



NUESTRO MEJOR AOVE CONQUISTA EL MUNDO

Egregio, elegido mejor aceite de la D.O.P. Estepa en la campaña 20/21, se alza con numerosos galardones a nivel internacional



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



“Sabio no es el hombre que suministra soluciones correctas,
sino el hombre que plantea los verdaderos problemas”

Levi Strauss

Nuevo número de Frutado Intenso y van ya 50 ediciones de este sencillo medio de comunicación entre el Consejo Regulador y sus asociados. A lo largo de estos años hemos insistido en la importancia de consolidar la conexión entre los olivereros y la Denominación de Origen, con el objeto de establecer un debate y un diálogo en torno al olivar que se traslade posteriormente a esta revista en forma de contenido de interés para los agricultores de nuestro territorio.

En este número de “Frutado Intenso” seguimos trabajando en la línea de los anteriores, pero reiteramos nuestra predisposición a recibir sus inquietudes para poder ofrecerles artículos y noticias que se ajusten cada vez más a sus intereses.

Comienza una nueva campaña marcada en un primer momento por cierta “normalidad”. Estabilidad en precios, fruto siempre de la climatología, que si bien, siempre ha tenido especial importancia, con el denominado “Cambio Climático” cada vez más visible en nuestra realidad y en nuestro medio, todas aquellas acciones que vayan encauzadas a frenar su avance, incluso a revertirlo, comienzan a tener especial relevancia.

Empezando por el factor agua y la enorme importancia que esta dependencia esta generando en nuestro producto, el olivar, en la agricultura y en la sociedad en general. Trabajar como en esta comarca se esta haciendo, con la creación o consolidación de “comunidades de regantes”, es un hecho no solo positivo, sino necesario para el futuro y la viabilidad de las explotaciones.

Hacer un uso más responsable del agua es hoy una necesidad en la que, en nuestro caso, agricultores y administración pública deben cooperar y dar ejemplo con la facilitación y creación de entidades que hagan gala del empleo sostenible de este recurso limitado, como puede ser un buen uso de las aguas residuales, etc.

Al hilo de estos temas de sostenibilidad y con una PAC todavía confusa, con unos “Ecoesquemas” aún no clarificados, es necesario también abordar el tema de la recuperación y regeneración de nuestros suelos. Afortunadamente nuestra comarca ha sido y es pionera en la implantación de políticas sostenibles, respetuosas con el suelo, como la implantación de la cubierta vegetal. Esta técnica debería ir a más, bien obligatoriamente o por necesidad los olivereros de este territorio no debemos perder las bondades que un buen uso de una cubierta tiene para nuestras explotaciones.

Podríamos seguir hablando de dificultades o inconvenientes. Hemos visto dos muy claros y determinantes, agua y suelo, pero también debemos abordar los comerciales. El Ministerio acaba de aprobar el Real Decreto sobre la norma de calidad de los aceites, vamos mejorando, aprovechemos la consolidación de las categorías, de nuestro “Virgen Extra” para darlo a conocer. Falta todavía mucho en este campo en el que, si bien se ha avanzado, necesita más empuje con recursos económicos, claro está. Simplemente breves notas de problemas que nos afectan y no debemos olvidar.

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 / NUESTRO MEJOR AOVE RECONOCIDO EN EL MUNDO

Egregio, elegido mejor aceite de oliva virgen extra amparado por la D.O.P.Estepa, obtiene numerosos reconocimientos.

17 / SOSTENIBLES

La D.O.P.Estepa está inmersa en numerosos proyectos de investigación englobados principalmente dentro de una estrategia de sostenibilidad.

20 / ANÁLISIS DEL RIESGO DE EROSIÓN

Un estudio analiza el riesgo de erosión del suelo del olivar amparado por la Denominación de Origen Protegida Estepa, que a nivel general presenta un estado óptimo.

25 / ENTIDADES ASOCIADAS

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

30 / RECETAS

Dos nuevas recetas sencillas en las que se han empleado aceite de oliva virgen extra amparado por la Denominación de Origen Estepa.

La escasez de lluvias vuelve a condicionar el mercado oleícola



Primera crónica oleícola de la campaña 2021-2022, en la que se hace un análisis de la situación actual, marcada en nuestro territorio por suponer el tercer año consecutivo en el que se arrastra una grave sequía, con temperaturas algo más elevadas que las medias históricas.

Comenzamos el día 1 de Octubre nueva campaña oleícola caracterizada un año más por temperaturas anormalmente altas para esta época del año, con máximas en el valle del Guadalquivir superiores a los 30° C y una escasez de lluvias generalizadas en toda Andalucía.

En numerosos puntos de nuestra región se han producido algunas precipitaciones tormentosas durante el pasado mes de septiembre con carácter fuerte y acompañadas localmente de granizo que han dejado cuantiosos daños en la

calidad de los frutos y en algunos olivares gran parte de la cosecha en el suelo.

En el olivar de influencia de Oleoestepa el año agrícola lo cerramos con una pluviometría media de la zona de sólo 357 litros, tercer año consecutivo en el que arrastramos una grave sequía y con temperaturas algo más elevadas que las medias históricas al final del otoño, final de invierno y en los meses estivales, según las estaciones agroclimáticas de la Consejería de Agricultura.

Nuestro olivar presenta en estas fechas un desigual estado de producción -por numerosas razones por todos conocidas en estos años secos, como disponibilidad de agua, variedades, suelos, intensidad de plantación, producción en la campaña precedente, etc.- a pesar de que a finales de primavera, tras una floración muy abundante y alto nivel de cuajado de frutos, aventuraba una mejor cosecha para el conjunto de las cooperativas asociadas de Oleoestepa en esta nueva campaña 2021/2022.



						% Media
Periodo	Osuna	Ecija	Santaella	Sierra Yeguas	Media Area	vs 550 l/m2
Sept-2017/ago-2018	587,8	507,0	579,0	534,7	552,1	0,39 %
Sept-2018/ago-2019	417,4	337,4	507,4	468,6	432,7	-21,33 %
Sept-2019/ago-2020	419,2	432,8	497,8	421,0	442,7	-19,51 %
Sept-2020/ago-2021	351,6	352,0	357,6	368,6	357,5	-35,01 %
Media 2017-2021	444,0	407,3	485,5	448,2	446,2	-18,86 %

Estaciones Agroclimáticas / Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera
Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible / Elaboración: Oleoestepa S.C.A.

Ahora tras el duro verano y escasez de lluvias, con olivares de secano que muestran signos en hojas y frutos de estrés hídrico, se cuestiona pueda ser así y quizás sólo los mejores rendimientos grasos en aceitunas, que a la fecha son 4 puntos superiores al año pasado, pudiera depararnos una grata sorpresa para que superáramos la producción de aceite de oliva de la anterior campaña de 31.500 Tm.

En el conjunto de Andalucía ocurre igual a tenor de los datos del aforo de cosecha presentado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible en el marco de la Feria Internacional del Aceite de Oliva Expoliva en Jaén. Los técnicos encargados de estos trabajos en la Consejería estiman para nuestra región un 5,5% menos de producción de aceite de oliva que la pasada campaña

-1.111.902 Tm- y un 4,5% menos que la media de las últimas cinco campañas -1.096.602 Tm-, fijándola en 1.050.300 Tm. Este aforo considera que el rendimiento graso en aceitunas industrial será del 19,98% para el conjunto de Andalucía y sus diferentes variedades.

El aceite ecológico también tuvo su espacio en este aforo de la Junta de Andalucía que, con una superficie de 88.691 hectáreas, el 5,39% de la superficie de olivar de Andalucía espera produzca 21.500 Tm, un -1,4% menos que la campaña pasada.

Aforos						
	20/21 vs Coop	Junta Andalucía	Cooperativas			
	2021/2022 vs 2020/2021	2021/2022	2021/2022	2020/2021	2019/2020	2018/2019
ALMERIA	7,4 %	16.000	14.000	13.039	15.553	11.978
CADIZ	-17,3 %	13.000	9.000	10.880	8.289	12.446
CORDOBA	-2,5 %	254.000	260.000	266.701	196.537	365.167
GRANADA	10,2 %	105.000	140.000	127.013	119.565	159.655
HUELVA	3,2 %	10.300	9.500	9.204	7.340	9.415
JAEN	-24,8 %	480.000	394.000	524.232	398.121	664.985
MALAGA	16,7 %	60.000	63.000	53.993	55.103	86.497
SEVILLA	12,3 %	112.000	120.000	106.840	99.868	149.576
ANDALUCIA	-9,2 %	1.050.300	1.009.500	1.111.902	900.376	1.459.719
RESTO ESPAÑA	5,6 %	291.500	291.500	275.966	224.963	330.181
Producción España	-6,3 %	1.341.800	1.301.000	1.387.868	1.125.339	1.789.900

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

Aforos: Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía y Cooperativas Agroalimentarias de España

Para la producción de aceites en el resto de países del mediterráneo en la campaña 2021/2022 la mayoría presentan mejores producciones que el pasado año pero todos, salvo Portugal, muy lejos de sus mejores cosechas. Así y según información para todos los casos de operadores y comerciantes, en Italia se espera una producción de unas 275.000 Tm, Grecia sobre 210.000 Tm, Portugal que sí alcanzaría su cosecha récord sobre 150.000 Tm., Túnez 230.000 Tm, Marruecos 130.000 Tm, Turquía 175.000 Tm. y para Siria consideramos repite cosecha, tomándose datos del COI de los últimos años sobre 115.000 Tm.



Hoy la oferta de aceites de oliva en las tiendas presentan importantes diferencias en precios entre si, dependiendo de la estrategia seguida y coberturas de aceites.

Así con estos números el resultado total, para el conjunto de los principales países productores, no difiere mucho de las disponibilidades de aceite de oliva del año pasado y por tanto no alcanzarían los 3.000.000 de Tm. sumando la producción y stock de enlace de España.

En cuanto al comercio arrancamos con un precio en origen del aceite de oliva 1.000 €/Tm mas caro que el año pasado +53 %, cotizando hoy la inferior calidad para destino a refinería a 2.900 €/Tm para la base 1º y los aceites de máxima calidad vírgenes extras, que son escasísimos, a precios que oscilan entre 3.500 €/Tm y 3.800 €/Tm. Hace un año a primeros de octubre de 2020 los AOVE cotizaban a precios próximos a los 2.700 €/Tm. Desde entonces y a medida que se fue-

ron conociendo peores datos de producción definitiva en España y resto de países del área mediterránea los precios en origen fueron una semana tras otra escalando subidas que se trasladaron poco a poco y con dificultades a la distribución y éstos por último repercutiendo estas subidas en el lineal al consumidor final. Hoy la oferta de aceites de oliva en las tiendas presentan importantes diferencias en precios entre si, dependiendo de la estrategia seguida y coberturas de aceites, existiendo en el lineal cierto desorden aunque todas las marcas han trasladado nuevos precios acorde a una materia prima en origen más caro.

Las marcas privadas de la distribución con precios más bajos y competitivos hoy venden en torno a 3,95 €/litro la calidad virgen extra y

Producción aceite de oliva mediterráneo y stock final España / Aforo Septiembre 2021

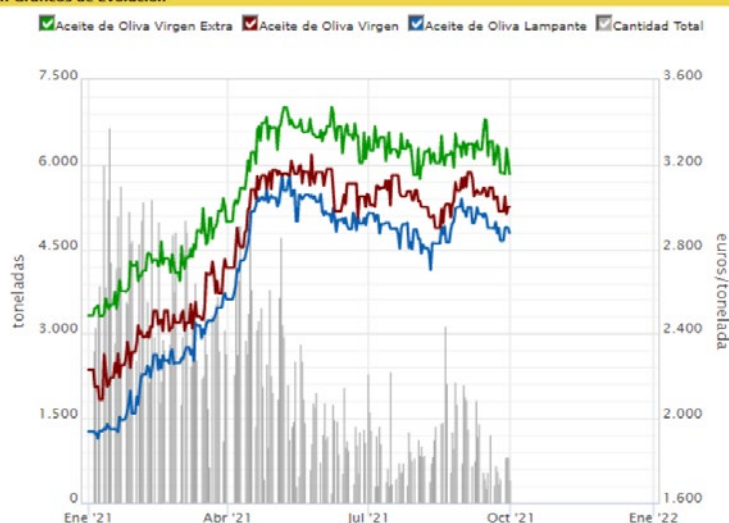
	18/19	Disponibilidad España 65,47%	19/20	Disponibilidad España 53,01%	20/21	Disponibilidad España 62,91%	Provisional 21/22	Disponibilidad España 56,44%
España	1.789.900	56,71%	1.125.339	33,47%	1.387.900	49,67%	1.340.000	45,42 %
Stock 31 Octubre España	276.500	8,76%	653.096	19,54%	399.181	13,25%	325.000	11,02 %
Italia	173.600	5,54%	366.000	10,92%	185.000	6,62%	275.000	9,32 %
Grecia	185.000	5,86%	275.000	8,23%	245.000	5,79%	210.000	7,12 %
Túnez	140.000	4,44%	350.000	8,98%	120.000	5,30%	230.000	7,80 %
Turquía	193.500	6,02%	225.000	6,73%	170.000	6,62%	175.000	5,93 %
Marruecos	200.000	6,34%	145.000	4,34%	160.000	4,80%	130.000	4,41 %
Portugal	100.300	3,17%	140.500	4,20%	90.000	3,97%	150.000	5,08 %
Siria	104.000	3,17%	120.000	3,59%	115.000	3,97%	115.000	3,90 %
Tm. aceite oliva	3.162.800	100,00%	3.399.935	100,00%	2.872.081	100,00%	2.950.000	100,00 %

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

Fuente Estimación 2021/2022 Oleoestepa y operadores internacionales



.11: Gráficos de Evolución



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

a 3,20 €/litro el aceite de oliva suave o intenso. El precio medio del aceite de oliva virgen extra en los supermercados está en 4,40 €/litro. El consumidor ha reaccionando con un menor consumo de aceites de oliva vírgenes extras. A partir de los datos al mes de agosto de la Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles, Anierac, las ventas en España de los aceites

de oliva vírgenes extras envasados han descendido un 15% desde primeros de año, los aceites de oliva suave e intenso descienden en torno al 10% y sólo los aceites de oliva vírgenes recuperan algo de lo perdido por los vírgenes extras aumentando un 7%. El conjunto de todas las calidades de aceites de oliva descienden un -11% en estos primeros ocho meses de 2021. El aceite de orujo de oliva aumen-

ta un +23% gracias al diferencial de precios más bajo y también a las campañas promocionales que está llevando a cabo la interprofesional del aceite de orujo de oliva de España Oriva, subrayando que es el mejor aceite vegetal para las frituras.

Pero el total de ventas en España de la campaña oleícola y a falta de conocer los datos del último mes para el cierre, el consumo interior de aceite de oliva, contemplando envasado y otros usos para industrias alimentarias, experimenta un incremento en torno al 4%, con una media mensual de 45.000 Tm, a pesar del descenso que viene sufriendo desde el mes de junio hasta agosto estas salidas, cuando se ha visualizado por el consumidor una segunda subida importante al precio de la botella. En las ventas a exterior y para el mismo periodo octubre 2020 / agosto 2021, alcanzamos unas salidas de 1.000.800 Tm., un -1% de descenso frente al año anterior. El conjunto de salidas mensuales de aceite de

		Existencias de Aceite de Oliva					Salidas					
€/Tm/lampante	Fecha	Almazaras	PCO	Envasadora	T.Existencias	T.Salidas	Producción/mes	Totales	Importacion	Acumulada	Media Acumulada	Interanual
1,9756 €	oct-20	161,50	33,38	204,30	399,18	148,96	38,20		18,40	148,96	148,96	135,53
1,9446 €	nov-20	293,60	34,46	189,40	517,46	146,52	244,70		20,10	295,48	147,74	136,63
1,9058 €	dic-20	631,10	35,23	202,10	868,43	145,43	475,50		20,90	440,91	146,97	138,70
1,9894 €	ene-21	826,00	47,19	233,80	1.106,99	125,04	351,90		11,70	565,95	141,49	139,15
2,2421 €	feb-21	888,60	50,36	259,30	1.198,26	152,23	226,80		16,70	718,18	143,64	142,09
2,4123 €	mar-21	778,80	46,54	277,10	1.102,44	159,21	45,60		17,80	877,40	146,23	142,11
2,9167 €	abr-21	641,20	49,55	286,50	977,25	143,69	3,00		15,50	1.021,09	145,87	143,96
3,0622 €	may-21	523,90	44,39	289,00	857,29	134,76	1,50		13,30	1.155,85	144,48	143,86
2,9441 €	jun-21	436,38	35,09	278,30	749,77	121,48	0,66		13,30	1.277,33	141,93	141,76
2,9043 €	jul-21	354,06	31,25	255,20	640,51	121,26	Producción	1.387,86	12,00	1.398,59	139,86	138,95
2,8850 €	ago-21	291,76	25,23	226,56	543,56	106,95	Importación	169,70	Estimado 10	1.505,54	136,87	137,26
							Disponibilidades	2.049,10				
4,0649 €	Máxima	1.157,9	178,7	304,0	1.529,2	159,2	689,4		31,7	1.634,3	155,3	144,0
1,5480 €	Mínima	26,2	0,3	56,4	95,7	55,6	0,0		0,2	55,6	55,6	77,1

Fuente: Balance oleícola AICA / Fuente precios: Poolred / Elaboración: Oleoestepa / Periodo de almacenamiento privado de aceite de oliva

oliva, bien para consumo interior o exportaciones, alcanzó la mejor cifra de la campaña en el mes de marzo con 157.111 Tm. y desde entonces ha venido descendiendo hasta el mes de agosto, donde solo se ha comercializado 107.480 Tm. Las existencias de aceites a esta fecha de final de agosto son 543.200 Tm. cuando queda un mes para el inicio oficial de la nueva campaña oleícola, un -12% menos de stock que el pasado año. Están repartidas las existencias en almazaras 291.000 Tm y el resto en manos de las industrias envasadoras que han venido reduciendo sus disponibilidades desde el pasado mes de mayo, fecha en la que alcanzaron el mayor volumen.

Las importaciones de aceite de oliva en esta campaña 2020/2021 han descendido con respecto al año anterior un -26%, sumando hasta agosto 168.200 Tm., debido a la menor producción de países del mediterráneo y Portugal y por ello menor oferta, mayor peso en las disponibilidades totales de aceite de oliva de nuestro país y a la eliminación de los aranceles de Estados Unidos a los aceites producidos en España el pasado mes de marzo, dando vía libre a exportaciones

y eliminando barreras a nuestros aceites de oliva al tercer país consumidor del mundo.

Con este escenario se hicieron en este verano operaciones a futuro de AOVE origen Portugal a 3.400 €/Tm. para entrega en Octubre y con precios descendentes si la entrega se aplazaba a noviembre y diciembre. En los últimos días no hay encuentro entre oferta y demanda, por un lado ante la incertidumbre climática a corto plazo en un momento tan crítico para el olivar y por otro lado ante la ralentización del mercado con una menor demanda, mostrando menor actividad comercial y a la vez estabilidad de precios.

Por último destacar que desde el día 1 de octubre entró en vigor el Real Decreto 760/2021, de 31 de agosto, por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva, en el que entre otras medidas se establece la necesidad de implantar un sistema informatizado que recoja los datos de los movimientos de aceites de oliva y de orujo de oliva a granel. Este sistema de trazabilidad se ha denominado REMOA (Registro de Movimientos Aceite de oliva y de

Estos días no existe un encuentro entre la oferta y la demanda, por un lado por la incertidumbre climática a corto plazo y, por otro lado, por la ralentización que presenta actualmente el mercado con una menor demanda.

orujo de oliva a granel) y es una importante novedad que viene a dar mayor transparencia al sector en la medida en que en tiempo real, cada movimiento de aceites a su salida de almazara, industria refinadora, envasadora, operador, etc. está comunicando toda la información y características de ese lote de aceite que le acompañará hasta la botella en la tienda para ser comprada por el consumidor.

Con la entrada en vigor del Real Decreto 760/2021 se ha creado el sistema REMOA, que viene a dar mayor transparencia al sector en la medida en que en tiempo real, cada movimiento de aceites a su salida de almazara, industria refinadora, envasadora, operador, etc. está comunicando toda la información y características de ese lote de aceite que le acompañará hasta la botella en la tienda para ser comprada por el consumidor.

JUEVES 27/OCTUBRE/2021
19:00 H

SALÓN DE ACTOS OLEOESTEPA
P.I. SIERRA SUR. C/EL OLIVO, S/N.
ESTEPA - SEVILLA

PONENCIA TÉCNICA SOBRE

PREVENCIÓN DE EROSIÓN EN OLIVAR: CUBIERTAS VEGETALES Y CONTROL DE CÁRCAVAS.

JOSÉ ALFONSO GOMEZ CALERO

INVESTIGADOR CIENTÍFICO DEL INSTITUTO DE AGRICULTURA SOSTENIBLE.
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICA.

FORMATO SEMIPRESENCIAL

AFORO MÁX. PRESENCIAL 70 PAX

AFORO DIGITAL ILIMITADO

INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN: WWW.ENCUENTROS.OLEOESTEPA.COM

#ENCUENTROSOLEOESTEPA

COLABORAN





Moisés Caballero, Secretario de la Denominación de Origen Estepa, durante una de las jornadas celebradas dentro del "I Ciclo de Catas de Verano", que durante su primera edición ha contado con un alto número de participantes.

Éxito rotundo del I ciclo de "Catas de verano"

Celebrada en el Salón de Actos de la cooperativa San José de Lora de Estepa, la I edición de esta iniciativa ha contado con más de 30 participantes que han disfrutado de aceites de oliva virgen extra de numerosas variedades.

La Denominación de Origen Protegida Estepa, junto a la cooperativa San José de Lora de Estepa, celebró el pasado mes de julio la primera edición del "Ciclo de catas de verano".

El objetivo de este proyecto es ofrecer a los habitantes de la comarca de Estepa y Puente Genil la oportunidad de conocer a fondo todo lo que hay detrás de un aceite de oliva virgen extra.

En esta I edición decenas de personas han participado en estos seminarios avanzados de aove dirigidos

por Moisés Caballero, Secretario de la D.O.Estepa.

Esta iniciativa refuerza el papel de la Denominación de Origen Estepa como impulsora de la cultura del aceite de oliva virgen extra, una función que ha desempeñado desde hace años a través de «La Escuela del Aceite» o el «Proyecto Embajadores».

En este "I Ciclo de catas de verano", celebrado en el salón de actos de la cooperativa San José de Lora de Estepa, los participantes han aprendido, entre otras cosas, a:

- Conocer los diferentes tipos de aceite que hay en el mercado.
- Reconocer defectos que pueden aparecer en el aceite.
- Valorar las cualidades organolépticas presentes en un aceite de oliva virgen extra.
- Descubrir numerosas variedades de aceite de oliva virgen extra procedentes de diferentes países.
- Saber qué hace único a un aceite con D.O.P.Estepa.



El I Ciclo de “catas de Verano” agotó todas sus plazas disponibles

Decenas de personas participaron en la I edición, en la que incluso se tuvo que abrir una lista de espera de personas interesadas en la participación. **La Denominación de Origen Estepa ya trabaja en una II edición que contará con más productos agroalimentarios y demostraciones gastronómicas.**

Durante las diferentes jornadas la Denominación de Origen Estepa no solo ha querido dar a conocer los aceites producidos tradicionalmente en la comarca de Estepa y Puente Genil, sino que se han degustado otras variedades como Picual, Cornicabra, Arbosana, Koroneiki o Pico Limón, propias de otras regiones españolas.

Este primer ciclo ha tenido una gran acogida, ya que cada una de las jornadas ha contado incluso con una lista de espera debido al alto número de personas interesadas, por lo que el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa ya se encuentra planificando futuras actividades de la misma índole.



¿QUIERES PARTICIPAR?

Si te interesan este tipo de actividades ponte en contacto con la Denominación de Origen Estepa a través de teléfono o email:

955 912630

comunicacion@doestepa.es

El Rey apoya a nuestra Denominación de Origen durante Expoliva 2021

El aceite de oliva virgen extra de nuestro territorio estuvo presente, junto a otras denominaciones de origen, en la XX edición de Expoliva, Feria Internacional del aceite de oliva e industrias afines, donde participó en diferentes actividades.

El Rey inauguró la XX edición de Expoliva, en Jaén, donde apoyó el papel fundamental que llevan a cabo las denominaciones de origen protegidas de aceite de oliva virgen extra.

Durante su presencia en Expoliva, Moisés Caballero, Secretario de la Denominación de Origen Protegida Estepa, expuso al monarca las diferentes variedades amparadas por la entidad, y las cualidades del aceite de oliva virgen extra que se produce en la comarca de Estepa y Puente Genil.



Moisés Caballero, Secretario de la Denominación de Origen Estepa, en el acto de inauguración de la XX edición de Expoliva protagonizado por el Rey de España.



«Abre los ojos y disfruta»

La Denominación de Origen Estepa protagoniza, junto a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas más prestigiosas de España, una campaña para impulsar el consumo de productos avalados por estos sellos.

Con el objetivo de poner a los consumidores los «Ojos como platos», Origen España ha lanzado una ambiciosa campaña de comunicación en la que se encuentra el aceite de oliva virgen extra amparado por la Denominación de Origen Estepa.

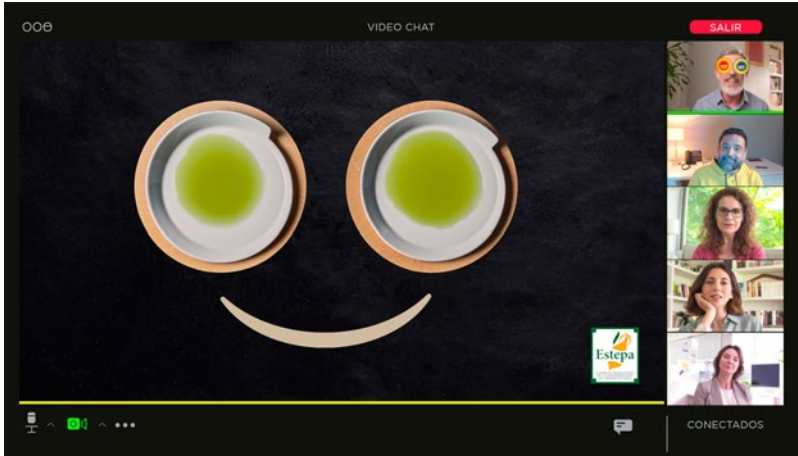
ORIGEN ESPAÑA estrena campaña en distintas televisiones nacio-

nales con el fin de sensibilizar a los consumidores sobre los sellos europeos de calidad diferenciada Denominación de Origen Protegida (DOP) e Indicación Geográfica Protegida (IGP).

Una iniciativa cuyo fin es que se conozcan y se puedan reconocer, tanto su significado como su valor. Esta campaña en TV se engloba

dentro del proyecto "Abre los ojos ¡Disfruta!", de tres años de duración y cofinanciado por la Unión Europea en un 70%.

Los sellos DOP e IGP garantizan la excelencia, calidad y origen de algunos de los productos más reconocidos en la gastronomía española y se quieren acercar a los consumidores a través de una



Nuestro AOVE, protagonista de la campaña

- Como cada entidad participante, la Denominación de Origen Estepa tiene su propio espacio dentro de la campaña lanzada por "Origen España"

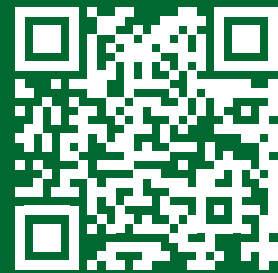
campaña de TV muy novedosa y que rompe con los códigos tradicionales. Una campaña con una imagen muy actual como son las videollamadas, con mensaje de humor y lenguaje cercano, "poniendo los ojos como platos" al público.

La campaña se estrenará televisión, display (RTB) y Social Ads durante este mes de septiembre y contará con futuras oleadas a lo largo del cuatrimestre final del año.

Sobre Origen España

Origen España lleva trece años fomentando el reconocimiento del papel esencial de las DOP e IGP alimentarias españolas. En la actualidad representa a 75 Indicaciones Geográficas (incluyendo productos con sellos DOP e IGP) agroalimentarias nacionales, con una representatividad de más del 80% en relación con el valor económico total de las Denominaciones de Origen en España.

Ya puedes ver el spot



- La campaña "Abre los ojos y disfruta" emplea los sellos de D.O.P. e I.G.P. para crear una sonrisa y un símbolo fácil de recordar por parte de los consumidores.

NYIOOC
THE NEW YORK INTERNATIONAL
OLIVE OIL COMPETITION



LondonIOOC




egregio

ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL

ECOLÓGICO
ORGANIC



OliveJapan
INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CO.



Nuestro mejor AOVE es reconocido en todo el mundo

Egregio, que obtuvo el I Premio al mejor aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Estepa, ha conquistado importantes galardones internacionales.

El mejor aceite de oliva virgen extra del territorio amparado por la Denominación de Origen Estepa en la campaña 2020-2021, producido por la cooperativa Oliverera San José de Lora de Estepa S.C.A. y comercializado por Oleoestepa S.C.A. bajo la marca "Egregio", está dejando huella a nivel mundial gracias a los reconocimientos obtenidos en diferentes países.

Hay que recordar que "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 definitiva, se trata de un aceite de cualidades extraordinarias que el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa ha presentado a importantes certámenes internacionales que premian la calidad del aceite de oliva virgen extra.

RECONOCIMIENTO EN JAPÓN

Las primeras buenas noticias llegaron desde el lejano oriente, donde "Egregio" logró una medalla de plata en el Concurso Internacional Olive Japan, organizado por la prestigiosa "The Olive Oil Sommelier Association of Japan".

Esta medalla tiene una especial relevancia, ya que Japón es un mercado de consumidores enormemente exigentes, y este reconocimiento permite a

"Egregio" fue elegido esta campaña como el mejor aceite de oliva virgen extra del territorio amparado por la D.O.P.Estepa, algo que han sabido apreciar tanto en Japón, como en Nueva York, Canadá y Londres, entre otros países



→ **San José de Lora de Estepa S.C.A. fue la encargada de elaborar “Egregio”, seleccionado como mejor aceite de oliva virgen extra del territorio amparado por la D.O.P. Estepa.**

Oleoestepa ganar notoriedad en el país y consolidarse como uno de los mayores referentes de calidad.

Además, la entidad amparada por la Denominación de Origen Estepa consiguió una medalla de oro con su “Estepa Virgen” y tres medallas más de plata por la calidad de sus aceites “Oleoestepa Ecológico” y “Oleoestepa Selección” y “Oleoestepa Hojiblanca” convirtiéndose de esta forma en el productor de AOVE más laureado del certamen.

NUEVA YORK

Tras el enorme éxito cosechado en el país asiático, el premiado como mejor AOVE de la Denominación de Origen Estepa esta campaña, conquistó una medalla de oro en la prestigiosa “New York International Extra Virgin Olive Oil Competition”, que son prácticamente los Óscars a la calidad del aceite de oliva virgen extra en Estados Unidos.

Esta medalla de oro consolida a “Egregio” en el mercado americano, donde está presente con 3 variedades diferentes para adaptarse al gusto heterogéneo que existe

entre los consumidores de los Estados Unidos, donde la demanda de aceite de oliva virgen extra de calidad crece exponencialmente cada año.

CANADÁ

En su afán por conquistar a los consumidores de todo el mundo, “Egregio”, producido por San José de Lora de Estepa”, también dejó huella en Canadá, uno de los mercados con mayor tradición en el consumo de aceite de oliva virgen extra de altísima calidad.

En esta ocasión, “Egregio” consiguió una medalla de plata en la “Canada International Olive Oil Competition”, gracias a su diversidad aromática y a su equilibrio armónico de amargo y picante.

LONDRES

Finalmente, el mejor AOVE del territorio amparado por la Denominación de Origen Estepa, ha cerrado la campaña 2020 - 2021 con una gran medalla de oro en la “London International Olive Oil Competition”, que le consolida como una de

las grandes referencias mundiales de aceite de oliva virgen extra de calidad.

Con todos estos reconocimientos a nivel mundial obtenidos por “Egregio”, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa pretende dar continuidad al certamen para elegir al mejor aceite de oliva virgen extra de su territorio y optar de nuevos a conquistar los concursos más prestigiosos.

El Consejo Regulador de la D.O.P. Estepa impulsará de nuevo el certamen para elegir al mejor aceite de oliva virgen extra del territorio amparado por la entidad con el ánimo de seguir conquistando los mejores premios



INVESTIGACIÓN, POR MOISÉS CABALLERO (SECRETARIO DE LA D.O.P. ESTEPA)

La D.O.P.Estepa apuesta por una estrategia de I+D+I sostenible



→ Balsas cercanas a Lora de Estepa visitadas por la Universidad de Sevilla para poner en marcha un proyecto de investigación junto a la D.O.P.Estepa y San José de Lora de Estepa S.C.A.

La investigación y su aplicación práctica al olivar es uno de los pilares que sustentan la estrategia actual de la Denominación de Origen Estepa, que busca un mayor conocimiento de prácticas sostenibles para trasladarlas a sus olivareros.

Aunque no es una función recogida en el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida “Estepa”, el Consejo Regulador de esta entidad es consciente de la importancia que tiene la investigación y su aplicación práctica en el desarrollo de la actual y futura olivicultura.

Con el afán claramente de seguir siendo pioneros como territorio y fomentar que nuestros inscritos estén a la vanguardia de las nuevas prácticas olivareras, especialmente en materia agronómica, el Consejo Regulador de la D.O.P. Estepa apuesta por colaborar y apoyar

cuantos proyectos de investigación sean de interés para nuestro territorio y para nuestros olivareros.

Desgraciadamente, en algunas ocasiones los recursos económicos con los que cuenta la institución no permiten que la D.O.P. Estepa se enmarque en determinados proyectos.

No obstante, gracias a la necesidad de colaboración y de la política de transversalidad y de contacto directo con los agricultores, el marco regulatorio de muchas de las ayudas en materia de investigación necesitan de instituciones como

la nuestra, vinculadas fuertemente al territorio y con clara vocación práctica, de utilidad para que lo que se está investigando se pueda implantar de una forma real y medible a nivel de resultados.

Desde esas directrices, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa ha interiorizado dentro de sus funciones la participación en numerosos proyectos de investigación, sabedores de que la agricultura y, en concreto, el olivar de nuestra región, centro mundial de la olivicultura, necesitan ya de políticas reales y prácticas que combatan la amenaza y los efectos

ya visibles del “Cambio Climático”, como los problemas de la sequía, pérdida de suelo fértil, amenazas de gota fría y lluvias torrenciales, etc.

Abordar prácticas agronómicas que combatan o, al menos intenten de alguna manera minimizar los daños de ese cambio climático, es una prioridad del Consejo Regulador y de sus inscritos, de ahí que sea relevante estar inmersos en proyectos que persigan el mismo objetivo.

Si junto a esta premisa unimos que, la experiencia acumulada gracias a los diversos proyectos de investigación, redundan en una mejora de nuestras explotaciones, de sus producciones y, muy importante, de su conservación, se antoja imprescindible seguir trabajando esta línea.

Desde estas líneas aprovechamos para pedir al olivarero una reflexión sobre un problema “soterrado” de igual importancia, porque van en paralelo la sequía y la pérdida anual de suelo fértil que se está produciendo en nuestros campos, entre otras cosas por este cambio climático y, también hay que decirlo por el empleo de técnicas agronómicas anticuadas.

Adelantarnos y dar a conocer a nuestros inscritos las ventajas que tiene un uso sostenible de los olivares de la comarca de Estepa Y Puente Genil es uno de los retos que este Consejo Regulador se ha propuesto.

Y todo ello, claro está, en consonancia con la futura Política Agrícola Comunitaria, donde el concepto “Sostenible” es básico y estratégico.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Estepa colabora con numerosas instituciones y grupos de investigación para desarrollar prácticas agronómicas que desemboquen en una mejora del entorno, en una mayor conservación del suelo fértil y una optimización de costes para el olivarero

Convencidos no por la PAC, sino por lo que más interesa a nuestras explotaciones, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Estepa, está embarcado en varios proyectos de I+D+I.

PROYECTOS I+D+I

Con la Universidad de Jaén y, a través de su Centro de Estudios Avanzados del Olivar y Aceite de Oliva, el Consejo Regulador en colaboración con las Cooperativas Sor Ángela de la Cruz, Oliverera de Pedrera, Oliverera San Nicolás de Marinaleda, San José de Lora de Estepa y la propia Oleoestepa, lleva varios años trabajando en caracterizar lo más acertadamente posible la “Huella de Carbono” del aceite de oliva virgen extra producido en nuestro territorio, un objetivo de especial dificultad y complejidad pero, a la vez, de gran importancia.

En paralelo, estamos inmersos en el proyecto “Sustainolive”, en el que trabajamos junto a la Universidad de Jaén, el citado Centro de Estudios Avanzados de Olivar y un consorcio de Centros de Investigación. Universidades,...., de la cuenca del Mediterráneo. La desgraciada pandemia ha impedido parte del de-

sarrollo del proyecto en el último año y medio, pero esperamos que en esta nueva etapa podamos difundir a nuestros inscritos los avances que se están desarrollando en las múltiples materias oleícolas que aborda este proyecto.

Por otro lado, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa está inmerso en otro proyecto muy interesante junto al CSIC de Córdoba Instituto de Agricultura Sostenible y la Universidad de Córdoba. Se trata de la puesta en marcha de una investigación piloto sobre conservación de suelo, mejora de las cubiertas vegetales, lucha contra la erosión y cárcavas y creación de un mapa de la D.O.P. Estepa con el estado actual y previsión futura de la erosión del suelo de este territorio.

Para ello, se han llevado a cabo experimentaciones en campo, conferencias sobre los resultados y se está a la espera de la publicación de los ensayos en el olivar realizados, así como la puesta en marcha del mapa de erosión.

Por otro lado, no olvidamos otro centro puntero de investigación en materia agroalimentaria como es el CEIA3, donde el Campus de



→ **Dique colocado en una cárcava originada en un olivar dentro del territorio amparado por la Denominación de Origen Estepa, solución que ha sido posible gracias a la colaboración de la Denominación de Origen Estepa con grupos de investigación como el CSIC de Córdoba Instituto de Agricultura Sostenible.**

Excelencia agroalimentario recoge los equipos de investigación de las Universidad de Huelva, Cádiz, Jaén, Almería y Córdoba en dicha materia. Pues bien, este otoño ponemos en marcha, junto a esta institución, el proyecto "TUDI". Esta investigación está basada en un campo de ensayo de cubiertas vegetales, y también se está a la espera de confirmar algún que otro campo de ensayo para tratamientos respetuosos contra la mosca.

Finalmente, en materia de sostenibilidad, el Consejo Regulador ha entrado también como socio en el proyecto "BIOLIVAR", conjuntamente con el CSIC, Asaja Sevilla, Syngenta España y la empresa tecnológica Evenor - Tech. Este proyecto tiene como eje central el uso racional de las cubiertas vege-

tales, pero al que se le unen nuevas herramientas tecnológicas, nuevos conceptos de sostenibilidad, ..., en definitiva, un uso más racional de nuestro medio natural.

Este artículo aglutina, a grandes rasgos, los importantes proyectos de investigación en los que participa la Denominación de Origen Estepa, todos ellos pensados para extraer resultados y conclusiones que beneficien al olivarero del territorio amparado por la entidad.

La investigación es una realidad que ha llegado para quedarse y, no porque lo marque la política o las administraciones públicas, sino porque será difícil entender un olivar que no explore todas las posibilidades para ser más sostenible y conservar el medio natural en las mejores condiciones posibles.

Por ello, el Consejo Regulador mantendrá una apuesta constante de colaboración con instituciones y grupos de investigación que persigan la mejora del olivar y permitan a la entidad compartir este conocimiento con todos sus olivareros.

La investigación es una realidad que ha llegado para quedarse, al igual que la búsqueda constante de un olivar cada vez más sostenible



Erosión del suelo en una finca situada dentro del territorio de la Denominación de Origen Estepa

El CSIC elabora un mapa de análisis del riesgo de erosión para mejorar la protección del suelo del olivar de la D.O.P. Estepa

Ana Sánchez Montero, José A. Gómez, Gema Guzmán (Investigadores del Centro Superior de Investigaciones Científicas - Instituto de Agricultura Sostenible)

En plena era digital no es de extrañar que la agricultura aproveche todos los medios disponibles para manejar la gran cantidad de información a nuestro alcance para facilitar la toma de decisiones. A este carro se ha subido la D.O.P. Estepa en colaboración con el Instituto de Agricultura Sostenible del CSIC (IAS-CSIC) y el Departamento de Agronomía de la Universidad de Córdoba, para elaborar un mapa de erosión del suelo de su territorio, en aras de conservar este preciado recurso.

La degradación de suelo por erosión hídrica es uno de los principales problemas de sostenibilidad identificados en cultivo del

olivar en su conjunto. Aunque su grado de intensidad varía entre zonas y entre olivares en función de sus características de clima, topografía y suelo, **es sobre todo cómo el agricultor maneja su suelo, el principal factor de influencia.** Por tanto, es de gran interés identificar a nivel de parcela esta variabilidad entre fincas en lo referente a los manejos sostenibles del suelo, y también identificar aquellas con tasas de erosión por encima de lo tolerable, para poder realizar actuaciones correctoras.

Desde finales de 2019, la colaboración de estas tres entidades ha permitido crear una herramienta para realizar dicha caracterización.



El grado de intensidad de la erosión varía entre zonas en función de sus características de clima, topografía y suelo, pero es sobre todo cómo el agricultor maneja su suelo, el principal factor de influencia.

Esta herramienta se ha desarrollado bajo los principios de la utilización de software libre (en concreto el sistema de información geográfica QGIS) y de información de uso abierto. Así pues, su uso, mantenimiento, y posible expansión hacia otros fines por parte de la D.O.P. Estepa y su personal técnico es viable y sin coste alguno.

A continuación, se explica brevemente cómo se ha obtenido dicho mapa y sus utilidades actuales y potenciales para el control de la erosión en el territorio olivarero de la Denominación de Origen Protegida Estepa.

El desarrollo de esta herramienta, en la que se pueda proporcionar un valor de riesgo de erosión a cada una de las parcelas de olivar de la D.O.P. ha seguido los siguientes pasos:

1. Creación de una base de datos espacial para cada parcela en QGIS.

Esta etapa se realizó de manera casi inmediata gracias a la posibilidad que ofrece la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía de descargar información espacial del SIGPAC (la información pública asociada a la gestión de la Política Agraria Comunitaria-PAC) de cualquier zona de Andalucía.

En nuestro caso, se descargó la información correspondiente a la totalidad del área que cubre la D.O.P. Esa información consiste en un mapa digital en formato vectorial en la que cada parcela identificada para la PAC, se encuentra delimitada y asociada a una tabla con información de interés como el tipo de cultivo o el porcentaje de superficie regada. Este mapa junto con la tabla asociada es una base de datos vectorial sobre la que se puede ir añadiendo cualquier otro tipo de información relevante que se vaya generando a nivel de parcela. En nuestro caso esa información es la tasa de pérdida de suelo por erosión hídrica, aunque en el futuro podría ir aumentándose con otras variables, e.g. incidencia de enfermedades o plagas, uso de fertilizantes, etc.

2. Cálculo de un mapa de erosión hídrica media.

La ecuación universal de pérdida de suelo revisada (RUSLE) ha sido la herramienta usada para calcular el mapa de erosión de la D.O.P. Estepa. Se ha escogido esta aproximación porque se trata de un modelo muy utilizado para la evaluación del riesgo de erosión en numerosos cultivos, entre los que se encuentra el olivar (e.g. Gómez y Fereres, 2004). Este modelo calcula la erosión a escala de ladera

(es decir, la erosión laminar y por regueros, pero no por cárcavas) a partir de 6 variables, ver ecuación ⁽¹⁾. Todas esas variables se pueden ir calculando para la zona de la D.O.P. en un mapa ráster (tipo de mapa en que el terreno está dividido en celdas cuadradas de igual tamaño) y después multiplicarse también en formato mapa. El resultado es el valor de la intensidad de la erosión, en toneladas por hectárea y año en un punto determinado del terreno.

$$A = LS \times R \times K \times C \times P^{(1)}$$

En esta ecuación el significado de sus parámetros es:

- L y S son longitud e inclinación de la ladera (LS). Se pueden calcular con las herramientas del programa utilizado (QGIS) a partir del modelo de elevación del terreno libremente disponible en el Centro Nacional de Descargas del Instituto Geográfico Nacional. En nuestro caso usamos un mapa de un tamaño de celda de 25 m, lo que se traduce en un valor de elevación para cada punto de una cuadrícula de tamaño 25x25m.
- Erosividad de la lluvia (R). Este es un valor que define la energía de la lluvia para erosionar el suelo en función de la cantidad e intensidad de la misma. La Red de Información Ambiental de Andalucía (REDIAM) ofrece libremente mapas actualizados para toda Andalucía a lo largo de los años. En nuestro caso se ha utilizado el mapa de R correspondiente al promedio de la serie 1992 - 2017.

ANÁLISIS DE RIESGO DE EROSIÓN EN EL SUELO DE LA D.O.P.ESTEPA

- Erodibilidad del suelo (K). Este parámetro refleja la mayor o menor susceptibilidad del suelo a la erosión en función de sus propiedades, sobre todo textura y contenido en materia orgánica. Se determinó a partir del mapa de tipos de suelos de Andalucía, libremente disponible en la REDIAM, y mediante la conversión entre tipo de suelo y valor de K desarrollada por Gómez y Giráldez (2008) para diferentes tipos de suelo de olivar en Andalucía.
- Factor de cobertura y manejo de suelo (C). Este factor refleja el efecto del manejo del olivar sobre el riesgo de erosión, variando la cobertura y rugosidad del suelo. En este análisis se utilizaron los valores de C determinados por Gómez y Giráldez (2008) para tres manejos de olivar: no laboreo con suelo desnudo, laboreo tradicional y cubierta vegetal temporal (durante otoño invierno).

- El factor P es necesario utilizarlo cuando se utilizan técnicas adicionales de conservación de suelo como laboreo sistematizado en curvas de nivel o aterrazado del terreno. En nuestro caso no fue necesario considerar este factor.

Este modelo descrito en la ecuación (1) es un modelo muy fácil de entender ya que al tratarse de un modelo que resulta de multiplicar factores, un mayor valor de cualquiera de sus variables indica mayor riesgo de erosión, mientras que un menor valor indica una reducción del riesgo de erosión.

Analizando este modelo e interpretándolo correctamente es posible evaluar no sólo el riesgo de erosión, reflejado por la tasa de erosión calculada, sino también la influencia sobre ese riesgo de cada variable. Sobre algunas no podemos tener control, como R que depende del clima, o casi ninguno salvo que construyamos terrazas

como para L y S que dependen de la topografía. Sobre otras variables tenemos algún efecto, pero moderado y a medio-largo plazo, como K que dependería de mejorar el contenido de materia orgánica del suelo y su estructura. Sin embargo, **el agricultor tiene un control elevado y directo sobre el manejo del suelo, representado por el factor C, con el que se pueden conseguir efectos muy importantes y a corto plazo.**

2.1. Clasificación de manejo en base a uso o no de cubierta.

Para clasificar el manejo de los olivares en todo el territorio de la D.O.P. Estepa y así asignar el valor correspondiente del factor C a cada parcela en base a su manejo real, se optó por utilizar el satélite SENTINEL-2 (que proporciona imágenes de satélite de alta resolución), y cuyas imágenes sin procesar pueden descargarse de manera gratuita de la Agencia Espacial Europea dentro del Programa Copérnico.

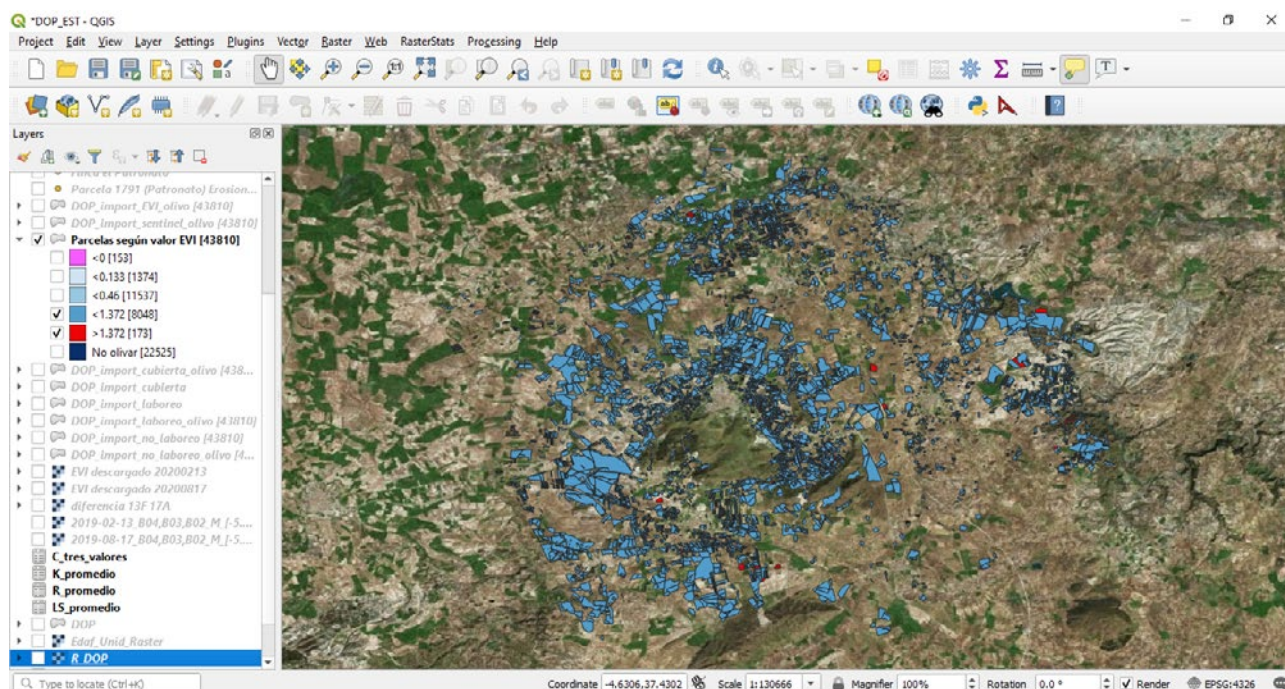


Figura 1: Mapa que muestra las parcelas con suelo desnudo o cubierta, donde se marcan solo las que tienen cubierta (EVI > 0,46) detectado a través de las diferencias en índice de vegetación entre invierno-verano.

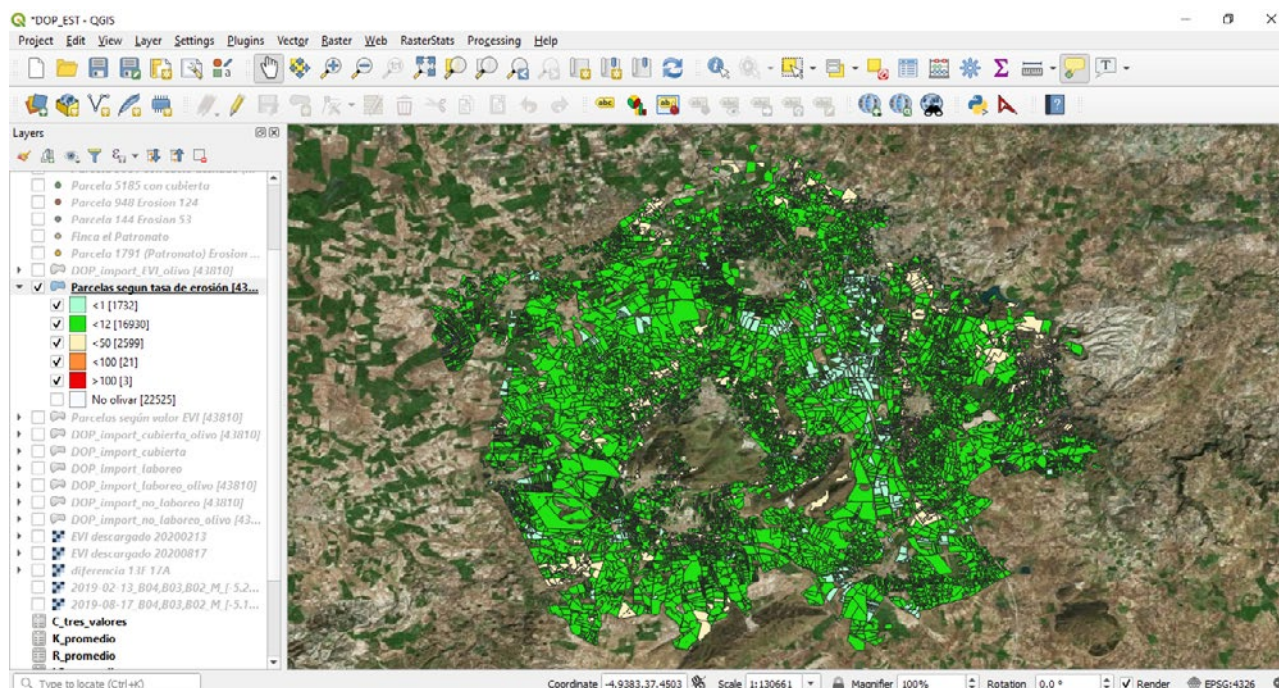


Figura 2: Clasificación de las parcelas de olivar de la D.O.P. en función de su tasa de erosión. El color verde marca la división de la tasa de erosión tolerable.

Una manera relativamente simple de estimar si un olivar usa o no cubierta durante la estación lluviosa es comparar su índice de vegetación (una medida de la cobertura de vegetación verde existente en la parcela) entre invierno y verano. La idea es que si un olivar usa cubierta durante invierno la diferencia entre los valores de invierno y verano para este índice de vegetación será significativa, mientras que si no usa cubierta los valores de ese índice serán muy parecidos. Existen otras formas más precisas de determinar esto a escala de parcela, por ejemplo, mediante imágenes de alta resolución, o inspecciones de campo, pero serían mucho más complejas (y costosas) de implementar a escala de toda la D.O.P.

En nuestro caso se descargaron dos imágenes que abarcaron toda la D.O.P. para invierno (13 febrero de 2019) y verano (17 agosto de 2019). Se utilizó el índice de vegetación EVI (Índice Mejorado de Vegeta-

ción, en inglés) para clasificar como parcelas con cubierta a aquellas con un EVI > 0.46 y con suelo desnudo a las parcelas con EVI < 0.46.

Tanto este valor umbral como la selección de del índice EVI fueron escogidos en base a un trabajo previo desarrollado en 40 parcelas de olivar en la provincia de Córdoba, y en el que se demostró la validez de esta metodología en la clasificación de los manejos de suelo desnudo y cubierto vegetal.

No obstante, este índice no ofrece información adicional sobre otros aspectos del manejo (e.g. si se usan o no restos de poda, fechas de siega de cubiertas, ...).

La Figura 1 muestra un ejemplo del mapa de diferencia en EVI entre invierno y verano para asociar los valores del factor de manejo y cobertura de suelo, C, más representativo del manejo de cada parcela en la D.O.P. Realizando el con-

teo de las parcelas de olivar en el mapa, el 39 % de las parcelas tiene cubierta, que son las que aparecen marcadas en la Figura 1.

3.2. Cálculo de los valores de erosión.

Una vez obtenidos todos los parámetros de la ecuación de pérdida de suelo se calculó usando las herramientas de QGIS, un valor promedio para cada parcela de cada uno de estos valores (LS, K, y R) en los diferentes mapas rasters generados. El valor promedio de C se obtuvo tal y como se ha descrito anteriormente. La multiplicación de estos valores arrojó un valor medio de erosión para cada parcela (t/ha/año), ver Figura 2.

Los valores de erosión deben interpretarse en los umbrales usados normalmente para interpretar este tipo de mapas. Un umbral que se suele considerar es el de tasa de erosión tolerable.



Este concepto fue desarrollado en los EEUU y es utilizado en numerosos países (también en los mapas de erosión de Andalucía por la REDIAM). Considera que en numerosas ocasiones es muy difícil reducir la erosión a un valor cercano a la tasa de formación de suelo, inferior a 1 tonelada de suelo por ha y año. Sin embargo, reduciéndola por debajo de esa tasa tolerable se reducen una gran parte de los problemas de degradación de suelos (aunque no todos) y esta ocurre a un ritmo lo suficientemente moderado como para permitir el uso agrícola durante un largo periodo de tiempo sin degradar el suelo. Implícitamente asume que durante ese periodo se seguirán mejorando las prácticas de agronómicas y de manejo para alcanzar un uso sostenible del suelo de manera indefinida.

Para las condiciones de los olivares de la DOP el valor umbral de pérdida de suelo tolerable se ha considerado 12 toneladas por ha y año.

La Figura 2 muestra el mapa de tasas de erosión de las parcelas de la DOP que evidencia que la mayor parte del olivar de la Denominación de Origen se encuentran en valores de erosión aceptables, identificándose que el 88.6% de la superficie de la DOP se encuentra por debajo de 10 ton/ha.año. Para consultar más detalles sobre este análisis se encuentra disponible en red con acceso libre una Guía de cálculo erosión en ladera con QGIS (Montero, A.S. 2020)

CONCLUSIONES

La herramienta desarrollada a través de la colaboración de la D.O.P.

Estepa, IAS-CSIC y UCO, permite conocer las pérdidas de suelo debidas a la erosión hídrica a escala anual y de parcela. Además, se pueden localizar parcelas con mayor riesgo de erosión, numérica y gráficamente. Por tanto, un agricultor podría obtener la situación del conjunto de su/s parcela/s, apoyándose en su referencia catastral o localización espacial. Este análisis se puede afinar validando los valores obtenidos para cada parcela, tanto a través de imágenes superpuestas al mapa (Google Earth, Bing, etc.) o con validaciones in-situ.

Actualmente, los técnicos de la DOP junto con el Instituto de Agricultura Sostenible y la UCO, están trabajando en presentar de forma amigable dicho mapa en tabletas o móviles, visualizando toda la información en un solo vistazo. Esta colaboración se ha centrado en el riesgo de erosión, pero resulta intuitivo la posibilidad de ampliar esta base de datos espacial con otras características de interés que se están midiendo actualmente, u otras que se podrían recopilar en el futuro, a escala de parcela (por ejemplo, incidencia de plagas). Esto podría ser una herramienta muy potente para aprovechar mejor la información ya disponible en la DOP y así seguir siendo líderes en la producción de calidad y sostenibilidad en el sector del olivar.

Las potenciales utilidades del mapa de erosión para la DOP están aún por definirse, pero de forma similar a la herramienta descrita, podrían analizarse otras variables significativas en el territorio, o correlacionar por ejemplo variables como la erosión y la respuesta del olivo (en términos de biomasa,

rendimiento, ...) o ir recopilando durante varios años información sobre los manejos para ver cómo evoluciona la erosión hídrica.

Estos posibles planes pueden encontrar un marco de actuación en el Grupo Operativo BIOLIVAR, liderado por ASAJA Sevilla y en la que participan entre otros, la DOP Estepa, el IAS-CSIC y la UCO, aprobado en resolución provisional en el verano de 2021 y pendiente de confirmación para comenzar actividades en los próximos meses.

REFERENCIAS

- Gómez, J.A., Fereres, E. 2004. Conservación de suelo y agua en el olivar andaluz en relación al sistema de manejo de suelo. Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía. Disponible en: Conservación de suelo y agua en el olivar andaluz en relación al sistema de manejo de suelo. - Publicaciones - Junta de Andalucía (juntadeandalucia.es)
- Gómez, J.A., Giráldez, J.V. 2008. Erosión y degradación de suelos. En: Gómez, J.A. (editor). Sostenibilidad de la producción de olivar en Andalucía, páginas 45-86. Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía. Disponible en: SOSTENIBILIDAD.pdf (juntadeandalucia.es)
- Montero, A.S. 2020. Guía de cálculo de erosión en ladera. Trabajo financiado por SHui (Proyecto Comisión Europea nº 773903). Disponible en: Cálculo de erosión



Oleoestepa incorpora a la cooperativa Virgen de la Oliva de Molina

La nueva entidad asociada cuenta con 377 socios que cultivan un área de 6.685 hectáreas.

Oleoestepa S.C.A. incorpora oficialmente, a partir de la campaña 2021-2022, a la cooperativa de Virgen de la Oliva de Molina, que consolida el crecimiento de la cooperativa de segundo grado.

La cooperativa Virgen de la Oliva S.C.A. de Molina (Málaga) nace a finales de los años setenta gestionando tres actividades agrícolas principales en su territorio: aderezo y aceite en olivar y viñedo. Sus 377 socios cultivan un área de unas 6685 hectáreas de olivar, lo que supone una producción media de más de un millón de kilogramos de aceite de oliva.

Tras este acuerdo su presidente Manuel Cebrián Cabello señaló la relevancia de la integración en un proyecto cooperativo como el de Oleoestepa SCA, que destaca por su apuesta decidida por la valorización

de los aceites de oliva virgen extra de sus agricultores asociados.

La actividad oleícola de esta cooperativa se desarrolla principalmente en el término municipal de Molina. El presidente de Oleoestepa S.C.A., Jesús Pedro Juárez Martín, quiso destacar la similitud con las características y prácticas agronómicas de la comarca de Estepa y Puente Genil, siendo mayoritaria en ambas zonas la variedad hojiblanca, y contando también con la certificación de Producción Integrada, al igual que la totalidad de las cooperativas asociadas.

La integración a Oleoestepa SCA, vigente con el inicio de la nueva campaña, hace que la entidad ya cuente con 19 almazaras, más de 7000 familias olivícolas de las provincias de Sevilla, Córdoba y Málaga y una capacidad productiva que excederá las 36.000 toneladas de aceite.



Oleoestepa logra la renovación del certificado BRC con el máximo grado

La seguridad alimentaria es un asunto que preocupa cada día más tanto a productores, autoridades y consumidores. Para ofrecer los mejores niveles de seguridad y calidad se han desarrollado diferentes normas para identificar las causas de posibles problemas y solucionarlos.

La norma BRC es una de ellas y si bien no es obligatoria es una gran ayuda para ingresar en el mercado inglés y ganar la confianza del público y proveedores a nivel mundial.

Coincidiendo en esta ocasión con la celebración del Día Mundial de la Acreditación, la cooperativa Oleoestepa SCA ha recibido el certificado de la renovación del certificado BRC con el máximo grado (AA) dentro de auditorías anunciadas.

Qué es el certificado BRC

La certificación BRC recibe su nombre de las siglas British Retail Consortium (Consortio Británico de Minoristas en español) y fue elaborada por las cadenas de gran distribución británicas (como Tesco, Asda, Sainsbury's y Waitrose) en el año 1992. En la actualidad es uno de los estándares de seguridad a nivel mundial.



PLÁSTICO RECICLADO 100%

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

Producción sostenible de cooperativa

Alta calidad garantizada por la Denominación de Origen Protegida Estepa

PRODUCCIÓN INTEGRADA ESPAÑA

Estepa DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Oleoestepa lanza el primer AOVE envasado en una botella 100% reciclada

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

La cooperativa de segundo grado Oleoestepa, productora líder en calidad de aceite de oliva virgen extra, acaba de lanzar al mercado la primera botella elaborada en un 100% por plástico reciclado (rPET) procedente de otras botellas. Esta innovación se ha presentado en su formato de 1 litro destinado al gran consumo, con el objetivo de

responder a las demandas de un consumidor cada vez más sensibilizado medioambientalmente.

Desde sus inicios la cooperativa Oleoestepa nació comprometida con la excelencia, la sostenibilidad y la innovación. El aceite de oliva virgen extra producido en sus 18 almazaras asociadas es fruto de

técnicas agronómicas y productivas respetuosas con el medioambiente. Ahora, con la nueva botella de 1 litro 100% R-PET Oleoestepa da un paso más allá logrando un producto totalmente sostenible, por dentro y por fuera.

Este envase pionero en el sector del aceite de oliva se enmarca en



el compromiso de la cooperativa Oleoestepa de que todas sus botellas sean de materiales reciclados, apostando por dar una segunda vida a los plásticos. De este modo, Oleoestepa da respuesta a las exigencias establecidas en el programa de Responsabilidad Social Corporativa, siendo la primera empresa del sector oleícola en contar con una certificación AENOR IQ-NetSR-10 de su gestión.

Este envase pionero en el sector del aceite de oliva se enmarca en el compromiso de la cooperativa Oleoestepa de que todas sus botellas sean de materiales reciclados, apostando por dar una segunda vida a los plásticos.

Oleoestepa sigue trabajando para incrementar cada vez más la cuota de plástico reciclado en su gama de gran consumo, para lo cual ya hay otros formatos en fase de desarrollo, experimentación y validación. Para la elaboración de la botella nueva de aceite de oliva virgen extra Oleoestepa 1 litro R-PET se precisa el reciclado de 3 botellas de plástico usado.

Visto que los envases de PET bien gestionados pueden volver a ser un recurso, es más necesario que

nunca la creación de un mercado secundario de pet reciclado (rPET) capaz de satisfacer en cantidad y calidad la demanda del sector alimentario. Por ello Oleoestepa pone en paralelo una campaña de sensibilización para darle a los plásticos una nueva vida. Devolver al mercado los plásticos usados es una labor que nos compete a todos como ciudadanos, contribuyendo al cuidado del medio ambiente a través de proyectos sostenibles como la nueva botella R-PET de Oleoestepa.

Esta labor diaria de reciclaje en los hogares es una pieza básica en la economía circular, que aboga por la optimización de los materiales y residuos, alargando su vida útil.

De este modo se huye del actual sistema lineal de 'usar y tirar' y se apuesta por otro respetuoso con el medio ambiente y basado en la prevención, la reutilización, reparación y reciclaje. Este modelo permite extender la vida útil de los productos y dotarlos de una segunda vida.



→ Oleoestepa ha desarrollado una importante campaña de comunicación para informar a los consumidores sobre esta innovación y su compromiso con la sostenibilidad.



→ La figura de Enrique Sánchez vinculada a nuestro aceite de oliva virgen extra se ha consolidado en gran parte de los hogares andaluces.

Esta temporada el aceite de oliva virgen extra de Oleoestepa cumple 10 años de presencia en uno de los programas de cocina más populares

Oleoestepa renueva su presencia en los fogones de “Cómetelo” de Canal Sur TV

La cooperativa de segundo grado Oleoestepa SCA ha renovado su presencia como proveedor oficial del programa de cocina Cómetelo de Canal Sur TV, dirigido y presentado por el popular cocinero Enrique Sánchez. Con éste son ya diez los años de colaboración con el programa televisivo de referencia en la televisión andaluza como defensor y divulgador de la cultura gastronómica andaluza.

Durante este periodo el programa ha ido creciendo en audiencia situándose como líder en su franja de emisión de 20 a 21 horas de lunes a viernes, con una audiencia media de unos 275.000 espectadores por programa.

El acuerdo de colaboración como proveedor oficial del programa contempla la presencia destacada del producto en el espacio y uso en la elaboración de los platos que

lo precise, así como menciones divulgativas sobre el aceite de oliva virgen extra en general y los valores diferenciales de la cooperativa Oleoestepa.

Esta nueva temporada se inicia la última semana de septiembre y finaliza en junio de 2022 con la entrada de la programación especial de verano de esta la cadena televisiva regional, lo que supone la emisión de un total de 200 programas.



Oleoestepa, pionera en la consecución de la certificación ecológica en Taiwan

Se trata del primer productor de aceite de oliva virgen extra que consigue la certificación de producción ecológica en el exigente mercado de Taiwan

La cooperativa de segundo grado Oleoestepa y todas sus entidades asociadas han mostrado, desde hace años, un compromiso absoluto con el respecto al medio ambiente, de ahí que todas ellas cuenten con la certificación de producción integrada y/o ecológica.

Esta filosofía, que consiste en producir el mejor aceite de oliva virgen extra a través de técnicas que cuidan el entorno y que ofrecen al consumidor una plena seguridad alimentaria, está llevando a Oleoes-

tepa y sus aceites a ser reconocidos en los mercados más exigentes como productores sostenibles.

El último mercado en conceder a Oleoestepa la certificación de producción ecológica ha sido Taiwan, que tras unos rigurosos controles ha atestado que la entidad cumple el estándar establecido por la política del país para agricultura ecológica.

Esta nuevo reconocimiento se une a otros avales internacionales obtenidos anteriormente por la coope-

rativa de segundo grado, como el certificado Kosher o el de producción ecológica a nivel europeo.



Oleoestepa presenta su última innovación en la Organic Food Iberia

Oleoestepa presentó al mercado el primer aceite de oliva virgen extra ecológico envasado en una botella elaborada en un 100% por plástico reciclado (rPET) procedente de otras botellas.

Con motivo de la feria Organic Food Iberia, el evento más grande de la Península Ibérica para profesionales del sector ecológico, que tuvo lugar los días 8 y 9 de septiembre en Madrid, la cooperativa de segundo grado Oleoestepa presentó al mercado el primer aceite de oliva virgen extra ecológico envasado en una botella elaborada en un 100% por plástico reciclado (rPET) procedente de otras botellas. Esta innovación se presenta en su formato de 1 litro destinado al gran consu-

mo, con el objetivo de responder a la demanda creciente de aceites de oliva virgen extra ecológico por un consumidor muy sensibilizado medioambientalmente.

Este lanzamiento viene a sumarse a la referencia ya disponible comercialmente con aceite de oliva virgen extra de producción integrada también en envase de plástico 100% reciclado.

Desde sus inicios, la cooperativa Oleoestepa nació comprometida



con la excelencia, la sostenibilidad y la innovación. Ahora, con la nueva botella de aceite de oliva virgen extra ecológico 1 litro 100% R-PET Oleoestepa da un paso más allá logrando un producto totalmente sostenible, por dentro y por fuera.



Torta de naranja



VIDEORECETA



INGREDIENTES:

- 450 g de azúcar
- 1 kg de harina
- 250 g zumo de naranja
- 250 g aceite de oliva virgen extra con Denominación de Origen Estepa
- 3 huevos
- La piel de una naranja y otra de limón rallada
- 1 cucharadita de canela
- 1 sobre de levadura
- 1 huevo batido para pintarlas
- Azúcar y canela para espolvorear

PREPARACIÓN: En un cuenco ponemos las yemas (reservamos las claras), el azúcar y la ralladura del limón y la naranja. Batimos bien e incorporamos el zumo de naranja y el aceite. Batimos las claras a punto de nieve y añadimos al cuenco anterior. Mientras seguimos batiendo vamos añadiendo, poco a poco, la harina junto con la levadura.

Hecho todo esto colocamos, sobre una bandeja, un pliego de papel parafinado y, sobre éste, disponemos montoncitos espaciados de la masa. Pintamos con huevo y horneamos durante 15 minutos a 180 grados aproximadamente, hasta que queden doradas. Espolvoreamos azúcar y canela.

Huevos de codorniz



VIDEORECETA



INGREDIENTES:

- 12 huevos codorniz
- Una pizca de sal
- 1 cucharadita de tomillo
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharada de vinagre
- 3 cucharadas de Aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Estepa
- Agua

PREPARACIÓN: Cocer los huevos en abundante agua hirviendo. Enfriar y pelar los huevos. Disponer los huevos en un cuenco y aderezarlos con un poco de sal, vinagre, tomillo, orégano y aceite de oliva virgen extra. Mezclar todo muy bien y reservar en frío al menos 2 horas. Servir fríos como aperitivo.

Con Caja Rural del Sur su negocio no tiene fronteras



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

Somos
su mejor
compañero
de viaje



Ruralvía



Nuestras oficinas



negociointernacional@crsur.es



Para más información

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



PLÁSTICO RECICLADO



100%



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

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

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

Pioneros en sostenibilidad.
Por dentro y por fuera.



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