

Una mirada hacia el futuro del olivar

Oleoestepa celebra sus XVIII Jornadas Técnicas con la agricultura regenerativa y sostenible como eje central del evento





decis[®]
EXPERT

el insecticida del **olivo**

eficacia completa para
el control de

- Prays
- Glifodes
- Mosca del olivo



AGROQUIMAR S.L.

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



Bayer CropScience
www.bayercropscience.es

“Un negocio que nada más que hace dinero es un negocio pobre”

Henry Ford

Transcurrida buena parte del año 2018 y, tras el afortunado cambio de la climatología tan adversa que soportábamos, son tiempos para reflexionar sobre los nuevos retos que se nos avecinan. Ya se apuntó en el anterior editorial que vienen tiempos nuevos, que comienza a hablarse de Agricultura 4.0, circular y de precisión. Son conceptos y retos que ya están en la mesa de la próxima PAC y que ya se reflejan en los documentos que emite la Unión Europea.

Pero ¿Qué incidencia tienen estos conceptos en el día a día del Olivicultor, Almazara o Envasadora en territorios como el de nuestra Denominación de Origen Protegida “Estepa”?

Separando el factor naturaleza y clima, las expectativas de unas mayores rentas para el agricultor, almazara, etc., pueden generarse por un ahorro en los costes de producción e innovación sobre los subproductos resultantes y, por supuesto, en el mayor consumo de nuestro producto, especialmente por la demanda exterior.

Para la segunda línea existen ya algunas respuestas: Aumentar la promoción y el conocimiento de nuestro producto, con proyectos como la Interprofesional, que debería dotarse con mayores recursos para que el consumidor conozca todas las bondades de nuestro producto a nivel de salud, a nivel gastronómico y su importante papel en el cuidado del medioambiente.

Para la primera hace falta enganchar a las nuevas generaciones de oliveros o de responsables de las entidades de transformación en las nuevas tecnologías, cada vez más sofisticadas y pequeñas, pero prácticas y útiles. El campo, al igual que la sociedad, está sufriendo esa transformación acelerada y, a veces incomprensible, de las nuevas tecnologías.

Tanto las exitosas jornadas técnicas de Oleoestepa, ya en su 18ª edición, como nuestra Cátedra de Olivicultura “José Humanes” han tratado estos temas de digitalización, de robotización del campo, donde se puede incrementar de manera notable el conocimiento y la información con pequeñas inversiones que nos permiten tomar mejores decisiones y aumentar la rentabilidad.

En definitiva, aprovechemos estos ciclos de precios dignos de nuestro producto para afianzar estrategias de desarrollo y consolidación de nuestros olivares y sistemas productivos.



4/MERCADO



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

8/NOTICIAS



Descubre las últimas novedades de la Denominación de Origen Estepa: Los últimos premios, nuestra presencia en Gustoko 2018 o en el túnel del aceite de Gourmets

14/VI CÁTEDRA DE OLIVICULTURA “J. HUMANES”

La VI Cátedra de Olivicultura “José Humanes” finaliza con un éxito rotundo de participación

15/INVESTIGACIÓN

Oleoestepa ha impulsado un proyecto para investigar el efecto de sus aceites en la lucha contra la obesidad y sus enfermedades

20/18ª JORNADAS TÉCNICAS DE OLEOESTEPA

La entidad celebró unas jornadas de referencia donde la sostenibilidad a través de una agricultura regenerativa y un olivar más competitivo fueron los temas más importantes

25/LOS GERENTES ANALIZAN EL SECTOR

A través de la figura de los gerentes de las diferentes almazaras asociadas analizamos el presente y futuro del sector

28/EL AOVE EN LA SALUD DE LAS PERSONAS

A pesar de sus innumerables propiedades, el virgen extra sigue teniendo un consumo bajo en nuestro país

Tercera crónica oleícola de la campaña 2017/2018

Álvaro Olavarría, Director Gerente de Oleoestepa, realiza la 3ª crónica oleícola de la campaña 17-18, marcada por las importantes lluvias de los últimos meses

Llegaron para celebrar con alegría el día de Andalucía las esperadas lluvias a toda la península. Día tras día de precipitaciones, apenas sin descanso. No terminaba de pasar la borrasca y ya se anunciaban otras semanas de temporal. Gracias a las lluvias generosas fuimos alcanzando buenos niveles en los pantanos, balsas de riego, pozos y el campo en general recuperó un buen estado que hacía años no veíamos.

En particular en nuestra zona de la Comarca de Estepa, al igual que todo el centro de Andalucía, a estas fechas ya alcanza una pluviosidad que corresponde con la media de años normales en torno a los 550 l/m2 o incluso más.

Con las lluvias pronto llegó el optimismo por la cosecha de aceitunas en España para la nueva campaña 2018/2019 y también surgió una incesante oferta de aceite al mercado que hasta entonces se guardaba temerosa que tuviéramos un quinto año de sequía. De otro lado las cifras de ventas de aceites a granel fuera de nuestras fronteras no venían siendo tan importantes como el año pasado a estas mismas fechas, la mejor producción de otros países competidores del mediterráneo son la causa. Como podemos ver en el cuadro adjunto en los meses noviembre 2017 a marzo de 2018 hemos exportado 313.200 Tm. que equivale a perder un -28% frente al mismo periodo de hace un

						% Media
Periodo	Osuna	Ecija	Santaella	Sierra Yeguas	Media Area	vs 550 l/m2
Sep 09/ago 10	726,2	929,4	973,8	809,2	859,7	36,02 %
Sep 10/ago 11	637,4	787,4	826,0	582,0	708,2	22,34 %
Sep 11/ago 12	211,6	269,8	264,6	267,4	253,4	-117,09 %
Sep 12/ago 13	662,8	609,2	705,3	824,4	700,4	21,48 %
Media 09-13	559,5	649,0	692,4	620,8	630,4	12,75 %
Sep 13/ago 14	313,2	342,4	411,2	386,4	363,3	-51,39 %
Sep 14/ago 15	295,0	322,8	411,2	335,4	341,1	-61,24 %
Sep 15/ago 16	372,4	399,2	459,0	369,6	400,1	-37,48 %
Sep 16/ago 17	319,0	466,5	424,0	369,6	394,8	-39,32 %
Media 13-17	324,9	382,7	426,4	365,3	374,8	-46,74 %
Sep 17/14-may 17	576,0	440,2	554,0	514,6	521,2	-5,24 %

Estaciones Agroclimáticas / Actualizado a 14-5-2018 / Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera - Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

Evolución de salidas de aceites de oliva en España para consumo nacional y exportación						
(000 Tm)	15/16		16/17		17/18	
	Interno	Export	Interno	Export	Interno	Export
Nov	43,60	55,90	40,90	78,20	44,30	74,40
Dic	58,20	69,90	47,10	74,20	45,20	55,40
Ene	45,80	62,60	54,40	86,70	46,50	63,90
Feb	49,50	69,10	39,90	96,40	37,10	56,50
Mar	53,90	67,30	48,40	99,50	37,70	63,00
Sumas	251,00	324,80	230,70	435,00	210,80	313,20
Evolución			-8,09%	33,93%	-8,63%	-28,00%



“Es un problema grave el descenso continuado del consumo de aceite de oliva en España, cuando hemos venido necesitando en las últimas campañas una media de 550.000 Tm. anuales, en el último ejercicio sólo alcanzamos 450.000 Tm.”

año. Buena parte de estas salidas que dejamos de hacer tenían destino Italia que este año tiene más producción en sus propios olivares y cuenta con más oferta de Grecia y

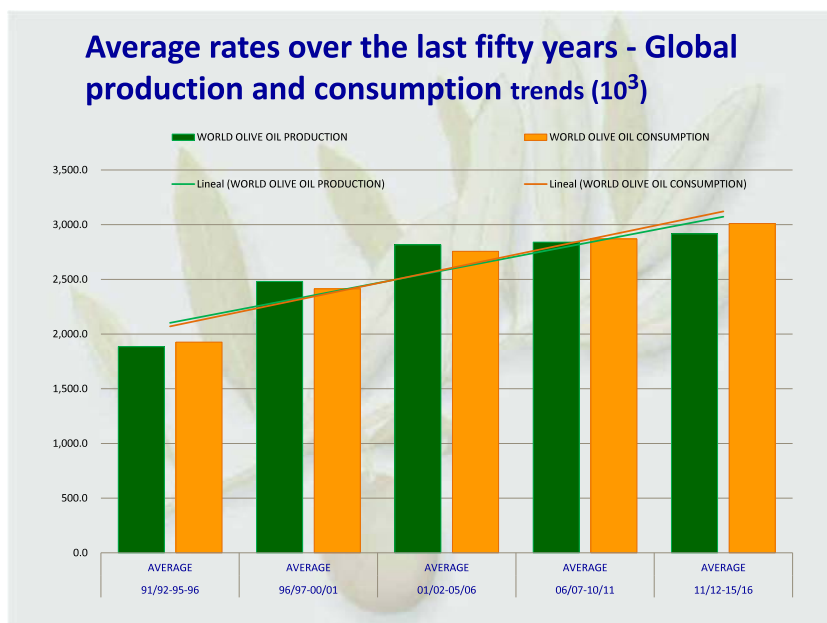
Túnez especialmente. En el primer trimestre de 2018 las exportaciones totales de los asociados de Asoli-va (Asociación de exportadores de aceite de oliva de España) decrecen en el conjunto total de áreas del mundo un -7,51%, salvo América que crece algo más de un +25%. Si analizamos las ventas exportadas sólo de granel decrecen un -16,33% y nuevamente América se salva creciendo sobre el mismo +25% pero si observamos sólo las ventas exportadas envasadas hasta 5 litros el crecimiento del conjunto de las zonas es del +4,95%. De manera muy resumida podemos concluir que a pesar de las dificultades por los precios altos y volatilidad del aceite de oliva nuestras exportaciones envasadas con marcas mantienen y crecen en los mercados internacionales y las ventas de granel pierden volumen que corresponde casi en su totalidad a la demanda de Italia.

En general en el mundo, tomando datos a pesar de la falta de credibilidad de las cifras declaradas por algunos países miembros del Consejo Oleícola Internacional en reunión

del Comité Consultivo del pasado 24 de abril, este año se puede alcanzar una cifra de producción de aceite de oliva próxima a los 3.270.000 Tm. frente a las 2.600.000 Tm. de la pasada campaña. No se discute que hay una mayor disponibilidad de aceite de oliva en el mundo y como decimos en el Mediterráneo, perdiendo España peso en la hegemonía sobre la despensa mundial del aceite de oliva.

Pero esta mayor oferta de aceites de oliva de países como Grecia, Túnez y Portugal, este último con cifras de producción que ya superan las 125.000 Tm., compiten con la producción española aumentando en un 80 % las importaciones a nuestro país en los últimos siete meses con respecto al mismo periodo del año anterior, alcanzado la cifra de 107.500 Tm.

El consumo interior en España continúa perdiendo volumen un año más. Así en el periodo noviembre 2017 a marzo 2018 se pierde un -8,63% comparado con el mismo periodo del año anterior en el que ya caíamos cifra parecida. Es un problema grave el descenso continuado del consumo de aceite de oliva en España, cuando hemos venido necesitando en las últimas campañas una media de 550.000 Tm. anuales, en el último ejercicio sólo alcanzamos 450.000 Tm. No sólo podemos culpar al precio del aceite de oliva como causa, aunque parcialmente sí lo sea, también son otras variables socio culturales como los nuevos hábitos en la alimentación dentro y fuera del hogar, la menor composición de miembros en la unidad familiar, aumento de comidas elaboradas, menor consumo de frituras, etc. (ver Segunda Crónica campaña 2017/2018 nº 39).



Evolución de la producción y el consumo mundial del aceite de oliva agrupada por medias de los últimos 5 quinquenios.

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

Todos estos factores han conducido a que los precios en origen hayan cedido mucho desde finales de febrero hasta hoy que aún continúan bajando. El mercado del aceite de oliva a granel en este trimestre ha dejado atrás un 25% de su valor para las tres calidades: vírgenes extras, vírgenes y lampantes.

Los aceites de oliva envasados también comienzan ahora a aparecer en ofertas con precios más atracti-

vos, tanto las grandes marcas privadas de la distribución como las marcas de fabricantes, aunque la bajada hasta hoy no se está haciendo a la velocidad como se está produciendo en los precios de los aceites de oliva a granel en origen. La razón de esta cierta estabilidad en los precios de los aceites de oliva en los supermercados durante los dos últimos meses, desde que comenzara a descender en el comercio de granel hasta hoy, se debe a que los

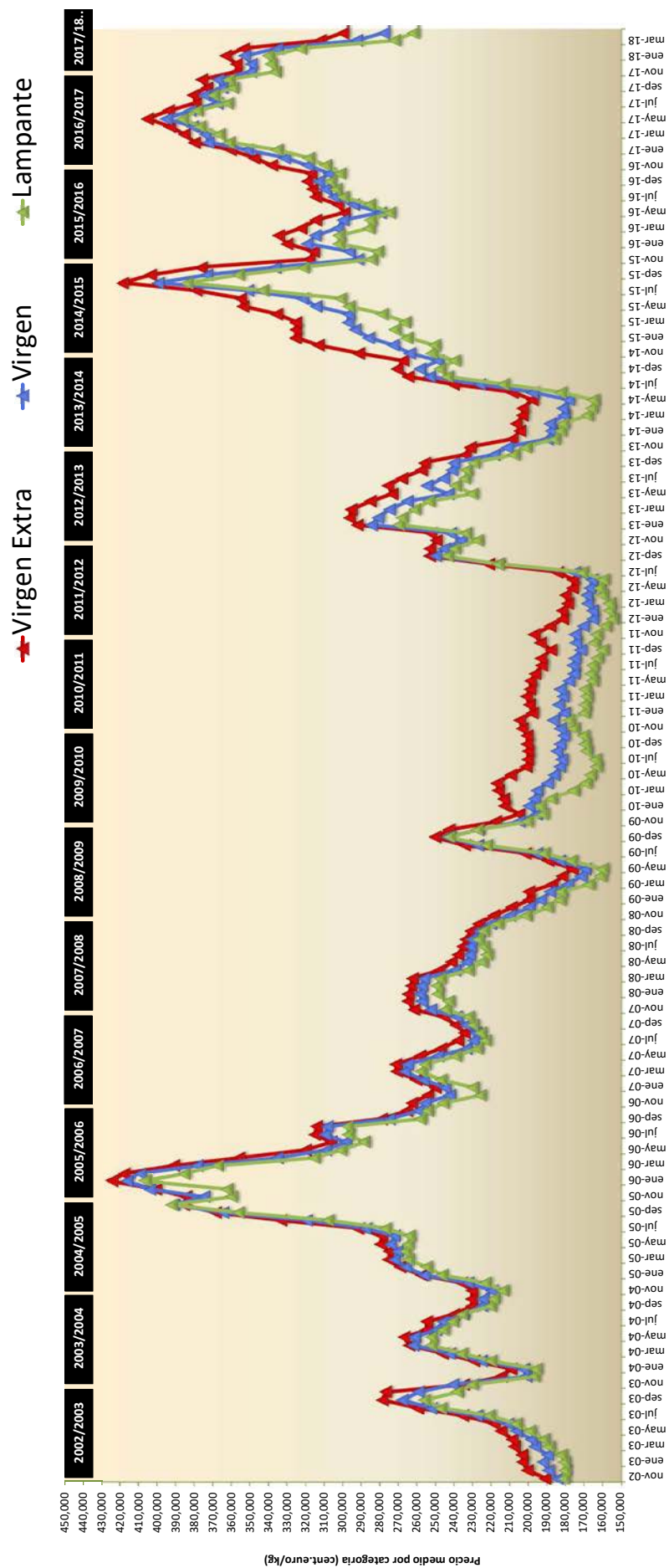
volúmenes de existencias de aceites en la industria envasadora son en estos meses de primeros de año normalmente más altas que en el resto de la campaña y estas cantidades de aceites del orden de 200.000 Tm. como se puede ver en el cuadro adjunto, en su mayoría corresponden a compromisos adquiridos por buena parte de la distribución, así que a nadie le interesaba depreciar sus existencias y comenzar una batalla de ofertas agresivas.

		Existencias de Aceite de Oliva								Salidas			
€/Tm/ lampante	Fecha	Almazaras	CO	Envasadora	T.Existencias	T.Salidas	Producción/mes	Totales	Importacion	Acumulada	Media Acumulada	Interanual	
3.2098 €	oct-15	40,60	1,40	100,80	142,80	78,52	22,70		17,70	78,52	78,52	106,72	
2.8455 €	nov-15	224,10	1,70	92,20	318,00	99,50	260,50		14,20	178,02	89,01	103,74	
2.8123 €	dic-15	676,30	9,27	127,20	812,77	128,23	606,40		16,60	306,25	102,08	104,22	
3.0215 €	ene-16	889,40	21,04	168,60	1.079,04	108,23	364,20		10,30	414,48	103,62	103,55	
3.0213 €	feb-16	865,00	21,30	199,90	1.086,20	118,74	114,40		11,50	533,22	106,64	105,14	
2.8544 €	mar-16	784,40	16,70	199,10	1.000,20	121,20	26,00		9,20	654,42	109,07	105,52	
2.8501 €	abr-16	684,70	13,75	188,50	886,95	122,36	3,60		5,50	776,77	110,97	106,83	
2.7472 €	may-16	586,60	10,77	173,40	770,77	126,57	3,80		6,60	903,35	112,92	107,65	
2.8541 €	jun-16	473,00	10,04	170,30	653,34	122,64	Producción 1.401,60 Importación 116,20 Disponibilidades 1.660,60		5,20	1.025,98	114,00	109,08	
2.9985 €	jul-16	366,20	8,75	160,10	535,05	124,59			6,30	1.150,58	115,06	110,57	
3.0352 €	ago-16	279,90	7,48	140,80	428,18	112,77			5,90	1.263,34	114,85	112,72	
3.0662 €	sept-16	190,70	5,82	133,40	329,92	105,45			7,20	1.368,80	114,07	114,07	
3.0152 €	oct-16	117,00	4,57	122,50	244,07	104,46	9,70 93,50 456,20 526,20 155,30 37,00 4,50 4,20 Producción 1.286,60 Importación 93,30 Disponibilidades 1.623,97		8,90	104,46	104,46	116,23	
3.0922 €	nov-16	110,20	2,53	115,60	228,33	118,93			9,70	223,39	111,70	117,85	
3.1810 €	dic-16	461,60	3,34	114,00	578,94	121,19			15,60	344,58	114,86	117,26	
3.3584 €	ene-17	793,50	17,30	158,70	969,50	140,24			4,60	484,83	121,21	119,93	
3.6129 €	feb-17	775,30	32,46	187,20	994,96	136,14			6,30	620,97	124,19	121,38	
3.6668 €	mar-17	664,80	31,48	198,40	894,68	147,28			10,00	768,24	128,04	123,55	
3.7689 €	abr-17	575,50	28,03	201,90	805,43	98,45			4,70	866,69	123,81	121,56	
3.8633 €	may-17	467,70	24,01	198,20	689,91	126,33			6,60	993,02	124,13	121,54	
3.7855 €	jun-17	384,70	19,73	187,50	591,93	107,38			9,40	1.100,39	122,27	120,27	
3.6249 €	jul-17	314,60	10,16	167,00	491,76	105,47			5,30	1.205,86	120,59	118,67	
3.6868 €	ago-17	254,10	8,21	137,30	399,61	98,36	Producción 1.286,60 Importación 93,30 Disponibilidades 1.623,97		6,20	1.304,22	118,57	117,47	
3.5907 €	sept-17	171,52	5,40	122,20	299,12	106,48			6,00	1.410,70	117,56	117,56	
3.6154 €	oct-17	114,90	3,55	112,60	231,05	102,08		27,90 204,30 422,40 401,50 154,60 20,50 15,08 Producción 1.246,28 Importación 107,50 Disponibilidades 1.585,33		7,10	102,08	102,08	117,36
3.3665 €	nov-17	208,50	2,70	117,10	328,30	116,35				15,80	218,42	109,21	117,14
3.3908 €	dic-17	515,64	7,83	145,30	668,77	97,33			16,00	315,75	105,25	115,16	
3.3919 €	ene-18	765,01	23,34	181,57	969,93	109,93			15,00	425,68	106,42	112,63	
3.2449 €	feb-18	816,50	27,87	214,00	1.058,37	93,67			17,60	525,95	105,19	109,64	
2.7210 €	mar-18	750,90	25,43	216,90	993,23	102,64			17,00	628,59	104,77	105,92	
2.6188 €	abr-18	674,75	21,29	215,67	911,70	112,61			16,00	741,20	105,89	107,10	
4.0649 €	Máxima	1.082,8	178,7	222,6	1.470,8	156,5	655,4	2.050,1	23,7	1.634,3	139,4	138,2	
1.5480 €	Mínima	26,2	0,3	56,4	95,7	55,6	0,0	1.136,5	0,2	55,6	55,6	77,1	

Existencias y Salidas de aceites en almazara, PCO (Patrimonio Comunal Olivarero) e Industrias - 30 de Abril de 2018



Evolución de precios medios mensuales en origen (POOL)



Elaboración: Oleostepa / Fuente: Poolred

Mirando la botella medio llena este ajuste a la baja de los precios de los aceites de oliva debe acompañarse de una recuperación del consumo dentro y fuera de España en los diferentes mercados, comenzando por el hogar, horeca (hostelería, restaurantes y cafeterías) y usos industriales como ingrediente en múltiples aplicaciones.

Por delante nos queda la segunda mitad de campaña para gestionar las existencias al 30 de abril de 911.000 Tm. de las que 674.000 Tm están en las bodegas de las almazaras. Es de prever que las salidas medidas mensuales de aceites para consumo nacional y exportación rondan las 100.000 Tm. lo que nos restaría un stock de enlace de 300.000 Tm. más las importaciones que pudieran llevarse a cabo hasta final de octubre, cantidad que sería la más alta para enlace de campaña desde octubre de 2014.

Ante la nueva etapa que pudiéramos vivir en España dadas las miles de hectáreas plantadas de olivar en estos años de precios altos del aceite y con un mejor escenario climático favorable para alcanzar nuevas producciones records de aceites de oliva, sobre la mesa ya se habla de la búsqueda de un sistema de autorregulación de la disponibilidad de aceite de oliva en el mercado. Se trabaja para evitar la alta volatilidad de los precios del aceite de oliva (ver cuadro adjunto) en la idea, de manera muy resumida, de aplicar un mecanismo en el seno de la interprofesional del aceite de oliva y dentro de un acuerdo de extensión de norma de obligado cumplimiento para todas las almazaras españolas para retirar y almacenar aceite de oliva. Las asociaciones pertenecientes a la interprofesional y antes del comienzo de campaña

Ante las miles de nuevas hectáreas de olivar y el escenario climático favorable, ya se habla de la búsqueda de un sistema de autorregulación de la disponibilidad de aceite de oliva en el mercado.

determinarían las disponibilidades de aceites en el mercado previstas y las necesidades de consumo interior y exportaciones estimadas. Si dicha disponibilidad supera en más de un 20% las necesidades del mercado, la interprofesional podrá decidir retirar del mercado el % que supere a ese 20%.

La retirada se llevaría a cabo sin transferencia de la propiedad del aceite, es decir cada almazara u operador realizaría la inmovilización hasta la fecha acordada, probablemente la nueva campaña, y los gastos que conllevaran la medida se soportarían por cada operador. La medida sería compatible con los contratos de almacenamiento privado llegado el caso. El aceite a inmovilizar podría ser la calidad que cada uno decida y por tanto es de suponer que todos serían lampantes.

Tenemos el problema sobre la mesa y el debate será difícil pues son muchas las dificultades y dudas que nos surgen a todos, como

la forma de llevar a cabo el control del grado de cumplimiento de cada almazara, qué régimen disciplinario se puede fijar, qué posibilidad tenemos de implicar a otros países productores de aceites de oliva para no crear agravios comparativos entre productores. Un claro ejemplo podrían ser fincas de olivar próximas a la frontera entre España o Portugal y que decidirían en la almazara de que país molturar sus aceitunas en función de las medidas que se adopten.

La esperanza todos la tenemos puesta en conseguir aumentar el consumo mundial de aceite de oliva al mismo ritmo que la producción aun sabiendo que tendremos años con excedentes coyunturales que agravarán la caída de los precios en origen y pondrán en peligro la viabilidad de muchas explotaciones olivareras. (ver cuadro COI) Este equilibrio que muestra el cuadro entre producción y consumo mundial es lo que ha venido sucediendo en las últimas décadas y afortunadamente todo se vende pero también se hace muy difícil salir adelante para muchos olivares. La última gran cosecha gestionada por España fue la campaña 2013/2014 con una suma de disponibilidades de aceite de oliva entre producción, stock inicial e importaciones de 2.040.500 Tm. cayendo el precio del lampante en mayo de 2014 a 1,64 €/Kg. A partir de esa fecha ante las malas expectativas de cosecha que se vieron en floración y cuajado de frutos comenzó el repunte de los precios que ha durado hasta esta primavera de 2018 sin que hasta ahora el precio volviera a caer de los 2,0 €/Kg, hoy a la redacción de esta crónica estamos nuevamente muy próximos cotizando a 2,20 €/Kg la base 1º.

Talleres y Comercial J.Quirós

Serie P5000 (5100, 5115 y 5130)

*Excelentes garantía y condiciones de financiación

Concesionario



ARBOS

www.arbos.com/esp

Cabina de 4 montantes de alta visibilidad

Transmisión modular de 5 marchas
para 3 gamas Global y Advance

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

Motor 4 CIL CC TIER IV FINAL



*** 3 años
de garantía
o 3.000 horas
Financiación
4 años al 0%**



Concesionario



BUGGY HALCÓN M120 Plus

POTENCIA, FIABILIDAD Y RENDIMIENTO SE UNEN

Brazo telescópico de 1,2 m de elongación

Motor John Deere

Chásis monoblock de acero de alta
calidad, flexibilidad y resistencia



ESPECIALISTAS EN JOHN DEERE



955 91 28 86 - 666 97 05 16



www.talleresjquiros.com

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

El mundo del aceite reconoce una vez más la calidad de los vírgenes extras de Oleoestepa

El Consejo Oleícola Internacional, Diputación de Córdoba, Ecovalia o el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente son algunas de las instituciones que han premiado la calidad del aceite de oliva virgen extra de Oleoestepa S.C.A.



Los diferentes aceites vírgenes extra comercializados por Oleoestepa han sido reconocidos en todo el mundo

Una campaña más Oleoestepa, marca amparada por la Denominación de Origen Estepa, ha recibido numerosos reconocimientos por la calidad de sus aceites de oliva virgen extra, tanto en nuestro país como a nivel internacional.

El hecho de que más del 90% de la producción sea, año tras año, aceite de oliva virgen extra no es casualidad, sino que es fruto de la excelencia con la que se trabaja en toda la cadena, desde los agricultores hasta los maestros o los propios técnicos API de cada almazara, y

ese esfuerzo no pasa desapercibido en ningún concurso de prestigio.

ALIMENTOS DE ESPAÑA

Uno de los reconocimientos destacados que ha recibido la entidad ha tenido lugar dentro del premio "Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, campaña 2017-2018" organizado por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, que reconoció el aceite Oleoestepa Arbecuina, elaborado por Arbequisur, entre los tres mejores de la cate-

goría de frutado maduro de la presente campaña.

PREMIO MARIO SOLINAS

El Consejo Oleícola Internacional (COI) a través de la edición 2017-18 de sus Premios Mario Solinas consideró el Estepa Virgen de Oleoestepa entre los mejores en la categoría de frutado maduro. Este virgen extra ha sido elaborado por Agrícola Roda S.C.A a partir de una selección de todas las variedades de aceitunas cultivadas en la comarca, recolectadas de forma extra temprana.



PREMIOS ECOTRAMA

La referencia ecológica de Oleoestepa vio reconocida su alta calidad con una medalla de oro en el Premio Internacional de Aceites de Oliva Virgen Extra Ecológico que desde hace 17 años organizan Ecovalia y la Diputación de Córdoba.

En la cata de la 17ª edición del concurso Ecotrama participaron 14 catadores de prestigio internacional que, bajo la dirección técnica de José María Penco, cataron las muestras de aceite ecológico, en torno a 80, recibidas de tres países -España, Italia y Portugal- y nueve comunidades autónomas. Penco destacó del jurado que son «los mejores». De los 14 miembros, nueve son jefes de panel, «es decir, estamos en un concurso y vale lo que vale su jurado y es el mejor de todos los posibles».

OLIVE JAPAN 2018

Finalmente ha sido el jurado del Concurso Internacional OLIVE JAPAN 2018 el que ha reconocido la calidad de los tres aceites presentados por Oleoestepa a esta edición del concurso:

- **Estepa Virgen:** Medalla de oro
- **Oleoestepa Ecológico:** Medalla de oro
- **Egregio:** Medalla de plata

Olive Japan es la más importante competición del mercado de oriente, dándose una participación de más de 600 aceites de oliva virgen extra en esta séptima edición.

Con estos premios son cinco los años consecutivos en los que estas referencias han visto reconocida su alta calidad por la Asociación de Sommelier de Aceite de Oliva de Japón.

Los mayores expertos del mundo en materia de aceite de oliva virgen extra han sabido reconocer la calidad que se produce, campaña tras campaña, en la comarca de Estepa y Puen- te Genil

Nuestros aceites premiados en el Túnel del Aceite del Salón de Gourmets

Oleoestepa y la Denominación de Origen Estepa han estado presentes en el 32 Salón de Gourmets, por donde han pasado más de 90.000 visitantes buscando conocer los mejores productos agroalimentarios.

El evento, al que asisten cada año los consumidores más exigentes, contó con los aceites de oliva virgen extra premiados de nuestro territorio, que hicieron las delicias de todos aquellos que quisieron disfrutar de una cata guiada. Por su parte, la Denominación de Ori-

gen Estepa y sus aceites fueron protagonistas del "Túnel del Aceite" organizado por Gastroleum dentro del evento. Se ha tratado,

sin duda, de una iniciativa que ha contado con un gran éxito entre las actividades organizadas en el Salón de Gourmets.





G. Pérez Sánchez S.L.
MAQUINARIA AGRÍCOLA

LIDER EN VENTAS EN ANDALUCIA 2017

Estimados clientes y amigos:

Queremos transmitirles nuestro sincero agradecimiento, por la confianza que han depositado en nuestra empresa: **G Pérez Sánchez sl**, a la hora de decidirse en la compra de maquinaria agrícola. Esto nos ha llevado a ser **líderes en la venta, a nivel Andalucía**, de maquinaria de arrastre: Remolques, atomizadores, cubas, según datos de la DGT.

Tras más de 40 años fabricando maquinaria para facilitar las labores agrícolas, nos sentimos muy orgullosos en los retos conseguidos, que no hubieran sido posibles sin la profesionalidad e implicación de todo el equipo humano que forma la gran familia de nuestra empresa. Queremos aprovechar éstas líneas, para manifestarle el agradecimiento y la satisfacción por contar con todos en la empresa.

Les aseguro nuestro compromiso, de seguir innovando y mejorando, cada día, para seguir ganándonos su confianza con productos de máxima calidad, seguridad y garantía.

Muchísimas gracias a clientes, empleados y a todas aquellas personas que directa o indirectamente han hecho posible este reto.

Saludos cordiales.

G. PÉREZ SÁNCHEZ, S.L.

C.I.F. B-41635557

Ctra. Pedrera, Km. 1, Tel. 95 401 62 35

Fax 95 401 67 79

41890 LA RODA DE ANDALUCÍA (Sevilla)

La Dirección



○ ATOMIZADOR 3.000L POLIESTER



○ ATOMIZADOR 3.000L POLIETILENO



○ ATOMIZADOR 4.000L POLIESTER



G. Pérez Sánchez

Ctra. La Roda - Pedrera, Km. 1

95 401 62 35
www.gperezsanchez.com



El mejor aceite de Sevilla se fusiona con la mejor cocina vasca

La Denominación de Origen Estepa participó el pasado mes de marzo en Gustoko 2018 (Bilbao), uno de los eventos gastronómicos más importantes de nuestro país, donde miles de personas tuvieron la oportunidad de degustar una exquisita selección de productos de toda España.

Gustoko es el evento perfecto para dar a conocer las características de los aceites amparados por la D.O. Estepa entre el público vasco, un consumidor exigente que no duda a la hora de elegir productos de gran calidad para su cocina.

La entidad contó con un stand y ofreció numerosas catas de sus principales variedades, Hojiblanca y Arbequina, y también se pudieron degustar los vírgenes extras "Egregio" y "Estepa Virgen".

ACEITE OFICIAL DE GUSTOKO

Oleoestepa fue además el aceite de oliva virgen extra oficial de todos los show-cookings celebrados durante el certamen, donde los asistentes aprendieron a elaborar recetas de la cocina tradicional vasca con un toque de innovación.

Estos talleres gastronómicos, llevados a cabo por la Escuela Superior de Hostelería de Bilbao, combinaron la cocina tradicional vasca con el nombrado "Mejor aceite de oliva virgen extra" de la provincia de Sevilla, y uno de los más premiados del mundo. Todos y cada uno de los platos elaborados llevaron el sello de alguna de las variedades comercializadas por Oleoestepa.



Nuestro stand fue uno de los más visitados durante Gustoko 2018



Oleoestepa fue el aceite de oliva virgen extra oficial del evento



Recibimos la visita del Presidente de la Asociación de Cofradías Gastronómicas del País Vasco



Luis Roca, de la Universidad de Córdoba



Angélica Reyes, Directora de Marketing de ADAMA Agriculture España

La VI Cátedra “José Humanes” cierra una edición de gran éxito

El excelente nivel de los conferenciantes y el gran interés de los temas tratados han permitido que cada jornada celebrada en la edición 2018 de la Cátedra de Olivicultura “José Humanes” haya contado con una notable asistencia

La VI edición de la Cátedra de Olivicultura “José Humanes” ha cerrado su ciclo de conferencias de manera brillante, ya que ha sido la edición de mayor asistencia, lo que demuestra que estamos ante un proyecto ya consolidado gracias a su continuidad, a la importancia de los temas tratados y el nivel de los conferenciantes.

ENFERMEDADES DEL OLIVAR

Entre las últimas conferencias celebradas encontramos la ofrecida por Luis Roca, de la Universidad de Córdoba, en la Oliverera Casariche, donde nos habló sobre enfermedades del olivar y destacó “los repilos, la tuberculosis y una enfermedad que está ganando protagonismo en los

últimos años, la lepra”. Durante su conferencia expuso el resultado del empleo de diferentes materias activas que son importantes ante una inminente limitación del uso del cobre en el olivar.

Además, Luis Roca habló sobre un modelo predictivo que han desarro-

llado para prever el riesgo de enfermedades en determinadas épocas del año atendiendo a las condiciones climatológicas.

BIG DATA EN EL OLIVAR

A la conferencia sobre enfermedades le siguió la ofrecida por Angélica



Manuel Reina, Técnico de Ecovalia, habló en Pedrera sobre la producción ecológica

“Los fitosanitarios no son la única solución para combatir las malas hierbas, existen especies que pueden ayudarnos a frenarlas”



José Mª Urbano, de la Universidad de Sevilla, nos habló sobre la gestión de las malas hierbas

Reyes, de ADAMA Agriculture España, que presentó el que será posiblemente el futuro del olivar, aplicaciones como Crop Care Box, que recoge información del cultivo a través de una serie de sensores cuya información se envía a la nube, donde se procesa para ayudar al agricultor a tomar decisiones en materia de riego o sanidad vegetal.

Toda esta información puede ser consultada por el agricultor a través del ordenador o a través del móvil mediante una aplicación que ofrece la información de manera sencilla.

Sin duda, Angélica Reyes nos situó delante de lo que será una auténtica revolución en el olivar.

LAS MALAS HIERBAS

En las instalaciones de Puricon S.C.A., tuvimos la oportunidad de contar con el prestigioso profesor e investigador José Mª Urbano, de la Universidad de Sevilla, que nos habló sobre la gestión de las malas hierbas en el olivar.

José Mª Urbano insistió en la idea de que “el empleo de fitosanitarios no tiene porqué ser la única y mejor forma de combatir siempre las malas hierbas en el olivar”, e hizo referencia a determinadas especies que pueden combatir problemas como la conyza, uno de los que aparecen principalmente en el olivar. Además, ahondó en el hecho de que “hierba

mala nunca muere”, para destacar que no hay un remedio definitivo y permanente para este fenómeno.

EL OLIVAR ECOLÓGICO

La última de las conferencias celebradas en esta edición de la Cátedra “José Humanes” fue a cargo de Manuel Reina, técnico de Ecovalia, que analizó en la Oliverera de Pedrera el presente y el futuro del olivar ecológico en el mundo y todo el proceso necesario para su implantación.

Finalmente, la VI Cátedra terminó con una visita a una depuradora de aguas residuales y una finca regada con esta agua, de manos del IFAPA de Córdoba.

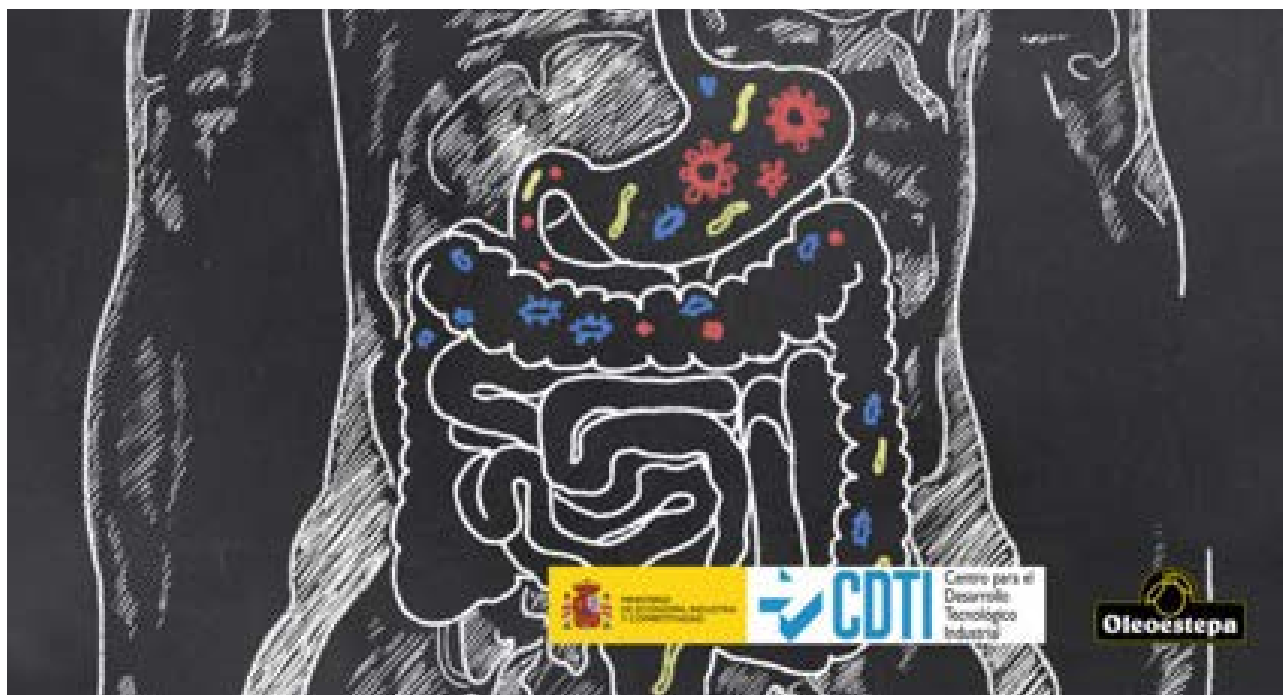


Estrenamos web

La cátedra “José Humanes” cuenta con una nueva web donde puedes acceder a los contenidos de todas las ediciones. Visítala en:

www.catedrajosehumanes.com

En la web puedes ver los vídeos de las conferencias que se han ofrecido dentro de esta edición y de todas las anteriores.



Oleoestepa lucha contra la obesidad y sus enfermedades asociadas

A través de su departamento de Investigación y Desarrollo, Oleoestepa S.C.A. ha impulsado un proyecto que investiga el efecto de sus aceites de oliva vírgen extra en la lucha contra la obesidad y sus enfermedades asociadas a través de la modulación de la microbiota intestinal

La nutrición moderna ha evolucionado desde la perspectiva tradicional, de que los alimentos se requieren principalmente para la supervivencia de un organismo, hacia el concepto de que los alimentos, además, son esenciales para prevenir y tratar enfermedades, así como para mejorar la calidad de vida de las personas.

En este sentido, está ampliamente demostrado científicamente que una alimentación equilibrada es esencial para asegurar el correcto crecimiento y el mantenimiento de la salud humana. Sin embargo, las sociedades modernas siguen su-

friendo una ola de enfermedades crónicas relacionadas con el estilo de vida, donde la dieta es un elemento esencial en dicho estilo de vida. Por tanto, resulta importante para las empresas agroalimentarias dirigir los esfuerzos para comprender los mecanismos que rodean la relación entre la dieta y la salud humana, con el fin de contribuir a la prevención del desarrollo de enfermedades crónicas relacionadas con la dieta y crear una nutrición de precisión, a través de la búsqueda de nuevos conceptos y productos.

En relación con estas enfermedades, la Organización Mundial de la

Salud (OMS) reconoce que la obesidad es una enfermedad que se ha ido incrementado sustancialmente en un breve período de tiempo. En 2016, más del 39% de los adultos tenían sobrepeso y el 13% obesidad en todo el mundo. Por tanto, la obesidad se considera hoy en día una epidemia mundial que requiere un plan de acción global.

La obesidad supone una insana y evidente acumulación de grasa en los tejidos e implica una situación inflamatoria crónica en la que parece probado científicamente estar involucrados, como responsables, los microorganismos intestinales de



cada individuo. Asimismo, la obesidad, conlleva una serie de manifestaciones adversas adicionales en el organismo humano que pueden terminar derivando en otras enfermedades más graves.

En este sentido, diversos estudios han comprobado que existen diferencias en la composición de la microbiota intestinal entre los individuos que tienen diabetes tipo 2 y los que no (Muñoz-Garach et al, 2016). También, la composición de la microbiota intestinal está siendo relacionada, directa o indirectamente con el desarrollo de enfermedad cardiovascular (García-Ríos et al., 2017), ambas enfermedades con origen relacionado con la obesidad.

¿Qué es la microbiota intestinal?

La microbiota intestinal se define como el conjunto de microorganismos que habita el intestino humano y que incluye bacterias, virus y otros organismos, representando una comunidad microbiana increíblemente amplia, compleja, diversa.

La microbiota intestinal podría contemplarse como un súper-órgano dentro del cuerpo humano constituido de diversos tipos de microorganismos que tienen la capacidad de comunicarse entre sí y participan activamente en un gran número de las funciones biológicas que tienen influencia tanto positiva como negativa sobre la salud del ser humano.

La creación y la evolución de la microbiota intestinal de cada ser humano es un proceso complejo determinado por la interacción de muchos factores como, por ejemplo, el tipo de parto, la alimentación de los primeros meses de vida, el tipo de dieta, la exposición a anti-

bióticos y otros factores ambientales relacionados con el estilo de vida.

Es un hecho constatado que el principal factor regulador de la microbiota intestinal es la dieta, pues desempeña un papel fundamental en el mantenimiento de la población y de la biodiversidad de los microorganismos que tiene en el intestino cada persona. En consecuencia, la manipulación dietética de la microbiota a través de estrategias que favorezcan el crecimiento de las bacterias beneficiosas frente a las menos favorables se considera una alternativa muy interesante a la hora de tratar o prevenir el desarrollo de diversas enfermedades.

Oleoestepa, de acuerdo con su estrategia de máxima calidad y su afán de innovación y superación, ha asumido el reto de investigar y desarrollar nuevos conceptos y productos basados en aceite de oliva virgen extra, que contribuyan a prevenir y corregir enfermedades a través de la alimentación. En este sentido, el Departamento de I+D de Oleoestepa ha impulsado un proyecto de I+D en consorcio con otras empresas, denominado: "Modulación del microbioma y del postbioma mediante el diseño inteligente de alimentos promotores de una microbiota saludable en relación con el síndrome metabólico (BIOTA-GUT)".

El objetivo general del proyecto BIOTAGUT es en primer lugar identificar el patrón "saludable" de la microbiota intestinal, determinando los microorganismos objetivo a potenciar, para posteriormente desarrollar nuevos productos que sean capaces de modular la microbiota hacia un perfil saludable para tratar enfermedades como la obesidad y diabetes a través de la alimentación.

Oleoestepa busca desarrollar en el seno de este proyecto nuevos productos basados en el aceite de oliva virgen extra de máxima calidad que producen sus cooperativas asociadas, capaces de influir de manera positiva en la modulación de la microbiota intestinal hacia un perfil saludable. Asimismo, se estudiará la posible incorporación de sus vírgenes extras como ingrediente de alto valor a otros productos alimenticios como: pan, postres, bebidas, zumos, infusiones, etc. con el mismo fin.

Este proyecto I+D se acomete a través de un consorcio en el que participan instituciones científicas de primer nivel como AINIA, la Universidad de Navarra (UNAV), la Universidad de Barcelona (UAB) y el CNTA, y empresas como AMC Juices and Drinks, Panishop (Novapan), Postres Reina, Agroindustrial Kimitec, Pharmadus, Sakata Seed y Oleoestepa. El proyecto tiene previsto un periodo de ejecución de cuatro años.

Por último, resaltar que el proyecto ha sido financiado por fondos propios del Centro de Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) (expediente: IDI-20170839) perteneciente al Ministerio de Economía, Industria y Competitividad, mediante la convocatoria CIEN (Programa de Consorcios de Investigación Empresarial Nacional), que cuenta con gran prestigio en el apoyo de proyectos de I+D a nivel nacional. Esta convocatoria financia grandes proyectos de investigación industrial y de desarrollo experimental, acometidos en colaboración efectiva por agrupaciones empresariales y orientados a la realización de una investigación planificada en áreas estratégicas de futuro y con potencial proyección internacional.



**Remanufacturas Electro - Agrícola
y Jardines S.C.**

REPARAMOS SU BATERÍA AGRÍCOLA

¡NO LA TIRE!

Reparamos su vieja batería

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

Damos con total confianza
UN AÑO DE GARANTÍA

IMPORTANTE:

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



INFORMACIÓN:

www.electroagricola.com

Herrera: **Rafael: 615 117 224**

Sevilla: **Luis: 605 521 205**

4 CAMPAÑAS

AL 0%^{TIN*}, (0,51%^{TAE**})

DESDE
T5.115 **37.900** €⁽²⁾
+IVA

DESDE
T6.180 **60.900** €⁽¹⁾
+IVA

Raquel Muñoz
Delegada comercial

Tel: 629 527 201
www.itt1878.com

Consulte en este teléfono ó a través de cualquiera de nuestros agentes comerciales

***FINANCIACIÓN A 4 CAMPAÑAS AL 0%^{TIN} - 0,51%^{TAE**}**

****TAE 0,51%.** Ejemplo calculado para operación de préstamo de 10.000€, 44 cuotas mensuales de 227,27€. Cuotas pospagables. Comisión de apertura y gastos de estudio 0,95%. Gastos de inscripción en el Registro 95€. Las cuotas incluirán, en su caso, un seguro de protección de pagos CARDIF. CIF: A0012421D. Tfno.: 91 590 30 01. Interés subvencionado por New Holland y COMPAÑÍA MAQUINARIA 93 S.A. Importe máximo a financiar 45% del PVP. Financiación realizada a través de CNH Industrial Capital Europe Sucursal en España. Campaña aplicable en COMPAÑÍA MAQUINARIA 93 SA. Campaña vigente desde el 28 de marzo hasta el 30 de junio de 2018. Válido para las 50 primeras unidades. Operaciones sujetas a estudio y aprobación. No incluye transporte ni matriculación.

(1) Precio de la versión del tractor T5.115 equipado con cabina con aire acondicionado, inversor hidráulico, bomba de gran caudal de 101L, asiento mecánico, neumáticos delanteros 340/85r24 y traseros 420/85r34, sin contrapesos delanteros, toma de fuerza 540/1000. Consulte condiciones de paquetes Olive y Olive Plus.

(2) Precio de la versión del tractor T6.180 equipado con cabina con aire acondicionado, cambio Electro-Command 16x16, asiento neumático, neumáticos delanteros 420/70r28 y traseros 520/70r38, cabina de perfil bajo, contrapesos delanteros. Consulte condiciones con puente y cabina suspendidos.



NEW HOLLAND TOP SERVICE - 00800 64 111 111
ASISTENCIA E INFORMACIÓN 24/7

*La llamada es gratuita desde teléfono fijo. Antes de llamar con su teléfono móvil, consulte tarifas con su operador.
www.newholland.es

y ahora de regalo
SEGURO DE CIRCULACIÓN

ITT CM93
Compañía Maquinaria 93 SA





José Luis García Palacios, Presidente de la Caja Rural del Sur, Carlos Cabanas, Secretario General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Alfredo García Raya, Presidente de Oleoestepa, Antonio Jesús Muñoz, Alcalde de Estepa, y Emilio Antonio Gómez, Alcalde de Gilena

Gran éxito de las 18ª Jornadas Técnicas de Oleoestepa

La sostenibilidad a través de una agricultura regenerativa y la consecución de un olivar cada vez más competitivo fueron los dos asuntos clave del evento

Oleoestepa, entidad amparada por la Denominación de Origen Estepa, celebró junto a todas sus entidades asociadas las "18ª Jornadas Técnicas del Aceite de Oliva Virgen Extra", en las que mostró de nuevo su firme compromiso con la sostenibilidad, el cuidado del medio ambiente, la calidad de sus aceites y la rentabilidad de todos sus olivareros.

Al igual que las anteriores ediciones, estas jornadas se han convertido en el espacio principal para el análisis y debate de la situación del sector del aceite de oliva virgen extra en España, situándose como referente para todos los agentes del sector, desde agricultores y proveedores industriales hasta distribuidores y medios de comunicación.

Bajo el epígrafe "Agricultura regenerativa y olivar competitivo" en esta edición se ha debatido desde distintos enfoques sobre dos retos inmediatos y claves para el devenir del sector oleícola, aportando información relevante para la toma de decisiones de los profesionales en sus cultivos en un futuro cercano.

AGRICULTURA REGENERATIVA

La primera jornada contó con un primer debate bajo el título "Una agricultura regenerativa en el olivar para favorecer suelos más fértiles", donde participaron Marco Nuti, Responsable Técnico Científico de BTM Simbiosis, Michiel de Man, Director de



Las 18ª Jornadas Técnicas de Oleoestepa contaron con conferenciantes de altísimo nivel que llenaron el salón de actos de la entidad durante los dos días del evento



Estrategia y Desarrollo de Negocios de Commonland, Íñigo Álvarez de Toledo, Director de IDEAA y Germán Tortosa, investigador en compostaje, abonos orgánicos y biológicos. Estación Experimental del Zaidín.

Marco Nuti, en su intervención, dejó, entre otros, cuatro claros mensajes, que “la reutilización del alperujo/paté/alpechín en agricultura ecológica y convencional es técnicamente realizable, que el uso del compost verde (sin estiércol) activa un circuito virtuoso para la regeneración del suelo, impulsa una mayor disponibilidad de agua para las plantas y estimula una mayor fuerza de las plantas contra los estrés bióticos”.

Por su parte, Michiel de Man destacó que “un buen manejo del suelo genera retorno social a través del empleo, genera un ambiente colaborativo, un retorno del capital a través de la biodiversidad y la inversión, y supone un desarrollo sostenible”. Además, recalcó que un buen manejo del suelo “puede suponer un ahorro de 150.000 litros de agua por hectárea”.

Íñigo Álvarez destacó durante su intervención que “unos suelos vivos generan una mayor productividad, y el olivar, que supone el mayor bosque del mundo, debe ser sostenible para combatir el calentamiento del planeta”.

La primera jornada del evento finalizó con la intervención de German Tortosa, que quiso alertar de que “el sector del olivar tiene un problema grave a medio-largo plazo con el cambio climático” y también destacó el papel de “los microorganismos para la revitalización de los suelos en el olivar”.

AGUA SUBTERRÁNEA EN LA AGRICULTURA

El segundo día de las Jornadas Técnicas de Oleoestepa comenzaron con la ponencia de Luis Francisco Turrión, Geólogo especialista en Hidrogeología, que habló sobre “El agua subterránea en la agricultura: Falsos mitos y soluciones”.

Durante su intervención, Luis Francisco recalcó la importancia de que exijamos como ciudadanos que la “AEMET sea la encargada de comunicar la cantidad de agua disponible” y que es realmente importante que “se cuente con los envases subterráneos en la planificación hidrológica y se incluya su agua”.

El geólogo también destacó la necesidad de que “se investiguen las posibilidades de los acuíferos inferiores existentes para poner más agua a disposición de los ciudadanos”.

Luis Francisco recalcó también la necesidad de que “el Estado gestione los envases subterráneos con el objetivo de interceptar acuíferos inferiores cuyo flujo se está yendo al mar, y utilizar esta agua para garantizar el suministro de municipios y cultivos”.

OLIVAR EN SETO

Las últimas conferencias celebradas durante la jornada técnica trataron en profundidad el olivar en seto, analizando su desarrollo actual en el mundo, sus novedades para la aceituna de mesa y el material vegetal adaptado a este tipo de cultivo, de manos de grandes profesionales como Jordi Mateu, Director General de Agromillora, Ana M^a Morales, Dr.Ingeniera Agrónoma por la Universidad de Sevilla, y Raúl de la Rosa, Dr.Ingeniero Agrónomo del IFAPA.

Finalmente, las “18^a Jornadas Técnicas concluyeron con la entrega de premios a las mejores bodegas y depósitos de sus entidades asociadas durante las campañas 2016-2017 y 2017-2018.

PREMIOS CAMPAÑA 16/17

- **1^a Mejor Bodega 16/17:** Inmaculada Concepción S.C.A.
- **2^a Mejor Bodega 16/17:** San José de Lora Estepa S.C.A.
- **3^a Mejor Bodega 16/17:** Purísima de Herrera S.C.A.
- **Mejor Depósito 16-17:** Inmaculada Concepción S.C.A.

PREMIOS CAMPAÑA 17/18

- **1^a Mejor Bodega 17/18:** San José de Lora Estepa S.C.A.
- **2^a Mejor Bodega 17/18:** Inmaculada Concepción S.C.A.
- **3^a Mejor Bodega 17/18:** Ntra.Sra. de la Paz S.C.A.
- **Mejor Depósito 17-18:** Inmaculada Concepción S.C.A.

HOMENAJE A PACO VARGAS

Oleoestepa quiso rendir también un homenaje póstumo a Paco Vargas, que fuera Presidente de la cooperativa Villanueva de San Juan y una persona muy respetada por todos en su localidad y dentro del sector del olivar y el aceite de oliva.

PREMIO OLEOESTEPA 2018

Finalmente se entregó el galardón “Oleoestepa 2018”, que en esta edición recayó sobre Ecovalia, entidad nacional que promueve la producción ecológica y el consumo responsable, y que recibió el premio por “su trayectoria desarrollada desde 1991, trabajando para mejorar y difundir el reconocimiento de la producción ecológica”.

18ª JORNADAS TÉCNICAS DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Álvaro Barrera, Presidente de Ecovalia, recoge el galardón Oleoestepa 2018 de manos de Alfredo García Raya, Presidente de Oleoestepa S.C.A.



María Natividad Jiménez, viuda de Paco Vargas, recoge el galardón de Oleoestepa a su figura de manos de Alfredo García Raya, Presidente de Oleoestepa



Antonio Gómez, Maestro de la cooperativa Purísima de Herrera recoge el galardón de manos de José María Loring, Presidente de la Denominación de Origen Estepa



Joaquín Fernández, Manuel Borrego, Juan Ruiz y Juan Martínez, de San José de Lora de Estepa, recogen el premio de manos de José M. Rodríguez, Caja Rural del Sur



Jesús M. Del Pozo y Juan Maldonado, Presidente y Maestro la Inmaculada Concepción, recogen los galardones de manos de Rodrigo Sánchez y Alfredo García



Belén Fernandez, de la cooperativa Ntra. Sra. de la Paz, recoge el premio a su entidad de manos de José María Loring, Presidente de la Denominación de Origen Estepa



Jesús María Del Pozo, Presidente de la cooperativa La Inmaculada Concepción de La Roda de Andalucía, recoge el premio de manos de A.Jesús Muñoz, Alcalde de Estepa



Juan José Martínez, Juan Ruiz y Joaquín Fernández, de San José de Lora de Estepa S.C.A., recogen el galardón de manos de Rodrigo Sánchez, Consejero de Agricultura



Representantes de la cooperativa Ntra. Sra. de la Paz junto a A.Jesús Muñoz, Alcalde de Estepa, y Rodrigo Sánchez, Consejero de Agricultura de la Junta de Andalucía



Representantes de la cooperativa Agrícola Roda asistieron a las 18 Jornadas técnicas del aceite de oliva virgen extra de Oleoestepa



La cooperativa San José de Lora de Estepa, una de las premiadas durante las jornadas técnicas, junto a la alcaldesa de la localidad



Una nutrida representación de la cooperativa Oliverera de Pedrera también estuvo presente en las jornadas organizadas por Oleoestepa



La cooperativa San Isidro de Gilena, con parte de sus empleados y Consejo Rector al frente, tampoco quisieron perderse el evento



La cooperativa Oliverera de Casariche fue otra de las que estuvo representada por parte de su plantilla y asociados de la entidad



Manuel Ángel Martos, Presidente de la cooperativa Puricon S.C.A., Manuel Félix Moreno, Director-Gerente de OPRACOL, y María José Rangel, Gerente de Puricon S.C.A.



Integrantes de todos los departamentos que componen Oleoestepa asistieron al evento más importante que celebra la entidad con carácter bienal



Instalaciones de la cooperativa San José de Lora de Estepa

Los gerentes analizan el presente y futuro del sector

En este artículo hemos recogido la opinión y visión de gerentes de las almazaras presentes en nuestro territorio, acerca de temas de enorme interés tanto del presente como del futuro del olivar y el aceite de oliva virgen extra

Como explicamos en el anterior número de la revista, el territorio amparado por la Denominación de Origen Estepa es referencia en el mundo del olivar y el aceite de oliva gracias a la implicación de todos los eslabones de la cadena y, entre ellos, uno de los más relevantes es la figura del gerente de cada almazara.

Gran parte de los gerentes de las entidades asociadas a la Denominación de Origen Estepa han respondido a cuestiones que hemos planteado sobre el presente y el futuro del olivar y el aceite de oliva y, aunque no hemos podido reflejar aquí todos los planteamientos, destacamos muchas de sus reflexiones.

UNA GRAN EVOLUCIÓN

Al hablar sobre la evolución del sector en las últimas décadas, los gerentes coinciden en que la modernización de las almazaras, con la innovación tecnológica aplicada en todo el proceso, y la mecanización de la fase de recolección han marcado un antes y un después dentro del sector.

Además ha sido clave, como afirma Santiago Fernández (Gerente de San José de Lora de Estepa S.C.A.), “el cambio de mentalidad del agricultor, que no solo ha afectado a las innovaciones agronómicas implantadas en sus explotaciones, sino que también ha afectado de manera importante a la mejora

tecnológica de los procesos de fabricación, la dinamización de las estructuras empresariales del sector ya existentes y la creación de otras nuevas que en la mayoría de los casos han sido lideradas por las Cooperativas, que han cambiado de manera importante la manera de actuar de éstas en los mercados.”

LAS ÚLTIMAS CAMPAÑAS

A la hora de valorar el resultado de las últimas campañas también existe consenso, ya que los gerentes destacan principalmente los efectos de la sequía sobre la cosecha, aunque ésta ha afectado de manera desigual a las diferentes zonas amparadas por la Denominación de Origen



Estepa. Esta sequía ha llevado, de manera general, a un descenso de las producciones y, por consiguiente, a un aumento de los precios en origen.

Para Juan Manuel Illanes (técnico de la Olivarera Pontanense S.C.A.) “la consecuencia directa de estas bajas producciones de aceite de oliva es la subida de precios en origen, siendo su contrapartida negativa en el mercado la disminución del consumo de aceite de oliva en los hogares”.

Los representantes de las entidades coinciden en que la calidad de los aceites de nuestro territorio ha seguido siendo extraordinaria, lo que ha permitido, según Francisco Rodríguez (gerente de San Nicolás de Marinaleda) que “se valore de forma muy positiva el precio de liquidación percibido por nuestros agricultores”.

EL PANEL TEST

Respecto al panel test, el método homologado internacionalmente para valorar organolépticamente la calidad de los aceites, y que ha sido puesto en duda por algunas partes del sector, los gerentes de nuestras entidades asociadas lo defienden de forma unánime.

En este sentido, Antonio Soria (gerente de la Olivarera de Casariche S.C.A.), afirma que “pertenezco al Panel de Cata de Oleoestepa, acreditado en la Norma UNE-EN-ISO 17025, y por experiencia propia puedo decir que el panel test es, hasta el momento, la herramienta más fiable para determinar las diferencias de calidad en los aceites de oliva vírgenes y vírgenes extra, sin tener en cuenta los gustos personales, y por tanto arbitrarios, de los catadores, sino atendiendo únicamente a parámetros perfectamen-

te medibles de calidad del producto. “ Además, Antonio destaca que “ la obtención de un AOVE de calidad supone un esfuerzo muy importante, que va desde el agricultor en el campo, pasando por las almazaras y terminando en las envasadoras, con costes superiores a los productores que no separan las aceitunas de suelo-vuelo, que no respetan los tiempos de molturación óptimos (inferiores a 24 horas) y que no realizan una correcta clasificación y separación por calidades previas a su envasado.” y el panel test es la única herramienta hoy en día que pone en valor todo ese esfuerzo.

José Ramón García, (gerente de Sor Ángela de la Cruz S.C.A.) añade que “todo ello no va en contradic-

**La opinión
mayoritaria entre
los gerentes de
las entidades
asociadas es que
la falta de cultura
sobre el aceite de
oliva virgen extra
y la inestabilidad
del precio son los
principales factores
que impiden
que despegue
finalmente en
España el consumo
de AOVE**

ción en que se siga investigando en el desarrollo de los sensores (nariz electrónica), que con el desarrollo actual de la tecnología, no tardará mucho en conseguir resultados satisfactorios.”

EL CONSUMO DE AOVE

Durante las entrevistas también sondeamos a los gerentes de nuestras entidades asociadas acerca del hecho de que el consumo de aceite de oliva virgen extra no termine de despegar en España y sobre qué medidas implantarían ellos para cambiar esta dinámica.

En general, las opiniones coinciden en que los factores “cultura del aceite” y “precio” son los principales caballos de batalla que hay que afrontar para que la situación revierta en favor de un aumento del consumo del aceite de oliva virgen extra.

Francisco Pérez (gerente de Agrícola El Rubio S.C.A.) cree que “habría que poner mucho más en valor las particularidades beneficiosas para la salud de los aceites de oliva virgen extra mediante campañas de promoción”. En la misma línea se pronuncia Antonio Moreno (gerente de la Inmaculada Concepción S.C.A.), que cree necesario que se aporte “más información al consumidor final de AOVE, para que con toda la información en su mano pueda decantarse por esta opción respecto a otros aceites de inferior precio y calidad, resaltando sus atributos y factores diferenciadores respecto a los otros aceites. Para ello, aún más campañas de los organismos oficiales, marcas, etc...”.

Francisco Canela (gerente de la Purísima de Herrera) también destaca que “la inestabilidad a la que está sometido el precio del aceite de oli-

va virgen extra perjudica mucho al consumo interior”, por lo que apostaría por un precio aceptable y con mayor estabilidad.

En el caso de Francisco Javier Ruiz (gerente de la Olivarera Ntra.Sra. de la Fuensanta S.C.A.) está “convencido de que el adjetivo !EXTRA! no ayuda en nada. Habría que renombrar las calidades de los aceites, el consumidor cuando elige un producto en un lineal elige producto de calidad/precio pero psicológicamente lo extra es igual a caro. En definitiva, creo que la calidad más alta a nivel de nomenclatura en el etiquetado debería ser Aceite de Oliva Virgen.”.

RETOS DEL SECTOR DEL ACEITE

El sector del aceite de oliva ha experimentado, como se ha comentado anteriormente, grandes cambios en los últimos años, pero aun le quedan muchos retos que afrontar para conseguir sistemas más rentables y más sostenibles.

Santiago Fernández, de San José de Lora de Estepa, cree que “los próximos años van estar marcados de manera importante por la proliferación de cada vez más plantaciones superintensivas, que provocará si no se ponen los medios necesarios, que pongan en grave riesgo la rentabilidad del olivar tradicional, lo que afectará seguramente de manera importante a los precios y a los mercados. Creo que se deben explorar diferenciaciones de producto por calidad, ecológico y otros que puedan de alguna manera sostener las producciones del olivar tradicional.”.

Por su parte, Juan Manuel Illanes, de la Olivarera Pontanense, hace un análisis profundo de los retos que debe afrontar el sector. Para él, el sector del aceite de oliva debería:

1. Lograr que la Administración Pública, garantice que los aceites que son importados de otros países estén sometidos a las mismas normas de seguridad alimentaria que los que se producen en el territorio de la U.E.
2. Igualmente, otro frente que no debe perderse de vista en el sector oleícola, es conseguir una mayor transparencia en el envasado de las distintas calidades de aceite de oliva, evitando de esta manera confundir al consumidor final.
3. Por último, el sector oleícola debe abogar por la concentración de la producción para poder defender nuestro producto ante la especulación de los

compradores, ya que se aprovechan de la atomización de la oferta. Es una pena que haya todavía en muchas almazaras esa desconfianza hacia los grupos o Cooperativas de Segundo Grado.

RETOS DE LAS ALMAZARAS

En cuanto a los cambios que deben realizar las almazaras, existe el convencimiento de que, debido al incremento de la superficie de olivar cultivada, la mayor densidad de las plantaciones y una climatología favorable, hay que preparar las instalaciones para ganar capacidad de molturación diaria y no ralentizar la campaña por no poder absorber la entrada de aceituna.

En esta línea se pronuncia José Ramón García, de Sor Ángela de la



Imagen de entrada de aceituna a la almazara, donde se prevé un incremento diario importante

Las cooperativas tienen entre sus objetivos aumentar la capacidad de molturación para dar respuesta a futuras campañas donde se prevé un incremento importante de la producción



Apostar por una mejora continua de la calidad del aceite de oliva virgen extra, ser cada vez más sostenibles y desarrollar modelos que aprovechen en mayor medida los subproductos del olivar son algunos de los retos de nuestras almazaras

Cruz, cuando afirma que “creo que el gran problema que se nos viene a las almazaras son las grandes producciones de aceituna que vamos a tener. La mejora de las explotaciones y el desarrollo de plantaciones que facilitan una recolección rápida del producto van a producir la necesidad de dotarnos de una cantidad de medios productivos, para unos periodos de tiempo reducidos. Todo esto tendrá su correlación con un incremento de la oferta de aceite de oliva en el mercado, que en estos momentos, no se está capacitado para absorber, por lo que tendremos unos periodos con precios bastante bajos, que pondrán a prueba a muchas explotaciones en cuanto a su viabilidad”.

El gerente de Sor Ángela añade que “además, la entrada de nuevos actores en el sector productor de la aceituna, con la puesta en culti-

vo de miles de hectáreas, en zonas que tradicionalmente se dedicaban a otros cultivos, unido a una falta de integración en cooperativas, tal como ocurre en nuestra zona, nos producirá un desorden en el mercado a la hora de la venta, que redundará más si cabe en la bajada de los precios del aceite”.

Finalmente, José Ramón García nos habla de la importancia de buscar “nuevos complementos de renta para la aceituna con, por ejemplo, el aprovechamiento de los subproductos que se generan en nuestro proceso y poder así capear la bajada de precios que vamos a tener en los próximos años.”.

Antonio Soria, de la Olivarera de Casariche indica que sería positivo “seguir optimizando procesos con la adquisición de maquinaria que nos ayude a la mejora de la calidad final de nuestros aceites de oliva virgen extra a la vez que reducimos nuestros consumos energéticos y de agua. En definitiva, el objetivo principal es el de mejorar la calidad final de nuestros aceites de la forma más sostenible posible.”.

Pedro Ruiz (gerente de la Olivarera de Pedrera S.C.A.) indica por su parte que uno de los retos de su almazara es conseguir una “mayor involucración con los agricultores para que solo se tengan que preocupar de su parte, que es la producción de aceituna y prestar desde las cooperativas todo tipo de servicio, tanto de asesoramiento como administrativo, en definitiva, prestación de todos los servicios que necesite el agricultor.

OLIVAR ECOLÓGICO

Respecto al crecimiento del olivar ecológico en nuestro territorio, parece que no existe una intención

decidida para extender de este tipo de sistema, por el momento, entre nuestras entidades asociadas. El convencimiento de que la Producción Integrada es un método sostenible y rentable para el agricultor es uno de los motivos más importantes para no desarrollar en mayor medida el olivar ecológico.

Hay entidades, como la Purísima de Herrera o San José de Lora de Estepa, que ya cuentan con producción de aceites de oliva virgen extra ecológico. La primera de ellas “espera pocas incorporaciones debido a que el tamaño de las fincas es pequeño y que necesario dejar un margen de seguridad amplio para garantizar la producción ecológica, y por otra parte, al haber mucha superficie de riego en la zona, la mayoría de aceituna se destina a aceituna de mesa, ya que obtienen un precio bastante competitivo respecto al de aceituna ecológica destinada a molino”.

En el caso de San José de Lora de Estepa, su gerente afirma que “nuestra cooperativa ha apostado de manera importante por la producción ecológica, atendiendo a motivos de demanda de este tipo de aceite por parte de Oleoestepa, y por la fácil adecuación al sistema de cultivo”. Santiago Fernández continúa reconociendo que San José de Lora de Estepa S.C.A. quiere “fomentar y crear una línea de producción ecológica que sea referente en nuestra zona por cantidad y calidad.”.

Por su parte, Francisco José Rodríguez, de San Nicolás de Marinaleda, cree que se deben “tomar medidas para que la Producción Integrada se conozca mejor, principalmente de cara al consumidor final, para que pueda ser valorada con la importancia que se merece.



El aceite de oliva virgen extra en la salud de las personas

A pesar de sus innumerables propiedades, solo uno de cada 5 litros de aceites vegetales envasados que se venden en España son oliva virgen extra o virgen

El Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) es un alimento emblemático de nuestra dieta Mediterránea, la cual comprende no sólo los alimentos, sino un conjunto de habilidades, conocimientos y tradiciones, que van desde nuestro paisaje característico a nuestra mesa. Habilidades y costumbres que compartimos todos los pueblos que habitamos la cuenca mediterránea y que han sido transmitidas de generación en generación desde tiempos inmemoriales. Se conforma así un estilo de vida singular que se expresa desde la recolección, conservación y transformación de la cosecha, hasta la preparación y cocinado de los alimentos. El elemento central de dicha dieta mediterránea, patri-

monio inmaterial de la humanidad, es el AOVE. La historia de todas las civilizaciones de la cuenca mediterránea ha estado siempre unida al cultivo del olivo, y a la obtención y comercio del aceite.

El procesado correcto del fruto sano del olivo, la aceituna, por procedimientos exclusivamente físicos y mecánicos, produce el jugo natural de la aceituna, el aceite. El AOVE así obtenido es un alimento excepcional desde el punto de vista sensorial y conserva vitaminas y compuestos antioxidantes en abundancia que son un privilegio para nuestra salud. La relación histórica de aceite y salud queda reflejada en la incorporación del aceite en los preparados

terapéuticos de los médicos clásicos Hipócrates, Avicena o Galeno, e incluso en su presencia en el refranero popular.

En la actualidad existe una sólida evidencia científica gracias a numerosos e importantes estudios experimentales y epidemiológicos. Uno de los más importantes es el estudio español PREDIMED (Prevención con Dieta MEDiterránea).

Las dos características de la composición química del aceite de oliva que más se relacionan con la salud son la riqueza en ácido oleico y la composición de su fracción insaponificable.



Entre el 70 y el 80% del aceite de oliva es ácido oleico. Y está directamente relacionado con los beneficios para la salud cardiovascular.

La fracción insaponificable es la fracción minoritaria del aceite de oliva (solo entre un 1-3% del total). Esta fracción es responsable de la mayoría de las propiedades saludables del AOVE. Destacan en ella los compuestos fenólicos, grupo complejo caracterizado por su enorme poder antioxidante y antiinflamatorio. Una aceituna de pobre calidad o un mal procesado limitan la presencia de los compuestos saludables, salud cardiovascular incluida. El refinado del aceite también elimina la mayor parte de los compuestos saludables del aceite, por lo que siempre debemos elegir Aceite de Oliva Virgen Extra si queremos disfrutar de los beneficios para la salud del aceite.

Estos son los principales efectos beneficiosos del Aceite de Oliva Virgen Extra para la salud:

- Tiene un papel regulador del ritmo digestivo, disminuye la acidez gástrica, favorece la digestión de las grasas y tiene un papel antiinflamatorio en patologías de la mucosa intestinal.
- El AOVE se ha mostrado eficaz en la reducción de todos los factores que definen el Síndrome Metabólico (hipertensión, aumento de glucosa en sangre, aumento de triglicéridos y colesterol LDL, y aumento del porcentaje de grasa abdominal) que predisponen a padecer enfermedades cardiovasculares y/o diabetes.
- Protección de enfermedades cardiovasculares: El importante estudio español Predimed aso-

ció una dieta rica en aceite de oliva virgen extra y frutos secos con una reducción del 30% en el riesgo de problemas cardiovasculares.

- Protección en la Osteoporosis: Se ha demostrado que el AOVE facilita la formación de tejido óseo.
- Uno de los compuestos del AOVE, el Oleocanthal, ha mostrado tener una potente acción antiinflamatoria, con un mecanismo de acción similar al del antiinflamatorio no esteroideo ibuprofeno. La presencia de este compuesto se ha relacionado con la protección frente al cáncer, el envejecimiento saludable y un menor riesgo de padecer Alzheimer.
- Protección frente al cáncer: El AOVE ejerce su efecto protector en todas las etapas del desarrollo del cáncer, lo cual ha sido especialmente demostrado en el cáncer de mama, gracias, entre otros, a los trabajos del Dr. Eduard Escrich y su grupo de investigación. Los tumores de los individuos alimentados con Aceite de Oliva Virgen Extra presentan un menor grado clínico y morfológico de malignidad, resaltando que el efecto beneficioso se obtendría cuando este AOVE es consumido habitualmente, desde edades tempranas y en cantidades normales.

A pesar de todas estas propiedades, certificadas por múltiples y rigurosos trabajos científicos, diariamente nos enfrentamos a noticias tales como la del mes de marzo: "Solo uno de cada 5 litros de aceites vegetales envasados que se vendie-

ron en España era oliva virgen extra o virgen". Pretender que el AOVE tenga que competir por precio bajo es banalizar un producto que es un tesoro para la salud y los sentidos. Un desprestigio incomprensible en un país cultural y económicamente ligado al cultivo del olivo.

¿Nos hemos parado a pensar que por poco más de los que nos cuestan un par de cervezas podemos tener medio litro de un AOVE de excelente calidad que nos brinde salud, sabor y aroma durante muchos días?

Como pueblos habitantes de la cuenca Mediterránea tenemos por nuestra tradición cultural una maravillosa herencia que es nuestra dieta. Debemos un respeto a nuestros antepasados y a nuestros descendientes y hemos de intentar mantener esta tradición que es además un regalo para nuestra salud. La Dieta Mediterránea se refiere no solo a un patrón alimentario, sino también a las recetas y formas de cocinar propias de cada lugar, las comidas compartidas, celebraciones y tradiciones, lo que unido a la práctica de ejercicio físico moderado que permite nuestro clima benigno, completan ese estilo de vida que la ciencia nos invita a adoptar en beneficio de nuestra salud, haciendo de ella un excelente modelo de vida saludable.

Seamos cada uno de nosotros los mejores embajadores de nuestro querido Aceite de Oliva Virgen Extra, conozcamos sus virtudes y seamos incansables en contarlas allá por donde vayamos.

* Dra. Veterinaria por la UCO. Especialidad Bromatología e Higiene Alimentaria. Lda. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fuente: Diario De Córdoba (28/4/2018)



Focaccia con AOVE



INGREDIENTES:

- 600 g de agua
- 200 g de masa madre
- 20 g de levadura fresca
- 200 ml. de AOVE Selección de la Denominación de Origen Estepa
- 10 g de sal
- 1 Kg de harina de fuerza
- 5 g de romero
- 5 g de tomillo

PREPARACIÓN: Amasamos todo a 25 grados, como si de un pan se tratara y dejamos fermentar en bloque 4 horas en frío o hasta que doble su tamaño. A más tiempo de fermentación en bloque mejor, más aroma tendrá. Estiramos la masa según la bandeja del horno y dejamos fermentar de nuevo 1 hora a temperatura ambiente. Precalentamos el horno a 180 grados e introducimos la placa presionando un poco la masa hundiendo la yema de los dedos. Horneamos durante 40 minutos aproximadamente. Dependiendo del horno tardará más o menos. Sacamos cuando veamos que está dorada la masa, la dejamos enfriar y cortamos para servir.

Gazpacho de frutos rojos



INGREDIENTES:

- 150 ml de AOVE Selección de la Denominación de Origen Estepa
- 250 g de tomates pera maduros
- 8 g de ajo
- 50 ml de vinagre crianza
- 500 g de fresas y frambuesas
- 200 ml de agua
- 5 g de albahaca fresca
- 100 de pan de telera
- Un poco de sal gruesa

PREPARACIÓN: Quitamos la piel a los tomates, las semillas y cortamos en trozos. Le quitamos los rabitos a las fresas y a las frambuesas. Trituramos todos los ingredientes, poco a poco, durante unos minutos. Vamos subiendo la velocidad hasta que quede fino. Generalmente unos 8 o 10 minutos son suficientes. Si queremos el gazpacho más fino podemos colarlo o pasarlo por un tamiz.

NUEVAS PLANTACIONES DE OLIVAR

PRESENTACIÓN DEL MODELO PELLENC

INSTALACIONES OLEOESTEPA
7 DE JUNIO 2018



Exposición de la cosechadora PELLENC CV 5045

TODOS LOS SOCIOS DE OLEOESTEPA ESTÁN INVITADOS
CONFERENCIA 17.00h A 19.30h.

San Juan Bautista
Arbequisur
San Nicolás
La Purísima
Ntra. Sra. Fuensanta
Ntra. Sra. de la Paz

San José
Agrícola El Rubio
San Isidro
Agrícola Roda
Olivarera Pontanense

Inmaculada Concepción
Olivarera de Casariche
Olivarera de Pedrera
Agropecuaria de Herrera
Sor Ángela de la Cruz
San Plácido

PELENC

902 500 052

#NuestroMejorSabor2018

De nuevo celebramos otro año de premios y reconocimientos de la alta calidad de nuestros aceites de oliva virgen extra.

Y la mejor forma de hacerlo es compartiendo.

Ahora puedes conseguir en este pack edición limitada los mejores sabores de Oleoestepa en esta campaña. Disfrútalos.

Más información en www.oleoestepa.com



Verdaderamente Extraordinario