

News MÁGINA SIERRA MÁGINA



Febrero 2010 Nº5

Consejo Regulador De La Denominación De Origen Sierra Mágina

2010

Aceite de calidad pese al
temporal de lluvia y nieve



Una nueva campaña de aceite de oliva pasada por agua...y nieve

NUEVA CAMPAÑA

Arriba, olivares de Sierra Mágina cubiertos por un manto de nieve. A la derecha, Melgarejo Selección Gourmet, de Aceites Campoliva, de Pegalajar. Abajo, presentación del primer aceite de oliva virgen extra de la campaña.



La presente campaña de aceite de oliva va a venir caracterizada en el marco de la Denominación de Origen de Sierra Mágina por el temporal de lluvia y viento, al que siguió la nieve, que prácticamente paralizó la recolección de aceituna en la segunda quincena del mes de diciembre e inicios de enero, y que dificultó enormemente la obtención de aceite de calidad a partir de esa fecha.

No obstante, los mejores aceites de oliva virgen extra ya estaban en los depósitos de las almazaras antes de esa fecha, y la lluvia recogida parece ser muy positiva para el olivar de la comarca, reduciendo el déficit hídrico que había venido arrastrando, y garantizando los riegos para el año 2010.

Así, todas las almazaras de la Denominación de Origen abrieron en noviembre para obtener aceites de muy alta calidad, y algunas de ellas incluso en las primeras semanas, como el caso de Aceites Campoliva, Trujal de Mágina, o Almazara El Picón, entre otras. Además, en la última semana de noviembre abrieron casi todas las almazaras, de forma que en la primera quincena de diciembre se pudo trabajar en condiciones favorables, y se pudieron obtener los aceites de oliva virgen extra necesarios para sus perspectivas de envasado.

EL TEMPORAL

Sin embargo, los efectos del temporal se van a dejar sentir en lo que queda de campaña, pues mucha aceituna se ha caído al suelo, y será complicado producir mucho más aceite virgen extra. Además, en la zona de laboreo y donde la pendiente es menor, el fruto caído va a ser difícil de recoger, por lo que es posible que se reduzca la cosecha final de las almazaras inscritas en el Consejo Regulador.

Así, es particularmente difícil hablar de previsiones esta campaña. Y es que antes de la campaña se preveía que la producción de aceite amparado por la Denominación de Origen Sierra Mágina podría crecer un diez por ciento respecto de la cosecha anterior, cuando se obtuvieron 130.000 toneladas de aceitunas, con una rendimiento algo superior al 23 por ciento de media, y un volumen de 30.000 toneladas de aceite de oliva, y que ya supuso un descenso del 16 por ciento con respecto a la campaña oleícola 2007/2008.

Así las cosas, se abrió un nuevo escenario tras el temporal de lluvia y viento que azotó a la comarca, y que ha durado demasiado tiempo y con escasas interrupciones, resultando complicado atreverse a estimar un dato de producción final.

PRESENTACIÓN DEL PRIMER ACEITE

Pese a estas circunstancias, cuando todavía no se había llegado a la mitad del mes de noviembre, y aún con ausencia de precipitaciones, en el marco de la Denominación de Origen Sierra Mágina ya se contaba con el primer aceite de oliva virgen extra calificado de esta campaña 2009/2010. Así, la primera firma que comenzó la molturación y lo obtuvo fue Aceites Campoliva de Pegalajar, con sus marcas Melgarejo Composición Delicatessen y Selección Gourmet; un picual con una calidad excepcional que fue presentado el 11 de noviembre en el restaurante de El Corte Inglés de Jaén, en una cata dirigida

por el experto Marino Uceda. Este primer aceite virgen extra fue protagonista, asimismo, de las primeras Jornadas Gastronómicas de Sierra Mágina, celebradas de 11 al 21 en el mismo restaurante, con platos típicos de la comarca.

Las IV Jornadas Profesionales del Aceite de Oliva, organizadas por la revista Alcuza el 17 de noviembre, también sirvieron como lugar de degustación del nuevo aceite. En el transcurso del evento se realizó una nueva cata profesional con la inestimable colaboración de la Fundación Citoliva, que contó con una presencia permanente para promocionar su labor como puente entre el sector y el I+D+i durante esta jornada.

TEMPORAL EN DICIEMBRE

El temporal de lluvia y viento que azotó a la comarca de Sierra Mágina desde mediados del mes de diciembre provocó la caída de numerosas aceitunas al suelo, y todo indica que la producción será menor que la estimada en un principio.

MELGAREJO, EL PRIMERO

Aceites Campoliva de Pegalajar, con sus marcas Melgarejo Composición Delicatessen y Selección Gourmet, fue entidad que obtuvo el primer virgen extra de la campaña 2009/2010. Un picual presentado el 11 de noviembre en el Corte Inglés de Jaén.



Calidad unida, indisolublemente, a su origen

Uno de los principales problemas de los sistemas productivos locales de aceite de oliva es que aún no se ha reflexionado en voz alta y ante los consumidores para hacerles ver la importancia de exigir calidad y garantías alimentarias máximas al aceite de oliva que consumen, por ser un producto que envuelve nuestros alimentos y acompaña la práctica totalidad de los platos de nuestra dieta, y por tanto su calidad debe ir unida a su origen y al mayor rigor en su control.

En este sentido, es necesario corregir determinados hábitos y no asignar ni la calidad, ni las condiciones favorables a la salud genéricamente a todo el aceite de oliva, simplemente porque no la tienen y al hacerlo estamos ignorando el esfuerzo y paralelamente el coste que soportan los que de verdad la atesoran.

Por otra parte, la deseable retribución de los valores que determinados olivares aportan a la sociedad tiene un punto de partida obligado en la modificación radical de la asignación de las actuales ayudas, que en este cultivo se han consolidado con los derechos de pago único justamente con un mayor importe a los que no lo necesitan para la rentabilidad de sus explotaciones. No se puede buscar compensaciones por la vía del pago de ex-

ternalidades sin recuperar el concepto elemental de ayuda, que se asigna al que la necesita.

Desde una perspectiva territorial, es necesario el papel llevado a cabo por las instituciones locales en la organización del sector. Así, en el ámbito andaluz los GDR han constituido los Consejos Territoriales de Desarrollo Rural, en los que se encuentra representado el sector oleícola a través de las organizaciones profesionales agrarias y las denominaciones de origen, lo que puede facilitar la financiación de proyectos innovadores que avancen hacia la sostenibilidad.

La concentración de la oferta es algo imprescindible, nadie lo duda, pero prácticamente ningún proyecto de este tipo se consolida con estabilidad y clara rentabilidad en el mercado. En este sentido, sería interesante conocer las circunstancias por las que este tipos de empresas no perviven; incluso habría que analizar si su rentabilidad está reñida con la virginidad que debe acompañar a sus aceites de calidad. Igualmente, sería conveniente conocer si las propias definiciones de los tipos de aceite y las técnicas para analizar su calidad y pureza de los reglamentos comunitarios no les son favorables y sí a las comercializadoras nada ligadas a la producción.

Opinión

RAFAEL DE LA CRUZ,
Presidente del Consejo Regulador
de la Denominación de Origen
Sierra Mágina.

Opinión

La campaña vista desde nuestras almazaras

LOS DIRIGENTES DE LAS COOPERATIVAS Y ALMAZARAS AMPARADAS POR EL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN SIERRA MÁGINA ANALIZAN LA NUEVA CAMPAÑA 2009/2010.



JUAN L. QUESADA
VALDIVIA
SCA. BEDMARENSE

- 1 Las previsiones para la campaña actual están en torno a los 18.000 tn, si bien la persistencia de las lluvias va a reducirla.
- 2 En absoluto va a destacar la calidad ya que la mayor parte del fruto aún no se ha recogido y en las actuales circunstancias esto va en detrimento de la misma.
- 3 Por desgracia la tendencia de este año con respecto a los precios parece ser la misma que el año pasado. Esperemos que remonten en los próximos meses.

4 Estar amparado significa que el producto catalogado posee unos niveles de calidad insuperables y esto nos posiciona a mi entender con ventaja sobre los aceites de otras comarcas. El problema está en que no siempre sabemos sacarle todo el partido que debiéramos.

- 1 Por las inclemencias del tiempo la producción se está mermando en un porcentaje importante por la caída del fruto al suelo y las consiguientes mermas de calidad y producción que esto conlleva.
- 2 Son de calidad excepcional todos los producidos en noviembre, que como de todo es sabido es cuando se producen los aceites de oliva vírgenes extra. Por lo tanto en este sentido creo que es una campaña buena.



LUIS MONTABES
VAÑO
MONVA-COMOVA

- 1 Similares a las del año pasado, en torno a 2.700.000 kilos de aceituna de cosecha propia.
- 2 Diríamos que la calidad obtenida hasta el inicio de las lluvias ha sido excelente, dado que Monva inicia su campaña de recolección a mediados de noviembre, hemos obtenido una gran proporción de aceite de extraordinaria calidad. Uno de los grandes problemas de la pasada campaña fueron los bajos precios en origen.

- 1 Las previsiones eran muy buenas, pero con el paso de los días y las inclemencias del tiempo, se nos ha helado la aceituna y tenemos un tanto por ciento muy elevado en el suelo.
- 2 El inicio fue bueno, en los veinte primeros días de recolección se produjeron entorno a un millón de kilos de aceite, la mayor parte extra. A partir de ahí, confiamos en sacar otro millón de aceite virgen y el resto, entorno a

1.5 millones, saldrá lampante.

- 3 Esto nunca se sabe, aunque creo que será una campaña que continúen los precios bajos, quizás no tanto como la pasada, pero rozando el umbral de la rentabilidad.
- 4 Nuestro objetivo, con la ayuda de los técnicos de la Denominación, es producir aceite de calidad, tratando de ir abriendo mercados para nuestro aceite, que tiene unas características que lo diferencian de otros.



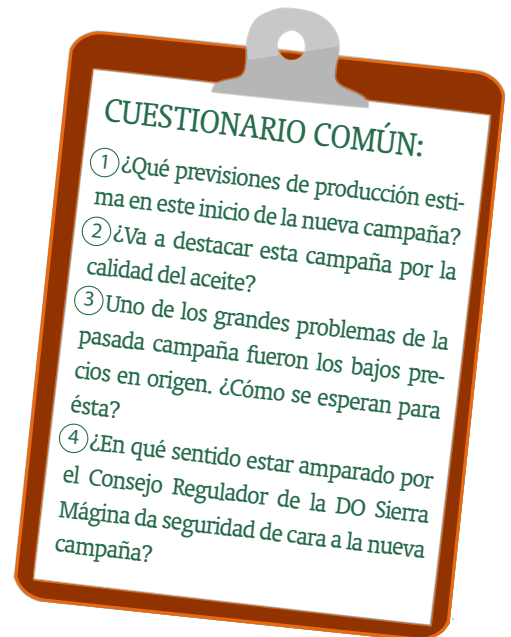
LORENZO GALIANO
QUESADA
SCA. SAN ISIDRO



JOSÉ ANDRÉS
GONZÁLEZ
SCA. SAN ROQUE

- 1 Prevemos una producción para la campaña 2009/2010 en nuestra cooperativa de en torno 6.000.000 de kilos de aceituna.
- 2 No, todo lo contrario. Se ha perdido entre un 15 y un 20 por ciento de la producción debido a las condiciones climáticas, y el aceite que se obtenga a partir de ese momento va a ser de peor calidad que el que ya se había obtenido.

- 3 Por lo que estamos viendo en la campaña actual, el precio del aceite de oliva en origen no está variando mucho con respecto al año pasado; aún no sabemos qué va a pasar.
- 4 Estar amparados con el Consejo Regulador nos aporta seguridad en casi todos los sentidos. Nos resuelven muchas dudas que nos surgen a diario en todos los aspectos.



Imágenes para recordar

LA INAUGURACIÓN DE LA NUEVA SEDE DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN SIERRA MÁGINA REUNIÓ EL PASADO 9 DE OCTUBRE EN BEDMAR A NUMEROSAS AUTORIDADES PÚBLICAS, ASÍ COMO A OLIVAREROS REPRESENTANTES DE EMPRESAS Y ALMAZARAS DE LA ZONA. A CONTINUACIÓN, UNA MUESTRA DE LAS IMÁGENES MÁS DESTACADAS.



PRESENCIA DESTACADA

De izquierda a derecha, la alcaldesa de Bedmar, Micaela Valdivia, el presidente de la Diputación de Jaén, Felipe López, la consejera de Agricultura y Pesca, Clara Aguilera, el diputado del Congreso, Francisco Reyes, la antigua alcaldesa de Bedmar, Dolores Jiménez, el presidente del CRDO Sierra Mágina, Rafael de la Cruz, la delegada del Gobierno en Jaén, Teresa Vega, y el delegado de Agricultura, Roque Lara (1); Micaela Valdivia, Felipe López, Teresa Vega y Francisco Reyes (2); el presidente del Patrimonio Comunal Olivarero, Leocadio Marín, el presidente de COAG-Jaén, Gregorio López, y Rafael de la Cruz (3); entrevista de Punto Radio a la consejera en las instalaciones (4); el secretario general de UPA-Andalucía, Agustín Rodríguez, Nieves Rodríguez, del Ayuntamiento de Jaén, y Felipe López (5); Clara Aguilera con los trabajadores del Consejo Regulador (6); la concejala de promoción económica del Ayuntamiento de Jaén, María del Mar Shaw, y Rafael de la Cruz (7); Felipe López, el presidente de Citoliva, José Juan Gaforio, la adjunta a dirección, Lola Jiménez, y la gerente de la entidad, Cristina de Toro (8).



EN FEDUCA, CON LOS NIÑOS

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierra Mágina, con el apoyo de la Asociación de Desarrollo Rural (ADR) de la comarca y el Ayuntamiento de Jaén, realizó en el marco de la Feria Interactiva, Didáctica y del Ocio (Feduca) un desayuno basado en pan con aceite de oliva virgen extra de la nueva cosecha dirigido a los escolares que visitaron la feria —desarrollada del 14 de diciembre hasta el 5 de enero— durante su primera semana.



ACUERDO CON ABADES

El CRDO Sierra Mágina ha llegado a un acuerdo con el grupo Abades, empresa especializada en áreas de servicio en carretera, para la promoción de los aceites amparados por la Denominación de Origen en su establecimiento Puerta de Andalucía, en Santa Elena, que cuenta con una tienda-museo de aceites de oliva virgen extra con distintivo de calidad, y con una zona adecuada para la realización de catas y degustaciones.

VISITA NORTEAMERICANA

Una misión comercial de catorce importadores procedentes de Estados Unidos y Canadá visitó el pasado 27 de enero la sede del Consejo Regulador para conocer el cultivo del olivar y la producción

La producción integrada vuelve a Sierra Mágina

Uno de los hechos más destacados del final de 2009 fue la vuelta de la producción integrada en olivar a la comarca de Sierra Mágina, mediante la constitución de una nueva Agrupación de Producción Integrada (API) por parte de la cooperativa Bedmarense, que también incluye la explotación del Cortijo de los Milagros de Mancha Real. Esto supone un nuevo paso en la apuesta por la producción disciplinada y orientada a la obtención de aceite de alta calidad.

SERVICIOS TÉCNICOS

Para esta actividad, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierra Mágina va a prestar los servicios técnicos para realizar el control de dicha producción integrada, de la cual se van a beneficiar

todos los socios de la cooperativa, tanto por la mejora que va a suponer para sus cultivos de olivar por el asesoramiento recibido, como por las ayudas aportadas por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía a la constitución de estas entidades.

El objetivo de ambas almazaras es que sus marcas cuenten también con el sello de producción integrada, junto con el de la Denominación de Origen.

Este modelo productivo en la comarca ya fue gestionado por el Consejo Regulador, hasta que un cambio en la regulación en 2005 impidió que pudiera seguir siendo titular de la Agrupación de Producción Integrada. De esta forma, a partir del año 2010 Sierra Mágina vuelve a contar con producción convencional, ecológica e integrada en olivar.



NUEVA PÁGINA WEB

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierra Mágina ha renovado su web 'www.sierramagina.org'. Aunque el proceso no ha finalizado totalmente, la nueva página tiene un diseño moderno e intuitivo, con la idea de localizar rápidamente la información referida a las características de los aceites amparados, la certificación y el listado de empresas inscritas, así como las marcas que llevan la contraetiqueta distintiva de la máxima expresión en los aceites.

de aceite de oliva de la comarca, además de recibir una cata profesional de los aceites de oliva virgen extra amparados. Esta misión fue organizada por la Cámara de Comercio de Jaén y la Diputación Provincial, y en la visita se les ha expli-

cado a los visitantes todo lo relacionado con el cultivo del olivar y la obtención del genuino aceite de oliva virgen extra calificado, junto con las funciones del Consejo Regulador como certificador de origen y calidad en la comarca.

VISITA DE EUROPA AGRARIA

El pasado 23 de enero los compañeros del Grupo de Comunicación Europa Agraria visitaron las instalaciones de la Cooperativa Cristo de la Misericordia, en Jódar, dentro de un recorrido por la comarca, en el que también conocieron de primera mano la nueva sede del Consejo Regulador.



Nuestras Empresas

NUEVOS SOCIOS EN GESALMA

La empresa Gestión de Alperorujos de Mágina (Gesalma), constituida en el seno del Consejo Regulador de Sierra Mágina como una central de ventas que pretende solucionar el problema de alpeorujo en las almazaras con criterios de eficiencia, sostenibilidad, solidaridad y cooperación, ha aceptado la incorporación de cinco nuevas almazaras, que se suman a las 18 existentes y que va a suponer un incremento de más del 50 por ciento en su producción, con unas 110.000 toneladas.

MONVA

La empresa Monva, cuyos aceites están amparados por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierra Mágina, quedó finalista por la provincia de Jaén a los premios 'Alas' a la internacionalización empresarial, otorgado por la Junta de Andalucía, en la categoría de Empresa Exportadora. De esta manera, se reconoce la sólida trayectoria en las ventas internacionales y la consolidación de su posicionamiento internacional, apostando por la sostenibilidad medioambiental y la calidad y seguridad alimentaria.

MAGNASUR EN FINLANDIA

La marca Magnasur, envasada por Aceites Andaluces de Sierra Mágina en Bédmar, ha comenzado a exportar sus primeros aceites de oliva virgen extra con la contraetiqueta del CRDO Sierra Mágina a Finlandia, fundamentalmente en latas de 2,5 y 5 litros y envases de vidrio, los formatos habituales en dicho país para el consumo del aceite de oliva virgen extra.

Cestas de Navidad con sabor a Sierra Mágina

Qué mejor fecha que en Navidad para hacer buenos regalos, y si, además, cuentan con el sabor de Sierra Mágina, con más razón.

Y es que este año, el Corte Inglés de Jaén, dentro de su campaña navideña, contó con una zona de venta de aceites de oliva virgen extra en estuches de regalo, para lo cual se dirigió a las marcas amparadas por la Denominación de Origen Sierra Mágina, seleccionando, finalmente, los estuches de Magnasur, Verde Salud y Melgarejo Cosecha Propia.

De esta manera, se posibilitó a la población de Jaén y a sus visitantes comprar aceite de oliva virgen extra amparado por el Consejo Regulador de la DO Sierra Mágina en el establecimiento demás renombre de la capital jienense.

Por otro lado, y más allá del Corte Inglés, la marca Cortijo de Archillas aprovechó estas fechas para presentar, asimismo, un nuevo estuche para su botella de aceite de oliva. En este



caso, con forma de presa y con una gran originalidad.

REVISTA EJECUTIVOS

Por su parte, la prestigiosa revista del mundo empresarial Ejecutivos, que ya distinguió al Consejo Regulador de Sierra Mágina con el premio a la mejor Denominación de Origen de Andalucía el pasado mes de junio, ha utilizado los aceites amparados para sus regalos de Navidad a clientes preferenciales.

Concretamente, ha sido un estuche con el primer aceite de oliva virgen extra de la campaña 2009/2010, elaborado en Pegalajar por Aceites Campoliva, que ha llegado a directivos de las principales empresas de nuestro país. Esto supone una importante publicidad para los virgen extra protegidos por el CRDO Sierra Mágina pues van a llegar a un público de un gran nivel económico, para los que podrían ser desconocidos.

También cabe destacar el reportaje publicado en su número de diciembre por la revista sobre las características del producto y la propia comarca, suponiendo, todo ello, un paso más en la colaboración entre ambas entidades, que seguirá, igualmente, durante todo el año 2010.

Agrotienda en la nueva sede

La inauguración de sede coincidió con la apertura de la agrotienda situada en las propias instalaciones. Este espacio ha sido posible gracias al proyecto Patrimonio Oleícola y labelización de agrotiendas de la ADR Sierra Mágina a través del proyecto 'Patrimonio Oleícola y labelización de agrotiendas', y comercializará todos los aceites de oliva virgen extra de la DO en formatos de vidrio y lata, así como otros productos de la comarca, como cosméticos y jabones a base de aceite de oliva, cerámicas o conservas.



Interior de la agrotienda.

EDITA

Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Sierra Mágina.

CONTACTO

Crta. Mancha Real-Jódar, s/n. P.I. Los Llanos. 23537 Bedmar (Jaén).
953 772 090 - 953 772 272

DEPOSITO LEGAL

J-437-2008
28 de Enero de 2009.

FINANCIAN:



COLABORADORES:



Guía gastronómica de Sierra Mágina



Portada de la publicación.

La Asociación para el Desarrollo Rural (ADR) Sierra Mágina ha editado una guía de establecimientos turísticos y de hostelería de la comarca, en la que ha incluido un catálogo con las marcas de aceite de oliva virgen extra amparadas por la Denominación de Origen con todos los datos para que los turistas puedan adquirir el producto. La guía fue presentada en la feria de turismo interior Tierra Adentro de Jaén y se han editado 5.000 ejemplares, con formato de bolsillo para su mayor facilidad en el uso por los visitantes de la comarca.

Entidades inscritas en la D.O.

S.C.A. SAN FRANCISCO DE PAULA	ALBANCHEZ DE MÁGINA
S.C.A. NTRA. SRA. DE LA ASUNCIÓN	ALBANCHEZ DE MÁGINA
ALMAZARA EL PICÓN	ALBANCHEZ DE MÁGINA
S.C.A. BEDMARENSE	BEDMAR
ACEITES AND. SIERRA MÁGINA, S.L.	BEDMAR
S.A.T. NTRA. SRA. DEL CAMINO	GARCIEZ
S.C.A. NTRA. SRA. DE LA PAZ	BÉLMEZ DE LA MORALEDA
S.C.A. LA UNIÓN	CABRA DEL SANTO CRISTO
S.C.A. STO. CRISTO DE BURGOS	CABRA DEL SANTO CRISTO
S.C.A. TRUJAL DE MÁGINA	CAMBIL
S.C.A. UNIÓN OLEICOLA CAMBIL	CAMBIL
S.C.A. NTRA. SRA. DEL ROSARIO	ARBUNIEL
AVIROL, S.L.	CAMBIL
S.C.A. NTRA. SRA. DE LA CABEZA	CAMPILLO DE ARENAS
S.C.A. SAN ROQUE	CARCHELEJO
S.C.A. SAN ANTONIO ABAD	CÁRCHEL

Más información en la página web www.sierramagina.org

THUELMA, S.L.	HUELMA
S.C.A. SAN ISIDRO LABRADOR	HUELMA
S.C.A. SAN JUAN BAUTISTA	SOLERA
S.A.T. LA CONCEPCIÓN	HUELMA
ACEITES SAN MIGUEL	HUELMA
S.C.A. NTRA. SRA. DE LOS REMEDIOS	JIMENA
HERMANOS TORRES CONZÁLEZ, C.B.	JIMENA
S.C.A. ST. CRISTO DE LA MISERICORDIA	JÓDAR
S.C.A. NTRA. SRA. PILAR DEL ANDARAJE	JÓDAR
S.C.A. SAN SEBASTIÁN	LA GUARDIA DE JAÉN
MONVA, S.L.	MANCHA REAL
S.A.T. NTRA. SRA. DE LA ESPERANZA	MANCHA REAL
S.C.A. N. PADRE JESÚS DE LA COLUMNA	TORRES
S.C.A. SANTA ISABEL	TORRES
AGROPECUARIA EL PUERTO, S.L.	PEGALAJAR
ACEITES CAMPOLIVA, S.L.	PEGALAJAR
ILDEFONSO ESPINOSA JIMÉNEZ	PEGALAJAR