



I PREMIO D.O.P. ESTEPA

La Olivarera San José de Lora de Estepa conquista, con su aceite de oliva virgen extra ecológico, la I edición del galardón a la calidad organizado por la Denominación Protegida de Origen Estepa



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 REALIZAR 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 quieres 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



“El que quiere llegar busca caminos. El que no quiere llegar busca excusas”

Anónimo

En unos momentos todavía complejos como los actuales nace un nuevo número de Frutado Intenso. Queremos comenzar este editorial con un alegato a la responsabilidad. Aún quedan meses duros y debemos continuar dando ejemplo de buen hacer y compromiso social.

En relación a nuestros temas señalar como clave del desarrollo de este año oleícola, la tendencia al alza en los últimos meses de los precios de los aceites.

Esta cierta “alegría” debe ser contenida ya que este hecho sin duda positivo no es fruto de una sustancial mejora del consumo que tira de la demanda y por ello una valorización del mismo, sino más bien de una desastrosa climatología la culpable de esa eliminación de oferta y en consecuencia una subida del producto.

Es más, la propia dinámica de estas habituales alteraciones de los precios del aceite hace que estas importantes variaciones, en algunos casos de manera brusca, hagan desconfiar al consumidor, especialmente el nacional, sobre el valor de nuestros Vírgenes Extras y busque otras alternativas más baratas y más estables en sus precios.

Amén de dar argumentos a aquellos que no quieren hacer las cosas bien y dada la ley de la oferta y la demanda esta hace que hasta las producciones de escasa calidad puedan competir con las buenas debido al menor de sus costes.

En segundo lugar, nos acecha la amenaza de la nueva PAC, el recorte presupuestario es más que evidente, con la retirada de un contribuyente neto como es el Reino Unido. Además está PAC reformada y aunque a un por definir finalmente, parece que va a venir acompañada de una denominemos “tasa plana” o como se denomine, que será muy perjudicial para Andalucía y en especial para nuestra olivicultura.

En tercer lugar, la cada vez mayor consolidación de la nueva olivicultura moderna y superintensiva, altamente competitiva y que ha venido para quedarse.

Y finalmente tenemos que ser conscientes del evidente y presente “Cambio Climático”, los muchos problemas que trae consigo, de erosión, de pérdida de fertilidad de los suelos, de cambios en los paisajes, en las explotaciones, etc.

En definitiva, sigamos prevenidos, que los actuales precios no nos engañen y estemos alerta ante estos problemas, apostando y trabajando por convertir nuestro olivar en explotaciones sostenibles y responsables económica, social y medio ambientalmente.

Y depender lo menos posible de lo que el cielo quiera.

4 / MERCADO



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

10 / NOTICIAS

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

14 / CAMPAÑA NACIONAL DE LA D.O.P. ESTEPA

La Denominación de Origen Estepa desarrolla una importante campaña de promoción a nivel nacional para impulsar su conocimiento.

16 / I PREMIO D.O.P. ESTEPA

La cooperativa San José de Lora de Estepa gana la I edición del premio al mejor aceite de oliva virgen extra del territorio amparado por la Denominación de Origen Estepa.

19 / EFECTOS DE LA APLICACIÓN DE EFLUENTES DE ALMAZARA SOBRE SUELOS AGRÍCOLAS

Nos hacemos eco de esta interesante investigación llevada a cabo por el IFAPA.

26 / ENTIDADES ASOCIADAS

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

29 / ENCUENTROS OLEOESTEPA

Oleoestepa S.C.A. ha puesto en marcha un nuevo espacio de debate que, mensualmente, contará con importantes profesionales del sector oleícola.

Los precios en origen recuperan los niveles del año 2018



Segunda crónica oleícola de la campaña 2020-2021, en la que se hace un análisis de la situación actual, marcada definitivamente por los rendimientos más bajos de los últimos 25 años y por una tendencia alcista de los precios, que vuelven a la cotización que mantenían en los primeros meses del año 2018.

Se terminó la elaboración de aceites en el mes de abril y con ello se puede cerrar la cifra definitiva de producción de aceite de oliva para la campaña 2020/2021 de España en 1.385.000 Tm. Como ya adelantábamos en el número anterior de esta revista Frutado Intenso publicado en el mes de enero, los bajos rendimientos en aceitunas, los más bajos en los últimos 25 años según declaraba la propia Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía en una nota emitida en febrero rectificando su aforo de octubre, han sido la causa del des-

fase frente a 1.600.000 Tm. de la primera estimación. Quien sí que ha clavado las cifras de producción en nuestro país ha sido la sectorial de aceites de oliva de Cooperativas Agroalimentarias de España, quien estimó en Septiembre una cosecha de 1.411.000 Tm.

LOS PRECIOS

Los precios en origen del aceite de oliva han ido subiendo a medida que se han ido confirmando la menor disponibilidad, no solo en España sino también en los princi-

pales países del Mediterráneo, en al menos 500.000 Tm en el conjunto de todos ellos y la escasa calidad generalizada. Así el aceite de oliva lampante ha pasado de cotizar 1.900 €/Tm a comienzos de esta campaña en el mes de octubre hasta superar ligeramente los 3.000 €/Tm. en este mes de mayo, un incremento superior al 57%. Para la calidad virgen extra los precios hoy parten desde los 3.600 €/Tm. y entre estos precios del lampante y los vírgenes extras cotizan los aceites de oliva vírgenes dependiendo de sus análisis fisicoquímicos.



	Variación	ABRIL		
	19/20 vs aforo	2020/2021	2019/2020	2018/2019
ALMERIA	-16,6 %	12.966	15.553	11.978
CADIZ	31,1 %	10.870	8.289	12.446
CORDOBA	35,4 %	266.123	196.537	365.167
GRANADA	6,1 %	126.882	119.565	159.655
HUELVA	25,4 %	9.204	7.340	9.415
JAEN	31,5 %	523.569	398.121	664.985
MALAGA	-2,0 %	53.974	55.103	86.497
SEVILLA	6,9 %	106.740	99.868	149.576
ANDALUCIA	23,3 %	1.110.328	900.376	1.459.719
RESTO ESPAÑA	22,2 %	274.916	224.963	330.181
Producción España	23,1 %	1.385.244	1.125.339	1.789.900

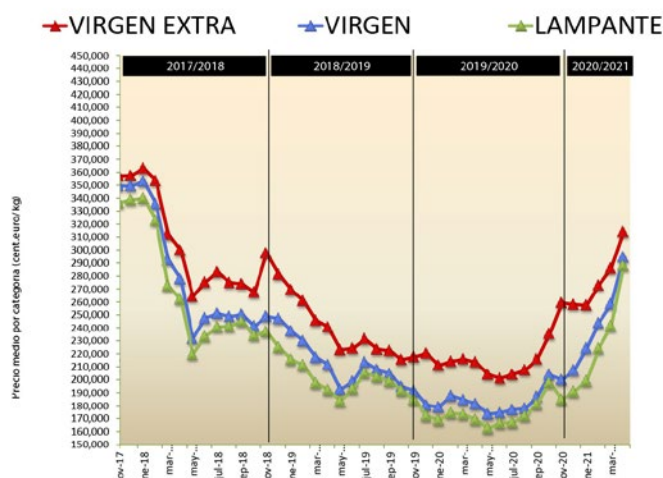
Producción aceite de oliva España. FUENTE: AICA
Elaboración: Oleoestepa S.C.A.

Estos precios en origen alcanzan en el aceite de oliva en estas últimas semanas recuperan los niveles de rentabilidad en la gran mayoría del olivar y vuelven a la cotización que mantenían en los primeros meses del año 2018 y que hemos visto bajar desde entonces continuamente hasta la segunda mitad de 2020 donde se marcó nuevo punto de inflexión.

Los precios ponderados del aceite de oliva en España desde primeros de noviembre hasta mediados de mayo y según la información facilitada por Poolred rondan 2.600 €/Tm. para el conjunto de las tres calidades, extras, vírgen y lampantes.

EXPORTACIONES, IMPORTACIONES Y EEUU

Debido al mayor peso en las disponibilidades mundiales de aceite de oliva de España en esta campaña oleícola, próximo a un 63%, el comercio internacional en nuestro país está creciendo más de un 9,58% y como ya adelantábamos en la crónica de enero podemos batir nuevo récord en exportaciones de aceite de oliva este año. Hasta el pasado 30 de abril y desde que comenzó esta campaña, las cifras provisionales de exportaciones españolas de aceite de oliva superan las 672.000 Tm.



Evolución de precios medios mensuales en origen (Pool) - Fuente: Poolred

Los precios ponderados del aceite de oliva en España desde primeros de noviembre hasta mediados de mayo rondan 2.600 €/Tm. para el conjunto de las tres calidades, extras, vírgen y lampantes.

Las importaciones españolas en estos primeros 7 meses de campaña, octubre a abril, descienden un 15,15% debido a una importante reducción de la oferta en el Mediterráneo. También hay que decir que la supresión temporal durante cuatro meses de los aranceles adicionales de Estados Unidos a los aceites envasados producidos en España el pasado 11 de marzo y probablemente la noticia de que se pro-



Estados Unidos, con más de 403.000 Tm. de importaciones de aceite de oliva en el año 2020, ha escalado hasta el tercer puesto en el consumo mundial tras Italia y España.

longue este acuerdo llegados al día 11 del mes de julio nuevamente, ha relajado la compra de aceites fuera de nuestras fronteras para atender este mercado clave.

Estados Unidos con más de 403.000 Tm. de importaciones de aceite de oliva en el año 2020 ha escalado hasta el tercer puesto en el consumo mundial tras Italia y España. Esta cifra es un +18,86% de crecimiento para EEUU en un año y España ha sabido aprovecharlo creciendo sus exportaciones a este país un +22,62% en el mismo periodo. España exportó en el año 2020 a EEUU 158.362.742 kilos, el 39% de las importaciones de este país. Los aceites de oliva envasados importados por este país producidos en España sólo fueron 13.938.618 kilos, un descenso del -79,55% con respecto al año anterior.

Desde Octubre de 2019, cuando se aplicaron dichos aranceles adicionales, los comerciantes internacionales exportadores de aceite de oliva envasados a este mercado, incluido los españoles, tuvieron que acudir a adquirir aceites de otros países para salvar el importante arancel del 25% ad valorem. Las entradas a granel de aceite de oliva a Estados Unidos no han estado afectadas por el arancel independientemente del origen. Las grandes industrias envasadoras exportadoras italianas, españolas y portuguesas han acudido principalmente a Túnez y Portugal a cubrir sus necesidades para este destino.

La campaña pasada 2019/2020 alcanzamos récord en importaciones de aceites de oliva en España con 248.500 Tm. La razón de estas importantes cifras no sólo estaban en cubrir estas necesidades para

Producción aceite de oliva mediterráneo y stock final España						
	18/19	Disponibilidad España 65,47%	19/20	Disponibilidad España 53,01%	Provisional 20/21	Disponibilidad España 62,91%
España	1.789.900	56,71%	1.125.339	33,47%	1.358.240	49,67%
Stock 31 Octubre España	266.066	8,76%	607.366	19,54%	348.405	13,25%
Italia	173.600	5,54%	366.000	10,92%	185.000	6,62%
Grecia	185.000	5,86%	275.000	8,23%	245.000	5,79%
Tunez	140.000	4,44%	350.000	8,98%	120.000	5,30%
Turquía	193.500	6,02%	225.000	6,73%	170.000	6,62%
Marruecos	200.000	6,34%	145.000	4,34%	160.000	4,80%
Portugal	100.300	3,17%	140.500	4,20%	90.000	3,97%
Siria	104.000	3,17%	120.000	3,59%	115.000	3,97%
Tm. aceite oliva	3.152.366	100,00%	3.354.205	100,00%	2.818.645	100,00%

Fuente: Consejo Oleícola Internacional - Elaboración: Oleoestepa S.C.A.

Fuente Estimación 2020/2021 Oleoestepa y operadores internacionales



el mercado americano exento de los aranceles, había otra no menos importante y eran los bajos precios especialmente de los aceites procedentes de Túnez por su magnífica cosecha.

Este año, con un escenario bien diferente, las importaciones acumuladas por España hasta el 30 de abril suman 122.600 Tm. y consideramos que hasta la nueva campaña no se incrementarán mas allá de las 170.000 Tm.

EL COMERCIO NACIONAL

El consumo de aceite de oliva en España crece un 14,82% desde octubre hasta el mes de abril con datos aún provisionales. El total comercializado en este periodo por España, entre las exportaciones y el consumo nacional, asciende a un total de 1.032.090 Tm., lo que supone un incremento del 11,42% con respecto al mismo periodo del año anterior. Las salidas medias mensuales de aceites comercializados en los últimos 12 meses ascienden a 145.280 Tm., nuevo récord que es probable mantenga este ritmo hasta finales de este año, cuando entremos a competir con las nuevas producciones de otros países

del mediterráneo que se esperan mucho mejor que este año.

Las subidas de precios en origen se han comenzado a trasladar de manera generalizada a la distribución en España a partir del mes de abril y sólo parcialmente, como siempre con muchas dificultades y difíciles negociaciones, por tanto los consumidores están comenzando a comprar ahora algo mas caro el aceite de oliva pero aún cabe aplicar una nueva subida para equipararla a la experimentada en origen. Esta subida frenará el consumo y se ajustará nuevamente oferta y demanda y con ellos los precios en origen.

Hoy hay un gran revuelo de precios en el lineal con grandes diferencias entre marcas. Hay marcas privadas de la distribución con precios más altos que marcas de fabricantes que están con mayor acción promocional y que hacen ahora el papel de primer precio. Hay marcas privadas líderes de la distribución que son referencia y con su posicionamiento ponen techo a los PVP de sus competidores. En los mercados internacionales, donde se negocia por periodos mas largos, el problema se agrava

y los tiempos para negociar y aplicar nuevas tarifas se dilatan. Estas dificultades terminan por hacer un grave daño a las cuentas de resultados de las industrias envasadoras.

En este momento, a finales de mayo, la floración del olivar en España ha sido abundante, salvo en algunas zonas afectadas de Aragón y Castilla La Mancha por las nieves de la borrasca "Filomena". El cuajado de frutos de manera generalizada también es bastante bueno de momento y anima a pensar que tendremos mejor producción en España que este último año. De los países productores del Mediterráneo nos comienzan a llegar las primeras noticias que también auguran una mejor cosecha para la nueva campaña. Las existencias de aceites en las industrias envasadoras españolas son las más altas desde junio de 2020 y en Italia los datos oficiales también hablan de una buena cobertura de aceites de oliva. De otro lado la falta de lluvias con un acumulado en el año agrícola nuevamente deficitario de solo 436 litros de media en nuestra zona hasta este mes de mayo cuestionan como se va a mantener el olivar los meses más duros del



En este momento, a finales de mayo, la floración del olivar en España ha sido abundante, salvo en algunas zonas afectadas de Aragón y Castilla La Mancha por las nieves de la borrasca "Filomena". El cuajado de frutos de manera generalizada también es bastante bueno de momento y anima a pensar que tendremos mejor producción.



Una vez aprobado el el Real Decreto 84/2021, queda conocer, llegado el momento, cómo se aplica la medida, tanto para la retirada obligatoria de aceites como para su desbloqueo y vuelta al mercado o destino en otros usos no alimentarios.

año. Así, con toda esta información para analizar, desde hace dos semanas hay una estabilidad en los precios en origen y un equilibrio que a todo el sector parece interesar se mantenga.

Entre todo este movimiento de recuperación de precios en origen, recientemente se publicó en el BOE el Real Decreto 84/2021, de 9 de febrero, por el que se establecen las normas básicas para la aplicación del artículo 167 bis del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, regulador de las normas de comercialización del aceite de oliva. Esta herramienta, con sus luces y sombras

puede ser la solución a la búsqueda de la estabilidad de precios en origen para el aceite de oliva.

Los últimos años y especialmente los años 2019 y 2020, donde los precios en origen han estado muy bajos rozando los precios de referencia para activación de los contratos de almacenamiento privado se ha trabajado por sacar adelante este Real Decreto y finalmente ha visto la luz. Ahora queda conocer, llegado el momento, como se aplica la medida, tanto para la retirada obligatoria de aceites como para su desbloqueo y vuelta al mercado o destino en otros usos no alimentarios.

€/Tm/lampante	Fecha	Existencias de Aceite de Oliva					Salidas					
		Almazaras	PCO	Envasadora	T.Existencias	T.Salidas	Producción/mes	Totales	Importación	Acumulada	Media Acumulada	Interanual
1,9201 €	oct-19	434,50	26,10	192,50	653,10	155,33	42,90		10,20	155,33	155,33	132,58
1,8466 €	nov-19	466,00	26,97	213,10	706,07	133,22	170,20		16,00	288,56	144,28	133,86
1,7224 €	dic-19	781,60	40,03	248,60	1.070,23	120,64	457,90		26,90	409,20	136,40	134,42
1,6888 €	ene-20	945,60	67,45	285,40	1.298,45	119,58	332,90		14,90	528,78	132,20	133,13
1,7398 €	feb-20	927,40	70,48	304,00	1.301,88	116,97	101,10		19,30	645,75	129,15	131,64
1,7334 €	mar-20	820,90	69,06	296,70	1.186,66	159,03	12,10		31,70	804,77	134,13	133,21
1,6862 €	abr-20	730,10	65,56	297,10	1.092,76	121,50	2,10		25,50	926,27	132,32	132,33
1,6244 €	may-20	639,70	59,26	290,90	989,86	135,90	6,10		26,90	1.062,17	132,77	132,40
1,6636 €	jun-20	533,10	51,21	282,90	867,21	146,76			24,10	1.208,92	134,32	133,37
1,6736 €	jul-20	416,60	42,24	270,80	729,64	154,97	Producción	1.125,30	17,40	1.363,89	136,39	134,37
1,7208 €	ago-20	332,10	35,07	248,90	616,07	127,17	Importación	248,50	13,60	1.491,06	135,55	135,82
1,8119 €	sept-20	223,40	32,34	235,80	491,54	146,53	Disponibilidades	2.026,90	22,00	1.637,59	136,47	136,47
1,9756 €	oct-20	161,40	33,38	202,50	397,28	150,86	38,20		18,40	150,86	150,86	136,09
1,9446 €	nov-20	293,40	34,46	187,90	515,76	146,22	244,60		20,10	297,08	148,54	137,18
1,9058 €	dic-20	631,00	35,23	200,10	866,33	145,83	475,50		20,90	442,91	147,64	139,28
1,9894 €	ene-21	825,80	47,19	232,00	1.104,99	124,94	351,90		11,70	567,85	141,96	139,72
2,2421 €	feb-21	888,50	50,36	257,90	1.196,76	151,73	226,80		16,70	719,58	143,92	142,62
2,4123 €	mar-21	779,50	46,54	275,50	1.101,54	158,41	45,40		17,80	878,00	146,33	142,57
2,9167 €	abr-21	641,30	49,55	276,80	967,65	154,09	3,20		17,00	1.032,09	147,44	145,28
							Producción	1.385,60				
							Importación	122,60				
							Disponibilidades	1.905,48				
4,0649 €	Máxima	1.157,9	178,7	304,0	1.529,2	159,0	689,4		31,7	1.637,6	155,3	143,3
1,5480 €	Minima	26,2	0,3	56,4	95,7	55,6	0,0		0,2	55,6	55,6	77,1



Organiza

VIII Cátedra de Olivicultura “José Humanes”

Conferencias sobre el futuro del olivar

Nuevas tendencias en el olivar



24 de Junio a las 19:00 horas*
en Oleoestepa S.C.A.

Victorino Vega

Investigador del IFAPA Alameda del Obispo

La importancia del compost



30 de Junio a las 11:00 horas*
en San José de Lora de Estepa S.C.A.

Concepción García

Investigadora del IFAPA - Venta del Llano
y **Roberto García**
Catedrático de Ecología de la Univ. de Jaén

Cubierta vegetal en el olivar



8 de Julio a las 11:00 horas*
en Olivarera Fuensanta S.C.A.

M^a Auxiliadora Soriano Jiménez

Profesora de la Universidad de Córdoba
y **Ana Sánchez Montero**
Investigadora CSIC de Córdoba

Nuevas variedades de olivo y ensayos de olivar en seto



15 de Julio a las 12:00 horas*
en Oleoestepa S.C.A.

Diego Cabello

Investigador de la Univ. de Córdoba

*El día y/o lugar de celebración podrían sufrir modificaciones. Se recomienda consultar la web www.catedrajosehumanes.com o llamar al teléfono de contacto unos días antes del evento para confirmar día, hora y sede.

Para más información:

www.catedrajosehumanes.com

955 91 26 30

Este ciclo de conferencias se enmarca dentro del proyecto de colaboración europeo Sustainolive, con el objetivo de difundir entre los agricultores los últimos avances en el olivar



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



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



Cátedra de Olivicultura
José Humanes
DENOMINACIÓN DE ORIGEN ESTEPA

La D.O.P.Estepa impulsa la recuperación de obras históricas

La entidad reedita obras de relevancia del sector del olivar y el aceite de oliva virgen extra, como “El molinero práctico” o “El arte de cultivar el olivo” para afianzar su labor cultural y acercarlas a los socios.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Estepa” en su afán por promocionar y dar a conocer la riqueza de los aceites y la cultura del Virgen Extra de su territorio, saca a la luz la reedición de dos antiguas publicaciones.

Se trata de seguir y continuar con otro de los proyectos divulgativos de este Consejo Regulador. En concreto hablamos de la “Biblioteca Agraria”, que conjuntamente con la Biblioteca Gastronómica, intentan posicionar a nuestra Denominación de Origen “Estepa” y a sus singulares aceites de oliva virgen extra dentro de un contexto social comprometidos con el producto, con sus gentes nuestros olivares y con la sociedad en general.

Es esta Biblioteca Agraria pionera dentro de las Denominaciones de Origen Españolas en la recuperación de antiguos trabajos agrarios y la misma es una herramienta y un impulso más a la promoción de nuestros aceites.

Se trata de dos obras, en concreto un antiguo tratado de Olivicultura del siglo XIX titulado “Arte de Cultivar el Olivo, Modo de hacer la recolección, Elaboración del Aceite y su conservación, según los adelantos del día y conforme a la práctica de los más célebres Agricultores” del ingeniero agrónomo Andrés Miguel Ortega.



→ ¿Quieres un ejemplar* del libro? Acércate a la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa y recógelo de forma gratuita. *Hasta agotar existencias

Es esta una obra interesantísima desde el punto de vista agronómico justo en el momento del despertar del gran boom que la olivicultura española, a partir de 1850.

La obra aparte del valor de la recuperación que tiene nos habla de esa olivicultura que en aquellos momentos se producía, plagada de muchas contradicciones. En resumen, un interesante libro para los agricultores para ver la evolución del cultivo del olivo, de su elaboración, pero también es muy atractiva para ver esos “errores” en esas prácticas que aún permanecen en muchos de nuestros subconscientes fruto de esos rancios saberes.

Por otro lado, la otra publicación es un pequeño tratado de Elayotecnia, realizado por un paisano, pontanés, D. Miguel Moyano, hábil empresario de finales del XIX y comienzo del XX el cual conocedor de la materia y comerciante de los siempre “ricos” aceites de nuestra zona, regalaba su conocimiento por escrito a sus proveedores y también afamados clientes extranjeros.

No quisiera dejar de agradecer ya en este espacio la generosidad de D. Joaquín Luque Moyano, el cual gustosamente nos aportó los originales para poder reproducirlos. En definitiva, dos maravillosos ensayos para aquellos que nos gusta este mundo de la olivicultura, y desde aquí invitamos a su lectura.



Los centros educativos del territorio reciben el “Proyecto Embajadores”

Ha comenzado la entrega del material educativo, que esta campaña se ha ampliado con los libros desarrollados para el público infantil, de 3 a 6 años, y para los alumnos de 14 a 16 años, para que pueda implantarse definitivamente en el curso 2021-2022



se elabora un aceite de oliva virgen extra.

AMPLIACIÓN Y DIGITALIZACIÓN

La entidad ha trabajado en la ampliación del proyecto, elaborando material adaptado a los alumnos de 3 a 6 años (infantil) y de los 14 a los 16 años, con lo que actualmente el proyecto cuenta recursos desarrollados para los siguientes segmentos de edad: 3-6 años, 6-8 años, 8-10 años, 10-12 años y 14-16 años.

Además, se ha trabajado en la presencia digital del proyecto, al que ahora también se puede acceder de forma gratuita a través de la web:

www.doestepa.es/aovekids

La Denominación de Origen Estepa y sus entidades asociadas creen firmemente que el “Proyecto Embajadores”, basado en material educativo pensado y adaptado a diferentes segmentos de edad, va a incentivar y consolidar el conocimiento sobre el olivar y el aceite de oliva virgen extra entre los niños y niñas de la comarca de Estepa y Puente Genil.

El objetivo del proyecto es transmitir el orgullo de formar parte de uno de los territorios de referencia a nivel mundial en la elaboración del aceite de oliva virgen extra. Y, para ello, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa ha comenzado la distribución de todo el material educativo desa-

rollado para que, durante el curso 21-22, los centros educativos de las 13 localidades amparadas puedan hacer uso de él de manera gratuita y mostrar a los estudiantes cómo



→ El “Proyecto Embajadores” también se ha pensado de forma digital e interactiva, ya que gracias a las plataformas Kahoot y Genially todos los estudiantes pueden disfrutar de forma amena del aprendizaje de la cultura del olivar y el aceite de oliva virgen extra.



Japón reconoce a la D.O.P.Estepa como garantía de calidad

El producto amparado por la Denominación de Origen Estepa ha quedado protegido en el mercado japonés gracias al acuerdo comercial Japón - Unión Europea, lo que supone una gran oportunidad para la exportación del aceite de oliva virgen extra elaborado en el territorio.

El aceite de oliva virgen extra protegido por la Denominación de Origen Estepa ha sido incluido, desde este mismo lunes, en el listado de productos protegidos por el acuerdo comercial establecido hace dos años por la Unión Europea y Japón.

Este reconocimiento es muy importante ya que el mercado japonés es uno de los más exigentes del mundo a la hora de comercializar aceite de oliva virgen extra. Con la protección la D.O.P.Estepa se evitan

posibles injerencias y usos fraudulentos de su nombre, además de conseguir reconocimiento y notoriedad.

Según el vicepresidente de la CE y responsable de comercio, Valdis Dombrovskis, "juntos, la UE y Japón representan una cuarta parte del PIB mundial y nuestro comercio bilateral alcanza los 170.000 millones de euros al año" y añadió que el acuerdo "es bienvenido, en tanto que trabajamos para reconstruir el crecimiento económico".

Para el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa esta nueva protección es de gran relevancia, ya que permite a sus entidades asociadas establecer nuevas vías comerciales dentro del país nipón y potenciar los acuerdos ya vigentes, incrementando la presencia del aceite de oliva virgen extra amparado por la entidad.

Moisés Caballero, Secretario de la Denominación de Origen Estepa, afirma que "llevamos tiempo trabajando para que nuestro aceite de oliva virgen extra, cuya calidad es reconocida a nivel mundial, fuera incluido en éste y otros acuerdos comerciales". Sin duda, "se trata de una gran noticia para nuestras marcas asociadas, como Oleoestepa, cuyas cifras exportadoras crecen de forma continua, y esta inclusión en el acuerdo comercial UE - Japón es un importante aval para potenciar las ventas en el mercado japonés".

Finalmente, el Secretario de la D.O.Estepa, ha reconocido que "esperamos que pronto nuestra entidad quede también protegida dentro del acuerdo comercial con China, lo que podría suponer la consolidación definitiva en el mercado asiático".

A pesar de tratarse de un mercado altamente competitivo y exigente, la presencia de aceite de oliva virgen extra amparado por la entidad, estos últimos años ha crecido de manera importante. No hay que olvidar que la D.O.P.Estepa es la más exigente del mundo a la hora de certificar un aceite de oliva virgen extra, y un mercado como el japonés, con gran conocimiento del producto y que exige altos estándares de calidad, sabe reconocer este hecho.



La D.O.Estepa colabora con la AECC y la ESH de Sevilla

La D.O.P.Estepa participó en la I Jornada sobre “Alimentación Saludable”, organizada conjuntamente por la Asociación Española contra el cáncer y la Escuela de Hostelería de Sevilla, donde se expusieron los numerosos beneficios que tiene el consumo regular de aceite de oliva virgen extra.

Moisés Caballero, Secretario de la D.O.P.Estepa, habló sobre la presencia indispensable de un aceite de oliva virgen extra dentro de una alimentación saludable, y formó parte de una mesa redonda compuesta por profesionales de gran prestigio como Álvaro Moreno, Periodista de Canal Sur, Lola Torres, Médico de

AECC Sevilla, Diego Granado, Secretario General de Ecovalia, Ainhoa Romero, Nutricionista de la Clínica Hospital Sagrado Corazón Quirón-salud o Antonio Escribano, Catedrático de nutrición deportiva.

Durante el evento se ofreció un show-cooking saludable, en el que se recalcó que “llevar una alimentación saludable no es sinónimo de comer siempre lo mismo ni de forma aburrida”. En la jornada, que se emitió en directo a través de Youtube, se estableció un debate interesante en el que se trataron temas de actualidad como Nutriscore que, según los participantes, “se trata de un sistema que va a inducir a error a los consumidores, estableciendo una clasificación errónea para alimentos como el aceite de oliva virgen extra, que es la grasa más saludable”.



¿Cuentas con material antiguo relacionado con el olivar o el aceite?

- Fotografías
- Obras
- Documentos
- Actas

**Contacta con nosotros
955 912630 / 607 436353**

¡Necesitamos tu colaboración!

En el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa estamos trabajando en una obra histórica sobre el olivar y las almazaras de la comarca de Estepa y Puente Genil y nos gustaría contar con tu colaboración para poder recopilar fotografías, documentos, obras o cualquier otro material antiguo que consideres que pueda ser relevante. ¡Muchas gracias!



La D.O.P. Estepa lanza una campaña que supera los 60 millones de impactos



→ El objetivo de la campaña nacional, emitida a través de Antena 3, es afianzar a la entidad como la más exigente a la hora de certificar un aceite de oliva virgen extra y consolidar a la comarca de Estepa y Puente Genil como territorio referente del sector oleícola.

La Denominación de Origen Protegida Estepa ha lanzado una importante campaña de comunicación multi-canal para trasladar al consumidor que su producción 100% sostenible, el sabor de sus aceites, ser la D.O. más exigente del mundo y su espíritu cooperativo son “Un extra que importa”.

La entidad, que ha entregado recientemente el premio al mejor aceite de oliva virgen extra de su

territorio, quiere apoyar esta elección con la difusión de un spot que traslada al espectador la pregunta “Si somos tan exigentes para algunas cosas ¿Por qué no lo somos con algo tan importante como el aceite que consumimos?”.

Para esta importante campaña, que se extiende desde el 15 de abril al 15 de junio y superará los 60 millones de impactos, la Denominación de Origen Estepa estará presente en el formato televisivo

(Antena 3) con dos versiones del spot “Un extra que importa” (de 30” y 20” respectivamente), que también tienen difusión a través de plataformas digitales del grupo Atresmedia, Publiespaña y Movistar +.

Además, la Denominación de Origen Estepa ha extendido su campaña de comunicación a través del formato RTB Vídeo, a través del que las diferentes versiones de su spot tendrán presencia en impor-



Campaña en Facebook e Instagram

- Se ha lanzado una importante campaña a través de las redes sociales Facebook e Instagram para consolidar el conocimiento de la Denominación de Origen Estepa.

tantes portales de internet dentro del territorio nacional, relacionados con la salud, el deporte, estilos de vida, alimentación,...

Por otro lado, la entidad, consciente del potencial que tienen las redes sociales, ha lanzado diferentes campañas con objetivos y públicos diversos.

En primer lugar, la Denominación de Origen Estepa está convencida que todavía existe una parte de la población de su territorio que desconoce que cuenta con un sello de calidad de esta índole, por lo que tiene en marcha un conjunto de anuncios en Facebook e Instagram destinados a consolidarse dentro de las localidades amparadas.

Finalmente, en estas mismas redes sociales, se ha puesto en marcha otro conjunto de anuncios destinados a diferentes regiones prioritarias de nuestro país, donde existe un alto consumo de aceite de oliva virgen extra y se aprecian los productos de altísima calidad como el que se produce en la comarca de Estepa y Puente Genil



A través de Youtube el spot de la Denominación de Origen Estepa está alcanzando a millones de personas de nuestro país, que pueden verlo en diferentes dispositivos.



De izquierda a derecha: Manuel Humanes, Consejero de la Denominación de Origen Estepa, Juan Ruiz Montes, Presidente de San José de Lora de Estepa S.C.A. y José María Loring, Presidente de la Denominación de Origen Estepa

La cooperativa San José de Lora de Estepa gana el I Premio a la calidad de la D.O.P.Estepa

La entidad ha conquistado el premio, considerado el más exigente del mundo, con un depósito de 40.000 Kg de aceite de oliva virgen extra ecológico, de la variedad hojiblanca, envasado bajo la marca Egregio, comercializada por Oleoestepa S.C.A.

En la comarca de Estepa y Puente Genil, territorio amparado por la Denominación de Origen Protegida Estepa, se elabora uno de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo desde hace décadas.

Este año, con el ánimo de impulsar aun más el espíritu de mejora y búsqueda de la calidad que caracteriza a nuestro territorio, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa decidió lanzar su I premio a la calidad, convirtiéndolo en el más exigente del mundo por sus requisitos.

EL PREMIO MÁS EXIGENTE

El concurso organizado por la Denominación de Origen Estepa, que cuenta con los requisitos más exigentes del mundo, está basado en dos hitos únicos que no se presentan en ningún otro certamen del mundo:

Los participantes deben contar con un depósito de, al menos, 40.000 kg de aceite de oliva virgen extra, lo que obliga a los participantes a tener un alto nivel de exigencia generalizada en su producción.

Además, **todos los aceites presentados debían cumplir con el pliego de condiciones de la Denominación de Origen Estepa, que es el más exigente del mundo** a la hora de certificar un aceite de oliva virgen extra.

En esta I edición se han presentado numerosas cooperativas procedentes prácticamente de la totalidad de las localidades amparadas por la D.O.P.Estepa, muestra del afán por mejorar cada año la calidad del aceite de oliva virgen extra elaborado por las almazaras.



La Denominación de Origen Estepa ha realizado una adaptación de su logotipo oficial para personalizar el concurso al mejor aceite de oliva virgen extra de la comarca de Estepa y Puente Genil

EGREGIO, EL PRIMER GANADOR

Para seleccionar el aceite de oliva virgen extra ganador, una decisión extremadamente difícil por el altísimo nivel de los participantes, se contó con un grupo de expertos catadores pertenecientes al panel de cata de Oleoestepa S.C.A., coordinado por Miguela González, Jefa del citado panel. Estos catadores tuvieron en cuenta no solo las ca-

racterísticas organolépticas del aceite de oliva virgen extra, sino la complejidad que mostraban cada uno de los aceites catados.

Finalmente, fue el aceite de oliva virgen extra elaborado por la cooperativa San José de Lora de Estepa S.C.A., el que conquistó la I edición del premio organizado por la Denominación de Origen Estepa, gracias a un excelente aceite proce-

dente de agricultura ecológica, que puede encontrarse en el mercado como "Egregio", una de las referencias gourmet de Oleoestepa.

San José de Lora de Estepa S.C.A. es una de las entidades amparadas por la Denominación de Origen Estepa que apuesta por la producción ecológica, y que lleva décadas produciendo aceite de oliva virgen extra de altísima calidad.



Un grupo de expertos catadores, dirigidos por Miguela González, Jefa del Panel de Cata de Oleoestepa, fue el encargado de valorar todos los aceites de oliva virgen extra que optaron al I Premio a la calidad organizado por la Denominación de Origen Estepa



Parte del equipo humano que forma la cooperativa San José de Lora de Estepa S.C.A., que ha hecho posible junto al resto de eslabones de la cadena, la elaboración del premiado como mejor aceite de oliva virgen extra del territorio amparado por la Denominación de Origen Estepa



“Egregio”, aceite de oliva virgen extra ecológico comercializado por Oleoestepa y premiado en concursos internacionales, fue el ganador de la I edición

“Egregio” es un aceite de oliva virgen extra de cosecha temprana y extracción en frío, presenta 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, armónicos y muy equilibrados, complementados con un toque de dulce.

No es la primera vez que esta referencia de Oleoestepa conquista un galardón, ya que en campañas anteriores ha sido capaz de imponerse en concursos de relevancia internacional, como Biofach en Alemania.

UN PREMIO COLECTIVO

Hay que destacar que, además del propio galardón, la cooperativa fue premiada con la dotación económica de 5.000 €, una cifra que ha repartido entre todos sus emplea-

dos como reconocimiento a todo el trabajo en equipo que supone la elaboración de un aceite de oliva virgen extra extraordinario.

Con este galardón se reconoce la gran labor de las cooperativas en el desarrollo del olivar y el aceite de oliva virgen extra, ya que el sector cooperativo representa el 70% de la producción mundial de aceites.

PREMIOS INTERNACIONALES

Finalmente, hay que destacar que el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa ha presentado este aceite de oliva virgen extra a concursos de relevancia internacional.

De esta manera, la entidad muestra su compromiso con las cooperativas amparadas, con las entidades y todos los eslabones de la cadena (olivareros, maestros, técnicos API, gerentes, ...) que se esfuerzan cada campaña en obtener el mejor zumo de aceitunas.



El siguiente estudio se encuentra en la línea de un proyecto de investigación en el que la Denominación de Origen Estepa va a participar junto a la Universidad de Sevilla y la cooperativa San José de Lora de Estepa S.C.A., con el objetivo de emplear los residuos generados durante el proceso de producción como riego en el olivar, tratándolo para reducir su efecto contaminante y empleándolo de forma productiva para reducir costes para el agricultor.



Fotografía 1. Balsa de acumulación de efluentes procedentes de una almazara de Cañete de las Torres.

Efectos de la Aplicación de Efluentes de Almazara sobre Suelos Agrícolas

Autores: Miguel Ángel Repullo Ruibérriz de Torres, Javier Márquez García, Rosa Carbonell Bojollo, Manuel Moreno García y Rafaela Ordóñez Fernández, del IFAPA, Centro Alameda del Obispo

© Edita JUNTA DE ANDALUCÍA. Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera. Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural.

Córdoba, mayo de 2018.

Las almazaras, en su proceso industrial para la extracción del aceite de oliva por métodos físicos, producen grandes cantidades de aguas de lavado de aceites y aceitunas. Estas aguas poseen un alto poder contaminante y no pueden ser vertidas directamente al medio, siendo almacenadas en grandes balsas de acumulación (Fotografía 1) para su evaporación durante el verano.

En España se generan anualmente unos 40 millones de metros cúbicos de efluentes de la industria de la aceituna. Este volumen, además, se genera en un corto espacio de tiempo, el período de cosecha (desde principio de Noviembre hasta aproximadamente finales de Febrero). Viéndose aumentado de forma considerable en años de elevada pluviosidad, llegando a ser tal la cantidad de líquido almacenado, que no llega a ser evaporada en los meses estivales.

Por tanto, el sistema utilizado no constituye una solución definitiva a este problema, simplemente lo localiza.

Por otro lado, el propio cultivo del olivar sufre en los meses de junio a septiembre un prolongado periodo anual de escasez de lluvias, que incluso en determinados años puede llegar a ampliarse a la mayor parte del año. E incluso, encadenarse varios años consecutivos de precipitaciones realmente escasas.

Por tanto, resulta interesante la posible reutilización de los efluentes almacenados en las balsas para el riego de olivares, no solo por el volumen suplementario de agua al olivar, sino también por los componentes químicos que poseen, que añadidos al suelo, pueden aportar una gran cantidad de nutrientes al cultivo. En este marco es en el que se ha desarrollado el presente traba-

EFFECTOS DE LA APLICACIÓN DE EFLUENTES DE ALMAZARA SOBRE SUELOS AGRÍCOLAS

jo, realizando una caracterización de los efluentes líquidos contenidos en las balsas y estudiando sus posibilidades agronómicas, principalmente en olivar, pero también en trigo y girasol.

Para conocer con precisión los beneficios y limitaciones agrícolas, ambientales y empresariales a medio plazo de la utilización como abono o riego, se han desarrollado unos estudios llevados a cabo durante dos campañas, que han permitido estudiar los efectos a medio plazo tanto en los cultivos como en el suelo.

En concreto, se ha desarrollado un trabajo con una doble vertiente. En primer lugar, se ha realizado una completa caracterización de la composición y variabilidad de los líquidos procedentes del lavado de las aceitunas y aceites en las almazaras de 2 fases. La segunda vertiente ha ido encaminada a estudiar los efectos del riego, evaluando su utilidad agrícola, así como la posible generación de residuos sobre el suelo, la planta y el medio ambiente en general.

En el caso de la caracterización de la composición de los efluentes almacenados en las balsas, se ha realizado una recogida periódica (Fotografía 2) del contenido de cuatro balsas diferentes, situadas en la campiña cordobesa (Figura 1). Para ello, mensualmente, se ha recogido de las mismas un volumen aproximado de un litro, al que se le han medido un gran número de parámetros.

Para la evaluación de los efectos de los riegos con efluentes, se han realizado ensayos en olivar (3 campos) y en tierra calma (2 campos). En ellos se ha realizado una medición comparativa de la concentración de



Fotografía 2. Recogida de efluentes para su posterior caracterización.



Fotografía 3. Recogida de efluentes para regar las calles de un campo de ensayo.

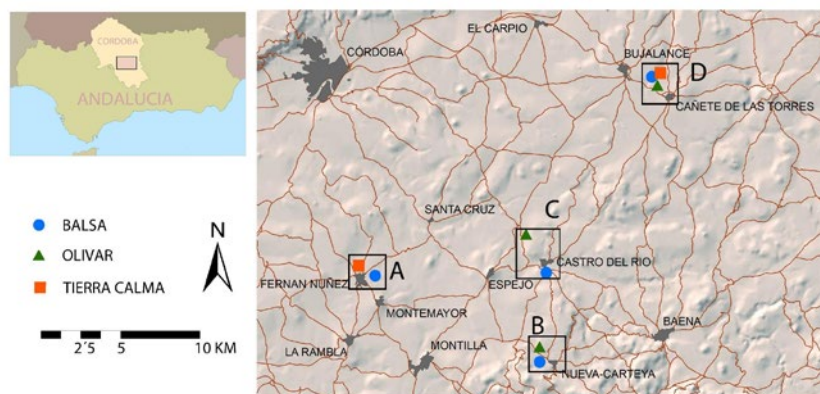


Figura 1. Localización de las balsas de efluentes y de los campos de ensayos de Fernán Núñez (A), Nueva-Carteya (B), Castro del Río (C) y Cañete de las Torres (D).

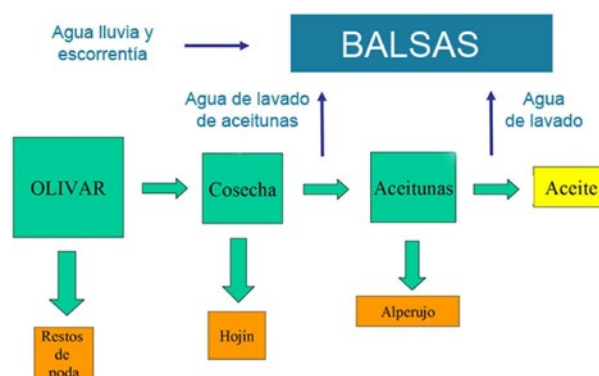


Figura 2. Esquema del proceso de extracción del aceite y origen de las aguas de lavado.

nutrientes en suelo y hojas, así como la producción de los cultivos, entre calles o zonas del cultivo regados con efluentes y otras calles o zonas sin regar. La cantidad de riego efectuada en los bloques destinados a tal fin ha sido de 250 m³/ha/año, repartidos en 3 riegos. Volumen superior a la normativa, con el fin de obtener datos que evidencien diferencias entre tratamientos. Para ello se han recogido los efluentes en una cuba directamente de las balsas de riego (Fotografía 3), siendo transpor-

tados hasta los campos de ensayo, donde se han vertido sobre determinadas calles de olivar o zonas de cultivo.

PARÁMETROS QUÍMICOS EN LAS BALSAS DE ALMACENAMIENTO

La extracción de aceite se desarrolla a través de un proceso (Figura 2) que tiene como resultado la generación de unas aguas de lavado que, finalmente, acaban acumulándose en balsas de decantación.

Es en estas balsas en las que se ha realizado un seguimiento continuo a lo largo del proyecto (Fotografía 4) con el fin de estudiar la evolución de diferentes parámetros. De entre ellos, a continuación se describirá la evolución de:

- Residuo seco
- Conductividad
- Potasio
- Sodio

De forma generalizada la concentración de los principales elemen-



Fotografía 4. Recogida de efluentes para su análisis posterior en laboratorio.

tos de los efluentes de las balsas, aunque a distinta escala, siguieron el mismo patrón (Figura 3). En el periodo estival se produce un aumento de la evaporación y la disminución de la precipitación que hacen descender el volumen de efluente almacenado. Con las lluvias otoñales y el comienzo de la nueva campaña la cantidad de efluentes aumenta, lo que hace descender la concentración de sales.

En la figura se observa que la evolución de la concentración de sodio, potasio, la conductividad y el residuo seco fue paralela en todas balsas. Además, se ve reflejada la evaporación total producida en la balsa de Fernán Núñez (Figura 3.A) durante el mes de agosto del primer año, lo que hizo que no se pudiera volver a tomar muestra hasta comienzos de la siguiente campaña. La tendencia en todas las balsas respecto a las concentraciones es semejante en los dos años, aunque en el segundo año, el potasio comienza con una línea base mayor con respecto al inicio del primero.

En vista de los datos aportados en la Figura 3 es aconsejable no esperar a que avance mucho la primavera para la realización de la toma de las muestras para analizar, pues la escasez de lluvias y el aumento de las temperaturas disminuyen la cantidad de efluente almacenado, incluso llegando a desaparecer. A su vez, se incrementan las concentraciones de los solutos limitados por la Orden de 18 de febrero de 2011, que regula la autorización de dichos efluentes como fertilizante. Pudiendo llegar a sobrepasarse los parámetros recogidos en la misma, como muestra la Tabla 1. En la balsa de Cañete de las Torres, puntualmente se sobrepasan los valores máximos de RASP, además de poseer una conductividad demasiado elevada de forma constante, debido a la abundancia de potasio.

En cambio el sodio, elemento a considerar por su posible toxicidad en plantas y daño a la estabilidad estructural del suelo, no sobrepasó nunca los límites. En las demás balsas, durante los meses de abril,

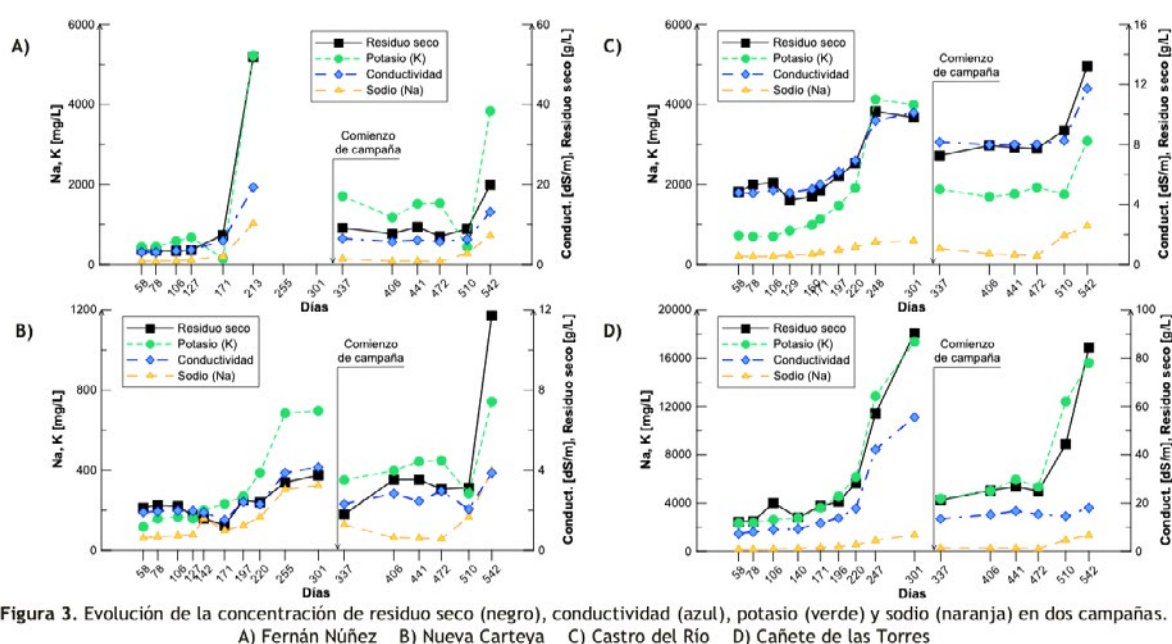


Figura 3. Evolución de la concentración de residuo seco (negro), conductividad (azul), potasio (verde) y sodio (naranja) en dos campañas. A) Fernán Núñez B) Nueva Carteya C) Castro del Río D) Cañete de las Torres

EFFECTOS DE LA APLICACIÓN DE EFLUENTES DE ALMAZARA SOBRE SUELOS AGRÍCOLAS

	N (kg/ha)	P (kg/ha)	K (kg/ha)	C (kg/ha)	Mg (kg/ha)	Ca (kg/ha)
CAÑETE	15,46	0,09	179,25	221,35	4,90	16,77
CASTRO	1,62	0,20	56,24	39,81	2,63	10,60
F. NUÑEZ	2,92	0,40	36,98	50,00	2,42	11,36
N. CARTEYA	0,90	0,177	12,07	10,20	1,76	10,81
MEDIA	5,23	0,22	71,17	80,34	2,93	12,38

Tabla 1. Valores medios y máximos de los efluentes recogidos en los meses de abril, mayo y junio, para los parámetros recogidos en la Orden de 18 de febrero de 2011, que regula la autorización de dichos efluentes como fertilizante. En negrita se reseñan los que superan lo establecido en dicha Orden.

	RASP $[(Na+K)/(Ca+Mg)/2]^{1/2}$		Conductividad (dS/m)		DQO (mg O ₂ /L)		Na (mg/L)		Cu (mg/L)	
	medio	max	medio	max	medio	max	medio	max	medio	max
valor límite	30		8		25000		1380		5	
CAÑETE	26,9	45,5	11,3	15,3	2660	6558	547	1344	0,5	1,1
CASTRO	14,8	21,8	5,6	8,0	2035	3901	418	968	0,5	1
F. NUÑEZ	9,0	13,6	4,7	6,0	3588	5357	255	730	0,5	1,6
N. CARTEYA	4,5	6,7	2,1	3,0	1194	4180	184	404	0,4	1,4

Tabla 2. Valores medios de los distintos elementos que se aplicarían por hectárea, al verter los 50 litros de efluente que marca la normativa como máximo. Se han tenido en cuenta los datos recogidos en los meses de abril, mayo y junio.

mayo y junio, no ha habido problemas de elevadas concentraciones. Aún así, teniendo en cuenta que la mencionada orden permite regar hasta dos meses después de tomada la muestra para analizar los efluentes, se considera una buena fecha para realizar dicha toma a comienzos del mes de mayo. De esta forma puede regarse a mediados de mayo o junio si el año es seco. O bien, atrasar el riego hasta comienzos de julio en el caso que el año sea húmedo y no sea necesario regar hasta la llegada del verano.

La Tabla 2 muestra los beneficios que la aplicación del riego con efluentes tiene sobre el suelo en

forma de nutrientes al aplicar un volumen de 50 m³/ha anuales, tal como marca la normativa. Como puede apreciarse, el potasio y el carbono son los que se aportan con mayor cantidad, siendo además elementos de gran utilidad para el suelo y el cultivo. El potasio (K), es un fertilizante requerido en grandes cantidades por el olivo, por tanto, que dicho aporte sea abundante en los riegos aplicados puede ser de gran utilidad, ya que lo hace más resistente a heladas y lo protege de enfermedades. A su vez, la gran cantidad de carbono (C) que se añade al suelo incrementa la cantidad de materia orgánica en el mismo, con el consecuente

incremento de fertilidad que lleva consigo al aportar estructura al suelo y aumentar el flujo de nutrientes hacia la planta.

El siguiente fertilizante en abundancia que se aporta es el calcio (Ca). Su aportación no es especialmente relevante en la mayor parte de los olivares, pues este cultivo se suele dar en litologías ya de por sí ricas en calcio.

En cambio, el nitrógeno (N), que le sigue a continuación, sí que posee un gran interés debido a que acelera la actividad vegetativa y el desarrollo de la planta, a la vez que aumenta la capacidad de asimilación de otros elementos e influye en la producción. Es poco estable en el suelo, razón por la que hay que tenerlo presente en los procesos de fertilización. Así mismo, el magnesio (Mg), penúltimo en concentración de los nutrientes estudiados, forma parte de la molécula de clorofila, que se acumula en las hojas para realizar la fotosíntesis por lo que su presencia en los efluentes es interesante. Por último, la presencia en los efluentes de fósforo (P) es muy escasa. Por tanto, la utilidad de los mismos como aporte de este nutriente parece ser reducida.

EFFECTOS SOBRE EL SUELO

Con el objetivo de observar como afecta el aporte de efluentes a la concentración de los nutrientes del suelo y la materia orgánica, se realizaron riegos en las calles de diferentes olivares cercanos a las balsas (Fotografía 6). Dejando algunas de las calles del mencionado olivar sin la aplicación de efluentes, de forma que sirvieran de testigo. Se mantuvieron al menos dos líneas guarda entre una calle regada y una testigo.



Fotografía 6. Riego con efluentes en una calle de olivar.



Fotografía 7. Perforación para la toma de muestras de suelo.

A lo largo de las dos campañas del proyecto se han realizado varios riegos, siendo medida posteriormente la concentración de los distintos nu-

trientes en el suelo. Estos muestreos han consistido en la toma de suelo (Fotografía 7) a dos profundidades (0-13 y 13-26 cm), tanto en las ca-

lles que han sido regadas, como en las calles testigo, con el objetivo de comprobar si los riegos han tenido un efecto sobre el contenido de los principales elementos aplicados.

Tanto en Cañete de las Torres como en Nueva Carteya y Castro del Río, el tratamiento con riego supuso un importante incremento de algunos nutrientes en el suelo, como son el sodio y el potasio, aunque en Castro del Río fue menos apreciable el aumento. Como ejemplo, los datos obtenidos en el olivar de Nueva Carteya (Figura 4) muestra como existen diferencias estadísticamente significativas en la incorporación de sodio (Na) y potasio (K) a una profundidad de 0 a 13 cm, con respecto al testigo para las dos campañas.

En cuanto al magnesio (Mg), también se observan incrementos, pero solo durante el segundo año llega a alcanzar valores significativos.

La concentración del calcio (Ca), refleja un descenso tras la aplicación de los riegos, con respecto al testigo. Este descenso de concentración, conlleva la reducción del nivel de pH, lo que es realmente interesante en suelos de alta alcalinidad, que son abundantes en las comarcas en las que se distribuye preferentemente el olivar.

Para el fósforo (P) se ha observado un leve aumento en el primer año y una leve disminución respecto al testigo en el segundo. No apareciendo en ninguno de los dos casos diferencias significativas.

En paralelo al riego de los olivares reseñados anteriormente, se ha realizado una aplicación de efluentes sobre dos campos de tierra calma. Uno cercano a la localidad de Cañete de las Torres y el otro en las

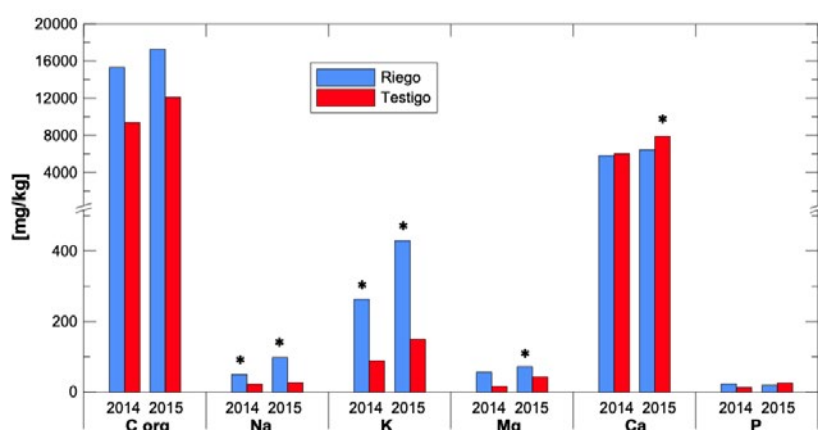


Figura 4. Concentración de nutrientes en el suelo del olivar de Nueva Carteya a una profundidad de 0-13 cm tras la realización de los riegos de primavera (en azul). En rojo las concentraciones en testigo, que ha permanecido sin riego. (*) representa diferencias estadísticamente significativas.

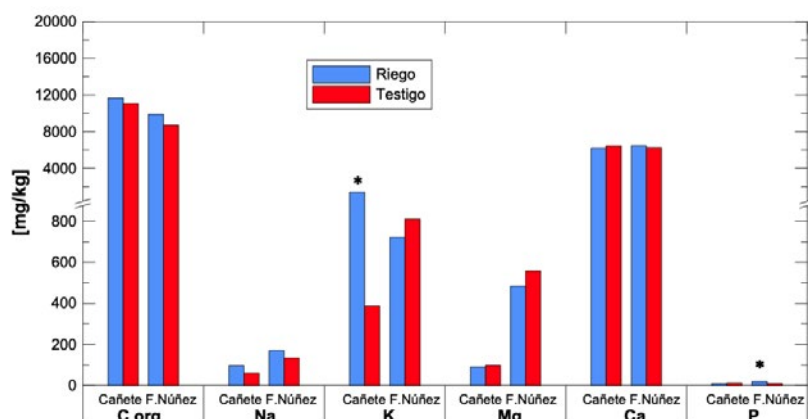


Figura 5. Concentración de nutrientes en los suelo de tierra calma de Cañete de las Torres y Fernán Núñez, a una profundidad de 0-13 cm, tras la realización de un riego previo a la campaña de siembra. En azul se muestran los datos de las parcelas regadas con efluentes y en rojo las concentraciones en testigo, que ha permanecido sin riego. (*) representa diferencias estadísticamente significativas.

EFFECTOS DE LA APLICACIÓN DE EFLUENTES DE ALMAZARA SOBRE SUELOS AGRÍCOLAS

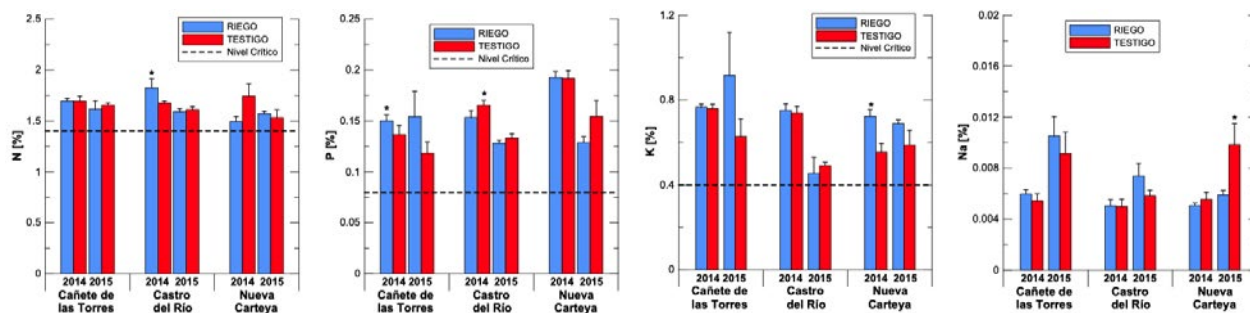


Figura 6. Concentración de nutrientes (N, P, K y Na) en % en las hojas de los olivares del proyecto en los años 2014 y 2015. En azul se muestran los resultados para los olivos regados y en rojo para los que permanecieron sin regar con efluentes. (*) muestra la aparición de diferencias estadísticamente significativas. La línea punteada muestra los niveles mínimos recomendados.

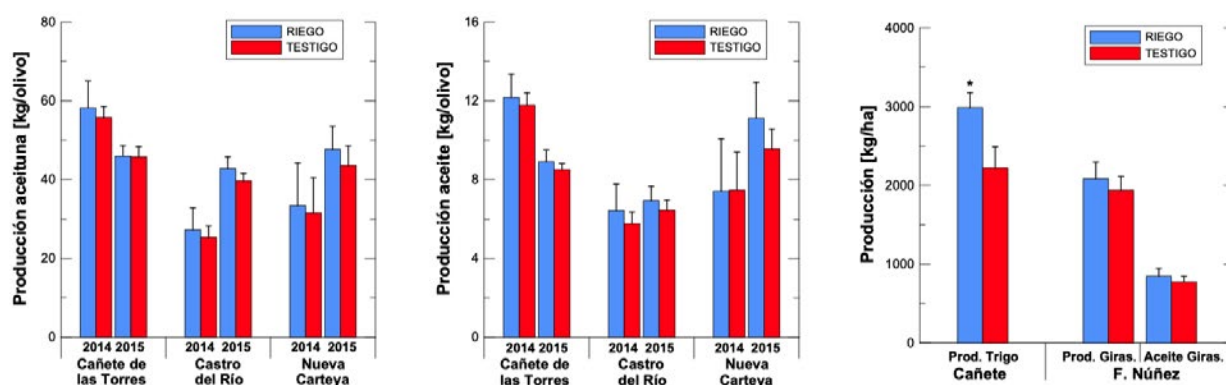


Figura 7. Producción de aceitunas (izquierda) y de aceite (centro) en los olivares regados (azul) y sin regar (rojo) para las dos campañas en las que se han recogido datos. A la derecha aparecen las producciones obtenidas en los campos de tierra calma en el año 2015. (*) muestra diferencias estadísticamente significativas.

proximidades de Fernán Núñez. Tras la aplicación de los riegos, realizados al menos 45 días antes del comienzo de la campaña de siembra en octubre de 2014, se obtuvieron los resultados observados en la Figura 5, para una profundidad superficial de 0 a 13 cm.

Los datos, tanto mostrados en superficie (0-13 cm) (Figura 5), como los recogidos en profundidad (13-26 cm), no muestran un importante aumento de nutrientes en riego con respecto al testigo. Observándose incluso descensos, como ocurre con los niveles de potasio y magnesio en Fernán Núñez.

Sin embargo, el campo de Cañete de las Torres, destaca de forma significativa el gran aumento en potasio que se ha observado respecto al

testigo, con una diferencia de más de 1000 mg/kg. Al igual que la subida de los niveles de fósforo en el campo situado en Fernán Núñez, donde se ha obtenido una concentración en la capa más superficial de los muestreos en riego que duplica a la registrada en los de testigo.

EFFECTOS EN LA HOJA DEL OLIVO

Además de los análisis de suelo, en los meses de julio de ambas campañas se han tomado muestras de hoja de 6 olivos situados en calles con riego y otros 6 en calles sin regar de los tres olivares en los que se han desarrollado los ensayos. Los resultados obtenidos se muestran en la Figura 6, en la que se pueden apreciar las distintas concentraciones de nitrógeno (N), fósforo (P), potasio (K) y sodio (Na) en las hojas.

En los datos obtenidos aparecen incrementos significativos en 2014. Destacan el aumento del 9% en N de la parcela de Castro del Río. Mientras que en Nueva Carteya es considerable el aumento del K, alcanzando un 20% más en olivos regados que en los que no se regaron. En menor medida, aunque también significativo, se observó un incremento del P en Cañete de las Torres. En Na, no se observó un aumento significativo en ninguno de los campos. Las diferencias significativas medidas en 2014 desaparecieron en 2015. Apareciendo un importante aumento en cuanto a Na en los olivos no regados de Nueva Carteya. Es importante reseñar que en todos los casos y en ambas campañas, los valores se encuentran por encima de los valores críticos de cada nutriente (1,4 % para



nitrógeno; 0,4 para potasio y 0,08 para fósforo). En el caso del Na en ningún caso superó el nivel considerado tóxico ($>0,2\%$).

EFFECTOS SOBRE LA COSECHA

Por último, el estudio de la efectividad del riego con efluentes derivados de la extracción del aceite, ha incluido una comparación entre los resultados de la cosecha en olivares situados en calles regadas con esos efluentes, con respecto a la obtenida en olivares situados en calles que se han dejado sin regar. El resultado de esta comparación se puede observar en la Figura 7, en la que se muestra como los olivares regados poseen una mayor cantidad de producción de aceituna y de aceite en los tres olivares muestreados con respecto a los que se han dejado sin regar. Diferencia que se aprecia para las dos cosechas en las que se han llevado a cabo mediciones. Aunque sin apreciarse diferencias estadísticamente significativas. Diferencias que sí aparecen en la producción de trigo obtenida en el campo de tierra calma de Cañete de las Torres, donde se obtuvo un 25% más de producción en la zona regada que en el testigo.

CONCLUSIONES

A la vista de los datos aportados durante el estudio realizado, se pueden obtener una serie de conclusiones sobre los beneficios que puede obtener el agricultor al regar con efluentes, además del aporte obvio de humedad en periodos de bajas precipitaciones. Permitiendo a su vez, dar recomendaciones sobre cuando realizar dicho riego.

En primer lugar se debe destacar que la escasez de lluvias y el aumento de las temperaturas disminuyen

la cantidad de efluente almacenado en las balsas a lo largo de la primavera y verano, llegando a desaparecer si se dan periodos prolongados de bajas precipitaciones y alta evaporación o si la capacidad de la balsa es de bajo volumen. Bajo estas condiciones es recomendable aprovechar los efluentes almacenados a mediados de mayo para realizar los riegos, coincidiendo además, con la floración del olivar.

El propio efecto de la desecación incrementa las concentraciones de los solutos limitados por la Orden de 18 de febrero de 2011, que regula la autorización de dichos efluentes como fertilizante. Por tanto, la recogida de muestras para analizar si las concentraciones se ajustan a los valores permitidos debería realizarse a principios de mayo. De esta forma puede regarse a mediados de dicho mes, si el año es seco. O bien, atrasar el riego hasta comienzos de julio en el caso que el año sea húmedo.

Se ha comprobado estadísticamente que la aplicación de efluentes sobre el suelo produce en el mismo un aumento de K en las capas superficiales del suelo. Por tanto, la aplicación de efluentes, es especialmente interesante en olivares o campos de tierra calma que presentan insuficiencias en la concentración de K. Suponiendo un importante ahorro económico en abonado. Puntualmente pueden darse incrementos de Na en suelo pero el análisis en hoja demuestra que no llega alcanzar unos niveles tóxicos para la planta.

El estudio ha demostrado que los efluentes bajan los niveles de Ca. El descenso de estos niveles de concentración originan una bajada del pH, favoreciendo el crecimiento y la producción en suelos con alta basicidad. Este tipo de suelos son abun-

dantes en las principales zonas de distribución del olivar andaluz, como son el sur de las provincias de Sevilla y Córdoba, así como gran parte de la de Jaén.

La aplicación de efluentes ha tenido repercusiones estadísticamente significativas en el contenido de nutrientes (N, K y P) de las hojas de los olivos. Por tanto, se comprueba la asimilación de los mismos por parte de la planta y la capacidad de los efluentes como fuente de nutrientes para el olivar, con el consiguiente ahorro en fertilización.

Por último, se ha podido observar un incremento de la producción de aceituna en los olivos regados con respecto a los que no lo han sido. Aunque este aumento no haya supuesto diferencias significativas. Como sí acontece con la producción en un campo de trigo.

Si lo deseas puedes descargar la presentación original del estudio escaneando el siguiente código QR:



La Revista “Clara” elige a Oleoestepa como mejor producto de proximidad

Se trata de un reconocimiento importante para la entidad, ya que confirma a Oleoestepa como una de los aceites de oliva virgen extra de referencia del mercado.

Se han fallado los premios CLARA Alimentación y Hogar 2020 al Consumo Inteligente de la revista CLARA, en los que el aceite de oliva virgen extra Oleoestepa ha sido reconocido con el premio al mejor producto de proximidad, por su origen cooperativo que aúna el esfuerzo de más de 6500 familias olivareñas ubicadas en el centro de Andalucía y su certificación de alta calidad otorgado por la Denominación de Origen Estepa.

Los PREMIOS CLARA 2020 de Alimentación son elegidos por sus



lectoras, que designan a aquellos productos y marcas que hacen un gran esfuerzo por poner en el mercado novedades que nos hagan la vida mejor y que nos ayuden a cuidarnos por dentro y por fuera. Ade-

más, son los que más han innovado con el objetivo de adaptarse a las nuevas tendencias de consumo más sostenible y concienciados por el medio ambiente y la seguridad alimentaria.

Oleoestepa colabora en la campaña “Desayunos y Meriendas Con Corazón”

La entidad muestra de nuevo su lado más solidario a través de la colaboración en iniciativas destinadas a concienciar de problemas de gran calado, como la tasa elevada de pobreza infantil que azota a nuestro país.

Durante el mes de abril se ha celebrado la 9ª edición de la campaña Desayunos y Meriendas Con Corazón en los hipermercados y supermercados Alcampo.

El reto de este año era alcanzar los 2 millones de desayunos. Como en ediciones anteriores, Oleoestepa S.C.A. ha colaborado en este proyecto solidario donando aceite de oliva virgen extra en un formato familiar, idóneo para su consumo en el desayuno, lo que refuerza la posición de la entidad en este tipo

de iniciativas solidarias en las que la cooperativa de segundo grado siempre ha querido participar de forma activa.

Hay que recordar que España tiene una de las tasas más altas de pobreza infantil de la UE. Por ello, el objetivo de la campaña es trabajar en alianza, como señala el Objetivo de Desarrollo Sostenible 17 de Naciones Unidas, revitalizando la alianza mundial para el desarrollo sostenible mediante la colaboración público-privada. Además, se pretende implicar a la sociedad ci-



vil para mejorar la calidad de vida de los niños y niñas que viven en situaciones de dificultad, contribuyendo también a la consecución del Objetivo de Desarrollo Sostenible número 2, que hace referencia a poner fin al hambre.



Un paso más en la apuesta digital de Oleoestepa, también para el comercio de granel

Oleoestepa lanza un innovador sistema de información con el que hace accesible al cliente la trazabilidad de sus aceites.

Oleoestepa ha puesto en marcha en esta campaña 2020/2021 para sus clientes del comercio de granel un servicio de información inmediato, cómodo y permanentemente actualizado basado en la tecnología digital.

Tradicionalmente en el comercio de granel de aceites de oliva los compradores reciben muestras directamente de sus proveedores o a través de agentes comerciales. Tras someterlas a unos controles básicos seleccionan aquellas que se ajustan a sus necesidades.

La innovación tecnológica de Oleoestepa permite a través de una sencilla lectura con el teléfono móvil del código QR situado en la etiqueta de la muestra tener acce-

so a una amplia información que va desde la identificación de cada una de las 18 almazaras productoras asociadas, número de depósito, variedad de aceituna, fecha de elaboración del aceite, hasta el análisis de calidad físico-química (acidez, peróxidos, K268, ésteres etílicos, análisis multirresidual) y su perfil organoléptico, con el resultado completo del panel de cata, con los detalles de las intensidades de frutado, picante, amargo y, si hubiera defectos, sus intensidades. Todos estos análisis son realizados por el laboratorio de Oleoestepa acreditado por ENAC en la ISO 17025 con alcance para todas estas determinaciones.

Uno de los aspectos más importantes de esta novedosa herramien-

ta es la transparencia absoluta de Oleoestepa facilitando toda esta información a sus clientes en tiempo real, y permitiendo saber también en todo momento la disponibilidad actualizada de kilos de aceites de la muestra recibida. De este modo, el cliente puede seleccionar el aceite según sus necesidades de calidad y cantidad sin necesidad de estar consultándolo cuando le interese hacer la compra.

Este innovador sistema no termina sólo en facilitar toda esta información rápidamente al cliente, internamente su alcance continúa en las almazaras asociadas con la que se garantiza la trazabilidad del aceite con la identificación de los socios olivereros e identificación de las parcelas de olivares.



Un nuevo éxito para el laboratorio de Oleoestepa

Oleoestepa es la única cooperativa con el laboratorio acreditado en la Norma ISO 17025 (ENAC):2017 para realizar el análisis de todos los parámetros de calidad y multirresiduos bajo Norma UNE/EN ISO17025:2017 en aceite de oliva.

El laboratorio de la cooperativa de segundo grado Oleoestepa ha logrado en su última auditoria la ampliación de su acreditación en la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017 incluyendo el análisis de esteres y ceras en el aceite de oliva, situándose como primera referencia del análisis de aceite de oliva en todos los parámetros de calidad que establece el Reglamento 2568/11. El alcance de la acreditación incluye el índice de peróxidos, la prueba espectrofotométrica en el ultravioleta (Ks), la acidez y la valoración organoléptica. También se ha aumentado el número de residuos de plaguicidas acreditados en más de 100 materias activas en aceite de oliva y aceitunas.

En el caso del laboratorio de aceitunas de Oleoestepa la implantación de la acreditación en la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017 incluye los ensayos para la determinación

de la grasa y humedad en aceitunas enteras mediante NIR y la grasa y humedad en aceitunas y orujos mediante soxhlet y gravimetría, siendo el primer laboratorio de España en acreditar el análisis de rendimiento graso en aceitunas enteras.

La acreditación en la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017 supone un aval de la competencia técnica del laboratorio de Oleoestepa, y una garantía total de los análisis encargados por los agricultores e industriales que demandan más información sobre sus explotaciones agrarias y producción oleícola.

Además de los trabajos para la tipificación de sus producciones de aceites y rendimientos grasos de sus socios, el laboratorio de Oleoestepa atiende también a clientes externos que cada vez más confían en las garantías y competencia técnica de Oleoestepa.



Oleoestepa opta por el cartón reciclado

Como consumidores de papel y cartón tenemos la capacidad de influir en los procesos de producción de papel a través de nuestros hábitos. En esta línea se sitúa la decisión de Oleoestepa, comprometida con el medio ambiente, por un uso de cartón reciclado 100% para sus cajas logísticas, certificado por FSC. Este sello garantiza que se tratan de materiales ambientalmente y socialmente adecuados.

El cartón reciclado se fabrica a partir de papel usado, que se destinta (la tinta se separa de las fibras) y de la pasta resultante se fabrica el papel reciclado. Este proceso productivo no es contaminante, los tratamientos de las tintas no generan impactos negativos en el medio ambiente.

El sello FSC RECICLADO en las cajas de cartón de Oleoestepa certifica que están hechas con un 100% de material reciclado (ya sea materiales recuperados posconsumo o preconsumo), ayudando a aliviar la presión de la demanda sobre las fuentes de material virgen y a proteger los bosques del mundo.

Hay que recordar que el reciclaje de papel y cartón es una de las acciones para reducir los gases de efecto invernadero, ahorrar recursos gracias al uso de materiales reciclados en lugar de materias primas, fomentando así la biodiversidad y reduciendo la deforestación.



Foro para el Conocimiento y
Debate sobre el Sector Oleícola

“Encuentros Oleoestepa” un nuevo foro de debate

Con una periodicidad mensual tratarán cuestiones de interés para los profesionales del sector oleícola desde enfoques variados: agronómico, socioeconómico, medioambiental, etc.

Con el nombre “Encuentros Oleoestepa” la cooperativa de segundo grado Oleoestepa SCA, en colaboración con la Fundación Caja Rural del Sur y la Denominación de Origen Estepa, pone en marcha un nuevo foro donde tratar las cuestiones más relevantes del presente y futuro del sector oleícola.

Estos encuentros tratarán con una periodicidad mensual cuestiones de interés para los profesionales del sector oleícola desde distintos enfoques que van desde el agronómico, socioeconómico y medioambiental, hasta el cultural y salud, entre otros.

Este nuevo espacio de encuentro sectorial viene a complementar las tradicionales Jornadas Técnicas sobre el Aceite de Oliva Virgen Extra que bienalmente la cooperativa Oleoestepa organiza, y que, a causa de la actual pandemia por el COVID19, tuvo que cancelarse la última edición prevista en abril del pasado año.

El programa de “Encuentros Oleoestepa” se inició con la ponencia a cargo de D. Antonio Caro Calvo, coordinador de Servicios Técnicos de ASAJA Sevilla, en la que realizó un análisis de los contenidos de la nueva PAC a partir de 2023 y sus implicaciones para el sector productor.

Para facilitar la participación del mayor número de personas a estos encuentros y garantizar el cumplimiento de los protocolos establecidos por las administraciones se ha establecido un formato semi-presencial, contando con un aforo presencial limitado a 70 personas y sin límite en la modalidad digital.

Tras la celebración de cada ponencia o charla se pone a disposición del público los contenidos audiovisuales de ésta en la sección habilitada en la página web de Oleoestepa.

www.encuentros.oleoestepa.com

Este proyecto viene a complementar las tradicionales Jornadas Técnicas sobre el Aceite de Oliva Virgen Extra que organiza bienalmente Oleoestepa, y que, a causa de la actual pandemia por el COVID19, tuvo que cancelarse la última edición prevista en abril del pasado año.



Mermelada de pimiento rojo



VIDEORECETA



INGREDIENTES:

- 1 pimiento rojo de asar
- 1 cucharada sopera de salsa de soja
- 3 cucharadas soperas de azúcar moreno
- 1 lata pequeña de melva
- Tostás alargadas
- Sal en escamas
- 1 vaso de agua
- Aceite de oliva virgen extra con D.O.P. Estepa

PREPARACIÓN: Lavar, pelar, trocear en 3 partes y eliminar tallo y pepitas al pimiento. Poner en cazo un poco de aove, saltear el pimiento rojo durante 5 minutos. Agregar el azúcar y el agua. Dejar cocinar hasta que esté caramelizado. Unos 5 minutos antes de retirarlo del fuego, añadimos la salsa de soja. Cocinar 5 minutos. Retirar y triturar. Servir un poco de mermelada sobre la tosta, poner encima un trozo de melva y encima de la misma, un hilo de aove y unas escamas de sal.

Ensaladilla de salmón fresco



VIDEORECETA



INGREDIENTES:

- 100 g de salmón fresco
- 1 patata mediana
- 3 cucharadas soperas de mahonesa
- Vinagre
- Aceite de oliva virgen extra con D.O.P. Estepa
- Agua
- Pepinillos

PREPARACIÓN: Cortar la patata, cocerla, escurrir y enfriar. Trocear muy pequeña, casi machacar. Escaldar el salmón en un poco de agua. Ecurrir. Eliminar piel y espinas. Desmenuzar. Reservar. Ecurrir 4 o 5 pepinillos. Secar con papel. Trocear muy pequeños. Mezclar la patata, salmón y pepinillos y aderezar con aove, sal y vinagre. Dejar macerar en frío al menos 15 minutos. Pasado este tiempo, añadir la mahonesa. Merclar muy bien. Servir decorado con tostás o alguna hierba aromática.

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.



Saborea el mejor del año



Tu fidelidad tiene premio. Te invitamos a saborear el mejor del año, **EGREGIO Ecológico**, el aceite reconocido por la **Denominación de Origen Estepa** como el mejor de esta campaña.

Con la compra de una caja de aceite de oliva virgen extra **Oleoestepa** en las cooperativas asociadas o en nuestra tienda online, recibirás gratis una botella de Egregio 250ml de edición limitada*.



*Regalo directo de una botella de AOVE Egregio 250 ml por la compra de una caja de botellas de 5 y 3 litros de aceite de oliva virgen extra Oleoestepa. Promoción exclusiva para cooperativas asociadas y tienda online, válida hasta agotar existencias (5.500 unidades). Más información en www.oleoestepa.com.

