

Oleoestepa se consolida como el mejor aceite de oliva virgen extra



V Encuentro Frutado Intenso

La Denominación de Origen Estepa celebró en Herrera una nueva edición del Encuentro Frutado Intenso, que contó con el apoyo de todo el sector olivarero y premió a personas e instituciones que han destacado por su labor de defensa y promoción del olivar y el aceite



AGROQUIMAR S.L.

Pol.Ind. Sierra Sur - c/Almendra, 19 41560 Estepa
Tel. 954 820 043 Fax. 955 914 606
www.agroquimar.com / agroquimar@telefonica.net

Defiende tu campo.



Muske^{teer}®

Limpieza duradera y flexibilidad de aplicación con un control superior de Conyza.

Musketeer es el nuevo herbicida fruto de la innovación de Bayer CropScience, que gracias a sus dos materias activas, permite mantener su olivar limpio de malas hierbas, tanto gramíneas como dicotiledóneas. Además ofrece un control superior y duradero de la Conyza, con flexibilidad de uso.



Bayer CropScience
www.bayercropscience.es

"UNA ONZA DE ACCIÓN ES MÁS VALIOSA QUE UNA TONELADA DE TEORÍA"

FRIEDRICH ENGELS

Entre adelantos y estimaciones de cosecha, la fijación ya práctica de la nueva PAC, las cifras sobre existencias y comercialización, los acuerdos en la Interprofesional, la Ley de mejora de la cadena alimentaria y avisos de la AICA de inspecciones que velen por su cumplimiento, evolución de las exportaciones con un sostenido crecimiento en volumen y los actuales precios al parecer con recorrido,... Son muchos asuntos que, sin duda, harán de la campaña 2015/16 algo peculiar y móvida.

Nuevo número de Frutado Intenso marcado por un año oleícola a punto de cerrar, diríamos bastante positivo desde el punto de vista del precio final de nuestro producto.

Un producto, el Aceite de Oliva virgen Extra, que ha revalorizado su precio simplemente por la máxima en economía de la escasez. No obstante, un tema nos preocupa bastante y son los datos tan abrumadores, diríamos que hasta preocupantes sobre el consumo, las fuentes hablan de entre un 12% y un 15% de menor consumo familiar del Aceite de Oliva por la subida de precios.

Ante esta realidad, que no es nada nueva, se presentan momentos para la reflexión, para la oportunidad de consolidación de marca, de generar valor y confianza en nuestro producto y en este caso nos tenemos que alegrar que en nuestro territorio Oleoestepa vaya por esta senda con unos datos bastante positivos de comercialización.

Desde el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Estepa" nos alegramos muy especialmente por la enorme y gran cosecha de premios obtenidos por Oleoestepa y sus cooperativas, gracias al trabajo de las de 5.000 familias oliveras. Tenemos que seguir insistiendo en el discurso de la calidad, del esfuerzo continuo, y no debemos bajar la guardia, sino continuar con esta apuesta de recogida selectiva, temprana, esmerada, mejor elaboración en las almazaras, etc. Agronómicamente estas labores también las agradece el olivar y apaciguamos una vecería poco presente en nuestro territorio.

Tenemos que reforzar la labor promocional, ya que es muy importante que en paralelo a la consolidación de nuestro territorio y todas sus marcas a nivel nacional, nosotros querido lector y especialmente los socios de esta DOP. trabajemos, comuniquemos, expliquemos el porqué de la diferencia tan importante entre un aceite de Oliva Virgen Extra de nuestra DOP con respecto a otras grasas. Nuestro "enemigo" no es la subida del precio sino la ignorancia. Tenemos que educar, informar a todos los consumidores del porqué debemos seguir consumiendo nuestros Virgen Extra. Con información veraz se puede conseguir mucho más que incluso con agresivas campañas publicitarias. Si conseguimos que cada uno de nosotros informe al vecino del porqué es especial y diferente nuestro virgen extra haremos un gran esfuerzo por nuestro producto y sector.

Desde aquí animaros y alentaros para tener una feliz y nueva cosecha.

4 CALIDAD

Álvaro Olavarria, Director Gerente de Oleoestepa, realiza un análisis del estado actual de la campaña 2014-2015 y la situación de la comercialización



8 NOTICIAS

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



14 ORGULLO DE SEVILLA

La Denominación de Origen Estepa lanza una campaña publicitaria para que los sevillanos se sientan orgullosos de nuestro aceite



14 CADENA DE VALOR

Análisis de la cadena de valor del aceite de oliva a cargo de importantes investigadores

19 LA EXCELENCIA

La Inmaculada Concepción S.C.A. se convierte en la gran protagonista de los premios de esta campaña



22 V ENCUENTRO FRUTADO INTENSO

La Denominación de Origen Estepa celebró la quinta edición de un evento que bienalmente realiza un homenaje a sus más de 4500 agricultores y a profesionales del sector que han revalorizado el olivar y el aceite

Cuarta crónica de la campaña 14-15

Álvaro Olavarría, Director Gerente de Oleostepa, realiza un análisis de una campaña caracterizada por la constante subida de precios y una demanda al alza

A la vuelta de vacaciones y cuando nos queda apenas mes y medio para finalizar la actual campaña nos encontramos con un escenario en el comercio internacional del aceite de oliva muy singular. Desde hace 16 meses los precios del aceite de oliva en origen no dejan de subir y desde el año 2003 el stock de aceite de oliva en España al mes de julio nunca había sido tan bajo como el actual, con sólo 330.000 Tm. Sorprendentemente los volúmenes de salidas mensuales de aceites de oliva se mantienen aún en una media de 115.000 Tm., dato interanual (agosto 2014 / julio 2015) con tendencia bajista pero muy lentamente. El precio del aceite lampante ronda en las últimas semanas los 3.850 €/Tm. para la base 1º. Este precio es el más alto desde enero de 2006 para esta calidad, donde puntualmente alcanzó en aquellas fechas los 4.000 €/Tm.

¿Qué está pasando? Tenemos un año hidrológico seco, precedido por otro (2014) igualmente poco lluvioso y de cosecha record en aceite de oliva que dejó bien agotado a una buena parte del olivar de recolección tardía (entre febrero y mayo de 2014 en España se obtuvieron 527.000 Tm de aceite de oliva) y con temperaturas este verano históricamente altas desde que existen registros, al menos para el último mes de julio e inoportunamente altas en el mes de mayo, cuando el olivar se encontraba en el momento más delicado de una floración muy abundante que hizo pensar, tras un año de subidas en los precios en origen, que marcaría un punto de inflexión para comenzar a

bajar. Sin embargo, el mal resultado en el cuajado de frutos desvaneció todas las buenas expectativas para la nueva cosecha.

A la vez tenemos en este año 2015 unas disponibilidades mundiales de aceites de oliva que disminuyen un -29% aproximadamente, causado por una menor producción en los países de la UE y especialmente en España, que disminuye 943.000 Tm., un -53% con respecto al año pasado y por último tenemos un comercio nacional e internacional que, a pesar de las subidas de precios en origen y menor disponibilidades, mantiene anormalmente alta la demanda.

Las salidas mensuales totales (nacional y exterior) de aceites de oliva siguen a buen ritmo, como decimos a pesar de las subidas de precios en origen, por la dificultad y retraso en trasladar a los consumidores finales estos incrementos que vienen sucediéndose desde junio del año pasado. En el mercado nacional, según la Agencia de Información y Control Alimentario, el descenso de salidas de aceites de oliva desde que empezáramos la campaña en noviembre es del -2,90% en el conjunto de destinos, tanto envasados como graneles para otros usos industriales. Para la Asociación Nacional de envasadores Anierac la caída es mayor en este mismo periodo desde el inicio de campaña, alcanzando el -5,82 % y siendo la calidad aceite de oliva virgen extra la más perjudicada con una caída del -9,12%. Según esta misma fuente de Anierac, las ventas envasadas en

el dato interanual a julio descienden -2,92% y en el dato de los siete primeros meses del año 2015 han experimentado un descenso del -8,53%.

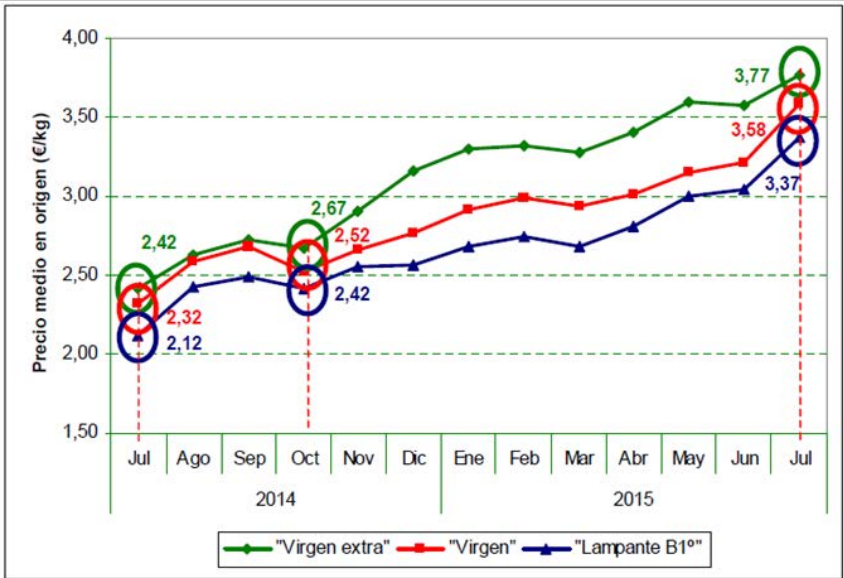
En resumen, las ventas a granel a industrias alimentarias en España mejoran la menor venta de aceites envasados y estas ventas envasadas empeoran a medida que los nuevos precios llegan a los consumidores. Así podemos terminar la campaña con una caída de apenas unas 20.000 Tm, situándose en una 505.000 Tm. las ventas en el comercio nacional, que supondría una disminución de sólo un -5,0%

En el caso de salidas de aceites de oliva para el comercio exterior los resultados son peores, el descenso hoy es del -23,31% desde el comienzo de la nueva campaña el pasado 1 de noviembre. Como decíamos en las crónicas anteriores de esta revista, Italia ha ido de compras este año a Grecia y Túnez para suplir la menor oferta española y precios más altos, así que buena parte de la disminución de ventas en el exterior

	Ponderación	€/Tm
Aceite de oliva virgen extra	36%	3.293,00 €
Aceite de Oliva Virgen	22%	2.953,71 €
Aceite de oliva Lampante	42%	2.793,92 €
Precio medio ponderado	100%	3.008,74 €

Precios medios ponderados sistema poolred. Desde 1 de noviembre 2014 a 31 de agosto 2015.

Evolución de los precios de las diferentes calidades de aceites de oliva en el periodo julio 2014 a julio 2015



Fuente: Observatorio de Precios y Mercados. Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural.

son graneles con destino a Italia. Es lo menos malo que nos puede ocurrir y aunque es pronto para conocer los números, estimamos que se mantienen los volúmenes de las exportaciones de aceites envasados. Así podemos afirmar que el comportamiento es muy satisfactorio para la tensión existente. El resultado de las ventas en comercio exterior de aceites de oliva españoles en esta campaña podría cerrar con unas 800.000 Tm., pues hasta estas fechas mantiene un ritmo mensual de salidas de 70.000 Tm. Estas cifras supondrían una disminución superior a -300.000 Tm que equivaldría terminar

con un -27% de ventas exteriores.

El enlace de campaña cerrará probablemente, de cumplirse las estimaciones que antes hemos indicado, con las existencias más bajas de aceite de oliva desde octubre de 2003, entre 75.000 Tm. y 100.000 Tm que técnicamente corresponderían a las necesidades de menos de 30 días.

Es de esperar que los precios del aceite de oliva en origen para la nueva campaña continúen en la línea de este año, (ver cuadro adjunto del sistema pooled cuyo resultado medio ponde-

rado por calidades para la campaña que ahora termina es de 3.008,74 €/Tm.) pues aunque en España se habla de una cosecha mejor que la pasada, entre 1.200.000 Tm. y 1.400.000 Tm., dependiendo de si llegan pronto las ansiadas lluvias otoñales, sin embargo frente al stock de enlace de casi 400.000 Tm. de la pasada campaña, como ya se ha dicho, difícilmente este año alcance las 100.000 Tm., sumando así unas disponibilidades totales en España similares al año pasado de 1.384.000 Tm..

En cuanto a estimación de cosecha para la campaña próxima 2015/2016 y siendo pronto aún, se habla que nuestros vecinos portugueses tendrán una cosecha mejor que la pasada de 60.000 Tm., este año podrían alcanzar las 80.000 Tm. ó 90.000 Tm. y en el Mediterráneo se confirma menor cosecha en Túnez (50%) que este último año, Grecia que no alcanzará la cifra de 300.000 Tm que ha tenido esta última cosecha y en contribución positiva Italia (300.000/350.000 Tm.). No podemos olvidarnos de Marruecos que desde octubre de 2012 sus aceites de oliva circulan en la UE sin necesidad de pagar aranceles y que ya alcanza producciones que rondan las 100.000 Tm. de aceite de oliva y unas políticas del gobierno muy incentivadoras para la olivicultura. Su principal mercado de destino son los Estados Unidos de América.

La próxima campaña Túnez también contará con una ampliación de 25.000 Tm. en su contingente libre de aranceles con la UE, pasando a un total de unas 80.000 Tm. de aceite de oliva que son adquiridas por industrias envasadoras u operadores europeos sin pagar los aranceles o sin necesidad de reexportar a terceros países en un plazo determinado como el RPA. Estos acuerdos con Marruecos y Túnez son el resultado de las negociaciones de la Unión Europea y estos países claves del norte de África a cambio de faenar en sus caladeros o del control de la inmigración y la seguridad contra el terrorismo, etc.

(000 Tm.)	2014/2015	2013/2014	2012/2013
Producción España	833.005	1.780.215	615.000
Stock inicial	386.496	182.081	587.231
Importaciones	165.000	63.100	117.900
Total disponible	1.384.501	2.025.396	1.320.131
Consumo interno	510.000	528.900	517.000
Exportación	800.000	1.110.000	621.050
Total salidas	1.310.000	1.638.900	1.138.050
Stock final	74.501	386.496	182.081
	* Estimación		

Balance de España

Este es el escenario en el que terminamos y comenzamos una nueva campaña oleícola. En este teatro de operaciones Oleoestepa cierra una de sus mejores campañas en cantidad y calidad de sus aceites de oliva, con numerosos reconocimientos, no sólo

en sus participaciones en diferentes concursos nacionales e internacionales que ciertamente son importantes, sino también en el ámbito empresarial con importantes avances con grandes empresas de la distribución nacionales e internacionales, consolidando un

proyecto abanderado por la excelencia que nos hace ser un referente en la producción y comercio de los aceites de oliva vírgenes extras dentro y fuera de nuestras fronteras.

Cuadro comparativo de existencias y salidas de aceite de oliva en España de las campañas 2012/2013 a 2014/2015. Fuente Oleoestepa

€/Tm/lampante	Fecha	EXISTENCIAS DE ACEITES DE OLIVA					Producción	Totales	Importación	Salidas		
		Almazaras	PCO	Envasadora	T.Existencias	T.Salidas				Acumulada	Media Acumulada	Interanual
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	100,30	4,40	92,50	197,20	114,40	8,80		9,10	114,40	114,40	94,25
2,0152 €	nov-13	167,70	2,80	89,30	259,80	111,80	169,50		4,90	226,20	113,10	95,12
1,8606 €	dic-13	608,10	7,70	109,80	725,60	133,00	591,90		6,90	359,20	119,73	98,65
1,8261 €	ene-14	872,30	28,14	156,30	1.056,74	156,46	482,80		4,80	515,66	128,92	104,47
1,8119 €	feb-14	976,70	45,44	185,30	1.207,44	151,20	300,10		1,80	666,86	133,37	110,10
1,6825 €	mar-14	991,00	58,01	222,60	1.271,61	145,73	208,00		1,90	812,59	135,43	116,77
1,6632 €	abr-14	886,60	48,80	217,70	1.153,10	134,81	14,50		1,80	947,40	135,34	120,88
1,6493 €	may-14	771,90	39,71	202,70	1.014,31	150,60	4,60		7,20	1.097,99	137,25	126,16
1,8264 €	jun-14	643,20	32,18	204,10	879,48	140,63			5,80	1.238,62	137,62	129,87
2,1340 €	jul-14	506,00	25,10	198,10	729,20	155,28	Producción	1.780,20	5,00	1.393,90	139,39	133,04
2,4344 €	ago-14	416,60	21,32	176,10	614,02	119,18	Importación	63,10	4,00	1.513,08	137,55	134,79
2,4770 €	sep-14	323,50	16,98	157,30	497,78	121,23	Disponibilidades	2.040,50	5,00	1.634,32	136,19	136,19
2,3968 €	oct-14	255,20	12,25	150,80	418,25	114,94	30,50		4,90	114,94	114,94	136,24
2,5182 €	nov-14	285,70	8,99	152,30	446,99	135,46	157,60		6,60	250,39	125,20	138,21
2,5000 €	dic-14	579,00	12,57	168,90	760,47	122,12	427,40		8,20	372,52	124,17	137,30
2,6530 €	ene-15	609,00	18,70	191,10	818,80	116,07	160,10		14,30	488,59	122,15	133,94
2,7220 €	feb-15	539,20	13,88	214,10	767,18	99,72	37,80		10,30	588,30	117,66	129,65
2,6673 €	mar-15	466,90	9,60	213,40	689,90	116,28	19,50		19,50	704,58	117,43	127,19
2,7835 €	abr-15	386,80	6,74	216,50	610,04	106,76	3,20		23,70	811,34	115,91	124,85
2,9734 €	may-15	302,10	5,22	209,40	516,72	113,12	1,50		18,30	924,46	115,56	121,73
3,0148 €	jun-15	224,40	3,25	199,50	427,15	105,47			15,90	1.029,93	114,44	118,80
3,4341 €	jul-15	143,00	4,29	183,40	330,69	107,46	Producción	837,60	11,00*	1.137,39	113,74	114,82
							Importación	132,70				
							Disponibilidades	1.388,55				
4,0649 €	Máxima	1.082,8	178,7	222,6	1.470,8	156,5	655,4	2.050,1	23,7	1.634,3	139,4	138,2
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

Talleres y Comercial J.Quirós S.L.

Servicio Oficial



JOHN DEERE

Venta, Servicio-Taller y Recambios



Tractores de Ocasión John Deere Series 20 y 30



SOLICITE DEMOSTRACIÓN
SIN COMPROMISO

¡NOVEDAD!

Buggy
Halcon
EM 100
Profesional



¡NOVEDAD!

Nuevo
Paraguas
+ LIGERO
+ CAPACIDAD



Trituradora 220 Desplazable
Súper-Reforzada

Trituradora Lateral 220



Trituradora Autoalimentada TH1801
Velocidad de trabajo: De 3 y 4 km/h



Cisternas Galvanizadas



Remolques Bañera y
Modulares



Atomizador
2.000 y 3000 l
Turbina Acero Inox. 920
Bomba 170 l
Ballestas y Mezclador

OFERTA ESPECIAL
3000 LITROS

Concesionario Oficial - P.I.Sierra Sur - c/ Ajonjolí, 10 (Estepa)

Tel. Taller: 955 912 886 Tel.Ventas: 666 970 516 - talleresj.quirós@yahoo.es

Los aceites de la D.O.Estepa protagonizan Expo FoodService

La Denominación de Origen Estepa y Oleoestepa fueron protagonistas de Expo FoodService 2015, celebrada en IFEMA los días 27 y 28 de mayo, gracias a la exposición y degustación de sus aceites de oliva vírgenes extra premiados nacional e internacionalmente.

Expo FoodService es una de las ferias profesionales de hostelería más importantes en el mercado nacional y una vez más ha contado con miles de visitantes del canal HORECA interesados en encontrar los mejores productos agroalimentarios para sus establecimientos.

Los responsables de la Denominación de Origen Estepa ofrecieron catas guiadas en su stand para jefes de compra, chefs, responsables de bares y cafeterías, que han tenido la oportunidad de aprender a valorar organolépticamente un aceite y degustar un primer premio del Ministerio de Agricultura, un primer premio de Expoliva, el primer premio en Biofach y el mejor aceite de oliva virgen extra de Sevilla, todos ellos comercializados por Oleoestepa y amparados por la D.O.P.Estepa.



Moisés Caballero durante la cata ofrecida en las Jornadas Gastronómicas

Nuestros aceites ponen el sabor a las I Jornadas Gastronómicas de San Antonio de Pedrera

Los aceites de oliva vírgenes extra de la Denominación de Origen Estepa fueron los protagonistas, junto al chef estrella Michelin José Carlos García, de la cata-maridaje y show-cooking dentro de las Jornadas Gastronómicas San Antonio, que se celebraron en Pedrera.

La D.O.P.Estepa, representada por Moisés Caballero, abrió las jornadas con una cata guiada de sus aceites de oliva vírgenes extra amparados Hojiblanco, Arbequino, Estepa Virgen y Egregio, que descubrieron a los asistentes las diferentes cualidades organolépticas que puede tener un virgen extra dependiendo de la variedad de aceituna con la que haya sido elaborado.

Moisés Caballero explicó durante la jornada las propiedades con las que cuenta un aceite de oliva virgen extra amparado por una D.O.P. a la hora de elaborar cualquier plato. Además, el Secretario de la Denominación de Origen Estepa insistió en el aporte saludable que da un virgen extra a cualquier receta.

Tras la cata, José Carlos García, Chef Estrella Michelin del Restaurante malagueño que lleva su nombre, fue el encargado de mostrar a los participantes de las jornadas los diferentes usos que puede tener el aceite de oliva virgen extra en la gastronomía. José Carlos García y su equipo elaboraron numerosos platos sencillos pero muy creativos, como propuestas para que los asistentes pudieran

incluirlos en sus propios menús, siempre con el uso de Aceite de Oliva Virgen Extra. El chef Estrella Michelin insistió durante el show-cooking en la necesidad de usar un buen aceite de oliva virgen extra y otros productos de primera calidad en la cocina, ya que son los que le dan categoría a un plato.



José Carlos García y su equipo durante el show-cooking



El Presidente de la Diputación de Sevilla junto al Consejo Rector de la cooperativa

La Inmaculada Concepción S.C.A. recibe la visita del Presidente de la Diputación de Sevilla

La cooperativa Inmaculada Concepción, del grupo Oleoestepa y amparada por la Denominación de Origen Estepa, recibió la visita de Fernando Rodríguez Villalobos, Presidente de la Diputación Provincial de Sevilla, que tuvo la oportunidad de conocer de cerca una de las almazaras y aceites más premiados del mundo.

Hay que destacar que la Cooperativa La Inmaculada de la Roda de Andalucía ha sido este año la ganadora del premio al mejor aceite de oliva virgen extra de la Provincia de Sevilla con el Estepa Virgen, comercializado por Oleoestepa y amparado por la Denominación de Origen Estepa.

Fernando Rodríguez Villalobos felicitó a todos los miembros de la cooperativa por los últimos premios que su aceite de oliva virgen extra ha cosechado, que se suman a los casi 30 premios que esta almazara reúne, comarcales, provinciales, nacionales e internacionales, que han contribuido a su altísima proyección empresarial y promocional. El Presidente de la Diputación Provincial de Sevilla destacó además que "calidad, producción integrada y consolidación de la Denominación de Origen son la base del éxito de la Inmaculada Concepción S.C.A."

El aceite de oliva virgen extra de la Inmaculada Concepción, comercializado por Oleoestepa, ha conquistado otros premios importantes esta misma campaña, como el premio al mejor aceite de oliva virgen extra de España en la categoría de frutado verde amargo, que otorga el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente a los mejores aceites de oliva virgen extra de la campaña 2014-15, un primer premio en el Concurso Internacional de Expoliva o una medalla de oro en Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil,...



Villalobos catando un aceite premiado de la cooperativa



Oleoestepa, el aceite de oliva virgen extra de la popular serie "Allí Abajo"

El Aceite de Oliva Virgen Extra de Oleoestepa, marca amparada por la Denominación de Origen Estepa, se ha convertido en un actor más de la popular serie de Antena 3 "Allí Abajo", que está cosechando un gran éxito de audiencia.

La comedia, vista cada semana por más de 4 millones de espectadores, profundiza en el humor que hizo triunfar a la película española "8 apellidos vascos", jugando con los tópicos sobre andaluces y vascos.

La serie es protagonizada por Iñaki, un vasco de pura sangre que vive en casa con su madre, Marichu. De repente recibe una propuesta insólita: ser parte de una expedición a Sevilla con un grupo con el que su madre ha hecho migas en el Imsero. Tras varios acontecimientos Iñaki terminó regentando el bar del hospital donde ha terminado ingresada su madre después de un incidente.

Pues bien, Iñaki, además de enamorarse de una sevillana, se enamora del aceite de oliva virgen extra de Oleoestepa, sin duda, uno de los principales protagonistas del bar de Iñaki. Durante la serie Oleoestepa está bien presente como si se tratara de un actor más.

MAQUINARIA AGRÍCOLA

G. Pérez Sánchez, S.L.



EL USO DEL ATOMIZADOR EN EL OLIVAR

Los **atomizadores**, son equipos que realizan la división del líquido en gotas gracias a la presión conferida por una bomba de gran caudal y al transporte hasta el olivo, por una corriente de aire generada por un ventilador. Son empleados para la aplicación de productos fitosanitarios en la parte aérea del olivo.

Mejoran el alcance y disposición de las gotas gracias a tres principios: aportan energía cinética a las gotas formadas, crean cortinas de aire evitando la deriva, y remueven la masa vegetal mejorando la penetración y reparto del líquido.

De forma general hay que subrayar que el éxito de todo tratamiento fitosanitario depende, en gran medida, de los siguientes requisitos: empleo de productos de eficacia probada y autorizados legalmente, realizar la aplicación en el momento oportuno, y utilizar las **máquinas apropiadas**, bien calibradas y en buen estado de conservación.

En la actualidad, los **atomizadores** están evolucionando hacia un trabajo con mayor precisión y exactitud, evitando la deriva y pérdida de producto. Evitando la contaminación del medio y asegurando la protección del operario, frente a los productos y las propias máquinas.

Nuestros atomizadores están especialmente diseñados para el tratamiento en olivar, y cumplen con todas las normas de seguridad actuales. Los componentes usados en el montaje de nuestros atomizadores son de primera marca con una bomba de membranas annovi reververi de gran caudal y un equipo ventilador fiéni capaz de generar mas de 83.800 m3/h de aire, con este equipo ventilador, conseguimos una excelente aplicación del producto con un mínimo consumo de combustible y una mínima contaminación acústica del medio ambiente.



ATOMIZADOR 3.000L POLIESTER



NOVEDAD



ATOMIZADOR 4.000L POLIESTER



ATOMIZADOR 3.000L POLIETILENO



www.perezsanchezsl.com

☎ 95 401 62 35 - FAX: 95 401 67 79

LA RODA DE ANDALUCÍA (Sevilla)



Andrés Aniceto Montero, Presidente de la cooperativa La Inmaculada Concepción, recoge el premio de manos de Isabel García Tejerina y Carlos Cabanas, Ministra y Secretario General del MAGRAMA respectivamente.

La Inmaculada Concepción, asociada a Oleoestepa, recibe el premio al mejor virgen extra de España

La Inmaculada Concepción S.C.A., entidad asociada a Oleoestepa y amparada por la Denominación de Origen Estepa, ha recibido el premio del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente al mejor aceite de oliva virgen extra de la campaña 2014-2015 en un acto presidido por la ministra Isabel García Tejerina. Esta distinción está considerada como la más importante a nivel nacional y es una de las más prestigiosas a nivel internacional.

Durante el evento, Andrés Aniceto Montero, presidente de la cooperativa La Inmaculada Concepción de la Roda de Andalucía (Sevilla), perteneciente a Oleoestepa, recogió el galardón en la categoría "frutado verde amargo", un premio que reconoce la máxima calidad de los vírgenes extras elaborados por las cooperativas de Oleoestepa en la presente campaña.

Tras la recepción del premio, el director general de la cooperativa Oleoestepa, Álvaro Olavarría, destacó que "este reconocimiento reafirma el compromiso de la sociedad cooperativa con la calidad y la excelencia a la hora de producir el mejor aceite de oliva virgen extra y nos estimula para seguir apostando por un proyecto de alta calidad que nació hace casi 30 años".

El aceite premiado cuenta con el sello de la Denominación de Origen Estepa, la más exigente del mercado a la hora de certificar un aceite, y ha sido producido por la cooperativa asociada La Inmaculada Concepción (La Roda de Andalucía, Sevilla).

Su elaboración, a partir de aceitunas de la variedad hojiblanca, recogidas de forma temprana y elaborado en frío, le confiere un aroma muy fresco, frutado de aceituna verde intenso. Su aroma recuerda a hierba fresca, sabor a verde hoja de olivo con toques de manzana y alcachofa, con elegante amargor y picor.

Para la comercialización del virgen extra premiado Oleoestepa ha lanzado una edición especial con distintos formatos en cristal y latas, disponibles al público en el canal de la gran distribución, tiendas especializadas y tienda online propia.



La cata de aceite, referente dentro de los Cursos de Verano de Casariche

La Denominación de Origen Estepa y sus vírgenes extra han puesto la guinda, con un curso de cata de aceite, a los "Cursos de Verano" que ha impartido la Universidad de Sevilla en la localidad de Casariche entre los días 27 y 30 de Agosto.

Estos cursos, que se celebran cada año impulsados por el Ayuntamiento de Casariche y el aval de la Universidad de Sevilla tienen el objetivo de impulsar la cultura vinculada a la historia, y tanto el olivar como el aceite de oliva son fundamentales para entender el desarrollo de la localidad sevillana.

Dentro del programa dedicado al olivar y al aceite de oliva virgen extra la Denominación de Origen Estepa ha desarrollado un curso de cata de aceite en el que ha mostrado a los asistentes todos los pasos a seguir para valorar orgánolépticamente el producto y diferenciarlo de otras grasas de menor calidad.

Los participantes tuvieron la oportunidad de aprender a catar un aceite de oliva virgen extra, valorando los atributos positivos del mejor de los aceites: frutado, amargo y picante.

La D.O.P.Estepa lanzó la campaña #orgullodesevilla

La Denominación de Origen Estepa se ha convertido en uno de los estándares de Sevilla por el mundo al situar a sus aceites de oliva vírgenes extra como unos de los más premiados a nivel nacional e internacional y para comunicarlo llevó a cabo entre los meses de mayo y junio la campaña publicitaria #orgullodesevilla.

Sevilla, gracias a la Denominación de Origen Estepa, cuenta con uno de los mejores aceites del mundo por sus cualidades organolépticas, sus métodos de producción integrada y ecológica, su respeto al medio ambiente y el aval de una tradición milenaria que mantienen más de 4500 familias olivereras.

Por ello y con el objetivo de que Sevilla sienta al aceite de la Denominación de Origen Estepa como suyo, la entidad lanzó la campaña "Orgullo de Sevilla", que basó su creatividad en darle una vuelta de tuerca y un toque de humor a tópicos sevillanos.

La campaña se desarrolló durante 2 semanas, la primera de las cuales fue de intriga, es decir, se lanzaron una serie de mensajes sin decir de qué marca eran con el objetivo de generar expectación entre las personas que se encontraban con los anuncios en prensa o en publicidad exterior. De esta forma, la campaña convirtió tópicos en mensajes publicitarios "La mejor feria de abril es la de Kuala Lumpur", "Las mejores sevillanas se bailan en Wisconsin", "Las mejores tostadas se comen en Honolulu" o "Los mejores costaleros son los de Cincinnati".

Esta primera semana de intriga provo-

có que numerosas personas lanzaran mensajes en las redes sociales bajo el hashtag de la campaña #orgullodesevilla.

La segunda semana de la campaña contó con los mismos mensajes pero ya con el logo de la Denominación de Origen Estepa y el lema "Hay cosas tan extraordinarias que solo pueden ser nuestras. Uno de los aceites vírgenes extra más premiados del mundo es de Sevilla, el de la Denominación de Origen Estepa".

Con esta campaña, que estuvo presente en Mupis, prensa, radio e internet en el ámbito sevillano, se pretendió transmitir al público de la provincia de Sevilla que, además de contar con muchos elementos y tradiciones de gran valor, también tiene uno de los mejores aceites del mundo, el amparado por la Denominación de Origen Estepa y que se produce en la comarca de Estepa y Puente Genil.

La publicidad estuvo en vigor hasta el 8 de Junio y alcanzó a casi 1 millón de personas que pudieron interactuar a través del hashtag #orgullodesevilla, creado especialmente para la campaña con el objetivo de recibir el feedback de las personas que reciban el mensaje.

La Denominación de Origen Estepa, que es posiblemente la más premiada del mundo, pretendió de esta forma consolidar la notoriedad de sus aceites y de sus marcas amparadas, principalmente de Oleoestepa, que este año ha conquistado los principales galardones nacionales e internacionales.



Muchas personas se hicieron eco en las redes sociales de la campaña lanzada por la Denominación de Origen Estepa en Sevilla



Cuando la excelencia es la norma de trabajo

Si bien este titular es compartido por todo el grupo Oleoestepa SCA, desde sus cooperativas de 1º grado hasta la matriz comercializadora de 2º grado, es digno hacer una mención especial a la COOPERATIVA DE LA INMACULADA CONCEPCIÓN DE LA RODA DE ANDALUCÍA.

Si hacemos este artículo-homenaje a todo el equipo humano y societario de esta cooperativa es para que del mismo aprendamos y disfrutemos todos. Los premios de la Inmaculada Concepción, como todos los que ha habido en esta comarca, son premios de todos los oliveros que tras muchos años de compartir intereses y objetivos han consolidado un territorio, la comarca natural de Estepa y Puente Genil como un área de EXCELENCIA.

Dicho lo anterior, debemos seguir trabajando en lo realmente complicado, mantener esa excelencia. Por ello este homenaje a toda la cadena productiva, para poner en conocimiento del amable lector los muchos e importantes premios obtenidos a la calidad: Ministerio, Expoliva, Consejo Oleícola Internacional, galardones concedidos no a pequeños depósitos elaborados exclu-

sivamente para estos certámenes, sino a depósitos fruto de una política general de excelencia.

Es importante destacar la categoría de los premios, ya que son galardones avalados y reconocidos por laboratorios, panales de cata de prestigio, expertos y sistemas con garantías jurídicas que certifican su seriedad y profesionalidad. Por otro lado debemos señalar la importancia de conquistar estos premios con depósitos de gran volumen, lo que define nuestra forma de trabajar, no realizando aceites de oliva vírgenes extra para presentarlos específicamente a estos premios sino elaborando cada gota de nuestros aceites con la misma exquisitez y esmero.

Todos estos reconocimientos han sido conquistados gracias a la inquietud de toda ya una generación de hombres y mujeres que a lo largo de los años han formado y consolidado Oleoestepa para que cualquier consumidor pueda adquirir uno de los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo.

Estimado lector, si ya queda clara la importancia y el volumen de los galardones, más importante y quizás des-

conocido es que si los premios son a depósitos concretos, en nuestro caso, depósitos de más de 50.000 kilos de aceite de oliva virgen extra, lo verdaderamente considerable es que la bodega, en el caso concreto de nuestra cooperativa homenajeada, cuenta con 1.700.000 kilos a la altura de los aceites premiados, algo que podríamos hacer extensible a los más de 28.000.000 de kilos de virgen extra que produce toda nuestra comarca.

Por tanto, nuestra satisfacción para los olivicultores y los equipos humanos de la cooperativas, desde sus consejos rectores hasta los operarios de fábrica pasando muy especialmente por los Maestros de "Molino", figuras claves en todo el proceso productivo.

Cerramos este sencillo homenaje reiterando la felicitación a todos, 5.000 familias oliveras, un gran equipo humano de todas las cooperativas de la DOP. Estepa y desear que la próxima campaña que ya se aproxima sigamos manteniendo bien alto el pabellón de nuestra comarca como productora del **Virgen Extra Español Verdaderamente Extraordinario.**

Oleoestepa envasa el Virgen Extra "Gran Selección Cooperativa" de Hacendado

El acuerdo es fruto de la confianza generada por Oleoestepa durante años, la reconocida solvencia y especialización en la producción y comercio de los aceites vírgenes extras y el deseo de Mercadona de acercarse al origen

Transcurridos siete años del lanzamiento de la botella de cristal de aceite de oliva virgen extra Gran Selección Cooperativa de Hacendado, proyecto ejecutado a tres bandas entre Mercadona propietaria de la marca y distribuidora, Sovena interproveedor de esta cadena para aceites de olivas y semillas y Oleoestepa productor del aceite de oliva virgen extra y responsable de su selección y preparación de los lotes, Oleoestepa pasa a realizar desde el pasado mes de agosto en sus instalaciones también el envasado. Este acuerdo es fruto de la confianza generada por Oleoestepa durante este largo periodo de tiempo, la reconocida solvencia y especialización en la producción y comercio de los aceites vírgenes extras y el deseo de Mercadona de acercarse al origen.

El acuerdo de envasado por parte de Oleoestepa se circunscribe al formato de alta gama de Hacendado, disponible en formato de cristal, viéndose así reconocido el compromiso por la excelencia con el que ha venido desarrollándose el proyecto cooperativo Oleoestepa desde sus inicios. En cuanto al resto de referencias de aceites de oliva y girasol con marca Hacendado, no cambia nada siendo Sovena el interproveedor de Mercadona.

El aceite de oliva virgen extra Gran Selección de Cooperativa corresponde a un coupage diseñado con

las diferentes variedades de aceites producidos en las cooperativas de Oleoestepa para la marca Hacendado y disponible tan sólo en los establecimientos de Mercadona. Este producto de alta gama se presenta en un envase de cristal con un contenido neto de 750 ml. Se prevé que a corto plazo esta referencia se sitúe como líder en ventas en el segmento de alta gama.

El envasado de esta referencia supone una importante generación de valor para Oleoestepa al cerrar el círculo productivo, esto es, desde el olivo hasta su envasado y puesta en el lineal. Asumir directamente este últi-

mo paso supone para Oleoestepa un refuerzo en la apuesta por la incorporación de valor añadido a las producciones de aceite de oliva virgen extra de sus asociados y una mejora industrial de su planta al conseguir una mayor ocupación y eficiencia.

La distribución de esta referencia envasada por Oleoestepa se realizará por fases a través de los distintos almacenes de Mercadona, empezando en agosto pasado para posteriormente ir ampliando la distribución hasta noviembre de este año, donde podrá servir a las nueve plataformas de la cadena distribuidas por toda la geografía nacional.





Oleoestepa repite en los fogones de Top Chef

Durante este otoño el aceite de oliva virgen extra de Oleoestepa será de nuevo un ingrediente fundamental en las propuestas gastronómicas de los concursantes que competirán en el famoso concurso de alta cocina TOP CHEF.

Con esta renovación del acuerdo de colaboración con el programa líder de alta cocina se refuerza la posición de Oleoestepa como la marca referente de virgen extra de alta gama, no sólo para profesionales de la restauración, también para todos los hogares donde se cocina con pasión y se sabe apreciar la calidad de los ingredientes.

A lo largo de los 15 programas de esta tercera edición, el aceite de oliva virgen extra de Oleoestepa estará presente en cada una de las mesas de trabajo a disposición de los participantes, destacados profesionales del mundo de la cocina que demuestran en cada programa su capacidad creativa, de improvisación y de trabajo, con el fin de deleitar a los miembros del jurado, compuesto por los chefs Alberto Chicote, Susi Díaz y como novedad en esta edición, Paco Roncero.

Este acuerdo lleva aparejado una promoción en el punto de venta donde se dé a conocer al consumidor final la vinculación del programa Top Chef con la marca Oleoestepa como proveedor oficial.

LOS SECRETOS DE TOP CHEF

Oleoestepa, como proveedor oficial de Top Chef tendrá un espacio especial dentro de "Los Secretos de Top Chef", que se emite a la conclusión de cada programa. **Este reportaje contará con la colaboración de Antonio Moya, Chef de Paradares, donde Oleoestepa también es proveedor oficial**, que elaborará en el Parador de Carmona una receta con el sabor de uno de los aceites de oliva vírgenes extra más premiados del mundo, el amparado por la Denominación de Origen Estepa.

nuevo vídeo corporativo Oleoestepa

versiones español e inglés

Con el objeto de dar a conocer y valorizar la actividad oleícola de cada uno de los integrantes de su cadena de valor, Oleoestepa ha realizado un vídeo guía que muestra la relevancia de cada una de las tareas que se realizan durante todo el año agrícola para lograr un aceite de oliva virgen extra de máxima calidad. Desde el momento de poda en la estación invernal hasta el periodo de recolección, producción y envasado para su comercialización, en este vídeo se evidencia que todo momento es clave en un sistema de producción que apuesta por la calidad y la sostenibilidad medioambiental.

Asimismo, con este vídeo divulgativo Oleoestepa quiere rendir un sincero homenaje a todos sus asociados y a la labor de las personas involucradas en este proceso comprometidas por dar lo mejor de cada uno para lograr la excelencia en el virgen extra.

Versión
Española



<http://bit.ly/videooleoestepaespañol>

Versión
Inglesa



<http://bit.ly/videooleoestepaingles>

V ENCUESTRO FRUTADO INTENSO

La Denominación de Origen Estepa volvió a realizar un homenaje a todos sus socios con la celebración de un evento emotivo donde se premió a grandes referencias del sector oleícola y de nuestro territorio

La Denominación de Origen Estepa celebró el pasado 21 de Mayo la V edición del Encuentro Frutado Intenso, una jornada en la que entregó sus reconocimientos a personalidades e instituciones que han destacado por su defensa del olivar y promoción del sector oleícola y la calidad del aceite de oliva virgen extra.

En esta edición del evento, celebrada en las instalaciones de la Agropecuaria de Herrera, se trataron temas de especial relevancia como la visión de Bruselas del olivar andaluz o la importancia del Panel Test a la hora de valorar la calidad de un aceite de oliva virgen extra.

El evento fue inaugurado por una mesa presidencial compuesta por Juan Antonio Cortecero, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Jorge Muriel, Alcalde de Herrera, Jesús Juárez, Presidente de la Purísima de Herrera S.C.A, Gabriel Cabello, Presidente de la Agropecuaria de Herrera S.C.A. y José María Loring, Presidente de la Denominación de Origen Estepa. José María Loring, Presidente de la Denominación de Origen Estepa, quiso destacar durante su intervención "el gran trabajo realizado por los agricultores y entidades asociadas a la Denominación de Origen Estepa, que este año se ha visto avalado por numerosos e importantes premios a nivel nacional e internacional".



Cartel del evento inspirado en el cuadro de Velázquez



Jesús Juárez, Presidente de la Purísima de Herrera S.C.A, Juan Antonio Cortecero, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, José María Loring, Presidente de la Denominación de Origen Estepa, Jorge Muriel, Alcalde de Herrera, y Gabriel Cabello, Presidente de la Agropecuaria de Herrera S.C.A.



José María Loring Lasarte, Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa durante su intervención



Juan Antonio Cortecero, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía



Miguela González, Jefa del Panel de Cata de Oleoestepa, junto a Juan Ramón Izquierdo, del Laboratorio Arbitral Agroalimentario

EL PANEL TEST POR JUAN RAMÓN IZQUIERDO

Finalizada la intervención de José María Loring, se celebró la conferencia de Juan Ramón Izquierdo, miembro del Laboratorio Arbitral Agroalimentario y uno de los mayores expertos a nivel mundial sobre el análisis de la calidad de un aceite de oliva virgen extra, que analizó el Panel test como herramienta clave en la valorización del aceite de oliva.

Durante su ponencia, Juan Ramón Izquierdo destacó que "una de las cosas que no se pueden obviar es que el aceite de oliva virgen extra tiene sus características organolépticas propias a diferencia del resto de los aceites. Puesto que estas características dependen, entre otras cosas, de la materia prima de partida, del proceso de extracción y almacenamiento, hay que tenerlas forzosamente en cuenta para clasificar el aceite en sus tres categorías legales y actualmente no existe otro método diferente al Panel Test para hacerlo".

Juan Ramón Izquierdo destacó además que "en una pirámide mundial de grasas comestibles el aceite de oliva virgen extra está en la cúspide, es la

En una pirámide mundial de grasas comestibles el aceite de oliva virgen extra está en la cúspide, es la esencia del olivar que tenemos gracias al esfuerzo del agricultor y de toda la cadena que compone un territorio olivarero, es una auténtica energía vegetal con una enorme cantidad de propiedades

esencia del olivar que tenemos gracias al esfuerzo del agricultor y de toda la cadena que compone un territorio olivarero, es una auténtica energía vegetal con una enorme cantidad de pro-

piedades gastronómicas y saludables". En definitiva, el miembro del Laboratorio Arbitral Agroalimentario hizo una defensa del consumo de aceite de oliva virgen extra como la mejor de las grasas y del Panel test como método imprescindible para categorizar los aceites atendiendo a sus excepcionales características organolépticas.

EL OLIVAR ANDALUZ POR LUIS PLANAS

Tras la intervención de Juan Ramón Izquierdo, tuvo lugar la conferencia de Luis Planas Puchades, Secretario General del Comité Económico y Social Europeo, que analizó "El Olivar Andaluz visto desde Bruselas".

Durante su conferencia Luis Planas destacó que "si Andalucía fuera un país dentro de la Unión Europea sería el quinto o el sexto a nivel agrícola, por lo que debe estar preparada para cuando se negocie una normativa que pueda traer de nuevo un intento de simplificación y reducción de presupuesto".

Luis Planas aprovechó su presencia en el territorio amparado por la Denominación de Origen Estepa para alabar que "este territorio sea pionero en la

New Holland TD5.95

OFERTA ESPECIAL ÚLTIMAS UNIDADES EN STOCK

99CV
3 años 0%
por tan solo

29.990 €
+IVA



OFERTA ESPECIAL

HASTA EL 31 DE OCTUBRE
O FIN DE EXISTENCIAS

***Financiación a
3 años al 0%**

y ahora
SEGURO
de regalo



ESPECIALISTAS EN TU ÉXITO
www.newholland.es

*T.A.E.: 0,95%. Ejemplo calculado para una operación de préstamo de 10.000 €, 36 cuotas mensuales de 283,60 €. Comisión de apertura y gastos de estudio: 0,5% con posibilidad de financiación. Gastos de inscripción en el Registro: 95€. Cuotas pospagables. Intereses subvencionados por New Holland. Financiación realizada a través de CNH Industrial Capital Europe Sucursal en España.

Importe máximo a financiar; bajo estas condiciones: 27.500 €. Campaña aplicable en el concesionario CM93. Las cuotas incluyen un seguro de protección de pagos CARDIF. CIF: A0012421D. Campaña vigente hasta el 31 de Octubre de 2015 o fin de Stock. Operaciones sujetas a estudio y aprobación. No incluye transporte ni matriculación.

Equipación ofertada: Motor FPT Turbo Intercooler con Common Rail. Potencia Nominal de inscripción 99CV. Inversor 12x12 40Km/h. TDF 540/1000 y Sincro con avance. Caudal hidráulico Megaflow de 100 l/min. Elevador con sistema Lift-O-Matic Plus. Cabina con Aire Acondicionado. Contrapesos delanteros. Enganche de remolque ajustable en altura.

ITT CM93
Compañía Maquinaria 93 SA

Autovía Sevilla-Utrera, km. 8 • 41500 Alcalá de Guadaira (SEVILLA)
Antonio Moreno. Tel: 660 486 457

www.ittgrupo.com



Luis Planas, Secretario General del Comité Económico y Social Europeo

implantación de la Producción Integrada en el olivar, circunstancia que en el futuro podría traer un reconocimiento desde Bruselas".

En este sentido, Planas animó "a los agricultores de la Comarca de Estepa y Puente Genil a seguir trabajando en la misma línea de producción integrada y ecológica y a seguir realizando esfuerzos en la comercialización porque es importante que la subvención comunitaria tenga cada vez un menor peso en la cuenta de resultados".

Finalmente Luis Planas hizo 3 consideraciones que resumió en "el reto de la dimensión, la capacidad de unirse para luchar, algo que el Consejo Regulador de la Denominación de Origen ha hecho muy bien, convirtiéndose en un modelo de producción de calidad y de integración en el territorio por el papel tan importante que juegan en materia de desarrollo rural".

En segundo lugar Planas afirmó que "entre la batalla entre cantidad y calidad no nos equivoquemos, el mayor rendimiento se obtiene por la vía de la calidad, como está haciendo Oleoestepa, apostando por una diferenciación en la calidad de sus aceites, algo en

lo que juega un papel fundamental la innovación y estar a la cabeza de todos los estándares de certificación y control agroalimentarios".

Finalmente el Secretario General comentó que "es muy importante la presencia en los mercados, nacional e internacionales, ya que existen oportunidades debido al crecimiento de la clase media que es potencial consumidora del aceite de oliva virgen extra".

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

Tras la intervención de los conferenciantes, la Denominación de Origen hizo entrega de los Premios Frutado Intenso a importantes personalidades e instituciones que, por sus importantes trayectorias profesionales, han contribuido de manera destacada al desarrollo del sector del aceite de oliva y a la promoción del considerado "oro líquido". Los galardones de la IV edición del evento serán otorgados a:

Premio Honorífico: Luis Planas, actual Secretario General del Comité Económico y Social Europeo, siendo durante su trayectoria profesional Diputado, Senador y Jefe de Gabinete de

diferentes comisarios europeos, entre otros cargos de responsabilidad. Se trata de un gran defensor del olivar y su papel ha sido más que relevante en el desarrollo de la nueva PAC.

Premio Investigación: Manuel Moya Vilar, Investigador y Profesor Titular de la Universidad de Jaén, inventor de la patente sobre "El uso del carbonato de calcio como coadyudante tecnológico en el proceso de elaboración de los aceites de oliva vírgenes de calidad" y profesional con una dilatada trayectoria y numerosas publicaciones nacionales e internacionales.

Medio de Comunicación: otorgado al programa de Televisión Española "Agrosfera", por ser fieles defensores de los intereses agrarios, ganaderos y pesqueros del mundo rural español, y por ser un programa comprometido con el desarrollo rural, sus pueblos y territorios.

Trayectoria Profesional: Juan Ramón Izquierdo, Jefe del Departamento de Análisis de aceites y grasas del Laboratorio Arbitral Agroalimentario, Delegado del Ministerio ante el Consejo Oleícola Internacional y Delegado de España en el Codex Alimentarius de Grasa y Aceite. Se trata de una de las máximas autoridades a nivel mundial en materia de análisis organoléptico de aceites.

Con la V edición del Encuentro Frutado Intenso la Denominación de Origen Estepa sigue afianzándose como una de las referencias del sector en materia de defensa y promoción de la cultura del Aceite de Oliva Virgen Extra.



Jesús Juárez y Gabriel Cabello, Presidentes de la Purísima S.C.A y la Agropecuaria de Herrera S.C.A. respectivamente entregan el premio a Eladio Hernández de Agrosfera



Juan Antonio Cortecero, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía entrega el premio a Juan Ramón Izquierdo



José M^a Loring Lasarte, Presidente de la Denominación de Origen Estepa y Juan Antonio Cortecero, Viceconsejero de Agricultura, entregan el premio a Luis Planas



Jorge Muriel, Alcalde de Herrera, entrega el premio a Manuel Moya por su gran labor de investigación llevada a cabo durante muchos años

Celebramos la III Cátedra de Olivicultura “José Humanes”

La Denominación de Origen ha clausurado la III Cátedra de Olivicultura “José Humanes” con el objetivo de celebrar una cuarta edición debido a la demanda de formación que existe entre los agricultores



Miguel Angel Sanz, de Bayer Cropscience, durante su charla en Puricon

Tras un ciclo de 8 conferencias, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa clausuró la tercera de las ediciones de la Cátedra de Olivicultura “José Humanes”, que ha llevado a las diferentes localidades del territorio amparado por la entidad la cultura del Aceite de Oliva Virgen Extra analizada desde diferentes puntos de vista.

LA HUELLA HÍDRICA: MODERNIZACIÓN DEL RIEGO EN EL OLIVAR

Uno de los temas tratados en una de las últimas conferencias fue la modernización del riego, que tratamos en la conferencia ofrecida por Javier Hidalgo, Ingeniero Agrónomo, investigador del IFAPA de Córdoba y responsable de los Proyectos Transforma de Olivar en el IFAPA de Córdoba.

Durante la conferencia, el representante del IFAPA presentó una aplicación, creada por la entidad, que asesora a los olivareros sobre la cantidad de agua, riego y fertilización que

tienen que aplicar en su explotación teniendo en cuenta análisis de agua, suelos y foliar llevados por el propio agricultor o API sobre la parcela de la que quieren obtener el programa de riego y fertilización.

La aplicación se encuentra en la web de Servifapa.

Durante su intervención, Javier Hidalgo destacó la importancia de aprovechar todos estos avances para poder reducir costes en la explotación y hacer un mejor aprovechamiento de los recursos.

DESARROLLO DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS EN EL MARCO DEL USO SOSTENIBLE

Miguel Angel Sanz Mañó, de Bayer Cropscience, realizó en Puricon (Aguadulce) un análisis del empleo de productos fitosanitarios en el olivar. Además, abordó otros temas como el Real Decreto 1311/12 sobre el Uso Sostenible de Productos Fitosanita-

rios, que establece unos objetivos generales como son reducir los riesgos y los efectos de la utilización de los productos fitosanitarios y fomentar la Gestión Integrada de Plagas (GIP) para hacer un uso racional de los productos fitosanitarios.

¿Quieres proponernos algún tema para la 4ª edición?

La III Cátedra de Olivicultura “José Humanes” ha contado con un gran éxito de participación y la Denominación de Origen Estepa ha valorado sus contenidos como de gran interés para los socios de todas las almazaras y envasadoras amparadas por la entidad.

Durante la III edición se han tratado temas como “Costes de reconversión del olivar”, “Fertilización del Olivar”, “La Xylella Fastidiosa”, “La Huella Hídrica”,... pero **nos gustaría contar con tu opinión y recibir propuestas de temas relacionados con el aceite y el olivar para la IV Cátedra “José Humanes”.**

Si deseas hacer tu propuesta puedes hacerlo a través de:

**email: comunicacion@doestepa.es
Teléfono: 955 912630**



Residuos Cero UTOPIÍA O REALIDAD

Llega Septiembre y como cada año todo vuelve a empezar: las dudas del destino de nuestra aceituna (“¿verde o molino?”), preparación de las campañas, la espera de las ansiadas lluvias.... y con ellas el comienzo de los tratamientos fitosanitarios: herbicidas, insecticidas, funguicidas,...

Para realizar dichos tratamientos debemos concienciarnos de la forma de trabajar en el campo con todos estos productos fitosanitarios, ya que no se trata de productos inocuos ni para nuestra salud ni para la fauna auxiliar ni para el medio ambiente, por lo que debemos de tener siempre presente un objetivo principal: conseguir que nuestro olivar, indistintamente de su destino, esté libre de residuos, y para ello siempre antes de realizar el tratamiento tendremos que tener en cuenta una serie de aspectos generales:

1. Consultar en todo momento antes de realizar el tratamiento con nuestro técnico de Producción Integrada ya que sólo ellos conocen el riesgo de la plaga, enfermedad o mala hierba a tratar, si los niveles poblacionales superan los umbrales de intervención, además del producto más eficaz, específico y con menos efectos secundarios para la fauna auxiliar, la salud humana y el medio ambiente,

dependiendo de la plaga, enfermedad o mala hierba a tratar. En definitiva, el técnico API nos informará sobre el momento de intervención, la necesidad o no de la realización de la misma y en caso de ser necesario con qué producto fitosanitario combatir dicha plaga, enfermedad o mala hierba. Además, en caso de realizarse, el técnico API nos emitirá la Orden de Tratamiento y reflejará dicha aplicación en nuestro Cuaderno de Explotación.

2. Una vez que tenemos clara la realización del tratamiento, tendremos que asegurarnos de que nuestra maquinaria de aplicación se encuentra en buen estado y que los volúmenes de caldo son los idóneos para el producto en cuestión y así tener la máxima eficacia con menores dosis, evitando así la presencia de residuos en nuestra aceituna, y para ello debemos de revisar y calibrar dicha maquinaria anualmente con la colaboración del técnico API.

3. Una vez que tenemos el producto fitosanitario en nuestro poder, tendremos que leer detenidamente la etiqueta del producto en cuestión comprobando que el producto está autorizado para el cultivo, plaga o mala hierba objeto del tratamiento, dosis, periodo de aplicación y si existen mezclas admitidas, recomendadas o incompatibilidades descritas por el fabricante,

además de respetar estrictamente en todo momento el Plazo de Seguridad indicado y para el que se encuentra autorizado el producto en cuestión.

4. Una vez finalizada la aplicación del tratamiento debemos entregar para su reciclaje los envases vacíos y enjuagados utilizados a un gestor autorizado (SIGFITO) dejando evidencia de ello, lo que implica una gestión adecuada de residuos.

Todos estos aspectos son tenidos en cuenta y son prácticas Obligatorias de nuestro Reglamento de Producción Integrada de Olivar, implantado en todas las cooperativas de nuestra comarca y llevada a cabo por sus técnicos. En definitiva, la Producción Integrada es la forma de producir aceitunas de manera sostenible y de calidad, además de respetar el medio ambiente, así como la salud del agricultor y del consumidor, en un mercado en el que las grandes cadenas de distribución de alimentos imponen estándares de pesticidas mucho más exigentes que lo que marca la legislación vigente. El concepto de “RESIDUO CERO” se debe establecer con el objeto de cumplir esos estándares, consiguiendo que algún día llegue a ser una realidad y no una utopía.



MOUSSE DE CHOCOLATE CON AOVE

INGREDIENTES

20 g. de Azúcar, 150 g. de Chocolate, 4 Huevos, Piña natural, Sal maldón, Pimienta de Sichuan y 150 ml. de Aceite de oliva virgen extra Arbequino de la D.O.P.Estepa.

Para el aceite de Vainilla: 1 Vaina de Vainilla, Frambuesas (Para decorar) y Aceite de oliva virgen extra Arbequino de la Denominación de Origen Estepa.

PREPARACIÓN

Fundimos el chocolate, dejamos que pierda temperatura e incorporamos las yemas y el aceite de oliva virgen extra. Batir con energía.

Montamos las claras a punto de nieve, añadiéndole el azúcar al final. Mezclamos con delicadeza las claras y el preparado de chocolate. Dejar reposar en el frigorífico.

Para presentarlo podemos usar un plato blanco y llano. Extendemos unas láminas de piña, colocamos encima unas bolas de mousse de chocolate. Echamos por encima del mousse unas cucharadas de aceite de vainilla y acabamos decorando con unas frambuesas. Por último echamos una pizca de sal maldon y pimienta de sichuan.

Concurso Top Chef

Envía un email a comunicacion@doestepa.es o una carta a C.R.D.O.Estepa - Avda.del Mantecado,7 - 41560 Estepa (Sevilla) con tus datos personales (Nombre completo, dirección, teléfono y email) indicando **quién crees que será el ganador de la próxima edición de Top Chef** y entrarás en el sorteo de un lote de productos compuesto por un ejemplar del libro “Salmorejos Extravirgenes”, 1 botella de Egregio, premiado como mejor aceite ecológico del mundo y 1 botella de Estepa Virgen, ganador de numerosos e importantes premios esta misma campaña (Bases del concurso disponibles en la sede de la Denominación de Origen Estepa)

Ganador del Anterior Concurso

José Manuel Martín Mateos



*Arte de cultivar la tierra.



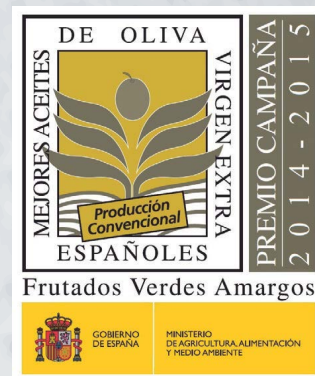
- **Colaboramos**
en el crecimiento y formación
de nuestras cooperativas
- **Apostamos**
por los productos de calidad y
con Denominación
de Origen (D.O.)
- **Lideramos**
proyectos de I+D como socios
desde la Corporación
Tecnológica de Andalucía (CTA)
- **Participamos**
en las iniciativas empresariales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



Mejor Virgen Extra Ecológico
Hannover - Alemania



Mejor Virgen Extra de España
Campaña 2014-15



Verdaderamente Extraordinario

Visítanos



www.oleoestepa.com

