



MERCADO

Las previsiones para la campaña 2007-2008 auguran una producción mayor que la pasada



INVESTIGACIÓN

Oleoestepa elabora un estudio sobre el amargor en el aceite de oliva virgen extra



CONDICIONALIDAD

Una nueva normativa de obligado cumplimiento que tiene el objetivo de proteger el medio ambiente



GASTRONOMÍA

Emilio Rodríguez nos deleita con la preparación de unos boquerones rellenos de pate de aceitunas



I Encuentro Frutado Intenso

Entregados los I Premios de la Denominación de Origen Estepa





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



Queridos lectores, un nuevo número de Frutado Intenso sale a la luz, fiel reflejo de las acciones que diariamente venimos realizando en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa. Es la manera más sencilla y directa que hemos encontrado para comunicaros, tanto a los oliveros como a los consumidores de nuestro apreciado zumo, nuestras vivencias diarias, la opinión de los profesionales y las recomendaciones de los expertos. Además, queremos que la revista os sirva como vehículo para hacernos llegar vuestros comentarios y sugerencias que atenderemos con el fin de mejorar.

Este nuevo número nace en plena época de verdeo, un buen momento para informaros de la situación del mercado: sus perspectivas y su futuro desenvolvimiento.

Además, esta nueva edición de Frutado Intenso nos sirve para reflexionar sobre el importante Acto celebrado el pasado 4 de Julio en la vecina localidad de Pedrera, donde tuvo lugar el I Encuentro Frutado Intenso. En el acto tuvimos la oportunidad de aprender, reconocer, disfrutar y compartir unos momentos muy agradables. Fue un encuentro donde instruirse sobre el mundo cooperativo a través de una magnífica conferencia dada por Dña. Teresa García Azcarate, Asesora del Consejero de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía; un encuentro donde premiar el trabajo de diferentes personas e instituciones que a lo largo de su vida o por especial compromiso han dado lo mejor de sí y de su esfuerzo para el mayor desarrollo de todo el sector olivarero de

nuestra comarca; finalmente pudimos alegrarnos de compartir unos momentos muy sentidos y agradables. Desde este editorial el Consejo Regulador y yo en representación del mismo invito a participar a todos y a cada uno de vosotros en la próxima edición a celebrar en 2009, ya que debe ser un momento para conocer mejor nuestra Denominación de Origen y nuestros aceites de oliva virgen extra, así como divulgar conocimientos y conocer mejor toda su cultura.

Trabajar en la promoción es uno de los grandes pilares del Consejo Regulador y fiel reflejo de ello son las páginas dedicadas a recoger ese quehacer diario de la cultura del aceite de oliva.

No podemos olvidar otros temas que interesan a nuestros olivareros, como las recomendaciones de nuestros ingenieros agrícolas, expertos profesionales que desinteresadamente colaboran en esta revista. Particularmente agradecemos su generosidad, y su participación con un artículo sobre la "Condicionalidad" que podrá ser de especial interés.

Las entrevistas, los artículos de investigación, los culinarios, reflejan y refuerzan de manera sencilla un lazo que consideramos vital entre el Consejo Regulador y los principales protagonistas del mismo, las familias oliveras que avalan este proyecto. Unidos a nuestros amigos consumidores llevamos a cabo esta gran tarea de desarrollo individual y colectivo de un espacio determinado de nuestra Andalucía como es la Comarca de Estepa y Puente Genil.



4 Mercado
expectativas de consumo mundial

Noticias D.O. Estepa
catas, visitas, ferias, acuerdos,...

12 I Encuentro Frutado Intenso
entrega de los Premios D.O. Estepa

Apuesta por la calidad
recomendaciones de los técnicos API

19 Condicionalidad
aproximación a la nueva normativa

Investigación
Amargor en el Virgen Extra

Entrevistas



Milagros Prieto Prieto
Alcaldesa de La Roda de Andalucía

José M^a Reina Rodríguez
Presidente Coop. San Isidro de Cúlena



Custodio Borrego
Maestro Coop. San Plácido

26 Receta / Concurso
boquerones rellenos de paté



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: secretaria@doestepa.es

REDACCIÓN Y MAQUETACIÓN: José Carlos Sánchez Morilla
CONSEJO EDITORIAL: José M^a Loring, Álvaro Olavarria, Eduardo Pérez, Moisés Caballero IMPRENTA: Cosano Artes Gráficas
DEPÓSITO LEGAL: SE-4622-05 ISSN: 1886-8266

AGRADECIMIENTOS:

Álvaro Olavarria, Nicolás Pariente, Juan Martínez, Laboratorio de Oleoestepa, Emilio Rodríguez, Pedro Ruiz, ASAJA.



FOTOGRAFÍA: Quino Castro

En los próximos días comenzaremos la nueva campaña oleícola 2007/2008. Para Oleoestepa, la vigésima primera campaña desde el inicio de la actividad. ¿Y qué podemos esperar de la misma?

EN ESPAÑA

En la nueva campaña esperamos una producción media alta que alcanzará 1.250.000 Tm. de aceite de oliva, según detalle de las principales provincias productoras en el cuadro nº 1. En todas ellas se espera un aumento de cosecha. A la nueva campaña el 1 de noviembre llegaremos con un remanente para enlace próximo a las 245.000 Tm., cantidad que sería deseable fuera ligeramente inferior.

Esto sumaría una disponibilidad de 1.495.000 Tm. a la que habría que sumar las importaciones que podríamos estimar en al menos otras 50.000 Tm., esto suma para la venta un total de 1.545.000 Tm.

Debemos ahora recuperar los volúmenes de ventas en el comercio nacional y exterior de la campaña 2003/2004 cuando alcanzamos el record de producción de 1.416.000 Tm. En esa campaña conseguimos unas salidas al consumo doméstico de 626.000 Tm. y en la exportación 633.000 Tm. De ser así, podríamos terminar el 31 de Octubre de 2.008 con aceite para el enlace de 255.000 Tm. Ver resumen en el cuadro nº 2

EN EL MEDITERRANEO

En el conjunto de los principales países ribereños

la producción es inferior a la habida la campaña pasada. La diferencia es sólo de unas 60.000 Tm., pues el incremento de cosecha en Túnez que podría superar las 200.000 Tm. se compensa con el resto de países, que decrecen, como el caso de Turquía que producirá sólo 70.000 Tm. por los efectos de una larga sequía, aunque disponen de un enlace de al menos 50.000 Tm., por lo que en el cuadro nº 3 figuran 120.000 Tm.

Países como Italia y Grecia repiten cifras similares a la anterior campaña, ya corregidas en el caso de Grecia las pérdidas por los incendios de este verano en el Peloponeso, que se estiman en unas 16.000 Tm. de aceites de oliva.

La producción de los países del Mediterráneo incluida España, mas las existencias finales más importantes que corresponden al enlace de España, suman unas disponibilidades de 2.530.000 Tm., frente a 2.413.000 Tm. en la pasada campaña. Ver cuadro nº 3

EL CONSUMO MUNDIAL

Pero no sólo la producción de aceite de oliva aumenta en el mundo, el consumo mundial de aceite de oliva crece cada año gracias a la difusión de las bondades de este producto, y a la culturización que se está haciendo por todos.

Los países de la UE productores de mas del 75% del aceite del mundo, consumen igual porcentaje y además crecen a buen ritmo, excepto el año 2006 como consecuencia de la subida de precios. Países como Francia consumen 100.000 Tm., o el Reino Unido y Alemania necesitan ya 50.000 Tm. cada uno, Bélgica 18.000 Tm., Ho-

landa 15.000 Tm.

Fuera de la UE, Estados Unidos, el mayor consumidor de aceite de oliva no productor con el 8% del consumo mundial precisa 230.000 Tm. anuales. Y países como Australia consumen 30.000 Tm.

En resumen, tenemos que continuar apostando fuertemente por los mercados exteriores que demandan esta saludable grasa vegetal, que está de moda más que nunca.

En España esperamos una producción media alta que alcanzará 1.250.000 Tm. de Aceite de Oliva. En todas las provincias se espera un aumento de cosecha.



cuadro 1: Balance Oleícola en España

	estimación					media	2007/2008 vs	
	2007/2008	2006/2007	2005/2006	2004/2005	2003/2004	03/04-06/07	2006/2007	media 03/07
ALMERÍA	8.000	7.050	10.601	4.763	7.075	7.372	113,48 %	108,52 %
CÁDIZ	8.000	7.495	4.940	6.784	6.993	6.553	106,74 %	122,08 %
CÓRDOBA	265.000	232.722	167.593	205.941	274.451	220.177	113,87 %	120,36 %
GRANADA	85.000	67.540	57.970	78.042	115.739	79.823	125,85 %	106,49 %
HUELVA	6.000	4.480	5.634	5.264	3.821	4.800	133,93 %	125,01 %
JAÉN	530.000	503.524	266.327	424.182	610.822	451.214	105,26 %	117,46 %
MÁLAGA	60.000	50.911	57.473	46.003	73.389	56.944	117,85 %	105,37 %
SEVILLA	75.000	64.949	69.305	60.524	79.206	68.496	115,48 %	109,50 %
ANDALUCÍA	1.037.000	938.671	639.844	831.503	1.171.496	895.378	110,48 %	115,82 %
RESTO ESPAÑA	213.000	169.523	187.478	158.300	245.104	190.101	125,65 %	112,05 %
Total España	1.250.000	1.108.194	827.322	989.803	1.416.600	1.085.480	112,80 %	115,16 %
Stock inicial	245.000	210.000	229.800	315.300	95.700	212.700	Hubiera sido deseable llegar al enlace de campaña con una cantidad ligeramente inferior a las 245.000 Tm. que tenemos en la actualidad	
Importaciones	50.000	80.000	89.500	79.800	61.900	77.800		
Total Disponible	1.545.000	1.398.194	1.146.622	1.384.903	1.574.200	1.375.980		
Consumo Interno	640.000	574.000	484.300	615.800	625.900	575.000		
Exportación	650.000	579.000	452.200	545.500	633.000	552.425		
Total Salidas	1.290.000	1.153.000	936.500	1.161.300	1.258.900	1.127.425		
Stock Inicial	255.000	245.194	210.122	223.603	315.300	248.555		

■ Hacen referencia a datos provisionales

NOVEDADES

Recordarles que desde el pasado día 19 de Mayo la Orden APA/326/2007 del MAPA, obliga a los titulares de explotaciones agrícolas, independientemente de quien realice el tratamiento, a llevar de forma actualizada en soporte papel o informático, registros de los diferentes tratamientos plaguicidas, cosechas recolectadas, informes de los análisis realizados a sus cosechas, etc.

Oleoestepa ofrece en nuestra intranet este ser-

vicio para sus asociados. Por un lado el propio agricultor con su clave de acceso secreta o los técnicos de API, introducen en la ficha de cada olivicultor los datos de los diferentes tratamientos y análisis realizados en sus explotaciones. Por otro lado, las cooperativas de molino y verdeo, una vez finalizada la recepción de aceitunas, vuelcan las producciones en sus correspondientes fichas de cada olivarero socio. En los casos de olivareros comunes de diferentes cooperati-

vas, encontrarán todos sus datos en una única ficha del cuaderno de explotación de la intranet de Oleoestepa. A su cuaderno de explotación puede acceder desde cualquier parte del mundo, sólo necesita su clave de acceso. Deseamos que hagan pronto uso de esta herramienta cómoda y gratuita para cumplir con la normativa vigente. Para más información consulte en su cooperativa o en informatica@oleoestepa.com.

cuadro 2: Salidas mensuales consumo nacional y exportación

03/04		04/05		05/06		06/07		06/07	
CONSUMO	EXPORT	2007/2008	2006/2007	CONSUMO	EXPORT	CONSUMO	EXPORT	EXISTENCIAS	SALIDAS
26	31,70	45,60	47,20	31,60	30,90	55,30	45,90	1.291,7	Noviembre
65,30	51,40	48,50	40,40	43,90	25,50	48,90	41,50	1.201,3	Diciembre
92,50	56,40	74,20	42,40	45,20	28	58,40	44,90	1.098	Enero
62,50	80,10	59,80	44,50	32,50	26,40	53,10	47,10	997,8	Febrero
61,70	72,40	56,50	50,20	56,50	30,70	47,10	62,80	887,9	Marzo
48,60	65,10	41,60	41,20	35,90	31,70	42,10	46,10	799,7	Abril
54	48,80	57,50	42,70	49,80	41,60	47,50	51,40	700	Mayo
35,50	53	46,60	50	37,60	51,80	36,50	52,70	611,6	Junio
58	53,30	48,10	49,30	36,90	55,50	48,10	45	518,5	Julio
35,80	29,90	51,20	38,50	32,90	38,40	42,70	45	430,8	Agosto
46,80	46,20	43,10	58,60	38,60	46,70	46	46	338,8	Septiembre
39,20	44,70	43,10	40,50	42,90	45	47	47	244,8	Octubre
625,90	633	615,80	545,50	484,30	452,20	572,70	575,40		TOTAL
	1.258,90		1.161,30		936,50		1.148,10	← salidas consumo + export	
52,16	52,75	51,32	45,46	40,36	37,68	47,73	47,95	← media de las salidas mes	
1.416,60		989,80		827,30		1.108,20		←	Producción
95,70		315,30		229,80		210,10		←	Stock Inicial
315,30		223,60		210,10		244,80		←	Stock Final
61,90		79,80		89,50		74,60		←	Importaciones
1.574,20		1.384,90		1.146,60		1.392,90		←	T. Disponibles a la venta

cuadro 3: Producción Mediterráneo y estimación

	PRODUCCIÓN (000 TM.)							estimación
	00/01	01/02	02/03	03/04	04/05	05/06	06/07	07/08
ESPAÑA	974	1.413	861	1.416	980	827	1.108	1.250
ITALIA	220	250	250	180	330	270	250	250
GRECIA	300	230	325	150	275	300	230	230
TÚNEZ	130	35	70	200	123	210	150	200
TURQUÍA	175	65	140	80	170	120	185	120*
PORTUGAL	25	34	29	40	40	40	35	40
MARRUECOS	35	60	40	50	40	70	80	60
SIRIA	165	92	165	100	150	140	165	135
T. PRODUCCIÓN MEDITERRÁNEO	2.024	2.179	1.880	2.216	2.108	1.977	2.203	2.285
Existencia Inicial España	183,70	132,60	324,40	95,70	315,30	229	210	245
Total Tm. con stock España	2.207,30	2.311,30	2.204,30	2.311,70	2.423,30	2.206,30	2.413	2.530

■ Hacen referencia a datos estimativos

* Producción 70.000 Tm + 50.000 Tm Stock final

ESTACION DE LAVADO " EL OLIVO "

!! NUEVA APERTURA !!



CTRA. MARINALEDA · EL RUBIO "RESTAURANTE EL OLIVO"

Amplio Aparcamiento, lavado manual y automatico , parque infantil para sus hijos.



www.nietoil.com



EMPRESA LIDER EN
DISTRIBUCION DE GASOLEO

www.nietoil.com

TFno.902 123 458



Nuestros aceites de oliva virgen extra no pasan desapercibidos para públicos de procedencia nacional e internacional, que nos visitan para conocer las excelencias de la elaboración del producto.

REVISTA LÜYOU. A la derecha vemos la visita de periodistas de la revista china especializada en viajes "Lüyou". Se trata de la revista profesional más antigua de la República Popular China, con una tirada de 120.000 ejemplares y difusión en todo el país. La visita se desarrolló en la cooperativa Ntra. Sra. de la Paz y en Oleoestepa.

ASAJA y UNIA. Oleoestepa acogió la reunión del comité ejecutivo de ASAJA-Sevilla, cuyos miembros visitaron las instalaciones de la entidad. Además, los alumnos de la Universidad Internacional de Andalucía fueron recibidos por la D.O.Estepa, que les mostró las instalaciones de Oleoestepa y les explicó la situación del mercado del aceite de oliva en la actualidad.

EFAGRIR y THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. La D.O.Estepa recibió a más de 50 alumnos provenientes de EFAGRIR, Instituto francés de enseñanzas agrícolas, interesados en conocer la cultura del Aceite de Oliva Virgen Extra. Los estudiantes procedentes de Mignières, ciudad cercana a París, conocieron de la mano de Moisés Caballero, Secretario del Consejo Regulador de la D.O.Estepa, todo el proceso de elaboración del Aceite de Oliva Virgen Extra. Por otro lado, nos visitó el "The Culinary Institute of America", la Escuela de Gastronomía de referencia en los Estados Unidos, reconocida mundialmente por su excelencia en la formación de profesionales de la gastronomía.

C.R.JAÉN SIERRA SUR. Oleoestepa recibió de la mano de CITO-LIVA a los representantes de la Denominación de Origen "Jaén Sierra Sur", interesados en el funcionamiento de la cooperativa de segundo grado en materia de control de calidad y comercialización.



IMAGEN DURANTE LA CATA OFRECIDA A LA REVISTA LÜYOU



ASAJA EN EL PANEL DE CATA DE OLEOESTEPA



UNIA EN EL ENCUENTRO CON LA D.O.ESTÉPA



ALUMNOS DE EFAGRIR



THE INSTITUTE CULINARY OF AMERICA DURANTE LA CHARLA



EN EL CENTRO, ALVARO OLAVARRÍA, DIRECTOR GERENTE DE OLEOESTEPA, CON EL C.R.SIERRA SUR JAÉN



Pedro Subijana durante el seminario "Aplicaciones innovadoras del aceite de oliva" con lo vírgenes extra de la D.O.Estepa

ANDALUCÍA SABOR

International Fine Food Exhibition

La Denominación de Origen Estepa estuvo presente en "Andalucía Sabor", feria celebrada en Sevilla entre los días 25 y 27 de Septiembre. La denominada I International Fine Food Exhibition reunió a las empresas agroalimentarias más destacadas de Andalucía, y acogió a un gran número de visitantes de todo el mundo interesados en importar los productos andaluces a sus respectivos países de origen.

Durante la tercera jornada de Andalucía Sabor, la D.O.Estepa de la mano de Miquela González Velasco (Jefa del Panel de Cata de Oleoestepa S.C.A.) ofreció una cata de aceite de oliva virgen extra en el stand de la Junta de Andalucía, donde se pueden degustar nuestro virgen extra.

Nuestras marcas amparadas han considerado un éxito el evento, principalmente por la notoriedad que hemos conseguido y la multitud de contactos profesionales, tanto nacionales como internacionales que se han conseguido.

CONGRESO DE ALTA COCINA "TRES CULTURAS, DOS MARES"

Paralelamente a Andalucía Sabor, el Palacio de Congresos de Sevilla acogió la celebración del Congreso de Alta Cocina "Tres Culturas, Dos Mares". El evento reunió a los cocineros más reconocidos a nivel mundial, entre los que destacaban Dani García, Ferrán Adriá, Paco Roncero, Miguel Palomo o Pedro Subijana. La Denominación de Origen Estepa patrocinó el tercer día del Congreso, dedicado al Aceite de Oliva Virgen Extra, y nuestro zumo de aceitunas se convirtió en protagonista. En la parte inferior podemos ver a Paco Roncero (Restaurante Terraza del Casino - Madrid -) cocinando con nuestros aceites y la segunda imagen corresponde a Moisés Caballero junto a Pedro Subijana (Restaurante Akelarre - San Sebastián -), Miguel Palomo (Restaurante Alhucemas - Sanlúcar la Mayor -) y Paco Roncero.



Reunion de Oleoestepa con clientes internacionales en el stand de la D.O.Estepa



Miguel Palomo durante la cata ofrecida en el stand de la Junta de Andalucía



Cata en el stand de la D.O.Estepa a un grupo de visitantes a la feria Andalucía Sabor



José Mª Loring, Ricardo Serra, César Cadaval, Rafael Escuredo y Álvaro Olavarria





La D.O. Estepa y la Tribuna Económica de Andalucía

La Denominación de Origen Estepa firmó un acuerdo con "Tribuna Económica de Andalucía" para estar presente en los desayunos empresariales que ésta organiza en todas las capitales de provincia andaluzas.

"La Tribuna Económica de Andalucía" es un foro creado en 2007 con el objetivo de apoyar a la economía andaluza mediante la organización de encuentros empresariales. Las jornadas cuentan con ponentes de reconocido prestigio del ámbito de la empresa y de la economía que formulan sus planteamientos tanto a nivel andaluz como español.

El foro está co-presidido por Rafael Escuredo, Ex-Presidente de la Junta de Andalucía y I Embajador de los Aceites de Oliva Virgen Extra de la Denominación de Origen Estepa, y Juan Salas, Presidente de la Comisión de Relaciones Institucionales de la CEA. El formato del foro reúne a grupos de más de 150 personas, por lo que el Aceite de Oliva Virgen Extra de la D.O.Estepa consigue aumentar su notoriedad entre los empresarios más importantes de Andalucía.

En Córdoba, el encargado de ofrecer la conferencia fue D. Javier Gómez-Navarro Navarrete, Presidente del Consejo Superior de Cámaras de Comercio.



Tribuna Económica de Andalucía se presentó en Sevilla el 2 de marzo de 2007, ante 150 personas del mundo empresarial, de la Universidad, de Instituciones públicas de la Administración local y autonómica, y ante los medios de comunicación.

Era la puesta en marcha de un proyecto con gran repercusión en la sociedad andaluza, en tanto que ofrece un nuevo foro de debate hasta la fecha inexistente en Andalucía y que además, se plantea como una ventana abierta al futuro, sin implicaciones políticas.

Presentación de Tribuna Económica en Sevilla



El encargado de poner en marcha el foro fue el Presidente de la Junta de Andalucía, D. Manuel Chaves, quien se refirió, precisamente, a la necesidad de fomentar la existencia de foros de debate, donde se pueda expresar la opinión de forma plural y buscando siempre cómo mejorar. Para Tribuna Económica de Andalucía se ha elegido un tono amable que permita crear un ambiente de debate intenso en el que se ofrezcan alternativas y nuevas oportunidades para el desarrollo económico de todos los sectores empresariales, o, al menos, se sienten las bases que nos hagan reflexionar sobre cómo adaptarnos a los cambios de la economía andaluza, española y mundial.

A la izquierda, Moisés Caballero, con los protagonistas de Tribuna Económica de Andalucía en Córdoba



EL MEJOR ACEITE DEL MUNDO Y UNOS PONENTES DE EXCEPCIÓN

Nuestros vírgenes extra han sido protagonistas en los desayunos de Tribuna Económica de Andalucía de 2007:

MÁLAGA: "Reflexiones sobre la economía andaluza", D. José Antonio Griñán Martínez, Consejero de Economía y Hacienda de la Junta de Andalucía.

JAÉN: "Desafíos y oportunidades de Andalucía en una Economía global", D. Cristóbal Montoro Romero, ex Ministro de Economía y Hacienda.

SEVILLA: "¿El final de un ciclo económico?", D. Carlos Solchaga Catalán, ex Ministro de Economía y Hacienda y de Industria.

CÓRDOBA: "Administraciones públicas y competitividad de las empresas", D. Javier Gómez-Navarro Navarrete, Presidente del Consejo de Cámaras de Comercio de España.

ALMERÍA: "La nueva reforma hortofrutícola de la OCM", D. Joseph Puxeu Rocamora, Secretario de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación



La calidad de siempre

cuprosan[®]

de Bayer.

- elevada eficacia fungicida
- larga persistencia contra repilo
- excelente fitocompatibilidad

Cuprosan, la calidad de siempre, la calidad del líder.



AGROQUIMAR, S.L.

Polígono Industrial Sierra Sur

C\ Almendra P19

Tfno: 95 482 0043. ESTEPA



Bayer CropScience



Cata en EXPOLIVA junto a Marco Oreggia y Brígida Jiménez



La Denominación de Origen Estepa participó en EXPOLIVA 2007, donde ofreció una cata de Aceite de Oliva Virgen Extra dirigida por Moisés Caballero (Secretario del C.R.D.O.Estepa) y los catadores Marco Oreggia (autor de la prestigiosa guía L'Extravergine) y Brígida Jiménez (reconocida catadora y Directora del Centro de Investigación y Formación Agraria de Cabra). Además, nuestros aceites destacaron entre los presentes en EXPOLIVA.

Oleoestepa y Puricón presentes en la sala de cata de EXPOLIVA



Junto a la Diputación de Sevilla, Una Provincia, Muchos Sabores

La Diputación de Sevilla, la Denominación de Origen Estepa y RENFE pusieron en marcha "Una Provincia, Muchos Sabores", una campaña destinada a la promoción turística de los territorios de la provincia de Sevilla a través de sus productos gastronómicos más representativos. En esta ocasión, durante la Semana Santa se entregó una botella de Aceite de Oliva Virgen Extra de Denominación de Origen de Estepa a cada uno de los pasajeros que viajaron en el AVE Madrid-Sevilla en ambas direcciones, reforzando con ello la promoción de un producto de fama mundial. Junto al producto amparado por la D.O.Estepa se entregó un folleto en el que se describían los principales recursos turísticos del territorio, situando a la comarca de la Campiña en el contexto de la provincia. El éxito de la campaña fue rotundo.

Encuentro con los alumnos del colegio Tartessos de Pedrera

Celebramos un encuentro con los alumnos de 3º y 4º de ESO del Colegio Tartessos de Pedrera. La participación de todos los alumnos en un concurso de dibujo organizado por la D.O.Estepa fue el motivo del encuentro, en el que se premió a cada uno de los participantes con Aceite de Oliva Virgen Extra amparado por la entidad y un cuento sobre la Historia del Aceite de Oliva Virgen Extra de la D.O.Estepa. José Manuel Pozo, Presidente de la Olivarera de Pedrera, fue el encargado de entregar a los alumnos los obsequios ofrecidos por la D.O.Estepa. Además, José Manuel Pozo explicó a todos los alumnos cuál es el proceso de transformación de la aceituna en Aceite de Oliva Virgen Extra e invitó a los representantes del colegio a visitar la almazara cuando comience la campaña de producción.



Gran éxito de la promoción de nuestros aceites



La Denominación de Origen Estepa continúa promocionando los Aceites de Oliva Virgen Extra de la Comarca de Estepa y Puente Genil. Desde la última edición de Frutado Intenso se han realizado promociones en diferentes centros Eroski y Badía situados por toda Andalucía. Durante estas promociones se obsequia a los visitantes con una miniatura de 20 ml. de Aceite de Oliva Virgen Extra de la D.O.Estepa y se les ofrece información relacionada con el producto. En el stand desarrollado por la D.O.Estepa para estas actividades se aclaran las dudas que existen en el consumidor sobre el origen de los diferentes tipos de aceite, y se le explica porqué los aceites de la D.O.Estepa son actualmente uno de los aceites de oliva virgen extra más reconocidos.



"LA ESCUELA DEL ACEITE", UN PROYECTO DE GRAN ÉXITO

La Escuela del aceite de la Denominación de Origen Estepa sigue formando a diferentes colectivos sobre las bondades del Aceite de Oliva Virgen Extra, especialmente sobre el producido en la Comarca de Estepa y Puente Genil. Desde el último número de la revista han sido muchas y variadas las charlas y catas ofrecidas bajo el paraguas de "La Escuela del Aceite":



ESCUELAS DE HOSTELERÍA: Se han ofrecido catas en la Escuela de Hostelería de Jerez, la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, la Escuela de Cocina "Alambique" o el Cooking Club de Madrid. Con todas ellas se mantiene una estrecha colaboración en favor de nuestros aceites.

MEDIOS DE COMUNICACIÓN: Los periodistas también han sido objetivo de nuestras catas. Periodistas chinos de la revista L'you, profesionales alemanes de diferentes medios de comunicación o prensa nacional especializada en turismo han sido algunos de los que han participado en "La Escuela del Aceite".

Además, otros colectivos como amas de casa o escolares se han beneficiado de las actividades de "La Escuela del Aceite".

I Encuentro Frutado Intenso



Con la premisa de ofrecer “Un homenaje a Nuestro Origen”, la Denominación de Origen Estepa celebró el pasado 4 de Julio en Pedrera el “I Encuentro Frutado Intenso”, en el que se entregaron los I Premios de la D.O.Estepa.

GRAN ÉXITO DE PARTICIPACIÓN

Más de 300 personas asistieron el miércoles 4 de Julio al “I Encuentro Frutado Intenso”, I edición de un evento de carácter bianual organizado por la Denominación de Origen Estepa.

El “Encuentro Frutado Intenso” ofreció un homenaje a todos aquellos que han contribuido de manera destacada al origen y difusión de la Denominación de Origen Estepa y sus Aceites de Oliva Virgen Extra amparados.



Imagen de la Caseta Municipal de Pedrera durante el I Encuentro Frutado Intenso

Como las grandes ocasiones merecen, la Caseta Municipal de Pedrera se había engalanado para poner el listón alto a los anfitriones de las siguientes ediciones. A las 19:30 horas se habrían las puertas a un público dispuesto a celebrar el “día grande” de la Denominación de Origen Estepa y todos los que la forman, desde los agricultores hasta los máximos dirigentes de las cooperativas de la Comarca de Estepa y Puente Genil.



Mesa Presidencial (de izquierda a derecha): José María Loring (Presidente de la D.O.Estepa), Rafael Escuredo (Ex Presidente de la Junta de Andalucía), Isaías Pérez Saldaña (Consejero de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía), Antonio Nogales Monedero (Alcalde de Pedrera) e Isabel Bombal (Subdirectora General de Planificación Alimentaria del MAPA)

El Presidente del Consejo Regulador de la D.O.Estepa, José María Loring Lasarte, daba la bienvenida a todos los presentes que, si de un estadio se hubiera tratado, habrían colgado el cartel de “no hay billetes”. José María Loring se dirigió al auditorio para exponer la relevancia del evento, que ya se podía intuir desde la formación de la mesa que presidía el “I Encuentro Frutado Intenso”.

Tras presentar el evento, José María Loring dio paso a Rafael Escuredo, que mostró en primer lugar su satisfacción por continuar ejerciendo de Embajador de los “mejores aceites de oliva virgen extra del mundo”. Además, Rafael Escuredo aplaudió la iniciativa de celebrar un Encuentro en el que se vean representados todos los agricultores de la Comarca de Estepa y Puente Genil y que sirve además para conseguir una mayor notoriedad de un producto que calificó como “exquisito”.

UNA CONFERENCIA EXCEPCIONAL

Alrededor de las 20:30 horas, José María Loring presentaba a Teresa García Azcarate, Asesora del Consejero (Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía), que expuso una conferencia de gran relevancia para las cooperativas y los agricultores. En ella presentaba el “Plan Estratégico de Impulso al Cooperativismo Agrario”, que aborda el plan desarrollado por la Consejería de Agricultura y Pesca junto a FAECA para convertir a las cooperativas en estructuras que fortalezcan la comercialización de los productos andaluces y puedan abordar en las mejores condiciones los cambios que exige el siglo XXI.

El éxito de la conferencia fue rotundo, ya que Teresa García Azcarate expuso la realidad de un sector que se presenta cada vez más competitivo y analizó los caminos que se deben seguir para continuar en la primera línea del cooperativismo.

Finalmente tuvo lugar la entrega de los I Premios de la Denominación de Origen Estepa. Especialmente emotiva fue la entrega del galardón a José Humanes Guillén, que al encontrarse en su tierra recibió una cariñosa ovación por parte de sus paisanos. Además, su pueblo a través de Antonio Nogales Monedero (Alcalde de Pedrera), le hizo entrega de una placa que reconocía su trayectoria profesional y sus esfuerzos por llevar el nombre de Pedrera por todos los lugares donde ha dejado huella.

La clausura del acto fue a cargo de Isaías Pérez Saldaña, que tras agradecer la invitación al acto, quiso recalcar el buen trabajo que se está realizando en la Comarca de Estepa y Puente Genil y puso el ejemplo del I Encuentro Frutado Intenso como símbolo de una vida joven y llena de entusiasmo, la de la Denominación de Origen Estepa.



José Luis García Palacios (Presidente de la Fundación Caja Rural del Sur) recibe el Premio "Mecenazgo Institucional" de Rafael Escuredo (Ex Presidente de la Junta de Andalucía)



Isabel Bombal (Subdirectora General de Planificación Alimentaria del MAPA) entrega el Premio "Medio de Comunicación" a Álvaro Ybarra (Director de ABC Sevilla)



José María Loring Lasarte (Presidente del C.R.D.O. Estepa) entrega el Premio "Mención Honorífica" a Manuel Barcos (Maestro de la Olivarera Pontanense)



Teresa García Azcárate (Asesora del Consejero de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía) recibe de manos de José María Loring una placa de agradecimiento por su conferencia



Francisco Díaz Morillo (Diputado de la Diputación Provincial de Sevilla) recoge el Premio "Labor Promocional" de manos de Isaías Pérez Saldaña (Consejero de Agricultura y Pesca)



José Humanes Guillén (Ingeniero Agrónomo y Miembro del Comité Andaluz para la Sociedad del Conocimiento) recoge el Premio "Trayectoria Profesional" de manos de Isaías Pérez Saldaña



un mosaico para los elegidos

Estepa y Puente Genil: amor a la tradición, adaptación a los cambios tecnológicos, espíritu de innovación y un esfuerzo incondicional por la calidad.

PREMIO "MEDIO DE COMUNICACIÓN"

Fue otorgado a ABC Sevilla por su espacio dedicado especialmente a la Agricultura, que es el más destacado de los que se dedican a este sector en la prensa general andaluza. Además, se le otorgó el premio por la seriedad y profesionalidad con que refleja la realidad de nuestra tierra y por cubrir de manera especial todos los asuntos relacionados con nuestro sector.

PREMIO "MECENAZGO INSTITUCIONAL"

Otorgado en esta ocasión a la Fundación Caja Rural del Sur, por su intensa labor de ayuda al desarrollo del mundo agrario, por creer en la Denominación de Origen Estepa desde su origen y apoyarla de manera incondicional. Además, por la promoción cultural, profesional y asistencial de la comunidad en general, las acciones de pro-

tección ambiental dentro de su ámbito de actuación y, en especial, en todo lo relacionado con la modernización del sector agrario y el desarrollo rural.

PREMIO "LABOR PROMOCIONAL"

La Diputación Provincial de Sevilla se hizo merecedora de este galardón por colaborar desde el origen con el desarrollo de la D.O. Estepa, proponiendo y desarrollando proyectos que se han llevado a cabo y que han permitido aumentar el reconocimiento de nuestro "zumo de aceitunas". En definitiva, por elegir nuestros vírgenes extra como bandera y representante de la riqueza productiva de Sevilla.

PREMIO "TRAYECTORIA PROFESIONAL"

José Humanes Guillén recibió la I edición de este premio por contribuir de manera determinante al desarrollo del olivar. Se trata de un experto conocedor del mundo del olivar y sus derivados, una persona con una trayectoria profesional intachable y una mayor variedad personal.

EL PREMIO. La historia milenaria de los mosaicos guarda un paralelismo perfecto con la tradición y cultura del Aceite de Oliva Virgen Extra de la Comarca de Estepa y Puente Genil. El Aceite de Oliva Virgen Extra y el mosaico son productos representativos de nuestra tierra, reconocidos internacionalmente y apreciados por los amantes de lo bien hecho.

PREMIO "MENCIÓN HONORÍFICA"

En su I edición ha sido otorgado a Manuel Barcos Cejas, maestro ya jubilado de la Olivarera Pontanense tras 47 años de plena dedicación al Aceite de Oliva Virgen Extra. Manuel Barcos es, sin duda, un símbolo de todo lo que representa el olivar de la comarca de



I ENCUENTRO FRUTADO INTENSO

LAS IMÁGENES ESTÁN ORDENADAS DE IZQUIERDA A DERECHA Y DE ARRIBA A ABAJO:

1. Álvaro Olavarría, Isabel Bombal, Teresa García Azcárate y Ricardo Domínguez García-Baquero.
2. Isaias Perez Saldaña durante su intervención en el evento.
3. Eduardo Martín, Miguel Afán de Ribera, Juan Bilbao, Ricardo Serra, Jaime Loring y Rafael Alcaraz.
4. Salvador Fernández Gómez, José Humanes Guillén, Jaime de Vicente Núñez, José Luis García Palacios, Juan José Muñoz Jiménez, José Manuel Rodríguez Rodríguez y Jesús David Borrego López
5. Eduardo Pérez, José María Loring, Álvaro Olavarría, Ricardo Domínguez, Teresa García, Rafael Escuredo y José Luis García Palacios
6. José Ramón García, Manuel Moreno, Vitoriano Márquez Fernández, Pedro Ruiz, Jerónimo Muñoz Arias, Ramón Moreno Montaña
7. Teresa García Azcarate durante la conferencia.
8. Los premiados Álvaro Ybarra Pacheco, José Humanes Guillén, José Luis García Palacios, Manuel Barcos Cejas y Francisco Díaz Morillo

Imágenes para el recuerdo

La celebración del I Encuentro Frutado Intenso se ha convertido en el punto de partida de un evento que se celebrará cada dos años y que prevé adquirir más notoriedad en cada una de las ediciones. El "homenaje a Nuestro Origen" que tuvo lugar el 4 de Julio en Pedrera contó con el apoyo de importantes autoridades y personalidades, tanto a nivel político como del sector agroalimentario, lo que supuso un aval de absoluta garantía para seguir invirtiendo esfuerzos e ilusiones en la II edición que se celebrará en 2009.



I ENCUENTRO FRUTADO INTENSO

Las imágenes están ordenadas de izquierda a derecha y de arriba a abajo:

1. Antonio Francisco Salas Pérez, Francisco Espinosa de los Monteros, María Luisa Gandía de la Bandera, Josefa Mesa Valderrama, Angela Rodríguez Llamas, Santiago Fernández López.
2. Juan Manuel Morón Gutiérrez, José Julián Logroño Gutiérrez y Alfonso González Escobar.
3. Antonio Nogales Monedero, José Humanes Guillén y Francisco Javier Montero Vega.
4. Pedro Ruiz, Manuel Humanes, Manuel Carrero y Antonio Barrionuevo.

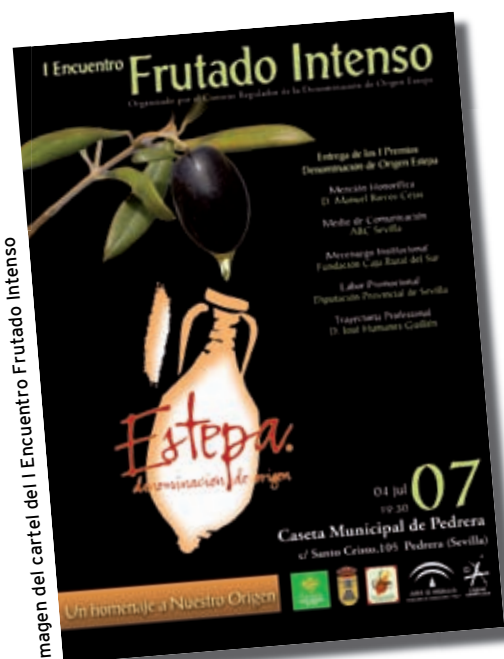


Imagen del cartel del I Encuentro Frutado Intenso

Un homenaje a Nuestro Origen

La celebración del I Encuentro Frutado Intenso se ha convertido en el punto de partida de un evento que se celebrará cada dos años y que prevé adquirir más notoriedad en cada una de las ediciones. El "homenaje a Nuestro Origen" que tuvo lugar el 4 de Julio en Pedrera contó con el apoyo de importantes autoridades y personalidades, tanto a nivel político como del sector agroalimentario, lo que supuso un aval de absoluta garantía para seguir invirtiendo esfuerzos e ilusiones en la II edición que se celebrará en 2009.

I ENCUENTRO FRUTADO INTENSO

Las imágenes están ordenadas de izquierda a derecha y de arriba a abajo:

1. Manuel Jiménez Moyano, Antonio Nogales Monedero, José Manuel Joya Carvajal, Juan García Baena y Eladio Lozano Jurado.
2. Marcial Rodríguez Pérez, José Manuel Oliva López, José Antonio Hidalgo López y Martín Bernardino Alés Reina.
3. Alfonso Cañete, Eladio Lozano Jurado, Isaías Pérez Saldaña, Eduardo Moriana y Juan Soria Marín
4. Isabel Molinero, José María Ávila, Lola Caihuella, Manuel Humanes, Pilar Pérez e Ignacio Lobato





¿Eres un buen agricultor?

¿Y qué haces con tus envases de fitosanitarios? Recuerda que si los tiras, los entierras o los quemas, dañarás el medio ambiente y te multarán con 3.000 euros. No te la juegues. Deposita los envases fitosanitarios, los que tienen el símbolo SIGFITO , en los contenedores de SIGFITO que encontrarás en muchas cooperativas y tiendas de fitosanitarios.

Es GRATIS y SENCILLO.

Entérate en tu punto de compra, cooperativa o en www.sigfito.es



 **SIGFITO**
AGROENVASES, S.L.
Por una agricultura saludable



SIGFITO apela a la conciencia del agricultor en su nueva campaña por la recuperación de envases fitosanitarios

Con la colaboración del cantante "El Koala", SIGFITO insiste en la necesidad de depositar estos envases en los puntos de recogida existentes para ello.

La entidad sin ánimo de lucro SIGFITO ha puesto en marcha una nueva campaña para impulsar un correcto tratamiento medioambiental de los envases de productos fitosanitarios (herbicidas, insecticidas...) utilizados en la agricultura. Precisamente, como imagen de esta nueva campaña, SIGFITO ha querido contar con un personaje muy ligado al mundo agrario: Jesús Rodríguez, conocido artísticamente como "El Koala", cantante que ha popularizado varios temas de éxito dentro de un estilo auto-denominado "rock rústico". El cantante protagoniza el spot televisivo de SIGFITO, que apuesta así por primera vez por el medio audiovisual para llegar al público agrario.

Bajo el eslogan "¿Eres un buen agricultor?" y apoyándose en la interpretación mímica de "El Koala", SIGFITO quiere fomentar una gestión responsable de los residuos de envases fitosanitarios, instando a que cada agricultor se pregunte si está haciendo bien o mal las cosas con sus envases de "fitos". Así, en esta campaña se representan varias escenas a eliminar definitivamente del campo español, como el abandono o la quema incontrolada de estos residuos peligrosos.

SIGFITO insiste en que estas prácticas suponen un grave daño al medio ambiente y quienes las lleven a cabo se exponen a

multas importantes, por encima de 3.000 euros. Por el contrario, la entrega de envases en los puntos existentes al efecto - cerca de 2.000 en toda España- es sencilla y gratuita. El agricultor solo tiene que informarse en su establecimiento de compra habitual, o en su cooperativa, ya que muchos de estos lugares son puntos de recogida del sistema SIGFITO. No obstante, cualquier agricultor puede acudir al punto que desee y dejar sus envases gratuitamente, cumpliendo así con la Ley.

SÓLO ENVASES CON SÍMBOLO

Como ocurre con otros sistemas de reciclaje, saber qué tipo de residuos se deben depositar resulta fundamental en el caso de SIGFITO. La entidad advierte que sólo se deben entregar los envases marcados con el símbolo SIGFITO (flechas en forma de arco iris), que son sobre todo envases de productos fitosanitarios o plaguicidas.

No se recogen, por tanto, envases de abonos, fertilizantes u otro tipo de residuos agrarios, que actualmente no disponen de sistemas de recogida similares.

BUENA MARCHA EN 2007

Se estima que la agricultura genera en España más de 6.000 toneladas de envases fitosanitarios y que a través de este sistema se está evitando el impacto medioambiental de más de una tercera parte de ellos. En la primera mitad del año en curso ya se han recuperado 1.263 toneladas, un 46% más que en el mismo periodo de 2006, lo que refleja que cada vez son más los agricultores que cumplen sus obligaciones de gestión de envases, en gran medida motivados porque de forma progresiva el acceso a subvenciones o a los mercados de primer nivel se condiciona a acreditar la correcta gestión de envases.

■ ÚLTIMA HORA ASAJA

ELIMINADA LA OBLIGATORIEDAD DE MANTENER UNA CUBIERTA VEGETAL PARA EL OLIVAR (SALVO EN RECINTOS DONDE SE SUPERE UNA PENDIENTE MEDIA DEL 10%)

Como se recordará, la recientemente publicada Orden de Condicionalidad, del pasado 5 de julio de 2007, establecía una novedad que afectaba a todo el Olivar y que era la siguiente: "en el caso de que se mantuviera el suelo desnudo en los ruedos de los olivos mediante la aplicación de herbicidas (que es la norma habitual y extendida entre todos los olivereros) sería necesario mantener una cubierta vegetal en las calles transversales a la línea de máxima pendiente de una anchura mínima de 1 metro (ESTO ERA OBLIGADO PARA TODO EL OLIVAR).

Desde ASAJA, entendíamos que se trataba de un requisito que excedía con mucho las buenas prácticas agrarias (e incluso los requisitos exigidos en la medida agroambiental de olivar en pendiente), y que podía conllevar problemas y dificultades para los olivereros. Además, estudiadas las normativas para condicionalidad en el olivar en otras Comunidades Autónomas, comprobamos que había mayor flexibilidad a este respecto. De ahí, que ASAJA haya exigido tanto a la Consejería de Agricultura y al Ministerio de Agricultura, que no fuera una medida obligatoria para todo el olivar, sino sólo y únicamente para aquellos recintos que superan una pendiente mínima.

Finalmente, desde ASAJA, podemos congratularnos de que la Consejería de Agricultura y Ministerio de Agricultura hayan aceptado nuestra propuesta y esté en vía de modificación (sólo pendiente de publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, a la mayor brevedad posible). Con esta modificación, la obligatoriedad quedaría de la siguiente forma:

"Únicamente será obligatorio establecer cubiertas vegetales EN RECINTOS DE OLIVAR CON PENDIENTES MEDIAS SUPERIORES AL 10% cuando se mantengan los ruedos desnudos por aplicación de herbicidas. Dichas cubiertas no podrán ser incorporadas al terreno, pudiendo ser eliminadas mediante siega química o mecánica cuando comiencen a competir con el cultivo".



Apuesta por la Calidad

De nuevo se acerca el otoño, la época del año en las que suceden los acontecimientos más esperados por parte de los olivicultores de nuestra comarca. Para los olivieros que destinan su cosecha para mesa (verde), seguro que para el momento de la publicación de este artículo se encuentran en plena recolección. Pero los que destinan las aceitunas para extraerle su preciado zumo, deben todavía ultimar algunas labores antes de iniciar la recolección.

CUIDADOS AL OLIVAR

Dentro del control fitosanitario del olivar, en otoño hay 2 labores importantes que debemos realizar:

1. La primera es la planificación de cómo va a ser el manejo del suelo para la próxima campaña.
2. La segunda es la prevención de una posible infección producida por hongos.

Para ambas operaciones hay que realizar una aplicación de productos fitosanitarios.

Para el manejo del suelo, debemos tener muy en cuenta las diferentes normativas que nos afectan, ya que con la normativa sobre condicionalidad, uno de los puntos que se controlan es el manejo del suelo. Si decidimos realizar algún tipo de laboreo habrá que tener en cuenta la pendiente del recinto de cada parcela, puesto que para recintos con más del 15% de pendiente no se podrá realizar laboreo

alguno. Si decidimos aplicar técnicas de no laboreo o mínimo laboreo, habrá que tener en cuenta qué herbicidas se van a usar, en qué momento y cuánta dosis debo aplicar. Ni que decir tiene que los productos deben estar autorizados para el cultivo.

La otra operación de cultivo a realizar es la aplicación de fungicidas para protegerlos del famoso repilo, un hongo que se desarrolla en condiciones de humedad relativa alta y temperaturas suaves, que coinciden con nuestras condiciones de otoño.

Hay que extremar las precauciones con respecto a los plazos de seguridad y a las buenas prácticas agrícolas, para que podamos poner a disposición del consumidor el mejor Virgen Extra



Para una buena protección de todas las brotaciones del verano, la aplicación de los fungicidas se realizará antes de que se den estas condiciones ambientales. Como todos los olivieros conocen, los servicios técnicos de las diferentes APIs les asesoran para que no tengan ningún problema, tanto para que las aplicaciones sean lo más efectivas posibles como respetuosas con la normativa de condicionalidad.

Otro aspecto a tener en cuenta a la hora de aplicar cualquier fitosanitario es el posible mal uso de estos productos.

Oleoestepa es conocida por la apuesta inequívoca que ha realizado por obtener no solo el mejor virgen extra, sino que éste tenga la seguridad de haber sido obtenido respetando el medio ambiente y que cumple con todas los requisitos para el consumidor.

Todo esto se garantiza desde el esmerado trabajo que realizan los olivieros que aplican una serie de técnicas de producción, dirigidas por técnicos cualificados y que tienen por objetivo la obtención de un producto de máxima calidad respetando el medio.

Por lo tanto, como se van a aplicar productos fitosanitarios y tenemos todavía frutos en el árbol, se deberán extremar las precauciones con respecto a los plazos de seguridad y a las buenas prácticas agrícolas, para que así podamos, de nuevo otro año más, poner a disposición del consumidor el mejor Virgen Extra.



¿Qué es la condicionalidad?

Tras la reforma de la PAC de abril de 2003 se introduce el concepto de condicionalidad como el conjunto de normas que hay que cumplir obligatoriamente para poder percibir las ayudas íntegramente. El no cumplimiento de este requisito puede ocasionar la pérdida parcial o total de las ayudas.

La condicionalidad, junto al pago único y la modulación, es uno de los ejes claves de la nueva PAC. La condicionalidad no es ni más ni menos que un conjunto de disposiciones que deben cumplir los agricultores y ganaderos para poder recibir íntegramente las ayudas directas de la PAC. Por lo tanto, el incumplimiento de estas disposiciones o requisitos se traducirá en una reducción de los pagos directos e incluso su exclusión.

La condicionalidad está constituida por dos pilares: el primero está formado por los denominados Requisitos Legales de Gestión y el segundo por las Buenas Condiciones Agrarias y Medio ambientales. Los Requisitos Legales de Gestión son un conjunto de normativas europeas relacionadas con el medio ambiente, la salud pública, la sanidad animal y vegetal y el bienestar animal.

Las Buenas Condiciones Agrarias y Medio ambientales son un conjunto de prácticas agronómicas que se deben respetar para proteger los suelos, las superficies agrícolas, incluyendo los pastos permanentes, y los hábitats.

El gobierno ha desarrollado una directiva comunitaria a través de la Orden de 05/06/07 por la que se elaboran los REQUISITOS DE LA CONDICIONALIDAD en relación con las ayudas de la política agrícola común. Esta ley especifica que las personas sujetas a ella son **"todo agricultor que reciba pagos directos o sean beneficiarios de subvenciones públicas"**.

La ley distingue tres ámbitos de actuación: **medio ambiente, salud pública, zoonosidad y fitosanidad, bienestar animal** (que afecta solo a los ganaderos).

MEDIO AMBIENTE

1. No se pueden **labrar** parcelas cuya pendiente sea superior al 15% (entendiendo por labrar hacer surcos superiores a 20 cm. de profundidad).
2. En caso de usar herbicida en los ruidos de los olivos es imprescindible cubierta vegetal de 1 metro por la clara.

3. No se pueden arrancar olivos sin solicitar autorización.

4. No se pueden quemar restos de poda salvo en periodos autorizados.

5. En terrenos encharcados, no se pueden realizar labores ni pasar vehículos, siendo sancionable rodaduras de vehículos con profundidad de 15 cm.

6. En cuanto a riegos el agricultor debe acreditar su derecho a uso mediante la correspondiente documentación administrativa.

7. Prohibido abandonar en el campo plásticos o envases.

8. En cuanto al estercolado no se pueden aplicar cantidades superiores a 20 Tm/Ha o Purines superiores a 40 M3/Ha. en un periodo de 3 años (Ejemplo 5 cubas de 8.000 litros en 3 años por Ha.).

SALUD PÚBLICA Y FITOSANIDAD

1. Solo se pueden usar productos fitosanitarios autorizados.

2. Los productos deben aplicarse en las cantidades indicadas en sus etiquetas

3. Deben ser aplicados por personas capacitadas a través del correspondiente "Carnet de Aplicador".

Los controles se realizarán como mínimo sobre el 1% del total de solicitudes de Ayudas, sancionando a los agricultores que no cumplan con "Buenas Prácticas Agrícolas" en virtud de la GRAVEDAD, EL ALCANCE Y LA PERSISTENCIA del incumplimiento.

SANCIONES

1. Cuando exista un incumplimiento se reducirán en un 5% de la subvención.
2. cuando exista persistencia en dicho incumplimiento se multiplicará por 3 ese 5%.
3. Si se vuelve a reincidir se considera que se actúa intencionadamente por lo que se multiplica por 3 el anterior 15%.

4. Sin perjuicio de lo anterior cuando se haya cometido intencionadamente el incumplimiento, en virtud de la gravedad, alcance y persistencia se sancionará con el 20% desde el principio.

5. Y se faculta al órgano pagador en base a la evaluación de los informes de los órganos de control a aumentar las sanciones al 100% de la Ayuda.

LIBROS DE EXPLOTACIÓN

Se desarrolla a través de la orden APA/326/2007 de 9 de Febrero, por la que se establece "La obligación de los titulares de explotaciones agrícolas, en materia de registro de la información sobre el uso de productos fitosanitarios".

Por esta ley se obliga a los agricultores a llevar de forma actualizada un registro de datos de explotación, en papel o soporte magnético en el cual se identifique:

1. Provincia, polígono, parcela y superficie propiedad del agricultor.
2. Objeto del tratamiento, plaga o mala hierba, producto fitosanitario utilizado, marca, nº de Registro, cantidad y volumen de caldo.
3. Producción por parcelas y receptor de las cosechas identificando su nombre y dirección

Estos libros se deben guardar durante dos años a partir de la finalización de la campaña a la que se refieren, así como las facturas que acrediten dichos tratamientos.

Oleoestepa va a desarrollar en su web un sistema donde va a incluir a todos los agricultores.

De esta forma, a través de unas claves los agricultores podrán acceder a estos libros de explotación, con plena confidencialidad, para comprobar e incorporar los datos que estimen oportunos. Las cooperativas se responsabilizarán de volcar los datos de producción para facilitarles esa tarea.



se trata del segundo estudio que realiza la OCU y en ambos ha considerado a Oleoestepa el mejor Virgen Extra de España

Oleoestepa, el mejor virgen extra de España

De las 25 muestras tomadas para el estudio realizado por la OCU, Oleoestepa es uno de los 3 Aceites de Oliva Virgen Extra que pueden describirse como equilibrado en frutado, picor y amargor

La Organización de Consumidores y Usuarios de España ha realizado un estudio que considera a Oleoestepa el mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del mercado español.

La OCU, debido a la gran importancia que ha adquirido el aceite de oliva en la dieta mediterránea, ha realizado un estudio con 25 muestras de vírgenes extra presentes en el mercado nacional.

El estudio, que se publica en la revista de la OCU "Compra Maestra", ha detectado grandes diferencias entre marcas. La entidad afirma que en el mercado "no todos los aceites son iguales, y al igual que ocurre con los vinos, disponen de una complejidad sensorial, tanto aromática como gustativa, muy alta".

En el artículo que aparece en "Compra Maestra" la OCU trata numerosos aspectos sobre el aceite de oliva virgen extra: producción, etiquetado, parámetros físico-químicos,... Pero la parte más destacada del estudio es la descripción detallada de multitud de marcas presentes en el mercado español, que han sido evaluadas a través de análisis físico-químicos y una degustación profesional por parte de expertos catadores.

Tras realizar multitud de análisis, la OCU ha considerado al Aceite de Oliva Virgen Extra de Oleoestepa como el mejor virgen extra atendiendo tanto a los parámetros físico-químicos como a la cata realizada por expertos. En este sentido, la Organización de Consumidores y Usuarios describe al Aceite de Oliva Virgen Extra

de Oleoestepa como de "frutado intenso, fruta verde, plátano, medio amargo y picante, equilibrado". Hay que destacar que, de las 25 muestras analizadas, sólo 3 son descritas como aceites de oliva virgen extra equilibrados. Oleoestepa es uno de ellos, lo que ha supuesto una gran satisfacción para el Álvaro Olavarría, Director Gerente de Oleoestepa S.C.A., "si en las dos ocasiones que la OCU ha hecho un estudio de este tipo, en el año 2003 y ahora en el 2007 ha considerado que Oleoestepa es el mejor aceite de oliva virgen extra, si además le unimos los numerosos premios a la calidad que obtenemos cada año en los diferentes concursos desde 1986, vamos a tener que pensar que probablemente sea el mejor aceite de oliva virgen extra de España, y que no es sólo fruto de la casualidad".



D.O.:Tras dos años de trabajo con la D.O.Estepa, qué conclusiones saca de este proyecto puesto en marcha por 13 localidades de la Comarca de Estepa y Puente Genil.

M.P.: Que ha sido un acierto la creación de la D.O., ya que ha permitido dar un salto cualitativo a la estructura empresarial vinculada con el olivar de la comarca. Podemos decir hoy que la D.O.Estepa ha conseguido penetrar con fuerza en el mercado del aceite en nuestra comunidad y más allá de nuestras fronteras siendo conocida y reconocida aquí y en el extranjero.

D.O.:El sector agrícola y, en concreto, el aceite de oliva virgen extra son de gran importancia para La Roda de Andalucía; desde la alcaldía, ¿qué importancia se le concede al sector agrícola y qué iniciativas se ponen en marcha para contribuir a su desarrollo?

M.P.:Tradicionalmente el sector agrícola ha sido el motor de desarrollo en nuestro municipio gracias al esfuerzo realizado. En los últimos quince años nuestro municipio ha conseguido ampliar sus perspectivas económicas reforzando la actividad agrícola, modernizando y mejorando los sistemas productivos, especialmente en lo relacionado con el aceite de oliva y además hemos conseguido consolidar una importante actividad agroindustrial con los procesos de transformación vinculados al aceite y la aceituna de mesa. Hoy la Roda de Andalucía es un referente a nivel agroindustrial en la provincia de Sevilla.

Esta conexión entre la agricultura y la industria permite abrir nuevos horizontes de futuro y de progreso en nuestro Pueblo. Si a ello le añadimos la diversificación industrial conseguida con la implantación de empresas vinculadas con el sector del automóvil y con otros sectores económicos, podemos entender que el futuro en nuestro municipio está cada día más asegurado.

Lógicamente la agricultura adquiere en este escenario un papel relevante como la base y detonante de todo el desarrollo económico de nuestro municipio. Desde el Ayuntamiento hemos impulsado y seguiremos impulsando proyectos e iniciativas que garanticen la ampliación de las zonas industriales y de servicio para facilitar a las empresas del sector agroalimentario y de otros sectores económicos su implantación en el mismo. Esto redundará sin lugar a dudas en un beneficio directo sobre nuestros agricultores y en una mejora del empleo y la riqueza en el pueblo.

D.O.:El Ayuntamiento de la Roda de Andalucía ha mostrado una clara predisposición para colaborar con la Denominación de Origen Estepa y sus entidades asociadas; ¿Qué pasos o iniciativas cree que se deberían llevar a cabo para darle un impulso al Aceite de Oliva Virgen Extra de la Comarca de Estepa y Puente Genil?

M.P.:Es evidente que el Consejo Regulador está realizando correctamente su trabajo y eso está permitiendo que la D.O. se consolide en el mercado nacional del aceite de oliva. Desde nuestro municipio seguiremos apoyando todas las iniciativas y esfuerzos que se vayan realizando desde la D.O., la cual contará con nuestro apoyo en todo momento para conseguir una mayor irradiación del aceite de oliva de nuestra comarca y mayor comercialización del mismo. En este sentido creemos conveniente que la D.O. dé un salto adelante y amplie su perspectiva de cara a los próximos años para realizar distintas estrategias comerciales que le permitan obtener una escala suficiente para garantizar también el futuro en un escenario en el que nos vamos a encontrar con una mayor producción.

D.O.:Tras la desaparición de las ayudas en 2013 ¿las administraciones locales tienen previsto algún plan de apoyo al sector agrícola?

M.P.:Lógicamente el papel de las administraciones locales no alcanza a las políticas de ayuda que se definen y se planifican a nivel de la Unión Europea. En este sentido las iniciativas y la planificación deben en primer lugar ser puestas en marcha por las propias cooperativas de productores y por la D.O. Esas iniciativas deben buscar el objetivo de ubicarse en un mercado sin ayudas, para lo cual deben de trabajarse con profundidad las estructuras de costes con la introducción de nuevas tecnologías, en las diversas fases de la producción y comercialización del aceite de oliva. Desde la administración local tenemos claro que el futuro de nuestro aceite de oliva virgen extra pivota sobre dos características fundamentales: calidad e innovación. Si conseguimos definir una imagen comercial de los aceites de calidad y de aceites tecnológicamente desarrollados, todo ello con unas garantías de sostenibilidad del Medio, podremos sobrevivir con tranquilidad por tanto potenciarán y cooperarán con el sector en todo lo que suponga desarrollar la calidad y desarrollar la innovación.

D.O.:Usted conoce la intención de crear una gran cooperativa común En la Roda de Andalucía, ahora mismo son tres, son varios los pasos ya dados. ¿Qué opinión le merece la iniciativa? ¿Qué aportación estaría dispuesto a otorgar el Ayuntamiento de la Roda de Andalucía a este proyecto?

M.P.:Puedo decirle con total sinceridad que es la idea más acertada que se ha planteado en mucho tiempo en este municipio. Desde el convencimiento personal que tengo respecto al papel del cooperativismo en la agricultura, creo que la unidad hace la fuerza y en nuestro caso la constitución de una gran cooperativa en la Roda de Andalucía significaría ganar en competitividad y en generación de riqueza todo el mundo. La gran escala permite abordar proyectos e iniciativas que en la pequeña escala son imposibles. Si queremos tener un peso específico en el mercado y en el sector debemos tener claro que es preciso adquirir una estructura lo suficientemente grande para que sea tenida en cuenta y sea considerada en los ambientes económicos del sector.

Dicho esto, desde el Ayuntamiento apoyaremos esta iniciativa. Ahora bien, está claro que el protagonismo lo deben adquirir los propios cooperativistas que son quienes deben impulsar con fuerza la creación y consolidación de este proyecto, ellos son los primeros interesados y por tanto deben ser los principales promotores del mismo. En todo momento contarán con el apoyo de este Ayuntamiento, que podrá materializarse en los diferentes proyectos que desde esta gran cooperativa quieran poner encima de la mesa para que esta corporación municipal los apoye.

**D.O.: ¿Cuál es su mayor preocupación actual del sector?**

J.M.R.: Principalmente me preocupa la diferencia entre calidad y precio. Cada vez es mayor el esfuerzo que realizamos para obtener una mayor calidad y encontrarnos dentro de las grandes exigencias tanto comerciales como medioambientales. Por otro lado, la falta de mano de obra que nos obliga a mecanizar la recolección, lo que conlleva realizar grandes inversiones que a los pequeños agricultores les es muy difícil afrontar, sobre todo teniendo en cuenta la desaparición de las ayudas o subvenciones.

D.O.: ¿Considera que su cooperativa está preparada para los nuevos retos y situaciones que se presentan?

J.M.R.: Creo que sí. La nueva generación apuesta para que nuestra cooperativa esté preparada para afrontar los nuevos retos y las novedades que se presentan. Son los jóvenes agricultores lo que, aprovechando los cimientos de nuestros antepasados y el buen hacer de los mayores, junto con las innovaciones, los que hacen que nuestra cooperativa esté preparada.

D.O.: ¿Qué aspectos considera mejorables en el campo, en la almazara, en Oleoestepa, o en la Denominación de Origen?

J.M.R.: En el campo considero fundamental la modernización del olivar, ya que nuestra comarca cuenta aun con muchos olivos viejos. La entrada en producción integrada de nuestros socios, la formación del personal implicado en el cultivo del olivar, la informatización del proceso de producción, aumentar la calidad, ofrecer a los socios más servicios y conseguir una mayor participación de éstos son algunas de las mejoras que queremos desarrollar.

Respecto a Oleoestepa, he de decir que tras su historia y el gran esfuerzo realizado ha tenido como fruto un referente de seriedad, calidad y exigencia dentro del sector del aceite. Considero mejorable el enfoque comercial, sobre todo, de cara al exterior. Sería positivo además el aumento de la pro-

ducción y el envasado para obtener un mayor reconocimiento de nuestra marca Oleoestepa.

La Denominación de Origen, a pesar de su aun poco tiempo de existencia, es cierto que ha realizado un gran esfuerzo para dar a conocer nuestro producto a través de multitud de vías: catas, ferias, conferencias,... Nuestra D.O. es la más exigente, lo que conlleva autenticidad y calidad reconocidas.

D.O.: ¿Cuáles son los objetivos a corto y largo plazo para la San Isidro de Gilena?

J.M.R.: Está claro que a corto plazo se realizarán las nuevas instalaciones, lo que conlleva un mejor funcionamiento, mayor calidad de nuestros productos, consiguiendo estar a la altura de exigencias del sector, así como facilitar a los socios la descarga y recepción de la aceituna.

D.O.: ¿Qué amenazas considera importantes en el sector del aceite de oliva?

J.M.R.: La pérdida de las ayudas y las nuevas importaciones de aceite de otros países, ya que son muchas las hectáreas que se han plantado en países vecinos. La mayor competitividad desleal que vivimos en estos momentos. Otra amenaza importante es la baja intención por parte de los jóvenes en seguir con la actividad, lo que provoca incertidumbre respecto a los futuros responsables de las almazaras.

D.O.: ¿Qué estrategias usaría para fomentar el conocimientos de nuestros aceites de oliva virgen extra?

J.M.R.: Creo que, entre otras acciones, debemos mostrar y convencer a las amas de casa, ya que representan un público determinante en la elección de los productos que componen la lista de la compra. Por otro lado, creo que hay que incrementar esfuerzos en el desarrollo de nuestro producto en los mercados europeo, asiático y americano. En primer lugar tenemos que autoconvencernos de que nuestro producto es el mejor, conocerlo a fondo desde que nace, y para ello, debemos enseñar a mimarlo y saborearlo desde pequeños.



San Isidro de Gilena

La Cooperativa San Isidro de Gilena fue fundada en 1961, con un total de 29 socios que han ido incrementándose hasta los 200 de la actualidad. La almazara tiene una doble función: la de verdeo y la de transformación de la aceituna en aceite de oliva virgen extra. Actualmente es una de las 17 cooperativas de primer grado que integran la S.C.A. Oleoestepa, caracterizada por

envasar uno de los mejores vírgenes extra del mundo. Entre los proyectos de San Isidro de Gilena destaca el traslado a las nuevas instalaciones que estarán preparadas para 2009-2010, y donde se pretende llegar a la cifra de molienda de 5.000.000 kilos. El objetivo de la cooperativa es convertirse en una de las almazaras más modernas de la comarca.



“Los socios de nuestra almazara se están implicando cada día más en la mejora de la calidad de nuestros aceites”

Custodio Borrego

Maestro en la cooperativa San Plácido de Badolatosa, es una de las personas que trabajan

incansablemente por la mejora de la calidad de nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra. Enamorado de su profesión, lleva ya 10 años como maestro

D.O.:¿Que pedirías a tus socios que consideras fundamental para una buena labor en la almazara?

C.B.: Los socios de nuestra almazara se están implicando cada día más en la mejora de la calidad de nuestros aceites, así como en la obtención de una perfecta trazabilidad del producto que elaboramos; ahora bien, una recogida más temprana de la aceituna repercutiría directamente en la calidad de nuestros aceites, ya que conseguiríamos elaborar aceites mucho mas frutados y con características que lo harían más saludables.

D.O.:¿Tiene tú almazara todo lo que necesita para ofrecer el máximo rendimiento?

C.B.:A nivel de maquinaria te diría que no, ninguna fábrica cuenta con toda la que necesita. Cada año se van introduciendo

nuevas tecnologías en el sector y es difícil estar permanentemente actualizado, aunque es cierto que contamos métodos de trabajo con los que otros no cuentan. Por otro lado, sí contamos con un gran apoyo por parte de los socios y la directiva para poner en marcha nuevas iniciativas, lo que supone un lujo y un aval para sacar el máximo partido a nuestras instalaciones.

D.O.:¿Cuál es la clave para obtener calidad?

C.B.:Sin ninguna duda, para la obtención de aceite oliva virgen extra excelente el poder molturar frutos sanos y en perfectas condiciones es la clave. Elaborar el virgen extra entre los meses de diciembre y enero, trabajar en unas buenas condiciones de limpieza, dejar la aceituna en las tolvas durante el menor tiempo posi-

ble, evitar entradas de aire al proceso y no subir la temperatura en ningún punto del proceso son algunas de las indicaciones importantes para la obtención de un excelente ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA según mi opinión.

D.O.:¿Calidad o Agotamientos?

C.B.:Al igual que en la propia vida, el equilibrio es sin lugar a duda lo mas importante. Lo ideal es obtener Aceites de Oliva Vírgenes Extra de excelente calidad, como en todas las cooperativas que conformamos Oleoestepa, intentando agotar los orujos al máximo posible para hacer que nuestra industria sea rentable

D.O.:¿Cuáles son los avances tecnológicos más importantes en tú almazara?

C.B.:Quizás nuestra almazara sea una de las mas pioneras de Oleoestepa en cuanto a involucrarse en nuevas formas de extracción . Además, durante estas dos últimas campañas hemos estado incluidos en un programa de investigación de la influencia del uso de complejos enzimáticos en la segunda centrifugación de pastas de aceituna, que se ha llevado a cabo con la empresa SUD-CHEMIE y supervisado por el CSIS. En esta ultima campaña hemos trabajado en nuevo sistema de producción en el que eliminamos del proceso la centrifugación de los aceites, obteniendo una mayor cantidad de fenoles, bajando los parámetros de oxidación, evitando parte de la fricción, aporte de agua al proceso, consumo de hueso en las calderas y bajando considerablemente tanto el consumo energético como la obtención de los residuos derivados de fabricación .

D.O.:¿Que crees que puede Oleoestepa, el Consejo Regulador u otras instituciones hacer que realmente beneficien tú labor profesional?

C.B.:En cuanto al Consejo Regulador y el Ayuntamiento de Badolatosa la labor de difusión que continuamente están realizando de nuestros aceites hace que uno se sienta respaldado a la hora de elaborar vírgenes extra de excelente calidad. Y Oleoestepa es, sin duda, la herramienta con la que contamos para obtener este preciado zumo de aceitunas; poder contar con los laboratorios tanto de aceites como de aceituna y con el apoyo del personal que trabaja en ellos, hace que nuestro trabajo sea mucho mas fácil y marque el punto de calidad que nos diferencia de las otras empresas del sector que no forman parte de nuestra marca . Aunque todas las cosas son mejorables; echo de menos poder contar con un equipo en el que todas las cooperativas que forman Oleoestepa pudiésemos apoyarnos en temas de producción , en el que se unificasen todos los sistemas de producción de nuestras almazaras .



 **arpa[®]**

El herbicida seguro

- por su eficacia contra malas hierbas
- por su perfil medioambiental



AGROQUIMAR, S.L.

Polígono Industrial Sierra Sur

C\ Almendra P19

Tfno: 95 482 0043. ESTEPA



Bayer CropScience



El amargor en el virgen extra

La necesidad de información por parte de los consumidores sobre el Aceite de Oliva Virgen Extra se refleja, entre otros factores, en la aclaración

solicitada sobre aspectos como el amargor y la recogida temprana. Por este motivo, hemos decidido profundizar en dicha cualidades.

Estimado lector, desde la responsabilidad como Consejo Regulador de acercar al consumidor y al público en general conocimiento sobre el apasionante y rico mundo del Aceite de Oliva Virgen Extra y en concreto sobre nuestro especial y característico zumo de Oliva "Denominación de Origen Estepa", abrimos y comenzamos una nueva sección que pretende de manera sencilla informar sobre las propiedades, las muchas virtudes, la caracterización o el reconocimiento de un Aceite de Oliva Virgen Extra.

Se trata de ir dando a conocer la gran riqueza olivarera de nuestra comarca de Estepa y Puente Genil, para ello inauguramos esta apartado con un primer artículo bastante interesante acerca de dos conceptos muy utilizados a la hora de evaluar, definir o determinar la calidad de un Aceite de Oliva Virgen Extra, indicar que este artículo es fruto de un reciente Estudio de Caracterización de los Aceites de Oliva Virgen Extra, realizado por el laboratorio de Oleoestepa a petición del Consejo Regulador.

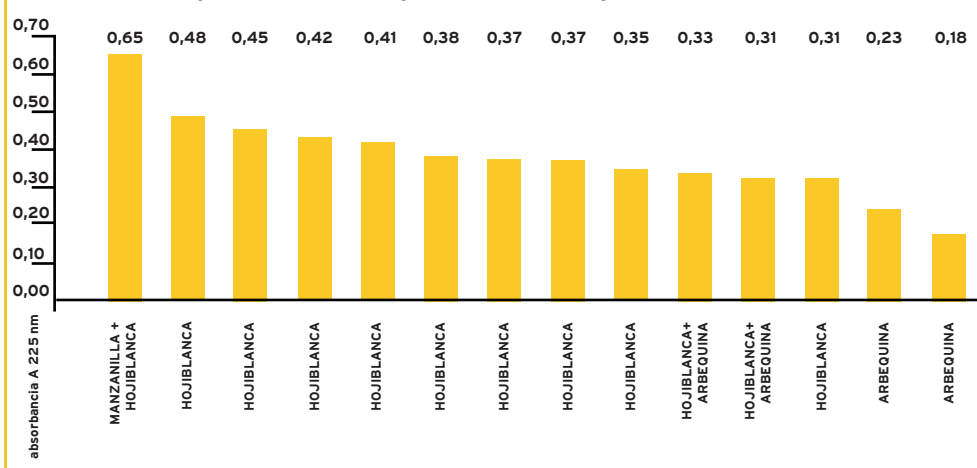
El primero de los términos que analizamos es el AMARGOR, incidir en que se trata este de un factor positivo a la hora de evaluar la calidad de un Aceite de Oliva .V.E. y que coincide científicamente con el K-225.

En el gráfico 1 presentamos los resultados de un análisis químico realizado a una serie de lotes de aceites, de diferentes variedades Arbequina, Manzanilla más Hojiblanca, Hojiblanca únicamente, Hojiblanca más Arbequina. Indicar igualmente que las fechas de recolección van desde los primeros meses representados que corresponden a una recolección en el mes de Noviembre hasta los últimos procedentes de la segunda quincena del mes de Enero.

Conclusiones del gráfico, la gran diferencia existente entre el amargor de los aceites de la variedad Arbequina y los compuestos a partir de Manzanilla, ú Hojiblanca, o coupages de ambas.

Para no olvidar, el amargor es un atributo positivo y varía principalmente en función de la variedad de aceituna seleccionada.

gráfico 1: Amargor (K-225) según variedades



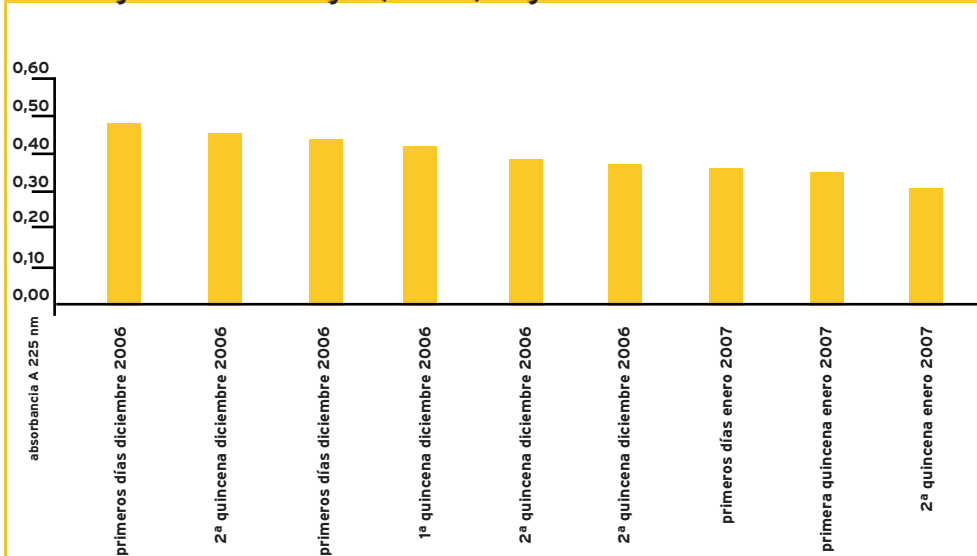
Con todo son muchos los factores que afectan la calidad de un Aceite de oliva V.E. en el gráfico 2 reflejamos un concepto determinante pero más de carácter humano que natural como era el caso anterior, se trata del FACTOR RECOGIDA, hablamos de la fecha de recolección de la aceituna y como este hecho determina por ejemplo que el atributo Amargor en el Aceite de O.V.E. vaya disminuyendo en función de la fecha de recogida de las aceitunas.

Para no olvidar, son otros muchos los factores que también afectan a la composición del Aceite de Oliva V.E., factores

naturales y propios aún del fruto y del árbol, como son la calidad y el estado de la aceituna o la características del terreno, la climatología que tanto afectan al desarrollo y la productividad del olivo entre otros muchos factores.

Deseando que estas nociones le aclaren ciertas dudas, le emplazamos al siguiente número y ya saben que para cualquier duda o sugerencia pueden dirigirse al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa. Si desean saber alguna cosa en especial o concreta háganoslo saber e intentaremos resolver si esta en nuestras manos sus inquietudes.

gráfico 2: Amargor (K-225) según estado de maduración



Todos los aceites de oliva virgen extra de este cuadro son de la variedad Hojiblanca
Las variaciones pueden deberse a la procedencia de riego o secano de las muestras



INGREDIENTES:

1/2.Kg. de boquerones grandes, 100 grms. de aceitunas negras deshuesadas, 50 grms.jamón ibérico, 30 grms. queso viejo, pan rallado, 2 huevos, 2 cucharadas aceite de oliva virgen extra con D.O.Estepa, orégano, pimienta y unos granos de comino y sal.

PREPARACIÓN:

En primer lugar se le quita la cabeza, las tripas y las espina a los boquerones y se lavan. En el vaso de la batidora se depositan las aceitunas bien escurridas, el jamón y el queso cortado en trozos pequeños, se le pone un poco de orégano, pimienta, sal y las dos cucharadas de aceite de oliva virgen extra D.O.Estepa. Se bate todo hasta conseguir una pasta fina y densa; con la ayuda de una cucharilla se van rellenando los boquerones con el paté que hemos elaborado, se pasan por huevo batido, pan rallado y se fríen en abundante aceite de oliva virgen extra.

El plato se puede acompañar con una ensalada de lechuga, tomates, nueces y queso fresco, bien aliñada y con un poco de miel por encima.



Boquerones rellenos

de paté de aceitunas negras

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 minutos

DIFICULTAD: Baja

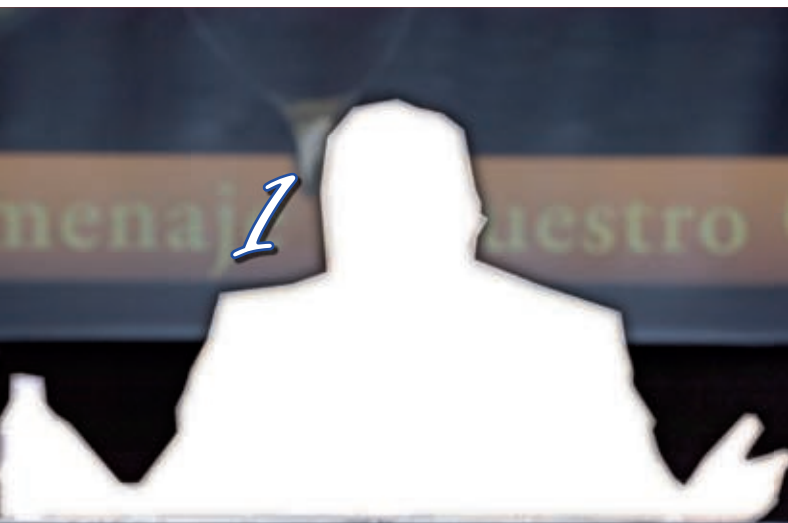
Nº DE COMENSALES: 2 pax

ACEITE RECOMENDADO: Arbequino API



Arbequino API de Oleoestepa

De frutado muy equilibrado, que destaca por su sabor dulce. Recuerda la papilla de frutas verdes, tomate, y en boca destaca su especial toque a almendra verde. Exquisito.



El personaje misterioso

Adivina los dos personajes que se encuentran ocultos en las imágenes de la izquierda, que también aparecen en otras secciones de este número de Frutado Intenso.

Gana 4 Latas de 5 Litros de Aceite de Oliva Virgen Extra Oleoestepa



Manda una carta con tus datos personales (Nombre y Apellidos, Dirección y Teléfono de Contacto) al Aptdo. de Correos 181 de Estepa (Sevilla) C.P.: 41560.

El ganador del anterior concurso es:

Rafael Blanco García (Gilena)



lo más nuevo en

Osuma+7



sólo con las tarjetas de Caja Rural



www.cajarural.com



CAJA RURAL
DEL SUR

Nunca antes sus regalos brillaron tanto

Porque sabemos que desea ofrecer regalos muy especiales esta Navidad, tenemos a su disposición 4 exclusivos estuches de lujo y grandes cajas de hasta 24 unidades, para que usted escoja el más indicado.

Solo llámenos o envíenos su tarjeta profesional o de felicitaciones y nosotros haremos llegar su regalo a cualquier lugar del mundo.



El virgen extra más reconocido

Teléfono de Atención al Cliente:
902 232 400
www.oleoestepa.com

