



FRUTADO INTENSO



Nº 39 / AÑO 2018

REVISTA TRIMESTRAL DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ESTEPA

El reconocimiento a una gran labor

La D.O. Estepa y personalidades de su territorio amparado reciben la “Distinción de Honor” de manos de ASAJA-Sevilla



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL



GOBIERNO
DE ESPAÑA
MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE



FLINT® MAX

¡Es posible pedir más!

- Nuevo fungicida con doble modo de acción
- Elevada eficacia
- Control preventivo y curativo
- Alta persistencia y resistencia al lavado
- Herramienta antiresistencias


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



Bayer CropScience
www.bayercropscience.es



“Cuando soplan los vientos de tempestad unos corren a refugiarse... y otros construyen molinos”

Proverbio holandés

La campaña está a punto de cerrarse en materia de recolección y, en líneas generales, nos vuelve a traer aceites extraordinarios. Nuestro territorio sigue siendo uno de los lugares del mundo con mayor concentración de cantidad y calidad de aceite de oliva virgen extra, y esto es posible gracias a que todos los implicados en la producción (olivareros, maestros, técnicos API, gerentes,...) apuestan por la excelencia convencidos de este hermoso proyecto.

Aunque el consumo de aceite de oliva virgen extra sigue siendo realmente bajo, el hecho de ser la mejor grasa vegetal del mundo debe hacernos mirar al futuro con optimismo. Además, existen en el sector retos que es necesario afrontar, como el cambio climático, energías renovables o la economía circular, entre otros, temas de gran relevancia que se tratarán este año en la Fiesta Comarcal de Oleoestepa.

En nuestro territorio siempre se ha apostado por la vanguardia, de hecho, nuestras entidades asociadas tienen una posición de liderazgo gracias, entre otros aspectos, a su ADN innovador. Y en nuestro sector este espíritu innovador también hace referencia a temas como el turismo agronómico y gastronómico, en nuestro caso, el Oleoturismo.

En esta época la gente dispone de una mayor cantidad de recursos financieros, de más tiempo libre y de un gran interés por conocer otros países, regiones o culturas. El turismo es un fenómeno social irreversible que genera una serie de consecuencias fundamentalmente económicas: Tiene un efecto beneficioso sobre la balanza comercial de los países y regiones que reciben viajeros del exterior e, internamente, distribuye el ingreso, ya que el dinero ganado en una zona se gasta en otra, mejorando las condiciones de vida de las comunidades locales.

Por ello, nuestro Consejo Regulador está analizando la posibilidad de poner en marcha, junto a otras instituciones, un proyecto oleoturístico que se convierta en una referencia a nivel nacional y nos permita atraer a nuestro territorio visitantes de todo el mundo que generen riqueza para nuestros pueblos, notoriedad no solo para nuestro sector sino para el resto de iniciativas culturales y gastronómicas que viven dentro de nuestras localidades. Esperamos que el proyecto se haga realidad y también consigamos ser innovadores en este sentido.

4 / MERCADO



Álvaro Olavarría, Director Gerente de Oleoestepa, realiza la segunda crónica oleícola de esta campaña.

8 / NOTICIAS



Descubre las últimas novedades de la Denominación de Origen Estepa: Nuestra “Ruta del Aceite”, la próxima campaña publicitaria que pondremos en marcha....

13 / LOS MEJORES ACEITES DE LA PROVINCIA DE SEVILLA

Nuestras entidades conquistan una vez más el premio al mejor aceite de oliva virgen extra de la provincia

15 / VI CÁTEDRA

Inauguramos la VI Cátedra de Olivicultura “José Humanes” con una interesante conferencia sobre retos y tendencias en el riego

19 / ANALIZAMOS Y HOMENAJEAMOS LA FIGURA DEL MAESTRO DE ALMAZARA

Describimos la importante figura del maestro de almazara y entrevistamos a los que ejercen en nuestro territorio para conocer su visión sobre diferentes aspectos

25 / PROYECCIÓN DEL OLIVAR DE LA COMARCA DE ESTEPA

Ánalisis llevado a cabo por la Universidad Complutense que ofrece una proyección del olivar de nuestro territorio ante distintos escenarios de gestión: Producción, ecología y economía



Plantación de Olivar Superintensivo / Fuente: olint.com

Segunda crónica oleícola de la campaña 2017/2018

Álvaro Olavarría, Director Gerente de Oleoestepa, realiza la 2^a crónica oleícola de la campaña 17-18, marcada por una caída del 10% de producción en nuestro territorio

Prácticamente las tareas de recolección de aceitunas para molino están acabadas en la Comarca de Estepa, Puente Genil y la Sierra Sur cuando escribimos esta crónica. Vamos finalmente a obtener una producción de aceites de oliva, del conjunto de las 17 cooperativas asociadas a Oleoestepa de unas 26.000 Tm., alrededor del -12% con respecto al año pasado y, gracias a que hemos tenido un mayor rendimiento graso en aceitunas, hemos podido compensar un poco esta merma.

Las cifras provisionales de producción de aceite de oliva en España al 31 de Enero están muy en línea con las estimaciones que en su día se hicieron por parte de la Consejería de Agricultura Andaluza, por el Mapama y por Cooperativas Agroalimentarias. Nos faltan por sumar las producciones de Febrero y Marzo que nos aproximarán finalmente a 1.200.000 Tm. Todo parece apuntar que, al igual que en nuestra Comarca, también habrá un poco menos de producción en España, entre un -5% y un -10%.

De cumplirse estos datos en España y las buenas producciones en los países del Mediterráneo, nos encontraremos con unas disponibilidades totales que garantizarán cubrir las necesidades mundiales sin tensiones en los precios. España pierde precisamente peso en las disponibilidades totales de aceites de oliva y exportaremos menos que el último año, estando más activa Túnez y Grecia para atender a Italia. En estos tres países, como decíamos en el anterior número, se confirman buenas produccio-



nes y especialmente en Túnez. Con menos exportación, un consumo interno en mínimos y una cifra de importaciones similares al último año, llegaremos a final de octubre en España con un stock de aceite de oliva suficiente.

Se acentuará una mayor diferencia entre los precios de las calidades lampante y extras, pues la campaña se ha caracterizado en toda España por algunas lluvias intermitentes de poca intensidad, algún episodio de heladas a finales de Noviembre que se volvieron a repetir con más frecuencia a finales de Enero y primeros días de Febrero. Estas dos circunstancias han tenido su efecto negativo en la calidad de los aceites de oliva en general, más cuanto más tarde ha sido o está siendo la recolección de las aceitunas.

Por último, sobre tendencias debemos destacar que las lluvias en

España en los próximos 100 días tienen la última palabra en el comportamiento de los precios en origen del aceite de oliva en el mundo. Hoy en nuestra zona rondamos escasamente los 300 litros m2.

Cuatro años de sequía, de cosechas mundiales medias y medias bajas de producción de aceite de oliva y precios altos en origen jamás conocidos, están teniendo su efecto negativo sobre el consumo de aceite de oliva en España y otros países productores. Aportaremos unos datos para hacer una reflexión sobre que está sucediendo y despertar la conciencia. Partimos de información procedente del panel de consumo en hogar, trabajo que realiza el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, en el estudio referido al periodo interanual octubre 2016 a octubre de 2017, en adelante TAM octubre 2017.

	Aforo	31/1/18
	2017/2018	2017/2018
ALMERIA	12.500	16.877
CADIZ	8.700	8.786
CORDOBA	243.700	192.757
GRANADA	91.400	69.658
HUELVA	7.200	6.684
JAEN	360.000	321.197
MALAGA	57.700	53.395
SEVILLA	103.700	101.475
ANDALUCIA	884.900	770.829
RESTO ESPAÑA	205.605	271.762
Producción España	1.090.505	1.042.591

Aforo de cosecha del MAPAMA - Noviembre 2017 - Producción declarada al 31 de Enero de 2018

€/Tm/ lampante	Fecha	Existencias de Aceite de Oliva					Producción/mes	Totales	Importacion	Salidas		
		Almazaras	PCO	Envasadora	T.Existencias	T.Salidas				Acumulada	Media Acumulada	Interanual
3.0152 €	oct-16	117,00	4,57	122,50	244,07	104,46	9,70		8,90	104,46	104,46	116,23
3.0922 €	nov-16	110,20	2,53	115,60	228,33	118,93	93,50		9,70	223,39	111,70	117,85
3.1810 €	dic-16	461,60	3,34	114,00	578,94	121,19	456,20		15,60	344,58	114,86	117,26
3.3584 €	ene-17	793,50	17,30	158,70	969,50	140,24	526,20		4,60	484,83	121,21	119,93
3.6129 €	feb-17	775,30	32,46	187,20	994,96	136,14	155,30		6,30	620,97	124,19	121,38
3.6668 €	mar-17	664,80	31,48	198,40	894,68	147,28	37,00		10,00	768,24	128,04	123,55
3.7689 €	abr-17	575,50	28,03	201,90	805,43	98,45	4,50		4,70	866,69	123,81	121,56
3.8633 €	may-17	467,70	24,01	198,20	689,91	126,33	4,20		6,60	993,02	124,13	121,54
3.7855 €	jun-17	384,70	19,73	187,50	591,93	107,38			9,40	1.100,39	122,27	120,27
3.6249 €	jul-17	314,60	10,16	167,00	491,76	105,47			5,30	1.205,86	120,59	118,67
3.6868 €	ago-17	254,10	8,21	137,30	399,61	98,36			6,20	1.304,22	118,57	117,47
3.5907 €	sept-17	171,52	5,40	122,20	299,12	106,48	Disponibilidades	1.623,97	6,00	1.410,70	117,56	117,56
3.6154 €	oct-17	114,90	3,55	112,60	231,05	102,08			7,10	102,08	102,08	117,36
3.3665 €	nov-17	208,50	2,70	117,10	328,30	116,35			15,80	218,42	109,21	117,14
3.3908 €	dic-17	515,64	7,83	145,30	668,77	97,33			16,00	315,75	105,25	115,16
3.3919 €	ene-18	765,01	23,34	181,57	969,93	109,93			15,00	425,68	106,42	112,63
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	1.136,5	0,2	55,6	55,6	77,1

Existencias y Salidas de aceites en almazara, PCO (Patrimonio Comunal Olivarero) e Industrias - 31 de Enero de 2018



“El consumo per cápita de aceite de oliva en el hogar es de 7,76 litros a finales de octubre de 2017, sufriendo un importante descenso del -9,6%”

Pues según este trabajo sumamos 1.532 € per cápita lo que gastamos los españoles en alimentación para consumo en el hogar. De esta cantidad en aceites vegetales sólo gastamos 35,60 € per cápita que representa el 2,32 % del total de la cesta de la compra anual. Si desglosamos por tipos para el aceite de oliva, el importe sería 30,48 €, el 1,98% de nuestro presupuesto doméstico para alimentación.

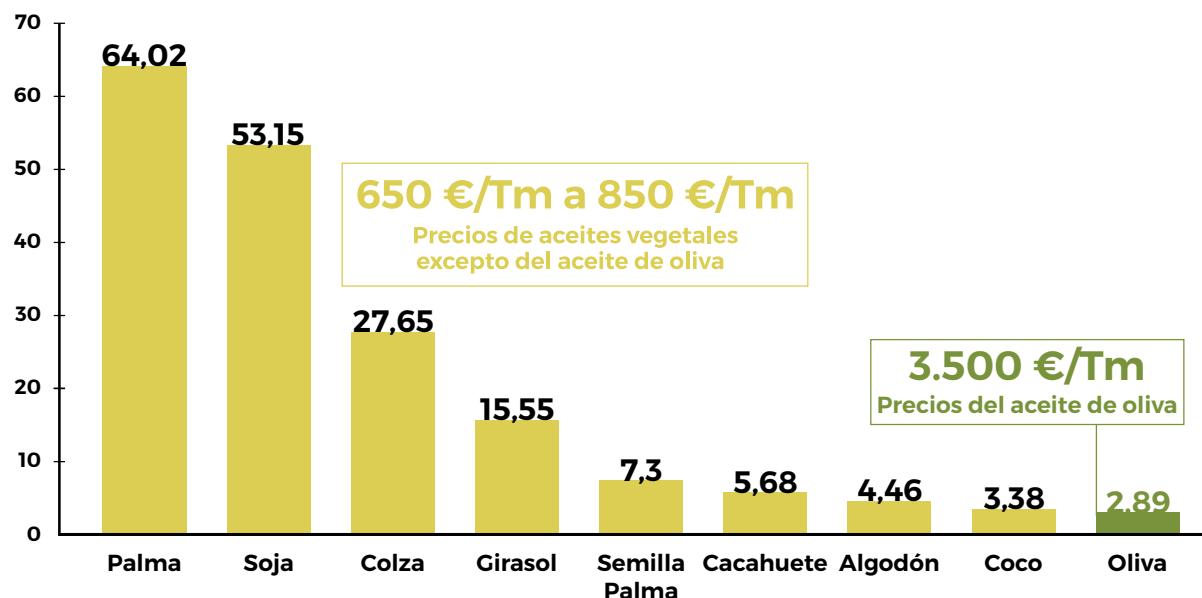
De los datos del Ministerio se desprende que el consumo per cápita de aceite de oliva en el hogar es de 7,76 litros a finales de octubre de 2017, sufriendo un importante descenso del -9,6%. No confundir con el consumo total de aceite de oliva per cápita de España que sería de 10,38 litros, donde se considera el consumo en hogar, en el canal Horeca y otros usos de la industria alimentaria.

El precio medio a octubre de 2017 de 1 litro de aceite de oliva resultaría 3,92 € vs 3,63 € del TAM octubre 2016. El consumo en España total de aceite de oliva según la Agencia

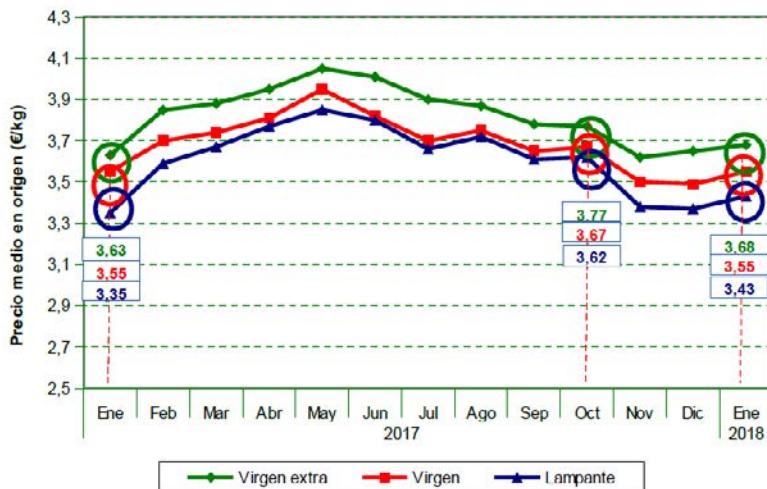
de Información y Control Alimentario para esta campaña 2016/2017 ha sido de 456.000 Tm. con un descubro del -11 % con respecto al año anterior. En este caso, si están todos los destinos, envasados, industria alimentaria, mermas industriales, etc. Desde la campaña 2004/2005 hemos perdido 158.000 Tm de consumo interior, un -25%.

El aceite de girasol, que es el competidor más directo de la familia de los aceites de oliva en España, teniendo en los hogares menos penetración 28,4% vs 45,8% del oliva y menos consumo per cápita 3,8 litros vs 7,76 litros del oliva, va ganando peligrosamente cuota al aceite estrella de nuestra gastronomía.

El aceite de girasol, que ha experimentado un descenso del precio medio en los hogares de 1,22 €/litro a 1,08 €/litro (-11,86%) en este mismo periodo del informe del Mapama, consigue crecer un +21,6 % en volumen de ventas en este canal y aumentar su facturación un +7,5%. Los productores tenemos que hacer un gran esfuerzo para recuperar



Consumo de aceites y grasas 2016/2017 y Precios en origen / Fuente: Statista / Elaboración: Oleoestepa S.C.A.
Datos en millones de toneladas



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

grandes consumos mundiales para el aceite de oliva. Nos vendrán muy pronto cosechas abundantes sobre todo en España, a la vista de las miles de hectáreas de nuevo olivar plantadas y reconvertidas en los últimos años, entonces no podremos improvisar estrategias para ganar inmediatamente nuevos mercados o hacer crecer los consumos de los actuales.

Tenemos un gran reto para el futuro del aceite de oliva cuya estrategia está apalancada en la salud, sabor y ahora sostenibilidad para diferenciarlo de otras grasas vegetales. Lo primero que debemos asumir son las diferencias entre coste, precio y valor para no romper la tendencia que hasta ahora ha venido acompañando al consumo y producción mundial del aceite de oliva, que han ido de la mano sin producir excedentes estructurales.

Tenemos que competir con otros aceites vegetales que cotizan en los mercados internacionales a precios de 600 €/Tm. a 800 €/Tm. mientras los precios del aceite de oliva en los últimos tres años superan de 3.000 €/Tm. a 3.500 €/Tm.

“Tenemos un gran reto para el futuro del aceite de oliva cuya estrategia está apalancada en la salud, sabor y ahora sostenibilidad para diferenciarlo de otras grasas vegetales”

Es indudable que al aceite de oliva los consumidores fieles por razones culturales y nuevos consumidores descubridores de sus virtudes le reconocen más valor que a otros aceites sustitutivos. El valor se cuantifica por el consumidor de modo subjetivo, sin embargo el precio, que sí depende de la teoría de la oferta y

la demanda, se cuantifica de modo objetivo y es más volátil. Una vez fijado el precio por esta teoría de la oferta y la demanda, en la que nada podremos hacer como productores más que ser espectadores, sí que podremos ser más competitivos en nuestras explotaciones para conseguir el menor coste y así poder continuar haciendo rentable nuestras explotaciones.

Por tanto, en Oleoestepa venimos trabajando para generar valor para el aceite de oliva apostando por una marca fuerte y singular. Todos tenemos que esforzarnos por disminuir nuestros costes de producción en toda la cadena de valor y por último tener una estructura empresarial capaz de competir en los diferentes escenarios de precios que se produzcan cada campaña.

Las 18^a Jornadas Técnicas de Oleoestepa que se celebrarán los días 12 y 13 de abril centrarán su ciclo de conferencias en estos aspectos que tanto nos preocupan y que consideramos dos retos inmediatos a superar, la necesidad de un olivar competitivo por las razones ya expuestas y la agricultura regenerativa y economía circular. Este último aspecto puede en parte paliar los efectos que el cambio climático, o en su versión más optimista los ciclos cada vez más frecuentes y largos de sequía, están produciendo sobre una tierra agotada, que dispone de muy poca agua y el aprovechamiento que se puede hacer de los subproductos del olivar y otras fuentes para hacerlas más ricas y productivas.

Os esperamos a todos en Oleoestepa donde podremos intercambiar opiniones sobre estos temas y compartir otras muchas inquietudes del olivar y sector del aceite de oliva.

La D.O.Estepa introduce la Cultura del AOVE en las Escuelas de Hostelería

Sevilla, País Vasco, Asturias, Salamanca, Valladolid, Santiago de Compostela y Vigo son algunas de las ciudades que hemos visitado para dar a conocer las cualidades de nuestros aceites de oliva vírgenes extra y explicar cómo se elabora un aceite extraordinario



Alumnos de la Escuela de Hostelería CEBANC (San Sebastián) observan cómo se produce un virgen extra

La Denominación de Origen Estepa, a través de su "Escuela del Aceite", está llevando a cabo una intensa campaña de fomento de la cultura del aceite de oliva virgen extra en aulas de formación gastronómica de numerosas ciudades españolas para impulsar definitivamente el conocimiento del producto.

Esta "Ruta del Aceite" ha llevado a los responsables de la Denominación de Origen Estepa a visitar las Escuelas de hostelería del País Vasco, Asturias, Sevilla, Salamanca, Valladolid y Galicia, entre otros puntos

de la geografía nacional.

Además de centros especializados en formación gastronómica, esta iniciativa de la entidad también está llegando a asociaciones de consumidores, agricultores y todos aquellos colectivos interesados en conocer todo lo relacionado con el virgen extra de calidad.

El objetivo de esta "Ruta del Aceite" es llegar este año a más de 5000 alumnos de diferentes especialidades como cocina, sala, repostería,... para que aumente la presencia del

virgen extra entre los profesionales de la gastronomía y que también hagan de prescriptores de cara al consumidor final.

Actualmente, la presencia del aceite de oliva virgen extra en las escuelas de hostelería de nuestro país es residual, y desde la Denominación de Origen Estepa se pretende que gane mayor presencia y se integre completamente en la formación de los alumnos.

Durante los encuentros de la "Ruta del aceite" los responsables de la

Aún sigue existiendo un gran desconocimiento del virgen extra entre los profesionales y entre los consumidores particulares



Ofrecemos numerosas catas en el Centro de Hostelería y Turismo de Asturias

Denominación de Origen Estepa explica a los alumnos qué representa y cuál es el papel de una D.O., profundizando en cuáles son las exigencias que establece la D.O.Estepa para certificar un aceite de oliva virgen extra.

Por otro lado, se explica paso a paso a través de material audiovisual cómo se produce un aceite de oliva virgen extra de calidad, haciendo hincapié en la importancia de recolectar un fruto sano y mimar cada fase del proceso de elaboración.

Los encuentros de la "Ruta del Aceite" finalizan con una cata de las variedades hojiblanca y arbequina, donde los alumnos descubren las cualidades organolépticas que tiene un aceite amparado por la Denominación de Origen Estepa.

La Denominación de Origen Estepa ratifica, gracias a esta iniciativa, la importancia de la educación y formación para que aumente el consumo de aceite de oliva virgen extra de calidad y el conocimiento del papel de una denominación de origen.



Tanto Bilbao como Galdácano fueron otros destinos donde llegó "La Escuela del Aceite"



Ofrecemos una charla sobre el virgen extra en el Círculo Mercantil de Sevilla

Talleres y Comercial J. Quirós

Serie P5000 (5100, 5115 y 5130)

Cabina de 4 montantes de alta visibilidad

Transmisión modular de 5 marchas para 3 gamas Global y Advance

Elevador con capacidad de hasta 4400 kg y sistema hidráulico de 110 l/min

Motor 4 CIL 3400 CC TIER IV FINAL



Concesionario
ARBOS
www.arbos.com/esp



Serie 4000Q 90, 100 y 110 Cv

Perfecta distribución del peso

Máxima tracción y adherencia al terreno gracias a su bajo centro de gravedad

Comodidad en la conducción: plataforma sobre «silent-blocks» con viscosidad variable

Más versátil que un isodiamétrico. Excelente en los desplazamientos por carretera

Versiones con cabina “low profile” súper rebajada de 180 cm

Trituradora autoalimentada TH180I

Velocidad de trabajo: De 3 y 4 Km/h

Rendimientos elevados de trituración: Entre 150 y 500 olivos/hora

Doble alimentador hidráulico accionado con cadena 1" reforzada.



**POTENCIA
FIABILIDAD Y
RENDIMIENTO
SE UNEN**



ESPECIALISTAS EN JOHN DEERE

955 91 28 86 - 666 97 05 16

www.talleresjquiros.com

Pol.Ind. Sierra Sur - c/ Ajonjolí,10 - Estepa

Oleoestepa celebra su I Maratón Fotográfica del Olivar y el Aceite

Oleoestepa ha celebrado su primera maratón fotográfica, que contó con la participación de fotógrafos de toda Andalucía desplazados hasta nuestro territorio para captar la belleza de todo el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra.

Se trata de un concurso fotográfico en torno a una jornada de recogida y producción de éste en la comarca que componen las cooperativas asociadas a Oleoestepa, recayendo el premio de esta primera edición a una de las instantáneas de la fotógrafa Sonia Espigares Recio.

El jurado, que valoró la gran calidad de las fotografías presentadas, consideró ganadora la fotografía de Sonia Espigares por tratarse de una obra evocadora, abierta, que habla del trabajo de recoger aceitunas de una manera sugerente y silenciosa, huyendo del registro documental y acercándose a lo poético. Su gran mérito radica en que no es explícita y deja las interpretaciones para el observador.

Durante el acto de entrega del premio Sonia Espigares Recio quiso resaltar la gran experiencia que ha supuesto para ella la participación en este concurso fotográfico "sobre todo a nivel emocional, ya que mi abuelo materno ha trabajado durante mucho tiempo la aceituna y ha sido bonito reconectar con él a través de otros paisajes y sus gentes, al mismo tiempo tan similares. El frío de la mañana, el olor a humo en la ropa y la luz del campo son detalles que me llevan directamente a él y mis recuerdos infantiles en el pueblo".

Oleoestepa, que pretende repetir la iniciativa en la campaña 2018-2019, tiene el objetivo de reunir fotografías de gran calidad para organizar una

futura exposición.

Las fotografías participantes se mostrarán en www.oleoestepa.com



Álvaro Olavarriá hace entrega del Diploma a la ganadora de la maratón, Sonia Espigares



Fotografía ganadora en la categoría "Recolección", realizada por Sonia Espigares



Distinción de honor para la D.O. Estepa y su territorio

Asaja-Sevilla, en el multitudinario acto de celebración de su 40 Aniversario, entregó la Distinción de Honor a la Denominación de Origen Estepa por su gran labor en defensa de los olivareros y homenajeó a agricultores y cooperativas del territorio

La Denominación de Origen Estepa y el sector agrícola de su territorio, recibieron la Distinción de Honor de manos de Asaja-Sevilla por su gran labor en la difusión de la cultura del aceite de oliva virgen extra y como un elemento imprescindible para el desarrollo económico y medioambiental de su territorio.

La entrega del galardón tuvo lugar dentro del acto de conmemoración del 40 aniversario de ASAJA Sevilla, efeméride que la organización agraria viene celebrando durante todo el último año. Con estas distinciones de honor, ASAJA-Sevilla reconoce a aquellas instituciones y personalidades que, por su trayectoria profesional, han contribuido de manera destacada al desarrollo del sector agrario.

La Denominación de Origen Estepa, que nació en el año 2004, ha realizado desde su nacimiento políticas de inversión encaminadas no solo a la promoción de la cultura del aceite de oliva virgen extra, sino también enfocadas a la mejora de las prácticas agrícolas de cara a un mejor cuidado del medio ambiente y una mejora de la rentabilidad del agricultor.

Por ello, ASAJA-Sevilla ha querido reconocer la labor llevada a cabo por la entidad, como firme defen-

sora de los intereses de los olivareros y del fomento de una producción de altísima calidad, rentable y sostenible.

Alfredo García, Vicepresidente de la D.O.Estepa, fue el encargado de recoger el premio de manos de Ricardo Serra, Presidente de ASAJA-Sevilla, y quiso "dar las gracias

a ASAJA-Sevilla por reconocer un trabajo que muchas veces no es visible de cara al público general, pero que está dando sus frutos tanto a nivel del desarrollo de unas mejores prácticas agrícolas como de un aumento del conocimiento del aceite de oliva virgen extra de calidad por parte de los consumidores".



Olivareros y representantes de cooperativas de nuestro territorio reciben la distinción de honor de manos de Fernando Rodríguez Villalobos, Presidente de la Diputación de Sevilla



Rodrigo Sánchez Haro, Consejero de Agricultura de la Junta de Andalucía, Alfredo García Raya, Vicepresidente de la D.O.Estepa y Presidente de Oleoestepa, Ignacio López, Dtor. de Relaciones Internacionales de ASAJA y Ricardo Serra, Presidente de Asaja Sevilla



Jesús María del Pozo (Presidente de la cooperativa Inmaculada Concepción), Fernando Rodríguez Villalobos (Presidente de la Diputación Provincial de Sevilla) Alfredo García Raya (Presidente de Oleoestepa), José Benítez (Tesorero de la cooperativa San Juan Bautista, de Villanueva de San Juan) y Trinidad Argota (Diputada provincial de Servicios Públicos Supramunicipales)

Nuestro virgen extra, nombrado el mejor de la provincia de Sevilla

El aceite producido por la cooperativa La Purísima de Herrera ha ganado el concurso a los mejores aceites de oliva vírgenes extra de la Provincia de Sevilla, y la Inmaculada Concepción (La Roda de Andalucía) se ha hecho con el accésit

Oleoestepa, marca amparada por la Denominación de Origen Estepa, ha sido de nuevo la gran protagonista de los premios a los mejores aceites de oliva vírgenes extra de la provincia de Sevilla, al conquistar todos los galardones del certamen.

El aceite de oliva virgen extra producido por la cooperativa La Purísima de Herrera, envasado y comercializado como Oleoestepa Selección, ha sido nombrado mejor aceite de la provincia de Sevilla de la campaña 2017-2018.

En este aceite de oliva virgen extra se aprecian, según los catadores del jurado, "un frutado intenso de acei-

tunas verdes, con recuerdo a hierba recién cortada, plátano, manzana y almendra verde, tomate y plantas aromáticas, como la salvia y la hierbabuena. En boca, presenta una entrada dulce con un amargor medio y un picor medio alto. Se trata de un aceite de alta complejidad y equilibrio en su conjunto".

Además de este premio, las cooperativas Inmaculada Concepción (La Roda de Andalucía) y San Juan Bautista (Villanueva de San Juan), ambas integradas en Oleoestepa, han conquistado el accésit y el premio especial al mejor aceite de las "Sierras de Sevilla" respectivamente.

El jurado estaba compuesto por reconocidos expertos como José María Penco, ingeniero agrónomo y catador; Manuel Félix Moreno, gerente de OPRACOL; el reconocido periodista, Ezequiel Martínez; el crítico gastronómico, Víctor Gamero e integrantes del panel de catadoras del Instituto de la Grasa: Mª José Moyaño, Aránzazu García y Eugenia Liñán.

Con estos nuevos galardones, las entidades amparadas por la D.O. Estepa ratifican su posición de liderazgo en vírgenes extra de calidad y Oleoestepa consolida aun más un proyecto cooperativa que es una referencia dentro del sector del aceite de oliva.



Adaptación gráfica del nuevo spot de la D.O. Estepa y cierre final del anuncio para TV e internet

Denominación de Origen Estepa “Un extra que importa”

Lanzamos la campaña “Un extra que importa”, que cuenta con un spot donde se quiere hacer ver al consumidor que, además de ser exigentes con otras cosas, porqué no se es también a la hora de comprar un aceite

La Denominación de Origen Estepa lanzará en marzo una campaña bajo el lema “Un extra que importa”, con el objetivo de consolidarse como la gran referencia para los consumidores entre los aceites con denominación de origen.

La pieza central de la campaña será un spot que se emitirá tanto en televisión como en soportes digitales, donde tendrá más de un millón de impactos y alcanzará a consumidores de toda España con el objetivo de convencer de la necesidad de ser exigentes a la hora de elegir un aceite virgen extra.

Movistar +, Atresplayer o Youtube

serán algunos de los soportes por los que se emitirá la campaña publicitaria, que espera contar con una gran acogida entre personas de toda la geografía nacional.

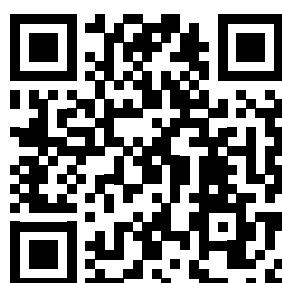
Para el desarrollo de la campaña publicitaria se ha contado con creativos de gran prestigio a nivel internacional, que colaboran con la D.O. para situarla en el mercado como “Un extra que importa”

La campaña publicitaria cuenta con adaptaciones gráficas y radiofónicas que buscan, a través de la originalidad, lanzar el mismo mensaje del spot, “hay que ser exigentes a la hora de elegir un aceite”.



Fotografía tomada durante el rodaje del spot

A través de este código QR
puedes ver el spot





Moisés Caballero, Secretario de la D.O.Estepa, José Mª Loring, Presidente de la D.O.Estepa y Emilio Camacho, durante la inauguración

El riego protagoniza el inicio de la VI Cátedra "José Humanes"

El ciclo de conferencias ya se ha consolidado en el territorio amparado por la D.O.Estepa, donde cada año acuden los mayores expertos en diferentes materias relacionadas con el olivar y el aceite de oliva virgen extra

La Denominación de Origen Estepa inauguró el pasado 14 de febrero la VI Cátedra de Olivicultura "José Humanes", que esta edición se pone en marcha bajo el título "Riego, Innovación y Tecnología en el olivar", donde el uso eficiente del agua y de otros recursos en el olivar, sumando a la implantación de las nuevas tecnologías en este cultivo serán los temas sobre los que se centrará esta edición.

La apertura de la VI Cátedra tuvo lugar con la conferencia "Riego en el Olivar: Retos y Tendencias", a cargo de Emilio Camacho, Doctor y Catedrático del Departamento de Agronomía del Área de Ingeniería

Hidráulica de la Universidad de Córdoba, y uno de los investigadores de mayor prestigio en esta materia dentro del sector del aceite de oliva.

Se trató de una conferencia que analizó, entre otros aspectos:

- Las nuevas tecnologías existentes para la gestión y el manejo del agua.
- La importancia de las energías renovables como fuente de energía eléctrica permitiendo reducir costes para, por ejemplo, el riego.
- Los efectos del cambio climático en necesidades de agua en el futuro y en la sucesión

de eventos extremos como la sequía por la que pasamos en este momento.

Según Emilio Camacho, "el sector todavía no ha acogido realmente el uso de las nuevas tecnologías en el riego, a pesar de que ya son accesibles, tienen un coste bajo y nos permiten tener mucha información para poder tomar decisiones".

Ésta ha sido la primera de un ciclo de conferencias que llevará a diferentes localidades amparadas por la Denominación de Origen Estepa temas de enorme interés para los agricultores, que pueden mejorar la rentabilidad de sus cultivos.

POR TAN
SOLO 35.999€^{+ IVA}

+ CAMPAÑAS AL 0% TIN^o (0,54% TAE^o)

INVERSOR
HIDRÁULICO

BOMBA
DE ALTO CAUDAL



Antonio Moreno

www.ajmagro.com

Delegación Comercial / Tel. 440-684 407

Avda. San Blas, 11, 1a. B. 12009 Alcalá de Guadaña (CÁDIZ)

ITTCM93



18^a Jornadas Técnicas del Aceite de Oliva Virgen Extra

12-13 de abril, 2018 - Oleoestepa - Estepa (Sevilla)

Agricultura regenerativa y Olivar competitivo Dos retos inmediatos

Jueves 12

19:00 horas: Acto Inaugural de la Jornada

D. Alfredo García Raya
Presidente de Oleoestepa

D. Antonio Jesús Muñoz Quirós
Alcalde Ayuntamiento de Estepa

D. Emilio Antonio Gómez González
Alcalde Ayuntamiento de Gilena

D. José Luis García Palacios
Presidente Fundación Caja Rural del Sur

D. Carlos Cabanas Godino
Secretario General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

19:45 horas: Panel 1.- Una agricultura regenerativa en olivar para favorecer suelos más fértiles

D. Marco Nuti
Responsable Técnico Científico de BTM Simbiosis. Profesor Emérito Universidad de Pisa

D. Michiel de Man
Director de Estrategia y Desarrollo de Negocios de Commonland

D. Iñigo Alvarez de Toledo, MSc
Director de IDEAA - sistemas regenerativos

D. Germán Tortosa Muñoz
Investigador en compostaje, abonos orgánicos y biológicos. Estación Experimental del Zaidín (EEZ-CSIC).

Presenta: D. Melchor Martínez
Responsable de I+D+i Oleoestepa

21:15 horas: Ágape



Viernes 13

10:00 horas: Desayuno Molinero

11:00 horas: El agua subterránea en la agricultura. Falsos mitos y soluciones

D. Luis Francisco Turrión Peláez
Geólogo especialista Hidrogeología por la ETS Ingenieros de Minas Madrid.

Presenta: D. Pedro Parias Fernández de Heredia
Secretario Gral. de Feragua Asoc. de Comunidades de Regantes de Andalucía

11:45 horas: Panel 2.- El cultivo de olivar en seto. La nueva era.

El cultivo del olivar en seto en el mundo
D. Jordi Mateu
Director General Agromillora

Novedades en olivar en seto para aceituna de mesa
D.º Ana M.ª Morales Sillero
Dr.º Ingeniero Agrónomo. Investigadora Dptmo. Ciencias Agroforestales. Universidad de Sevilla

Material vegetal adaptado al cultivo del olivo en seto

D. Raul de la Rosa Navarro
Dr.º Ingeniero Agrónomo. Investigador Ifapa. Alameda del Obispo

Presenta: D. Victorino Vega Macías
Ingeniero Agrónomo Ifapa. Alameda del Obispo

13:15 horas: Entrega de los premios y reconocimientos

A la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra de Oleoestepa

Entrega Galardón 2018

13:45 horas: Acto de Clausura

D. Alfredo García Raya
Presidente de Oleoestepa

D. Rodrigo Sánchez Haro
Consejero de Agricultura y Pesca y Desarrollo Rural. Junta de Andalucía

14:15 horas: Ágape degustación cocina tradicional Comarca de Estepa

Salón de Actos de Oleoestepa - Estepa (Sevilla)
Más información en www.oleoestepa.com



La IMPORTANCIA del MAESTRO de ALMAZARA

En este artículo queremos poner en valor la figura del maestro de almazara, especialmente a los que realizan ese papel en nuestro territorio, ya que han sabido adaptarse rápidamente a todos los cambios que se han producido en los últimos años, como la implantación de la producción integrada



El maestro de almazara debe controlar que todo el proceso funciona perfectamente

La producción de un aceite de oliva virgen extra extraordinario requiere del compromiso con la calidad de todos los eslabones de la cadena de elaboración (olivareros, técnicos API, gerentes,...), y en el caso de nuestro producto existe una figura clave, determinante en el nivel de calidad del aceite que obtiene la almazara, el maestro, conocido como Maestro de Almazara o Maestro de Molino.

El oficio de Maestro de Almazara es tan antiguo como la propia elaboración de aceite y, aún así, desconocido para la mayoría de la gente.

En este artículo hemos querido tratar la figura del maestro de almazara, exponiendo cuáles son sus funciones, su visión sobre el proceso de elaboración de un aceite de oliva virgen extra, su opinión sobre la evolución de las últimas décadas

y su previsión sobre los próximos retos que hay que afrontar. Para ello, hemos hablado con los maestros de las entidades asociadas a la Denominación de Origen Estepa, que se encuentran entre los mejores del mundo.

¿Qué es un maestro de almazara?

Para Ricardo García, maestro de Sor Ángela de la Cruz S.C.A., “es la persona responsable del funcionamiento de la almazara, gestionando el proceso de extracción del

aceite de oliva virgen extra, intentando que cada línea de extracción funcione de forma correcta y con los parámetros adecuados, desde la entrada y recepción de la aceituna hasta el almacenamiento y clasificación de los aceites en bodega” y, por ello, “tiene que tener conocimientos técnicos sobre el cultivo del olivar, al mismo tiempo que poseer formación de calidad en cuanto a cata de aceites, ya que es primordial conocer el fruto que entra en la almazara y su estado, así como conocer qué tipos de aceites

El oficio de maestro de almazara es, a pesar de su antigüedad y la gran importancia que tiene para producir un gran aceite, un gran desconocido para la mayoría de la gente

se están elaborando en cada momento de la campaña”.

Esta definición, que resulta compleja, es así porque el papel del maestro realmente lo es. Su trabajo suele abarcar labores durante todo el año, aunque diferenciadas en campaña de recogida de aceituna y fuera de campaña:

En Campaña: Controla la recepción de la aceituna en el patio, controla el proceso de limpieza, molienda y almacenaje del aceite de oliva virgen extra elaborado.

Fuera de campaña: Encargado del mantenimiento, limpieza y puesta a punto de la maquinaria de elaboración del aceite y gestión del almacenamiento en la bodega.

En definitiva, es la persona capacitada y máxima responsable de la elaboración del aceite de oliva virgen extra, controlando todos los pasos y parámetros del proceso de elaboración. Ahora bien, según afirma Francisco Jesús Berral, maestro de la Olivarera Pontanense, hay varios aspectos claves en su trabajo, como “la recepción de la aceituna, supervisando y seleccionando el fruto que aportan diariamente los agricultores en función de la calidad del mismo, o la molienda de éste, controlando el proceso de producción garantizando que se realiza en un tiempo inferior a 24 horas y con temperaturas que no superen los 27º”.

¿Qué cambios ha habido en las últimas décadas?

El trabajo del maestro ha evolucionado enormemente en las últimas décadas gracias a la revolución tecnológica vivida por las almazaras, que se produjo principalmente con



El maestro debe, además, saber valorar las cualidades organolépticas del aceite

El proceso de elaboración de aceite ha sufrido una transformación radical en las últimas décadas, consolidándose técnicas como la separación en dos fases o el control de la temperatura,...

la entrada de España en la Unión Europea en 1986 y la recepción de fondos en los años 90.

Custodio Borrego, maestro de la cooperativa San Plácido de Badolatosa, nos cuenta que “quizás sea uno de los pocos maestros de nuestro territorio que ha trabajado con el sistema tradicional de prensas, y con el actual de centrifugación, tanto en tres como en dos fases, cambio que ha supuesto el mayor avance tecnológico sufrido en la historia de este sector, ya que benefició tanto a la calidad de los aceites como a la rentabilidad de los cultivos, haciendo este producto más asequible, facilitando que llegue a más personas”.

Otros maestros, como Eduardo Montero, de Puricon S.C.A., des-

tacan que “antes no se tenían en cuenta las temperaturas como hoy en día, y que el nivel de limpieza estaba muy por debajo del actual”. Por su parte, José María Joya, maestro de San Isidro de Gilena, destaca que “ahora la molienda se realiza dentro de las 24 horas desde la entrada de la aceituna en la almazara, cosa que no ocurría antiguamente. Además, el almacenamiento ha mejorado notablemente gracias al uso de los depósitos de acero inoxidable”.

En general, los maestros de almazara de las entidades asociadas a la Denominación de Origen Estepa destacan la rapidez con la que se realiza hoy en día todo el proceso y el control informatizado de cada una de las fases de la elaboración del aceite de oliva virgen extra, lo



que permite realizar todos los ajustes necesarios en tiempo real para obtener la mejor calidad.

¿Qué efecto ha tenido la implantación de la Producción Integrada y la Ecológica?

En la Comarca de Estepa y Puente Genil, los maestros de almazara han vivido también el cambio que ha supuesto la implantación en todo el territorio de los sistema de Producción Integrada y Producción Ecológica, ambos respetuosos con el medio ambiente y que garantizan una total seguridad alimentaria.

Gracias al empleo de ambos sistemas se ha producido, según Manuel Borrego, maestro de San José de Lora de Estepa, “una indiscutible mejora de la calidad del aceite”.

Por su parte, José Jesús Marín, maestro de la Olivarera de Casariche, afirma que gracias a la Producción Integrada se ha conseguido que “Los agricultores se conciencien en hacer las labores y tratamientos del olivar cumpliendo los plazos de seguridad, usando las dosis adecuadas y utilizando los productos fitosanitarios que recoge la normativa de Producción Integrada y que son recomendados por los técnicos”. Además, José Jesús cree que también ha supuesto que “en la almazara se realice todo el proceso siguiendo normas más estrictas de limpieza y aplicando una serie de criterios que han dado como fruto una mejora de las instalaciones y del producto final”.

La totalidad de los maestros del territorio amparado por la Denominación de Origen Estepa están convencidos de que la implantación de la Producción Integrada ha

supuesto un gran beneficio para su trabajo ya que, entre otros aspectos, ha permitido que las almazaras cuenten con la entrada de un fruto en perfecto estado, además de una mejora de las instalaciones que da como resultado que más del 90% del aceite elaborado en el territorio sea aceite de oliva virgen extra, cuando la media del sector se sitúa en torno al 30-40%.

¿Qué retos se plantean de cara al futuro?

A pesar de los altos niveles de calidad alcanzados en nuestras almazaras, los maestros se muestran ambiciosos y creen que se pueden seguir mejorando el proceso de elaboración para obtener cada vez un

aceite de oliva virgen extra mejor. Según Ricardo García, maestro de Sor Ángela de la Cruz S.C.A., “Se deben seguir mejorando las condiciones de transporte del fruto, y su tratamiento en la recepción”. Además, Ricardo cree que “tanto los fabricantes de maquinaria como las propias almazaras deben comenzar a trabajar en la evolución de diferentes puntos del proceso de elaboración, como la molturación o la extracción, ya que la tecnología que se usa se diseñó para emplearlas en meses de frío y actualmente, debido a la recolección temprana, la producción se desarrolla con temperaturas medias y altas a nivel ambiental”.

Por su parte, Arístides Sevillano, maestro de la cooperativa Agropecuaria de Herrera afirma que “El principal punto a mejorar sería a pie de campo, y siguiendo el modelo del mundo del vino, conseguir una mayor involucración de las almazaras en el manejo de la Producción del Olivar, con la finalidad de controlar y precalificar ya las partidas desde el campo, asesorando el momento ideal de recogida del fruto para obtener su máxima calidad/rendimiento y teniendo constantemente una transferencia de conocimientos y experiencias entre Maestros, Técnicos y Agricultores.”.

En otra línea se pronuncia el maestro de la Olivarera Pontanense, que destaca otros retos de cara al futuro. Según Francisco Jesús Berral, “los principales retos que debemos afrontar para seguir mejorando la calidad del aceite pueden resumirse en:

1. Necesidad de un control más riguroso por parte de la administración, para que todo el aceite que



INFORME TÉCNICO EQUIPO MULADERE DE FLOTAMIENTO



INFORME DE INSPECCIÓN TÉCNICA DE EQUIPO

Se realiza informe sobre la ejecución técnica de equipo de aplicación de fitosanitarios a petición de D. Victoriano Velasco Rodríguez en calidad de administrador de la empresa Maquinaria Agrícola G. Pérez Sánchez, S.L.

La inspección es realizada por la Unidad móvil de RED-ITEAF con nº 1302 en las instalaciones de la empresa Maquinaria Agrícola G. Pérez Sánchez, S.L. sita en Ctra. La Roda-Pedrera Km. 1 de la localidad de La Roda de Andalucía (Sevilla) el día 9 de Junio de 2016.

El equipo pionero mencionado: un pulverizador hidroneumático (atomizado)

Má. destr.: AT 3000

Nº. de serie: AT 3000 1839

Tras la inspección efectuada el citado equipo se llega a la siguiente conclusión de acuerdo al informe de ensayo efectuado, cuyos resultados quedan reflejados en este documento.

CONCLUSIÓN

El equipo al que se le ha realizado el ensayo de inspección de acuerdo a la Norma UNE-EN 1379 1/22 004, CUMPLE con lo establecido en dicha Norma, en la Directiva 139/2009/CE y el RD 1702/2011 sobre uso sostenible de productos fitosanitarios.

Este informe es de dominio público.
C/ T. de la Cruz, nº 24 11.000
Córdoba (España)
El informe tiene validez de 5 años.
Máximo uso de 5 años para su aplicación.
www.rediteaf.es



NOVEDAD



MULADERE 3.000 LITROS



MULADERE 4.000 LITROS



WWW.perezsanchezsl.com

95 401 62 35 - FAX: 95 401 67 79

LA RODA DE ANDALUCÍA (Sevilla)



indique es de oliva virgen extra lo sea realmente.

2. Trasladar el conocimiento y la cultura del aceite de oliva virgen extra al consumidor final, para evitar que continúe haciendo una compra basada únicamente en el precio y depreciando en este caso la calidad.

3. Reglamentar y controlar que las importaciones de aceite de oliva virgen estén sujetas a los mismos controles que los producidos en la Unión Europea, en lo concerniente a materia sanitaria, trazabilidad del producto, etc.”

De forma general, los maestros de nuestro territorio plantean como retos a medio plazo seguir mejo-

La continua mejora del fruto que entra en la almazara y el mayor desarrollo tecnológico de cada una de las fases del proceso de elaboración son los principales que hay que afrontar

rando la calidad del fruto que entra en la almazara y, muy importante, seguir desarrollando una tecnología que permita controlar el proceso de forma más completa, optimizando los recursos y aumentando la calidad del aceite de oliva virgen extra.

Por otro lado, otra de las inquietudes de las propias almazaras es garantizar el futuro de la figura del

maestro de almazara, ya que las nuevas generaciones no parecen, actualmente, mostrar un enorme interés por este tipo de oficios.

Parece adecuado dar a conocer en mayor medida la importancia del papel del maestro para la obtención de un producto de calidad y, como consecuencia, la generación de una mayor riqueza para los propios agricultores y para el territorio.



Próxima convocatoria de 2 CURSOS DE PODA

Los cursos de poda se celebrarán en los meses de marzo y abril. Si deseas más información puedes ponerte en contacto con nosotros a través del 955 265533 o enviando un email a info@targetasesores.com

Inscríbete ya en las oficinas de Target Asesores en c/ Médico Antonio Vilches,6 (Estepa)



Remanufacturas Electro - Agrícola
y Jardines S.C.



REPARAMOS SU BATERÍA AGRÍCOLA

¡NO LA TIRE!.

Reparamos su vieja batería

Pellenc, Still, Campagnola, Zanon o Benza, y se la retomamos con celdas internas nuevas, originales **LG** o **Samsung**, de las más alta calidad, **recuperando así el 100% de la autonomía de la batería.**

**Damos con total confianza
UN AÑO DE GARANTÍA**

IMPORTANTE:

Se efectúa el reseteo de la electrónica, para que el contador de los ciclos de carga-descarga vuelva a cero.



INFORMACIÓN:

www.electroagricola.com

Herrera: **Rafael: 615 117 224**

Sevilla: **Luis: 605 521 205**



Olivar en producción integrada con cubierta vegetal en la Comarca de Estepa

Proyección del olivar de la Comarca de Estepa

Este artículo es una síntesis de la investigación llevada a cabo por Antonio Alberto Rodríguez Sousa y dirigida por Alejandro J. Rescia Perazzo y Jesús M^a Barandica Fernández (Departamento de Ecología, Facultad de Ciencias Biológicas, Universidad Complutense de Madrid), donde se realiza una proyección del olivar de la Comarca de Estepa ante distintos escenarios de gestión: Producción, ecología, economía y con escenarios agrícolas muy concretos

INTRODUCCIÓN

En Europa, a partir de 1960, el éxodo rural hacia el medio urbano derivado del proceso de industrialización junto a la entrada en vigor de la Política Agraria Común (PAC), con la finalidad de incrementar la productividad agrícola y establecer mecanismos reguladores de mercado, condujo a las economías rurales a una situación de escasa rentabilidad.

En España se vieron afectados particularmente los sistemas de olivar debido a su amplia superficie territorial y elevada relevancia

socioeconómica, cuyas prácticas agrícolas se vieron intensificadas para incrementar los beneficios o se produjo el abandono del cultivo. De este modo, las principales funciones desempeñadas por estos sistemas agrarios se vieron alteradas:

- **Sociales:** Por el empleo que generan.
- **Culturales:** Por los saberes asociados a su cultivo.
- **Ecológicas:** Por ser un cultivo leñoso de elevada diversidad.
- **Productivas:** Por el suministro de productos de consumo.
- **Económicas:** Por la renta generada.

Así, mientras que el abandono agrario incrementa la matorralización del medio y altera el régimen de ingresos de los agricultores, la intensificación aumenta la productividad del sistema a costa de perjuicios ambientales, como la contaminación derivada del uso de productos de síntesis química y de la erosión edáfica, variable que merma la rentabilidad agraria progresivamente ocasionando un gran abandono del territorio.

Debido a esta coyuntura socio-económica se realizó un estudio de los agrosistemas de olivar con la finalidad de manifestar su evolución a



largo plazo acorde a diferentes oliviculturas estudiadas y establecer las bases de una gestión equilibrada entre los aspectos productivos, ecológicos y económicos garantizando la sostenibilidad del olivar.

METODOLOGÍA

Área de estudio

Se empleó como caso de estudio el agrosistema de olivar periurbano de la Comarca de Estepa (Sevilla) bajo la Denominación de Origen Protegida (DOP) del mismo nombre, que cuenta con casi 40.000 hectáreas de olivar y unas 20.000 hectáreas pertenecientes a otros usos agrícolas o relictos de vegetación.

Este sistema olivarero presenta una altitud uniforme que oscila entre los 200-800 metros de media, contando con suelos calizos de textura arenosa donde se sitúan los olivares. El clima predominante de esta región es de tipo mediterráneo subtropical con precipitaciones moderadas, condicionando de este modo a que una gran parte del cultivo olivarero sea de secano.

Cabe destacar que, en la actualidad, los olivares de Estepa son gestionados en su mayoría de forma integrada, siendo un mecanismo de obtención de vegetales que optimiza los recursos y la producción natural, permitiéndose el empleo de técnicas de riego y de fertilizantes de forma regulada por agencias técnicas de control.

Esquema conceptual y principales asunciones del modelo

Para el estudio y realización de proyecciones a futuro y construcción de escenarios se diseñó un

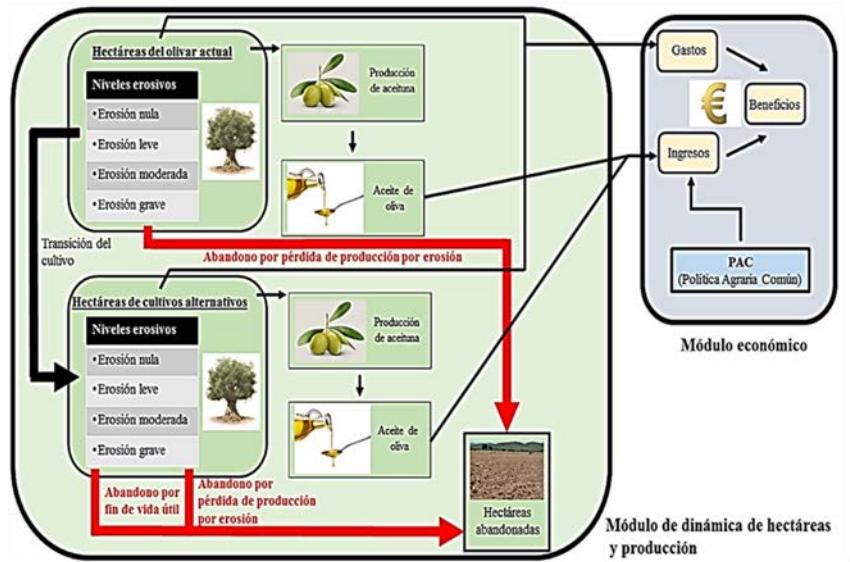


Figura 1. Esquema conceptual de la dinámica de explotación del olivar.

modelo matemático cuyo esquema conceptual se adjunta en la figura 1.

En este modelo se consideró, en primer lugar, un módulo de dinámica de hectáreas y producción. De este modo se planteó una clasificación de las hectáreas olivareras acorde a su estado erosivo junto a una transición desde el cultivo integrado actual característico de la Comarca de Estepa hacia diferentes proyecciones futuras (escenarios). Estas proyecciones permitieron evaluar, además de las posibles pérdidas de terreno cultivado por erosión o por fin de vida útil del cultivo, el nivel productivo de cada tipología de gestión planteada según los escenarios propuestos. Este módulo, combinado junto a un apartado puramente económico facilitó el estudio de los ingresos, gastos y beneficios de la explotación olivarera.

No obstante, para el correcto funcionamiento del modelo se establecieron como base las siguientes asunciones:

- Se consideraron para las simulaciones las oliviculturas integrada con distintos grados de intensificación, pudiendo simular una olivicultura intensiva y superintensiva, presentando ambas tiempos de vida útil de 40 y 12 años (tiempo en el cual se pierde por completo la fertilidad del suelo siendo inviable su cultivo), y ecológica, en la que se emplean compuestos de tipo orgánico aprobados por la Comisión Europea.
- El rendimiento medio de una hectárea de olivar de secano se sitúa entre 1500-4000 kilogramos de aceitunas por hectárea y año, asumiendo el abandono del cultivo por debajo de este rendimiento.
- Se asumió un decaimiento exponencial de la producción agrícola en el tiempo como consecuencia de los procesos erosivos.
- Al inicio de las simulaciones se consideró un estado nulo de



erosión en el cultivo.

- No se consideró, para la elaboración del modelo, ninguna actividad de recuperación de hectáreas abandonadas para la DOP Estepa, teniendo el abandono producido en las simulaciones carácter permanente. Por otro lado se consideró mínimo el efecto de la vecería del olivo debido a factores como la recogida temprana y la gestión integrada.
- Se asumió que la PAC subvencionaría actualmente cualquier tipo de olivicultura a raíz de sus últimas modificaciones en las que se considera al olivar como cultivo leñoso ancestral, manteniéndose esto constante durante el período simulado.
- El tiempo de simulación empleado fue de 100 años, período muy amplio pero necesario para evaluar los impactos de las distintas oliviculturas y sus repercusiones sociales y económicas.

Calibración general del modelo

El número inicial de las hectáreas de olivar de la Comarca de Estepa fue clasificado en función de su estado erosivo, calculando una tasa de erosión anual, en porcentaje, a partir de datos de la Ecuación Universal de Pérdida de Suelo (USLE) aplicados a nuestra zona de estudio acorde a la Junta de Andalucía:

Por otra parte, la cuantía de subvención de la PAC implementada en el modelo fue de 1,05 € por litro de aceite producido, siendo necesarios 5 kilogramos de aceituna para obtener 1 litro de aceite. Los

Tipos Hectáreas	Porcentaje	Hectáreas (Has)	Erosión anual (%)
Erosión nula	57	22.493,91	0,00
Erosión leve	21,20	8.366,15	0,28
Erosión moderada	9,70	3.827,91	1,11
Erosión grave	12,10	4.775,03	3,49

Tabla 1. Clasificación de las hectáreas en cuanto a su estado erosivo, representando su cantidad en tanto por ciento, número absoluto (Has) y la tasa de erosión anual expresada en porcentaje.

	Tipo de Gestión			
	Integrada	Intensiva	Superintensiva	Ecológica
Producción	3.500	5.000	10.000	3.500
Precio venta aceite	2,64	2,00	1,58	4,19
Gastos anuales	1.785,30	1.893,88	2.366,20	1057,20

Tabla 2. Producción anual de aceituna (kg/año), precio de venta del aceite (€/l) y gastos anuales de la explotación (€) para las gestiones integrada, intensiva, superintensiva y ecológica

datos sobre producción, gastos y precio de venta del aceite de las distintas tipologías de explotación estudiadas se obtuvieron a partir de informes técnicos publicados por la Asociación Española de Municipios del Olivo en 2012 y por el Sistema de Información de Precios en Origen del Aceite de Oliva (POOLred):

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Para observar el efecto de las distintas oliviculturas analizadas en las proyecciones realizadas se evaluó, para cada escenario, su nivel productivo, la cantidad de hectáreas de cultivo abandonadas como estimador de daño ecológico a consecuencia de los impactos producidos derivados de la actividad agrícola, y los beneficios obtenidos por la explotación realizando un análisis comparativo entre los beneficios obtenidos sin PAC y considerando su cuantía.

En cuanto al análisis de la producción (Fig. 2), el elevado rendimiento esperable por parte de las prácticas de intensificación presenta un carácter transitorio, siendo el escenario propuesto de gestión mixta el de mayor nivel productivo.

Mientras que la olivicultura integrada presenta un nivel de producción sostenible en el tiempo

Planteamiento de escenarios

En primer lugar se evaluó la evolución temporal del actual modelo de explotación olivarera mayoritaria de la Comarca de Estepa (gestión integrada). Por otra parte se analizaron proyecciones a futuro basadas en el cambio del 10% de hectáreas de olivar hacia otras oliviculturas. De este modo se evaluaron escenarios de transición hacia cultivo intensivo, superintensivo y ecológico, proponiendo además una gestión mixta, resultante de combinar prácticas integradas, intensivas y ecológicas de manera equilibrada.



equiparable al de la olivicultura ecológica, los escenarios correspondientes a las prácticas de intensificación, donde el principal objetivo es producir grandes cantidades de producto para incrementar los beneficios sin tener en cuenta los aspectos ambientales, presentaron, en el caso de la olivicultura superintensiva, un pico inicial máximo de producción transitorio debido al carácter no sostenible de esta gestión, corroborándose como objetivo de la intensificación el maximizar la producción hasta un punto donde ésta desciende bruscamente debido al abandono total de las hectáreas por infertilidad del terreno.

Por último, es el escenario de gestión mixta el de mayor producción a largo plazo debido a la combinación de las características de distintas gestiones olivareras.

Por otra parte, si analizamos el nivel de abandono de hectáreas como indicador ecológico podemos observar, en la Figura 3, que las gestiones de intensificación son las de mayor abandono, en contraposición a los cultivos integrado y ecológico.

Al estar el abandono agrario estrechamente vinculado con los impactos ambientales derivados de cada tipología de gestión olivarera vemos que, mientras que las gestiones integrada y ecológica son muy conservadoras al emplear cubiertas vegetales como medidas de protección frente a los procesos erosivos del suelo, minimizando así la pérdida del horizonte fértil edáfico y permitiendo que los olivares presenten un nivel de producción suficiente como para evitar su abandono, los escenarios de intensificación presentan elevados

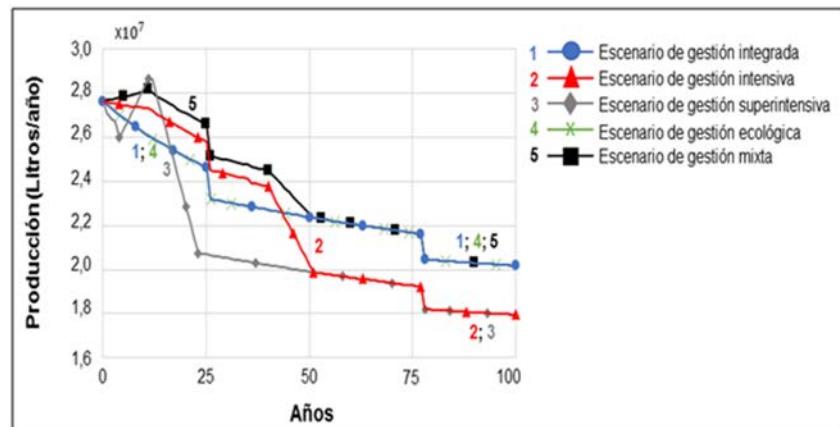


Figura 2. Producción, en litros de aceite anuales, del escenario actual de gestión integrada (1) y de los escenarios de transición hacia cultivo intensivo (2), superintensivo (3), ecológico (4) y de gestión mixta (5).

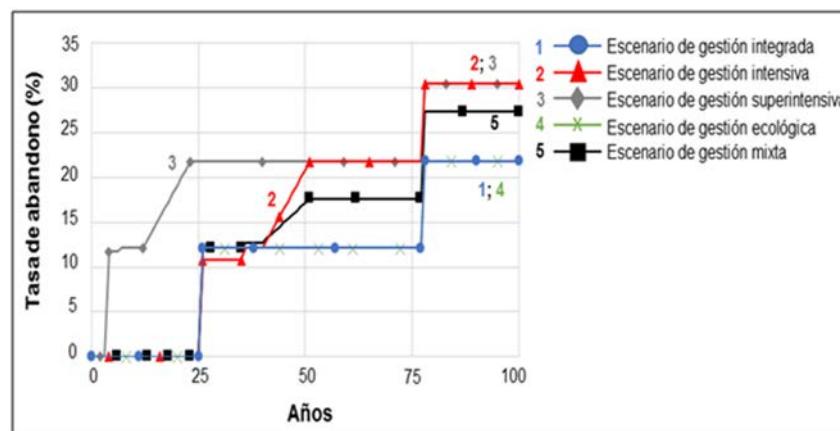


Figura 3. Abandono de hectáreas, en porcentaje, del escenario actual de gestión integrada (1) y de los escenarios de transición hacia cultivo intensivo (2), superintensivo (3), ecológico (4) y de gestión mixta (5).

impactos ambientales a causa del empleo masivo de maquinaria y de prácticas de laboreo indiscriminadas, provocando un incremento de la erosión edáfica con pérdida de la fertilidad del territorio, lo que deriva en la necesidad de un abandono a largo plazo, prácticamente total, de las hectáreas cultivadas de esta forma por su mínima productividad.

Por último la combinación de cultivos propia del escenario de gestión mixta deriva en la presencia de un nivel intermedio de abandono, presentando unos impactos ambientales más tenues que los de una intensificación directa.

Es importante destacar que la presencia de hectáreas de cultivo abandonadas no debe implicar el mero cese de la actividad agrícola, si no que deberían suponer una oportunidad de implementar prácticas de restauración de la agrobiodiversidad propia del olivar, elevada en cultivos integrados y ecológicos debido a su elevada heterogeneidad estructural, pero prácticamente nula en los monocultivos extensivos debido a la mayor uniformidad del territorio y la limpieza de manchas de vegetación que eso supone.

Por último, en cuanto al estudio de la dimensión económica vemos

que, en ausencia de las subvenciones de la PAC, (Fig. 4), todas las oliviculturas analizadas, excepto la ecológica, incurren en tempranas pérdidas económicas, pudiendo recuperarse parcialmente a largo plazo el escenario planteado de gestión mixta.

En cambio, con la incorporación de la subvención de la PAC (Fig. 5), todas las oliviculturas son rentables a largo plazo, siendo el escenario de transición hacia una gestión ecológica el de mayores beneficios.

Desde un punto de vista económico, la olivicultura integrada no supone una opción sostenible, presentando una rentabilidad media ligada a las subvenciones de la PAC. Sin embargo, en la gestión ecológica, donde se promueve un desarrollo agrario sostenible y la obtención de alimentos de máxima calidad, se maximizan los beneficios, debido en parte al elevado precio de venta del aceite.

Por el contrario, en los cultivos intensivo y superintensivo los beneficios son muy inferiores, incluso teniendo en cuenta la PAC, a los de otras oliviculturas, lo que sumado al abandono agrario producido, hace que se altere el régimen de ingresos de los agricultores, traduciéndose esto en una merma de la renta agraria.

Finalmente, el escenario de gestión mixta muestra grandes beneficios en el tiempo, lo que junto a su elevada productividad y su nivel intermedio de abandono hacen de esta propuesta una gestión sostenible a largo plazo.

CONCLUSIONES

Dada la elevada dependencia de la rentabilidad del olivar para con-

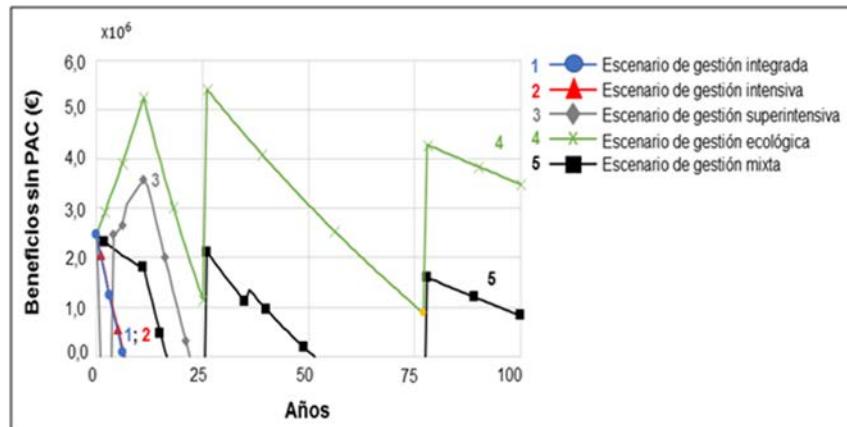


Figura 4. Análisis de los beneficios, en ausencia de la PAC, del escenario actual de gestión integrada (1) y de los escenarios de transición hacia cultivo intensivo (2), superintensivo (3), ecológico (4) y de gestión mixta (5).

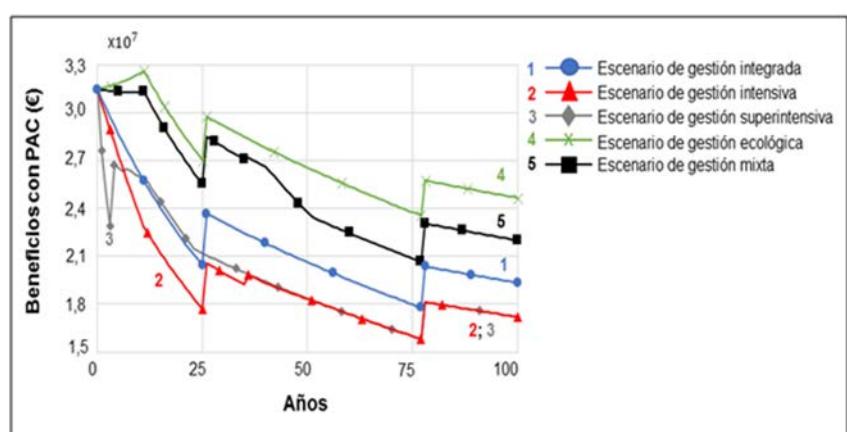


Figura 5. Análisis de los beneficios, contemplando la subvención de la PAC, del escenario actual de gestión integrada (1) y de los escenarios de transición hacia cultivo intensivo (2), superintensivo (3), ecológico (4) y de gestión mixta (5).

las subvenciones de la PAC es necesario plantear alternativas de gestión que incrementen los beneficios agrícolas.

Así, mientras que la olivicultura integrada no presenta un carácter sostenible por sí misma, las prácticas de intensificación presentan unos impactos ambientales insostenibles.

Por el contrario, la olivicultura ecológica sí presenta unos elevados beneficios, siendo no obstante el escenario de gestión mixta una posible alternativa viable al modelo de gestión agrícola actual, al responder a la preferencia de los

agricultores de obtener una mayor producción anual, siendo una gestión equilibrada en cuanto a producción, beneficios y conservación del paisaje.

Por último, la inclusión de factores como la biodiversidad o los servicios ecosistémicos no productivos del olivar en su economía mejorarían su rentabilidad, logrando armonizar, mediante la implementación del pago por servicios, la producción agrícola y la conservación de la naturaleza.



Roscos fritos de Semana Santa



INGREDIENTES:

- 1 huevo
- 8 cucharadas soperas de azúcar
- 8 cucharadas soperas de leche
- 8 cucharadas soperas de AOVE Arbequino de la Denominación de Origen Estepa
- Raspaduras de limón
- Ajonjolí
- 3 clavos
- 1/2 sobre de levadura
- 500 g de harina

PREPARACIÓN: Separamos la clara de la yema del huevo. Se monta la clara en un bol y se aparta. En otro bol se ponen el resto de ingredientes, excepto la harina, y se bate todo bien. A esta mezcla se le añade la clara montada y se vuelve a remover todo. Vamos añadiendo la harina poco a poco removiendo hasta que la mezcla no se pegue en el bol y se pueda manipular. Dejamos reposar la masa durante 10 minutos, le damos forma a los roscos y se fríen en aove abundante y muy caliente. Al final los roscos se emborrivan con azúcar y canela molida.

Tirabuzones



INGREDIENTES:

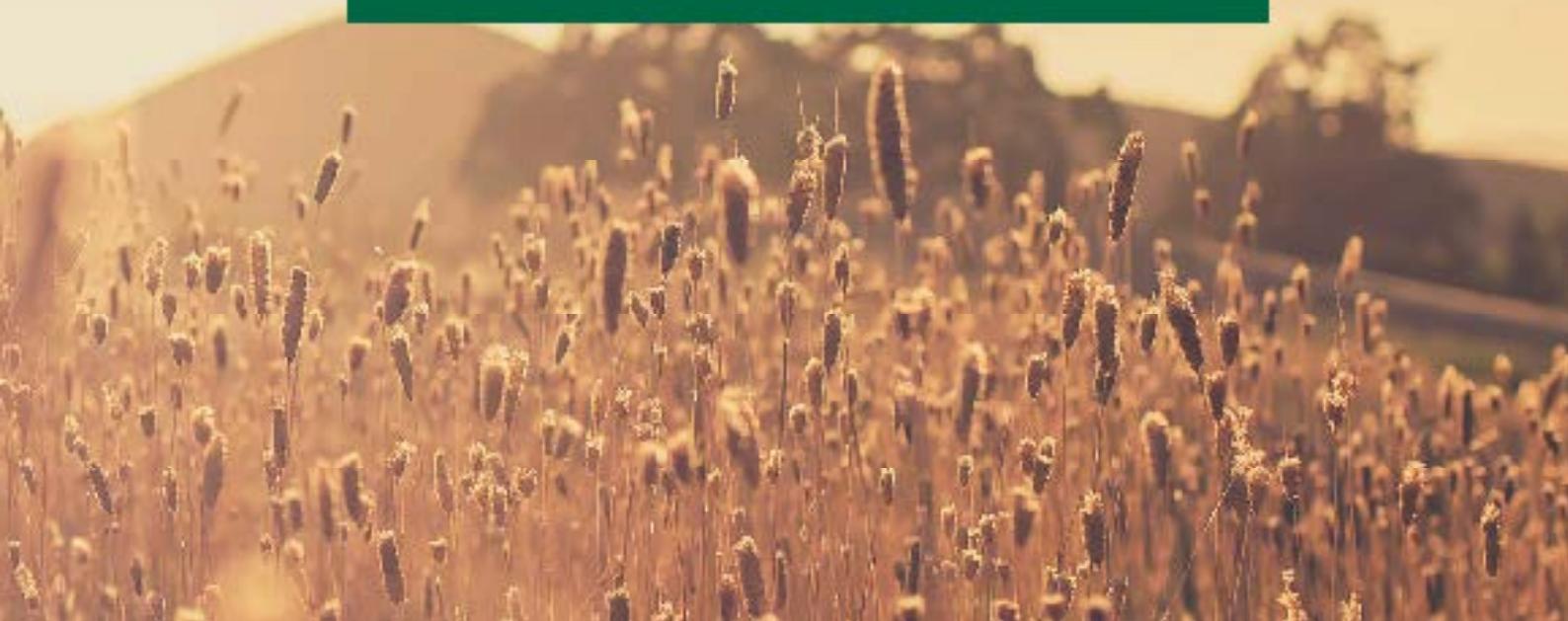
- 4 cascarones de AOVE Arbequino de la Denominación de Origen Estepa
- 1 docena de huevos
- 400 g. de azúcar
- Harina (la que admita)
- Miel

PREPARACIÓN: En un lebrillo se echan las claras y se montan a punto de nieve; una vez montadas se le echan los huevos y se batén; cuando estén todos batidos se le agrega el azúcar, los cascarones de aceite de oliva virgen extra y la harina. Cuando esté todo bien amasado se coge y se enrosca la masa en unas cañas y se fríen en abundante aceite de oliva virgen extra. Cuando están fritos se pasan por miel y se emborrivan en azúcar y canela.



**CAJA RURAL
DEL SUR**

**PLAN PARA EL
SECTOR AGRARIO
CRSUR AGRO**



- LAS SOLUCIONES FINANCIERAS QUE ESTABAS ESPERANDO -
Productos pensados especialmente para ti, que
harán mejorar el rendimiento de tu explotación.

LÍNEA DE PRODUCTOS PARA COOPERATIVAS Y SOCIOS.
Financiación de campaña, comercio exterior, agroseguro...

18^a
*Jornadas Técnicas
del Aceite de Oliva Virgen Extra*
12-13 de abril, 2018 - Oleoestepa - Estepa (Sevilla)

**Agricultura regenerativa
y Olivar competitivo**
Dos retos inmediatos



www.oleoestepa.com

