
www.bayercropscience.es

Participamos en la feria internacional Andalucía Sabor

La Denominación de Origen Estepa y sus marcas amparadas han participado en Andalucía Sabor 2013 con gran éxito gracias a la importancia que el público profesional ha dado a la variedad y relevancia de los galardones conseguidos especialmente por Oleoestepa.

Tanto importadores como medios de comunicación y chefs nacionales e internacionales mostraron su interés en conocer más sobre uno de los mejores aceites del mundo. Además, la D.O.P.Estepa y sus marcas asociadas (Oleoestepa, Estepa Virgen, Puricon, Hacienda Ípora, Duque de la Isla y Las Valdesas) han conseguido aumentar la notoriedad internacional de sus aceites gracias a los numerosos contactos comerciales que se han realizado durante el evento.



Oleoestepa recibe en la feria internacional de Anuga la visita de sus Altezas Reales los Príncipes de Asturias

Oleoestepa recibió la visita de los Príncipes de Asturias en la feria agroalimentaria de Anuga (Alemania) donde se interesaron por conocer sus aceites de oliva vírgenes extra premiados en los prestigiosos concursos nacionales e internacionales.

Sus Altezas Reales fueron recibidas por los responsables del Departamento de Exportación de Oleoestepa, que les explicaron las razones que han llevado a la marca a ser una de las más reconocidas del mundo y las cualidades de cada una de las variedades que la entidad comercializa. Además, los Príncipes de Asturias pudieron conocer que Oleoestepa es una cooperativa de segundo grado que representa a más de 4.300 familias olivareras y que cuenta con una tradición milenaria en la producción de uno de los mejores aceites del mundo.

Cabe destacar que en Anuga participan más de 150.000 profesionales procedentes de 180 países diferentes que buscan productos de alta calidad como el aceite de oliva virgen extra de Oleoestepa, uno de los más valorados por todo el sector.

Duque de la Isla, nueva marca de aceite de oliva virgen extra amparada por la Denominación de Origen Estepa

El aceite de oliva virgen extra de "Duque de la Isla" está producido bajo el método de producción integrada, que garantiza el cuidado del medio ambiente y la seguridad alimentaria



a nueva entidad asociada a la Denominación de Origen Estepa, Duque de la Isla, es una empresa familiar dedicada por completo a producir y comercializar aceite de oliva virgen extra procedente de sus propios olivos. Con cuidado, cariño y dedicación, obtienen excelentes aceitunas de las que se extrae un magnífico zumo de frutas y que se envasa como aceite de oliva virgen extra. La finca La Isla, situada en la comarca de Estepa, una de las mejores tierras del mundo para el cultivo de olivos, posee más de 550 hectáreas de olivos de diferentes variedades que reciben el mejor sol de Andalucía y que producen un aceite de oliva virgen extra de propiedades inigualables. Una nueva marca en la Denominación de Origen más exigente.



"Hoy por "Hoy" en Oleoestepa

El pasado mes de Octubre las instalaciones de Oleoestepa acogieron el programa de radio "Hoy por Hoy" de Ser Andalucía Centro, que emitió en directo el programa abordando las diferentes riquezas agroalimentarias y turísticas con las que cuenta Estepa.

A cargo de todo el equipo de Ser Andalucía Centro, con Javier Sánchez y Javier Cuevas al frente, se realizó un programa ameno y divertido.



"Vuelta y Vuelta" de Radio nacional

El programa de Radio Nacional "Vuelta y Vuelta" se acercó hasta Estepa para hacer un reportaje de su importante industria agroalimentaria. Durante el programa todos los oyentes pudieron conocer en profundidad tanto el mundo del mantecado como los secretos de uno de los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, el de la Denominación de Origen Estepa, a través de la intervención de Moisés Caballero, Secretario de la entidad.

Oleoestepa acogió al programa "La calle de enmedio"

El programa de radio, que cuenta con más de 150.000 oyentes, tuvo una gran acogida y reunió a decenas de personas en el Salón de actos de Oleoestepa



Pepe da Rosa, con todo el equipo de "La calle de enmedio" de Canal Sur Radio, emitieron el pasado 23 de noviembre el programa desde el Salón de Actos de Oleoestepa, que se llenó para ver un auténtico espectáculo radiofónico con el mantecado y el aceite de oliva virgen extra como protagonistas.

Fueron decenas de personas las que presenciaron en directo la realización del programa, que tras hacer un recorrido por un poco de la historia de la localidad sevillana, abordó la tradición y el buen hacer de la empresa Enrique Moreno, que tuvo presencia a través de diferentes profesionales de su equipo.

La guinda al programa la pusieron Moisés Caballero Páez, Secretario de la Denominación de Origen Estepa, y Ángel Bujanda, Responsable de Exportación de Oleoestepa, que conversaron con Pepe da Rosa acerca de los secretos que han convertido al aceite de nuestro territorio en una auténtica referencia mundial. El equipo del programa, que visitó las instalaciones de Ntra.Sra. de la Paz guiado por el maestro de la cooperativa Manuel Fernández, tuvo la oportunidad de disfrutar de nuestro zumo de aceitunas.



Oleoestepa, finalista del Románico Esencia

Oleoestepa, marca amparada por la Denominación de Origen Estepa, se ha proclamado finalista en el XVI Concurso Románico Esencia gracias a la calidad de su aceite de oliva virgen extra. En esta ocasión Oleoestepa participó con un aceite de oliva virgen extra producido por Arbequisur S.C.A., que compitió con otros 25 aceites de oliva arbequina virgen extra, que se presentaron al único concurso de estas características en el territorio nacional.



Puricon decora su fachada con un espectacular mural

Puricon, entidad amparada por la Denominación de Origen Estepa, ha engalanado la fachada de su cooperativa con un espectacular mural que representa el olivar de la comarca.

De esta forma, Puricon pretende ganar notoriedad y dar a conocer sus magníficos aceites de oliva vírgenes extra entre las miles de personas que circulan diariamente por la A-92 sentido Málaga.



Nos visitó el taller de empleo de Estepa



Gran éxito en las jornadas “El campo en la ciudad” de ASAJA Sevilla



Estuvimos en los cursos de cocina de Casariche

La Denominación de Origen se mueve

La Denominación de Origen Estepa, con el objetivo de difundir permanentemente las bondades del aceite de oliva virgen extra que se produce en la comarca de Estepa y Puente Genil, está realizando numerosas actividades bajo el paraguas de su popular proyecto “La Escuela del Aceite”.

Dentro de este proyecto, la entidad consigue llevar la cultura del aceite a numerosos colectivos, bien desplazando a profesionales del Consejo Regulador hasta Escuelas de Hostelería, Asociaciones de Amas de Casa o Centros Educativos, o bien recibiendo grupos de visitantes en las instalaciones de sus cooperativas asociadas, principalmente Oleoestepa, San José de Lora de Estepa S.C.A. y Ntra. Sra. de la Paz S.C.A.

Las charlas-catas que ofrece la Denominación de Origen Estepa



Recibimos en San José de Lora de Estepa a estudiantes de un centro educativo de la localidad sevillana de Écija



Recibimos a un grupo del Centro CIFA de Cabra que nos visitaron como modelo de referencia en calidad del aceite de oliva virgen extra



Hablamos sobre aceite con alumnos de Pedrera



Lleno en la cata que ofrecemos en la Universidad de Sevilla

se realizan con el objetivo de que los asistentes conozcan los diferentes tipos de aceite que se pueden encontrar en el mercado y porqué el aceite de oliva virgen extra es el mejor de todos ellos.

Además, los responsables de la Denominación de Origen Estepa enseñan a las personas que disfrutan de una jornada de "La Escuela del Aceite" a catar un aceite de oliva virgen extra a través de las variedades hojiblanca, arbequina y selección, amparadas por la entidad.

De esta forma, la Denominación de Origen Estepa ha recibido ya esta campaña la visita de diferentes centros educativos procedentes de diversas localidades andaluzas y se ha desplazado hasta lugares tan emblemáticos como el aula magna de la Universidad de Sevilla para mostrar las excelencias de nuestros aceites.

Además, la entidad ha colaborado en iniciativas de relevancia como el "Día del Corazón" en Sevilla, organizado por ASPACASE, y que reunió a más de 400 personas que disfrutaron de un desayuno saludable protagonizado por el aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Estepa.



Realizamos una cata guiada en la Villa Romana de Fuentelamo (Puente Genil) para decenas de personas



Patrocinamos el día del corazón en Sevilla



Escolares de un centro educativo de Córdoba compartieron con nosotros una visita a Ntra.Sra.de la Paz y un desayuno cardiosaludable



Alfredo García, Presidente de Oleoestepa S.C.A. y Elena Víboras, Consejera de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía

Elena Víboras visita OLEOESTEPA como Referente de Calidad

Elena Víboras, Consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, visitó las instalaciones de Oleoestepa para conocer todos los procesos que han llevado a la entidad a ser reconocida como un modelo cooperativo a seguir y afirmó que “se trata de una empresa ejemplar y un modelo a seguir en materia de calidad, internacionalización e investigación”.

A su llegada a Estepa, Elena Víboras destacó que, tras su toma de posesión, “tenía un especial interés en conocer a Oleoestepa porque todas las referencias de las que disponía hablaban de la cooperativa de segundo grado como un auténtico modelo a seguir por su gestión y la calidad de sus vírgenes extra”.

Oleoestepa, entidad amparada por la Denominación de Origen Estepa, mostró a la Consejera de Agricultura los motivos por los que, por tercera vez consecutiva, ha sido reconocida por la Organización de Consumidores y Usuarios como el mejor aceite de oliva virgen extra y, además,



Elena Víboras con Álvaro Olavarría, Director Gerente de Oleoestepa, en el laboratorio de la cooperativa aceitera

ha ganado los galardones más importantes a nivel mundial.

Tras la reunión mantenida entre Elena Víboras, que asistió acompañada por Juan Antonio Cortecero, Viceconsejero de Agricultura y Pesca, Francisco Gallardo, Delegado Provincial de Agricultura, Miguel Fernández, Alcalde de Estepa, y los representantes de Oleoestepa, la Consejera afirmó que "Oleoestepa es una auténtica referencia para el sector por la calidad de sus aceites, por la firme apuesta que realiza por la internacionalización de sus productos, la inversión realizada en interesantes proyectos de I+D+I y por la apuesta en valor que realiza de la marca".

La Consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural alabó también a Oleoestepa por contar con "una infraestructura y equipo humano que permiten ofrecer al mercado nacional e internacional, cada vez más exigentes, un producto de calidad y con absoluta garantía".

Por otro lado, la Consejera de Agricultura se mostró "totalmente de acuerdo" en la petición de Oleoestepa de tratar con carácter preferente una ley que obligue al uso de botellas de tapón irrelLENable y perfectamente etiquetadas para el aceite que el consumidor encuentra en las mesas del canal HORECA. (Nota: esta ley ya ha sido aprobada y entra en vigor el 1 de enero)

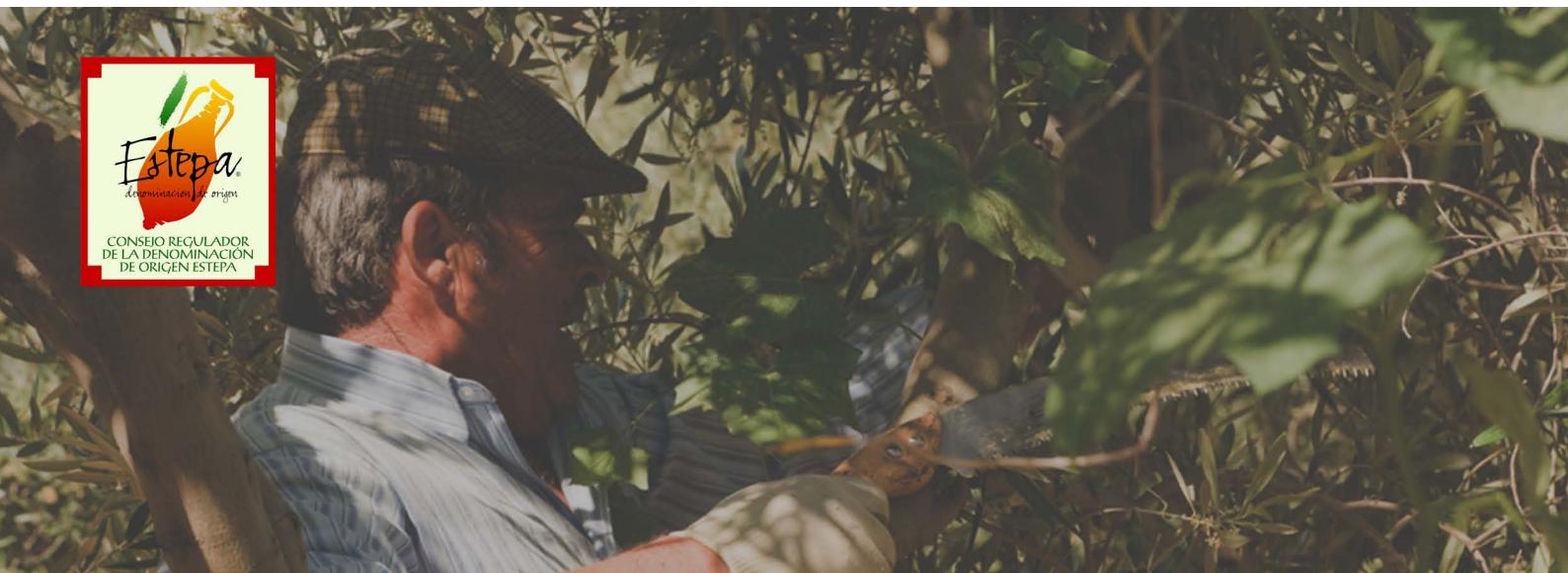
La Consejera pudo conocer de primera mano el nivel de exigencia con la que la cooperativa trabaja tanto en la planta envasadora, como en el laboratorio y Panel de Cata de Oleoestepa, piezas fundamentales para la comercialización de un aceite de oliva virgen extra de calidad excepcional que ya tiene presencia destacada en numerosos mercados internacionales.

Tanto Alfredo García, Presidente de Oleoestepa S.C.A., como Álvaro Olavarriá, Director Gerente de la entidad, mostraron a Elena Víboras el firme compromiso de la cooperativa de 2º grado con la calidad y la elaboración de aceites de oliva vírgenes extra excepcionales que compiten en el mercado internacional.

Por otro lado, Elena Víboras ofreció su total apoyo a Oleoestepa S.C.A., sus entidades asociadas y las más de 4500 familias olivareras que la componen para que continúen trabajando en la misma línea y se sigan manteniendo como un pilar clave del sector agroalimentario andaluz y de la economía rural de su territorio. La Consejera de Agricultura, que pudo comprobar en primera persona el proyecto cooperativo sólido que representa Oleoestepa, atendió a numerosos medios de comunicación para destacar la gran impresión que se había llevado de la empresa.



Elena Víboras atendió a los medios de comunicación en Oleoestepa



Próxima convocatoria de 2 CURSOS DE PODA

El primero de ellos comenzará el 1 de febrero de 2014. Si deseas más información puedes ponerte en contacto con nosotros a través del 955 912 630 o enviando un email a la dirección: secretaria@doestepa.es

Talleres y Comercial J.Quiros S.L.

especialistas en



JOHN DEERE

Venta, Servicio-Taller y Recambios



Aceite y Recambios John Deere



Trituradora Autoalimentada TH180I

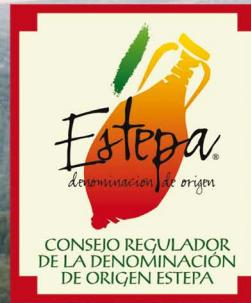
Velocidad de trabajo: De 3 y 4 km/h



Solicita
Demostración
sin
compromiso

POTENCIA, FIABILIDAD Y RENDIMIENTO SE UNEN

Alquiler de Tractores y Maquinaria - P.I.Sierra Sur - c/ Ajonjoli,10
Tel: 955 912 886 - 666 970 516 - 683 434 102 - talleresj.quiros@yahoo.es



II CÁTEDRA DE Europa invierte en las zonas rurales
OLIVICULTURA

JOSÉ HUMANES

29 de enero a las 20:00 horas

Conferencia: "Los Retos de la Agricultura"
a cargo de Jaime Lamo de Espinosa

Lugar: Salón de Actos de Oleoestepa S.C.A.

6 de febrero a las 20:00 horas

Conferencia: "Recolección Mecanizada"
a cargo de Andrés Porras

Lugar: Casa de la Cultura de Badolatosa

12 de febrero a las 20:00 horas

Conferencia: "Manejo de Suelos"
a cargo de Juan Castro

Lugar: Casa de la Cultura de Casariche

19 de febrero a las 20:00 horas

Conferencia: "Uso de Herbicidas"
a cargo de Milagros Saavedra

Lugar: Ntra.Sra. de la Fuensanta S.C.A.

26 de febrero a las 20:00 horas

Conferencia: "Olivar de Riego"
a cargo de Javier Hidalgo

Lugar: Casa de la Cultura de El Rubio

5 de marzo a las 20:00 horas

Conferencia: "Reconversión del Olivar"
a cargo de M^a Dolores Humanes

Lugar: Puricon S.C.A.

12 de marzo a las 20:00 horas

Conferencia: "La nueva PAC"
a cargo de Asaja Sevilla

Lugar: Casa de la Cultura de Gilena

20 de marzo a las 20:00 horas

Conferencia: "Recolección Mecanizada"
a cargo de Andrés Porras

Lugar: Casa de la Cultura de Herrera

26 de marzo a las 20:00 horas

Conferencia: "Manejo de Suelos"
a cargo de Juan Castro

Lugar: C.de la Cultura de La Roda de Andalucía

10 de abril a las 20:00 horas

Conferencia: "Olivar de Riego"
a cargo de Javier Hidalgo

Lugar: San José de Lora de Estepa S.C.A.

24 de abril a las 20:00 horas

Conferencia: "La nueva PAC"
a cargo de Asaja Sevilla

Lugar: Ayuntamiento de Marianaleda

7 de mayo a las 20:00 horas

Conferencia: "Uso de Herbicidas"
a cargo de Milagros Saavedra

Lugar: Pedrera S.C.A.

14 de mayo a las 20:00 horas

Conferencia: "Reconversión del Olivar"
a cargo de M^a Dolores Humanes

Lugar: Olivarera Pontanense S.C.A.

El programa es provisional y puede sufrir modificaciones por motivos ajenos al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa. Puedes contactar con nosotros a través:

Teléfono: 955 912 630
email: comunicacion@doestepa.es

Patrocina:



AGROQUIMAR S.L.
Por el futuro de su olivar



Entrevistamos a José M^a Loring Lasarte, Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa, que hace una valoración de los años que lleva al frente de la entidad, la situación del sector, la PAC y las últimas novedades respecto al aceite de oliva virgen extra.

¿Cuál es su visión sobre el papel de la Denominación de Origen en el territorio?

Las Denominaciones de Origen protegidas constituyen el sistema utilizado en nuestro país para el reconocimiento de una calidad diferenciada consecuencia de las características propias y diferenciales debido al medio geográfico en el que se producen las materias primas, se elaboran los productos y a la influencia del factor humano que participa en los mismos.

Nuestro producto, el aceite de oliva virgen extra, nuestro territorio, la comarca de Estepa y Puente Genil, el cuidado en la elaboración de nuestro AOVE, donde el factor humano ha tenido tradicionalmente un lugar importante desde tiempo inmemorial, han permitido tener un reconocimiento de esta calidad diferenciada cuyo buen nombre hay que proteger.

José María Loring es Presidente de la Denominación de Origen Estepa desde el año 2005, cuando asumió el cargo con una ilusión que mantiene intacta hoy en día gracias a la pasión que siente por el aceite de oliva virgen extra y por la defensa de los intereses de los agricultores.

¿Qué mensaje lanzaría a aquellos que aún no están convencidos de que la calidad es el camino a seguir?

Los agricultores tenemos que conseguir que los aceites de oliva vírgenes sean extras, es lo que nos garantiza esta calidad diferenciada y nos permite tener un camino con futuro

asegurado. Si nos quedamos a mitad de este camino y no hacemos aceite de oliva virgen extra, no podemos como consumidores aprovechar todas sus cualidades para la gastronomía, así como para la salud.

El futuro como agricultores y la rentabilidad de las explotaciones están desde luego vinculados al AOVE, a los aceites de calidad. Esto lo hemos comprendido la mayoría de los agricultores de la comarca y la prueba es cómo se ha ido generalizando el adelanto de la fecha de la recolección de las aceitunas.

La cantidad de premios que en la campaña pasada han recibido muchos aceites de oliva virgen extra de nuestras cooperativas es también una prueba de calidad de éstos. Por último, el mercado de graneles está reconociendo en el precio la mayor calidad de nuestros aceites de oliva.



José Mª Loring junto a los premiados del IV Encuentro Frutado Intenso

En los 3 estudios realizados por la OCU durante los 10 últimos años, los aceites de la Denominación de Origen Estepa han resultado ser los números 1 en calidad. ¿Cómo se han acogido estos resultados dentro de la entidad?

Dentro de la entidad existe una gran satisfacción porque este reconocimiento de nuestros aceites de oliva vírgenes extra por la OCU es la mejor carta de presentación ante los consumidores y ante la administración. La OCU (Organización de Consumidores y Usuarios), con la publicación de sus estudios está haciendo un gran servicio al sector de los AOVES en general y a los consumidores, que les falta formación y conocimientos de cuáles son los mejores AOVE de España. Por último quiero destacar también que la OCU, con sus estudios, está haciendo un trabajo que tenía que haber hecho la Administración.

¿Qué valoración hace de los años que lleva al frente de la Denominación de Origen Estepa?

Hago una valoración positiva de los 7 años que llevo presidiendo la Denominación de Origen Estepa. En estos años las almazaras han continuado produciendo y mejorando la calidad de sus aceites de oliva y esta excelencia de nuestros aceites nos la reconocen los premios que reciben nuestros aceites de los distintos organismos oficiales y privados.

Además, para mi es una satisfacción que la D.O.Estepa haya ampliado su actividad al fomento y control de la producción integrada en la comarca agraria a la que pertenecemos. En todo el territorio se están aplicando técnicas respetuosas con el medio ambiente como es la Producción Integrada. Para la aplicación colaboran 25 ingenieros técnicos agrícolas que están haciendo una labor de formación fantástica. En las 40.000 Ha. de olivar de la comarca ya se están aplicando estas técnicas agronómicas y para mi es una gran satisfacción.

¿Cuál es su opinión sobre la nueva PAC planteada por la Unión Europea?

La nueva PAC, tal como está diseñada en estos momentos, pienso que es un sistema peor que el que había, que está basado en la producción. No obstante, la propuesta inicial estaba basada en una tasa plana que era un auténtico disparate y esto se ha corregido sensiblemente.

El nuevo sistema está basado en el concepto de comarca agraria. Esto significa que se parte de las ayudas generadas en dicho territorio de acuerdo con la capacidad productiva existente y estableciendo cuatro grandes cultivos en cada comarca.

Por otra parte, se establecen unos límites máximos de reducción de las ayudas que los agricultores habrían recibido, lo que permitirá que no se

origine un descalabro en las explotaciones y en los ingresos, permitiendo mantener la actividad económica y el empleo existente.

Exponga su visión de futuro para la Denominación de Origen. ¿Qué líneas piensa que debe seguir fortaleciendo y cuáles debería desarrollar?

El futuro de la denominaciones de origen va a depender mucho, en primer lugar, del control que la administración haga de la calidad de los productos amparados por las denominaciones de origen, en nuestro caso, el aceite de oliva virgen extra.

Así, el estudio de la OCU nos dice que el 50% de los AOVE que hay en la distribución no son virgen extra, sino solo vírgenes, o incluso vírgenes lampantes.

En segundo lugar pienso que lo que más falta es que los consumidores conozcan y distingan los distintos tipos de aceite de oliva. Por ello, además de garantizar la calidad de nuestro producto, el AOVE, y promocionarlo,

Dentro del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa existe una gran satisfacción porque este reconocimiento de nuestros aceites de oliva vírgenes extra por la OCU es la mejor carta de presentación ante los consumidores y ante la administración.



**Desde
12.990€**

**TANDEM CON TIRANTES,
LANZA DE TIRO CON SUSPENSIÓN,
CHAPA DE SUELO EN SOLERA 5mm,
PUERTA HIDRÁULICA CON
CILINDRO DE DOBLE EFECTO Y
VÁLVULAS PILOTADAS, MODELO A
ELEGIR COSTILLAS O CÓNICAS,
NEUMÁTICOS 385/65 r22.5**

BAÑERA 18 TONELADAS



REMOLQUE 10-12 TONELADAS



GRISELDA

ITT
CM95

Desde 6.990€

**EJES CON SUSPENSIÓN DE
BALLESTAS PARABÓLICAS,
BASCULANTE, FRENO A LOS
DOS EJES, PUERTA TRASERA
CON TRES POSICIONES...**

COMPAÑÍA MAQUINARIA 93 · Autovía Sevilla-Utrera km 8
41500 Alcalá de Guadaíra · Sevilla · Tfno. 660 486 457



**5 años al
0%*
de interés**

Sin letra pequeña

**SIN COMISIÓN DE APERTURA
SIN COMISIÓN DE ESTUDIO**

* T.A.E 0%. Ejemplo calculado para 10.000€, 60 cuotas mensuales de 166,67€ en operaciones de préstamo. Comisión de apertura: 0%. Gastos de estudio: 0%. Cuotas postpagables. Intereses subvencionados por New Holland. Financiación realizada a través de CNH Capital Europe Sucursal en España.

Importe máximo a financiar, bajo estas condiciones, 30.000€ T4 Medium - High, 30.000€ T5DC y 40.000€ T5EC. Las cuotas incluyen un seguro de protección de pagos. CARDIF CIF: A0012421D. Tfno.: 915903001. Campaña vigente hasta el 20 de Diciembre o fin de Stock. Operaciones sujetas a estudio y aprobación. No incluye transporte ni matriculación.

**PODRÁ HACER TODO ESTO
SIN PAGAR INTERESES**

SERIE T4



SERIE T5



**ITT
CM95**

COMPAÑÍA MAQUINARIA 93, S.A.
Autovía Sevilla-Utrera km8
41500 Alcalá de Guadaíra (Sevilla)
Telf.: 660 486 457 - www.ittgrupocom

tenemos que seguir haciendo un esfuerzo grande de formación a los consumidores a través de la Escuela del Aceite.

El desarrollo, innovación y mejora del cultivo del olivar a través de la Producción Integrada pienso que es totalmente necesario y que ayudará a mejorar la rentabilidad de las explotaciones y, este hecho, tiene que estar en la base de todos nuestros objetivos. La Cátedra de Olivicultura "José Huamanes" pretende también mejorar la formación y puesta al día de los agricultores de la Comarca de Estepa.

En este sentido, la Denominación de Origen Estepa tiene un gran potencial de actividad de certificación de:

- La Producción Integrada de las Explotaciones de olivar
- Las industrias de obtención de aceite de oliva
- Y las industrias de obtención de aceituna de mesa de producción integrada.

¿Cómo cree que está siendo el papel de las administraciones respecto a la defensa de las denominaciones de origen y los vírgenes extra de calidad?

Pienso que las administraciones no han protegido suficientemente nuestro producto, el aceite de oliva virgen extra. Las administraciones tienen que controlar que el aceite de oliva que se etiqueta como virgen extra, realmente lo sea. Si el 50% no lo es evidentemente no está cumpliendo su misión principal.

Para evitar esta situación la Administración tiene que sancionar fuertemente a las empresas que están envasando como aceites de oliva vírgenes extras unos aceites que no lo son. Este hecho está produciendo un enriquecimiento ilícito a costa de un fraude a los consumidores y, además, perjudica a productores y envasadores que vienen trabajando por aceites de oliva virgen extra de calidad.

En España hay muchos aceites de gran calidad pero no tenemos el prestigio que deberíamos tener porque se permite que en la distribución haya aceites de oliva de muy mala calidad que se venden como virgen extra y esta situación tiene que acabarse.

Las denominaciones de origen deben colaborar con este objetivo de garantizar la calidad de los aceites de oliva virgen extra y, para ello, la administración debe exigirles que tengan laboratorios que garanticen esta calidad extra.

La puesta en marcha de una ley que obligue al uso de botellas de tapón irrelLENable y perfectamente etiquetadas en el canal HORECA parece una realidad. ¿Qué opina al respecto?

Pienso que con la puesta en marcha de la ley que obliga al uso de botellas de tapón irrelLENable perfectamente etiquetadas en el canal HORECA va a haber un antes y un después. Más importante que cuando se suprimió el garrafeo hace 30 años. A las cooperativas e industriales almazareros se les prohibió vender en garrafas sin etiquetar o en bidones. Se generalizó el envase de 5 litros en PET con etiqueta y fue un éxito.

Este momento es más importante aun porque va a permitir un control sanitario y una información al consumidor como nunca podríamos haber imaginado. El real decreto obliga a que el aceite puesto a disposición de los consumidores en el canal HORECA (cafeterías, bares y restaurantes) esté etiquetado correctamente y con tapón irrelLENable. Se podrá servir aceite de oliva en cualquiera de los formatos existentes, en monodosis o en envases de 250 ml., 500 ml., 750 ml,...

Los agricultores vemos como en muchas cafeterías, ventas y restaurantes se sirven aceite de oliva en aceiteras, normalmente sucias, grasiENTas, y de las que no conocemos el contenido. No sabemos qué clase de aceite es el que está dentro, virgen extra, virgen, mezclado con aceite de oliva, de orujo o girasol. Nadie nos garantiza la calidad, después de todo el esfuerzo que hemos realizado muchos agricultores que hemos apostado por la calidad.

¿Cree que las marcas amparadas por la Denominación de Origen Estepa han visto mejorada su comercialización gracias al aval de la entidad?

La Denominación de Origen Estepa tiene como misión apostar por la Marca Estepa y, por lo tanto, garantizar que con el nombre de Estepa solo puedan venderse aceites de oliva vírgenes extras.

Este prestigio de aceites de calidad lo tenía la comarca de Estepa y con los trabajos de promoción de la D.O. y los estudios que ha realizado la OCU esta buena fama de nuestros aceites se ha hecho más amplia.

Pienso que las marcas amparadas por la D.O. Estepa se tienen que estar beneficiando de la buena fama de nuestra comarca en cuanto a la calidad de los aceites de oliva vírgenes extras.

Además, la presencia de la D.O. en ferias alimentarias como Gourmet en Madrid o Andalucía Sabor en Sevilla deben estar colaborando en que las marcas que están integradas en el Consejo Regulador sean más conocidas.

Las administraciones no han protegido suficientemente nuestro producto, el aceite de oliva virgen extra... Tienen que controlar que el aceite de oliva que se etiqueta como virgen extra, realmente lo sea



Las aceiteras dejan paso a las botellas Irrelleables

La medida entrará en vigor el 1 de enero de 2014 y a partir de ese momento las botellas de tapón irrelable y las monodosis ganarán todo el protagonismo en las mesas de bares, restaurantes, cafetería, hoteles,...

E

I fin de las aceiteras ya tiene fecha, el 1 de enero de 2014. Esto será posible gracias a que el viernes día 15 de noviembre de 2013 fue aprobado a propuesta del Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y de la Ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad en Consejo de Ministros la modificación del Real Decreto 1431/2003, de 21 de noviembre, por el que se establecen determinadas medidas de comercialización en el sector de los aceites de oliva y del aceite de orujo de oliva.

Con esta modificación se establece la exigencia de la utilización de envases que no permitan el relleno en el canal HORECA (conjunto de establecimientos del sector de la hostelería y la restauración y de los servicios de catering). Es decir, nos encontramos ante el fin del uso de las aceiteras en este canal, donde a partir del 28 de febrero ya será obligatorio el uso de botellas irrelleables como las que comercializa, desde hace años, la marca Oleoestepa.

Según el Real Decreto “Los aceites que se pongan a disposición del consumidor en los establecimientos de hostelería, restauración y en los servicios de catering deberán presentarse en envases etiquetados, estar provistos de un sistema de apertura que pierda su integridad tras su primera utilización y disponer de un sistema de protección que impida su relleno una vez agotado su contenido original”.

De esta forma, las barras y mesas de los más de 350.000 bares, restaurantes y caterings españoles desaparecerán para siempre las populares aceiteras rellenables, que han cumplido su función durante estos años pero que no contribuyen a ofrecer al consumidor calidad ni seguridad alimentaria.

La norma consiste sola y llanamente en sustituir las aceiteras rellenables que se ponen a disposición de los clientes en los establecimientos de restauración y hostelería por un envase debidamente etiquetado y provisto de un tapón irrelleable, siempre que el producto que contenga sea aceite de oliva virgen extra, aceite de oliva virgen o aceite de oliva.

Esta medida sólo afecta al aceite ofrecido en sala y puesto a disposición de los consumidores, por lo que no influye en el aceite utilizado en las cocinas, que es el que representa mayor gasto en los costes de bares, restaurantes y hoteles. Por tanto, y para cocinar, los establecimientos podrán seguir adquiriendo el aceite en el formato que deseen o más les convenga, como puede ser la garrafa de plástico de 5 litros.

La normativa, por otro lado, no especifica nada respecto al tipo de formato a utilizar en mesa, tan sólo que los en-

vases puestos a disposición de los consumidores deben estar correctamente etiquetados y disponer de un tapón que impida que puedan ser rellenados una vez agotado el producto. Por lo tanto, no es obligatorio el uso de monodosis, ni miniaturas, ni ningún otro tamaño específico de botella, solo debe tratarse de un ensave irrelleable y perfectamente etiquetado.

Esta medida traerá muchos aspectos positivos para el consumidor. Entre ellos podemos encontrar el de la higiene, ya que no se volverá a encontrar aceiteras manchadas que han sido rellenadas numerosas veces sin un lavado adecuado y que acumulan posos en el interior.

Otro de las grandes ventajas para el consumidor es que, a partir de la entrada en vigor del Real Decreto, ya podrá saber con certeza qué tipo de aceite está consumiendo, su procedencia, si cuenta o no con el aval de una Denominación de Origen, su fecha de consumo preferente,..., En definitiva, el consumidor podrá conocer la calidad del aceite que está consumiendo en el establecimiento.

Queremos destacar también que la sustitución de las aceiteras por envases irrelleables y perfectamente etiquetados hará que los millones de turistas que recibimos se lleven una mejor imagen de uno de los productos agroalimentarios más apreciados de nuestra dieta. La puesta en marcha de esta medida hará que, por fin, le demos a nuestro aceites de oliva virgen extra el valor que merece, algo que será percibido por los 60 millones de turistas que visitan España cada año.

En definitiva, estamos ante una gran medida de la que el consumidor será el gran favorecido y ayudará a poner en valor a la estrella de la Dieta Mediterránea.

La entrada de los envases irrelleables en el Canal HORECA supone una gran victoria para el consumidor, que a partir del 1 de enero, podrá conocer qué tipo de aceite está consumiendo en el establecimiento, su procedencia, fecha de consumo preferente y si tiene o no Denominación de Origen

D.O.P.Estepa

¿Sabías que la Comarca de Estepa y Puente Genil cuenta con una Denominación de Origen? ¿Sabías que la Denominación de Origen Estepa es la única que existe en toda la provincia de Sevilla? ¿Sabes para qué sirve una Denominación de Origen, como contribuye a aportar valor a los aceites del territorio? ¿Eres consciente de que los aceites de oliva vírgenes extra amparados por la Denominación de Origen Estepa se encuentran



entre los mejores del mundo y cuentan con numerosos premios nacionales e internacionales? ¿Quieres conocer qué marcas cuentan con el aval de la Denominación de Origen Estepa y las exigencias que tienen que cumplir para contar con el aval del Consejo Regulador.

En las siguientes páginas te contaremos cuáles son las prácticas agronómicas y exigencias a nivel de elaboración que impone la Denominación de Origen Estepa para la certificación de sus aceites de oliva vírgenes extra. Te explicaremos además la importancia de contar con la garantía de una Denominación de Origen en tu territorio, lo que aporta a nivel de comercialización de sus marcas amparadas y su contribución al prestigio de los aceites de la comarca de Estepa y Puente Genil. Finalmente, te hablaremos sobre el papel que desarrolla la Denominación de Origen dentro de su territorio al colaborar con numerosas iniciativas y poner en marcha proyectos para dar a conocer la cultura del aceite de oliva virgen extra.



El control de la calidad es fundamental para la Denominación de Origen

CALIDAD garantizada



El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa tiene en el control de la calidad uno de sus principales objetivos, ya que garantizar que todos los aceites de oliva vírgenes extra amparados por la entidad sean excepcionales es fundamental para mantener el reconocimiento nacional e internacional de sus zumos de aceituna.

La Denominación de Origen Estepa es la única de la provincia de Sevilla y ampara el Aceite de Oliva Virgen Extra de 13 localidades ubicadas en la comarca de Estepa y Puente Genil (Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Corcoya, Estepa, El Rubio, Gilena, Herrera, La Roda de Andalucía, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera y Puente Genil).

El Consejo Regulador, órgano responsable de garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos por la entidad para amparar un aceite bajo la Denominación de Origen Estepa se constituyó el 21 de Febrero de 2003, es reconocido oficialmente el 24 de septiembre de 2004

por la Junta de Andalucía y, posteriormente, por Europa el 9 de Octubre de 2010.

Su función principal es garantizar la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra producidos en el territorio y promocionarlos a nivel nacional e internacional. Hay que destacar además que el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa cuenta con la acreditación UNE-EN 45011 como entidad de Certificación en el sector agroalimentario concedida por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) y que supone un reconocimiento a su competencia técnica. Actualmente la Denominación de Origen Estepa cuenta con 6 marcas am-



paradas (Oleoestepa, Estepa Virgen, Puricon, Hacienda Ípora, Las Valdesas y Duque de la Isla) que tienen a la excelencia y la internacionalización entre sus principales líneas estratégicas.

REQUISITOS AGRONÓMICOS

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa tiene entre sus exigencias la producción de aceite de oliva virgen extra bajo métodos respetuosos con el medio ambiente y que garanticen la seguridad alimentaria al consumidor, por ello, cuenta con un plan de vigilancia que permite detectar si alguno de sus olivareros no está cumpliendo con las buenas prácticas. Este seguimiento permite a la entidad contar con aceites de oliva vírgenes extra de alta calidad, sin residuos y con la seguridad de mantener el olivar en perfecto estado.

Son numerosas las exigencias que tiene la Denominación de Origen Estepa para la producción de sus aceites y, entre ellas, podemos mencionar las siguientes:

1. Recogida temprana: nuestro territorio es probablemente el que comienza la recogida de la aceituna más temprana, a finales de octubre, cuando el fruto se encuentra normalmente en enero, un punto óptimo de maduración que nos garantiza la mayor calidad.

2. Aceituna de Vuelo: nuestros aceites solo se elaboran de aceituna cogida directamente del árbol, sin que entren en contacto con el suelo.

3. Tiempo de elaboración 24 horas: la Denominación de Origen Estepa exige a sus entidades asociadas que elaboren los aceites en un máximo de 24 horas desde la

recolección de la aceituna. Esto garantiza que el fruto se encuentre en el mejor estado para su transformación en un aceite de extraordinaria calidad.

4. Características organolépticas: la Denominación de Origen Estepa exige a sus aceites obtener en la cata una nota muy por encima de la media de lo exigido legalmente, lo que nos permite llevar al mercado aceites de oliva vírgenes extra de una calidad reconocida nacional e internacionalmente.

5. Producción Integrada: todo nuestro olivar está bajo el método de producción integrada, un sistema semiecológico que garantiza la protección del medio ambiente y la seguridad alimentaria para el consumidor. Nos preocupa producir grandes aceites y nos preocupa dejar el campo en perfectas condiciones a las siguientes generaciones y nos ocupamos, gracias a este método de producción, de mantener lo que supone un auténtico tesoro natural para la sociedad.

Estas exigencias, entre muchas otras, permite a la Denominación de Origen Estepa y todos sus olivareros y entidades asociadas contar con aceites de oliva vírgenes extra, no solo de excelente calidad, sino que están elaborados con un respeto absoluto al medio ambiente y ofreciendo al consumidor una total seguridad alimentaria.

Este control de la calidad llevado a cabo por el Consejo Regulador está recogido en un pliego de condiciones aprobado por la Unión Europea que reconoce que los aceites elaborados en nuestro territorio cuentan con una diferenciación que los hace especiales respecto a los producidos en cualquier parte del mundo.

Producción Integrada

La producción integrada se define como los sistemas agrícolas de obtención de vegetales que utilizan y aseguran a largo plazo una agricultura sostenible, introduciendo en ella métodos biológicos y químicos de control, y otras técnicas que compatibilicen las exigencias de la sociedad, la protección del medio ambiente y la productividad agrícola, así como las operaciones realizadas para la manipulación, envasado, transformación y etiquetado de productos vegetales acogidos al sistema.

La Denominación de Origen Estepa, gracias a las exigencias con las que trabaja a nivel de calidad y

excelencia en prácticas agronómicas, es hoy por hoy la única denominación de origen que cuenta con todo su olivar en producción integrada. Además, hay que destacar que este reto ha sido posible conseguirlo gracias al gran compromiso por el cuidado del medio ambiente y las buenas prácticas agronómicas que tienen todos los olivareros de la comarca de Estepa y Puente Genil.

El hecho de que nuestros vírgenes extra estén producidos bajo el método de producción integrada nos permite entrar en mercados internacionales a los que sería difícil acceder de no ser así.



Exigentes con cada olivo Exquisitos con cada gota

La Denominación de Origen Estepa es la entidad más exigente a la hora de certificar un aceite de oliva virgen extra, de ahí que muchos de sus aceites amparados cuenten con importantes premios nacionales e internacionales.

El hecho de que sus marcas amparadas (Oleoestepa, Estepa Virgen, Puricon, Hacienda Ípora, Duque de la Isla y Las Valdésas) cuenten con el sello de la Denominación de Origen Estepa en sus envases hace que vayan al mercado nacional e internacional con un prestigio y un aval que garantiza que el contenido del envase es un aceite de oliva virgen extra excepcional.

Los aceites certificados por la Denominación de Origen Protegida Estepa pasan unos estrictos controles de laboratorio y, posteriormente, una cata que les exige estar muy por encima de los aceites que hay en el mercado para poder llevar la etiqueta que lo identifica como “un auténtico Estepa”.

Uno de los aspectos más destacados de sus aceites de oliva vírgenes extra es su frutado, la riqueza de aromas con la que cuentan sus variedades, cuyos olores nos recuerdan a hierba recién cortada, a frutas verdes (almendra, manzana, plátano...),tomate,...

Además, todos los vírgenes extra de la Denominación de Origen Estepa cuentan con un equilibrio de amargo y picante, características fundamentales en un buen aceite, que lo hacen riquísimo al paladar.

Para las marcas amparadas, contar con el aval de la Denominación de Origen Protegida Estepa les permite abrir las puertas de mercados, especialmente internacionales que, sin esta garantía no aceptarían de buen grado su entrada. Es decir, un aceite de oliva virgen extra amparado por la Denominación de Origen ya cuenta con una referencia muy positiva cuando aspira a comercializarse en los mercados internacionales.



Y es esta exigencia a nivel de calidad la que ha hecho a las marcas amparadas, especialmente Oleoestepa, conseguir numerosos premios como:

- Expoliva 2013, Mario Solinas (otorgado por el Consejo Oleícola Internacional), XV edición del Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia de Sevilla (otorgado por la Diputación Provincial), Premio Alimentos de España al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la campaña 2012-2013 (otorgados por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente), "Sol D'Oro 2013", Los Ángeles International Extra Virgin Olive Oil Competition o un importante premio en la New York International Olive Oil Competition.

Estos son galardones obtenidos en la última campaña, pero las entidades asociadas cuentan con muchos más reconocimientos a lo largo de su trayectoria.

En definitiva, la exigencia de calidad de la Denominación de Origen Estepa hace que, cada campaña, podamos contar en nuestro territorio con algunos de los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, reconocidos en los mercados más importantes y alabados por los todos los expertos del sector del aceite de oliva, consumidores, medios de comunicación,...

Sellos que marcan la diferencia

Cuando deseas comprobar que un aceite de oliva virgen extra está certificado por la Denominación de Origen Estepa solo tienes que buscar su sello en el envase, que va acompañado por una etiqueta numerada. Este sello, que basa su diseño en un ánfora romana, es el que garantiza que ese aceite ha sido controlado por el Consejo Regulador y ha pasado todas sus exigencias. Por otro lado, los aceites amparados por la Denominación de Origen Estepa cuentan con el sello de "Denominación de Origen Protegida" que representa la aprobación y el reconocimiento de la Unión Europea.



La labor promocional

Además del control de la calidad y las exigencias para certificar un aceite de oliva virgen extra, la Denominación de Origen Estepa lleva a cabo una gran labor de promoción de la cultura del aceite de oliva virgen extra, especialmente, enfocada a ofrecer una mayor notoriedad a sus marcas amparadas a nivel nacional e internacional.

La Denominación de Origen Estepa, desde su creación, ha tenido como un claro objetivo la promoción de la cultura del aceite de oliva virgen extra, ya que uno de los mayores frenos con los que se encuentran los aceites de calidad es el desconocimiento del consumidor acerca del auténtico zumo de aceitunas.

ESCUELA DEL ACEITE

En este sentido, uno de los proyectos más destacados de la Denominación de Origen Estepa a nivel promocional es “La Escuela del Aceite”, una iniciativa paraguas que concentra todas las actividades que lleva a cabo la entidad para extender la cultura de un producto que,



aunque se piense lo contrario, es muy desconocido entre los consumidores. A través de este proyecto la Denominación de Origen Estepa organiza catas de aceite de oliva virgen extra que, normalmente, están precedidas por una charla inicial donde se enseña a los asistentes los diferentes tipos de aceite que se pueden encontrar en el mercado, sus diferencias, los motivos por los que el Aceite de Oliva Virgen Extra es el mejor de ellos y cómo se valora a éste organolépticamente, es decir, a nivel de olor y sabor.

La Escuela del Aceite ha llegado a miles de personas de diferentes colectivos (Asociaciones de amas de casa, Escuelas de Hostelería, Periodistas, grupos de visitantes nacionales e internacionales, centros educativos,...) que han tenido la oportunidad de conocer todo el proceso de producción de nuestro aceite y las características que lo hacen diferente del resto de aceites.

OLEOTURISMO

Otra de las vías por las que la Denominación de Origen Estepa está realizando una gran promoción de la cultura del aceite y sus marcas amparadas es el Oleoturismo, una tendencia que se ha visto cómo en los últimos años se ha intensificado, ya que cada vez son más los grupos de personas que, especialmente los meses que dura la campaña (octubre-marzo), nos visitan para conocer de primera mano cómo se produce uno de los mejores aceites del mundo y cuáles son todos sus secretos.

Las personas que nos visitan viven una bonita experiencia porque ven cada uno de los pasos que sigue la aceituna desde que entra en la almazara hasta que termina convertida en aceite en la bodega.



FERIAS AGROALIMENTARIAS

Entre las acciones promocionales más destacadas llevadas a cabo por la Denominación de Origen Estepa está la asistencia a ferias de gran relevancia nacional e internacional, como el Salón de Gourmets o Alimentaria, eventos que reúnen a los productos agroalimentarios más importantes del mundo y en los que nuestros aceites están presentes gracias a la Denominación de Origen.

La asistencia a estas ferias permite a las marcas asociadas a la Denominación de Origen entrar en contacto con compradores de numerosos países y, además, tener una presencia notable en medios de comunicación de relevancia.

PUBLICACIONES

La Denominación de Origen optó hace varios años por abrir otra línea promocional, la publicación de libros que extendieran la cultura del aceite de forma amena y sencilla para los lectores. De esta forma, por ejemplo, nació la línea de libros de recetas que se amplía cada año con un nuevo libro que, normalmente, contiene 30 nuevas recetas elaboradas con las diferentes variedades de aceite de oliva virgen extra amparadas por la entidad.

compromiso con el territorio

Tal como hemos podido observar, la Denominación de Origen Estepa cuenta con numerosas líneas promocionales, pero una de las más destacadas es la promoción que hace del aceite de oliva virgen extra en su propio territorio, la comarca de Estepa y Puente Genil.

De esta forma, la entidad colabora con numerosas iniciativas que se ponen en marcha en las 13 localidades que ampara, ya que considera que actividades relacionadas con la salud o el deporte por ejemplo, deben contar con la colaboración de la Denominación de Origen.

En este sentido, la Denominación de Origen Estepa ha colaborado con numerosos eventos deportivos, jornadas culturales, cursos de cocina,... Además, los responsables de la entidad se encargan de formar, en materia de aceite de oliva virgen extra, a los diferentes centros educativos del territorio.

En este sentido, ya se han publicado 4 libros: "Los Jóvenes y el Aceite", "El Sabor de tu Tierra", "Cocina de Origen" y "Sabor Extra". Además, ya se está preparando un nuevo libro basado en la elaboración de diferentes salmorejos.

COMUNICACIÓN DIGITAL

Además, queremos destacar la gran actividad que lleva a cabo la Denominación de Origen Estepa a nivel digital, donde bajo el paraguas de una web llena de interesantes contenidos (www.doestepa.es), la entidad también realiza importantes esfuerzos en redes sociales como facebook, twitter o youtube, donde tiene un papel muy activo y premia a sus seguidores como, por ejemplo, con un curso de cocina realizado con el popular chef Enrique Sánchez, presentador del exitoso programa "Cómételo" de Canal Sur Televisión, que además usa el Aceite de Oliva Virgen Extra de Oleoestepa para sus recetas.

Estos esfuerzos a nivel digital nos permiten llegar a miles de consumidores a los que, de otra manera, sería difícil alcanzar. Por ello, la Denominación de Origen Estepa está intensificando sus esfuerzos para aumentar su presencia digital y la de sus marcas amparadas.



CALLOS CON GARBANZOS

INGREDIENTES

1 Tomate entero rajado, 1 Cebolla pelada rajada, 1 Pimiento verde, 1 Patata troceada, 1 Trozo de corteza de jamón, 4 Ajos enteros, 1 Guindilla seca, Un poco de pimentón, 1 Hoja de laurel, 1 Vaso de vino, 1/2 Kg. de callos ya cocidos y limpios y Aceite de oliva virgen extra Selección de la Denominación de Origen Estepa

PREPARACIÓN

Ponemos en una olla exprés un buen chorreón de aceite de oliva virgen extra. Sofreímos 1/2 kilo de callos ya cocidos y limpios.

Después incorporamos el tomate entero rajado, la cebolla pelada rajada, el pimiento verde, la patata troceada, 1 trozo de corteza de jamón, los ajos enteros, 1 guindilla seca, un poco de pimentón, la hoja de laurel y el vaso de vino. Cubrimos con agua y ponemos un poco de sal. Cerramos la olla y dejamos hervir (en olla exprés 30 minutos y en olla rápida 10 minutos). Abrimos la olla y batimos la cebolla, el tomate y el pimiento con una poca de agua de la cocción y probamos de sal. Por último incorporamos un bote pequeño de garbanzos cocidos.

BIZCOCHO DE ROMERO Y MIEL

INGREDIENTES

4 Huevos, 100g. de Azúcar, 100g. de Miel milflores, 200g. de Harina de repostería, Medio sobre de levadura, Pizca de sal, 2 Puñaditos de romero fresco y 200 ml. de Aceite de oliva virgen extra Arbequino de la Denominación de Origen Estepa

PREPARACIÓN

Picamos el romero finamente. Precalentamos la miel en el microondas para que quede más fluida. Montamos en un recipiente grande y con una batidora eléctrica los huevos con el azúcar hasta doblar el volumen y entonces añadir la miel. A continuación tamizar la harina, la sal, la levadura y el romero con un colador sobre el recipiente, sin dejar de batir. Se continúa batiendo y se añade poco a poco el aceite, de forma que quede totalmente integrado en la mezcla. Se deja la masa reposar unos 30 minutos, mientras tanto se precalienta el horno a 180º C (con calor arriba y abajo) y se prepara el molde. Se untá el molde con una cantidad adicional de aceite y se espolvorea con más harina. Se sacude la harina sobrante y se vierte la masa. Se introduce el molde en el horno a altura media y se dejar hornear 40 o 50 minutos. A partir del min. 40 se puede comprobar si el bizcocho está listo pinchándolo con un palillo de pinchos y si sale limpio, sacar del horno. Dejar enfriar y degustar.



*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*



PARA QUE PUEDES PONER
ESTO EN TUS MESAS

NOSOTROS PONEMOS ESTO



OLEOESTEPA ES EL ALIADO PERFECTO PARA TU NEGOCIO. DESDE SIEMPRE USAMOS TAPONES IRRELLENABLES PARA MANTENER INTACTAS LAS PROPIEDADES DE NUESTROS INIMITABLES VÍRGENES EXTRA. Y ESTO, A QUIEN MÁS BENEFICIA, ES A TI Y A TUS CLIENTES.

VIRGEN EXTRA OLEOESTEPA. IRRELLENABLE, INIMITABLE.

Hojiblanco - Arbequino - Selección. 250 ml / 500 ml / 750 ml.



El Virgen Extra más reconocido

| www.oleoestepa.com | Atención al cliente: 955 91 31 54 |