

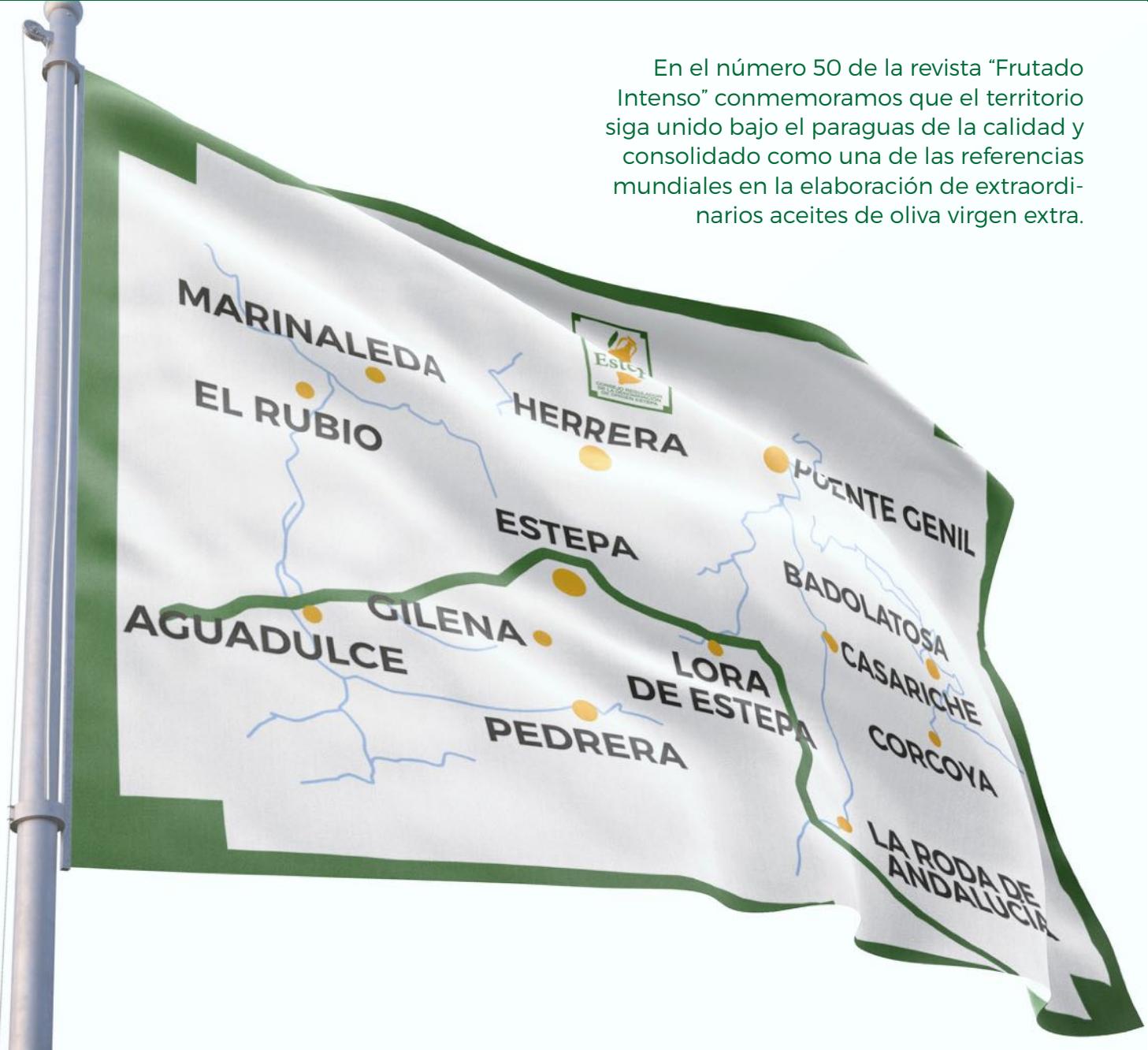
FRUTADO INTENSO



Nº 50 / AÑO 2022

REVISTA ANUAL DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ESTEPA

En el número 50 de la revista "Frutado Intenso" conmemoramos que el territorio siga unido bajo el paraguas de la calidad y consolidado como una de las referencias mundiales en la elaboración de extraordinarios aceites de oliva virgen extra.



Denominación de Origen Estepa: Territorio, Calidad y Sostenibilidad





QUEREMOS CONOCER TU OPINIÓN

TU REVISTA

NOS GUSTARÍA CONOCER TU OPINIÓN SOBRE LOS TEMAS QUE MÁS TE INTERESAN, LOS QUE TE GUSTARÍA QUE TRATÁRAMOS EN LA REVISTA O CUALQUIER OTRA SUGERENCIA QUE DESEES REALIZARNOS PARA MEJORAR LA PUBLICACIÓN

Puedes escribirnos a...

- comunicacion@doestepa.es
- 666 58 40 46
- C.R.D.O.Estepa
Avenida del Mantecado,7
41560 Estepa (Sevilla)

No esperes para conocer nuestras novedades

Si quieras estar al día de todas nuestras actividades y conocerlas antes de la publicación de la revista "Frutado Intenso", puedes contactar con nosotros a través de los mismos canales mencionados anteriormente y te daremos de alta para que recibas quincenalmente todas las novedades. Además, puedes visitar nuestra web para estar al día:

www.doestepa.es



“La única certeza incambiable es que nada es certero e incambiable”

J.F Kennedy

Con esta inspiradora frase atribuida al mediático presidente norteamericano comenzamos un nuevo editorial afirmando y constatando lo supuestamente dicho por este señor y en nuestro caso para el mundo del aceite de oliva.

Diecisiete años, cincuenta y un editoriales y cuando llegan estos meses siempre la misma cantinela. Las “necesidades”, los “deberes”, de modernización de las explotaciones, de aumento de la inversión promocional, del incremento de requisitos de seguridad alimentaria y los problemas de una PAC cada vez más cicatera y así un largo etc. La incertidumbre ha venido para quedarse, o ha sido siempre la tónica de un sector que allá a finales de los 80 y comienzos de los 90 del siglo pasado renació con un concepto nuevo, saludable, sabroso y con potencial de sostenibilidad.

La olivicultura y especialmente la española ha vivido su tercera gran revolución, en estos últimos 30 años, el vuelco, el avance, el desarrollo de este sector ha sido exponencial, explotaciones, olivareros, industrias, comercializadoras, sectores anexos y auxiliares todos debemos sentirnos orgullosos pero también comprometidos.

En unos momentos complicados como los que los expertos nos indican y que desgraciadamente constatamos en el día a día, nuestro sector debe ser garante y responsable de una situación y un contexto cada vez más acelerado, complejo y precipitado, que tienen como única verdad lo dicho por el político norteamericano “lo único cierto es que nada es certero”.

Partiendo de este principio asumiéndolo como propio y añadiendo esas gotitas o lluvia torrencial de aceleración el cóctel y la realidad es que tenemos que seguir tomando medidas de adaptación, en algunos casos dolorosas amputaciones, para ajustarnos a esta siempre cambiante realidad.

A pesar de la juventud de nuestro producto el “Virgen Extra”, el Aceite de Oliva tiene unas raíces muy viejas, aprendamos de ellas. El Aceite de Oliva Virgen Extra tiene un potencial increíble y debemos de creernoslo.

Eso no significa que no se atienda y asuman los problemas que vienen que son muchos y difíciles, especialmente los relativos al “fatídico” “Cambio Climático”, los problemas del agua y todos aquellos derivados del comportamiento de la naturaleza.

Pero siendo conscientes de los mismos, sigamos trabajando y por supuesto reivindicando que la mejor grasa (necesaria para la vida humana) vegetal del mundo es el ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA y apenas representa un 3% de la producción y menos aún su consumo. Proclamar esa consigna de Sabor y Salud es nuestra tarea.

4 / MERCADO



Álvaro Olavarría, Director Gerente de Oleoestepa, realiza un análisis de la situación que vive actualmente el sector del aceite de oliva.

9 / LA PAC QUE VIENE

ASAJA - Sevilla expone todos los detalles de la nueva Política Agraria Comunitaria que entrará en vigor el 1 de enero de 2023, con cambios que afectarán al olivar.

18 / NOTICIAS

Te contamos la actualidad y últimas novedades de las acciones llevadas a cabo por la Denominación de Origen Protegida Estepa.

34 / OLIVAR Y CO²

El olivar es un cultivo que retira el CO² de la atmósfera, por lo que el olivarero contribuye a mitigar el grave problema del cambio climático.



37 / PRESENTE Y FUTURO DE LA MUJER EN EL SECTOR

La Olivarera Sor Ángela de la Cruz de Estepa celebra unas interesantes jornadas en las que se analizó el presente y futuro de la mujer en el sector cooperativo agroalimentario.

40 / ENTIDADES ASOCIADAS

Te contamos las últimas noticias relacionadas con las entidades asociadas a la Denominación de Origen Estepa.

Situación límite en el olivar español



Crónica última de la campaña 2021/2022, en la que Álvaro Olavarría, Director Gerente de Oleoestepa S.C.A., resume todo lo acontecido dentro del sector del aceite de oliva, en el que las consecuencias de la climatología adversa y la guerra de Ucrania están muy presentes y condicionan los próximos meses.

A un mes para finalizar oficialmente la campaña 2021/2022 hacemos la última crónica a modo de resumen de lo acontecido en esta campaña en el sector del aceite de oliva.

Comenzó en España con unos aforos pesimistas tanto por parte de la Consejería de Agricultura andaluza, 1.341.800 Tm. como por parte de Cooperativas Agroalimentarias de España, 1.301.000 Tm., ambas estimaciones inferiores a la producción de la anterior campaña 2020/2021 y también al resultado finalmente alcanzado que ha sido de 1.487.940 Tm.

Los precios en origen del aceite de oliva mantenían cierta estabilidad desde abril de 2021 próximos a 2.900 €/Tm para la calidad lampante como referencia del más barato, hasta el desencadenamiento de la guerra de Ucrania a finales de febrero de 2022 donde se marcó el primer punto de inflexión.

Desde que comienza la campaña el 1 de octubre iban pasando los días y como nos temíamos las lluvias no llegaban y la recolección de aceitunas se hace apenas sin interrupciones. Desgraciadamente el clima extremo y sus negativas consecuencias para el planeta ocupan

cada día mayor protagonismo en las preocupaciones de la humanidad, razón por la que abren todos los días con las últimas novedades los informativos.

Acumulamos con este año agrícola 2021-2022 cuatro años seguidos muy secos en Andalucía. En las estaciones agroclimáticas de referencia que circundan la mayoría de la extensión del olivar de socios de Oleoestepa, las precipitaciones hasta el día 19 de agosto suman una media de 377,80 mm para este año agrícola, frente a una media de 468,5 mm de una serie de 13 años, desde septiembre de 2009.



Pluviometría acumulada litros/m2 año agrícola							% vs Media
Periodo	Osuna	Écija	Santaella	*La Roda	Sierra Yeguas	Media Área	468,5 l/m2
Sep-2009/ago-2010	726,2	929,4	973,8		809,2	859,65	83,5 %
Sep-2010/ago-2011	637,4	787,4	826,0		582,0	708,2	51,2 %
Sep-2011/ago-2012	211,6	269,8	264,6	270,6	267,4	256,8	-45,2 %
Sep-2012/ago-2013	662,8	609,2	705,3	515,6	824,4	663,46	41,6 %
Sep-2013/ago-2014	313,2	342,4	411,2	339,6	386,4	358,56	-23,5 %
Sep-2014/ago-2015	295,0	322,8	411,2	310,7	335,4	335,02	-28,5 %
Sep-2015/ago-2016	372,4	399,2	459,0	363,9	369,6	392,82	-16,2 %
Sep-2016/ago-2017	319,0	466,5	424,0	323,4	369,6	380,5	-18,8 %
Sept-2017/ago-2018	587,8	507,0	579,0	527,6	534,7	547,22	16,8 %
Sept-2018/ago-2019	417,4	337,4	507,4	432,9	468,6	432,74	-7,6 %
Sept-2019/ago-2020	419,2	432,8	497,8	385,4	421,0	431,24	-8,0 %
Sept-2020/ago-2021	351,6	352,0	357,6	303,2	368,6	346,6	-26,0 %
Sept-2021/19/8/2022	376,2	323,4	382,2	401,6	405,6	377,8	-19,4 %
Media Sept 2009 / Ago 2022	437,7	467,6	523,0	379,5	472,5	468,5	

Estaciones Agroclimáticas / Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera / Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

* Estación de La Roda de Andalucía es Meteosolana

Las principales cuencas hidrográficas vinculadas al olivar como el Guadalquivir o el Guadiana han recibido este año solo entre el 65% y 70% de las precipitaciones medias para la zona. Las reservas hidráulicas del total peninsular están por debajo del 45% y en los embalses de estas dos confederaciones hidrográficas del Guadalquivir o Guadiana están por debajo del 30% y como consecuencia se procedió a reducir las dotaciones de agua para riego en agricultura y con ello al olivar.

Pero los problemas no vienen solos, cuando en primavera preparamos los olivos para el momento crítico de la floración, teníamos una humedad en el suelo aceptable gracias a que mas del 60% de las lluvias se produjeron en los meses de marzo y abril con aproxima-

damente 250 mm de media, fue entonces cuando hubo un episodio cálido del 7 al 24 de mayo tanto en temperaturas máximas como mínimas y especialmente los días del 20 al 22 donde se superaron en muchos puntos de Andalucía los 40°. Según la AEMET se definió el mes de mayo como extremadamente cálido, el mas cálido del siglo XXI. Este fenómeno ocasionó en un momento tan delicado para el olivar una gran merma para la futura cosecha 2022/2023 en buena parte del valle del Guadalquivir, especialmente en el olivar fenológicamente más atrasado.

Los meses siguientes de junio y julio han continuado extremadamente cálidos, con récords en los registros de altas temperaturas máximas y mínimas y con largos períodos de duración de las dife-

El clima extremo y sus negativas consecuencias para el planeta ocupan cada día mayor protagonismo en las preocupaciones de la humanidad, razón por la que abren todos los días con las últimas novedades los informativos.

MERCADO, POR ÁLVARO OLAVARRÍA (DIRECTOR GERENTE DE OLEOESTEPA S.C.A.)

rentes olas de calor que han ido asolando la península ibérica.

Tras el cuajado de frutos se comienzan a valorar los daños y se realizan los primeros aforos. El primero de ellos el de Cooperativas Agroalimentarias de España en su sectorial de aceites de oliva, el pasado 14 de julio, quienes estiman que la próxima cosecha en España difícilmente alcanzará 1.000.000 Tm. En el cuadro adjunto se muestra el detalle del avance de producciones por provincias y su comparativa con la producción de las tres últimas campañas. Aún siendo muy pronto para ajustar el aforo, las nuevas cifras que se van conociendo son más pesimistas que las ofrecidas semanas antes.

Los datos en los países productores del mediterráneo y según operadores comerciales, no compensarán la menor producción española pues salvo Grecia y Túnez que has-

	Aforo				
	Cooperativas	2022/2023	2021/2022	2020/2021	2019/2020
ALMERIA	15.000	13.460	13.039	15.553	
CADIZ	9.000	11.133	10.880	8.289	
CORDOBA	210.000	299.605	266.701	196.537	
GRANADA	76.000	119.466	127.013	119.565	
HUELVA	12.000	12.263	9.204	7.340	
JAEN	230.000	499.839	524.232	398.121	
MALAGA	47.000	57.413	53.993	55.103	
SEVILLA	100.000	138.843	106.840	99.868	
ANDALUCIA	699.000	1.152.022	1.111.902	900.376	
RESTO ESPAÑA	219.000	335.922	277.098	224.924	
Producción España	918.000	1.487.944	1.389.000	1.125.300	

Aforo sectorial Aceites Cooperativas Agroalimentarias de España y Producción campañas anteriores

ta hoy parecen que mejorarán la producción de este año, el resto o repiten cifras parecidas o como en el caso de Italia, Portugal y Marruecos estiman que tendrán peor cosecha. El total de disponibilidades

de aceite de oliva en estos principales países productores y considerando el stock de enlace de España al 31 de octubre, la reducción puede superar las 600.000 Tm, un - 18,5%.

Producción aceite de oliva en el mediterráneo								
	19/20	Disponibilidad España 53,01%	20/21	Disponibilidad España 62,91%	21/22	Disponibilidad España 56,85%	Aforo Julio 2022	Disponibilidad España 47,59%
							22/23	
España	1.125.300	33,47 %	1.389.000	49,67 %	1.487.944	45,66 %	918.000	34,62 %
Stock 31 Octubre España	653.096	19,54 %	399.081	13,25 %	364.573	11,19 %	344.000	12,97 %
Italia	366.000	10,92 %	273.000	6,62 %	328.000	10,07 %	250.000	9,43 %
Grecia	275.000	8,23 %	275.000	5,79 %	215.000	6,60 %	335.000	12,63 %
Túnez	440.000	8,98 %	140.000	5,30 %	240.000	7,37 %	250.000	9,43 %
Turquía	230.000	6,73 %	210.000	6,62 %	228.000	7,00 %	225.000	8,48 %
Marruecos	145.000	4,34 %	160.000	4,80 %	200.000	6,14 %	100.000	3,77 %
Portugal	140.500	4,20 %	100.000	3,97 %	206.000	6,32 %	125.000	4,71 %
Siria	118.000	3,59 %	115.000	3,97 %	106.000	3,25 %	105.000	3,96 %
Tm. aceite oliva	3.492.896	100,00 %	3.061.081	100,00 %	3.258.517	103,59 %	2.652.000	100,00 %

Fuente: campañas 2019/2020 a 2021/2022 COI - Fuente 2022/2023: Operadores comerciales

..: Gráficos de Evolución


Fuente: Poolred / Evolución precios medios ponderados en origen por calidades de aceites

Desde el último trimestre del año 2021 los precios en origen de muchas materias primas en alimentación venían experimentando un importante incremento debido a un cúmulo de factores, entre los que destaca como más vinculados al aceite de oliva, las medidas tomadas por Indonesia limitando vía aranceles las exportaciones de

aceite de palma para garantizar el suministro a su población, otras decisiones en esta línea tomadas igualmente por Turquía para limitar las exportaciones de sus aceites vegetales producidos o también malas cosechas generalizadas de cereales en diferentes partes del mundo. Todas estas medidas han ido generando un clima de ten-

siones en los mercados y encarecimiento de muchos de los productos básicos de alimentación.

Después llegó el estallido de la lamentable guerra de Ucrania, primer país productor de semillas de girasol. La amenaza de desabastecimiento de aceite de girasol y las subidas de precios de otras grasas despertó una locura de compra y subidas generalizadas de precios en origen de todos los aceites vegetales.

A mediados de marzo de este año los aceites de girasol refinados llegaron a cotizar a 3.500 €/Tm, en junio 2021 cotizaba a 1.070 €/Tm. Así se equipararon por unos días el precio del aceite de girasol y el oliva lampante que días antes cotizaba sobre 2.900 €/Tm. En apenas una semana se frenaron las compras y ventas de aceites y poco a poco fue perdiendo gas la burbuja especulativa.

€/Tm/lampante	Fecha	Existencias de Aceite de Oliva					Salidas					
		Almazaras	PCO	Envasadora	T.Existencias	T.Salidas	Producción/mes	Totales	Importacion	Acumulada	Media Acumulada	Interanual
2,8489 €	oct-21	160,10	11,67	192,80	364,57	121,26	51,40		12,30	121,26	121,26	133,95
2,7180 €	nov-21	333,60	11,80	195,20	540,60	129,47	288,60		16,90	250,73	125,37	132,56
2,8599 €	dic-21	712,10	28,27	245,30	985,67	133,03	542,60		35,50	383,76	127,92	131,61
2,9177 €	ene-22	1.015,30	39,58	286,80	1.341,68	126,89	470,10		12,80	510,65	127,66	131,78
2,9571 €	feb-22	987,50	37,23	310,80	1.335,53	131,45	107,90		17,40	642,10	128,42	130,05
3,2939 €	mar-22	896,60	34,49	288,20	1.219,29	147,54	19,30		12,00	789,64	131,61	129,08
3,1599 €	abr-22	765,20	30,95	288,80	1.084,95	162,34	6,10		21,90	951,98	136,00	130,62
3,2096 €	may-22	638,00	27,50	284,90	950,40	156,55	1,60		20,40	1.108,53	138,57	132,17
3,2326 €	jun-22	511,10	23,80	276,10	811,00	151,25	0,34		11,50	1.259,77	139,97	134,73
3,4743 €	Jul-22	407,46	20,04	271,02	698,53	122,47	Producción 1.487,94 Importación 170,70 Disponibilidades 2.080,77	Provisional 10,00	1.382,25	138,22	134,95	
4,0649 €	Máxima	1.157,9	178,7	310,8	1.529,2	162,3	689,4		35,5	1.635,2	155,3	144,0
1,5480 €	Mínima	26,2	0,3	56,4	95,7	55,6	0,0		0,2	55,6	55,6	77,1

Fuente: Balance oleícola AICA / Fuente precios: Poolred / Elaboración: Oleoestepa



En esta campaña comercializamos aceites a un ritmo mensual de 138.220 Tm/mes, mejorando las ventas en el mercado nacional, con una media al mes de 51.000 Tm, un + 6%.



Como consecuencia del inicio de la guerra de Ucrania y coincidencia con la huelga de transporte en España y posterior amenaza de una nueva huelga en el transporte, se generó en la población miedo al desabastecimiento de productos básicos como los aceites vegetales en general y durante los meses de marzo, abril, mayo y junio se han llevado a cabo importantes salidas de aceite de oliva comercializadas, todas ellas superiores a 147.000 Tm/mes y en el caso de abril con nuevo récord de 162.340 Tm. De estas importantes salidas totales y para valorar el extraordinario ritmo en el comercio exterior en el mes de mayo salieron 117.800 Tm. de aceite de oliva, cifra récord en España que colaboraban a calentar una vez mas los precios en origen.

En resumen en esta campaña comercializamos aceites a un ritmo mensual de 138.220 Tm/mes, mejorando las ventas en el mercado nacional, con una media al mes de 51.000 Tm, un + 6%. Por el contrario las exportaciones caminan a un ritmo de 89.000 Tm mensuales perdiendo un -5,2% con respec-

to al mismo periodo de la pasada campaña. Se finalizará la campaña con un nuevo récord comercializado por España que totalizaría 1.658.640 Tm de aceite de oliva de continuar con este ritmo mensual de salidas.

Las importaciones acumulan hasta el 31 de julio 170.700 Tm. de manera provisional, sumando 12.500 Tm mas que el mismo periodo de la pasada campaña. Portugal con cosecha récord este año de 206.000 Tm. y Túnez han sido las dos principales fuentes de estas importaciones de aceites de oliva.

A la redacción de esta crónica el aceite lampante cotiza a 3.750 €/Tm., aproximadamente 850 €/Tm mas caro que en el mes de agosto de 2021, un incremento del +30%. Los precios medios ponderados del sistema pool red desde el 1 de noviembre de 2021 hasta el 19 de agosto de 2022 arrojan los siguientes precios por calidades: aceite de oliva virgen extra 3.396 €/Tm, aceite de oliva virgen 3.246 €/Tm y aceite lampante 3.076 €/Tm, el conjunto ponderado de las diferentes cali-

dades resulta un precio de 3.294 €/Tm. Si tomamos estos precios como medios del conjunto de las operaciones de España, el valor de la producción de aceite de oliva en origen esta campaña alcanzaría los 5.463 millones de €, frente al año pasado que con 1.635.210 Tm comercializadas y considerando la misma fuente del poolred para conocer el precio medio de la producción de 2.771 €/Tm su valor fue de 4.531 millones de €, 1.100 millones de € más para la producción.

Tendremos que guardar para la nueva campaña 2022/2023 que todo apunta a que será la peor de los últimos diez años.

¿Quieres seguir las crónicas mensuales sobre la situación del olivar y el aceite?





PAC 2023 - 2027

Propuesta de plan estratégico para su implementación en España

El 1 de enero de 2023 entra en vigor un nuevo marco dentro de la Política Agraria Comunitaria y, en este artículo, Antonio Caro (Coordinador de los Servicios Técnicos de ASAJA Sevilla) expone los principales cambios que afectarán al olivar.

El pasado 29 de diciembre de 2021, el MAPA presentó ante la Comisión Europea la propuesta del Plan Estratégico Nacional que contempla el conjunto de intervenciones y medidas a implementar en la nueva PAC para el periodo 2023/2027.

La Comisión Europea, tras analizar el contenido de dicho Plan Estratégico, remitió a finales de marzo al Ministerio de Agricultura sus observaciones a dicho Plan, con el objeto de que tuviese en cuenta estas observaciones u otras que el propio Ministerio considerase necesario implementar y, finalmente, el Plan ha tenido el visto bueno de los servicios de la Comisión Europea en el mes de Julio de 2022, aunque se espera la aprobación formal en el mes de septiembre.

Una vez aprobado, empezará de forma más intensa los trabajos referentes a la normativa nacional que contemplará la base de aplicación de la PAC en España para el nuevo periodo que empezará a aplicarse el 1 de enero de 2023.

Desgraciadamente, en este periodo de revisión del Plan Estratégico por parte de la Comisión Europea previo al envío de la versión "definitiva" del mismo por parte del MAPA, de nuevo se han dejado al margen las demandas realizadas por todo el sector agrario andaluz en su conjunto, junto con la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía. Estas peticiones se centraban, especialmente, en incorporar modificaciones en la estructura de las comarcas agrarias

El Ministerio, en su propuesta del Plan Estratégico Nacional, han dejado al margen las demandas realizadas por todo el sector agrario andaluz en su conjunto, junto con la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía.

que componen cada una de las 20 regiones propuestas en el nuevo modelo de regionalización para los derechos de la nueva ayuda básica a la renta para la sostenibilidad (que sustituye a los actuales derechos de pago básico) y, por otro lado, en el necesario aumento de los tipos de superficie o “regiones agroecológicas” planteadas por el Ministerio para los “Eco regímenes” (ayudas que vienen a sustituir al actual pago verde).

Así, el Ministerio propone aplicar estas ayudas diferenciando solo 8 tipos de superficies a nivel nacional, lo que supondría un efecto de “tasa plana nacional” para cada uno de los grandes grupos de cultivo (tierra de cultivo de secano, tierra de cultivo de regadío, cultivos leñosos y pastos), por lo que no se atiende a la diversidad en España, ni mucho menos en Andalucía. En consecuencia, y según nuestros cálculos, al no corregir todas estas cuestiones, esta Reforma provocará una muy importante pérdida económica para Andalucía (90 millones de euros anuales y 450 millones de euros para todo el periodo) y para Sevilla (52 millones de euros anuales y 260 millones de euros para todo el periodo).

A continuación, aunque pueden surgir algunos cambios a lo largo del desarrollo de la normativa nacional, se indican los aspectos más importantes de las diferentes intervenciones contempladas en el Plan Estratégico Nacional de España:

AGRICULTOR ACTIVO

La definición que, tal como ocurre actualmente, es la condición principal para poder recibir las ayudas directas de la PAC, permitiría

Ser agricultor activo, tal como ocurre actualmente, es la condición principal para poder recibir las ayudas directas de la Política Agraria Comunitaria.

tres vías de acceso de acceso para cumplir dicho requisito:

1. Estar afiliado a la Seguridad Social Agraria por cuenta propia o autónomo (Requisito sólo para personas físicas o agrupaciones de personas físicas). O bien que...
2. Al menos el 25% de sus ingresos totales procedan de la actividad agraria. Se comprobará, a través del IRPF, en el caso de Personas Físicas.

Tras las gestiones realizadas por parte de ASAJA Sevilla, en el caso de las Comunidades de Bienes, Sociedades Civiles sin objeto mercantil, comunidades de herederos u otras entidades en atribución de rentas, se podrá obtener la calificación de agricultor activo siempre que, al menos uno de los comunitarios o socios cumpla con alguno de los requisitos exigidos a las personas físicas (alta seguridad social o al menos 25% de ingresos agrarios sobre los ingresos totales). Con ello la entidad (CB, SC.) se consideraría agricultor activo.

3. La tercera vía de entrada para el cumplimiento de la figura de

agricultor activo, consiste en que el importe de ayudas directas que reciban sea menor o igual a 5.000 euros anuales.

Lista Negativa: No se considerarán agricultores activos, a las personas físicas o jurídicas cuya actividad principal se corresponda con los códigos correspondientes a las actividades de aeropuertos, instalaciones ferroviarias, instalaciones de abastecimiento de agua, servicios inmobiliarios e instalaciones deportivas y recreativas, conforme a la Clasificación Nacional de Actividades Económicas (CNAE) o conforme al Impuesto sobre Actividades Económicas (IAE).

Límite Inferior: Sólo se concederán ayudas directas cuando el importe atribuible al beneficiario sea igual o mayor a 300 €. Las Comunidades Autónomas podrán elevar este umbral, siempre que el límite establecido no sea superior a 500€.

JÓVENES AGRICULTORES

La definición de agricultor joven será armonizada para ambos pilares de la PAC (ayudas directas y Desarrollo Rural) a los efectos del establecimiento de los beneficiarios de las medidas destinadas al relevo generacional.

La Ayuda complementaria a la ayuda básica a la renta para la sostenibilidad (ABRS) para los beneficiarios que tengan 40 años o menos de edad, consiste en un importe por hectárea igual al valor medio regional de los derechos de pago de la ayuda básica a la renta, hasta un máximo de 100 ha, durante un periodo de 5 años. Cuando la beneficiaria sea mujer, titular o cotitular de explotación, el porcentaje indicado se incrementará en un 15 %.

En el caso de las cooperativas agro-alimentarias y sociedades agrarias de transformación, se calculará considerando individualmente a cada uno de los miembros (titulares) de explotación que conformen dichas entidades.

AYUDA LA RENTA BÁSICA PARA LA SOSTENIBILIDAD (ABRS)

Esta Ayuda básica a la renta para la sostenibilidad, que viene a sustituir a los actuales derechos de pago básico, seguirá tomando como base las regiones productivas, y se le asignará el 50% del total de los fondos de las ayudas directas de la PAC en España.

REGIONES

Como se ha indicado, el importe por hectárea de la ayuda básica a la renta se diferenciará por regiones, con un máximo de 20 regiones (actualmente son 50 regiones). Las regiones seguirán diferenciando los sistemas de cultivos herbáceos de secano, cultivos herbáceos de regadío, cultivos permanentes y pastos permanentes.

Las Islas Baleares constituirán una región a los efectos de la ayuda básica a la renta.

La base territorial de las regiones se establecerá en función de la orientación productiva determinada en la campaña 2020 para las superficies declaradas en dicha campaña, o al uso reflejado en el SIGPAC en 2020 para las superficies no declaradas en dicha campaña.

Por tanto, los DPB de 2015 pueden cambiar de orientación productiva en la campaña 2023 y, en función del uso reflejado en la campaña de referencia 2020, se asignarán a la



El importe por hectárea de la ayuda básica a la renta se diferenciará por regiones, con un máximo de 20 regiones (actualmente son 50 regiones). Las regiones seguirán diferenciando los sistemas de cultivos herbáceos de secano, cultivos herbáceos de regadío, cultivos permanentes y pastos permanentes.

correspondiente nueva región productiva.

CONVERGENCIA

La ayuda básica a la renta para la sostenibilidad (denominación de los derechos en la nueva PAC) se concederá a partir de 2023 sobre la base de los derechos individuales de pago básico que estén asignados a cada beneficiario al finalizar la campaña 2022.

El valor nominal de cada derecho de pago convergerá hacia el valor medio de cada una de las regiones establecidas, en cinco etapas iguales, comenzando la primera etapa en 2022. **En 2026, en cada región, los derechos alcanzarán, al menos, el 85 % del valor medio de la región de que se trate.**

La convergencia continuará a partir de 2027, para llegar a la convergencia plena de los valores nominales de los derechos al valor medio regional en 2029.

Antes del 30 de junio de 2025, el MAPA hará un análisis sobre el funcionamiento del sistema de derechos individuales y su posible continuidad o expiración una vez alcanzada la convergencia plena.

RESERVA NACIONAL Y NUEVAS SUPERFICIES

Los derechos de la reserva nacional estarán disponibles para los titulares de explotación que cumplan la condición de agricultor activo, considerando las siguientes prioridades:

- Los agricultores jóvenes y a los nuevos agricultores que se establezcan por primera vez.
- Sentencias o actos administrativos firmes.
- Titulares de explotaciones que ejerciendo la actividad agraria no han sido beneficiarios nunca de derechos de pago y agricultores con explotaciones situadas en zonas sujetas a programas de reestructuración con objeto de evitar el abandono de tierras. En los casos contemplados en este punto, a diferencia de los dos puntos anteriores, solo se atenderán en función de las disponibilidades de reserva nacional, durante todo el periodo comprendido entre las campañas de solicitud 2023 y 2026.

Cesiones de derechos. Las cesiones sin tierra conllevarán una retención de 30% del valor unitario del derecho a favor de la reserva nacional. El cessionario de los derechos debe ser agricultor activo.

CAPPING Y DEGRESIVIDAD

Por su incoherencia, ASAJA Sevilla se ha opuesto durante toda la negociación a estas medidas, que se establecen únicamente por voluntad del Ministerio de Agricultura, no porque se haya así acordado en Bruselas.

Así a todo agricultor al que se le deba conceder un montante en virtud de la ayuda básica a la renta, cuyo importe sea superior a los 60.000 euros, se le aplicará una reducción en la parte del importe de ayuda básica a la renta que sobrepase dicha cantidad. Lo detraído se sumará al montante destinado al

pago redistributivo financiado con cargo al FEAGA.

El porcentaje de reducción a aplicar se hará de acuerdo con los siguientes tramos.

- 25% para el tramo comprendido entre 60.000 y 75.000 €.
- 50% para el tramo comprendido entre 75.000 y 90.000 €.
- 85% para el tramo comprendido entre 90.000 y 100.000 €.
- 100% para los importes de ayuda básica a la renta que superen los 100.000 €.

Se podrán descontar los costes salariales relacionados con la actividad agraria realmente pagados y declarados por el agricultor en el año natural anterior incluidos los

impuestos y cotizaciones sociales relacionadas con el empleo.

También se podrán descontar los costes laborales incluidos en la contratación de empresas de servicios agrícolas (justificación mediante aportación de documentos contables) que justifiquen el gasto laboral asociado al servicio.

En todo caso, el importe máximo de la ayuda básica a la renta a percibir por un agricultor no podrá superar los 200.000 €. En el caso de las cooperativas agroalimentarias, de las sociedades agrarias de transformación y de las explotaciones en régimen de titularidad compartida, la reducción se calculará individualmente a cada uno de los miembros que conformen dichas entidades.

PAGO REDISTRIBUTIVO

Esta medida, se aprobó a nivel europeo, y por ella se concederá un pago redistributivo consistente en un pago a las primeras hectáreas de cada explotación. Desde ASAJA Sevilla pensamos que más que beneficiar, en el balance final, perjudicará a muchas explotaciones.

En caso de cooperativas, SAT y explotaciones de titularidad compartida el cálculo del pago se aplicará individualmente a cada uno de los miembros (titulares) que conformen dichas entidades.

En primer lugar, hay que explicar que para financiar dicho pago redistributivo se reduce a TODOS la ayuda básica a la renta para la sostenibilidad en una cuantía igual al 16,7% del valor medio regional de dicha ayuda que se otorga a través de los “nuevos derechos” de la explotación. Una vez reducido dicho

A todo agricultor al que se le deba conceder un montante en virtud de la ayuda básica a la renta, cuyo importe sea superior a los 60.000 euros, se le aplicará una reducción en la parte del importe de ayuda básica a la renta que sobrepase dicha cantidad.

importe, la redistribución se hará de la siguiente manera:

- Entre la hectárea 0 de cada explotación y las primeras X hectáreas (primer umbral) se percibe el 16,7% del Valor medio regional de la ayuda básica a la renta para la sostenibilidad, incluyendo el pago redistributivo. Es decir, en este primer umbral, las explotaciones no saldrían ni beneficiadas ni perjudicadas con la aplicación del pago redistributivo.
- Entre la hectárea X (primer umbral) y la hectárea Y (segundo umbral) el pago redistributivo será del 40% del valor medio regional.
- A partir de la hectárea Y (segundo umbral) no se percibe pago redistributivo, por lo que el importe a percibir será el del valor que tenía asignado el titular inicialmente, es decir, reducido en un 16,7% del Valor Medio Regional.

Nota: El primer y segundo umbral mencionados serán diferentes para cada una de las 20 regiones productivas del nuevo sistema.

PAGOS ACOPLADOS

Se incluyó inicialmente en el PE-PAC un Programa sectorial de apoyo al olivar tradicional con un presupuesto anual de 30 millones de euros.

No obstante, la propia Comisión Europea ha indicado que dicho programa no tendría encuadre jurídico en la reglamentación comunitaria, por lo que finalmente el MAPA ha propuesto destinar dichos fondos, aunque reducido

Se concederá un pago redistributivo consistente en un pago a las primeras hectáreas de cada explotación. Desde ASA-JA Sevilla pensamos que más que beneficiar, en el balance final, perjudicará a muchas explotaciones.

CONDICIONALIDAD REFORZADA

Las prácticas que hasta ahora se realizaban a través del Pago Verde (“greening”), pasan a ser requisitos obligatorios dentro de la nueva “condicionalidad reforzada”. Esto implica que el mantenimiento de pastos permanentes, la diversificación de cultivos o el establecimiento de Superficies de Interés Ecológico dejan ser prácticas remuneradas y ligadas al Pago Base regionalizado.

Además, algunas de estas prácticas se vuelven más rigurosas, al generalizarse el requisito de la rotación, en lugar de la diversificación actualmente vigente.

Se establecen, por tanto, 10 prácticas para asegurar las Buenas Condiciones Agrícolas y Medioambientales (BCAM) que se resumen en:

- BCAM 1:** Mantenimiento de pastos permanentes. Reducción máxima del 5% en comparación con el año de referencia (2018).
- BCAM 2:** Protección de humedales y turberas.
- BCAM 3:** Prohibición de quema de rastrojos, excepto por razones fitosanitarias.
- BCAM 4:** Creación de franjas de protección en los márgenes de los ríos.
- BCAM 5:** Gestión de labranza: No labranza cuando la pendiente $\geq 10\%$.
- BCAM 6:** Cobertura mínima de suelo para evitar suelos desnudos en los períodos más sensibles.

a 27,5 millones de euros, a una ayuda asociada al “olivar con dificultades específicas” que, en su redacción actual, deja fuera a la aceituna de mesa y a la mayor parte del olivar con destino a aceite, al solo recoger olivares con una densidad máxima de 100 olivos/ha y/o una pendiente mayor del 25%.

Dicha ayuda al olivar, además estaría en torno a los 42 €/ha para las primeras 10 ha, a partir de dicha superficie se percibiría el 50% del importe, o sea, 21 €/ha.

Desde Andalucía se ha insistido, durante todo el proceso de negociación, en incluir una línea de ayudas a la aceituna de mesa, toda vez que en este periodo se pudo conseguir, por fin, incluir en la reglamentación europea a este sector como posible beneficiario de pagos acoplados siempre que lo considere el Estado Miembro en su propuesta de Plan Estratégico, cuestión que el MAPA no ha considerado.

- **BCAM 7:** Rotación/diversificación en tierras de cultivo excepto en cultivos bajo agua.
- **BCAM 8:** Porcentaje mínimo de la superficie agrícola dedicada a superficies o elementos no productivos (al menos 4% de las tierras de cultivo en las explotaciones agrícolas dedicada a superficies y elementos no productivos, incluidas las tierras en barbecho).
- **BCAM 9:** Prohibición de convertir o arar los pastos permanentes declarados como pastos permanentes sensibles desde el punto de vista medioambiental en los espacios Natura 2000.
- **BCAM 10:** Fertilización sostenible.

En cuanto a los Requisitos Legales de Gestión, cabe destacar la incorporación de la Directiva Marco del Agua, así como la Directiva de Uso Sostenible de Fitosanitarios.

ECO-REGÍMENES EN EL CASO DEL OLIVAR Y RESTO DE CULTIVOS PERMANENTES

Lo primero a destacar es que se destinará a estas prácticas un 25% del total de los Pagos Directos (23% del Pilar 1 y 2% Pilar 2), en total 1.107,4 M€, una cantidad muy importante. En segundo lugar, desde ASAJA Sevilla hemos instado al Ministerio de Agricultura a que debe considerar las diferencias agrofísicas y agroclimáticas entre territorios y orientaciones productivas, tal y como hace el Pago Verde actual. Sin embargo, el modelo propuesto por el Ministerio, con sólo 8 tipos de superficies agroecológicas, resulta clara-

mente insuficiente para reflejar la diversidad productiva española y andaluza en particular.

Se destinarán a remunerar “prácticas adaptadas a las diferentes tipologías de explotación mediante compromisos anuales voluntarios. Las 7 prácticas concretas, entre las que cada beneficiario podrá escoger la que más le interese según el modelo de explotación, y siempre computando la percepción de ayuda por una sola práctica por cada hectárea, son las siguientes:

- La preservación y mejora del contenido en carbono orgánico de los suelos, mediante el mantenimiento de pastos y cubiertas en tierras de cultivo;
- ✓ Pastoreo extensivo (P1). Se podrán acoger los pastos permanentes y pastizales.
- ✓ Agricultura de conservación: siembra directa (P4). Se podrán acoger los cultivos herbáceos.
- ✓ Cubiertas vegetales espontáneas o sembradas en cultivos leñosos (P6). Se podrán acoger los cultivos permanentes.

✓ Cubiertas vegetales inertes en cultivos leñosos (P7). Se podrán acoger los cultivos permanentes.

- La agroecología, mediante el establecimiento de rotaciones con especies mejorantes y elementos de biodiversidad, como el establecimiento de islas, márgenes de vegetación, incluyendo superficies no productivas en tierras de cultivo::

✓ Siega sostenible y el establecimiento de islas de biodiversidad en las superficies de pastos (P2). Se podrán acoger los pastos permanentes y pastizales.

✓ Rotaciones en tierras de cultivos con especies mejorantes (P3). Se podrán acoger los cultivos herbáceos.

✓ Espacios de biodiversidad en tierras de cultivo y cultivos permanentes: superficies no productivas y elementos del paisaje (P5). Se podrán acoger los cultivos herbáceos y permanentes. Condiciones específicas para cultivo bajo agua (arroz).

Las prácticas que hasta ahora se realizaban a través del Pago Verde (“greening”), pasan a ser requisitos obligatorios dentro de la nueva “condicionalidad reforzada”.





En relación a los importes, para un mismo tipo de superficie (región agroecológica), el importe esperado de la ayuda recibida por hectárea es el mismo con independencia de la práctica que se realice, salvo en el caso de la práctica P5. Las 8 regiones agroecológicas o tipos de superficies e importes estimados de ayuda por ha son las siguientes:

- ✓ El importe de la práctica será diferente según la “región agroecológica” donde se realice.
- ✓ Dentro de la misma “región agroecológica”, las prácticas realizadas tendrán el mismo importe de pago por Hectárea.
- ✓ El importe estimado se ha calculado previendo que, en 2023, entre el 70 y el 80% de la superficie potencial se acoja a alguna práctica.
- ✓ Como se ha indicado anteriormente, solo se pagará una práctica por Hectárea.
- ✓ Salvo en el caso de la práctica P5, cuando el presupuesto indicativo no permita pagar el importe estimado a toda la superficie admisible que solicite la ayuda, se aplicará la degresividad, reduciendo el importe de la ayuda al 70% para las hectáreas de la explotación por encima de los umbrales de degresividad recogidos en la tabla anterior.
- ✓ Los beneficiarios de las ayudas de Eco-regímenes no tienen por qué ser titulares de derechos.

A continuación se describen aquellas prácticas por las que se podrán

8 REGIONES AGROECOLÓGICAS O TIPOS DE SUPERFICIES E IMPORTES ESTIMADOS DE AYUDA			
Tipo de superficie (Regiones agroecológicas)	Prácticas	Importe estimado (€/ha)	Umbrales de degresividad (ha)
Pastos húmedos (*)	P1/P2	62,16	65
Pastos mediterráneos	P1/P2	41,09	95
Tierras de cultivo: secano húmedo (*)	P3/P4	90,22	30
Tierras de cultivo: secano	P3/P4	52,35	70
Tierras de cultivo: regadío	P3/P4	156,78	25
Cultivos leñosos: pendiente < 5 %	P6/P7	71,63	15
Cultivos leñosos: pendiente 5-10%	P6/P7	124,59	15
Cultivos leñosos: pendiente > 10	P6/P7	175,86	15
Tierras de cultivo y cultivos permanentes: espacios de biodiversidad	P5	56,05 (156,78 en caso de cultivos bajo agua)	No aplica

(*) Comarcas con pluviometría media superior a 650mm en los últimos 10 años. Ninguna comarca de la provincia de Sevilla se encontraría incluida.

optar en el caso del OLIVAR y resto de cultivos permanentes:

P5. ÁREAS NO PRODUCTIVAS EN TIERRAS DE CULTIVO

Se debe cumplir con la condición de “agricultor activo”.

CULTIVOS PERMANENTES

- Se tendrá que contar con un 4% de las tierras de cultivos permanentes correspondiente a áreas y elementos no productivos, incluyendo los elementos del paisaje, que sirvan de reservorio, refugio y alimento de avifauna, insectos o polinizadores
- Uso de Fitosanitarios: Solo con carácter excepcional (autorización de Sanidad) y para prevenir plagas.
- No se aplicará la degresividad en esta práctica.
- Deberá cumplir el compromiso anual de establecer o mantener sobre el terreno una cubierta vegetal espontánea o sembrada durante todo el año, ya sea viva o agostada, de forma que el suelo no permanezca desnudo en ningún momento del año
- La cubierta vegetal debe permanecer viva sobre el terreno, durante un periodo mínimo de

P-6 CUBIERTAS VEGETALES ESPONTÁNEAS O SEMBRADAS EN CULTIVOS LEÑOSOS

Se debe cumplir con la condición de “agricultor activo”.

Esta práctica consiste en cumplir el compromiso anual de mantener sobre el terreno una cubierta vegetal espontánea o sembrada en los períodos estipulados, como alternativa al manejo convencional.

cuatro meses, dentro del periodo comprendido entre el 1 de octubre y el 31 de marzo, a definir por las comunidades autónomas, según las condiciones agroclimáticas de la zona.

- El manejo de estas cubiertas se llevará a cabo, de forma general, a través de medios mecánicos: siega mecánica o desbrozado más depositado sobre el terreno los restos de la siega/desbroce a modo de "mulching". No se permitirá el uso de herbicidas ni de otros fitosanitarios en el centro de la calle que está mantenida con cubierta vegetal herbácea. El manejo de las cubiertas vegetales para limitar la competencia por agua y nutrientes se realizará, de forma general, por medios mecánicos a través de pases anuales de segadoras o desbrozadoras mecánicas, rea-

lizándose los pases necesarios para el correcto manejo de las cubiertas vegetales con el objetivo de limitar la competencia con el agua y los nutrientes del suelo.

- Además, los restos de las cubiertas vegetales, una vez segadas/desbrozadas, deben cubrir el espacio inicial ocupado por la cubierta, de forma que el suelo no permanezca desnudo en ningún momento del año en el porcentaje de anchura de la cubierta que se haya establecido.
- La cubierta ocupará, en todo caso, al menos, un 40% de la anchura libre de la proyección de la copa. Para comprobar dicho requisito, el agricultor deberá recoger en el cuaderno digital de explotación agrícola, y de acuerdo con la entrada en vigor del mismo, la anchura de la cubierta y la anchura de la proyección libre de copa. Dicha anotación deberá realizarse con fecha dentro de los 15 días anteriores al final del periodo mínimo de cuatro meses fijados por la comunidad autónoma, en el que la cubierta debe permanecer viva sobre el terreno.
- Se permitirán de forma excepcional, aquellas labores superficiales poco profundas, de mantenimiento de las cubiertas que no supongan, en ningún caso, la modificación de la estructura del suelo, manteniendo la obligación de que el suelo no permanezca desnudo en ningún momento del año. Serán las comunidades autónomas, en virtud de las características agronómicas de

la zona, las que podrán permitir y definir dichas labores de mantenimiento. Asimismo, en el caso de las cubiertas sembradas, se permitirán aquellas labores superficiales para adecuar el terreno para la siembra de las cubiertas.

- Se contemplan las siguientes situaciones excepcionales que podrán dar lugar a la modificación de las condiciones de aplicación de esta práctica:

✓ Se permitirá, de forma excepcional, la aplicación de fitosanitarios sobre la cubierta, en aquellos casos en que la autoridad competente en materia de sanidad vegetal así lo determine por razón de la prevención, control o erradicación de plagas.

✓ Se permitirá rebajar el periodo obligatorio de 4 meses en los que la cubierta vegetal debe permanecer viva, en aquellas circunstancias justificadas por la autoridad competente, en base a condiciones agroclimáticas adversas, así como en situaciones de fuerza mayor acreditadas por la autoridad competente de la comunidad autónoma.

En el caso de la práctica de cubiertas vegetales, se establece un complemento adicional de 25 €/ha por llevar a cabo la práctica mas de un año consecutivo sobre la misma superficie.

P7. CUBIERTAS INERTES EN CULTIVOS LEÑOSOS

Se debe cumplir con la condición de "agricultor activo".

En el caso de las cubiertas vegetales, la práctica consiste en cumplir el compromiso anual de mantener sobre el terreno una cubierta vegetal espontánea o sembrada, en los períodos estipulados, como alternativa al manejo convencional.

El MAPA y las Comunidades Autónomas desarrollarán el sistema de cruce de información sobre las infracciones y sanciones en las directivas laborales con el fin de que sea operativo en 2024.



Esta práctica consiste en cumplir el compromiso anual de triturar los restos de poda y depositarlos sobre el terreno.

- Cada año que pretenda percibir la ayuda, el agricultor deberá cumplir el compromiso de triturar los restos de poda y depositarlos sobre el terreno, estableciendo de este modo una cubierta inerte de restos de poda a modo de "mulching", sobre el suelo. En los 15 días posteriores a la fecha en la que se ha realizado dicha trituración, ha de anotarse en el cuaderno digital de explotación.
- Deberá depositarse sobre el suelo el volumen de restos de poda suficiente para cubrir, al menos, 40% de la anchura de la proyección libre de proyección de copa. La anchura de la cubierta y de la proyección libre de la copa, deben anotarse en el cuaderno digital de ex-

plotación, a más tardar, en los 15 días posteriores a la fecha de la trituración de los restos.

- Sobre la superficie ocupada por la cubierta inerte de restos de poda no estará permitida la realización de tratamientos fitosanitarios.
- Se permitirán de forma excepcional, aquellas labores de mantenimiento sobre las cubiertas que no supongan, en ningún caso, la modificación de la estructura del suelo, ni la desaparición de la cubierta, ni que impidan alcanzar los beneficios medioambientales de la misma. Serán las comunidades autónomas, en virtud de las características agronómicas de la zona, las que podrán permitir y definir dichas labores de mantenimiento.

Una vez realizado el compromiso por parte del agricultor, en el caso

de que la autoridad competente en materia de sanidad vegetal declare la existencia de una plaga sobre los restos de poda, la gestión de dichos restos, se hará conforme a la regulación o recomendaciones existentes para cada tipo de plaga presente.

CONDICIONALIDAD SOCIAL

El MAPA y las Comunidades Autónomas desarrollarán el sistema de cruce de información sobre las infracciones y sanciones en las directivas laborales con el fin de que sea operativo en 2024.

Asimismo, los sistemas de asesoramiento a los agricultores deberán incorporar información y asesoramiento sobre las condiciones de empleo y las obligaciones de los empleadores, así como aspectos relativos a la salud, seguridad y protección social en el ámbito agrario.



El Parque del Olivar de La Roda de Andalucía acogió la primera merienda divulgativa

CONOCER LO NUESTRO

A TRAVÉS DE UN CICLO DE MERIENDAS DIVULGATIVAS



El aceite de oliva virgen extra sigue siendo un gran desconocido, incluso entre muchas personas de nuestro territorio.

Por ello, la Denominación de Origen Estepa siempre ha considerado fundamental el desarrollo de acciones encaminadas a que los consumidores descubran qué hace que un virgen extra sea indispensable en una alimentación saludable.

Entre estas acciones se encuentra el ciclo de "meriendas divulgativas" celebradas para hablar sobre la importancia del consumo de aceite de oliva virgen extra.

En esta ocasión han sido dos jornadas, una de ellas en la localidad de Corcoya, en las instalaciones de la cooperativa Ntra.Sra. de la Fuensanta S.C.A. En esta primera "merienda divulgativa" Moisés Caballero, Secretario de la D.O.Estepa, se centró en las propiedades organolépticas que hacen diferente a un aceite de oliva virgen extra. Frutado, amargo y picante fueron algunas de las características que descubrieron todos los asistentes.

El segundo encuentro tuvo lugar en la localidad de La Roda de Andalucía, en el Parque del Olivar, donde los asistentes tuvieron la oportunidad de experimentar la cata de las diferentes variedades amparadas por la Denominación de Origen Estepa.

Hojiblanco, arbequino y selección hicieron las delicias de los improvisados catadores, que descubrieron en estos aceites una amplia gama de olores y sabores que, hasta ese momento, no habían descubierto.

A través de esta iniciativa, la Denominación de Origen Estepa espera seguir difundiendo los motivos por los que el aceite de oliva virgen extra es la mejor de las grasas.

Encuentro celebrado en las instalaciones de Ntra.Sra. de la Fuensanta de Corcoya.



Curso de cata celebrado en las instalaciones de Puricon S.C.A.

Descubriendo el AOVE a través de la cata

Celebramos cursos de cata avanzados en diferentes localidades del territorio para dar la oportunidad de conocer todos los secretos del aceite de oliva virgen extra.

El aceite de oliva virgen extra, antes de ser clasificado como tal, tiene que superar pruebas muy exigentes: por un lado, encontramos los análisis que se realizan en laboratorios acreditados, donde se evalúan una serie de parámetros físico-químicos y, por otro lado, se realiza la cata organoléptica, donde hay que detectar si el aceite tiene algún defecto (el aceite de oliva virgen extra no puede tener ninguno) y sus atributos positivos a nivel de olor y sabor (frutado, amargo y picante).

Con el objetivo de que personas de todo el territorio puedan conocer cómo se realiza una cata para determinar si un aceite es un aceite de

oliva virgen extra, la Denominación de Origen Estepa celebró cursos de cata avanzados en diferentes localidades.

En estos cursos, gratuitos y de dos jornadas de duración, Moisés Caíballero, Secretario de la Denominación de Origen Estepa, fue el encargado de guiar a los asistentes a través de un itinerario en el que se exponían todos los secretos de la elaboración de un aceite de oliva virgen extra y la importancia de cada uno de los pasos del proceso de elaboración, desde el cuidado del olivar, pasando por la recolección y transformación final.

Debido al gran éxito de asistencia a los cursos de cata avanzados, la entidad espera programar nuevas ediciones en los próximos meses, para poder llevarlos a todas las localidades amparadas.



San Plácido de Badolatosa S.C.A. acogió otra de las ediciones del ciclo de cursos de cata.



El Salón de Actos de la Olivarera de Casariche se llenó de improvisados catadores para el curso de cata.



En San José de Lora de Estepa S.C.A. celebramos un conjunto de actividades que incluía dos cursos de cata.



La cooperativa San Nicolás de Marinaleda también acogió en sus instalaciones una de las jornadas del ciclo de catas.

Durante el curso, los participantes han aprendido la relevancia de la cata del aceite de oliva virgen extra y porqué debe realizarse acorde a unos parámetros establecidos en una norma internacional.

Además, como paso previo a la cata de multitud de variedades, todas las personas que asistieron a estos cursos avanzados conocieron de primera mano cada fase del proceso de cata y cómo se valoran los atributos frutado, amargo y picante.

Como jornada de cierre de cada curso, Moisés Caballero guió la cata de aceites de oliva virgen extra procedentes de todo el mundo. Desde las variedades predominantes en el territorio (Hojiblanca y Arbequina) hasta aquellas que tienen mayor presencia en otras comunidades, como la picual de Jaén, o en países productores como Italia o Grecia.



En San José de Lora de Estepa celebramos un curso de cata muy especial, dirigido al público infantil-



Acto de apertura de la I edición de “El Sabor del AOVE en la historia”.

El Sabor del AOVE en la historia

La I edición de “El sabor del AOVE en la historia”, celebrada en la Colección Museográfica de Gilena, contó con un gran éxito de asistencia, muestra del gran atractivo que supone este tipo de experiencias gastronómicas para el público.

La Denominación de Origen Estepa celebró el pasado mes de julio la I Jornada “El Sabor del AOVE en la historia”, un recorrido histórico a través de recreaciones teatrales y maridajes por el papel del aceite de oliva virgen extra en nuestra cultura gastronómica.

“El Sabor del AOVE en la historia” es una iniciativa que la entidad ha puesto en marcha para poner en valor al aceite de oliva virgen extra como lo que representa, un

producto que va mucho más allá de lo gastronómico, ya que ha tenido una enorme relevancia a lo largo de la historia, tanto a nivel socio-económico como cultural y religioso.

El evento, que se celebró los días 1 y 2 de julio en la Colección Museográfica de Gilena, abordó la importancia que ha tenido el aceite de oliva virgen extra especialmente en las épocas griega y romana, y su vinculación con el territorio amparado por la Denominación de Ori-

gen Estepa, la comarca de Estepa y Puente Genil.

A través de recreaciones históricas y maridajes gastronómicos se pudo vivir una gran experiencia en un entorno que transportó a los asistentes a otras épocas.

Para las recreaciones históricas, que se desarrollaron el primer día del evento, la Denominación de Origen Estepa contó con la colaboración del Grupo de Recreación Histórica y Arqueología Experi-

A través de recreaciones históricas se rememoraron diferentes escenas donde el aceite estaba presente, como su aplicación a modo de ungüento.



mental Legio I Vernacula de la Colección Museográfica de Gilena y la Asociación Cultural de Recreación Histórica Ibídem. Ambos grupos, recrearon antiguas escenas donde el aceite era el protagonista, desde la forma en la que se transportaba siglos atrás como su vinculación e importancia en diferentes rituales religiosos de otras épocas.

AOVE Y GASTRONOMÍA

La segunda jornada del evento estuvo guiado por Manuel León Béjar, investigador y arqueólogo de la Universidad de Cádiz, que explicó, a través de diferentes ponencias y maridajes, la evolución del uso del aceite de oliva virgen extra a lo largo de las épocas griega y romana.

Moisés Caballero, Secretario de la D.O.P. Estepa, mostró su satisfacción al finalizar el evento, ya que la primera edición de "El Sabor del AOVE- en la historia" contó con un lleno absoluto durante sus dos jornadas.

Gracias al éxito de las jornadas, la entidad ya se encuentra planificando la edición de 2023, que de nuevo se celebrará en algún sitio emblemático dentro del territorio amparado por la Denominación de Origen Estepa.



Maridaje especial de aceite de oliva virgen extra con aceitunas.



Algo Extraordinario todos los días

Aceite de Oliva Virgen Extra



Una campaña llena de vitalidad y un alto impacto en medios

Gracias a los más de 50 millones de impactos de la nueva campaña, el AOVE amparado por la Denominación de Origen Estepa aumenta su conocimiento entre los consumidores.

Algo extraordinario todos los días. Ese ha sido el eslogan elegido por la Denominación de Origen Estepa para lanzar su última campaña de comunicación, con el objetivo de consolidar entre los consumidores el aceite de oliva virgen extra de la comarca de Estepa y Puente Genil.

Tras la pandemia, la Denominación de Origen Estepa ha querido transmitir un mensaje alegre y lleno de vitalidad. Lo cotidiano está lleno de cosas y momentos extraordinarios y, en cada persona, está la posibilidad de vivirlo de esa manera.

En colaboración con la agencia MIG ADVERTISING ESPAÑA, la Denominación de Origen Estepa puso en marcha una campaña en la que la pieza protagonis-

ta es un spot lleno de música, alegría y un mensaje claro “Comienza en ti, pon ese extra, hazlo brillar, haz que suceda”.

Este espíritu es el que acompaña al aceite de oliva virgen extra amparado por la Denominación de Origen Estepa desde su origen.

Todos los que forman la familia de la D.O.P. Estepa tienen un objetivo, elaborar un producto extraordinario todos los días, algo que se ha conseguido tanto a nivel de calidad de sus aceites como en la forma de hacerlo, ya que el 100% de su aceite de oliva virgen extra está elaborado con métodos sostenibles.

Al igual que podemos llenar nuestro día a día de cosas y momentos extraordinarios, podemos cocinar y comer

La Denominación de Origen Estepa, junto a la agencia MIG ADVERTISING ESPAÑA, han creado el concepto “Algo extraordinario todos los días”, con el que pretenden que los consumidores incluyan, de manera habitual, un aceite de oliva virgen extra con D.O. en su mesa.



ALGO EXTRAORDINARIO TODOS LOS DÍAS

acompañados de un aceite de oliva virgen extra con Denominación de Origen cada día, sin necesidad de hacerlo solo para determinados platos u ocasiones puntuales, un hábito muy extendido en nuestra cultura, como indica el bajo consumo de AOVE en España.

La Denominación de Origen Estepa ha querido lanzar este mensaje de optimismo a través una campaña omnicanal con una previsión de más de 50 millones de impactos. De ahí que "Algo extraordinario todos los días" haya tenido presencia durante 4 meses en diferentes soportes:

- El spot de 20" ha sido visualizado en las plataformas digitales de las cadenas nacionales privadas más importantes de nuestro país, Atresplayer y Publiespaña, donde se ha empleado el formato clásico de vídeo pre roll y el recién estrenado formato Smart TV. Además, "Algo extraordinario todos los días" ha podido visualizarse en un soporte tan importante como Movistar + televisión.
- Tanto la versión del spot de 20" como la completa, de 40", han tenido una enorme presencia en redes sociales como YouTube, Facebook e Instagram. En estas redes se han conseguido millones de impresiones, llegando a personas prácticamente de toda España.
- "Algo extraordinario todos los días" también ha podido verse en las principales páginas web's de nuestro país, gracias a la distribución a través de RTB Vídeo. Esta forma de inserción publicitaria ha permitido a la Denominación de Origen Estepa segmentar la presencia del spot tanto a nivel sociode-

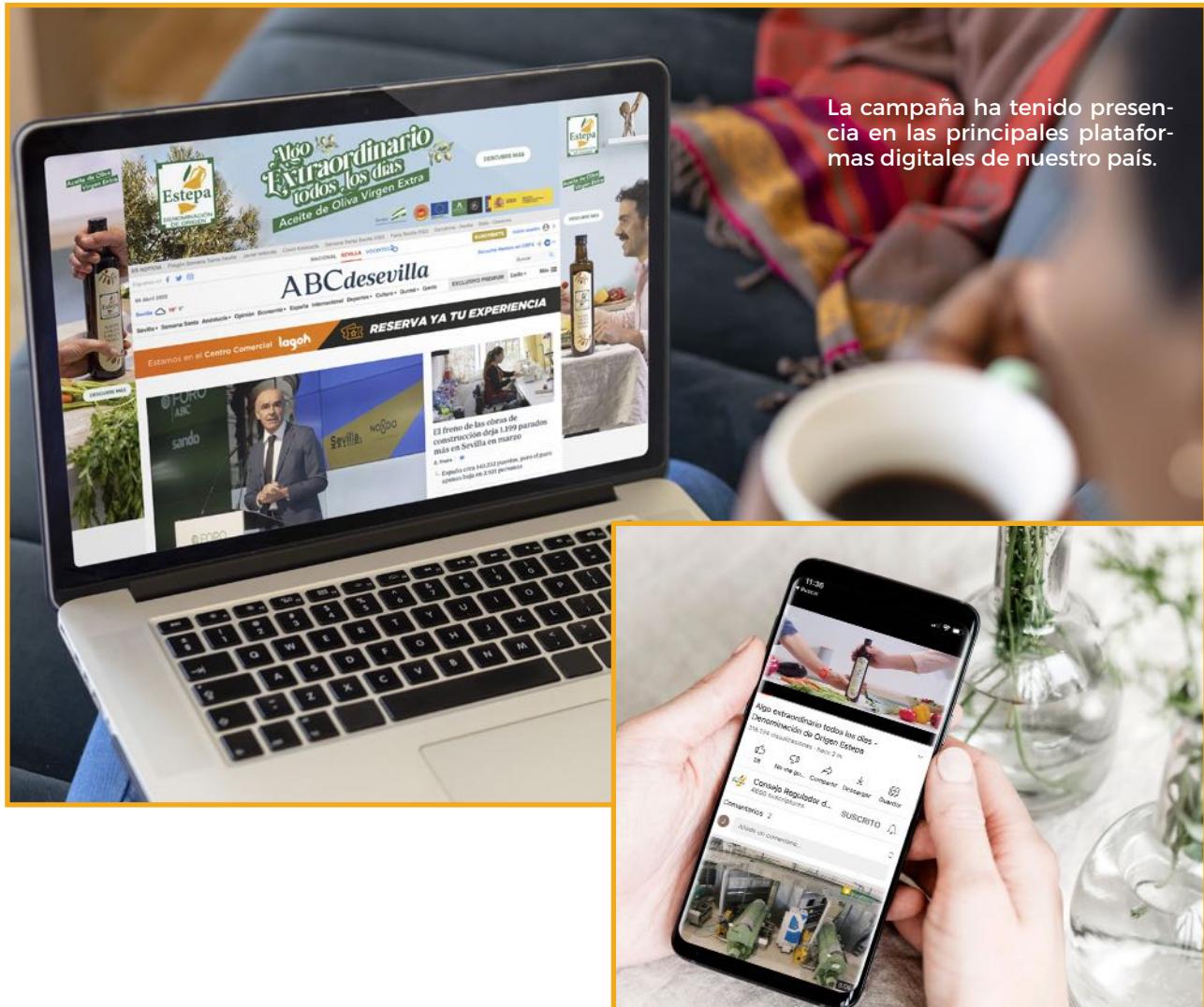
mográfico como por la temática de la web en la que el spot se emitía, lo que supone una enorme ventaja para llegar al público fijado desde la entidad.

- Por otro lado, algunos de los principales periódicos digitales

de nuestro país también han mostrado la campaña lanzada por la Denominación de Origen Estepa, como son "El País" a nivel nacional o "Diario de Sevilla" y "ABC de Sevilla" a nivel local. En estos dos últimos medios se ha acometido



Se han superado los 50 millones de impactos gracias a la emisión de la campaña a través de RRSS, plataformas digitales de las principales cadenas nacionales y las emisoras más importantes de nuestro país.



¿Quieres ver el spot "Algo extraordinario todos los días"?

Escanea el siguiente código QR y podrás ver la conferencia completa.



la inserción de un Brand Day, una acción que permitió que la imagen de la campaña fuera la principal de la web del medio durante todo un día, alcanzando miles de impactos.

Por su parte, la cuña "Algo extraordinario todos los días", una pieza alegre y optimista, ha tenido presencia en emisoras como la Cadena Ser, COPE y Onda Cero, donde ha sido un soplo de aire fresco entre los oyentes. En estas emisoras, la canción de la campaña ha sonado durante varios meses, fijándose en la mente de todos sus oyentes el concepto "Denominación de Origen Estepa".

La campaña ha tenido presencia en las principales plataformas digitales de nuestro país.

Sin duda, "Algo extraordinario todos los días" ha sido una campaña de gran impacto en su primer año de vida.

El objetivo de la Denominación de Origen Estepa es poder consolidar el concepto de que, al igual que el día a día está lleno de cosas extraordinarias ¿Por qué no convertir nuestra cocina y nuestra mesa en algo excepcional cada día? El aceite de oliva virgen extra de la comarca de Estepa y Puente Genil, amparado por la Denominación de Origen Estepa puede ser ese "algo extraordinario todos los días", y es lo que pretende transmitir el Consejo Regulador.



El crecimiento del proyecto **EMBAJADORES**

Para la Denominación de Origen Estepa es fundamental que, desde la infancia, se conozca y valore la importancia que tiene el olivar y el aceite de oliva virgen extra para el territorio.

Uno de los proyectos más emblemáticos de la Denominación de Origen Estepa es "Embajadores del AOVE", un proyecto educativo dirigido a estudiantes desde los 3 a los 16 años.

A pesar de que el proyecto nació solo hace tres años, comienza a introducirse de manera notable en

centros educativos de todo el territorio, que ya están trabajando con sus alumnos la cultura del olivar y el aceite de oliva virgen extra.

El proyecto partía con dos objetivos:

- Transmitir a los peques de la comarca de Estepa y Puente

Genil la importancia que tiene el olivar a todos los niveles (social, económico,...)

- Hacer que los alumnos de los centros educativos se sientan orgullosos del reconocimiento mundial que tiene el aceite de oliva virgen extra elaborado en su localidad.

Durante el curso 2021 - 2022 el proyecto "Embajadores del AOVE" ha comenzado a tener una mayor penetración en los centros educativos del territorio, una vez superada la peor fase de la pandemia.

De esta forma, el material elaborado por la Denominación de Origen Estepa, que abarca cuadernillos educativos y material digital de acceso gratuito, empieza a estar presente entre los alumnos de casi 50 centros escolares.

UNA GRAN EXPERIENCIA

Hay que destacar que la primera gran experiencia vivida por la Denominación de Origen Estepa con el proyecto "Embajadores" vino de la mano del CEIP Santa Teresa de Estepa, que ha servido de ejemplo para que otros centros educativos vieran el potencial de esta iniciativa.

LA CATA, LA GUINDA DEL PROYECTO

Durante el próximo curso, una vez que alumnos de los diferentes centros educativos trabajen el material que se les ha entregado, la Denominación de Origen Estepa espera completar la experiencia de los estudiantes con visitas a la almazara de su localidad e, incluso, con la realización de una cata divulgativa en el propio centro escolar.

El proyecto "Embajadores" es una iniciativa que ha venido para quedarse, con lo que la Denominación de Origen Estepa y sus entidades asociadas esperan que se consolide, año tras año, en todos los centros educativos del territorio.

El material educativo ya se encuentra casi en 20 centros educativos, donde comienzan a trabajar la cultura del olivar y el aceite de oliva virgen extra.



C.E.I.P. "San Isidro Labrador" en Corcoya.



Colegio Público "Dulce Nombre" en Puente Genil



Colegio Público "Santa Teresa" en Estepa.



CEIP Maestro José Moriana en Aguadulce.

PROYECTO EMBAJADORES



C.E.I.P. "San Plácido" en Badolatosa.



Colegio Público "Castillo de Anzur" en Puente Genil.



Colegio Público "Ntra.Sra. de los Dolores" en Herrera.



Colegio de Educación Especial "Santa Teresa de Jesús" en Granada.



Colegio "Compañía de María" en Puente Genil.



I.E.S. "Vadus Latus" en Badolatosa.

El proyecto Embajadores responde a una de las misiones más relevantes de una Denominación de Origen, hacer que los habitantes de sus localidades conozcan el enorme valor que tiene el olivar y el aceite de oliva virgen extra para su tierra.

Moisés Caballero

Secretario de la D.O.Estepa

Todo el material está pensado para que los alumnos aprendan de una forma amena todo lo relacionado con el aceite de oliva virgen extra, como podemos observar en la imagen de la derecha.





La IX edición arranca con un programa de gran relevancia para los agricultores

Los efectos de la nueva reforma laboral y de la PAC en el olivar, y el riego con aguas regeneradas fueron los temas tratados en las primeras conferencias de esta edición.

La Denominación de Origen Estepa se encuentra inmersa en la celebración de la IX edición de la Cátedra de Olivicultura "José Humanes".

Hasta el momento se han llevado a cabo tres conferencias que han tratado temas de gran interés para los agricultores, como son los efectos de la nueva reforma laboral en el olivar, la nueva Política Agraria Comunitaria y el riego con aguas

regeneradas, celebradas en las localidades de Pedrera y Puente Genil.

La I jornada de esta edición de la Cátedra tuvo lugar en la Olivarera de Pedrera, donde Mercedes Adalid, del Departamento Jurídico-Laboral de Asaja-Sevilla, y Antonio Caro (Coordinador de los Servicios Técnicos de ASAJA Sevilla) analizaron los efectos de la nueva Reforma Laboral y de la PAC en el olivar.

La última de las conferencias desarrolladas hasta el momento, celebrada en la Olivarera Pontanense, trató el "Riego en el olivar con aguas regeneradas". Este tema fue expuesto por de Emilio Camacho, Director del Departamento de Agronomía, Unidad de Excelencia María de Maeztu y uno de los mayores expertos del mundo en riego del olivar.



¿Quieres ver la conferencia sobre los efectos de la reforma de la PAC en el olivar?



¿Quieres ver la conferencia sobre los efectos de la nueva reforma laboral en el olivar?



¿Quieres ver la conferencia sobre el riego del olivar con aguas regeneradas?



PRÓXIMA CONFERENCIAS

USO Y UTILIDADES DEL COMPOST

a cargo de Concepción García-Ortiz
IFAPA Centro Venta del LLano

Y

EL SUELO COMO ENTE VIVO

Ricardo Sánchez, Asesor especialista en
Agricultura Orgánica y Regenerativa



21 de SEPTIEMBRE a las 11:00 h.

Salón de Actos de
Arbequisur S.C.A.

www.doestepa.com/catedrajosehumanes/compost

EL OLIVAR: DEL CO² AL CARBONO ORGÁNICO

a cargo de Roberto García
Investigador de la Universidad de Jaén



19 de OCTUBRE a las 19:00 h.

Salón de Actos de
Oleoestepa S.C.A.

www.doestepa.com/catedrajosehumanes/olivarsostenible

- Conferencias de acceso gratuito hasta completar aforo.
- La inscripción previa no es obligatoria, pero nos facilita enviar-te información de tu interés, como nuevas conferencias.
- Todas las conferencias se graban y comparten en el canal Youtube de la Denominación de Origen Estepa.



SUSTAIN
OLIVE

PRIMA
IN THE MEDITERRANEAN AREA



Co-funded by the
Horizon 2020 Framework
Programme of the European Union

This project is part of the PRIMA programme supported by the European Union

¿CUÁNTO CO₂ TOMAN LOS OLIVOS DE LA D.O.P. ESTEPA?

Artículo elaborado por Milagros Torrús Castillo, Pablo Domouso de Agar, Julio A. Calero González, José Liétor Gallego, Gustavo Ruiz-Cátedra y Roberto García Ruiz. Instituto Universitario de Investigación en el olivar y aceites de oliva. Universidad de Jaén.

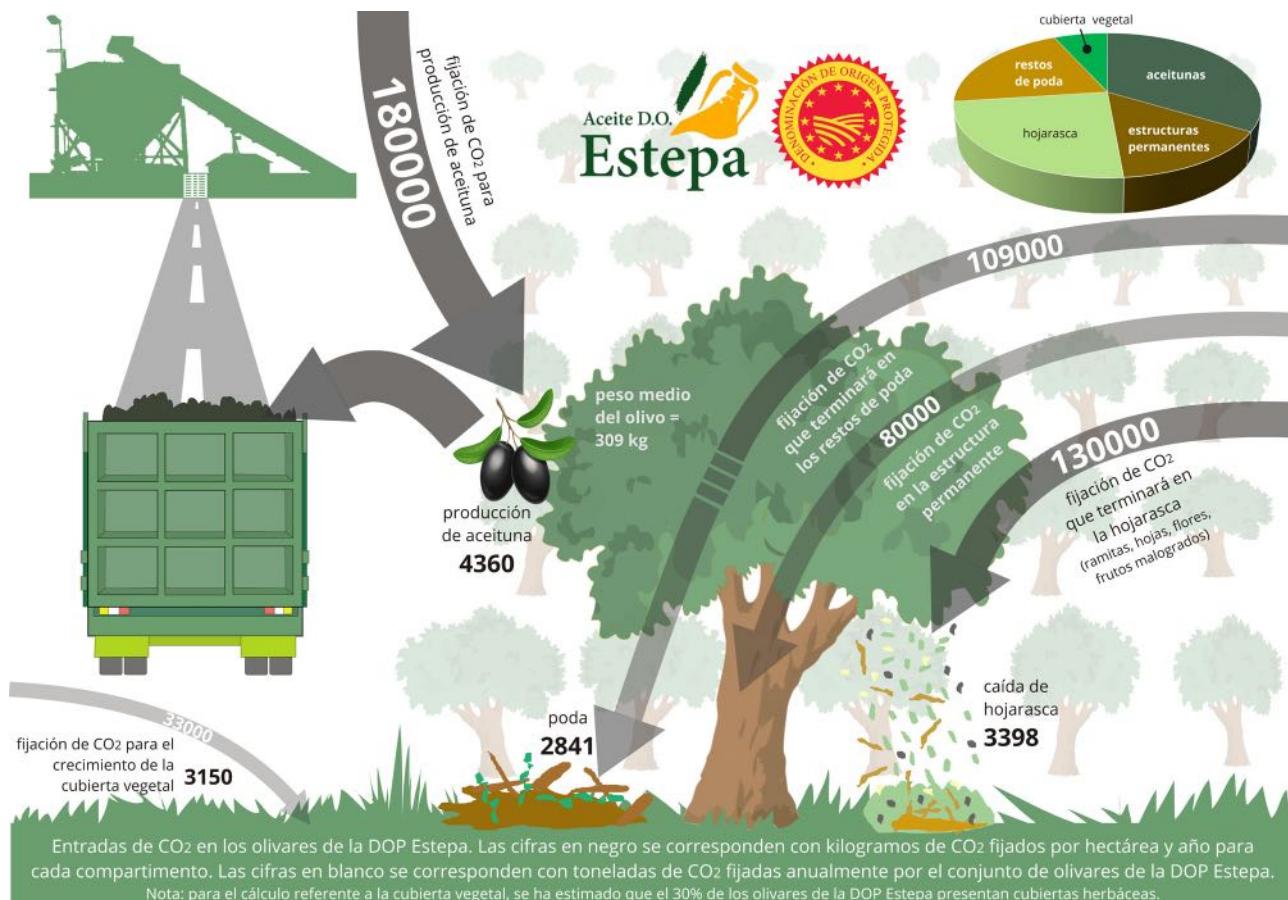


Figura 1

¿Cuánto CO₂ toman anualmente los olivos de la D.O.P. Estepa?

Una de las razones esenciales por las que se cultiva el olivo es para producir aceitunas que, en la mayoría de ocasiones, se convertirán en aceite de oliva virgen extra en las almazaras, pero el olivicultor no solo cultiva aceitunas; también cultiva carbono.

Dicho de otro modo, entre sus atribuciones se debería considerar el traslado de dióxido de carbono (CO₂) desde la atmósfera hacia dis-

tintas partes de la finca y de la sociedad, en este último caso en forma de ácidos grasos contenidos en el aceite de oliva. Esto no es baladí, ya que cuanto más CO₂ sea capaz de retirar el olivarero de la atmósfera, mayor será su contribución a mitigar el grave problema del cambio climático. Sin embargo, no se le presta la atención que es debida al cultivo de carbono, a pesar de la gran contribución que supone los olivares. De ahí, la importancia de

mostrar el papel tan relevante que supone el cultivo del olivar en la mitigación del cambio climático, y los beneficios que aporta a la sociedad, medio ambiente, y al propio agricultor que opte por llevar a cabo prácticas de manejo sostenibles que impliquen incrementar el carbono orgánico en sus parcelas.

Todos los años, una cantidad nada despreciable de CO₂ de la atmósfera se transforma en carbono



Cuanto más CO2 sea capaz de retirar el olivarero de la atmósfera, mayor será su contribución a mitigar el grave problema del cambio climático.

orgánico que se acumula en las estructuras permanentes de los olivos. Aunque no se perciba a simple vista, el tronco principal, las ramas primarias y secundarias, así como las raíces, se hacen un poquito más gruesas cada año, y casi la mitad de estas partes del olivo, como otras, están hechas de carbono.

El peso (parte aérea más la parte radicular) promedio obtenido de los olivos de un conjunto de 12 fincas de Estepa con un marco de plantación tradicional y en semi-intensivo, en riego y en secano, fue de 309 kilos de biomasa seca, aunque hubo olivos de casi 2000 kilos de peso, especialmente aquellos de 4 pies con una edad que rondaba los 100 años.

Si tenemos en cuenta el contenido en carbono de las distintas estructuras permanentes, la edad y el número de olivos por hectárea en esta selección de fincas de olivar perte-

nientes a la DOP Estepa, se trasladan anualmente entre 610 y 4000 kg de CO2 desde la atmósfera hacia las estructuras permanentes de los olivos en forma de carbono orgánico (figura 1). No es baladí, ya que este CO2 que anualmente queda atrapado en el olivar, permanecerá durante muchos años; en la gran mayoría de los casos durante más de 100 años. Si se considera el valor promedio obtenido en estas 12 fincas al conjunto de los olivares de la DOP Estepa, cada año casi 80000 toneladas de CO2 de la atmósfera son tomados por los olivos y lo almacenan a muy largo plazo en las estructuras permanentes (figura 1).

Otra parte del CO2 que toman los olivos se almacena en ramas, ramitas y hojas que anualmente o cada dos años, o cada vez que el olivarero lo crea conveniente, acabarán como resto de poda del olivar. Asumiendo que los olivares muestreados mantienen un volumen de

copa más o menos constante a lo largo del tiempo gracias a la poda del olivo, la cantidad promedio de restos de poda que anualmente se producen en estos 12 olivares de Estepa fue 1285 kg de biomasa seca por cada hectárea, aunque los valores fueron muy variables; desde 387 kg hasta 5000 kg. Teniendo en cuenta los contenidos en carbono orgánico de las hojas, ramitas y astillas de los restos de poda triturados, los olivos de una hectárea toman cada año un promedio de 2841 kilos de CO2 de la atmósfera que acaban en forma de carbono orgánico en estos restos de poda, que si son triturados se depositará sobre el suelo o saldrá de la finca en forma de leña (figura 1). Para el conjunto de la DOP esta cifra ascendería a 109000 toneladas de CO2 anuales (figura 1).

Por otro lado, todos los años se forman flores y hojas nuevas, y al mismo tiempo todos los años se caen flores, pequeños frutos abortados y hojas que se formaron hace aproximadamente un par de años, porque han terminado su periodo de vida o a causa de eventos de estrés biótico y abiótico inasumibles. Es decir, todos los años el olivo toma CO2 de la atmósfera que transforma en carbono orgánico en hojas y flores, pero que no se acumularán indefinidamente en el olivo, sino que caerán al suelo con un destino final incierto.

En una selección de fincas de las DOP Estepa se contabilizó esta cantidad de CO2, y los valores oscilaron entre 2597 y 3881 kg CO2 por cada hectárea, y promedió 3398 kg CO2 (figura 1). Por tanto, para el conjunto de todos los olivares que se encuentra bajo la DOP Estepa, los olivos toman anualmente 130823 toneladas de CO2 (figura 1), que es redirigido



en forma de carbono orgánico a las hojas y flores que a lo largo de un año se depositarán sobre el suelo.

La pulpa y el hueso que contiene la aceituna tienen elevados contenidos en carbono. La producción media (últimas campañas) de las fincas de olivar de la DOP Estepa examinadas fue de 5166 kilos de aceitunas por hectárea, y las cantidades de CO2 tomadas del aire para transformarlo en el carbono contenido en la aceituna fue de 4630 kilos de CO2. Para el conjunto de la DOP Estepa, todos los años se trasladan en promedio casi 180000 toneladas de CO2 hacia la aceituna (con los lógicos vaivenes de la variabilidad interanual en los datos de cosecha) (figura 1). Este carbono sale de la finca hacia la almazara donde una parte (casi el 50 %) acabará en la mesa del consumidor como ácidos grasos del aceite de oliva, y otra parte termina en el alperujo. Este subproducto puede tener distintos destinos, uno de ellos es su aplicación en campo tras ser compostado y otro es que acabe en las orujeras. En caso de que el destino final sea las orujeras, una parte pequeña del carbono del alperujo acabará en el aceite de orujo, aunque la mayor parte residirá en el orujo, que cuando se queme acabará nuevamente en la atmósfera como CO2. En el caso de que el alperujo fuese compostado, una parte importante del carbono acabaría en la finca, contribuyendo a la recirculación de ese carbono en el suelo de los cultivos que lo empleen como fertilizante orgánico.

La cubierta vegetal espontánea o sembrada es también un componente clave en la finca. No sólo por su innegable papel en la reducción de la pérdida de suelo por escorrentía superficial y erosión, sino tam-

bien por su papel como impulsora de la diversidad y de la fertilidad del suelo, así como agente transformador del CO2 de la atmósfera a carbono orgánico que acabará en el suelo. En aquellas parcelas de la DOP Estepa con cubierta vegetal (habitualmente dispuesta en bandas de 2 a 3.5 metros de anchura que sólo cubren una parte de la superficie de la entrecalle), la cantidad de carbono orgánico contenida en la biomasa de la cubierta vegetal (tanto aérea como radicular) promedió 860 kilos de carbono por hectárea. Es decir, aproximadamente 3150 kg de CO2 (figura 1) son trasladados anualmente desde la atmósfera a la cubierta vegetal en una hectárea; eso sí, sólo en aquellas fincas con cubierta vegetal.

Sumando las cantidades de CO2 asociadas a la producción de aceituna, cada hectárea de olivar de la DOP Estepa convierte a lo largo de un año 12,9 toneladas de CO2 (16 si permite el desarrollo de cubierta vegetal) en carbono orgánico que se almacena en las estructuras fijas del olivo, en el fruto y en el suelo en forma de restos de poda, hojas y flores. Para el conjunto de los olivares de la DOP Estepa este valor asciende a casi medio millón (o 621000 toneladas si todo el olivar de la DOP Estepa mantuviese la cubierta vegetal espontánea) de toneladas de CO2 cada año. Esta cantidad de CO2 es la que emitiría un utilitario con combustible diésel al recorrer, nada más y nada menos, 52 veces la distancia que hay entre la Tierra y Marte.

Si todo el olivar de la D.O.P. Estepa mantuviese la cubierta vegetal espontánea, convertiría a lo largo de un año un total de 621.000 Tm de CO2 en carbono orgánico, la cantidad que emite un utilitario diésel al recorrer 52 veces la distancia entre la tierra y Marte.

Evidentemente, una parte de todo este CO2 que han tomado los olivos de la DOP Estepa vuelve a la atmósfera durante la descomposición de los restos de poda, hojas y restos de cubierta vegetal, y durante la quema del orujo o tras el consumo del aceite de oliva. Además, las operaciones de campo (uso de tractor, producción y aplicación de fertilizantes, insecticidas y herbicidas, etc.) suponen una emisión de CO2 a descontar de aquella que anualmente toma el olivo. El uso más racional de fertilizantes, insecticidas y herbicidas podrían reducir significativamente las emisiones de CO2 de los olivares de Estepa, y esto será el argumento de otro artículo divulgativo que se publicará en esta revista.

Por lo tanto, cada vez que el olivarero cosecha aceitunas; también sin duda cosecha CO2 de la atmósfera, contribuyendo a la mitigación del cambio climático.



*Olivarera Sor Ángela
de la Cruz de Estepa*

MUJER PRESENTE EN EL SECTOR Y FUTURO AGROALIMENTARIO Y COOPERATIVO



María Isabel Solís, Delegada Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible en Sevilla, Jaime Loring, Presidente de Sor Ángela de la Cruz S.C.A. y Antonio Jesús Muñoz, Alcalde de Estepa.

I Jornada sobre el presente y futuro de la mujer en el sector agroalimentario

La cooperativa Sor Ángela de la Cruz ha puesto en marcha esta iniciativa, que pretende impulsar el debate sobre la necesidad de adoptar medidas que incrementen la presencia de la mujer en el sector.

La cooperativa Sor Ángela de la Cruz de Estepa, celebró el pasado 11 de mayo la I jornada "Mujer, presente y futuro en el sector agroalimentario y cooperativo", una iniciativa

con la que pretende impulsar el debate de las medidas necesarias para conseguir una mayor presencia de la mujer dentro del sector.

La jornada, que fue inaugurada por María Isabel Solís, Delegada Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible en Sevilla, Jaime Loring, Presidente



Mesa de debate con la presencia de destacadas profesionales que cuentan con amplia experiencia en el sector del olivar y el aceite.

te de Sor Ángela de la Cruz S.C.A. y Antonio Jesús Muñoz, Alcalde de Estepa, contó con una gran asistencia, síntoma de que se trata de un tema de enorme interés en el entorno rural.

Tras la inauguración se celebró una mesa de debate en la que participaron destacadas profesionales del sector agroalimentario: Bárbara de la Rubia, Gerente De Suroliva S.C.A., Lourdes Blanco, Responsable de Administración de Sor Ángela de La Cruz S.C.A., María José Aguilar, Consejera De Sor Ángela De La Cruz S.C.A., Inmaculada Vilalba, Responsable De Olivar Y Consejera De San José De Lora De Estepa S.C.A. y Rosa García, Ingeniera Técnica De Sor Ángela De La Cruz S.C.A.

Las integrantes de la mesa debate destacaron numerosos factores que, actualmente, no facilitan la

mayor presencia de la mujer en el sector agroalimentario:

- Aunque ha crecido la presencia de la mujer dentro de un sector “masculinizado”, aún sigue siendo residual, especialmente en lo referente a puestos directivos o representación en los consejos rectores de las entidades.

- Actualmente, existen oportunidades tanto laborales como de formación y otro tipo de beneficios para las empresas, pero falta informar sobre ello tanto a las entidades como a las mujeres dentro del entorno rural.
- La conciliación sigue siendo uno de los grandes “caballos

Gracias a la intervención de destacadas profesionales del sector, se estableció un debate de enorme interés en el que aspectos como la dificultad de la conciliación familiar o la “masculinización” del sector fueron objeto de debate y reflexión.



Lourdes Humanes, Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Córdoba, fue la encargada de exponer todos los beneficios saludables del aceite de oliva virgen extra y hacer un recorrido por la historia de la cultura del olivo.

de batalla" para una mayor incorporación de la mujer, ya que suele frenarle en momentos de crecimiento profesional.

- Existe una buena valoración de las medidas que está tomando la administración como "discriminación positiva" para favorecer la presencia de la mujer, aunque todavía siguen siendo suficientes.

Durante la jornada también se expuso que no solo es necesaria una mayor presencia de la mujer en el sector agroalimentario y cooperativo, sino que también es imprescindible que las nuevas generaciones se vayan incorporando, ya que se trata de un sector ya ligeramente envejecido.

Tras la mesa de debate, en la que se realizó un profundo análisis de la situación de la mujer en el sector, se celebró una conferencia sobre los efectos saludables del aceite de oliva virgen extra, como cierre a una jornada centrada en el sector agroalimentario.

La conferencia fue ofrecida por Lourdes Humanes, Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Córdoba, que además de realizar un recorrido histórico por el desarrollo del olivar y el aceite de oliva virgen extra, expuso los numerosos beneficios que tiene el consumo de aceite de oliva virgen extra para la salud.

La cooperativa Sor Ángela de la Cruz de Estepa ha valorado muy positivamente la I Jornada sobre el

presente y futuro de la mujer en el sector agroalimentario y cooperativo, tanto por la asistencia al evento como por el nivel de análisis y debate que tuvo lugar durante la mesa redonda.

¿Quieres ver los vídeos de la I Jornada sobre la mujer en el sector agroalimentario?

Escanea el siguiente código QR y podrás ver la conferencia completa.





Oleoestepa recibe el premio QCOM a la mejor Cooperativa 2020-21

La mejor cooperativa del año. Los premios QCOM a empresas de la industria alimentaria otorgaron a Oleoestepa SCA la máxima distinción, un reconocimiento tanto a la cooperativa como a sus entidades asociadas y a los más de 7.000 olivareros que lo han hecho posible.

Oleoestepa recibió este premio en un acto pospuesto por la pandemia, que homenajeaba a las empresas más destacadas de la campaña 20-21 en sus distintas áreas de negocio, reconociendo la labor de los actores del sector que, con su trabajo diario, tratan de valorizar la imagen de la alimentación en la sociedad. Empresas como Eroski o Cascajares, entre otras, vieron tam-

bien reconocida su apuesta por la excelencia y sostenibilidad en su actividad empresarial.

En el caso de Oleoestepa, el premio a la mejor empresa Cooperativa reconocía su compromiso por la sostenibilidad en sus tres áreas: económica, social y medioambiental.

Tras el recibimiento del premio el presidente de Oleoestepa SCA, Jesús Pedro Juárez Martín, tuvo unas palabras de agradecimiento y reconocimiento "a la labor callada de las más de 7000 familias asociadas a este proyecto cooperativo que se inició en 1986".

El jurado del premio realizó el compromiso social de Oleoestepa, que no se limita sólo a la búsqueda de la excelencia en la calidad, sino también a contar con una responsabilidad igualmente social. De ahí que sea la primera compañía del sector oleícola que recibe la certificación internacional IQNet SR10, de alcance internacional, por su gestión responsable, sostenible, transparente y comprometida con la sociedad.

Este premio es un reconocimiento a Oleoestepa, sus entidades asociadas y a sus más de 7.000 familias olivareras.

Nuevo curso formativo a maestros y operarios de almazaras asociadas

Oleoestepa muestra su firme compromiso con la formación continua de todos los trabajadores de las entidades asociadas.

Oleoestepa ha celebrado un nuevo curso de formación para maestros y operarios de almazaras asociadas en la sede de la cooperativa asociada de Agrícola el Rubio SCA. Enmarcado dentro del programa de formación continua de Oleoestepa, en esta ocasión se ha contado con la colaboración de AMENDUNI, líder mundial en la producción de maquinaria oleícola, para celebrar la jornada «Elaboración de AOVE de calidad y mantenimiento preventivo en almazara», participando más de treinta profesionales, maestros y

operarios de almazaras asociadas a la cooperativa de segundo grado Oleoestepa.

Los aspectos más importantes que se han tratado han versado sobre las distintas etapas de las que cuenta el proceso de extracción

de Aceite de Oliva: evolución en la extracción de aceite de oliva, fases y tendencias, optimización del proceso de extracción, cómo aumentar la eficiencia y la calidad, funcionamiento y principales regulaciones de los sistemas continuos y mantenimiento preventivo.



Oleoestepa logra la renovación del certificado BRC con el máximo grado AA+

La certificación BRC es uno de los más exigentes estándares de seguridad a nivel mundial, fundamental para facilitar la entrada en mercados exteriores.

La seguridad alimentaria es asunto que preocupa cada día más tanto a productores, autoridades y consumidores. Para ofrecer los mejores niveles de seguridad y calidad se han desarrollado diferentes normas para identificar las causas de posibles problemas y solucionarlos. La norma BRC es una de ellas y supone una gran ayuda para ingresar en el mercado inglés y ganar la confianza del público y proveedores a nivel mundial.

La cooperativa Oleoestepa SCA ha recibido el certificado de la reno-

vación del certificado BRC con el máximo grado (AA+) dentro de auditorías anunciadas.

Qué es el certificado BRC

La certificación BRC es en la actualidad es uno de los estándares de seguridad a nivel mundial.

Para lograr esta certificación se requiere un alto grado de compromiso de todos los trabajadores de la empresa para su consecución, como el caso de los trabajadores y asociados que componen el proyecto cooperativo de Oleoestepa.



→ **Pilar Higueras, Responsable de Calidad de Oleoestepa S.C.A., recibe la renovación de la acreditación BRC.**



→ **Jesús Juárez, Presidente de Oleoestepa S.C.A., junto a Luis Planas, Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación durante la celebración de la 34 edición del Salón Gourmets, en Madrid.**

Oleoestepa recupera su presecia en eventos nacionales e internacionales

Una vez superadas las peores fases de la pandemia, han vuelto a celebrarse importantes ferias, gastronómicas y comerciales, en las que Oleoestepa ha reforzado su presencia para consolidar su aceite de oliva virgen extra en el mercado.

Durante el periodo de pandemia se vieron anulados todos las acciones comerciales que obligaban a una interacción personal, tanto de ámbito nacional como internacional. Esto supuso un hándicap importante para el área comercial al ver muy limitada su capacidad de acceder a nuevos mercados y clientes.

Con el inicio del año 2022 y una apertura creciente de las fronteras de nuevo se vuelven a reactivar estos encuentros comerciales, lo que ha supuesto la vuelta de nuestra propuesta de valor a ferias nacionales e internacionales.

En el ámbito nacional destaca la vuelta a la normalidad de espacios como el Salón Alimentaria, celebrada en la primera semana de abril, ocupando un espacio de 85.000 metros cuadrados y la participación de 3000 empresas referentes de la industria alimentaria española. También se reactivó el principal espacio comercial de alimentación especializada y gourmet, Salón Gourmets en su 34 edición, celebrada en Madrid a finales de abril. En ambos casos Oleoestepa estuvo presente presentando toda su gama de AOVE y recibiendo visitas institucionales tan relevantes como el Ministro de

Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas.

Ya en junio también volvió a la escena la feria internacional de referencia en la Península Ibérica para profesionales del sector ecológico, Organic Food Iberia, donde Oleoestepa presentó sus novedades en la gama de AOVE de producción ecológica, como la nueva referencia de AOVE Ecológico Oleoestepa en botella de plástico 100% reciclado en formato 1 litro.

En el plano internacional el año se inició con FOODEX JAPAN, el salón internacional más importante del



→ La amplia gama de productos ecológicos de la entidad estuvo presente en Organic Food Iberia



→ Oleoestepa asistió a una nueva edición del Salón Alimentaria celebrado, como es habitual, en Barcelona.

mercado asiático, donde los asistentes pudieron degustar los nuevos aceites de la campaña actual, teniendo también presencia en una misión organizada por Exten- da en el mercado de la India. Asimismo, en el área occidental, en ferias relevantes como Sial Canadá y la Summer Fancy Food de Nueva York estuvimos presentes de nuevo con nuestra oferta diferencial de

aceites con Denominación de Ori- gen Estepa.

Con la presencia en estos impor- tantes eventos, Oleoestepa S.C.A. consolida su presencia en merca- dos en los que su aceite de oliva virgen extra ya está posicionado y abre nuevos mercados para ex- pandir el producto elaborado en la comarca de Estepa y Puente Genil.



→ A nivel internacional Oleoestepa también estuvo presente en eventos importantes como FOODEX JAPAN, Sial Canadá o la Summer Fancy Food de Nueva York.



→ Imagen del premio recibido por Oleoestepa S.C.A. en los OLIVE JAPAN

Oleoestepa se alza con dos nuevos premios internacionales

Los dos premios, de gran relevancia internacional, se han conseguido gracias al aceite de oliva virgen extra elaborado por la cooperativa San José de Lora de Estepa, que se consolida así como uno de los referentes de calidad del grupo cooperativo.

El aceite de oliva virgen extra comercializado por Oleoestepa S.C.A., amparado por la Denominación de Origen Estepa, ha vuelto a conquistar esta campaña premios a nivel internacional.

Estos nuevos reconocimientos mantienen a la entidad como una de las referencias mundiales a nivel de calidad.

PREMIO MARIO SOLINAS

Uno de los galardones recibidos por Oleoestepa ha sido dentro del certamen organizado por el Consejo Oleícola Internacional (COI), bajo el nombre «Mario Solinas», en el que la cooperativa asociada San José de Lora de Estepa S.C.A. vio reconocida la alta calidad de su aceite de oliva virgen extra producido en esta campaña con un tercer premio.

El galardón conseguido por la cooperativa San José de Lora de Estepa en la categoría de grandes productores (denominado «Envasadores») supone un gran reconocimiento al compromiso por la excelencia. El premio recayó en un depósito de 50.000 kilos, lo que aumenta considerablemente la dificultad de conseguir aceite de oliva virgen extra de tan alta calidad.

El aceite de oliva virgen extra premiado por el Consejo Oleícola Internacional ha sido elaborado de forma sostenible gracias al método de Producción Integrada, procedente de aceitunas de la variedad hojiblanca, dominante en el territorio amparado por la Denominación de Origen Estepa, y cuenta con un aroma muy fresco y frutado de aceituna verde. Su aroma recuerda a hierba fresca, sabor a verde hoja de olivo con toques de manzana y alcachofa. Muy fresco a la vez que delicado con elegante amargor y picor.

OLIVA JAPAN

Por otro lado, el jurado del Concurso Internacional OLIVE JAPAN 2022 ha vuelto a reconocer esta campaña la alta calidad del aceite de oliva virgen extra ecológico comercializado por Oleoestepa SCA bajo la marca premium EGREGIO.

Olive Japan es la competición más importante del mercado de oriente, dándose una participación de más de 800 aceites de oliva virgen extra procedentes de 27 países en esta décima edición.

El aceite de oliva virgen extra premiado procede de agricultura ecológica, de cosecha temprana y extracción en frío, producido también por la cooperativa San José de Lora de Estepa, asociada a Oleoestepa y la D.O.P. Estepa. Presenta

Esta campaña, los dos premios internacionales recibidos por Oleoestepa S.C.A., han sido producidos por la cooperativa San José de Lora de Estepa, lo que supone un gran reconocimiento a la calidad de su aceite de oliva virgen extra.

un perfil complejo y equilibrado, muy frutado, con una diversidad de aromas que recuerdan a aceitunas verdes, con toques de aceitunas maduras, hierba fresca, verde hoja, alcachofa y a madera verde rama. En boca destacan el picor y amargor equilibrados, complementados con un toque de dulce.

Con este premios son ocho los años consecutivos en los que aceites de oliva virgen extra producidos por Oleoestepa han visto reconocida su alta calidad por la Asociación de Sommelier de Aceite de Oliva de Japón, responsable de la organización de este concurso internacional de calidad.



→ Oleoestepa Hojiblanca ha visto reconocida su calidad en los premios Mario Solinas, organizados por el COI.

→ Egregio ha sido reconocido en los premios Olive Japan por octavo año consecutivo, todo un aval de su calidad.



II ENCUENTROS

Encuentros

Oleoestepa

La cooperativa de segundo grado celebra un ciclo de seis conferencias, denominado "Encuentros Oleoestepa", con el que pretende acercar a los olivareros todo el conocimiento y novedades del sector.

Con el nombre "Encuentros Oleoestepa", la cooperativa de segundo grado en colaboración con la Fundación Caja Rural del Sur y la Denominación de Origen Protegida Estepa, ha puesto en marcha un nuevo foro donde tratar las cuestiones más relevantes del presente y futuro del sector oleícola, con el objetivo de acercar a todos los socios todo el conocimiento y novedades del sector.

Estos encuentros tratan, con una periodicidad mensual, cuestiones de interés para los profesionales del sector oleícola desde distin-

tos enfoques, que van desde el agronómico, socioeconómico y medioambiental, hasta el cultural y salud, entre otros.

Las 6 ponencias que estaban programadas en esta temporada se han desarrollado en el salón de actos de Oleoestepa y han contado con una gran acogida, tanto presencialmente como en lo que respecta a su visionado digital on-streaming, accesible a través de su canal YouTube específico.

Este nuevo espacio de encuentro sectorial viene a complementar

Gracias a la gran acogida que ha recibido la I edición de "Encuentros Oleoestepa", tanto presencial como digitalmente, la entidad se encuentra ya configurando el programa de ponencias de la segunda temporada del evento.



las tradicionales Jornadas Técnicas sobre el Aceite de Oliva Virgen Extra que Oleoestepa organiza, y que han sido posergadas a causa de la pandemia.

Todos los vídeos de estas conferencias están disponible para su visionado en la web

www.encuentros.oleoestepa.com

Ahí también podrá encontrar información sobre las próximas ponencias programadas.

A pesar de las limitaciones impuestas por la pandemia, esta primera temporada ha superado las expectativas en cuanto a visualizaciones y repercusión en los medios, logrando superar las 11.500 visualizaciones del canal Youtube creado y un alcance en redes sociales de casi 50.000 usuarios.

En la actualidad se está configurando el programa de ponencias de la segunda temporada invitando a seguir nuestras redes sociales (Facebook, twitter, Instagram o Linkedin) para estar informados de sus convocatorias.

¿Quieres ver las conferencias pertenecientes a “Encuentros Oleoestepa”?

Escanea cualquiera de los siguientes códigos QR y podrás ver la conferencia que deseas.



LA NUEVA PAC A PARTIR DE 2023. Antonio Caro, coordinador de Servicios Técnicos de ASAJA Sevilla.



NUEVAS TENDENCIAS DEL OLIVAR. Victorino Vega Macías, ingeniero Agrónomo del Centro IFAPA – Alameda del Obispo.



NUEVAS VARIEDADES DE OLIVO Y ENSAYOS DE OLIVAR EN SETO. Diego Cabello. Ingeniero Agrónomo en UCOLIVO. Dpto. Agronomía. E.T.S.I.A.M.



OLIVAR TRADICIONAL DE SECANO. Rafael Castro. Ingeniero Técnico Agrícola y Vicepresidente de la Asociación Técnica de Producción Integrada de Olivar.



PREVENCIÓN DE EROSIÓN EN OLIVAR. José Alfonso Gómez. Investigador científico del Instituto de Agricultura Sostenible. CSIC.



LAS AGUAS ESCONDIDAS. Luis Francisco Turrión. Especialista en Hidrogeología Aplicada, hidrogeólogo de la Confederación Hidrográfica del Segura.

Oleoestepa premia la alta calidad de sus cooperativas asociadas



Tras el final de la pandemia, Oleoestepa ha recuperado la celebración de actos multitudinarios y, dentro de la Asamblea General celebrada en el mes a abril, hizo entrega a sus entidades asociadas los galardones correspondientes a las últimas campañas.

La Asamblea General Ordinaria, celebrada en el mes de abril, en la que se hizo un repaso de la actividad de la cooperativa de segundo grado Oleoestepa y se aprobaron las cuentas económicas del ejercicio anterior, tuvo su colofón con la entrega de los premios a la calidad con los que campaña tras campaña Oleoestepa reconoce el buen hacer de sus olivareros y profesionales de almazaras.

Tradicionalmente este acto de entrega de galardones tenía lugar en el marco de las Jornadas Técnicas del AOVE Oleoestepa que bienalmente se venía celebrando y ha

tenido que ser aplazada en dos ocasiones a causa de la pandemia. Esta suspensión ha provocado que en este acto se hayan concentrado los galardones correspondientes a las últimas cuatro campañas, reconociendo en cada una de ellas las tres mejores bodegas y el mejor depósito.

Previamente a la entrega de premios se recordó a los asistentes el sistema de concesión de estos, basado en el análisis de la totalidad de los depósitos o trujales elaborados por ellas por parte del laboratorio de Oleoestepa, conforme a

las normas de régimen interno de comercialización.

A partir de los parámetros de los resultados de acidez, índice de peróxidos, espectrofotometría y puntuación organoléptica se obtiene el índice global de calidad de cada una de las partidas.

Tras la entrega de los galardones a las mejores bodegas de los últimos cuatro años fue el momento de reconocer a los mejores depósitos, también de las últimas cuatro campañas.

MEJOR BODEGA 21-22



LA INMACULADA CONCEPCIÓN S.C.A.

MEJOR DEPÓSITO 21-22



AGRÍCOLA EL RUBIO

MEJOR BODEGA 20-21



AGROPECUARIA DE HERRERA S.C.A.

MEJOR DEPÓSITO 20-21



LA INMACULADA CONCEPCIÓN S.C.A.

MEJOR BODEGA 19-20



PURÍSIMA DE HERRERA S.C.A.

MEJOR DEPÓSITO 19-20



LA INMACULADA CONCEPCIÓN S.C.A.

MEJOR BODEGA 18-19



NTRA. SRA. DE LA PAZ S.C.A.

MEJOR DEPÓSITO 18-19



LA INMACULADA CONCEPCIÓN S.C.A.

OLEOESTEPA RENUEDA SU FAMILIA DE ESTUCHES

Presentación de nuevos estuches con los que divulgar y valorizar la tradición oleícola milenaria del territorio que alberga su producción.

La cooperativa Oleoestepa ha realizado esta campaña una revisión completa de su gama de estuchería, con el objetivo de responder a la creciente demanda de consumidores que apuestan por el aceite de oliva virgen extra como regalo.

Unas de las nuevas propuestas bajo la marca Oleoestepa es un estuche, que contiene 3 botellas de aceite de oliva virgen extra en formato 500 ml vidrio, con el que se pretende divulgar y valorizar la tradición oleícola milenaria de esta comarca. Es sabido que el olivo se extendió gracias a los fenicios por las riberas

del Mar Mediterráneo y llegó a Andalucía en el siglo VII a.C.. Sin embargo, no fue hasta el siglo II a. C. cuando los romanos hicieron del cultivo del olivar en la actual comarca de la Denominación de Origen Estepa, una de las principales producciones agrícolas.

Para el diseño de este estuche se ha contado con la inestimable colaboración de la Colección Museográfica del Mosaico Romano de Casariche, cediendo los derechos de reproducción de parte de mosaicos romanos pertenecientes a dicha colección.

En la alternativa de 750 ml se ha puesto el foco en el territorio que abarca los municipios donde se ubican las cooperativas asociadas, realizando una carta de presentación de la riqueza patrimonial, cultural y medioambiental que atesoran nuestros municipios, invitando a conocerlo y a disfrutarlo. Para ello se ha habilitado un código QR a través del cual el destinatario del estuche podrá acceder a una amplia y variada información turística de cada municipio que conforma el territorio

Respondiendo al interés creciente por contar con un compendio con todos los sabores de Oleoestepa, se ha desarrollado un nuevo estuche en el que se recogen en formato 250 ml las especialidades disponibles: monovarietales, coupages, de producción ecológica y de primera recolección. Todos bajo una propuesta gráfica sinestésica en la que invitamos a descubrir los sabores naturales asociados a estos aceites. Así, puedes encontrar evocaciones ligadas a lo verde, como la rama de olivo, la hierba recién cortada o la manzana y el tomate verde, como a sabores más frutales, como el plátano, el limón, la naranja y la avellana, entre otros, en una presentación gráfica muy fresca.



→ Estuches 3 x 500 ml y 5 x 250 ml presentados por Oleoestepa esta campaña.

Con Caja Rural del Sur su negocio no tiene fronteras



- ✓ **Confíe en nuestros expertos**
en negocio internacional
- ✓ **Siempre estamos**
cuando se nos necesita
- ✓ **Respuesta inmediata**
La mejor protección ante riesgos



Somos
su mejor
compañero
de viaje



Ruralvía



Nuestras oficinas



negociointernacional@crsur.es



Para más información

- ▶ No dude en apoyarse en nuestros expertos. Ellos le ayudarán a lograr el buen fin de sus transacciones, resolverán sus dudas y le aportarán la seguridad que necesita.



PLÁSTICO RECICLADO



100%



Primer Aceite de Oliva Virgen Extra envasado en botella 100% reciclada

El aceite de oliva virgen extra de la cooperativa Oleoestepa es fruto de técnicas agronómicas y productivas respetuosas con el medioambiente, certificadas con el sello de Producción Integrada.

Con la nueva botella de 1 litro R-PET 100% damos un paso más allá. En línea con nuestra Responsabilidad Social Corporativa presentamos el primer aceite de oliva virgen extra en un envase de plástico 100% reciclado.

**Pioneros en sostenibilidad.
Por dentro y por fuera.**

 Dale a tus plásticos
una nueva vida.
Por favor, recicla.