



Se ponen en
marcha la nueva
web y el Club de
Amigos de la D.O.



La cooperativa
San José de Lora
de Estepa celebra
su 50 aniversario



El aceite de oliva
virgen extra
como alimento
funcional



La alimentación
apropiada tras
los excesos de las
fiestas



COCINA DE **ORIGEN**



Convierta su fábrica de obtención de aceite de oliva en una instalación de Alta Gama.

La planta más adecuada para su nivel de producción y su tipo de producto.

PIERALISI diseña, fabrica e instala maquinaria de alta tecnología para la obtención de aceite de oliva.

PIERALISI
ESPAÑA S.L.

FÁBRICA: Avda. Alcalde Caballero, 69. 50015 ZARAGOZA (España). Tel. 976 46 60 20 - 976 51 53 11
Fax Direc. Admón. y Ventas: 976 73 28 16 - Fax Tec. Post-Venta: 976 51 53 30

DELEGACIÓN SUR: Ctra. Madrid, km. 332,6 - 23009 JAÉN (España)
Tels. 953 28 40 23 - 953 28 08 66 - Fax 953 28 17 15

TIEMPO DE CRISIS, TIEMPO DE OPORTUNIDADES

Iniciamos un inédito año y en paralelo un nuevo número de nuestra Revista Frutado Intenso, dentro de este complicado y complejo marco que se nos presenta, con muchos frentes y retos novedosos que afrontar.

Para empezar asistimos a un desplome considerable del precio del aceite de oliva, rozando a veces precios que imposibilitan la rentabilidad de las explotaciones.

- Una concentración de la demanda frente a la amplia y atomizada oferta: 1.800 vendedores aproximadamente frente a 5 grandes compradores.

- Un aumento cada vez mayor de la producción, y si no se produce un aumento asistimos en estos últimos años a una consolidación de una producción nacional que fácilmente alcanza el millón de toneladas.

- Una bajada del consumo de aceite de oliva virgen extra por parte de los consumidores.

- Una escasa información por parte del consumidor sobre el aceite de oliva virgen extra, sus ventajas nutricionales, gastronómicas, de salud, etc.

- Una falta de profesionalización de buena parte de los distintos eslabones de la cadena productiva.

Podría seguir y dibujar un panorama verda-

deramente alarmante pero no es esa nuestra intención; la idea de este editorial es informar al lector de que nos encontramos ante una realidad bastante dura y difícil de solucionar, que se agrava aún más en el contexto económico mundial que vivimos.

Pero “Cuando la voluntad es grande las dificultades se minimizan”, y ese es el mensaje que prendemos dar, de todas las crisis se sale y se suele salir reforzado si de ella se saca un aprendizaje importante de las causas y las consecuencias que la generaron.

Son muchos los retos que el sector olivarero tiene, muchos los lastres que esta crisis va a dejar al descubierto, y es el momento para que cada uno desde el papel que desarrolla (desde el olivarero propiamente hasta el ejecutivo de una gran multinacional, pasando por gerentes de cooperativas, técnicos, equipos directivos, presidentes etc.) sea consciente de la necesidades, de los problemas que ellas derivan y de las medidas que requiere la situación; cada uno debe hacerlo desde su parcela de responsabilidad, porque lo que está claro es que la inacción, el “que me quede como estoy”, te puede permitir vadear la crisis sin muchos problemas, pero tarde o temprano, una, dos o tres generaciones en el futuro, tendrán que asumir o deberán ser conscientes de que esos males señalados al comienzo necesitan a veces medidas realmente drásticas.

Seamos positivos y conscientes de la rea-

lidad de nuestro olivar, el de nuestra Comarca de Estepa y Puente Genil. Somos una comarca si no líder, de las más avanzadas en todos los campos referentes al sector olivarero, y debemos aprovechar esta oportunidad que también genera la crisis y esta posición aventajada para que desde la reflexión hagamos acciones que nos sitúen donde realmente queremos estar, seguir siendo un territorio líder en calidad y en rentabilidad de nuestras explotaciones.

Quizás este editorial sea el menos explicativo sobre las labores que viene desarrollando el Consejo Regulador, que a pesar de la crisis sigue intentando aportar soluciones a esos problemas con las sencillas y modestas posibilidades con las que cuenta. Pero ahora es necesaria esta toma de conciencia y opinión para que de manera sencilla seamos lo que somos, un sencillo portavoz consciente del panorama que nos toca afrontar.

Solo me queda agradecer el esfuerzo de todos los que formamos esta gran familia, desde los olivareros a los consumidores, y que hacemos diariamente grandes esfuerzos para el desarrollo de nuestra comunidad. Para finalizar, quiero mostrar la siempre presente disposición de esta institución, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa para colaborar y apoyar cuantos proyectos redunden en el beneficio de todos los habitantes de nuestro territorio.

SUMARIO



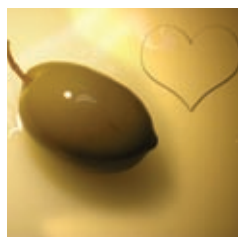
4 MERCADO

Álvaro Olavarria, Director Gerente de Oleoestepa, realiza un análisis de la situación actual del mercado del aceite de oliva virgen extra.



20 NUEVA PAC

El pasado mes de noviembre se hizo oficial la nueva PAC, y en este artículo recogemos todas las novedades que se han producido.



26 SALUD

Importantes científicos publican los resultados de un estudio sobre la influencia del aceite de oliva en la prevención del cáncer de mama.



22 PRESENTACIÓN DE “COCINA DE ORIGEN”

El pasado 5 de diciembre se presentó en la cooperativa San José de Lora de Estepa el libro de recetas “Cocina de Origen”, publicado por la Denominación de Origen Estepa, y que en 30 recetas recoge parte de la riquísima gastronomía tradicional de la comarca de Estepa y Puente Genil.

GUERRA DE CIFRAS y precios en origen en mínimos

ÁLVARO OLAVARRÍA ANALIZA LA SITUACIÓN ACTUAL DEL MERCADO DEL ACEITE DE OLIVA, QUE ESTÁ MARCADO POR EL DESCENSO DEL PRECIO DEL ACEITE EN ORIGEN DEBIDO A LA CRISIS INTERNACIONAL, LAS LLUVIAS Y LA CONCENTRACIÓN DE LA DEMANDA, ENTRE OTROS MOTIVOS

NUEVOS ACTORES EN EL ESCENARIO

Desde el último número de nuestra revista Frutado Intenso, Septiembre 2008, el precio en origen del aceite de oliva ha experimentado un descenso importante, (-300 €/Tm) que a la fecha de la redacción de este artículo no termina por estabilizarse, incluso después de un repunte de la última semana. (Ver cuadro 1)

El descenso más espectacular corresponde a la variedad arbequina, que en sus diferentes categorías por calidades, hoy no mantiene diferencia en precio con otras variedades, cuando hasta el año pasado existía al menos para la calidad virgen extra una diferencia mínima de 350 €/Tm.. El motivo es el gran número de nuevas plantaciones de esta variedad que ya están en producción en España y Portugal.

Las razones de este comportamiento de los precios del aceite de oliva en estos meses es debido a:

a) Un stock final de campaña en España de 325.000 Tm., cantidad mas alta que los últimos años que han rondado las 200.000 Tm. Ya lo anunciamos en los dos últimos números de nuestra revista en Mayo y Septiembre de 2008

b) La crisis económica internacional, que sin querer echarle la culpa de todos los males, ha ocasionado unas restricciones crediticias y falta de liquidez en el sistema bancario que ha impedido financiar las existencias de aceites de algunas almazaras a final de campaña, siendo los bancos más selectivos con sus clientes, teniendo que acudir algunos productores a los mercados a vender los aceites ocasionando un ex-

ceso de oferta. Esta falta de liquidez y aumento de la morosidad también supone un freno a las ventas nacionales y exportaciones, que ponen a las compañías de seguros de créditos y bancos más recelosos en sus clasificaciones y concesiones de garantías de los clientes.

c) También las lluvias que estamos recibiendo en este otoño e invierno favorecerán unas buenas condiciones para nuestro olivar en la próxima campaña, y este sector es muy sensible y aplica con mucha antelación las buenas y malas noticias.

d)Y todo esto con una demanda más concentrada, de la que ya informamos en el número anterior, existiendo un gran desequilibrio entre los protagonistas del mercado.

Así, día tras día, y especialmente desde Octubre los precios han ido bajando hasta alcanzar el aceite Lampante, calidad inferior, a primeros de Enero precios de 1.800 €/Tm., cotización que no se registraba desde finales del año 2.002

Entre tanto, el sector productor cooperativo, a iniciativa de FAECA ha venido trabajando en los últimos meses por concentrar la oferta, y para ello en los próximos días se constituirá un gran grupo comercializador que pudiera alcanzar unas 200.000 Tm. de aceite

de oliva de diferentes cooperativas andaluzas y de otras regiones españolas. Otras iniciativas similares a ésta, de la producción industrial y cooperativa, aunque de menor tamaño, también se están concretando en estas últimas semanas. La Consejería de Agricultura de nuestra Comunidad promete ayudas económicas a estos proyectos que obtengan dimensión empresarial y redunden en mejores resultados económicos para sus socios, gracias a una comercialización más profesional y orientada a mercados exteriores.

Con casi tres meses de campaña transcurridos, se confirma en estos últimos días que en Andalucía los rendimientos de las aceitunas están siendo más bajos que otros años, y la propia Consejería de Agricultura ha reducido la estimación de cosecha para nuestra Comunidad cifrándola en 848.000 Tm. de aceite de oliva, que junto a unas 210.000 Tm de producción del resto de España, se alcanzaría la cantidad de 1.058.000 Tm. (1.235.000 Tm. en la campaña 2007/2008).

Hace escasamente un mes, el informe que emite anualmente el grupo SOS estimaba una producción de aceite en España de 1.285.000 Tm, también la asociación de envasadores ANIERAC la fijaba en 1.240.000 Tm., y de otro lado,

cuadro 1: Comparativa de precios del aceite en origen

PRECIOS ORIGEN ENERO 2009		PRECIOS ORIGEN ENERO 2008	
Calidad	€/Tm.	Calidad	€/Tm.
Virgen Extra	2.100 €	Virgen Extra	2.825 €
Virgen Fino	2.015 €	Virgen Fino	2.650 €
Lampante	1.895 €	Lampante	2.580 €

Oleoestepa esta nueva campaña tendrá una producción próxima a las 24.000 Tm., que supone un 17 % menos que la anterior cosecha

por parte de la producción, Oleoestepa y FAECA estimaron entre 1.126.000 y 1.074.000 Tm. respectivamente.

Con esta guerra de cifras y una mayor demanda en la segunda quincena de Enero, el mercado ha repuntado en origen unos 90 €/Tm. para todas las calidades. Incluso el mercado de futuros del aceite de oliva, MFAO, cierra operaciones a precios superiores a los 2.000 €/Tm. dependiendo del vencimiento.

Un dato importante es que al 31 de Diciembre y según datos de la Agencia para el Aceite de Oliva, (en adelante AAO), se dispone de unas existencias totales en España de 560.000 Tm., repartidas en las industrias envasadoras, las almazaras y el Patrimonio Comunal Olivarero, cantidad normal para este mes de la campaña. (Ver cuadro 2).

cuadro 2: Existencias de Aceites de Oliva España

ALMAZARAS	TM.
Stock 31 Octubre 2008	205.000
Producción Noviembre	101.330
Producción Diciembre	311.994
Salidas Noviembre	-92.061
Salidas Diciembre	-98.694
En almazaras al 31-12	427.569 (A)

INDUSTRIAS Y PCO	TM.
En industrias al 31-12	119.950 (B)
En Patrimonio Comunal Olivarero	12.919 (C)
Existencias 31-12 A+B+C	560.438

COMPORTAMIENTO DEL CONSUMO INTERIOR Y EXPORTACIÓN

Nuevamente con datos de la AAO y al cierre de la campaña 2007/2008 el pasado 31 de Octubre, el consumo interior bajó un 6,6% con respecto a la anterior sumando 530.000 Tm., pero fue compensada con un crecimiento del 9,5 % de las exportaciones que alcanzaron su record histórico en España de 665.000 Tm.

Según ANIERAC, que representa el 65 % del volumen de los aceites de oliva envasados en España, las cantidades vendidas por sus asociados es similar a la campaña anterior, con ligeras diferencias o desvíos de un tipo de aceite de oliva a otro, bajando en este caso las ventas de extras, para subir las ventas de aceites de oliva suaves o intensos.

Cabría pensar que el descenso del consumo interior, en parte se ha producido en ventas a granel (>5 litros) a industrias de alimentación que lo usan como ingrediente en sus diferentes preparados, y que ante los precios de los primeros meses de 2008, se decidieron por otras grasas. Por este motivo habría que pensar que se van a recuperar los consumos de aceite de oliva en el mercado interior, ahora que los precios están como ya hemos dicho más bajos.

Con mejor resultado ha comenzado la nueva campaña, que según los datos comparativos de ventas de aceites de oliva de ANIERAC en el periodo Noviembre y Diciembre de 2007 con los mismos meses del año 2008, crecen un 3,08 %.

Como decíamos la exportación ha funcionado muy bien, pero analizada ésta vemos que el crecimiento en las ventas exteriores se debe a las salidas de granel, (aquellas superiores a 5 litros). Los aceites envasados, por razones de la paridad de las monedas \$ y € a primeros del año 2008, la crisis económica internacional por las razones antes descritas, los altos precios de los aceites de oliva a principios de año etc.,

han provocado la caída de sus ventas. Las ventas envasadas para la Unión Europea y con datos de ASOLIVA (Asociación de Exportadores de Aceites de Oliva) desde el 1 de Enero al 30 de Noviembre 2008 y comparado con mismo periodo año anterior, han descendido un 14,25 %, y para destinos a terceros países las ventas descienden un 15,70 %. (ASOLIVA exporta el 90 % de los aceites de oliva envasados de España)

Sin embargo con la misma fuente de ASOLIVA, aunque la mayoría de las exportaciones de granel se hacen desde fuera de la asociación pero es un indicador válido, las ventas de exportación a granel con destino a la Unión Europea crecen un 6,75 %, y en los mercados de terceros países este crecimiento aumenta hasta un 18,86 %.

El resultado final es como ya hemos dicho de un consolidado que aumenta las salidas de aceites para exportación un 9,5 %, comparado con el año anterior, alcanzando la mayor cantidad de aceite jamás exportada por España.

OLEOESTEPA EN LA CAMPAÑA 2008/2009

Oleoestepa esta nueva campaña tendrá una producción próxima a las 24.000 Tm., que supone un 17 % menos que la anterior cosecha. Los aceites obtenidos en los dos primeros meses de noviembre y diciembre son de excepcional calidad, encontrándose en su análisis sensorial más equilibrados que la pasada campaña.

Prácticamente todas nuestras cooperativas asociadas esperan molturar un poco menos de aceitunas este año, salvo las cooperativas de Arbequisur, que crecerá mas de un 50%, pues la variedad arbequina esté año en nuestra zona está bien de cosecha, las cooperativas de la localidad de Estepa que repiten cantidad, debido a las malas condiciones para el verdeo en el olivar de secano y algunos riegos de su zona de influencia, y la cooperativa de El Rubio que igualmente repite cosecha.

50 aniversario

LA COOPERATIVA SAN JOSÉ DE LORA DE ESTEPA INAUGURÓ LOS ACTOS DE SU 50 ANIVERSARIO CON LA PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA DEL EVENTO Y UNA CONFERENCIA DE ELEVADO INTERÉS SOBRE LAS INTERPROFESIONALES DEL ACEITE DE OLIVA Y LA ACEITUNA DE MESA

San José de Lora de Estepa



De izquierda a derecha: Santiago Fernández (Gerente de San José de Lora de Estepa), Eduardo Pérez (Presidente de Oleoestepa), Francisco Gallardo (Delegado Provincial de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía), Salvador Guerrero (Alcalde del Ayuntamiento de Lora de Estepa) y Rafael Sánchez de la Puerta (Director Gerente de FAECA y Presidente del Consejo Sectorial de Aceite de Oliva de CCAE)

En 1958 se dieron los primeros pasos para crear la que se ha convertido en la actualidad en una de las cooperativas más modernas e innovadoras de la actualidad, San José de Lora de Estepa.

Cinco décadas después, la cooperativa oleícola San José de Lora de Estepa, integrada en el grupo Oleoestepa y amparada por la Denominación de Origen Estepa, se encuentra celebrando su 50 aniversario con un programa de actos a la altura de la reconocida calidad de sus aceites.

PRESENTACIÓN

Fue el pasado mes de noviembre cuando la cooperativa San José de Lora de Estepa presentó en su salón de actos el cartel y el programa de actos conmemorativos de su 50 aniversario.

Bajo el eslogan “La tradición de Innovar”, la entidad amparada por la De-

nominación de Origen Estepa presentó el cartel oficial del 50 aniversario, que refleja a la perfección el espíritu innovador del que siempre ha estado impregnado la entidad, una almazara que ha hecho de la innovación un objetivo permanente.

Al acto de presentación acudieron multitud de personas de toda la comarca, muestra del gran apoyo con el que cuenta la cooperativa que produce uno de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo.

El acto de inauguración fue presidido por el Delegado Provincial de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, Francisco Gallardo García, al que acompañaban en la mesa presidencial Eduardo Pérez, Presidente de Oleoestepa y San José de Lora de Estepa, Salvador Guerrero, Alcalde del Ayuntamiento de Lora de Estepa, Santiago Fernández, Gerente de San José de Lora de Estepa, y Rafael Sánchez de la Puerta, Director

Gerente de Faeca, que se encargó de ofrecer la primera de las conferencias contempladas en el programa de actos del 50 aniversario.

En su intervención, el Delegado Provincial habló de San José de Lora de Estepa como “una cooperativa modélica que, alejándose de personalismos y localismos, ha conseguido impulsar proyectos tan importantes como Agrosevilla y Oleoestepa, auténticos ejemplos a seguir en el sector agroindustrial”.

Además, Francisco Gallardo añadió que la cooperativa San José de Lora de Estepa “No ha dejado de innovar a lo largo de estos años, obteniendo galardones y premios de reconocido prestigio, fruto del trabajo bien hecho”.

Por su parte, Santiago Fernández fue el encargado de presentar los actos que se llevan a cabo con motivo del 50 Aniversario, entre los que destacan el ciclo de conferencias mensuales que

se desarrollarán hasta el mes de abril y la presentación del libro de recetas “Cocina de Origen”, una obra gastronómica de la Denominación de Origen Estepa.



Salón de Actos de San José de Lora de Estepa

CONFERENCIA “LAS INTERPROFESIONALES DEL ACEITE DE OLIVA Y LA ACEITUNA DE MESA”

Tras la presentación, Rafael Sánchez de la Puerta (Director Gerente de FAECA y Presidente del Consejo Sectorial de Aceite de Oliva de CCAE), ofreció la conferencia inaugural, titulada “Las interprofesionales del Aceite de Oliva y la Aceituna de Mesa”.

Antes de profundizar en los objetivos y acciones de las Interprofesionales del

Aceite de Oliva y la Aceituna de Mesa, Rafael Sánchez de la Puerta hizo un recorrido por los avances que ha experimentado el sector a lo largo de los últimos años, destacando lo conseguido en relación a la rentabilización de cultivos, a la modernización de los sistemas de recolección, al gran aumento de la calidad del aceite de oliva virgen extra y al mayor cuidado del medio ambiente.

Rafael Sánchez de la Puerta profundizó posteriormente en el importante papel que va a jugar la Interprofesional del Aceite de Oliva, una herramienta que ha sido creada para “conseguir que el aceite de oliva español lidere, al igual que ya pasa con la producción, la comercialización a nivel internacional del producto”.

La conferencia sobre “Las Interprofesionales del Aceite de Oliva y la Aceituna de Mesa” cerró el acto de inauguración del 50 aniversario de San José de Lora de Estepa, que se celebra hasta el mes de abril y espera contar con la presencia de miles de personas durante los diferentes eventos conmemorativos.



Programa de actividades del 50 aniversario

JUEVES 27 DE NOVIEMBRE:

- Presentación del cartel y programa de actos del 50 aniversario
- Conferencia “Las Interprofesionales del Aceite de Oliva y la Aceituna de Mesa”, a cargo de D.Rafael Sánchez de la Puerta (Director Gerente de FAECA y Federación Andaluza de Empresas Cooperativas Agrarias).

VIERNES 5 DE DICIEMBRE:

- Presentación del libro de recetas “Cocina de Origen” a cargo de la Denominación de Origen Estepa.

VIERNES 11 DE DICIEMBRE:

- Asamblea general de FAECA-Sevilla: la Federación Andaluza de Empresas Cooperativas Agrarias escogió a San José de Lora de Estepa como sede de su Asamblea General.

VIERNES 17 DE DICIEMBRE:

- XVIII Jornadas del Olivar de ASAJA-Sevilla: Asaja eligió el Salón de Actos de la almazara como sede de la celebración de sus XVIII Jornadas del Olivar.

JUEVES 26 DE FEBRERO A LAS 20:00:

- Conferencia Agronómica “La verticilosis del olivo. Causas y prácticas agronómicas”, a cargo de D. José Bejarano Alcázar (Dr.Ingeniero Agrónomo Centro IFAPA “Alameda del Obispo”) y presentado por D.Victorino Vega Macías (Dr.Ingeniero Agrónomo Centro IFAPA “Alameda del Obispo”).

JUEVES 19 DE MARZO A LAS 20:00:

- Conferencia Salud y Consumo “Influencia del consumo del Aceite de Oliva Virgen Extra en la Salud”, a cargo de D.Fernando López Segura (Médico del

Departamento de Lípidos. Hospital Reina Sofía de Córdoba) y presentado por Presenta Dña.Brígida Jiménez Herrera (Directora de Centro IFAPA de Caba).

JUEVES 16 DE ABRIL A LAS 20:00:

- Conferencia Económica “El olivar español en el contexto internacional de los aceites vegetales 1940-2008”, a cargo de D.Juan Antonio Zambrana (Catedrático de Historia Económica la Universidad de Málaga) y presentado por D.Moisés Caballero Páez (Secretario del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa)

JUEVES 30 DE ABRIL A LAS 20:00:

- Homenaje y Clausura de los Actos Conmemorativos del 50 Aniversario de San José de Lora de Estepa.

NUEVA ESTRATEGIA para el CONTROL de ENFERMEDADES en OLIVAR

1º Tratamiento temprano

A dosis baja, no precisamos de gran persistencia.
Nutrimos de Cobre a la planta
Desinfectamos heridas de la recolección impidiendo la entrada de tuberculosis
Acción contra las enfermedades importantes del olivo

cuprosan

2º Tratamiento fungicida

Doble actividad: PREVENTIVA y CURATIVA

Folicur®

Impide la penetración del hongo
Protección de hojas nuevas nacidas después del tratamiento que son las más sensibles a la enfermedad y no están protegidas en los tratamientos con cobre.
Tratando olivos muy afectados en primavera, en otoño se presentan con menos presión enfermedad.

Acción curativa

Menos hojas afectadas, menor caída

Alto espectro de control de hongos

Mejor estado sanitario general

Acción estimulante de la vegetación

Más y mayores brotes

No parada del desarrollo

La producen en mayor o menor medida los cobres



10 BUENOS ARGUMENTOS

Excelente control de enfermedades

Acción preventiva y curativa.

Alta persistencia

Acción sistémica. Protección de hojas nuevas

Menor riesgo de enfermedad en otoño

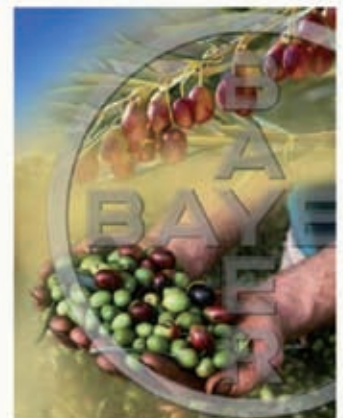
No frena la vegetación. Esencial en primavera

Estimula el desarrollo - Mejor estado general del árbol

Baja dosis - Buen perfil medioambiental

Incluido en producción integrada

Fácil dosificación y modo de aplicación



Bayer CropScience

Su aliado para el progreso

Cuando la voluntad es grande, las dificultades se minimizan

QUE PASEMOS DE 1.800 ALMAZARAS A APROXIMADAMENTE UNA VEINTENA O TREINTENA DE GRUPOS IMPORTANTES ES EL RETO, PERO LA CONCENTRACIÓN DE LA DEMANDA NO DEBE SER TAMPOCO MONOPOLIO. LA MAYOR DEFENSA DE LOS PRECIOS ES EVIDENTE QUE VENDRÁ DE LA UNIÓN Y CREACIÓN DE ESOS GRUPOS.

En unos momentos como los actuales de fuerte crisis económica, con una importante concentración de la demanda y una bajada considerable del consumo del aceite de oliva virgen extra como elementos más significativos, dar una respuesta a la misma es un reto bastante complicado, sería necesario acercarse a las artes adivinatorias, ya que estamos ante un producto, el aceite de oliva virgen extra, desconocido por cercano al menos en lo que respecta al consumidor español.

Pero se trata en este caso de dar una simple opinión constructiva, que sirva para la reflexión acerca de la actual situación del sector del aceite de oliva. Esta crisis puede ser tan duradera como el sector quiera, pero de la misma se puede sacar una consolidación y fortalecimiento como realmente el sector necesita.

Primero debemos aceptar que estamos en una economía de libre mercado, que como prácticamente todos los sectores y mercados está padeciendo una considerable recesión.

Pero dicho esto, creo que debemos continuar dentro de este sistema aceptando las reglas del mercado.

Ahora bien, ¿qué elementos o entidades deben tomar las riendas, el protagonismo? ¿y cómo no, los mayores beneficios de todo el sector? No me cabe la menor duda que debe ser el sector productor, los agricultores, los oliveros los que den un paso al frente hacia

los verdaderos retos.

Segundo, es necesaria ya la profesionalización del olivarero, formando y desarrollando los equipos técnicos y directivos de las cooperativas y almazaras, entidades que deben crecer en volumen si la rentabilidad y la viabilidad es demostrada.

Que pasemos de 1.800 almazaras a aproximadamente una veintena o treintena de grupos importante es el reto, pero la concentración de la demanda no debe ser tampoco monopolio. La mayor defensa de los precios es evidente que vendrá de la unión y creación de esos grupos.

En tercer lugar, es necesario que a estos nuevos grupos bien formados se les exija responsabilidades:

- Responsabilidades para con los oliveros: formación en materia agronómica con un fuerte protagonismo en materia de desarrollo medio ambiental.
- Responsabilidad para con los consumidores: debemos apostar por la calidad, por el virgen extra, y esto vale dinero, pero hay que aumentar inevitablemente el conocimiento que el consumidor tiene del aceite de oliva.

Tenemos ya ejemplos como la Interprofesional, una buena herramienta, pero se debe hacer mucho más, la defensa del aceite de oliva debe venir por el virgen extra, el eje de diferenciación de nuestro producto frente a otras grasas

Debemos aceptar que estamos en una economía de libre mercado, que como prácticamente todos los sectores y mercados, estamos padeciendo una considerable recesión.

En cuarto lugar, debemos pedir a las diferentes administraciones públicas el papel relevante que merece el sector, no como desgraciadamente buena parte de la opinión pública nos ve, meros receptores de ayudas, sino lo que realmente somos, la principal industria en muchos territorios, generadora de empleo, de desarrollo, de asentamiento de población, potenciadores del medio ambiente, baladíes de las independencias alimentaria, cuestiones todas nada insignificantes sino todo lo contrario.

Por lo tanto son muchos e importantes los retos que tenemos actualmente; desgraciadamente las cosas no son tan sencillas y ya este año las rentas agrarias de muchos oliveros van a notar esta acelerada crisis, pero de esta enseñanza debemos obtener un cambio necesario para que el sector pueda salir muy reforzado, especialmente el olivarero.

En el tinero quedan muchas cuestiones interesantes y realmente llamativas, pero en este pequeño esbozo no queda mucho margen, si insistir en el cambio y en la necesidad de esa voluntad de mejora.



GIRALDILLO DE HONOR

La Denominación de Origen Estepa ha sido distinguida con el Giraldillo de Honor en el “Real Círculo de Labradores de Sevilla”, dentro del curso de “Temas Sevillanos”, por su promoción envidiable del aceite de oliva virgen extra. Las iniciativas puestas en marcha por la entidad para poner en valor el único aceite de oliva virgen extra con Denominación de Origen de Sevilla no están pasando desapercibidas para las instituciones, que una vez más han premiado la labor de la Escuela del Aceite.



VISITA “PARADORES DE ESPAÑA”

Los responsables de “Paradores de Turismo” visitaron las instalaciones de Oleoestepa, donde conocieron los exigentes controles de calidad que lleva a cabo la marca amparada por la Denominación de Origen Estepa.



CANTABRIA GASTRONÓMICA 2008

Oleoestepa participó en Cantabria Gastronómica 2008, el evento más importante de la gastronomía cántabra, junto a Distribuciones Rodhil, distribuidor de los aceites de oliva vírgenes extras de Oleoestepa en Cantabria.

Distribuciones Rodhil es una empresa joven y dinámica, que desarrolla su ámbito de actuación en la hostelería de toda la región de Cantabria. Desde principios del año 2008 está apostando fuerte por las marcas Oleoestepa y Estepa Virgen como bandera de calidad de su oferta comercial.



VISITA DE ALUMNOS BRASILEÑOS

Alumnos brasileños de la Escuela de Hostelería de Sevilla visitaron las instalaciones de la cooperativa San José de Lora de Estepa, donde pudieron conocer de primera mano el proceso de producción del aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Estepa.



EL MEJOR MAESTRO

Francisco Espinosa de los Monteros, maestro de San José de Lora de Estepa, recibió en Oleum'08 el reconocimiento al mejor maestro de almazara de Sevilla. Por otro lado, la Denominación de Origen Estepa contó con un stand en el evento, donde se acercaron multitud de personas para conocer de cerca las excelencias de uno de los vírgenes extra más premiados del mundo.



ACUERDO PUBLICITARIO CON ABC

La Denominación de Origen Estepa alcanzó un acuerdo publicitario con ABC, entidad que además ha elegido nuestros aceites de oliva vírgenes extra como regalo institucional de navidad en 2008.



CATA EN LA UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

La Escuela del Aceite de la Denominación de Origen Estepa fue la elegida por el Centro de Iniciativas Universitarias de la Universidad de Málaga para enseñar a catar un aceite de oliva virgen extra.



ARBEQUISUR CONSIGUE EL ACCÉSIT EN LOS PREMIOS -ROMÁNICO ESENCIA 2008-

Arbequisur, entidad amparada por la D.O.Estepa e integrante de Oleoestepa, ha sido galardonada con el accésit dentro de los prestigiosos premios internacionales "Románico Esencia 2008". El accésit es un gran reconocimiento, y se une a los ya numerosos galardones recibidos por el aceite de oliva virgen extra arbequino producido por la almazara, muestra del buen hacer de una entidad que lleva años elaborando grandes aceite de esta variedad. El aceite de oliva virgen extra de Arbequisur es un aceite que cuenta con las intensidades de picante y amargo equilibradas, y en el que destacan numerosas notas sensoriales que nos recuerdan a la papilla de frutas verdes, al tomate, y un especial toque de almendra verde. Se trata de un virgen extra exquisito en nariz y en boca.



CHARLA AL-ANDALUS

La D.O.Estepa participó en las XIV Jornadas Formativas andaluzas para Responsables de Organizaciones Locales de Consumidores, donde ofreció una charla sobre la cultura del aceite de oliva virgen extra.



CHARLA LAS SIRENAS

La Escuela del Aceite de la Denominación de Origen Estepa sigue expandiendo la cultura del virgen extra en toda la provincia de Sevilla, en esta ocasión, fue en el Centro Cívico "Las Sirenas" que se encuentra ubicado en el centro de la capital hispalense.



ENCUENTRO GASTRONÓMICO

Nuestros vírgenes extra estuvieron presentes en el Segundo Encuentro Internacional de Cocina del Mediterráneo y de productos con Denominación de Origen que se llevó a cabo en CIOMIJAS los días 1 y 2 de diciembre del pasado año. En el evento ofrecimos una cata a los asistentes a nuestro stand.



CATA EN LA PUEBLA DE CAZALLA

La Escuela del Aceite se desplazó hasta La Puebla de Cazalla para ofrecer una cata a los empleados del Ayuntamiento y el resto de asistentes.



FIRMA CON DIARIO DE SEVILLA

La D.O.Estepa ha firmado un acuerdo con Diario de Sevilla para publicar reportajes sobre los aceites de la comarca de Estepa y Puente Genil.



PARTICIPAMOS EN EXPOGENIL 08

Los aceites de oliva vírgenes extra de la Denominación de Origen Estepa estuvieron presentes en EXPOGENIL 2008, feria agroindustrial que se celebró entre los días 13 y 16 de noviembre en la localidad cordobesa de Puente Genil. El éxito de asistencia fue notorio, y multitud de asistentes aprendieron a catar en el stand de la D.O.Estepa.



LA COOPERATIVA NTRA.SRA. DE LA PAZ INAUGURA NUEVA BODEGA

La cooperativa asociada a la Denominación de Origen Estepa, Ntra. Sra. de la Paz de Estepa, ha inaugurado una nueva bodega dentro de sus instalaciones para adaptarse al incremento de producción de aceite de la almazara. La nueva bodega ha permitido que la almazara pase de 25 a 37 depósitos, y vea su capacidad ampliada de 900.000 K. de aceite a 1.500.000 K.. Los depósitos de la nueva bodega son de acero inoxidable, y las nuevas instalaciones tienen un sistema de aerotermos que regulan la temperatura y protegen la calidad del aceite de oliva virgen extra que se produce en la almazara. Ntra. Sra. de la Paz sigue mostrándose como un ejemplo de modernidad, al igual que el resto de entidades asociadas a la Denominación de Origen Estepa, que son modelo a seguir en todo el sector.



NUEVO ANUNCIO

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa ha estrenado un nuevo anuncio que pretende aumentar la notoriedad de nuestros aceites entre todos los públicos. El eslogan del anuncio "El mejor Premio" hace hincapié en los numerosos reconocimientos que nuestros vírgenes extra obtienen cada año.



OLEOESTEPA FRANCE

Oleoestepa, marca amparada por la D.O.Estepa, ha creado su filial francesa Oleoestepa France, con el fin de dar un mayor impulso a la venta de sus productos en un mercado en el que su vírgenes extra están presentes desde hace más de 10 años.



LA D.O.ESTEPA PARTICIPA EN “SEVILLA SON SUS PUEBLOS”

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa mostró sus reconocidos aceites de oliva vírgenes extra en la feria “Sevilla son sus Pueblos”, que se celebró entre los días 18 y 21 de diciembre en el Palacio de Congresos de Sevilla. En esta ocasión, la D.O.Estepa participó en el evento junto al Ayunta-

miento de Estepa, con el objetivo de complementar y potenciar con su aceite de oliva virgen extra el resto de atractivos gastronómicos y turísticos con los que cuenta el territorio amparado por la entidad. La participación fue todo un éxito, y el Consejo Regulador espera volver a estar presente el próximo año.



NUESTRAS COOPERATIVAS MODERNIZAN SUS INSTALACIONES

Una vez más nuestras cooperativas están dando muestras de que el territorio amparado por la D.O.Estepa es punta de lanza del olivar de nuestro país. En esta ocasión han sido las almazaras San Nicolás de Marinaleda y la Olivarrera Pontanense las que han renovado sus patios para ofrecerle un mejor servicio a todos los agricultores asociados.

Patios renovados con maquinaria y tecnología más moderna que van a permitir realizar una mejor recepción de la aceituna y un mayor rapidez en la fase inicial de transformación de la aceituna en aceite de oliva virgen extra. Esta modernización es un ejemplo más de la apuesta de nuestras entidades por la innovación.

VIBRADOR INTEGRAL M204

con vibración orbital bidireccional



VIBRADOR FIJO + PINZA M-206



Talleres y Comercial Agrícola J. Quirós
www.talleresjquiros.com



Reparación y Venta de Maquinaria Agrícola

Pol. Ind. Sierra Sur - c/ Ajonjolí, 28 - Estepa (Sevilla) - Tel.: 955 912 886 / 666 970 516

TRO NUEVO MODELO 2009



Para Ramas de grandes diámetros (20 - 25 cm.). Con sistema de autoalimentación. Anchos de trabajo: 1,80 m y 2 m. Grupo reforzado. Transmisión con 6 correas. Potencia necesaria: 90-130 c.v. Eje martillo reforzado. Portón trasero de rejilla.

AGRIC

Rastrillo para Poda



TR

Para Hierba, Ramas y Sarmientos. Anchos de trabajo: desde 1,40 a 3 m. Grupo reforzado. Transmisión con 6 correas. Potencia mín. necesaria: 50 c.v. Desplazamiento lateral: Manual /hidráulico.





OLEOESTEPA RECIBE A MIEMBROS DE LA COOPERATIVA TURCA TARIS

En la imagen podemos ver de izquierda a derecha a Eduardo Pérez, Presidente de Oleoestepa, entregando un obsequio a H.Cahit Cetin, Presidente de la cooperativa más importante de Turquía, Taris. Tanto el Presidente como el vicepresidente de Taris visitaron las instalaciones de Oleoestepa y sus entidades

asociadas, para reforzar el convenio de colaboración suscrito en Octubre de 2007 entre ambas entidades, que mantienen una estrecha relación e intercambio de información sobre estimaciones de producción, evolución de mercados, estimaciones de cosecha, modelos de gestión,....



TRAMITACIÓN DE LA PAC

El día 1 de febrero comienza el plazo para la Tramitación de las ayudas PAC 2009. Si está interesado en que se le tramite dicha ayuda desde Oleoestepa, le rogamos nos pida cita previa en el teléfono 955913154.

Si tiene que realizar algún tipo de alegación de derechos: arrendamiento, compraventa, herencias, etc.. el plazo finaliza el 19 de marzo pero no lo deje para el final e igualmente reserve su cita desde este momento, pues dichas alegaciones ya las estamos tramitando.

Para cualquier duda o aclaración al respecto no duden en ponerse en contacto con nosotros en el teléfono reseñado anteriormente.



www.doestepa.es



Estrenamos Web y Club de Amigos

TANTO EL NUEVO SITE WWW.DOESTEPA.ES COMO EL RECIÉN CREADO CLUB DE AMIGOS SON HERRAMIENTAS PUESTAS EN MARCHA POR LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ESTEPA PARA FIDELIZAR A TODOS LOS AMANTES DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE NUESTRO TERRITORIO.

La Denominación de Origen Estepa, la única existente en la provincia de Sevilla y la que cuenta con uno de los aceites más premiados del mundo, ha puesto en marcha dos nuevos proyectos que la siguen posicionando como una de las entidades más innovadoras de su sector.

Por un lado destaca la creación del club de amigos llevada a cabo por la D.O.Estepa para atender el creciente interés de multitud de consumidores por la cultura del aceite de oliva virgen extra, especialmente del considerado uno de los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, el de la comarca de Estepa y Puente Genil.

La idea de crear el club de amigos partió de las impresiones recogidas por los miembros de la entidad al poner

en marcha “La Escuela del Aceite”, proyecto a través del que se ofrecen numerosas charlas y catas de aceite de oliva virgen extra a diferentes grupos de consumidores, tanto particulares como profesionales.

Durante los encuentros de “La Escuela del Aceite” con los consumidores de diferentes nacionalidades podía palpase el interés de los asistentes por saber más sobre el llamado “oro líquido” y participar en todas aquellas actividades que pusiera en marcha la D.O.Estepa.

Según Moisés Caballero, Secretario del Consejo Regulador de la D.O.Estepa, “las personas que participan en las charlas, catas o visitas a las almazaras suelen mostrar un gran interés por saber más sobre el producto y los diferentes proyectos que ponemos en marcha, como

nuestra última obra gastronómica -Cocina de Origen- que recoge la cocina tradicional de la comarca de Estepa y Puente Genil o diferentes obras sobre la historia del aceite de nuestra tierra”.

Debido a este elevado interés por la cultura del aceite, la D.O.Estepa ha creado su club de amigos, a través del que la entidad ofrece numerosas ventajas a todas aquellas personas inscritas. Entre las ventajas que ofrece el club de amigos de la Denominación de Origen Estepa están:

EDICIONES LIMITADAS: Ser miembro del club de amigos permite acceder de forma preferente a aceites premiados, primeros aceites de campaña o ediciones especiales de nuestros vírgenes extra.

VISITAS: Ser miembro del club permite visitar gratuitamente las instalaciones de cualquiera de las almazaras asociadas a la Denominación de Origen Estepa, así como participar en catas de aceite de oliva virgen extra. Sin duda, se trata de la mejor forma de conocer la cultura del aceite de oliva virgen extra y adentrarse en un mundo lleno de sensaciones.

REVISTA FRUTADO INTENSO: Todos los “asociados” reciben de forma gratuita la revista Frutado Intenso, publicación trimestral que recoge multitud de contenidos relacionados con la cultura del aceite de oliva virgen extra: elaboración, gastronomía, nutrición, salud...

CATAS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA: Nuestros amigos podrán participar gratuitamente en las catas de aceite de oliva virgen extra que la Denominación de Origen Estepa ofrezca en su localidad.

PUBLICACIONES GASTRONÓMICAS: La Denominación de Origen Estepa publica de forma periódica libros de recetas de cocina tradicional del territorio amparado por la entidad. Todos los miembros del club podrán acceder a estas publicaciones en condiciones especiales para ellos.

ACCESO A CONTENIDOS EXCLUSIVOS: Al ser miembro del Club de Amigos Estepa Origen se tiene la oportunidad de acceder a contenidos exclusivos de la web www.doestepa.es, como las diferentes publicaciones gastronómicas de la Denominación de Origen Estepa.

Sin duda, existen numerosas ventajas para los miembros del club de amigos de la Denominación de Origen Estepa. Además, la entidad está trabajando para que todos nuestros socios puedan disfrutar de más beneficios, de forma que se pueda premiar su fidelidad.

Todos aquellos que deseen hacerse miembros de nuestro club pueden hacerlo a través de la www.doestepa.es en la sección “Club de Amigos” o llamando al teléfono 955 912 630.



Hemos elaborado una web moderna, con una gran variedad de contenidos, atractiva y pensada especialmente para los visitantes que quieren conocer a fondo la cultura del aceite de oliva virgen extra:

INICIO: En la página principal, www.doestepa.es, el visitante puede encontrar las últimas noticias relacionadas con las actividades de la Denominación de Origen Estepa, además de poder ver nuestro video promocional y acceder directamente tanto a nuestro club de amigos como a las revistas publicadas.

D.O.ESTEPA: En esta sección se pueden leer información general de la D.O.Estepa, como su reglamento, controles de calidad, historia de nuestra tierra y el contacto de cada una de nuestras entidades asociadas.

NUESTROS ACEITES: Esta es una de las secciones más atractivas, ya que aparte de una descripción de las cualidades organolépticas de nuestros aceites, el visitante puede encontrar un escaparate con todos los productos amparados por la D.O.Estepa y una descripción de ellos. Se trata de la mejor forma de conocer nuestros vírgenes extra. Además, aquí encontrarás

un listado con los premios obtenidos por nuestros aceites.

ESCUELA DEL ACEITE: Esta sección ha sido creada para aquellas personas que quieran conocer más en profundidad la cultura del aceite de oliva virgen extra, desde su producción, pasando por los controles de calidad, la cata del producto, su envasado y etiquetado. En definitiva, todo lo que una persona desee saber sobre el virgen extra. Además, aquí incluimos una sección con recetas, artículos sobre nutrición y salud, además de un espacio dedicado al oleoturismo.

CLUB DE AMIGOS: Este espacio de la web permite a los usuarios registrarse en nuestro club de amigos, y a todos aquellos que sean miembros del club, poder descargarse los contenidos exclusivos que hemos puesto para ellos en la web.

SALA DE PRENSA: Esta sección incluye todas las noticias publicadas por la D.O.Estepa, reportaje sobre sus eventos celebrados, los diferentes números de la revista “Frutado Intenso”, además de las apariciones de nuestros aceites en los medios de comunicación y una colección de imágenes relacionadas con el aceite.

La Comisión Europea reduce las ayudas directas al sector

ASAJA-SEVILLA TACHA EL ACUERDO PARA EL “CHEQUEO MÉDICO” DE LA PAC DE NEFASTO, DISPARATADO E INCOHERENTE, PUESTO QUE FOMENTA EL ABANDONO, PROVOCA EL HUNDIMIENTO DE LAS PRODUCCIONES Y DEJA LA SATISFACCIÓN DE LAS NECESIDADES ALIMENTARIAS Y ENERGÉTICAS DE LOS EUROPEOS EN MANOS DE TERCEROS PAÍSES

El Consejo de Ministros de Agricultura de la Unión Europea alcanzó el pasado 20 de noviembre en Bruselas el acuerdo de reforma de la PAC para el periodo 2009-2012 conocida popularmente como “Chequeo Médico”, el acuerdo es decepcionante, pues sigue la inercia de las reformas anteriores y no tiene en cuenta el nuevo escenario en el que nos encontramos, marcado por la necesidad de incrementar la producción de alimentos y atender a nuevos retos, como la producción de biocombustibles.

La Comisión pierde una excelente oportunidad para dar respuesta a esos nuevos retos y plantear una PAC más ambiciosa, potenciando una política agraria productivista que permita incrementar la producción de alimentos en la Unión Europea.

No hay una sola medida directa dirigida a incentivar la producción de alimentos, si exceptuamos la supresión definitiva de la obligación de dejar tierras en retirada. Una medida que ya se había aprobado provisionalmente para la pasada campaña. Además de

no incentivar la producción, la reforma profundiza en la nefasta política de “stock 0” y reduce las medidas de intervención que aún quedaban y que garantizaban un precio a los agricultores en casos de sobreproducción y contribuían a regular los mercados y a mantener una reserva estratégica.

RECORTES A LOS AGRICULTORES PROFESIONALES

Así, la principal medida aprobada en el acuerdo va dirigida a quitar dinero del bolsillo de los agricultores para destinar este presupuesto a otras medidas, se trata del incremento de la modulación obligatoria, una medida que se introdujo ya en la reforma de 2003 y que tiene el objetivo de reducir la renta de los agricultores mediante el incremento del porcentaje de ayudas que se retiene a las explotaciones. Este porcentaje, actualmente en el 5%, se verá incrementado de forma progresiva (en un 2% en 2009 y en un 1% en los años siguientes), hasta alcanzar el 10% en 2012. Los fondos obtenidos durante los próximos cuatro años con esta medida de ahorro presupuestario financiarán

los denominados nuevos retos: cambio climático, bioenergía, biodiversidad y gestión del agua. Medidas de interés general para toda la sociedad que se van a sufragar en exclusiva con el dinero de los agricultores.

Los perjuicios de la modulación afectan especialmente a los profesionales de la agricultura, aquellos que viven del campo, que son quienes perciben más de 5.000 euros en concepto de pago único.

Además, la Comisión establece un recorte adicional del 4% en las ayudas a las explotaciones más productivas, aquellas que tienen mayor tamaño y que perciben más de 300.000 euros de Bruselas. Con esta medida se penaliza a aquellos agricultores que han logrado crecer y se benefician de una economía de escala.

Además de este recorte, la Unión Europea ha aprobado la extensión del artículo 68 a todas las producciones, en virtud de esta medida los Estados Miembros pueden detraer un porcentaje de hasta el 10% de las ayudas a

todos los agricultores y ganaderos para financiar sectores agrarios en crisis, una medida que, si el secretario de Estado de Medio Rural, Josep Puxeu, cumple su palabra, no supondrá nuevas detracciones del bolsillo de los agricultores, pues según afirmó en un encuentro mantenido en exclusiva con ASAJA, en España estas medidas se nutrirán de los sobrantes provenientes de los pagos desacoplados nacionales, de determinadas ayudas directas, de la reserva nacional y de los fondos que correspondan a España de la eliminación de los pagos a los cultivos energéticos.

RESUMEN DE LAS PRINCIPALES MEDIDAS DEL ACUERDO PARA EL CHEQUEO MÉDICO DE LA PAC

1. MÁS DESACOPLAMIENTO: Aumenta el porcentaje de pagos desacoplados en aquellos países en los que como ocurre en España los pagos se mantienen aún parcialmente acoplados.

Bruselas obliga al desacoplamiento pleno en 2010 de todos los cultivos herbáceos, el trigo duro y el aceite de oliva. Mientras que, a más tardar, para 2012 deben desacoplarse las primas al vacuno (excepto la baja nodriza), los frutos secos, el arroz, las semillas y las proteaginosas. Deja la posibilidad al Estado miembro de mantener acoplada la ayuda a la vaca nodriza, el ovino y el caprino, aunque a niveles menores que los actuales si así se desea.

Los Estados miembros podrán utilizar todo o parte de los fondos procedentes del desacoplamiento en la concesión de nuevos derechos a pago único o en aumentar el valor de los mismos, sobre la base del tipo de actividades, tales como la utilización de pastos (prima a la hierba) o la ganadería (ovino y caprino, por ejemplo), ejercidas por los productores durante uno o varios años durante el período 2005-2008.

2. INCREMENTO DE LA SUPERFICIE MÍNIMA: La Comisión ha propuesto que quienes perciban menos de 100 euros en ayuda y/o tengan menos de 1 hectá-

rea de superficie no perciban pagos de la PAC, no obstante puede aplicarse un importe superior según coeficientes por Estados Miembros que para España serían 300 euros y 2 hectáreas.

3. INCREMENTO DE LA MODULACIÓN HASTA EL 10%: Reduciendo las ayudas que reciben los agricultores para financiar así los denominados nuevos retos. La propuesta plantea incrementar la modulación desde el 5% actual hasta el 10% en el 2012, lo que supondrá una merma importante de las ayudas que reciben en concepto de Pago Único los agricultores y ganaderos profesionales, aquellos que perciben más de 5.000 euros en concepto de Pago Único.

4. APLICACIÓN DE UNA DOBLE MODULACIÓN: Se aplicará una modulación adicional del 4% para las explotaciones que superen los 300.000 euros en ayudas.

5. DETRACCIÓN POR EL ARTÍCULO 68: Se ofrece a los Estados Miembros la posibilidad de detraer hasta el 10% del pago único de todos los agricultores para promover medidas de medio ambiente o para ayudar a sectores en crisis.

Los fondos detraídos por este sistema se destinarán a conceder apoyos a los agricultores de ciertos tipos de agricultura que tengan importancia desde el punto de vista de la protección del medio ambiente, la mejora de la calidad de los productos agrarios o la mejora de su comercialización. Este apoyo podrá compensar también las desventajas específicas de los sectores de la leche, la carne de vacuno, la carne de ovino y caprino y el arroz en zonas vulnerables económicamente o que sean medioambientalmente sensibles, así como en zonas sometidas a programas de reestructuración o desarrollo para prevenir el abandono de las tierras agrícolas y compensar las desventajas específicas que padecen los productores de esas zonas.

No será obligatorio utilizar esos fon-

dos en el mismo sector del que se han deducido. En principio, y según las informaciones transmitidas a ASAJA por el secretario de Estado de Medio Rural, en España no se empleará el artículo 68 para reducir el pago único de los agricultores, sino que todas las medidas que se pretenden impulsar con este artículo se financiarán con los sobrantes de la PAC.

6. REDUCCIÓN DE LOS MECANISMOS DE INTERVENCIÓN: La intervención para el trigo blando estará abierta entre el 1 de noviembre y el 31 de mayo de cada campaña al precio de 101,31 euros/tonelada y para un volumen máximo de 3 millones de toneladas.

A partir de esa cantidad se podrá recurrir a este mecanismo, pero por el sistema de licitación. Se mantendrá la intervención para el trigo duro, el arroz, la cebada y el sorgo como instrumento de gestión de los mercados. Sin embargo, tal y como se decidió para el maíz, el umbral de intervención se ha fijado en cero y el mecanismo se pondrá en marcha si las condiciones del mercado lo requieren.

La Comisión tendrá la posibilidad de adoptar todas las medidas necesarias, incluso a nivel regional, para apoyar al mercado de los cereales, incluido el maíz. Se elimina la intervención en el sector de carne de porcino.

7. SIMPLIFICACIÓN DE LA CONDICIONALIDAD: Se incorporarán nuevas exigencias para conservar los beneficios medioambientales de la retirada y mejorar la gestión del agua.

8. OTRAS MEDIDAS: Se suprime definitivamente la retirada obligatoria de tierras. Con el fin de conservar los beneficios medioambientales de esta medida se reforzarán las disposiciones comunitarias dirigidas a proteger las particularidades del paisaje, tales como zonas tampón a lo largo de los cursos de agua. Se elimina la ayuda a los cultivos energéticos.

PRESENTAMOS



COCINA DE
ORIGEN



Tradición culinaria de la comarca de Estepa y Puente Genil

Se trata de un recetado tradicional que contiene 30 platos de fácil elaboración, compuestos por ingredientes sencillos pero capaces de crear un auténtico recital de sabores.

En el libro podemos encontrar recetas de toda la vida, pero con el toque diferente de la gastronomía del territorio amparado por la Denominación de Origen Estepa.

Patatas a lo pobre, huevos con tagarinas, potaje de garbanzos, salmorejo, torrijas o tortas de aceite son algunas de las recetas seleccionadas por Emilio Rodríguez, cocinero y estudioso de la gastronomía de la comarca de Estepa y Puente Genil, para llenar de sabor un libro pensado tanto para los más ávidos chefs como para las personas que se estén iniciando en la cocina. Como acertadamente comenta Emilio Rodríguez, “lo más complicado no es nacer de comer, sino hacerlo con lo que hay en ese momento en la despensa... y que

la comida salga exquisito”.

Por este motivo, la Denominación de Origen Estepa ha querido elaborar un recetario con ingredientes que normalmente encontraremos en casa.

En Cocina de Origen, el lector descubrirá además la importancia de elegir la variedad de aceite de oliva virgen extra idónea para cada receta, y podrá comprobar que la presencia de las joyas de la D.O.Estepa, los premiados vírgenes extra Hojiblanco y Arbequino, aportan a cada plato un toque de distinción.

Esta obra gastronómica reúne el sabor tradicional en torno al aceite de oliva Virgen extra de la Denominación de Origen Estepa, “que convierte cada receta en un manjar que no podemos dejar pasar de largo; es un placer disfrutar de sus diferentes variedades, que con sus olores y sabores inundan nuestros sentidos y engalanan nuestra cocina”.



Emilio Rodríguez

El autor de cada obra gastronómica que podemos encontrar en “Cocina de Origen” es Emilio Rodríguez, miembro del “Club Tijeras” y estudioso de la gastronomía del territorio amparado por la D.O.Estepa. Al pensar en las recetas de “Cocina de Origen”, Emilio tuvo claro que había que incluir platos exquisitos y que se pudieran elaborar fácilmente con ingredientes sencillos. Sin duda, lo consiguió...

La presentación de “Cocina de Origen” fue todo un éxito



de izquierda a derecha: Emilio Rodríguez (co-autor de “Cocina de Origen”), Eduardo Pérez (Presidente de Oleoestepa S.C.A.), Rafael Escuredo (Embador de la D.O.Estepa) y José María Loring (Presidente de la D.O.Estepa)

LA PRESENTACIÓN DEL LIBRO FUE TODO UN ÉXITO, YA QUE CONTÓ CON UNA GRAN ASISTENCIA DE PÚBLICO Y UNA COBERTURA NOTABLE POR PARTE DE LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

La Denominación de Origen Estepa presentó el pasado 5 de diciembre en la cooperativa San José de Lora de Estepa el libro “Cocina de Origen”, una obra que recoge la cocina tradicional de la Comarca de Estepa y Puente Genil en torno a las diferentes variedades de aceite de oliva virgen extra del territorio.

“Cocina de Origen” es la segunda obra gastronómica llevada a cabo por la Denominación de Origen Estepa, tras la publicación en 2007 del libro “Los Jóvenes y El Aceite”, que recogía recetas innovadoras elaboradas por jóvenes cocineros de la Escuela de Hostelería de Sevilla.

La presentación de “Cocina de Origen” estuvo presidida por Rafael Escuredo Rodríguez, Embajador de la Denominación de Origen Estepa, José María

Loring, Presidente de la D.O.Estepa, Eduardo Pérez, Presidente de Oleoestepa, y Emilio Rodríguez, co-autor del libro “Cocina de Origen”.

En su intervención, Rafael Escuredo quiso destacar la calidad y sencillez de las recetas, y además alabó el arte culinario del co-autor del libro gastronómico al reseñar que “alcanza siempre en sus platos la máxima expresión culinaria, sea para 5 comensales o 300, y además, convierte cualquier comida en un momento de felicidad”.

Por su parte, José María Loring reseñó la labor de divulgación que sigue realizando la Escuela del Aceite de la Denominación de Origen Estepa, que con la publicación del libro “Cocina de Origen” ha dado un paso más en la potenciación del binomio Aceite de Oliva Virgen Extra y gastronomía.

Destacada fue la participación de Emilio Rodríguez, autor de las recetas de “Cocina de Origen”, que comentó que “a los que nos gusta esto de los fogones jugamos con ventaja, ya que en esta tierra tenemos la suerte de poder contar con uno de los mejores aceites de oliva Virgen Extra del Mundo, el de la Denominación de Origen Estepa, y a los premios me remito”.

Además, Emilio Rodríguez quiso destacar sobre los aceites de la D.O.Estepa que “se tratan de un manjar que no podemos dejar pasar de largo, hay que saborear sus diferentes variedades y memorizarlas en nuestra conciencia para que sus olores y sabores inunden nuestros sentidos, se reflejen en nuestra cocina y den calidad a nuestros platos.”. Sin duda, “Cocina de Origen” es el resultado de la combinación de grandes aceites y una gran cocina.



Antonio Pérez, Salvador Loring, Francisco Espinosa, Francisco Jesús Pérez y Florencio Fernández



Eduardo Moriana, Moisés Caballero, Javier Ruiz, José Gómez, Juan Manuel Morón, Antonio Jesús Aguilar y Marcial Rodríguez



Multitud de miembros de las diferentes entidades asociadas a la Denominación de Origen Estepa asistieron al acto y apoyaron la iniciativa de la entidad



Javier Suárez, Francisco Espinosa, Santiago Fernández, José Manuel Rodríguez y Francisco Alejandro Hidalgo



Juan García Baena, José María Loring, Emilio Rodríguez, Rafael Escuredo y Eduardo Pérez



El salón de actos de la cooperativa San José de Lora de Estepa presentó un lleno absoluto gracias al interés creado por la presentación del libro.



La cata del aceite de oliva

VIRGEN EXTRA

LA CATA DEL ACEITE DE OLIVA ES UNA DE LAS PRUEBAS DETERMINANTES PARA PODER CALIFICAR AL PRODUCTO COMO UN EXCELENTE VIRGEN EXTRA Y, ADEMÁS, DEFINIR LAS CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS Y NOTAS SENSORIALES CON LAS QUE CUENTA EL “ZUMO DE ACEITUNAS”

Antes de explicar cada uno de los pasos de la cata del aceite de oliva virgen extra, es importante que el lector tenga claro de qué estamos hablando al decir “aceite de oliva virgen extra”. Hemos querido destacar la definición del producto porque nos parece clave que el consumidor conozca a la perfección qué saborea al hablar de un aceite de oliva virgen extra.



Aceite de Oliva Virgen Extra

El Aceite de Oliva Virgen Extra es el auténtico zumo de aceitunas, el único que pasa directamente del fruto al consumidor. Su definición es “aceite obtenido del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos o por otros procedimientos físicos, en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no haya tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y/o el filtrado”. Además, hay que decir que el aceite de oliva virgen extra cuenta con una acidez libre, expresada en ácido oleico, como máximo de 0,8 g. por 100, lo que representa uno de los datos que nos hablan de su calidad.

La cata de aceite de oliva virgen extra es un análisis sensorial que se realiza para examinar las propiedades organolépticas de un producto (olor, sabor, textura, etc), realizado exclusivamente con los órganos de los sentidos.

Oficialmente, este análisis sensorial es realizado por 10-12 catadores especialmente seleccionados para la evaluación del producto, que forman el Panel de Cata. Este panel realiza el conjunto de ensayos organolépticos bajo condiciones controladas (Véase por ejemplo “La sala de Cata” o “La copa de Cata”) y tiene como fin sustituir un juicio individual por el criterio medio del grupo de catadores.

Los análisis sensoriales que realiza un panel de cata pueden tener numerosas aplicaciones prácticas, entre las que

destacaremos el mantenimiento de la calidad, una prueba para el lanzamiento de un nuevo producto, o la selección de la mejor muestra para su posterior envasado.

Hay que destacar que para formar parte de un panel de cata, los catadores deben pasar las siguientes pruebas antes de ser finalmente seleccionados:

Preselección: la realiza el jefe del panel a través de encuestas o entrevistas personales donde se recaba el interés por el tema, el trabajo, disponibilidad de tiempo, independencia, etc.

Selección: tiene el objetivo de elegir a los candidatos de mayor sensibilidad y capacidad discriminatoria. Hay que distinguir entre la capacidad del candidato para percibir y la capacidad



La sala de cata

La sala de cata contiene varias cabinas independientes que tienen por objeto proporcionar al grupo de catadores un ambiente adecuado, cómodo y normalizado que facilite el trabajo y tienda a mejorar la repetitividad y reproducibilidad de los resultados. La sala de cata deberá ser agradable y estar convenientemente iluminada, pero conservando un carácter neutro. Con este fin, se recomienda un color relajante, liso y claro en las paredes para que se

cree una atmósfera de distensión. Será de fácil limpieza y estará aislada de cualquier fuente de ruido. Estará igualmente aislada de olores extraños por lo que, a ser posible, estará provista de un dispositivo eficaz de ventilación. Debe cumplir numerosas exigencias, entre ellas, que la sala deba mantenerse en una temperatura entre 20 y 22 grados. Si deseas mas información acerca de la sala de cata puedes ponerte en contacto con el Consejo Regulador.

LA CATA

para expresar en un juicio lo que percibe con sus sentidos. Si no es capaz de percibir, no puede ser catador, si no sabe expresar lo que percibe debe ser entrenado para ello. Esta selección se puede llevar a cabo mediante diversas pruebas:

- Discriminatorias
- Escalares
- De ordenación
- De clasificación por intensidad
- De reconocimiento de olores
- De umbrales empleando técnicas de dilución

Entrenamiento: tiene como objetivos principales familiarizar a los catadores con las numerosas variantes olfato-gustativas-táctiles que ofrecen los aceites de oliva vírgenes y con la metodología sensorial específica, incrementar la habilidad individual para reconocer, identificar y cuantificar los atributos sensoriales, ..., mejorar la sensibilidad y la memoria frente a los distintos atributos considerados, con el fin de conseguir juicios consistentes.

Comprobación: Tiene por objeto conocer el estado de funcionamiento de los catadores individuales y del panel.

Una vez formado el panel de cata, y bajo la supervisión de un jefe de panel, se llevan a cabo las catas de aceite de oliva virgen extra, en las que los catadores tienen que tener presentes algunas normas como

- Se abstendrá de fumar al menos 30 minutos antes de la hora fijada.
- No utilizará ningún perfume, cosmético o jabón cuyo olor persista en el momento del ensayo.
- Para el lavado de las manos utilizará un jabón no perfumado, procediendo a enjuagarse las manos y a secárselas tantas veces como sean necesarias para eliminar cualquier olor.
- No deberá haber tomado ningún alimento al menos una hora antes de rea-

lizar la cata.

El modelo oficial de cata exige que se realice en unas copas especiales, y que antes de catar la muestra de aceite de oliva virgen extra sea calentada en un dispositivo de calefacción que consiste en un bloque de aluminio sumergido en un baño de agua regulado termotáticamente, con el objeto de obtener una temperatura uniforme.

Este bloque lleva una serie de oquedades a las que se adaptan los fondos de las copas. La diferencia de temperatura entre el dispositivo de calentamiento y el aceite de las copas colocadas



La copa

La copa de cata de aceite de oliva virgen extra recuerda a la copa de coñac sin la peana. Su peculiar forma responde a dos motivos principalmente:

- El primero de ellos es que dicha forma hace posible su calentamiento a través de su adaptación a un bloque calefactor (usado profesionalmente).
- En segundo lugar, su estructura hace que se desprendan mejor los compuestos volátiles del virgen extra.

Además, su color azul impide que se vislumbre el color real del aceite, ya que éste no está relacionado con la calidad.

en las oquedades de los distintos bloques no debe ser superior a $\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Una vez que se haya realizado la cata de la muestra de aceite de oliva, el catador debe evaluar una serie de atributos, tanto negativos (si existen en esta muestra) como positivos, que encuentra a nivel organoléptico, y determinar así si estamos ante un virgen extra.

ATRIBUTOS NEGATIVOS

Los más comunes son los siguientes:

- **Atrojado:** Flavor característico del aceite obtenido de aceitunas amontonadas que han sufrido un avanzado grado de fermentación anaerobia.
- **Moho-humedad:** Flavor característico del aceite obtenido de aceitunas en las que se han desarrollado abundantes hongos y levaduras a causa de haber permanecido amontonadas con humedad varios días.
- **Borras:** Flavor característico del aceite que ha permanecido en contacto con los lodos de decantación en trujales y depósitos.
- **Avinado-avinagrado:** Flavor característico de algunos aceites que recuerda al vino o vinagre. Es debido fundamentalmente a un proceso fermentativo de aceitunas que da lugar a la formación de ácido acético, acetato de etilo y etanol.
- **Metálico:** Flavor que recuerda a los metales. Es característico del aceite que ha permanecido en contacto, durante tiempo prolongado, con superficies metálicas, durante los procesos de molienda, batido, prensado o almacenamiento.
- **Rancio:** Flavor de los aceites que han sufrido un proceso oxidativo.
- **Alpechín:** Flavor adquirido por el aceite a causa de un contacto prolongado con las aguas de vegetación.



1 EL ACEITE EN LA COPA

El primer paso para catar un aceite de oliva virgen extra es verter 15 ml. aproximadamente en la copa. Posteriormente tapamos la copa con el vidrio de reloj y frotamos su base durante 2 minutos para que el aceite alcance una temperatura de 28°C.

De esta forma transmitimos a la copa el calor corporal y conseguimos la potenciación de los componentes aromáticos volátiles del aceite. Una vez alcanzada la temperatura óptima, con la copa en la palma de la mano, la inclinamos suavemente y la hacemos girar con el objetivo de impregnar las paredes de la misma, creando una mayor superficie de contacto aire/aceite.

2 EL OLOR

El siguiente paso es apartar el vidrio de reloj y oler inmediatamente el aceite de oliva virgen extra que contiene la copa.

Esta primera olfacción es importante porque puede proporcionarnos una impresión general de mayor o menor agrado o desagradado que posteriormente deberemos confirmar.

Cubriremos la copa de nuevo, volvemos a inclinarla y girarla, pero en sentido contrario a la vez anterior. A continuación realizamos una segunda olfacción para intentar descubrir las notas olfativas que aparecen en el aceite de oliva virgen extra.

3 EL SABOR

A continuación procedemos a destapar la copa y tomar un pequeño sorbo de aceite de unos 3 ml. aproximadamente. Es importante distribuir el aceite por toda la cavidad bucal, desde la parte anterior de la boca y la lengua, por los laterales y la parte posterior, hasta los pilares del paladar. Con aspiraciones cortas y sucesivas, introduciendo aire por la boca, extendemos la muestra por la cavidad bucal y percibimos los componentes volátiles aromáticos del aceite de oliva virgen extra.

Así, nuestro sentido del gusto detecta los estímulos dulce, ácido, salado y amargo.

ATRIBUTOS POSITIVOS

Un buen aceite de oliva virgen extra debe contar con estos tres atributos en mayor o menor medida:

- **Frutado:** Conjunto de sensaciones olfativas características del aceite, dependientes de la variedad de las aceitunas, procedentes de frutos sanos y frescos, verdes o maduros y percibidos por vía directa o retronasal.
- **Amargo:** Sabor característico del aceite obtenido de aceitunas verdes o en envero.
- **Picante:** Sensación táctil de picor,

característica de los aceites obtenidos al comienzo de la campaña, principalmente de aceitunas todavía verdes.

Además, en el aceite de oliva virgen extra podemos encontrar una serie de **sensaciones aromáticas olfativas** (por ejemplo: manzana, hierbas aromática, tomate, alcachofa, almendra, frutado verde o maduro, camomila,...), **sensaciones gustativas** (como dulce, astringente o áspero) y **sensaciones táctiles** como la fluidez.

Hemos intentado hacer un resumen de todo lo que supone el proceso de la cata de aceite de oliva, desde un punto de vista principalmente formal, ya que

se trata de un proceso totalmente reglamentado.

Es importante recalcar que para que un aceite sea considerado aceite de oliva virgen extra no debe presentar ningún atributo negativo, en ninguna medida.

Además, cuando nos encontramos un aceite de oliva virgen extra estamos ante un zumo natural que cuenta normalmente con un exquisito frutado y con variedad de intensidades de amargor y picor, lo que lo convierten en un producto más exquisito para el paladar y apropiado para la cocina que cualquier otra grasa.

El aceite de oliva virgen extra como alimento funcional:

Polifenoles VS cáncer de mama HER2 positivos

El crecimiento de la popularidad de la Dieta Mediterránea es debido al gran número de estudios epidemiológicos que demuestran la baja incidencia de ciertos tipos de cáncer en la cuenca Mediterránea. Estos hechos han sido atribuidos a los hábitos dietarios saludables e incluso protectivos de esta área.

El aceite de oliva es la grasa estable tradicional de la “Dieta Mediterránea” y muchos estudios le atribuyen ventajas saludables a su ingesta y características casi únicas. Así, diferentes estudios han presentado que el consumo de aceite de oliva tiene un potencial efecto protector frente a varios tipos de neoplasmas, de estómago, ovario, colon, endometrio y especialmente en el cáncer de mama.

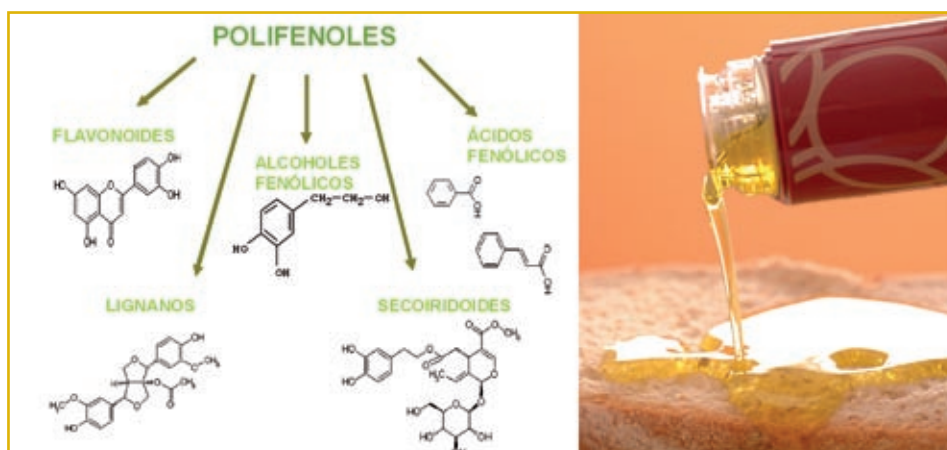
El cáncer de mama es el tipo de cáncer más frecuente en las mujeres occidentales y representa alrededor del 30% de todos los tumores, y aproximadamente el 20% de todas las muertes relacionadas con esta enfermedad. En España, el cáncer de mama ha pasado a constituir en las últimas décadas un problema sanitario de primera magnitud. Cada año se diagnostican más de 15.000 nuevos casos en nuestro país, lo cual supone un aumento de la incidencia de un 3% anual desde los años ochenta. Las conclusiones extraídas de diversos estudios apuntan a que el estado nutricional tiene una gran influencia en la aparición del cáncer. Desafortunadamente, las complejas interacciones existentes entre los nutrientes, las características genéticas propias de cada individuo y los factores ambientales que participan en el proceso de carcinogénesis (entendido

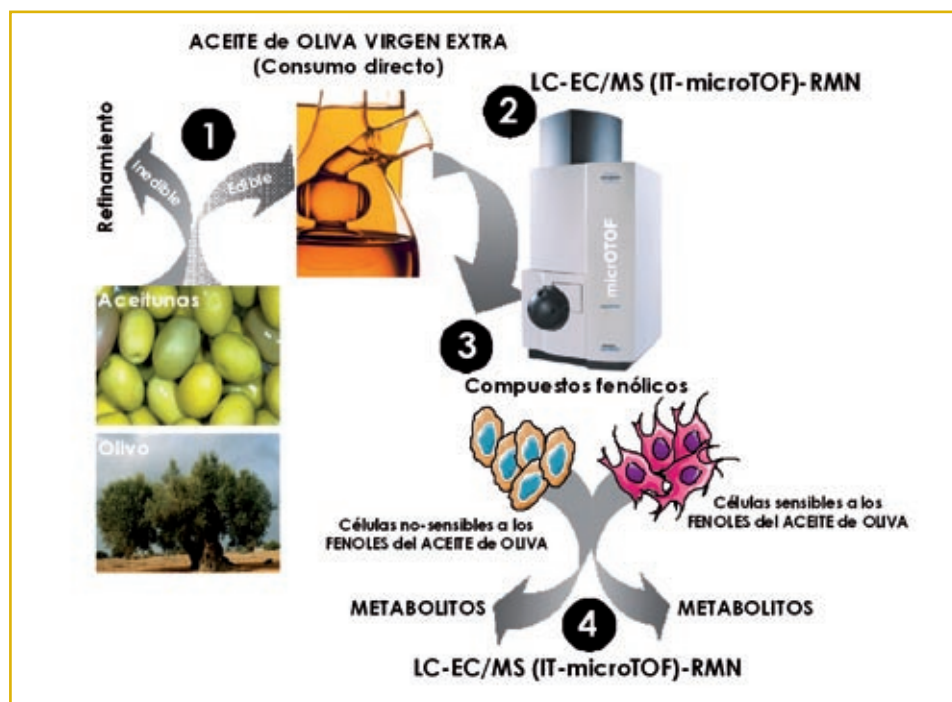


como la conversión de una célula normal en una célula maligna) dificultan enormemente la tarea de cuantificación de los riesgos y beneficios asociados a un solo nutriente.

El aceite de oliva está formado en un 99% por una fracción saponificable de triglicéridos constituida a su vez por una elevada proporción de ácidos -9 monoinsaturados (MUFA) siendo el más representativo el ácido oléico (Oa; 18:1n-9) el cual supone entre el 54 y el 84% de los ácidos grasos totales, mientras que el -6 ácido linoléico (18:2n-6), el ácido graso más esencial en nuestra dieta y el poliinsaturado (PUFA) más común, supone solamente entre un 7 y

un 10 % en los ácidos grasos del aceite de oliva. Sin embargo, los efectos de la fracción triglicéridica rica en -9 MUFAs como es el ácido oleico en la etiología y progresión de diferentes cánceres presentan multitud de controversias en estudios epidemiológicos. Estas controversias son en muchos casos debidas a no haber tenido en cuenta en estos estudios la fracción minoritaria insaponificable del aceite de oliva que acompaña en muchos casos a la fracción triglicéridica. No obstante, el aceite de oliva está constituido por una importante y funcional fracción minoritaria de compuestos insaponificables entre los que destacan de forma especial los compuestos polifenólicos (fenoles





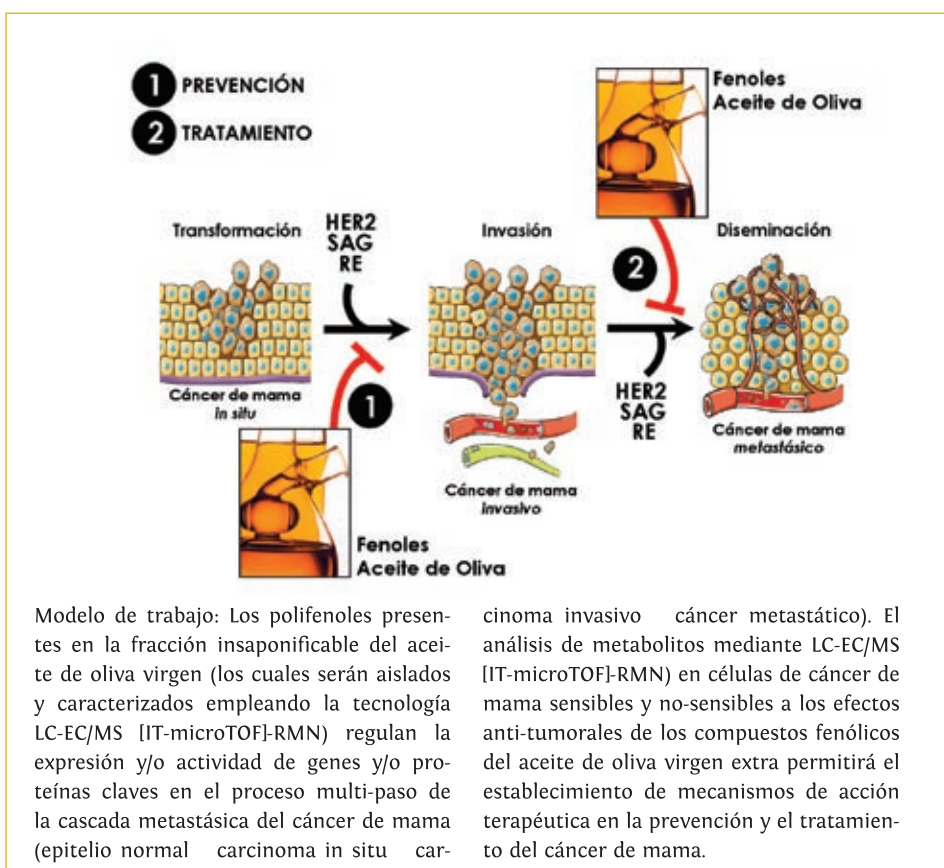
simples, ácidos fenólicos, secoiridoides, lignanos, flavonoides). El efecto anticancerígeno de estos compuestos no está establecido, por lo tanto, para el esclarecimiento de uno de los aspectos menos claros entre la relación entre la ingesta de aceite de oliva y riesgo de cáncer, es necesario no sólo tener en cuenta el contenido de la fracción triglicérido sino también la composición polifenólica de la fracción no triglicérido del aceite de oliva.

Estas hipótesis de trabajo son las que se tratan de validar en el proyecto de investigación titulado "LC-EC/MS(IT-microTOF)-RMN para caracterización de compuestos fenólicos del aceite de oliva virgen extra con contrastada actividad anticancerígena. Establecimiento de mecanismos de acción terapéutica mediante el análisis de metabolitos" y desarrollado entre el ICO y la UGR y donde se lleva a cabo una investigación analítica bio-dirigida y bioquímica sobre compuestos fenólicos del aceite de oliva para su uso como agentes terapéuticos para el cáncer de mama. Se han utilizado

métodos de extracción en fase sólida seguida de cromatografía líquida semipreparativa para aislar fracciones de aceites comerciales y posteriormente técnicas separativas (electroforesis capilar y cromatografía líquida acoplada a espectrometría de masas fueron utilizadas para chequear la pureza y composición de las fracciones. Estas fracciones fueron testadas en su capacidad

anticancerígena tanto frente a cáncer de mama HER2 positivos como HER2 negativos utilizando modelos *in vitro* y evaluando el efecto de las fracciones polifenólicas en la expresión y activación de la oncoproteína HER2 mediante métodos ELISA específicos para HER2. Las fracciones conteniendo los polifenoles hidroxitirosol, tirosol, ácido elenólico, los lignanos, pinosresinol y acetopinosresinol, y los secoiridoides, deacetoxi oleuropeína aglicona, ligustrosido aglycona y oleuropeína aglicona fueron capaces de inducir efectos tumoricidas importantes en un rango de micromolar y de forma selectiva contra el oncogen HER2.

Por tanto en estos estudios se demuestra la potencialidad de los polifenoles para inhibir la actividad HER2 y promover su degradación. Estos resultados junto con el hecho de que los humanos han consumido de forma segura secoiridoides y lignanos durante largo tiempo mediante el consumo de aceitunas y aceite de oliva, avalan el hecho de que estos fitoquímicos podrían ser un excelente y segura base para el diseño de nuevos compuestos antiHER2.



Modelo de trabajo: Los polifenoles presentes en la fracción insaponificable del aceite de oliva virgen (los cuales serán aislados y caracterizados empleando la tecnología LC-EC/MS [IT-microTOF]-RMN) regulan la expresión y/o actividad de genes y/o proteínas claves en el proceso multi-paso de la cascada metastásica del cáncer de mama (epitelio normal carcinoma in situ carcinoma invasivo cáncer metastático).

El análisis de metabolitos mediante LC-EC/MS [IT-microTOF]-RMN en células de cáncer de mama sensibles y no-sensibles a los efectos anti-tumorales de los compuestos fenólicos del aceite de oliva virgen extra permitirá el establecimiento de mecanismos de acción terapéutica en la prevención y el tratamiento del cáncer de mama.



FRANCISCO MARCHÁN ES MAESTRO DE LA COOPERATIVA SOR ÁNGELA DE LA CRUZ DE ESTEPA DESDE HACE 25 AÑOS, SIENDO UNO DE LOS MÁS VETERANOS EN TODA NUESTRA COMARCA. EN SUS AÑOS COMO MAESTRO HA VIVIDO UNA REVOLUCIÓN TOTAL EN LA PRODUCCIÓN DEL ACEITE.

D.O.: Hemos comentado en entrevistas anteriores la importancia que ha tenido la modernización de las almazaras en la definición del papel del maestro. Para usted, ¿cuál ha sido la evolución más importante en el proceso de producción?

F.M.: Para mi la evolución más importante en el proceso de producción ha sido la implantación de los sistemas continuos de extracción, ya que yo trabaje con prensas y la diferencia es abismal, tanto en producción como en la calidad del aceite obtenido.

Asimismo las nuevas técnicas que acompañan a estas líneas en continuo, ya sean controles de temperaturas, agotamientos etc., así como las mejoras implantadas en los patios de recepción de aceituna, limpiadoras lavadoras, clasificación de los frutos por variedades, por calidad, molturación dentro de las 24 horas siguientes a la recogida de la aceituna, son los factores evolutivos más importantes en los

últimos años.

D.O.: ¿Cómo ha afrontado este proceso de modernización en la almazara?

F.M.: Lo he afrontado, sobre todo, eliminando los viejos hábitos que en su día fueron buenos, pero que hoy no servirían en absoluto para nada, adaptándome a las nuevas tecnologías implantadas. Y sobre todo aprendiendo todos los días.

D.O.: ¿Cuál cree que será o debería ser el siguiente paso en la evolución del proceso de transformación de la aceituna en aceite de oliva virgen extra?

F.M.: El siguiente paso yo creo que tendría que ser la evolución constante por parte de los fabricantes de sistemas continuos en el perfeccionamiento de éstos, todo esto acompañado de sistemas inteligentes que lograran conjuntar producción – agotamientos y en su caso adición de agua, y coadyudantes.



Según Francisco Marchán, “la evolución más importante en el proceso de producción ha sido la implantación de los sistemas continuos de extracción, ya que yo trabaje con prensas y la diferencia es abismal, tanto en producción como en la obtención de calidad”.

D.O.: Respecto al medio ambiente, ¿qué procesos son los que han favorecido más el respeto al medio ambiente, y qué se hace en este sentido desde su almazara?

F.M.: En los últimos años la implantación en las cooperativas de los procesos de producción integrada en el cultivo del olivar ha sido un paso muy importante en el respeto con el medio ambiente, ya que el socio tiene un asesoramiento directo de tratamientos fitosanitarios, dosis y modo de empleo, etc., que hacen que se sea muy respetuoso con este medio.

Igualmente la cooperativa dispone de un proceso de depuración de aguas que cumple perfectamente la normativa vigente; también se dispone de un centro de recogida de envases vacíos de productos fitosanitarios para su reciclaje que creo que ha sido un gran paso, entre otras cosas, por la cantidad de envases tratados.

D.O.: Hablemos de calidad... ¿Cree usted que el socio está plenamente comprometido con la obtención de aceites de oliva vírgenes extra de calidad? ¿Qué le pediría a los socios para que el maestro pueda obtener la mayor calidad posible del fruto del olivo?

F.M.: A estas alturas el socio está completamente convencido y comprometido en la obtención de aceites de calidad. Esto se ve en el esmero con que se tratan las aceitunas, tanto en la recogida como en el transporte, así como la separación vuelo-suelo, ya que esto último es lo más importante para mí en la obtención de la calidad en los aceites.

D.O.: ¿Podría hacernos una valoración de los vírgenes extra que se han producido en la campaña 2008-2009?

F.M.: La producción de vírgenes extra en la campaña 2008/09 ha tenido una valoración muy positiva, tanto a nivel de esta cooperativa como en todas las cooperativas de la zona pertenecientes a Oleoestepa. La calidad que hemos obtenido ha sido, al igual que anteriores

campañas, excelente. Este año contamos de nuevo con vírgenes extras de gran calidad, equilibrados de amargo y picantes, y exquisitos frutados.

D.O.: ¿Cómo se ha desarrollado la campaña 2008-2009 en cuanto a producción de aceite de oliva virgen extra de su almazara?

F.M.: La campaña 2008-2009 ha supuesto un récord de molturación en nuestra almazara, ya que hemos alcanzado los 26 millones de kilos, alcanzando cotas diarias incluso de 650.000 kilos. Esta campaña la recogida muy temprana y el menor rendimiento de la aceituna también han sido factores frecuentes y determinantes del proceso productivo.



Para Francisco Marchán, no existe el secreto en la obtención de la calidad en nuestros vírgenes extra, sino que es fruto de la buena labor que se lleva a cabo en toda la cadena, desde el agricultor a la almazara.

D.O.: ¿Qué destacaría de los aceites de Oleoestepa respecto al resto de aceites que podemos encontrar en el mercado?

F.M.: Para mí la principal diferencia es la calidad. La persona que adquiriera un extra virgen de Oleoestepa, puede tener la seguridad de que es un gran extra virgen; el esmero con que se fa-

brica, los controles de calidad a que se somete, y las exigencias organolépticas que se le exigen, hacen que sea lo que hemos dicho, un gran aceite.

D.O.: ¿Cuál es el secreto para obtener esas características tan especiales? ¿Influye de manera decisiva el papel del maestro en este sentido?

F.M.: El secreto creo que le pasa como a las “varitas mágicas”, no existen. Es una labor de equipo, empezando por el Olivarero que con su buen hacer, y con el asesoramiento de los técnicos Agrícolas de las cooperativas, producen frutos sanos que son la base para obtener estas características; en fábrica igualmente es otro equipo humano el responsable de esta calidad, que va desde la recepción de la aceituna hasta el almacenamiento del aceite en bodega, siendo el maestro un eslabón más en esta cadena, lógicamente con la responsabilidad de coordinar y velar por el buen hacer en todas las fases del proceso.

D.O.: ¿Podría contarnos el desarrollo de un día en la vida del maestro durante la campaña?

F.M.: Yo lo definiría como muy intenso, ten en cuenta que hay que estar en todos los sitios, muchas veces en plan presencial, ya que la cadena productiva funciona perfectamente, pero hay que estar allí, viendo el fruto en la descarga, porque viendo lo que entra sabes lo que vas a molturar una hora después, controlando el proceso de molturación porque ningún día es igual que otro, cambia el fruto, cambian los aceites, y hasta que se almacena en la bodega tiene muchas puntadas.

D.O.: Por último, ¿Puede decirnos cuál es su variedad de aceite de oliva virgen extra favorita? ¿Por qué?

F.M.: Aquí producimos principalmente dos variedades de aceite, hojiblanco y Arbequino, cada uno va muy bien con diferentes platos y tipos de comida, yo particularmente me quedo con “ese hojiblanco con sabor y olor a alloza y hierba fresca.

¿cómo alimentarnos tras las fiestas?

Debido al exceso en el consumo de alimentos calóricos durante la Navidad, la mayoría de la población ha aumentado el peso corporal y, por consiguiente, el nivel de grasa corporal, que es lo que realmente perjudica a la salud. Se estima que la media de ganancia de peso es de 2 a 4 kg. por persona.

Desde tiempos ancestrales, la comida ha sido la principal herramienta para celebrar cualquier acto social, así como viene siendo el nexo de unión en todas las celebraciones, por lo que, en contra de lo que suelen pensar quienes tratan de eliminar ciertos alimentos de su dieta, no es aconsejable “dar de lado” a estos “banquetes”, sólo debemos no excedernos en cantidad y abandonar los malos hábitos tras las fiestas.

La clave para contrarrestar los excesos navideños radica en volver a alimentarse de forma habitual pasadas las fiestas. Es decir, para perder el peso ganado por los excesos de la Navidad, se aconseja llevar a cabo una dieta basada en la combinación de alimentos y en ritmos de comidas racionales, con al menos cuatro tomas al día.

Durante la Navidad, solemos incrementar el consumo de grasa (saturada

SE RECOMIENDA CONSUMIR ALIMENTOS “OLVIDADOS” EN LAS FIESTAS, COMO FRUTA O VERDURA, ASÍ COMO EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA POR SU ELEVADO APOORTE DE ÁCIDO OLEICO

y trans), en detrimento de alimentos ricos en fibra, vitaminas y minerales, debido a que las comidas que realizamos con la familia, compañeros de trabajo... se basan en carnes rojas, embutidos, patés, dulces y bebidas alcohólicas.

Es en estos días cuando el consumo de verduras y frutas es menor, provocando, a veces, episodios de pesadez gástrica y estreñimiento.

En muchos casos, para intentar eliminar el peso ganado, creemos que es una buena opción alimentarnos durante cortos periodos de tiempo a base de fruta únicamente (llamado “día de la fruta”). Se trata, lógicamente, de un error debido a que, en primer lugar, con intentar “depurar” nuestro organismo en un solo día, no conseguiremos eliminar toda la grasa acumulada durante las fiestas y, en segundo lugar, no es aconsejable aportar únicamente fibra, minerales, vitaminas y azúcar para todo un día, ya que la carencia de otros nutrientes puede provocar alteraciones orgánicas. Por todo ello, la



Durante la Navidad, solemos incrementar el consumo de grasa (saturada y trans), en detrimento de alimentos ricos en fibra, vitaminas y minerales

mejor opción es adoptar, nuevamente, hábitos de vida saludables de forma gradual y con carácter permanente.

Se recomienda incluir alimentos “olvidados” durante las fiestas, como el pescado, la fruta o la verdura, así como el aceite de oliva virgen extra por su elevado aporte de ácido oleico, gran protector cardiovascular que ayuda a regular el posible incremento de grasa saturada en sangre.

Un aspecto a tener en cuenta a la hora de consumir aceite para paliar el exceso de grasas no saludables es saber la composición del mismo.

Hay ciertos aceites procedentes de plantas tropicales (de coco o de palma) que, aunque sean vegetales, contienen una cantidad elevada de grasa saturada. Debido a su bajo coste, suelen estar presentes en casi todos los alimentos ya listos para consumir, como la bollería industrial, platos precocinados o fritos industriales.

Cuando compre un alimento cuya etiqueta indique el empleo de grasa vegetal, hemos de sospechar que se trata de grasa saturada. Si un alimento contiene aceite de oliva virgen extra, en el etiquetado aparecerá dicha información.

Es por ello por lo que, mientras la

normativa de etiquetados en España no sea más exigente, debemos evitar consumir alimentos donde sólo conste el uso de grasa vegetal, ya que no se tratará de un alimento elaborado exclusivamente con aceite de oliva virgen extra. A continuación, podemos comparar las distintas composiciones de un aceite de oliva y de un aceite de coco:

Aceite de Oliva

Porción comestible	100
Energía (kcal)	900
Agua (g)	Traza (valor min.)
Proteína (g)	0
Grasa total (g)	100
Ácidos grasos saturados (g)	13.5
Ácidos grasos monoinsaturados (g)	73.7
Ácidos grasos poliinsaturados (g)	8.4
Colesterol (mg)	0
Hidratos de carbono (g)	0

Aceite de Coco

Porción comestible	100
Energía (kcal)	900
Agua (g)	Traza (valor min.)
Proteína (g)	0
Grasa total (g)	100
Ácidos grasos saturados (g)	85.5
Ácidos grasos monoinsaturados (g)	5.8
Ácidos grasos poliinsaturados (g)	1.8
Colesterol (mg)	0
Hidratos de carbono (g)	0

Aunque el valor energético sea el mismo, se puede apreciar el exceso de grasa saturada que contiene un aceite vegetal que no sea de oliva, así como el escaso contenido en grasa monoinsaturada y poliinsaturada, principales responsables de la salud cardiovascular.



Bibliografía

- El libro blanco de los esteroides vegetales en alimentación. 2ª ed. Ed: A. Palou Oliver y Col.
- Guía de alimentación cardiosaludable en Atención Primaria. Ed: José Félix Meco y Vicente Pascual.
- Prejuicios y verdades sobre las grasas y otros alimentos. Ed: R. M. Ortega y Col.
- Tabla de Composición de Alimentos. 4ª ed. Ed: José Mataix Verdú.



ELENA FERNÁNDEZ JIMÉNEZ

DIETISTA - NUTRICIONISTA

TRATAMIENTOS NUTRICIONALES PERSONALIZADOS:

Dietas de adelgazamiento y control de peso (sobrepeso, obesidad...)

Dietas terapéuticas (hipertensión, diabetes, colesterol, triglicéridos, anemia...)

Nutrición infantil - Nutrición geriátrica - Nutrición deportiva

Embarazo y lactancia - Tratamiento de trastornos alimentarios

Asesoramiento y formación nutricional para colectividades

C/. NUEVA, 2 ☎ 605 503 665 - 41560 ESTEPA (SEVILLA)

elena-fernandez@telefonica.net

NUESTROS ACEITES



En este estuche de lujo podemos encontrar los diferentes aceites de oliva vírgenes extra que envasa actualmente Oleoestepa (Hojiblanco API, Arbequino API, Selección API y Estepa Virgen), además del perfecto acompañamiento de dos magníficos vinagres (El Indiano y un Pedro Ximénez). Sin duda, se trata de un formato exquisito creado para llevar a la mesa todo el sabor de los vírgenes extra de la comarca de Estepa y Puente Genil con dos acompañantes de excepción.

ESTUCHE GOURMET 6 x 250 ml.



ESTEPA VIRGEN 750 ml.

Selección de las variedades cultivadas en nuestro territorio, recolectadas en noviembre, cuando la aceituna está en el envero, resultando así un excelente aceite verde intenso que en nariz destaca por su olor a hierba cortada y a frutas verdes, y en boca a una sensación completa de matices verdes. Se presenta con un tubo protector de luz y cambios térmicos



HOJIBLANCO API

El Aceite de Oliva Virgen Extra Hojiblanco API procede de aceitunas de la variedad dominante en nuestra Comarca y tiene una intensidad en el frutado que recuerda a la hierba fresca cortada y a manzana. En boca destacan las intensidades moderadas del amargo y picante. Esta disponible en lata y cristal de diversos tamaños.



SELECCION API

El Aceite de Oliva Virgen Extra Selección corresponde a una acertada combinación de las variedades Hojiblanco API y Arbequino API, resultando un extraordinario aceite de oliva virgen extra, equilibrado en sus intensidades de frutado en nariz y amargo y picante en boca. Se trata de un exquisito coupage que esta disponible en lata y cristal de diversos tamaños.



ESTUCHE POLONIA

Estamos ante un magnífico estuche de madera, de presentación muy elegante, que contiene 3 tipos de aceite de oliva virgen extra con Denominación de Origen Estepa (Hojiblanco API, Arbequino API y Selección API - coupage de las variedades Hojiblanco y Arbequino-) en botellas de diseño de 750 ml. Se trata de uno de los formatos más demandados.



ESTEPA VIRGEN 500 ml.

Se trata de una novedosa lata de 500 ml. que contiene una selección de las variedades cultivadas en nuestro territorio, recolectadas en noviembre, cuando la aceituna está en el envero, resultando así un excelente aceite verde intenso que en nariz destaca por su olor a hierba cortada y a frutas verdes, y en la boca a una sensación completa de matices verdes.



Si deseas adquirir algún producto de Oleoestepa puedes hacerlo en:

902 232 400 oleo@oleoestepa.com www.oleoestepa.com



ESTUCHE DORADO

Se trata de un estuche gourmet que contiene diferentes variedades de aceite de oliva virgen extra con D.O. Estepa (Hojiblanco API, Arbequino API y Selección API). El estuche incluye 3 botellas de 500 ml., lo que lo convierte en un regalo perfecto y una forma ideal de tener en casa diferentes variedades de aceite de oliva virgen extra para cada plato.



ESTUCHE DE MADERA

Se trata de un estuche de madera, de presentación elegante, que contiene nuestras diferentes variedades de aceite de oliva virgen extra (Hojiblanco API, Arbequino API y Selección API y Estepa Virgen), además de un vinagre como perfecto acompañante para ensaladas.



LIBRO DE RECETAS "COCINA DE ORIGEN"

Si deseas conseguir el libro de recetas publicado por la Denominación de Origen Estepa, y que contiene parte de la gastronomía tradicional de la comarca de Estepa y Puente Genil puedes hacerlo llamando al teléfono 955 912 630 o enviando un email a comunicacion@doestepa.es



HOJIBLANCO API

Este aceite de oliva virgen extra procede de una combinación seleccionada de variedades de aceitunas, con un porcentaje dominante de hojiblanco, dando como resultado un excelente aceite. Es ideal para carnes, pescados, en crudo o guisos y frituras.



HOJIBLANCO API

El aceite de oliva virgen extra de Puricon puede encontrarse también en elegantes latas, y en este magnífico "zum de aceitunas" podemos encontrar un excelente olor a manzana, hierba fresca y manzana, y un amargo y picante moderados.



HOJIBLANCO API

Este elegante estuche de Puricon incluye dos botellas de 1 l. de aceite de oliva virgen extra, y puede ser un magnífico regalo para cualquier amante del aceite. Se trata de un virgen extra con olor y sabor exquisitos.



PURICON, Sdad. Coop. Andaluza
"PURISIMA CONCEPCION"

Si deseas adquirir alguno de los aceites de oliva vírgenes extra de Puricon o quieres obtener una mayor información sobre cualquiera de sus productos puedes ponerte en contacto con nosotros en el teléfono:

954 816 024

o a través del email:

puricon@telefonica.net

Patatas a lo Pobre

Ingredientes (para 5 o 6 personas)

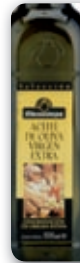
1 Kg. de patatas, 2 Cebollas grandes, 3 Pimientos verdes, 2 Pimientos Rojos, 4 Dientes de ajo, 1 l. de aceite de oliva virgen extra con D.O.Estepa y Sal

- 1 Se cortan las patatas en lonchas medianas (seis o siete milímetros) y las cebollas, los pimientos y los dientes de ajos en juliana.
- 2 En un perol, se pone un buen fondo de aceite de oliva virgen extra y se fríe la cebolla; cuando esté transparente se le agregan los dientes de ajo picados y los pimientos cortados en tiras finitas y se terminan de pochar.
- 3 A continuación se le agregan las patatas y se fríen junto con la verdura en el mismo aceite de oliva virgen extra, mezclándolo todo con cuidado para que no se rompan demasiado (deben quedar entre fritas y cocidas); se le da el punto de sal y para que no queden pesadas se escurre el aceite sobrante.

NOTA: Otra forma más rápida de hacer este plato es freír las patatas en una sartén y depositarlas en la fritada de ajos, cebolla y pimientos mezclándolo todo para que se unan los sabores. Y si se prefiere se puede enriquecer con huevos, chorizos fritos y unas rebanadas de pan frito.



Emilio Rodríguez nos ha preparado en esta ocasión un plato típico de nuestro territorio. Esta receta forma parte del libro “Cocina de Origen”, publicado por la Denominación de Origen Estepa, y que incluye 30 recetas tradicionales de la comarca.



Selección

El coupage de las variedades Hojiblanco y Arbequino de Oleoestepa cuenta con el amargor, picor y frutado perfectos para acompañar y realzar los sofritos.





Fundación
CAJA RURAL
DEL SUR

con la agricultura

Colaboramos
en el crecimiento y
formación de nuestras
cooperativas

Apostando
desde el principio
por los productos con
Denominación de
Origen (D.O)

Apoyamos
proyectos de I+D
desde la Corporación
Tecnológica de
Andalucía (CTA)

Participamos
en Fundación Fragaria,
Onubafruit, Hudisa

Colaboramos
con el Foro Encinal
para la Conservación
y Defensa de
la Dehesa

Patrocinamos
el VI Simposio
Internacional
de la Fresa

Promocionamos la
presencia de empresas
agrarias en Ferias
Agroalimentarias



Hay regalos que llegan al corazón



Por ser especiales. Por su buen gusto. Por su calidad.

Cuando regalas Oleoestepa estás compartiendo el Aceite de Oliva Virgen Extra más premiado en los principales certámenes nacionales e internacionales.

Un aceite exclusivo y amparado por la Denominación de Origen de Estepa, la más exigente de España.

Por eso, cuando pienses en regalar algo que llegue al corazón estas fechas, piensa en Oleoestepa.

Entregamos en cualquier destino del mundo.



El Virgen Extra más reconocido

902 23 24 00 • www.oleoestepa.es