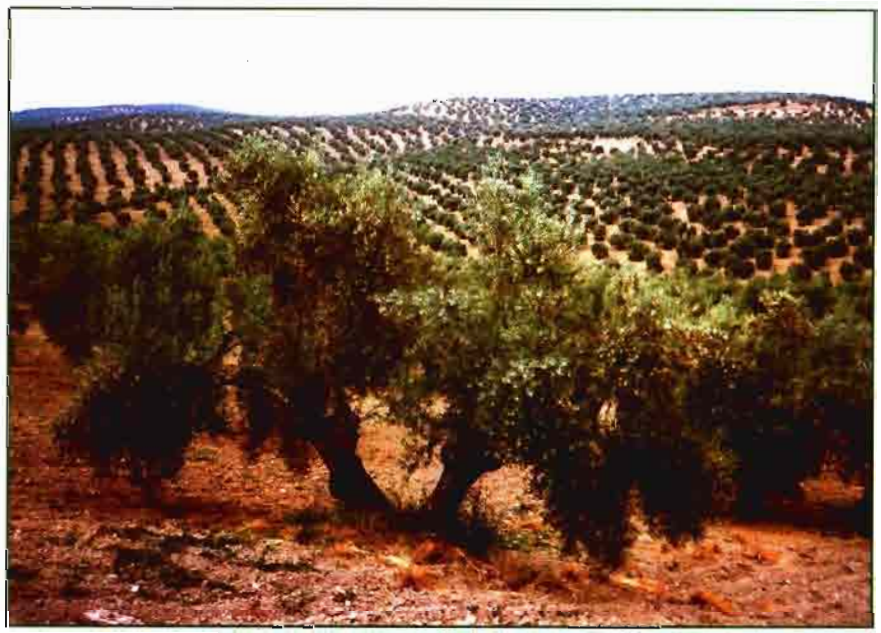
Primera Denominación de Origen de Sevilla

La D.O. "Estepa"

El pasado 24 de septiembre, se publicó en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, la Orden de 15 de septiembre de 2004, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Estepa" y de su Consejo Regulador.
Quedan protegidos con esta Denominación de Origen los aceites de oliva virgen extra que reúnan las características definidas en el Reglamento que aparece como anexo de la Orden citada.
Las variedades de aceitunas autorizadas son: Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina, Picual y Lechín, predominando la primera.



Los aceites protegidos por la Denominación de Origen "Estepa" serán necesariamente aceites vírgenes extra, que respondan a las siguientes características organolépticas y físico-químicas: presentarán aromas y sabor de fruta fresca y/o madura, podrán ser ligeramente amargos y/o picantes, o ligeramente dulces. La acidez será hasta 0,3 como máximo.

La zona de producción se encuentra en la Comarca natural de Estepa, incluido el margen izquierdo del término municipal de Puente Genil (Miragenil), que ha formado una misma demarcación desde el punto de vista histórico, económico y cultural. Constituyen esta zona los terrenos ubicados en los siguientes términos municipales de la provincia de Sevilla: Aguadulce, Badalatosa, Casariche, El Rubio, Estepa, Gilena, Herrera, La Roda de Andalucía, Lora de Estepa, Marinaleda y Pedrera, y de la provincia de Córdoba: Puente Genil (Miragenil). La zona de elaboración y envasado coincide con la zona de producción.

La mayor parte del olivar es de secano. Las prácticas de cultivo serán las tradicionales de la zona. La recolección se realizará a partir de frutos sanos, recogidos directamente del árbol mediante métodos tradicionales de ordeño, vareo o vibración mecánica del árbol. El transporte del fruto a la almazara será siempre a granel en remolques o en contenedores rígidos. La molturación se llevará a cabo en las almazaras inscritas y en el plazo máximo de 24 horas a partir de su recolección.

Los datos contrastados más antiguos que vinculan la zona de Estepa con el olivo y el aceite se remontan a la época romana, siendo una de las áreas suministradoras de aceite de la Bética, dentro de ese triángulo exportador y fundamental que representa Sevilla, Córdoba y Écija.

Durante el periodo medieval, el cultivo del olivar siguió una tónica general de afianzamiento. Durante el periodo musulmán, las fuentes confirman la presencia importante del aceite en la vida cotidiana de los habitantes de la zona, así como su desarrollo productivo. Tras la "Reconquista", el periodo Bajo Medieval se va a caracterizar por un auge del sector.

En los tres siglos que transcurren entre la época medieval y la moderna, aumentan de forma espectacular las tierras dedicadas al olivo, y los mercados nacionales y extranjeros contemplarán la llegada de aceites de esta zona. Finalmente, durante estos dos últimos siglos, Estepa ha continuado con ese protagonismo fundamental, y se ha convertido en punta de lanza del gremio olivarero.

La "diversidad varietal" es una característica de esta comarca, debido a la influencia de tres zonas olivareras de Andalucía como son Córdoba, Sevilla y el norte de Málaga. Los aceites obtenidos están dando unos resultados espectaculares, como prueban los múltiples premios que los aceites de esta comarca de Estepa están recibiendo por diversidad de Organismos.

Junta de Andalucía

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ESTEPA

DATOS GENERALES:

1. Nombre de la Denominación:
ESTEPA

2. Estructura de control:
Presidente: José Humanes Guillén
Vicepresidente: José Mª Loring Lasarte
Secretario: Moisés Caballero Páez

3. Agrupación solicitante:

Oleoestepa, Sociedad Cooperativa Andaluza. Puricon, Sociedad Cooperativa Andaluza y Sierra del Aguila, Sociedad Limitada.

Estos miembros se han constituido en tres censos de Olivareros, Almazaras y Envasadoras-comercializadoras.

El censo de Olivareros lo componen más de 4.500 olivareros

El Censo de Almazaras lo componen:

- Coop. Ntra. Sra. De la Fuensanta de Corcoya.
- Coop. San Plácido de Badolatosa.
- Olivarera Sor Angela de la Cruz de Estepa.
- Coop. Ntra. Sra. De la Paz de Estepa
- Coop. La Inmaculada Concepción de la Roda de Andalucía.
- Coop. La Purísima de Herrera.
- Coop. San Isidro S.C.A. de Herrera.
- Coop. Ntra. Sra. De los Llanos de la Roda de Andalucía.
- Coop. Pedrera S.C.A. de Pedrera.
- Coop. San Nicolás de Marinaleda.
- Coop. San Isidro S.C.A. de Gilena.
- Agricola El Rubio S.C.A. de El Rubio.
- Coop. Casariche S.C.A. de Casariche.
- Olivarera San José S.C.A. de Lora de Estepa.
- Coop. La Pontanense S.C.A. de Puente Genil.
- Sierra del Aguila S.L. de Gilena.
- Puricon S.C.A. de Aguadulce.

Censo de Envasadores Comercializadores:

- OLEOESTEPA S.C.A.

Además un hecho que proporciona un matiz especial muy importante es el relativo a la recogida de la aceituna. Se destina a "mesa" en torno a un 30% de la producción total de la Comarca de Estepa. Esta producción se recoge antes que la aceituna destinada a molino, lo que provoca en el resto de aceitunas una aceleración del proceso de maduración, dándole a los aceites de esta zona un matiz diferenciado tanto químicamente como organolépticamente.

Vínculo Histórico

Los datos contrastados más antiguos que vincula la zona de Estepa con el olivo y el aceite se remonta a la época romana, no obstante, existen numerosos yacimientos de épocas anteriores, Iberos y Edad de los Metales donde gracias a los restos allí encontrados, podemos constatar una economía agropecuaria interesante, donde está presente el aceite. En la época romana nuestra zona vive una de las muchas etapas doradas que tienen como epicentro el olivar, se trata en este caso de la magnífica posición geográfica que la comarca de Estepa posee dentro del organigrama administrativo romano, siendo una de las áreas suministradoras de aceite de la Bética, dentro de ese triángulo exportador y fundamental que representa Sevilla, Córdoba y Ecija.

Durante el período medieval, el cultivo del olivar siguió una tónica general de afianzamiento, siendo destacada la comarca de Estepa como uno de los lugares donde dicho cultivo está contrastado. De ahí al rico período musulmán, aquí aunque son escasas las fuentes, las mismas confirman la presencia importante del aceite en la vida cotidiana de los habitantes de la zona, así como su desarrollo productivo. Tras la "Reconquista", el período Bajo Medieval se va a caracterizar, por un auge del sector en todos los apartados, producción, transformación, comercialización, etc.

En los tres siglos que transcurren entre la época medieval y la moderna, Estepa se va a convertir en una de las áreas principales de todo el país en lo que se refiere al mundo del olivo y por extensión, del aceite. No sólo se van a aumentar de forma espectacular las tierras dedicadas al olivo, sino que los mercados nacionales y extranjeros contemplarán la llegada de aceites de esta zona. Para llegar a esto se produce una de las transformaciones más importantes, se trata del auge del sector de las almazaras o molinos aceiteros, que incrementan de forma considerable, así como, las técnicas en ellos empleados. Durante este período se puede afirmar que la comarca de Estepa, fue pionera en introducir prácticas capitalistas, en el sector del Olivo, en nuestro país.

La "diversidad varietal" característica principal, debido a la influencia de tres zonas olivareras de Andalucía: Córdoba, Sevilla y el norte de Málaga

Finalmente el período contemporáneo, durante estos dos últimos siglos, el papel de Estepa como un área que ya lideraba muchos aspectos del sector, no sólo ha continuado con ese protagonismo fundamental, sino que se ha convertido en punta de lanza del gremio olivarero, exportando su propia experiencia a otras regiones.

Producción, Productividad y Calidad han sido unas constantes en el desarrollo del olivo en esta zona, a lo largo de toda su historia.

Zona Geográfica

La zona de producción se encuentra en la Comarca natural de Estepa incluido el margen izquierdo del término municipal de Puente Genil (Miragenil), que tradicional e históricamente ha formado una misma demarcación histórica, económica y culturalmente, en total de 669'5 Km cuadrados.

Constituyen esta zona los terrenos ubicados en los siguientes términos municipales de la provincia de Sevilla, Aguadulce, Badolatosa, Casariche, El Rubio, Estepa, Gilena, Herrera, La Roda de Andalucía, Lora de Estepa, Marinaleda y Pedrera. De la provincia de Córdoba; Puente Genil (Miragenil).

La zona de elaboración y envasado coincide con la zona de producción.

Características medioambientales

Las características naturales más comunes de la comarca de Estepa son: suelos rojos mediterráneos sobre calizas de color rojizo hasta rosáceo, textura arenosa arcillosa y estructura grumosa, muy calizos con afloramientos en algunos casos de calizas blancas donde se asienta gran parte de olivar. Climatológicamente predomina el clima mediterráneo subtropical, con un régimen de humedad "mediterráneo seco", temperatura media anual 15º-18º C, y unas precipitaciones medias entre 900-1.000 mm. La altitud oscila entre 200 y 400 metros superando los 800 metros cuando más nos acercamos a las alineaciones montañosas de las subbéticas.

En definitiva una edafología, topografía, altitud y disponibilidades hídricas escasas, que explican la especial configuración de los cultivos de la zona, propiciando un mayor desarrollo del cultivo del olivar dada la mejor adaptación de este cultivo a la geografía de la comarca.

Descripción de las variedades pertenecientes a la Denominación

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (Olea Europea L.) de las variedades Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina, Picual, y Lechín.

Variedad Principal, destaca sin duda alguna en la comarca la variedad Hojiblanca

Variedades Secundarias, por orden de mayor presencia; Manzanilla, Arbequina, Marteña (Picual)y Lechín.

Porcentualmente:

- Número de Olivos y porcentaje Lechín..... 44.674 0,84%
- Número de Olivos y porcentaje Arbequina..... 167.502 3,16%
- Número de Olivares Marteña (Picual)..... 420.730 7,95%
- Número de Olivares y porcentaje Manzanillo.....521.450 9,86%
- Número de Olivares y porcentaje Hojiblanca..... 4.099.073 77,53%

De un número total de olivares de 5.286.848 olivos. (datos referidos exclusivamente a datos DO Estepa).

La producción media de kilos de aceite de esta Comarca de Estepa se estima en unos 24 millones de Kilos de aceite, dato que se ha de tener en cuenta dado el hecho de que en esta zona un tercio de su producción se destina a aceituna de mesa.

Superficie Media explotación Denominación de Origen Estepa: Has. 11,69.

Producción media Kg. aceitunas Hectárea 3.758

Kg. aceite explotación media 5.829,26

Kg. aceituna de mesa explotación media 13.664,86



Características de nuestros aceites

Los aceites protegidos por la Denominación de Origen "Estepa" serán necesariamente aceites vírgenes extra, que respondan a las siguientes características organolépticas y físico-químicas.

Presentarán aromas y sabor de fruta fresca y/ó madura, podrán ser ligeramente amargos y/ó picantes, ó ligeramente dulces.

Por otro lado, la coloración podrá oscilar en la escala A.B.T entre el 2/3 – 3/3 – 2/4 – 3/4 - 2/5 – 3/5.

Acidez Máxima: Hasta 0,3 como máximo.

Las restantes especificaciones analíticas deberán responder a las siguientes exigencias

Índice de peróxidos. Máximo 15 m.e.q. de oxígeno activo por Kilogramo de aceite. Absorción al ultravioleta (K270): Máximo de 0,18.

Prueba de Origen

Las aceitunas procederán de las variedades autorizadas de las plantaciones de olivar inscritas en la Denominación de Origen. El aceite procederá de las almazaras ubicadas en la zona de producción, y que se encuentren inscritas en los Registros de la Denominación de Origen. Así mismo, el aceite se almacenará en almazaras y plantas envasadoras inscritas que dispongan de instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación. El Consejo Regulador establecerá un plan de vigilancia que abarcará hasta la certificación final de los aceites. Una contraetiqueta numerada expedida por el Consejo Regulador garantizará que los aceites que ostentan la denominación cumplen los requisitos del Pliego de Condiciones.

Método de Obtención

Las plantaciones tradicionales se disponen en la mayor parte al "tresbolillo", 12x12. Las nuevas plantaciones con

densidades más altas, tienen marcos más reducidos. La mayor parte del olivar es de secano. Las prácticas de cultivo serán las tradicionales de la zona. La recolección se realizará a partir de frutos sanos, recogidos directamente del árbol mediante métodos tradicionales de ordeño, vareo o vibración mecánica del árbol. El transporte del fruto a la almazara será siempre a granel en remolques o en contenedores rígidos. La molturación se llevará a cabo en las almazaras inscritas y en el plazo máximo de 24 horas a partir de su recolección. Las fases del proceso de elaboración del aceite consistirá en; limpieza y lavado de las aceitunas si fuese necesario (indicar que las aceitunas se muelen antes de que pasen 24 horas de su recolección), continua el proceso con la Molienda de las aceitunas, el Batido de la masa resultante y finalmente la Separación de fases y Decantación que permite obtener por un lado aceite y por otros los subproductos de las aceitunas, la temperatura en esta primera línea de extracción no debe sobrepasar los 30 grados centígrados, de estos procesos obtenemos el aceite. Una vez se ha separado el aceite de los subproductos de las aceitunas, por decantación o centrifugación, pasa al Almacenamiento en depósitos hasta el momento de envasado, transporte de graneles y envasado, indicar que estos depósitos deben tener las máximas condiciones de aislamiento, compuesto de materiales impermeables e inatacables, estar cerrados y dotados de un sistema de calefacción, que evite la alteración de temperaturas.

Una buena prueba de la excelencia con la que se trabajan los aceites de esta comarca son los certificados de Calidad y Medio Ambiente con que cuentan nuestras Cooperativas inscritas en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen.

- Ntra. Sra. De la Fuensanta de Corcoya, Certificado de Calidad y Medio Ambiente.



- Coop. San Plácido S.C.A. de Badolatosa, Certificado de Calidad y Medio Ambiente
- Olivarera Sor Angela de la Cruz S.C.A, de Estepa, Certificado de Calidad y Medio Ambiente.
- Coop. Ntra. Sra. de la Paz S.C.A. de Estepa, Certificado de Calidad.
- Coop. La Inmaculada de la Roda de Andalucía, Certificado de Calidad.
- S.C.A. San Isidro de Herrera, Certificado de Calidad.
- Coop. Ntra. Sra. De los Llanos de la Roda de Andalucía, Certificado de Calidad.
- Pedrera S.C.A. Certicado de Calidad y Medio Ambiente
- Casariche S.C.A. Certicado de Calidad y Medio Ambiente
- Olivarera San José de Lora de Estepa, Certicado de Calidad y Medio Ambiente.
- Puricon S.C.A., Certicado de Calidad y Medio Ambiente

Actividad económica en la Comarca

El cultivo del olivar origina una fuente de ingresos por lo que a valor de la producción se refiere, podemos cifrar en más de 135 millones de euros, a los que hay que agregar unos 50 millones de euros más, procedentes de la ayuda comunitaria.

Este árbol genera anualmente unos 2.200.000 jornales, entre la agricultura y la industria.

El parque de tractores es de aproximadamente 500 unidades, de las que cada año se renuevan unas 90 por un valor de 3.600.000 euros y una maquinaria y aperos agrícolas cuya reposición anual se puede cifrar en 3.500.000 euros.

Las horas de taller alcanzarían alrededor de las 50.000 cada año.

El empleo de productos fertilizantes y fitosanitarios que se consumen en la Comarca son de aproximadamente 4.000.000 de euros y 3.000.000 de euros, respectivamente.

Control de la producción

El buen funcionamiento de la actividad olivarera de la Comarca exige un efectivo control de la producción y de la industria en la que se elabora o transforma la aceituna.

Las buenas prácticas culturales necesitan conocer el estado sanitario y nutricional de los olivos para adecuar las actuaciones a cada situación.

Podemos pensar en la conveniencia de una analítica foliar de suelos y de aguas que generarán al cabo del año la realización de unos 5.000 análisis.

El control de la recepción de la aceituna origina cerca de 100.000 determinaciones entre rendimientos grasos y escandallos.

La caracterización de los aceites demanda cerca de 5.000 determinaciones analíticas y unos 1.250 exámenes organolépticos.

La aceituna de mesa necesita más de 25.000 análisis para el seguimiento de los procesos de fermentación de los frutos y más de 1.000 controles microbiológicos para el seguimiento del producto terminado.

La seguridad sanitaria que la Comarca debe proporcionar al consumidor, obligará a establecer una serie de controles en el producto terminado y envasado, que igualmente exigirá una analítica que deberá contar con instrumental, aparataje y personal altamente cualificado, lo que será compatible con otras actividades industriales de nuestra Comarca de Estepa.