

intenso frutado

Denominación de Origen
aceite de oliva

Nº 22 - Diciembre 2012

Revista trimestral de la Denominación de Origen Estepa



Oleoestepa es considerado por tercera vez consecutiva el mejor virgen extra de España por la Organización de Consumidores y Usuarios

ANA ROMERO OBRERO

*Entrevistamos a la Dtra.Gral.de
Calidad e Ind.Agroalimentarias*

*El alza de los precios marca el
inicio de la campaña*

ANÁLISIS DE MERCADO

ACEITE PARA SU TRACTOR

*Analizamos qué factores hay que
tener en cuenta para elegir aceite*

Plutone, Marte y Saturno: los nuevos “SUPER SEPARADORES”



**Se limpian solos.
No se paran nunca
durante la campaña.**



SON AMIGOS DEL MEDIO AMBIENTE

La separación tiene lugar sin añadir agua y por tanto no se produce agua contaminada.

AHORRAN TIEMPO Y DINERO A LA ALMAZARA

No necesitan paros de máquina. El sistema permite lavar el interior del tambor y sus platillos sin interrumpir el proceso de elaboración, con la máquina en movimiento y sin desmontarla.

ASEGURAN UNA PERFECTA SEPARACIÓN

El aceite está siempre limpio y sin restos durante todo el periodo de la campaña, gracias a la facilidad de limpieza del tambor en cualquier momento.

PONE DE ACUERDO AL MUNDO DE LA ALMAZARA Y A ECOLOGISTAS

Consume menos energía eléctrica a igual cantidad de aceite tratado.

EDITORIAL

“EL ÉXITO DEPENDE DEL ESFUERZO” SÓFOCLES POETA GRIEGO DEL 496 A.C.

Nuevo número de Frutado Intenso, el primero de la nueva campaña 2012-13, que iniciamos con una estabilidad en el precio de la demanda de aceite de oliva virgen, con ligeros repuntes al alza, fruto de esa escasa previsión de campaña a nivel nacional, que sitúan la producción de aceite en 625.300 Tn (Fuente: CAP), un 62% menos que la campaña pasada.

Satisfacción contenida en tanto en cuanto la sangría en los precios del aceite de oliva hasta comienzos del verano era desoladora. Venimos de tres campañas récord en producción, y la climatología y cierto agotamiento en el árbol parecen ser los motivos que explican esta brutal caída. Afortunadamente la producción estimada en nuestra comarca se sitúa en torno a los 28.000 Tn, entre un 15 y un 20% menos de la pasada campaña pero lejos de las duras cifras dados por otros territorios.

Este hecho unido a nuestro tradicional sistema de cultivo, recogida y elaboración hacen que nuestros aceites de oliva en más de un 80% sean Vírgenes Extra apreciados y requeridos en el mercado. Por tanto, somos optimistas y esperamos un mejor comportamiento en el precio de nuestro producto para la próxima campaña. Si bien estas circunstancias se pueden considerar “positivas”, las climatológicas, el factor decisivo de esta revalorización que viven nuestros aceites y nuestro territorio se debe al esfuerzo emprendido especialmente en este comarca por el Grupo Oleoestepa SCA, hace ahora 25 años.

La decidida apuesta por la “CALIDAD”, llevada a cabo por este grupo de cooperativas, Calidad total objetiva y emocional, desde el campo a la botella final, tiene su recompensa. No nos cansaremos de decir que esta comarca de Estepa y Puente Genil y Oleoestepa como estandarte de ella es hoy en día una de las zonas líderes mundiales en materia de olivicultura. Que nos queda mucho por hacer, nos nos cabe la menor duda. Pero se ha realizado un esfuerzo innovador en estos 25 años como nunca en materia agronómica y elaboradora, con todo nuestro territorio en Producción Integrada, Almazaras totalmente modernizadas, con procesos de elaboración en menos de 24 horas, etc. Son tiempos duros difíciles para pedir más sacrificios, pero en estos momentos de incertidumbre y también de oportunidades debemos ser más valientes en el proyecto comercializador y apostar decididamente por él.

Para acabar, queremos felicitar nuevamente a todos y cada uno de los componentes del grupo Oleoestepa SCA por el reconocimiento obtenido en el reciente estudio realizada por la Organización de Consumidores que han reconocido y ya es la tercera vez en aproximadamente en los últimos 10 años que catalogan al Aceite de Oliva VE de OLEOESTEPA como el primero de nuestro país. No es baladé este premio, nos queda continuar el esfuerzo y el sacrificio, porque todo cuesta dinero y darlo a conocer depende de todos los que formamos esta gran familia.

SUMARIO



4 MERCADO

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



8 NOTICIAS

Repasamos los acontecimientos más destacados de la D.O.Estepa y las diferentes iniciativas llevadas a cabo

18 ENTREVISTA

Entrevistamos a Ana Romero, Dtra.Gral.de Calidad,Ind. Agroalimentarias y Producción Ecológica



24 ACEITE PARA SU TRACTOR

¿Sabe usted elegir aceite para su tractor? En este artículo se analizan todas las variables que debe tener en cuenta para elegir el aceite más adecuado para su tractor



14 OCU CONSIDERA A OLEOESTEPA EL MEJOR ACEITE

Oleoestepa, aceite de oliva virgen extra amparado por la Denominación de Origen Estepa, ha sido considerado en un estudio publicado por la Organización de Consumidores y Usuarios como el mejor aceite de oliva virgen extra



SEDE CENTRAL

C/ Burtina, 10, PLAZA
50197 ZARAGOZA (España/Spain)
Tel. +34 976 466 020 - Fax +34 976 732 816
Fax sección técnica y post-venta: +34 976 515 330
e-mail: info@pialisi.es



GRUPPO

PIERALISI
INNOVADORES POR PASIÓN

www.pialisi.com



DELEGACIÓN SUR

Parque Tecnológico y Científico Geolit
Avda. de la Innovación, manzana 41
23620 MENGÍBAR (Jaén)
Tels. +34 953 284 023 - +34 953 280 866
Fax +34 953 281 715 / e-mail: jaen@pialisi.es

EDITA: C.R.D.O.Estepa, Pol.Ind. Sierra Sur - Edificio Centro de Empresas 41560 Estepa (Sevilla) Tel. y Fax: 955 91 26 30 email: comunicacion@doestepa.es

REDACCIÓN Y MAQUETACIÓN: José Carlos Sánchez Morilla CONSEJO EDITORIAL: José M.Loring, Álvaro Olavarría y Moisés Caballero

IMPRENTA: Ingrasa S.L. DEPÓSITO LEGAL: SE-4622-05 ISSN: 1886-8266 AGRADECIMIENTOS: Álvaro Olavarría, Revista Agricultura, Consejería de Agricultura y Pesca y Medio Ambiente, Heliodoro Catalán





1ª Crónica de la Campaña Oleícola 2012-2013

Estamos ante un año caracterizado porque España aumentará considerablemente sus importaciones, para poder compensar nuestra menor producción y atender los mercados exteriores conseguidos en los últimos años y, además, podremos observar una disminución de las exportaciones a granel

Comenzamos una nueva campaña oleícola en el Mediterráneo. Para Oleoestepa esta es la campaña número 26 desde nuestro nacimiento 1.987/1.988, aunque nuestra constitución se llevará a cabo en abril de 1.986.

En estos 25 años de producción y comercialización de los aceites de oliva vírgenes de nuestros asociados, observamos que todos son distintos, siempre hay algún factor o circunstancia que hacen que cada año sea único.

Esta campaña, por ejemplo, veremos qué efectos tiene el acuerdo de la UE con el Reino de Marruecos, en el que se comercializarán aceites de este país vecino sin pagar aranceles en cualquier país de Europa. Un año en el que como veremos mas adelante, España aumentará considerablemente sus importaciones, para poder compensar nuestra menor producción y atender los mercados exteriores conseguidos en los últimos años. De otro lado, sin ninguna duda, al disponer de menos producción España, descende-

Este año se verán los efectos del acuerdo de la UE con el Reino de Marruecos

La campaña 2012-2013 destacará, entre otros aspectos, por la baja producción de aceite de oliva estimada en España, alrededor de las 700.000 Tm.

	2012/2013	2011/2012	Stock	Diferencia
España	663.000	1.600.000	577.000	-360.000
Italia	300.000	360.000		-60.000
Grecia	280.000	240.000		40.000
Tunez	240.000	170.000		70.000
Siria				0
Turquia	190.000	200.000		-10.000
Marruecos	100.000	90.000		10.000
Portugal	75.000	75.000		0
	1.848.000	2.735.000	577.000	-310.000

Cuadro 1

rán las exportaciones a granel, especialmente a Italia a la que vendemos mas de 400.000 Tm cada año, que buscará abastecer sus necesidades de países como Grecia, Túnez y Marruecos. Tres países que cuentan con mejores producciones que al año pasado (ver cuadro nº 1).

Hasta el 1 de Octubre pasado un aceite importado a la UE desde Marruecos o desde otro país tercero, salvo los que disponen de acuerdos preferentes con la UE como Túnez por unas 57.000 Tm, pagaban el arancel que aparece en el cuadro nº 2.

Ahora Marruecos, que este año puede producir una cantidad próxima a las 100.000 Tm. de aceite de oliva, estará exento gracias al acuerdo firmado con la UE.

Esta nueva ventaja y las grandes inversiones que están llevándose a cabo en los últimos años en este país del norte de África en el sector primario y

Aranceles aduanero común aceites importados	
Calidad	€/100 kg
Virgen o virgen extra	124,50 €
Lampante	122,60 €
Oliva y oliva refinado	134,60 €
Orujo	110,20 €
Orujo refinado	160,30 €

Cuadro 2

Se puede prever que, según datos de series históricas, volveremos a ver marcarse diferencias en los precios entre las diferentes calidades, como en anteriores campañas

transformador del aceite de oliva, con participaciones del Estado y de inversores europeos, hace que se convierta, a efectos del comercio de aceite de oliva, en la décima provincia Andaluza, tras Portugal que hace unos años se convirtió en la novena por proximidad, por familiaridad con el empresariado y por disponer de la misma moneda.

Otra novedad este año es la baja producción de aceite de oliva estimada en España. Si se cumple las previsiones de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, no alcanzaremos las 700.000 Tm en toda España (Ver cuadro nº 3).

Tendríamos que remontarnos a la campaña 1999/2000 para ver una cosecha tan corta en España, (ver cuadro nº 4). De otro lado arrancamos con el mayor stock de enlace de aceite de oliva de toda la historia de España en torno a las 570.000 Tm.

Habrà de considerarse que si del aceite disponible para la campaña 2012/2013 en España un 45 % aproximadamente es aceite viejo de la pasada campaña, y del nuevo producido, no mas de un 35 % es de calidad virgen extra, según datos de series históricas, volveremos a ver marcarse diferencias en los precios entre las diferentes calidades, como en la campaña 2009/2010 y 2010/2011, caracterizada por las intensas lluvias, donde estas diferencias de precios en origen llegaron puntualmente a los

Aforo cosecha Consejería Agricultura J.Andalucía			
	%	2012/2013	2011/2012
ALMERIA	-2,26%	9.704	9.928
CADIZ	-38,23%	4.705	7.617
CORDOBA	-54,15%	148.000	322.799
GRANADA	-59,01%	61.739	150.609
HUELVA	-32,11%	3.538	5.211
JAEN	-75,03%	170.000	680.911
MALAGA	-45,03%	51.850	94.327
SEVILLA	-27,46%	64.412	88.792
ANDALUCIA	-62,22%	513.948	1.360.194
RESTO ESPAÑA	-40,47%	149.000	250.295
Producción España	-58,84%	662.948	1.610.489

Cuadro 3

600 €/Tm entre un virgen extra y un lampante.

Y como los precios en origen del aceite de oliva son muy sensibles a las expectativas, veremos si se confirma finalmente la producción de aceite anunciada por la Junta de Andalucía, o si por el contrario hay más, y por último que ocurre una vez llegada la primavera, la esperada floración del olivo por junio y el cuajado de frutos.

El mercado que descuenta con mucha anticipación, teniendo una cose-

cha corta este año puede recordarnos aquello de “que de lo mucho faltó y de lo poco sobró”.

El tiempo dirá, pero lo cierto es que los precios hoy están entre 550 €/Tm y 700 €/Tm, según calidades, más caros que el año pasado por estas fechas. Cotizando un lampante en torno a 2.350 €/Tm. y un virgen extra entre 2.500 €/Tm y 2.750 €/Tm.

Comienza el partido....

Año	(000 Tm)
1986	493,5
1987	773,0
1988	399,0
1989	550,0
1990	639,4
1991	593,0
1992	623,1
1993	550,9
1994	538,8
1995	337,6
1996	947,3
1997	950,0
1998	1089,0
1999	792,0
2000	669,0
2001	973,0
2002	1413,0
2003	861,0
2004	1416,0
2005	990,0
2006	827,0
2007	1111,0
2008	1236,0
2009	1030,0
2010	1398,0
2011	1381,0
2012	1603,0

Cuadro 4. Producción de aceite de oliva en España desde la incorporación a la CEE

¡Te invitamos al Show Cooking de Enrique Sánchez!

El presentador de “Cómetelo”, de Canal Sur TV, cocinará en directo con nuestro aceite de oliva virgen extra en lo que supondrá un evento único en la comarca de Estepa y Puente Genil

FECHA Y HORA: 11 DE ENERO A LAS 19:00 HORAS

**LUGAR: SALÓN DE ACTOS DE OLEOESTEPA
(C/EL OLIVO S/N -ESTEPA-)**

¡ENTRADA LIBRE!

BAYER INFORMA



Herbicida con buen perfil medioambiental incluido en producción integrada

- Controla hierbas nacidas.
- Mantiene el suelo limpio de malas hierbas, acción de pre-emergencia.
- Buena persistencia de 4-6 meses.
- Controla hierbas difíciles: malva, ortiga, coniza, etc.

Dosis

Aplicar en olivar de más de 4 años, cuando las malas hierbas estén nacidas y pequeñas, a una dosis de

4-6 L/ha.

Con total seguridad para aguas subterráneas, por su baja solubilidad y por ser fuertemente absorbido por el suelo.

Sin residuos en aceite, no tratar con aceituna caída.

Totalmente selectivo para el olivo.

Sin residuos en suelo, se descompone en agua y CO₂.



Conyza spp.



Malva spp.

- Herramienta útil para el olivarero, por su alta eficacia.

Bayer CropScience, la mejor gama de productos para la protección del olivar.



AGROQUIMAR S.L.

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



Bayer CropScience
www.bayercropscience.es



La Escuela del Aceite pone de moda el oleoturismo

La Denominación de Origen Estepa, a través de su proyecto “Escuela del Aceite”, ha dado un nuevo impulso al Oleoturismo de la comarca de Estepa y Puente Genil ante el inicio de la campaña de producción de uno de los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo.

La D.O.P.Estepa ya ha recibido numerosos grupos interesados en conocer las instalaciones de las almazaras asociadas a la entidad, así como las de la marca Oleoestepa, donde se envasa y comercializa uno de los vírgenes extra más reconocidos.

En la comarca de Estepa y Puente Genil el Oleoturismo coincide además con los miles de visitantes atraídos por la producción de mantecados, lo que genera unas sinergias de gran atractivo para todas aquellas personas que quieran vivir una completa experiencia gastronómica.

La D.O.P.Estepa, que ofrece una visita que incluye un recorrido por los diferentes pasos del proceso de producción en la almazara, una charla sobre la cultura del aceite y una cata para finalizar el encuentro, está recibiendo a grupos de diferentes edades y de procedencia tanto nacional como internacional.

Oleoestepa S.C.A. colabora con el Banco de Alimentos

La entidad lleva varios años colaborando con VEIASA y el Banco de Alimentos, muestra de su compromiso social y su solidaridad con los más necesitados



Oleoestepa, entidad amparada por la Denominación de Origen Estepa, ha colaborado con la empresa pública Verificaciones Industriales de Andalucía (VEIASA), dependiente de la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia, para que ésta donara ayer 6.000 litros de aceite de oliva virgen extra a la Fundación “Banco de Alimentos de Sevilla”.

La donación por parte de VEIASA de los 6.000 litros de aceite de oliva virgen extra se encuentra dentro de la campaña de recogida de alimentos para colaborar con la Federación de Bancos de Alimentos de Andalucía y celebrada durante los meses de noviembre y diciembre.

El objetivo de esta colaboración es concienciar a los ciudadanos de que aportando alimentos o un donativo podrán colaborar con una iniciativa que será de gran ayuda para todas aquellas personas para las que la solidaridad se ha convertido en la única salida.

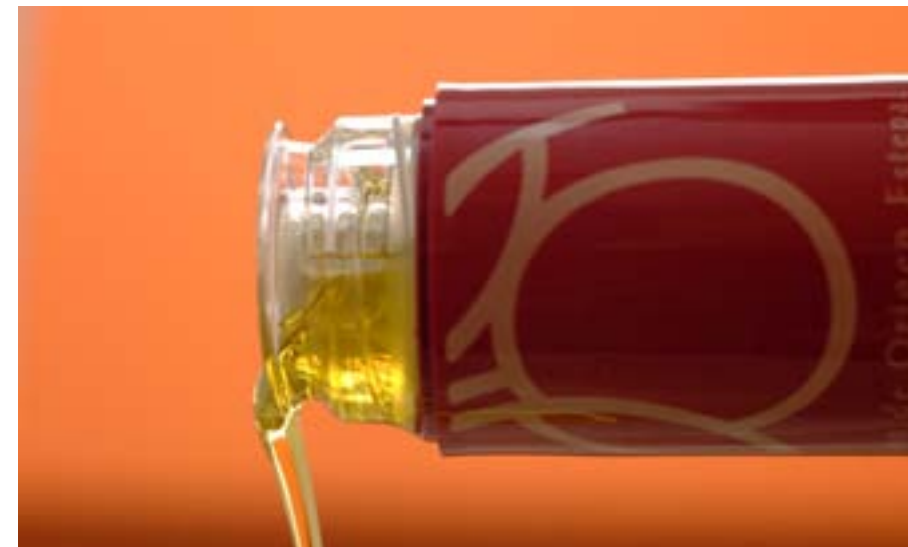


La D.O.Estepa, referente europeo en Turquía

La D.O.Estepa, de la mano del CSIC y del investigador del Centro de Ciencias Humanas y Sociales, el Dr. Javier Sanz Cañada, participó en el mes de Octubre en un importante foro de trabajo sobre la nueva “Gobernanza” de las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Protegidas en los países mediterráneos.

En un encuentro celebrado en la ciudad turca de Antalya, numerosos expertos de diferentes universidades, centros de investigación y representantes de las diferentes Denominaciones de Origen de todo el arco mediterráneo y de países terceros (como Brasil y Estados Unidos), así como de instituciones internacionales (FAO, UE, OMC; OMPI, ORIGIN, etc.), debatieron y expusieron las nuevas teorías y realidades por las cuales caminan los productos agroalimentarios de calidad vinculados con los territorios.

De esta forma, la Denominación de Origen Estepa, con su secretario Moisés Caballero como representante de la entidad, expuso los motivos por los que se ha convertido en uno de los referentes de uno de los encuentros más prestigiosos en esa materia.



Oleoestepa obtiene el galardón “Gran Prestigio oro” en el Concurso Mundial Olivinus 2012

Oleoestepa, entidad amparada por la D.O.P.Estepa, ha obtenido el galardón “Gran Prestigio Oro” en el Concurso Mundial de Aceites de Oliva Extra Virgen OLIVINUS 2012, celebrado en Latinoamérica con más de 400 participantes de todo el mundo.

Oleoestepa ha conquistado este nuevo reconocimiento por su Estepa Virgen, un virgen extra producido en el mes de noviembre, que cuenta con un frutado verde, cuyo paso por la boca nos recuerda a hierba fresca y hoja, con un regusto a almendra verde.

Se trata de un aceite de amargo y picante equilibrados. Según el jurado de Olivinus 2012, el Estepa Virgen ha sido galardonado con el “Gran Prestigio Oro” por su calidad de descriptores positivos, buena gama de aromas y sabores positivos (en especial muy buen frutado de la aceituna sana además de otros atributos como la fragancia, amargo, picante, dulce, verde, regusto almendrado, manzanas rojas y verdes y fresca entre otros) y una muy buena armonía y equilibrio.

“De Menú Denominaciones de Andalucía” llevará a la D.O.P.Estepa a más de un millón de personas

“De Menú Denominaciones de Andalucía” estará en el Salón del Club de Gourmet 2013 y patrocinará los programas emitidos a nivel nacional por Onda Cero desde El Rocío.

La D.O.P.Estepa será un año más una de las integrantes del proyecto De Menú Denominaciones de Andalucía, que pretende seguir fortaleciendo las sinergias creadas con la unión de algunas de las entidades más destacadas del sector agroalimentario y seguir llevando las virtudes de sus productos a todo el territorio nacional. Durante la campaña 2012-2013, la D.O.P.Estepa formará junto a los Consejos Reguladores de “Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva”, “Espárrago de Huétor-Tajar”, “Jamón de Huelva” y “Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga” un proyecto para dar a conocer los productos amparados bajo el ámbito de actuación de sus Denominaciones de Origen.

Hacienda Ípora obtiene el -Óscar- en los Great Taste Awards

El virgen extra “Selección Familiar” de Hacienda Ípora, amparado por la D.O.P.Estepa, ha sido premiado con el máximo galardón en los Great Taste Awards 2012.

Hay que destacar que los prestigiosos premios son organizados por la asociación de profesionales de la distribución gourmet del Reino Unido, The Guild of Fine Food, un sello muy codiciado por el sector agroalimentario

El “Selección familiar” ha recibido el galardón por ser equilibrado, suave y contar con un flavor dulce y almendrado propio de la arbequina, el aroma verde a hierba y frutas tempranas de la hojiblanca, la intensidad característica del picual, y agradable gusto afrutado a manzana y almendra de la manzanilla.



“SABOR EXTRA”

Un libro de recetas lleno del sabor de nuestra tierra

Las recetas del libro fueron seleccionadas por el Enrique Sánchez, presentador del programa “Cómetelo, entre todas las recibidas durante el concurso

La Denominación de Origen Estepa presentó de forma multitudinaria el libro “Sabor Extra”, una obra gastronómica que cuenta con 30 platos tradicionales seleccionados por Enrique Sánchez, cheff del popular programa de Canal Sur Tv “Cómetelo”.

La presentación congregó a más de 300 personas que completaron el aforo del Salón de Actos de Oleoestepa, que no quisieron perderse la puesta en escena del libro cuyas recetas fueron seleccionadas entre las más de 300 recibidas por la Denominación de Origen Estepa gracias al concurso lanzado un mes antes, cuyo único requisito era el uso de aceite de oliva virgen extra en los platos.

Enrique Sánchez afirmó durante su participación que “es un honor haber participado en un proyecto en torno a un tesoro como el aceite de oliva virgen extra, que espero siga afianzándose tanto en nuestro país como a nivel internacional”.

Entre las recetas que componen el libro podemos encontrar: Arroz de la Huerta, Empanadillas de Jamón Serrano, Ensalada de Pimientos Asados y Gambas, Asado de Lomo Ibérico, Conejo de Campo en Cazuela, Chipirones Rellenos, Bizcocho de Romero y Miel, Canutos, Leche Frita o Mousse de Chocolate al Aceite de Oliva y Piña.

“Sabor Extra” es la cuarta obra gastronómica lanzada por la Denominación de Origen Estepa, tras “Los Jóvenes y el Aceite”, “Cocina de Origen” y “El Sabor de Tu Tierra”, que ya han sido unos éxitos de difusión e, incluso, han recibido algunos premios por su aportación a la difusión de la cultura del aceite de oliva virgen extra.



Enrique Sánchez junto a Álvaro Olavarría, Director Gerente de Oleoestepa S.C.A., tras la finalización de la firma de libros



El Salón de Actos de Oleoestepa presentó un aforo completo para la presentación del libro, que estuvo presidida por Enrique Sánchez, Alfredo García (Presidente de Oleoestepa S.C.A.), José M^a Loring y Moisés Caballero (Presidente y Secretario de la D.O.P.Estepa respectivamente)



Portada del libro “Sabor Extra”



Enrique Sánchez y los miembros de la mesa presidencial junto a los 4 principales ganadores del concurso



Enrique Sánchez durante la multitudinaria firma de libros

“Sabor Extra” es el cuarto libro de recetas que publica la Denominación de Origen Estepa tras el éxito de otras obras como “Cocina de Origen”, “Los Jóvenes y el Aceite” y el “Sabor de tu Tierra”

Talleres y Comercial J.Quirós S.L.

especialistas en



JOHN DEERE

Venta, Servicio-Taller y Recambios



Nueva Serie John Deere



Desbrozadora Reforzada



Trituradora Autoalimentada TH180I



Le atenderemos en Estepa - P.I.Sierra Sur - c/ Ajonjoli, 10

Tel: 955 912 886 - 666 970 516 - 683 434 102 - talleresj.quirós@yahoo.es

JORNADAS DE FORMACIÓN INTERNACIONAL



Imagen tomada durante el curso de cata



Uno de los importadores visita Arbequisur de la mano de Ángel Bujanda (Resp.Export. Oleoestepa) y Victoriano Márquez (Gerente de Arbequisur)

Importantes importadores visitan la D.O.Estepa para conocer el secreto de los mejores aceites

Los visitantes, procedían de países como Estados Unidos, Canadá, Australia,..., aprendieron también a catar un buen virgen extra

La Denominación de Origen Estepa ha celebrado este mes las I Jornadas de Formación con importadores procedentes de diferentes países con el objetivo de aumentar la internacionalización de sus marcas amparadas. Los miembros de la Denominación de Origen Estepa junto al excelente equipo de profesionales de Oleoestepa atendieron a importantes compradores interesados en conocer todos los secretos de la producción y elaboración de uno de los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo.

Los visitantes tuvieron la oportunidad de conocer a la perfección cada uno de los pasos de elaboración ya que disfrutaron de una visita al campo para vivir in situ la recogida y, además, se formaron en materia de valoración organoléptica gracias al curso de cata impartido por Míguela González, Jefa del Panel de cata de Oleoestepa.



Uno de los visitantes durante la cata



Francisco Espinosa (antiguo maestro de San José de Lora de Estepa - en el centro) charla con los importadores



Los visitantes tuvieron la oportunidad única de usar métodos tradicionales de recolección en un olivar



Oleoestepa es...

El mejor virgen extra de España

Oleoestepa, aceite de oliva virgen extra amparado por la Denominación de Origen Estepa, ha sido considerado por la Organización de Consumidores y Usuarios como el mejor aceite de oliva virgen extra de España tras realizar un estudio con 40 de las marcas con mayor presencia en el mercado nacional.

La Organización de Consumidores y Usuario de España (OCU) ha publicado en el número de Noviembre de su revista “Compra Maestra” un estudio que ha revelado que Oleoestepa es el mejor aceite de oliva virgen extra tras realizar un estudio con 40 de las marcas con mayor presencia en el mercado nacional.

Hay que destacar que el aceite de oliva virgen extra de Oleoestepa ha resultado el mejor aceite de oliva virgen extra de la clasificación en los 3 estudios realizados por la Organización de Consumidores y Usuarios en los últimos 10 años (2002, 2007 y 2012), prueba de la firme apuesta por el virgen extra de calidad que ha realizado la marca desde su fundación.

Álvaro Olavarría, Director Gerente de Oleoestepa, ha declarado que “para Oleoestepa y todas sus entidades asociadas, esto es mucho más importante que cualquier premio de los que se convocan a nivel nacional e internacional, por la repercusión que tiene ante los consumidores y ante la comunidad profesional de este sector: olivares, industrias, distribuidores, importadores, etc.”

Para el Director Gerente de Oleoestepa, “el reconocimiento de la OCU consolida la imagen del aceite de oliva virgen extra de Oleoestepa a nivel nacional e internacional, algo que supone un valor añadido para todos los socios de la entidad, teniendo en cuenta la especial situación del sector del aceite de oliva”.

Además de declarar a Oleoestepa como el mejor virgen extra por tercera vez consecutiva, el estudio ha revelado además malas prácticas en algunas de las marcas más importantes de aceite de oliva virgen y virgen extra del panorama nacional.

La OCU ha analizado 40 aceites: 34 muestras de aceite de oliva virgen extra y 6 de aceite de oliva virgen con el objetivo de verificar su calidad y ha publicado los resultados obtenidos por todos ellos.

Según la OCU, los 40 productos fueron sometidos a una batería de análisis físico-químicos y a un análisis organoléptico. Los resultados muestran

que algunas marcas engañan al consumidor, al vender un aceite de menor calidad a la que se indica en la etiqueta. No se trata de adulteraciones o fallos que pongan en riesgo la salud, pero sí afecta al bolsillo del consumidor, ya que el precio medio del litro de aceite de oliva virgen extra ronda los 3,32 euros, mientras que el litro del virgen es casi de un euro menos.

ASÍ SE HIZO EL ESTUDIO

La OCU ha realizado un estudio exhaustivo y riguroso en varias fases:

De entrada afirma que realizó un exhaustivo estudio de mercado, en que recurrió a distintas fuentes (sondeos de mercado, asociaciones, publicaciones especializadas, los propios fabricantes...) con el fin de obtener información fiable y completa que les permitiera seleccionar una muestra representativa, homogénea, y que tuviera continuidad en el mercado en el momento de su publicación. A partir de ahí establecieron el objeto del análisis: 34 muestras de aceite de oliva virgen extra, (tanto marcas de fabricantes como de distribución) y 6 de aceite de oliva virgen. En la selección se incluyeron tanto el producto de botella de plástico pet, como vidrio e incluso brik.

Las muestras se compraron anónimamente como un consumidor exigente en el mercado, en establecimientos públicos. A partir de ese momento, el producto fue mimado y se conservó de forma adecuada según las características del producto. Según la OCU, todas las muestras compradas se mantenían dentro de su consumo preferente durante todo el periodo de realización de los análisis.

Los productos se enviaron para su análisis al laboratorio, que se trataban de centros de reconocido prestigio, acreditados por ENAC y reconocidos por el COI para la realización de análisis físico-químicos y sensoriales durante el año 2012. Las pruebas a las que fueron sometidos los aceites, respondían a métodos analíticos oficiales, recogidos en la normativa europea de Aceite de Oliva, e incluían una batería de análisis físico-químicos

Los resultados del estudio elaborado por la Organización de Consumidores y Usuarios muestran que algunas marcas engañan al consumidor, al vender un aceite de menor calidad a la que se indica en la etiqueta. No se trata de adulteraciones o fallos que pongan en riesgo la salud, pero sí afecta al bolsillo del consumidor ya que paga un precio mayor por un aceite que es de menor calidad

que establece la legislación europea y un análisis organoléptico mediante un panel de cata, también legalmente establecido.

Los resultados de los análisis revelaron que:

No había grandes problemas en los análisis físicoquímicos (solo una de las muestras incumplía un aspecto, los niveles de esteres alquílicos, la última exigencia incluida en la legislación europea, que en nuestra tabla aparece indicada como "calidad de fruto"),

Varias muestras (nueve aceites) vendidas como aceites de oliva virgen extra no eran realmente tales, a tenor de los resultados del análisis del panel sensorial. Se trataban en realidad de aceites de oliva virgen. Por tanto, estos 9 productos incumplían la categoría anunciada en la etiqueta.

Dos productos, uno de los aceites vendidos como virgen extra y otro aceite virgen, fueron catalogados por el panel de cata como aceite "lampante", un producto que debe destinarse a ser refinado y que no debería nunca venderse al consumidor.

Importante: los defectos encontrados en las muestras no estaban en ningún caso relacionados con el envejecimiento

del producto, o con el tiempo que hayan podido pasar a la venta o almacenados, tal y como nos han confirmado diferentes expertos.

Tenemos que destacar que, en el caso del aceite de oliva virgen extra de Oleoestepa, se trata de aceites excelentes en su análisis sensorial, frutados y ligeramente picantes y amargos. Tienen un inmejorable resultado en su uso en cocinas tanto para preparados en crudo como para guisos y frituras. Este aceite tiene un frutado que recuerda a la hierba fresca cortada y a manzana, que junto a las intensidades medias de los atributos picante y amargo, caracterizan a la variedad más importante de nuestro territorio, la hojiblanca.

Oleoestepa envasa exclusivamente los mejores aceites seleccionados entre sus 16 almazaras asociadas, con rigurosos criterios de calidad establecidos por su laboratorio, el panel de catadores y por la Denominación de Origen Estepa, la más exigente de España a la hora de certificar un aceite de oliva virgen extra.

Oleoestepa, tras este reconocimiento, reafirma aún más si cabe su apuesta por la excelencia en la producción de aceite de oliva virgen extra para continuar llevando al consumidor el mejor zumo de las mejores aceitunas.

Puedes acceder al estudio completo en: <http://www.ocu.org/alimentacion/alimentos/informe/aceite-oliva>



Colegio Oficial de Ingenieros
Técnicos Agrícolas
de Andalucía Occidental

Curso de Poda

La Denominación de Origen Estepa y el Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Andalucía Occidental organizan un curso de Poda para seguir contribuyendo a la formación de nuestros olivareros

Las fechas previstas son:

11 de Febrero (lunes) al 1 de Marzo (Viernes)
4 de Marzo (lunes) al 22 de Marzo (Viernes)

Si deseas más información puedes ponerte en contacto con la Denominación de Origen Estepa a través de:

Teléfono: 955 912 630

Email: secretaria@doestepa.es

Dirección: Pol.Ind.Sierra Sur - Avda.del Mantecado s/n
Edificio Centro de Empresas - Estepa

UN RECORRIDO POR EL MUNDO DEL ACEITE

I Cátedra de Agronomía

16 de Enero - Agronomía en Olivarera de Pedrera
30 de Enero - Economía Agraria en Oleoestepa S.C.A.
13 de Febrero - Salud en Arbequisur
27 de Febrero - Gastronomía en Olivarera de Casariche
13 de Marzo - Agronomía en Agropecuaria de Herrera
20 de Marzo - Salud en Agrícola El Rubio
10 de Abril - Economía en San José de Lora de Estepa S.C.A.
24 de Abril - Gastronomía en Puricon S.C.A.
22 de Mayo - Salud en Ntra.Sra. de la Inmaculada de La Roda de Andalucía
29 de Mayo - Agronomía en San Isidro de Gilena S.C.A.
5 de Junio - Economía Agraria en Ntra.de la Fuensanta (Corcoya)
19 de Junio - Gastronomía en San Plácido de Badolatosa

PARA MÁS INFORMACIÓN

Teléfono: 955 912 630

Email: comunicacion@doestepa.es

ENTRADA LIBRE

El calendario puede sufrir modificaciones por motivos ajenos a la D.O.P.Estepa

LICENCIADA EN INGENIERÍA AGRÓNOMA POR LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA, DESDE NOVIEMBRE DE 2010, DESEMPEÑA EL CARGO DE DIRECTORA GENERAL DE INDUSTRIAS Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, Y ANTERIORMENTE FUE LA RESPONSABLE DE CONSUMO DE LA JUNTA. ENTRE OTROS PUESTOS DE RESPONSABILIDAD FUE VICEPRESIDENTA SEGUNDA EN LA DIPUTACIÓN DE CÓRDOBA (2007-08), DONDE OCUPÓ LAS ÁREAS DE HACIENDA Y DESARROLLO DE NUEVAS TECNOLOGÍAS

“A través de las Denominaciones de Origen se reconoce la calidad de un producto genuino

ANA MARÍA ROMERO

La Directora General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, Ana María Romero Obrero, ha analizado para la Denominación de Origen Estepa algunos de los factores más relevantes para el sector agrícola en general, y el del aceite de oliva en particular.

¿Cuáles son las principales líneas de trabajo de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente?

Formar parte del equipo de esta Consejería supone para mí una gran responsabilidad y un reto que afronto con dedicación y entusiasmo. Son

muchas las tareas y metas que queremos alcanzar con un objetivo bien claro: hacer posible que el desarrollo de nuestro territorio se haga de forma cohesionada en el ámbito agroalimentario, medioambiental y de la ordenación del territorio.

El complejo sector agroalimentario constituye un valor estratégico para Andalucía, tanto por su dimensión económica, como por el empleo que genera y el entramado productivo que tiene en todo el territorio.

Andalucía es una potencia agroalimentaria, no sólo por las privilegiadas condiciones climáticas y de diversidad, sino también por contar





Entre los retos en los que estamos trabajando, destaca la reforma de la PAC, en la que Andalucía se juega mucho; por ello, seguiremos trabajando en estrecha cooperación con el Ministerio, defendiendo siempre la posición andaluza.

Rosa Aguilar visitó el stand de la D.O.P.Estepa la pasada edición del Salón del Gourmets, donde recibió uno de nuestros vírgenes extra.

tica comunitaria continúe permitiendo tanto a nuestros agricultores y ganaderos, como al sector agroindustrial andaluz, apostar por la calidad, la innovación y la eficiencia como elementos claves para seguir ejerciendo su actividad de manera rentable.

En este sentido, vamos a seguir impulsando un sector competitivo, sostenible y vertebrado, apoyando la modernización de explotaciones e industrias, la concentración de la oferta y un mayor papel para las organizaciones de productores e interprofesionales.

Por otro lado, desde el IFAPA vamos a promover una investigación y transferencia que sea eficiente y útil para el sector, aunando esfuerzos públicos y privados.

Otra de las acciones prioritarias de esta Consejería es el desarrollo del plan de choque para el empleo en materia forestal, con una previsión de inversión de 90 millones de euros, cuyo principal objetivo es obtener opciones más innovadoras, con mayor valor añadido y con más capacidad para generar empleo. Asimismo, el desarrollo legislativo de la futura Ley Andaluza contra el Cambio Climático y su utilidad para fomentar una economía baja en emisiones de carbono más eficiente y productiva será otra de las líneas de trabajo principales, junto al desarrollo del Tercer Plan Andaluz de Agricultura Ecológica.

Como sabe usted, el agricultor-olivarero está pasando por grandes dificultades y el panorama no es muy alentador. ¿Qué mensaje y/o recomen-

con un sector productivo moderno y competitivo.

Contamos con el sector primario más potente de España, que aporta una cuarta parte de la producción agraria del país y un tercio del valor añadido, y una competitiva industria agroalimentaria.

De entre los retos más inmediatos en

los que estamos trabajando, destaca la reforma de la Política Agrícola Común (PAC), en la que Andalucía se juega mucho; por ello, seguiremos trabajando, como lo hemos hecho siempre, en estrecha cooperación con el Ministerio, defendiendo siempre la posición andaluza. Posición que ha sido alcanzada de manera consensuada con las organizaciones profesionales agrarias, con el objetivo de que la futura polí-

daciones lanzaría a estos agricultores?

Contamos con unas fortalezas que debemos aprovechar: un sector moderno, competitivo, cada vez más internacionalizado y que, por supuesto, cuenta con todo el apoyo institucional.

Pero aún nos queda trabajo por hacer para mejorar la rentabilidad de todos

En este sentido, desde la Consejería estamos concienciados de la importancia trabajar de forma muy estrecha con las organizaciones agrarias y las cooperativas, así como los representantes sectoriales para impulsar políticas conjuntas que nos permitan seguir avanzando y alcanzar cada uno de los retos del sector.

“Ministerio y Comunidades Autónomas hemos presentado un frente común en el debate en la Unión Europea, que hemos apoyado desde Andalucía y que debe resultar beneficioso para España”

los eslabones de la cadena de valor y ganar en eficiencia. Para ello, debemos lograr un sector agroalimentario con una mayor dimensión, con fortaleza empresarial y capaz de obtener el máximo valor añadido. Un sector que debe construir su valor sobre tres pilares fundamentales: calidad, sostenibilidad e innovación, y no sólo en la industria sino también en el ámbito de producción.

Asimismo, uno de los ejes claves de la industria agroalimentaria debe ser la apuesta en el mercado de productos con una calidad diferenciada, y, en este sentido, la Consejería seguirá priorizando actuaciones que potencien que el sector agroalimentario andaluz destaque con este tipo de producciones.

Los tiempos difíciles que estamos viviendo en Europa nos están enseñando que sólo es posible, si colaboramos entre todos, salir fortalecidos de esta crisis.

Con la Comunicación de la Comisión Europea sobre la próxima reforma de la PAC sobre la mesa, ¿cuáles son los ejes fundamentales que su Consejería va a considerar en defensa del sector estratégico agrario y agroalimentario?

Nuestra prioridad es trabajar para apoyar a nuestros agricultores, que hacen posible que Andalucía tenga una agricultura y agroindustria que sepa adaptarse a los nuevos tiempos y que apuesten por la calidad, el respeto por el medio ambiente y la innovación, mejorando en todo momento la competitividad. Para ello, Ministerio y Comunidades Autónomas hemos presentado un frente común en el debate en la Unión Europea, que hemos apoyado desde Andalucía y que debe resultar beneficioso para España, porque la nueva PAC es el marco de referencia que condicionará el futuro de nuestra agricultura. No sólo por los cerca de 2.000 millones de euros anuales que aporta para el mantenimiento de las

rentas y el desarrollo del sector, sino también por la regulación de mercados que supone.

El sector puede obtener la mayor parte de su renta del mercado, pero es necesario un marco estable y un apoyo básico para poder enfrentarse al aumento de la volatilidad de los mercados o a los riesgos climáticos.

Por otra parte, la política de desarrollo rural andaluza, que en los últimos años ha permitido impulsar actividades económicas en apoyo a nuestra agricultura y ganadería y diversificar la actividad, también se juega mucho en esta reforma. En función del nuevo marco presupuestario, Andalucía pasa de ser una región de cohesión a una de competitividad, por lo que puede llegar a perder gran parte del apoyo comunitario.

Desde el Gobierno andaluz venimos defendiendo la necesidad de que se cree la figura de región intermedia, con el objetivo de que la intensidad de la ayuda que ahora recibe Andalucía no caiga de manera radical, sino de una forma gradual.

En este sentido, no podemos olvidar que Andalucía no es en el campo de la agricultura y la ganadería una región más de Europa. Somos el 3% de la producción agraria comunitaria, pesamos más que 18 de los 27 estados miembros de la Unión Europea en cuanto a producción agraria se refiere y hay productos como, por ejemplo, nuestro aceite de oliva, en el que somos más del 50% de la producción agraria comunitaria. En total, en 2011 tuvimos una producción de 10.222 millones de euros. Estos datos son un claro ejemplo de lo que se juega nuestra comunidad en el debate europeo y por eso es necesario que Andalucía esté presente en el corazón de las negociaciones.

¿Cuál es la posición de su Consejería respecto al Plan de Acción para el Aceite de Oliva en la UE?

Desde Andalucía, consideramos que se trata de una propuesta muy positiva en líneas generales; sin embargo, ésta no responde a las expectativas del sector, teniendo en cuenta que no contempla un presupuesto específico ni medidas a corto plazo para el desarrollo de actuaciones de promoción y de apoyo al sector.

Asimismo, no incluye cuestiones esenciales como herramientas de gestión de mercado, la investigación y la transferencia. Por ello, Junta y sector coinciden en la necesidad de que este

Plan recoja medidas para garantizar la viabilidad de un sector tan estratégico para los países del marco mediterráneo que engloben tanto el aceite de oliva como a la aceituna de mesa y, además, dispongan de un presupuesto diferenciado para la consecución de sus objetivos.

Las Denominaciones de Origen están jugando un papel fundamental en cuanto a la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra españoles, pero siguen siendo unas grandes desconocidas para el consumidor. ¿Se plantea la Consejería realizar una campaña promocional a favor del sello “Denominación de Origen” para que el consumidor aprenda a valorarlas?

La Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente apuesta por la priorización de las actuaciones vinculadas con la promoción y difusión de la calidad diferenciada del aceite de oliva a través del apoyo de menciones de calidad y las denominaciones de origen, organización y participación en ferias o la participación y apoyo en campañas de promoción de este tipo de productos.

Como saben, las restricciones presupuestarias no nos permiten ejecutar grandes inversiones con dinero público, pero tenemos el firme compromiso de optimizar al máximo los recursos disponibles y, por supuesto, crear las condiciones favorables para generar

riqueza y empleo.

¿Qué importancia cree que tienen las Denominaciones de Origen en el desarrollo de la comercialización de productos agroalimentarios? ¿Cuál cree que es su aportación al desarrollo rural?

A través de las Denominaciones de Origen se reconoce la calidad de un producto genuino procedente de una zona determinada, que se ha diferenciado de los demás, al tiempo que se incorpora un sistema adicional de garantías para los consumidores. Los alimentos que llevan esta mención cumplen con niveles de calidad suplementarios a los estándares básicos, que están sujetos a más controles y cuentan con una certificación de sus cualidades.

Por ello, si se consigue generar mayor valor añadido en los productos que se comercializan bajo el sello de la denominación de origen, sin duda alguna estamos contribuyendo al desarrollo de la zona a la que está vinculado este producto.

¿Pretende la Consejería ofrecer algún tipo de apoyo a la concentración de la oferta dentro del sector? ¿Y a la exportación?

La concentración de la oferta es otra



de las líneas prioritarias para esta Consejería, teniendo en cuenta que la mejora en la eficacia de la gestión empresarial, en muchas ocasiones, pasa por empresas de mayor tamaño que puedan ser competitivas frente a una distribución cada vez más potente. Por ello, se han puesto en marcha ayudas destinadas a fomentar la integración, la fusión y cooperación de empresas y se han priorizado las actuaciones de modernización de industrias resultantes de proyectos de concentración. Además, no debemos olvidar que el propio sector, a través de la Interprofesional para el aceite de oliva y la Interprofesional de la aceituna de mesa, está haciendo importantes campañas de promoción e investigación que también cuentan con el apoyo de la Junta.

Por último, ¿Cómo puede ayudar la Consejería a poner en valor el Aceite de Oliva Virgen Extra y luchar contra

posiciones que pretenden eliminar el panel test como prueba?

Poner en valor el aceite de oliva virgen extra supone difundir, sin perjuicio del resto de tipos y categorías, la máxima categoría de los aceites de oliva como producto procedente del zumo de aceituna, que cuenta con determinadas características nutricionales y sensoriales que lo hacen único como elemento básico que permita encontrar mercados y sectores con capacidad para reconocerlo y recompensarlo. En cuanto al panel test, es importante recordar que se trata de un mecanismo que permite evaluar que, efectivamente, los aceites de oliva vírgenes extra huelen y saben a aceitunas verdes y/o maduras y no presentan defectos, derivados, por ejemplo, de fermentaciones no deseadas como las que puede sufrir cualquier otra fruta. Por ello, y mientras se consigue desarrollar técnicas analíticas que evalúen estas propiedades, la Consejería acometerá la puesta en marcha de herramientas y mecanismos internacionalmente avalados, que ayuden a unificar la respuesta de los diferentes paneles, como son la intercomparación de paneles, la distribución de muestras caracterizadas sensorialmente y la organización de jornadas que posibiliten la armonización de criterios de los jefes de panel que ayudan, sin duda, a homogeneizar la respuesta sensorial de los paneles.



“Mientras se consiguen desarrollar técnicas analíticas que evalúen las propiedades organolépticas del aceite, la Consejería acometerá la puesta en marcha de herramientas y mecanismos internacionalmente avalados, que ayuden a unificar la respuesta de los diferentes paneles...”



Usted... ¿Sabe escoger el aceite para su tractor?

La finalidad de los lubricantes es evitar la fricción directa entre dos superficies que están en movimiento. Una lubricación adecuada es crítica para mantener el desempeño y vida del motor y de la transmisión. Sin cambios regulares de aceite y filtros, el aceite se saturaría de impurezas y partículas contaminantes, llegando al “colapso” del motor. El autor proporciona unas pinceladas acerca de cómo se clasifica y se escoge un aceite.

Elegir un buen aceite de motor se convierte en la “vida” del vehículo ya que reduce el roce, elimina el calor generado por la fricción y la combustión, y también elimina impurezas.

PROPIEDADES DE LOS LUBRICANTES

Quizá al lector le impresione saber (se trata de un orden de magnitud) que para que un tractor haga 100 horas de trabajo, el motor habrá realizado, de media, de ¡10 a 12 millones de combustiones! Con esta barbaridad se

entiende que sin un buen lubricante poco se puede hacer, por muy buenas que sean las especificaciones de nuestro motor o de nuestra transmisión. Cabe entonces cuestionar algunos conceptos, por ejemplo, ¿Qué se le debe exigir a un lubricante? ¿Qué propiedades son aquellas que los hacen deseables o indispensables?

- **Lubricidad:** El aceite es el encargado de que las piezas “móviles” se mantengan separadas y no se toquen de forma directa (lo que ocasionaría un

“gripaje”). Al colocar una superficie metálica, aunque esté muy bien pulida, bajo un microscopio, se verá que en realidad dicha superficie es rugosa y que contiene altos picos y profundos valles. Pues ahora imagínese esas dos superficies rozando a alta velocidad y chocando una contra la otra. No es necesario tener una gran imaginación para ver los terribles resultados que se producirán.

- **Refrigeración:** El aceite es un refrigerante del motor. Con independencia

Para que un tractor haga 100 horas de trabajo, el motor habrá realizado, de media, de ¡10 a 12 millones de combustiones!

de otros sistemas de refrigeración (circuito de refrigeración: agua, aire, mixto) el calor generado en los pistones durante la combustión es transferido a las camisas del cilindro por medio de la capa lubricante que allí se encuentra. Por esto es por lo que el aceite necesita resistir temperaturas extremas y aun así mantener su viscosidad.

- **Estanqueidad:** Para una buena compresión el aceite se encarga de “cerrar” las fugas entre pistón y la camisa del cilindro (los segmentos del pistón necesitan la ayuda del aceite).

- **Limpieza y protección:** En el proceso de combustión se producen “desechos” como carbonilla, o residuos de aceite oxidado. Un buen sistema de lubricación unido a un buen aceite se encarga de evitar que esos residuos formen capas o depósitos. El aceite se encarga de transportar los restos y llevarlos hasta el filtro donde se quedarán retenidos.

- **Antioxidación:** Un buen aceite debe evitar que las piezas del motor sufran corrosiones. Analícese la siguiente cifra, para combustionar 1 l. de gasóleo se necesitarán unos 10.000 l. de aire, tras la combustión se formará, aproximadamente, 1 l. de vapor de agua. Si el vapor llegara a condensarse los daños en el motor serían grandes. Téngase en cuenta que la oxidación es directamente proporcional a la temperatura, es decir, cuando más alta es la temperatura más rápido se produce la oxidación. Por último, cuando un aceite se oxida, su viscosidad y su acidez

aumentan. El problema no hace nada más que agravarse porque las moléculas de aceite oxidado van formando cadenas que al final se depositan en forma de capas o residuos.

CLASIFICACIÓN DE LOS ACEITES LUBRICANTES POR SU ORIGEN

Existen muchas clasificaciones de los aceites, por el estándar que cumplen, por el método de ensayo, por el tipo de ingenio mecánico que protegen (motor, transmisión,...). Veamos con algo más detenimiento una clasificación en función de su origen:

- **Convencionales o Minerales:** Son aceites obtenidos en las refinerías a partir del petróleo bruto en las torres de destilación.

- **Sintéticos:** No tienen su origen directo en el petróleo, sino que son creados de subproductos petrolíferos combinados y preparados en laboratorio.

- **Semisintéticos:** Son aceites “mezcla” de los anteriores. Lo normal son composiciones del 70-80% de mineral y resto de sintético.

VENTAJAS E INCONVENIENTES

- **Precio:** El aceite sintético, como tiene una elaboración más compleja, es más caro que el mineral.

- **Duración:** Un aceite mineral dura, por lo general, la mitad que uno sintético.

- **Popularidad:** En el orden de uso, el aceite mineral es el más empleado, con diferencia, frente a los sintéticos aunque con la entrada de los motores de “alta especificación” (motores turboalimentados, con common rail y cumpliendo la normativa Fase III y IV) se les está exigiendo aceites de mayor calidad, por lo que se está incrementando la venta de aceites sintéticos en detrimento de los minerales.

- **Estabilidad térmica:** Un aceite sintético soporta mayor temperatura sin degradarse ni oxidarse, esto es especialmente útil en los motores Tier III y IV que trabajan con altas temperaturas y con turbo.

- **Desempeño a bajas temperaturas:** Los aceites sintéticos fluyen mejor a baja temperatura, mejorando el arranque del motor en clima frío.

- **Consumo de aceite:** los aceites sintéticos tienen una menor volatilidad lo que se traduce en menor consumo de aceite en el motor.

CLASIFICACIONES INTERNACIONALES

Existen numerosas normas que clasifican los aceites en función de una u otra característica o desempeño. Algunas de las más conocidas son la de la SAE (Society of Automotive Engineers); la API (American Petroleum Institute) representa el estándar americano; la ACEA (European Automobile Manufacturer's Association) o la ASTM (American Society for Testing Materials). Existen muchas otras, incluso los fabricantes importantes tienen o pueden tener sus propias clasificaciones. A continuación se desarrollan las características de las normas más internacionales y populares en España.

SAE: Estándar europeo

La SAE solamente clasifica los aceites de acuerdo con su viscosidad. El índice SAE indica cómo es el flujo del aceite a determinadas temperaturas (es decir, determina su viscosidad).



Por ningún motivo se deberá utilizar un aceite de calidad inferior al especificado por el fabricante del motor

Por consiguiente, el índice SAE no denota calidad, tampoco su nivel de aditivos o su aplicación para un determinado servicio. Los grados de viscosidad SAE quedan recogidos en la norma SAE J300.

Una división importante que hace la norma SAE es:

- **Monogrados:** Aceites que están diseñados para trabajar en una temperatura específica. No son normales en vehículos pero sí son comunes en grupos no móviles que tienen funcionamiento uniforme. En total se establecen en la norma 8 marcajes diferentes correspondiendo a 8 viscosidades diferentes. Algún ejemplo de denominación de aceite monogrado es SAE 30, SAE 40...

- **Multigrados:** Apropriados para trabajar en un rango amplio de temperaturas. Están formados por un aceite base de baja viscosidad y aditivos que evitan que, con el incremento de la temperatura, el aceite pierda viscosidad. El marcaje comercial se realiza con un primer número que indica las propiedades en frío, la W (del inglés winter) que, si está, indica que es apto para temperaturas bajo 0°, y un segun-

do número que representa su adecuación a altas temperaturas.

En total se establecen seis marcajes diferentes. Algunos ejemplos de marcaje son SAE 15W 40, SAE 20W 50...

Cuanto más pequeño es el primer número, mejor adecuación a temperaturas frías, mientras que cuanto mayor es el 2º número mejor adecuación a las temperaturas altas.

Que el lector no tenga duda que los aceites multigrado presentan ventajas frente a los monogrados en cuanto, por ejemplo a que facilitan el arranque en frío del motor, o bien son más favorables al ahorro de combustible, mantienen la viscosidad estable en un amplio rango de funcionamiento...

Por ejemplo: un aceite marcado como SAE 10W 50 indica que la viscosidad, medida a -18°C (0°F), se comporta como un SAE 10 y a 100°C (210°F) se comporta como un monogrado SAE 50.

Es decir, un mayor índice de viscosidad indica mejor comportamiento a mayor temperatura, lo que se traduce

en menor desgaste del motor y menor consumo de aceite. Una menor viscosidad a baja temperatura indica que el motor arranca mejor y consume menos combustible a baja temperatura (durante el calentamiento).

Analícese este otro ejemplo, un aceite 10W40: el 10W indica lo que aguanta en invierno. El número 10 representa un mejor comportamiento en invierno que si fuera un 20W. Es decir, que un 10W se degrada menos en invierno que un 20. Por otro, el segundo número, el 40, indica la capacidad de aguante en verano, cuanto mayor sea este número mejor comportamiento y aguante presenta el aceite a altas temperaturas.

API: estándar americano

La clasificación API es el sistema más empleado en la actualidad. Dentro de la API existen 3 clasificaciones:

- **API Gasolina:** Los rangos comienzan por S (spark o chispa) acompañados de una letra (A,B,C... L), es decir el marcaje queda como SA, SB, SC, SF, SG, SH, SJ, SL, SM, quedando así ordenadas de menor a mayor calidad.

- **API Diesel:** Los rangos comienzan por C (compression) y son CA, CB, CC, CD, CE, DF4, CG4, CH4, CJ (de menor a mayor calidad). En realidad ya no se verán aceites con la clasificación CA o CB e incluso será raro ver un CC (motores diesel antiguos). Lo habitual será ver aceites CD (motor diesel de uso intensivo, sobrealimentado); CE (motores diesel sobrealimentados y gran potencia); CF4 (iguales motores que los anteriores pero además con mejores propiedades antioxidación); CG4 (motores adaptados a las normas de emisión de 1994); y CH (motores adaptados a las normas contaminantes de 1999); CJ el último rango emitido en 2006.

- **API Transmisión:** Los rangos están marcados con las letras GL y un número, GL1, GL2, GL3, GL4, GL5 (de

menor a mayor calidad). Por ejemplo una especificación GL4 es para una transmisión con engranajes helicoidales, y aptos para cajas con engranajes con velocidad reducida y gran par o bien velocidad de rotación elevada y par bajo.

La clasificación API resulta muy útil para analizar la calidad o adecuación de un aceite para una determinada función. Por ejemplo, si al tomar una lata de aceite se observa el marcaje SJ CD, significa que en motor de gasolina el comportamiento del aceite es óptimo, pero que el rendimiento en un motor diesel sólo es moderado.

Los aceites de mayor calidad o más recientes como el SJ pueden ser utilizados en vehículos viejos con especificaciones de aceites inferiores, pero por ningún motivo se deberá utilizar un aceite de calidad inferior al especificado por el fabricante del motor.

- **ACEA (antigua CCMC):** La ACEA fue creada en 1996 aunque proviene de la CCMC (Comité de Constructores

del Mercado Común). Se trata de una norma europea que en España no está demasiado extendida aunque es conveniente conocerla porque es muy posible, mi voto es seguro que así será, que en el futuro inmediato se convierta en norma obligatoria en los países de la UE.

Ahora ya es muy común ver la clasificación ACEA marcada en los envases de aceite junto a las clasificaciones API y SAE.

En general se puede afirmar que la norma de la ACEA refleja la clasificación API pero añadiéndole algunas exigencias.

La ACEA establece las categorías según el tipo de motor. Las categorías se identifican con una letra seguida de un número (del 1 al 5 que indica, en orden creciente, el nivel de calidad del aceite) y a continuación se coloca el año en que se publicó la norma (con las 2 últimas cifras). Las cuatro series establecidas son:

- **A:** para motores de gasolina (A1, A2, A3, A4, A5).

- **B:** motores diesel “ligeros” (B1 a B5)

- **C:** motores que cumplen la normativa Fase IV. La serie C sólo tiene 3 niveles, C1, C2 y C3.

La serie C aparece por la necesidad de cumplir con la norma Fase o Euro IV. La solución a la exigente Fase IV pasa por disponer de filtros activos de partículas (FAP o DPF). Los vehículos que incorporan dispositivos como los filtros de partículas, independientemente de ser gasolina o diesel, necesitan utilizar un aceite específico (el usuario que no lo haga así que prepare dinero para pagar las averías enormemente costosas que le acarrearán).

- **E:** motores diesel de servicio pesado (E1 a E5).

En todas las series la categoría 5 es la

de los aceites de última generación. Un C5 significa un aceite que podrá alargar los periodos de cambio o sustitución del mismo. Además, un C5 significa un aceite que podrá alargar los periodos de cambio o sustitución del mismo. Además, un C5 denota ser el mejor aceite posible para reducir los desgastes del motor.

Un ejemplo, un aceite E5 04 es un aceite recomendado para un vehículo “pesado” (obras públicas, camión, tractor,...). Se trata de un aceite de última generación y como consecuencia será un aceite emisor de la menor cantidad de contaminantes. Además, el dígito 04 indica que la norma donde se fija la especificación de dicho aceite es el año 2004.

Hago notar que el último año de cada categoría sustituye a la de años anteriores. Por ejemplo si en un motor se recomienda aceite B5 98 se podría usar un B5-02.

ADITIVOS

En sus comienzos, el aceite de motor que un vehículo a motor poseía era un aceite mineral puro y sin ningún tipo de aditivos, pero los motores han ido cambiando y con ello las exigencias. En la actualidad no se concibe un aceite sin aditar.

La función de un aditivo es la de mejorar o reforzar algunas propiedades del aceite base. ¿Y en qué proporción se encuentran en un aceite? Pues depende, pero son cifras normales las que se encuentran en el rango del 15 al 25% del aceite base.

Algunos aditivos comunes en los aceites:

- **Mejorantes del índice de viscosidad:** se encargan de mantener suficientemente fluido, en frío, el aceite. Con ello consiguen facilitar el arranque en condiciones frías. También dentro de este grupo son los aditivos que consiguen que el aceite tenga la viscosidad nece-

¿Diesel, Gasolina o Camelo? Muchos expertos afirman que en realidad no hay diferencias apreciables entre aceites “para motores diesel o gasolina” y simplemente tienen rendimientos distintos si tienen clasificación diferente.

New Holland TD5.95

Motor NEF de 4.500cc turbo intercooler
Potencia Nominal: 95 CV
Inversor hidráulico
Cambio 12x12 y 40 km/h
TDF sincronizada al avance
Válvula freno remolque
Elevador trasero Lift-o-Matic
Cabina climatizada con aire acondicionado
Doble bomba hidráulica



Gran capacidad de levantamiento, con doble bomba hidráulica
Bajo consumo de combustible y menos costes de mantenimiento
El tractor líder en su segmento

Precio excepcional
29.499 €+IVA
***Financiación a 4 años al 0%**

*T.A.E. 1,23%. 48 cuotas mensuales de 541,95 € en operaciones de préstamo. Comisión de apertura: 1,50% con posibilidad de financiación. Gastos de estudio: 0,35%. Cuotas postpagables. Intereses subvencionados por New Holland. Financiación realizada a través de CNH Capital Europe Sucursal en España -joint Venture formada entre BNP Paribas Lease Group, S.A. Sucursal en España y CNH Financial Services-. Importe máximo a financiar 25.000€. Campaña aplicable en el concesionario CM93. Las cuotas incluyen un seguro de protección de pagos. CARDIF CIF: A0012421D. Tlfno: 91 5903001. Operaciones sujetas a estudio y aprobación. Promoción válida hasta el 30 de noviembre o fin de existencias. No incluye transporte ni matriculación.

www.ittgrupo.com

Atención al cliente:
902 106 831

COMPAÑÍA MAQUINARIA 93, S.A.
Sevilla tel: 955 634 220
Antonio Moreno Reina
Autovía Sevilla-Utrera km. 8
41500 Alcalá de Guadaira (SEVILLA)
Móvil: 660 486 457

ITT CM93
Compañía
Maquinaria 93 SA



ESPECIALISTAS EN TU ÉXITO
www.newholland.es

HELIODORO CATALÁN, DOCTOR INGENIERO AGRÍCOLA PARA REVISTA AGRICULTURA

saría cuando el motor ya está caliente.

- **Detergentes:** Un motor genera residuos que pueden formar capas sobre los pistones y otras piezas. El aceite actúa para que las partes vitales del motor (normalmente en las gargantas del pistón) se mantengan exentos de depósitos o barnices.

- **Dispersantes:** El aceite no solamente debe mantener limpio el interior del motor, también se encarga de que elementos contaminantes que pudieran dañarle sean inofensivos para el propio motor. Esa función la consiguen los dispersantes que impiden la aglomeración (las mantiene en suspensión) de partículas dañinas como pueden ser los barnices, el hollín, los depósitos previamente limpiados por los detergentes, carbonilla o ceniza.

- **Anticorrosión:** El aceite necesita aditivos que transformen o consigan que el agua sea inocua para el motor. Además, el agua reacciona con el azufre del gasóleo (que dicho sea de paso cada vez está en menor proporción en el gasóleo) y se forman productos ácidos muy dañinos para la corrosión del motor. Los aditivos anticorrosión tienen naturaleza alcalina, esto es así porque de esta forma neutralizan a los ácidos producidos en la combustión. La acción de los mejorantes anticorrosión consigue una "pasivación" de la superficie metálica.

- **Antiespuma:** las espumas pueden aparecer por la presencia de otros aditivos. Por ejemplo, los aditivos detergentes actúan en el aceite como lo haría una gota de lavavajillas en el agua, es decir, limpian el motor pero tienden a formar espuma. Para paliar el hecho se añaden este tipo de aditivos que tienden a limitar la dispersión del aire en el aceite.

- **Antidesgaste:** permanecen pegados a las superficies de las partes en movimiento impidiendo que las piezas en "contacto" lleguen a contactar realmente formando una película que ga-

rantiza su mínimo desgaste.

No creo que ningún lector necesite que se le recuerde que por muy bueno que sea su tractor si no le acompaña de un buen aceite sus "horas las tiene contadas". Incluso ahora, con motores de última generación, la exigencia en la calidad del aceite es mayor. Conclusión, el aceite es un parámetro CRÍTICO en el funcionamiento del motor.

La primera regla es que el aceite debe ser de muy buena calidad, pero como quizá todos los fabricantes de aceite hablan de las excelencias de sus lubricantes, resultará imprescindible que el usuario escoja el aceite recomendado por el fabricante ¡Como mínimo!

Algunas líneas básicas que pueden servir de referencia para la elección de un aceite:

- Leer el manual de mantenimiento del tractor y seguir la especificación del fabricante o mejorarla.

- Lo ideal, en las condiciones de trabajo españolas, es elegir un aceite multigrado ya que mantiene mejor y más homogénea su viscosidad con independencia de la temperatura en el motor. En nuestro país los aceites más empleados, clasificación SAE, son los 20W 40 y 20W 50, mientras que clasificación API los más empleados son los SJ para motor gasolina y CH son los más habituales en agricultura con motores diesel.

- Revisar regularmente, ideal hacerlo cada vez que se sale a trabajar, el nivel de aceite. Las consecuencias de estar por debajo del mínimo, son catastróficas, y un nivel por encima del máximo es muy poco conveniente.

- No mezclar aceite usado con nuevo salvo en las reposiciones de nivel.

CÓMO SE APRUEBA UN ACEITE

Cada fabricante tiene un completo protocolo de pruebas y ensayos hasta

lanzar un aceite al mercado. Las pruebas se hacen, cronológicamente, en laboratorio, posteriormente en bancos de ensayo para terminar en motores y/o en engranajes cuando se trata de un aceite de transmisión.

Las pruebas de laboratorio que son las previas y que están dirigidas por los químicos que hacen la formulación, se complementan con las pruebas en los bancos de ensayo. Es el momento de los ingenieros que planifican las pruebas y las máquinas propias del ensayo, así como un protocolo perfectamente definido de las pruebas. Los bancos de ensayo se diseñan para que tengan una estructura muy próxima a la de las máquinas reales y así puedan reproducir todas las condiciones previsibles.

- **Pruebas en motores:** Las pruebas en motores tienen por objetivo observar el comportamiento de los aceites, tanto en motores de gasolina, como en motores diesel.

Cada prueba está orientada para evidenciar una o varias propiedades del lubricante. Ninguna prueba en motor es capaz de evaluar simultáneamente el conjunto de las propiedades.

Las pruebas en banco son efectuadas en motores multi-cilíndricos, de uso corriente en el automóvil, o en motores mono-cilíndricos

- **Pruebas en los engranajes:** Estas pruebas tienen por objetivo verificar, en mecanismos reales, las propiedades de cohesión interna y de resistencia a la presión de los lubricantes.

Diferentes métodos son utilizados según los tipos de engranajes empleados y las condiciones de pruebas aplicadas.

FUENTE: Editorial Agrícola, artículo publicado en el número de Julio-Agosto de 2012



PECHUGA DE PAVO RELLENA

INGREDIENTES

200 g. de Cebolla, 3 Dientes de ajo, 1 Cucharada de orégano, 1 Cucharadita de comino en polvo, 50 ml. de Vinagre, 100 ml. de Agua, 50g. de Mostaza, 300gr. de Ketchup, 30g. de Azúcar, 1 lata de Coca-Cola, Sal, Pimienta, 1 Pechuga de pavo, Lonchas de jamón, Lonchas de jamón york, Lonchas de queso, Lonchas de beicon, Ciruelas pasas sin hueso y 100 ml. de aceite de oliva virgen extra Hojiblanco de la Denominación de Origen Estepa

PREPARACIÓN

Abrimos la pechuga y la dejamos muy finita para poder rellenarla y la salpimentamos. Colocamos la pechuga sobre papel transparente y la vamos rellenando con el jamón, el jamón york, el queso, las ciruelas pasas y la vamos enrollando como si fuera un brazo de gitano. La envolvemos con las lonchas de beicon, y lo atamos con hilo bramante.

Mientras tanto picamos los demás ingredientes y los vamos a sofreír todo con aceite de oliva virgen extra junto a las pechugas hasta que veamos que están hechas.

CANUTOS

INGREDIENTES

1 Vaso de Vino, Un poco de azúcar, Ralladura de Naranja, Matalaúva, Canela, Harina (La que admita) y 1 Vaso de Aceite de oliva virgen extra Arbequino de la Denominación de Origen Estepa

PREPARACIÓN

Mezclamos el aceite de oliva virgen extra, el vino, el azúcar, la ralladura de naranja, la matalaúva y la canela. Por último se le va añadiendo poco a poco la harina hasta que quede una masa que se pueda trabajar sin que se pegue. Se deja reposar 30 minutos.

Se van cogiendo bolas de masa, se hacen tiras y se enrollan a una caña; se les van dando vueltas sobre la mesa hasta que la caña quede cubierta de masa. Se fríen en abundante aceite de oliva virgen extra.

Cuando se frían se le saca la caña y se espolvorea con azúcar y canela.



***Arte de cultivar la tierra.**

- **Colaboramos** en el crecimiento y formación de nuestras cooperativas
- **Apostamos** por los productos de calidad y con Denominación de Origen (D.O.)
- **Lideramos** proyectos de I+D como socios desde la Corporación Tecnológica de Andalucía (CTA)
- **Participamos** en las iniciativas empresariales de carácter agroalimentario
- **Colaboramos** con el Foro Encinal para la Conservación y Defensa de la Dehesa
- **Potenciamos** los eventos feriales en torno a la agricultura y la ganadería

con
la
agricultura*

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.com