



## LA DIPUTACIÓN DE SEVILLA PRESIDIRÁ AEMO DURANTE LOS PRÓXIMOS CUATRO AÑOS

Por unanimidad la Asamblea General de AEMO ha nombrado una nueva Junta Directiva en el municipio sevillano de Herrera. Fernando Rodríguez Villalobos es el nuevo Presidente

Como era preceptivo y según sus estatutos la AEMO celebró el pasado día 2 de octubre la Asamblea General Extraordinaria donde se nombraba nueva Junta Directiva. Resultó, por unanimidad, el siguiente cuadro directivo para los próximos cuatro años, la Presidencia será Diputación de Sevilla y por tanto Fernando Rodríguez Villalobos presidirá la Asociación. La Diputación de Córdoba ocupará la Primera Vicepresidencia y las diputaciones de Tarragona y Jaén la Segunda y Tercera Vicepresidencia, respectivamente. Por su parte

el Ayuntamiento de Montoro pasa a responsabilizarse de la Tesorería y el Ayuntamiento de Écija de la Secretaría. Finalmente los Ayuntamientos de Antequera y Mora y las Diputaciones de Cádiz y Alicante ocuparán las cuatro vocalías.

El nuevo Presidente de AEMO afirmó en la Asamblea que toma el relevo de Córdoba afrontando el reto con responsabilidad e ilusión y, felicitando por su gestión al Presidente saliente, afirmó que espera estar a la altura de sus antecesores y hacer que AEMO siga creciendo y gozando de buena salud.



Por su parte, Francisco Pulido, hizo balance de su gestión y logros y dejó el testigo de una Asociación que tomó en 2003 con 89 socios

y que a día de hoy cuenta con 144 afiliados, habiendo crecido, por tanto, un 50% en esta legislatura.

Redacción

## SALUDA DEL PRESIDENTE



Fernando Rodríguez Villalobos

Desde la mejor tribuna posible, nuestro boletín Olea Municipalis, me gustaría transmitir la satisfacción que siento al haber sido elegido nuevo Presidente de AEMO. En primer lugar, como no podía ser de otra forma, felicito la labor realizada por mis antecesores, Felipe López y Francisco Pulido por su fructífera labor que ha logrado tejer la sólida red que hoy formamos. El compromiso de la Diputación de Sevilla con el olivo, su aceite y su aceituna es firme y entusiasta, para nosotros no se trata únicamente de un cultivo y una actividad comercial sino de toda una cultura e incluso de una forma de vida. Para la actividad de los municipios de AEMO el olivar supone un eje socioeconómico fundamental y del buen desarrollo de este cultivo depende, en muchos casos, el progreso de nuestros pueblos. Por

ello creemos que AEMO debe contribuir al óptimo desarrollo del sector basándose en la revalorización de sus productos finales, aceite y aceituna, y de lo que en su entorno puede y debe generar renta como el turismo o la cultura.

Basándonos en estos fundamentos desde la nueva Presidencia hemos diseñado un plan director para los próximos cuatro años.

Los ejes en los que se basará dicho plan son la Salud, el Turismo, la Cultura, la Universidad, la Sostenibilidad y la Comercialización todos ellos en sus interrelaciones con el olivar. Las acciones concretas se irán confeccionando a partir de este momento y su desarrollo esperamos que contribuya al fin de AEMO, es decir impulsar y fomentar el sector económico y social vinculado al olivo.

El número de socios de AEMO crece cada mes, ya somos 144, y espero que entre todos escribamos este nuevo capítulo en el libro de la Asociación y que sus resultados redunden en lo que verdadera importa, el progreso de nuestros olivicultores y su entorno.

## EL MERCADO: Verde que te quiero verde

Semana: del 15 al 22 de noviembre de 2007

|                              |            |
|------------------------------|------------|
| Aceite de Oliva Virgen Extra | 2,78 €/kg. |
| Aceite de Oliva Virgen       | 2,56 €/kg. |
| Aceite de Oliva Lampante     | 2,50 €/kg. |

Evolución precios absolutos (Septiembre-Noviembre)



Las escasas precipitaciones del otoño y el poco aceite existente para enlace de campaña están haciendo que los precios repunten en las últimas semanas y alcancen valores más acordes con los costes de producción. Pero nos interesa más un fenómeno

que se da cada año en estas fechas, es el despegue particular del virgen extra y que se fundamenta en que ya fluyen los primeros aceites verdes de esta campaña y que el mercado valora su fuerza y frescura. Como debe ser.

## EL PRIMER VIRGEN DEL AÑO

Las almazaras españolas cada vez adelantan más la molturación y ahora fluyen los primeros aceites verdes que son los más intensos, los más frutados y los que con más bravura muestran la potencialidad del aceite de oliva virgen extra



Ya ha comenzado la recolección de la aceituna en las zonas más tempranas y el primer zumo de oliva comienza a fluir en nuestras almazaras. A los primeros aceites del año Columela (Siglo I d.C.) les llamaron oleum viride y ya entonces este ilustre agrónomo gaditano invitaba a celebrarlos en la antigua Roma, desde donde eran reclamados los primeros aceites de la Bética para agasajar a los Cesares y hacer ofrendas a los Dioses. Más de dos mil años después los expertos italianos siguen apreciando nuestro aceite verde y en estos días cierran contratos de compra cuando el zumo aún está en el fruto.

A la cata, los aceites tempranos tienen aromas más intensos, son más frutados y recuerdan al verde, verde de aceituna y verde de hierba recién cortada, en boca resultan más picantes y amargos que los procedentes de aceituna más madura, características éstas que son positivas si resultan equilibradas, luego según la variedad recuerdan a frutas frescas, a sanas hortalizas o a hierbas silvestres.

Existen variedades de olivo cuyo aceite se adapta más al consumo

cuando la aceituna se recolecta antes, tal es el caso de la catalana Arbequina, la cordobesa Picuda o la Manzanilla de Sevilla, que son especialmente valoradas a principios de campaña y otras que por su alto contenido en antioxidantes son más estables y guardan su fuerza a lo largo del año como es el caso de la Picual de Jaén.

En los últimos años las estrategias de calidad en las almazaras españolas cada vez están más asentadas y esto ha originado, entre otras medidas, que se adelante la molturación de aceituna y los aceites resultantes sean organolépticamente más intensos e intachables. Ahora es el momento de que el consumidor lo disfrute, lo celebre y lo exija en la mesa. Ciertamente es que un ancho segmento del mercado aún prefiere los aceites de oliva planos, refinados y con poco olor y sabor pero también es una realidad que, cuando a un consumidor se le ofrece un virgen con fuerza y equilibrado y se le explican los usos culinarios apropiados, lo sabe apreciar.

Por tanto adecuemos los distintos tipos de olivas a su uso más apropiado, instemos a la alta cocina a que experimente con los matices organolépticos de cada aceite en sus platos y transmitamos todo esto a un consumidor moderno que cada día es más exigente, tiene más cultura gastronómica y es consciente de que el aceite de oliva virgen es el gran tesoro de nuestra dieta mediterránea.

José M<sup>o</sup> Penco

## LA D.O. PRIEGO DE CÓRDOBA CELEBRA CON ÉXITO SU I SEMINARIO INTERNACIONAL DE ANÁLISIS SENSORIAL

Durante los días 7 y 8 de noviembre se dieron cita en el municipio cordobés algunos de los más prestigiosos catadores del panorama internacional y los mejores aceites de España, Italia, Francia o Chile



objetivo de realizar actividades para celebrar el X aniversario, para potenciar el consumo y el conocimiento del mismo a través del mundo de las sensaciones, y por otro lado realizar un encuentro entre el sector del aceite de oliva y los países productores que organizar concursos para premiar la calidad de los aceites de oliva virgen extra, así como contemplar la posibilidad de que asistiese al mismo cualquier persona interesada en profundizar en el análisis sensorial. Se realizaron catas dirigidas por expertos en análisis sensorial tan reconocidos como Juan Ramón Izquierdo y Brígida Jiménez de España, Fraçoise Pouget de Francia, Marco Oreggia de Italia o Patricia Bottger de Chile. Además se trató de comercialización con conferencias impartidas por

Agustín Santolaya de Dauro.

El éxito de la convocatoria hace que el Consejo Regulador de Priego de Córdoba prepare ya la II Edición de este novedoso Seminario Internacional.

Centro de Recursos de Córdoba

La convocatoria resultó un éxito con más de 60 profesionales que asistieron a las conferencias y demostraciones de cata que completaban el programa.

La idea surgió desde el seno de la Denominación de Origen con el

### Staff:

#### Edita:

Asociación Española de Municipios del Olivo

#### Coordinación:

Salvador Cubero  
José M<sup>o</sup> Penco

#### Colaboradores:

Centro de Recursos del Olivo de AEMO

#### Imprime:

Diputación de Sevilla

#### Diseño y Maquetación:

Drakond

#### Depósito Legal:

CO-1372-05

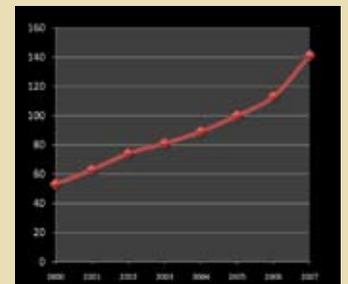
## AEMO ALCANZA LOS 144 SOCIOS EN NOVIEMBRE

Sólo en los últimos once meses (2007) la Asociación ha crecido un 25% con la incorporación de 28 nuevos socios, de los cuales 22 son ayuntamientos y 6 consejos reguladores

Este espectacular crecimiento permite a la Asociación aumentar considerablemente su representatividad en el panorama nacional estando ya presente en ocho comunidades autónomas con la incorporación de Navarra y Baleares.

La distribución geográfica de los municipios de AEMO se muestra

gráficamente en nuestra web donde aparecen todos los municipios socios insertados en un mapa nacional. Además, como novedad en este mapa, se ha incorporado la superficie, producción y variedades de aceituna de cada término municipal.



Redacción

# LA JUNTA DE ANDALUCÍA ANUNCIA LA ELABORACIÓN DE LA LEY ANDALUZA DEL OLIVAR Y EL ACEITE DE OLIVA PARA DAR RESPUESTA A LAS INQUIETUDES DE LOS OLIVAREROS

El consejero de Agricultura y Pesca ha clausurado junto al secretario de Agricultura del MAPA, Josep Puxeu, las jornadas "El futuro del olivar y del aceite de oliva en Andalucía", incluidas en ActivaJaén



El consejero de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, Isaías Pérez Saldaña, ha defendido que la Ley andaluza sobre Olivar y Aceite de Oliva que anunció ayer el consejero de la Presidencia de la Junta de Andalucía, Gaspar Zarrías, se convertirá en un instrumento que permitirá dar respuesta a las inquietudes de los olivares. Pérez Saldaña ha realizado estas declaraciones en la clausura de las jornadas "El futuro del olivar y del aceite de oliva en Andalucía", una actividad incluida en el proyecto Olivar Sostenible, dentro de ActivaJaén, que se ha celebrado entre ayer y hoy en el Recinto Provincial de Ferias y Congresos de la capital jienense. El acto de clausura también ha contado con la participación de Josep Puxeu, secretario general de Agricultura del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; Moisés Muñoz, vicepresidente de Economía y Hacienda de la Diputación Provincial de Jaén, y José Castro, presidente de la Fundación del Olivar y delegado de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. Durante su intervención, el consejero de Agricultura ha apuntado que la ley será una fuerte apuesta para defender la calidad y la trazabilidad del aceite de oliva andaluz

y ha considerado muy necesaria su aprobación. El representante del Gobierno autonómico también ha recordado a los asistentes que las ayudas europeas al olivar van a continuar después del año 2013 y ha apuntado que el sector olivarero jienense debe seguir apostando por la comercialización y la producción de calidad para seguir manteniendo su liderazgo mundial en el futuro. En este sentido, el secretario general de Agricultura del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación Josep Puxeu, ha señalado la necesidad de que el propio sector oleícola se implique para mantener el primer puesto a nivel mundial que ostenta en la actualidad y ha precisado que en esta tarea contará con el apoyo de las administraciones. Asimismo, el secretario general de Agricultura, Pesca y Alimentación ha apuntado que se presentan nuevos retos, como la llegada de nuevos países productores de aceite, aunque también surgen nuevas oportunidades para el sector, como la incorporación de consumidores en países emergentes como China, que hay que saber aprovechar. También durante su intervención, Puxeu ha pedido al sector oleícola que mejore la competitividad

del sistema productivo para tener mayor presencia en el mercado y ha indicado que esta situación de liderazgo de Andalucía y Jaén en el sector del olivar debe permitir marcar la pauta en el mismo, que es algo que se consigue adelantándose a los gustos y demandas de un consumidor cada vez más exigente. Asimismo, en el acto de clausura de estas jornadas, el consejero de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía ha destacado la importancia de la investigación en el ámbito oleícola en campos como las cualidades beneficiosas del aceite de oliva para la salud, ya que así será posible vender nuestro producto en mercados tan exigentes como Estados Unidos, donde los consumidores aprecian los alimentos que beneficiosos para su organismo. En las ponencias ofrecidas a lo largo de los dos días de las jornadas han dado lugar a conclusiones por parte de los expertos reunidos -entre los que han figurado representantes de las organizaciones agrarias y expertos en la Política Agraria Común, en investigación agraria, en agronomía y en sostenibilidad- como el hecho de que se están implantando los métodos de producción intensivos y superintensivos.

Centro de Recursos de Jaén

POR SU TRAYECTORIA

Francisco Lorenzo Tapia



En esta sección pretendemos reconocer el trabajo de personas que desde distintos ámbitos logran impulsar el aceite de oliva, contribuyendo de esta forma al Desarrollo general del Sector.

Quien tiene la suerte de conocer a este médico marbellí puede llegar a pensar que por sus venas no corre sangre sino aceite de oliva virgen. Es tal la pasión que siente hacia el zumo de aceituna que la transmite como si de su consumo dependiera el pan de sus hijos y prueba de ello es que forma parte de la mayoría de sus recetas y consejos como nutricionista.

En un Sector donde todos tenemos que hacer examen de conciencia sobre la promoción del producto es de agradecer que iniciativas personales como las de Paco Lorenzo divulguen el aceite con la pasión y vocación que lo hace.

Como última acción en este sentido, Francisco Lorenzo ha promovido la constitución de la Asociación Olearum para la defensa del Patrimonio Olivarero y como no podía ser de otra forma ha sido elegido su flamante Presidente.

VARIEDADES

Cornicabra



**Zona:** es la variedad predominante de la zona centro, concentrándose en la provincia de Toledo. Muy resistente al frío.

**Sus aceites:** presenta un color amarillo oro con ligeros reflejos verdosos que anticipan el atributo frutado. Cuando se obtiene de aceitunas más maduras, al final de la cosecha, es característica la aparición de distintos sabores y texturas a frutos exóticos como el aguacate. Los aceites de Cornicabra son frutados y presentan un notable equilibrio entre el dulce a la entrada, amargo a hojas verdes y el picante de intensidad media y su textura es fluida y aterciopelada.

## NACE OLEARUM: UNA ASOCIACIÓN DE AMIGOS PARA LA DEFENSA DEL PATRIMONIO OLIVARERO

Durante los días 23, 24 y 25 de noviembre ha tenido lugar la constitución de la asociación OLEARUM, Defensa del Patrimonio del Aceite. Se trata de una iniciativa privada nacida del interés de una serie de productores, almazareros, intelectuales, técnicos y amigos en general del mundo del aceite que han agrupado sus esfuerzos para defender y divulgar el patrimonio a él ligado



Al amparo del Molino de las Pilas de Teba (Málaga), se han vivido unas jornadas inolvidables. Se abrió para los asistentes el maravilloso valle del Genal desde donde se contempla y admira paisajes ligados a molinos de aceite centenarios, zumacos encaramados sobre peñas, acequias, alambiques, senderos y olivos centenarios colgados en mosaico como pinceladas verdes sobre castañares enrojecidos por el otoño malagueño. Alpandeire, Benalau-

ría, Teba, el Caserío de San Benito o Antequera han sido los escenarios del nacimiento de esta Asociación. Pero quizás lo más interesante de las Jornadas haya sido el elenco de personas que han forjado la Asociación: técnicos como Cristóbal Lovera, José María Penco o Luis Navarro; profesores de universidad como el singular intelectual Felix Sánchez o el psicólogo marteño Ciriaco Toro; representantes de museos señeros del aceite como "El lagar del

Mudo" en San Felices de los Gallegos (Salamanca), el "Museo del Aceite Felipe Vegue Patrimonio Comunal Olivarero" y El Molino Casa de la Encomienda, ambos en Mora (Toledo), y los museos del aceite de Alcabón (Toledo), de Segorbe (Castellón), La Muela (Zaragoza), el Museo de artes y costumbres populares de Alameda (Málaga), La Prensa de libra de Sant Vicenç de Calders (Tarragona), el Molino del Medio de Robledillo de Gata (Cáceres), o alguno que se está actualmente montando como el de la Almedina en Cazorla (Jaén). Igualmente forman parte de la Asociación representantes de los Municipios del Olivo, del mundo de la industria del aceite, del coleccionismo y en general un abanico de gentes ligadas a esta cultura milenaria que es el alma y el objetivo de la

nueva Asociación. Todo un lujo. La idea y el generoso esfuerzo de promover OLEARUM se debe al entusiasmo, trabajo y tenacidad de Paco Lorenzo Tapia, gran coleccionista de miniaturas de envases de aceite y médico malagueño que es, desde la reunión constituyente, el nuevo y la información ad hoc podrá consultarse próximamente en el dominio [www.olearum.es](http://www.olearum.es) de la Red, o en la sede social de la Asociación, Molino de las Pilas, Carretera Vieja de Ronda, s/n 29327 Teba (Málaga), Hotel Restaurante que regenta Pablo Moreno -Secretario de la Asociación - Tlf.952 748622; Entre las actividades próximas de OLEARUM se incluirá una visita a la Exposición "Tierras del Olivo" a celebrar próximamente, así como unas Jornadas en Segorbe (Castellón).

OLEARUM

## EL SECTOR OLEÍCOLA CATALÁN PARTICIPARÁ EN EL PROYECTO: ELABORACIÓN DE UNA GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE, COORDINADO POR EL CENTRE DE DESENVOLUPAMENT DE L'OLI

El pasado 5 de noviembre, l'Agència Catalana de Seguritat Alimentària de Catalunya, el Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural y el Consorcio Salut i Medi, que gestiona el Centre de Desenvolupament de l'Oli, firmaron un convenio de colaboración para el desarrollo del proyecto "Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH), basada en el Sistema de Análisis y Punto de Control Crítico para el sector oleícola".

El convenio de colaboración tiene como finalidad mejorar, por una parte, el conocimiento de problemas potenciales en materia de seguridad alimentaria que están vinculados al sistema de producción de olivas y de elaboración de aceite de oliva virgen extra y por otra parte, aumentar la protección de la salud de las personas.

El proyecto, tiene como objetivo la identificación y evaluación de los

peligros significativos para la seguridad alimentaria, de acuerdo con las diferentes referencias legislativas, así como establecer las medidas y/o prácticas que sirvan para eliminar o reducir los peligros a niveles aceptables para garantizar la protección de la salud de los consumidores.

Es importante destacar la metodología que se utilizará para la elaboración de la Guía de Prácticas Correctas, ya que estará fomentada en elaborarla a partir de varias sesiones participativas de todas las entidades oleícolas que quieran participar. La metodología fue presentada el pasado jueves, 15 de noviembre en la sede central del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de Barcelona, en el marco de una reunión de la Taula Sectorial Agrària de l'Oli d'Oliva. La coordinación del proyecto cuenta trabajar con las siguientes entidades oleícolas: ASAJA, JARC, Unió de Pagesos,



Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya, Unió Agrària Cooperativa, Agrolés, CRDOP les Garrigues, CRDOP Terra Alta, CRDOP Siurana, CRDOP Baix Ebre-Montsià, Associació Catalana d'Almasserers i Envasadors d'Oli, Federació Catalana d'Olis comestibles i l'OPOC. Trabajar para la seguridad alimentaria de las olivas y del aceite implica garantizar el máximo grado de protección de la salud y de los

intereses de los consumidores de alimentos y se tiene que aplicar a todas las etapas de la producción, transformación y distribución de estos productos.

La Guía de Prácticas Correctas de higiene será una herramienta útil para el sector, que les facilitará aplicar medidas de autocontrol de una manera sencilla y les permitirá tener un alto nivel de calidad en sus procesos y en el de su producto final.