

# Alianzas con empresas envasadoras, uno de los objetivos de Oleoestepa

**La cooperativa, que factura 6.000 millones de pesetas, ha recibido el tercer premio al aceite de calidad del COI**

*Oleoestepa, cooperativa andaluza de segundo grado, prima el esfuerzo por obtener un aceite de oliva de calidad con un sistema denominado "índice global de la calidad" por el que se bonifica al socio para que se esfuerce en obtener una excelente materia prima.*

*Entre sus acciones de futuro la cooperativa de comercialización de aceite realizará alianzas estratégicas con empresas envasadoras y desarrollará el comercio exterior.*

*La cooperativa, que aglutina a 15 entidades, y cuyo nivel de facturación asciende a 6.000 millones de pesetas, ha obtenido el tercer premio al aceite de calidad a nivel internacional concedido por el COI (Consejo Oleícola Internacional).*

Ceres Comunicación.



La cooperativa se extiende por las comarcas de Estepa y Puente Genil, con más de 52.000 ha de olivar.

**L**a Sociedad Cooperativa Andaluza Oleoestepa se constituyó en 1986, con la incorporación de España en la Unión Europea. Desde su puesta en marcha la cooperativa de segundo

grado ha crecido de forma importante hasta alcanzar los 6.000 millones de pesetas de facturación actual. Está formada por 15 cooperativas de la comarca de Estepa (Sevilla) y Puente Genil (Córdoba), con 4.000 socios

que aglutinan 52.400 hectáreas de olivar, principalmente de la variedad hojiblanca, que producen una media de 18.500 toneladas de aceite. Un tercio de su producción de aceitunas se destina a verdeo.

La comercialización del aceite de oliva virgen y virgen extra es el principal cometido de Oleoestepa, que desde 1987 obtiene la calificación de OPR, lo que la autoriza a la tramitación de las ayudas de la UE, apartado en el que movió 4.000 millones de pesetas en la campaña 1999/00.

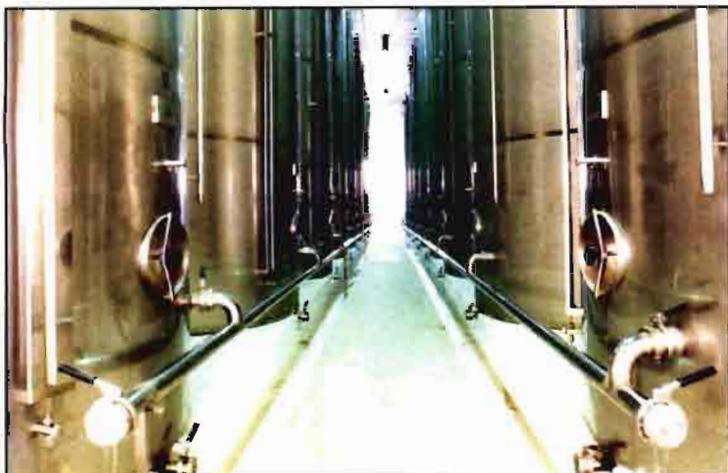
## Bonificaciones por la calidad

Oleoestepa prima el esfuerzo por obtener un aceite de calidad del aceite de oliva con un sistema denominado "índice global de la calidad" por el que se bonifica al socio para que se esfuerce en obtener una materia prima de calidad. Con dicho sistema puede haber diferencias de



Oleoestepa prima al socio que obtiene una buena materia prima.





El proceso de elaboración es fundamental en la calidad del producto final.

unas 50 pesetas por kilo entre varios tipos de aceites.

El director gerente de la cooperativa de segundo grado, Alvaro Olavarría, considera que la clave del éxito de este aceite se encuentra en el proceso de elaboración marcado por la variedad hojiblanca, la comarca y el clima de Estepa, que le confieren unas características especiales al producto. La cooperativa ha recibido el tercer premio internacional a la calidad del aceite de oliva "Mario Solinas" en la campaña 2000/2001 organizado por el COI (Consejo Oleícola Internacional) en la modalidad frutado intenso, que ha recaído sobre la S.C.A. Sor Angela de la Cruz de Estepa y diploma finalista sobre la S.C.A. San José de Lora de Estepa.

### La calidad como aval de garantía

Desde 1997 Oleoestepa tiene puesto en práctica un programa de actuación, a través de las Normas de Régimen Interno de Comercialización, en el cual se aplica una política de fijación de precios a los agricultores en función a la calidad de los aceites vírgenes obtenidos, con el objetivo de primar su esfuerzo. Para ello dispone de dos laboratorios propios, uno de aceite y otro de aceituna donde se evalúa las calidades para asignar posteriormente los precios.

La cooperativa apuesta, además, por otros modos de producción para obtener una materia prima extra. A juicio del director gerente, Alvaro Olavarría, las claves para diferenciar el aceite son: la producción integrada, la denominación de origen y el control y la trazabilidad del producto mediante un sistema de seguridad alimentaria.

La comarca produce 2.073 hectáreas de olivar bajo técnicas de producción integrada, sistema que emplea un uso racional de las prácticas agrícolas de forma respetuosa con el medio ambiente. Asimismo dispone desde 1989 de 3 Atrias (Asociaciones de Tratamiento Integrado), encargadas del control fitosanitario de las explotaciones, al frente de las cuales hay un técnico encargado de realizar partes semanales, que junto con un programa radiofónico, informa a los olivicultores de las acciones a realizar en la lucha contra las plagas de forma respetuosa con el medio ambiente.

En cuanto a la denominación de origen, la última Asamblea General celebrada el pasado 28 de abril, acordó comenzar la recopilación de datos para elaborar una denominación de origen de aceite de oliva en la comarca.

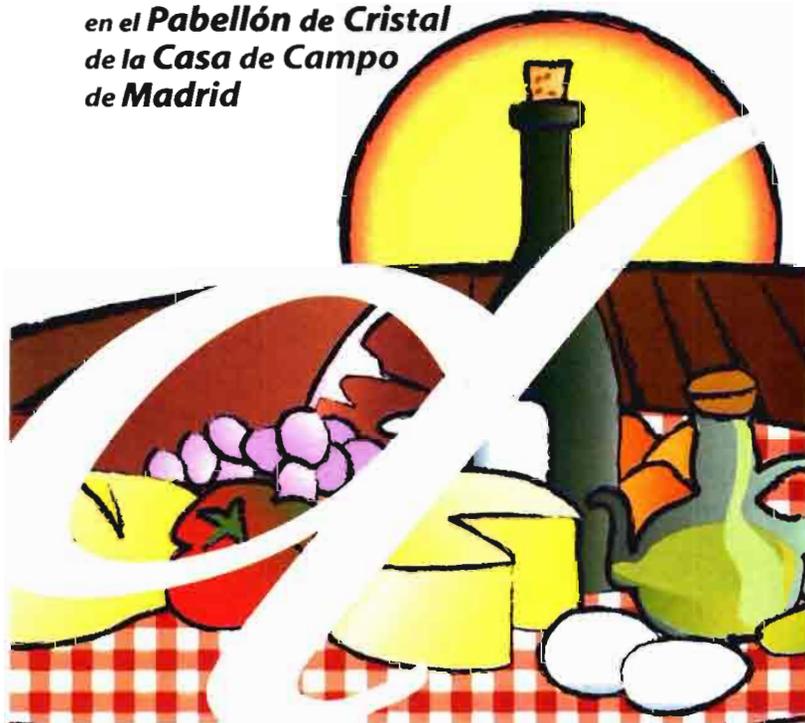
Otras líneas de apoyo a la calidad es la implantación del sistema ISO 9002 certificado por AENOR, implantado en la venta de aceites de oliva a granel, el proceso de envasado de aceites de oliva vírgenes y venta de aceites de oliva vírgenes envasados. Además es la única cooperativa con panel de cata propio homologado por el Consejo Oleícola



# SINDO2001

## Salón Internacional de Denominaciones de Origen

del 22 al 24 de Noviembre  
en el Pabellón de Cristal  
de la Casa de Campo  
de Madrid



Estoy interesado en recibir información adicional de SINDO2001 como:

Expositor

Visitante

Visitante con acceso a conferencias

NOMBRE \_\_\_\_\_

CARGO QUE OCUPA \_\_\_\_\_

EMPRESA \_\_\_\_\_

ACTIVIDAD \_\_\_\_\_

DOMICILIO \_\_\_\_\_

PROVINCIA \_\_\_\_\_

CIUDAD \_\_\_\_\_

C.P. \_\_\_\_\_

PAIS \_\_\_\_\_

TELÉFONO \_\_\_\_\_

FAX \_\_\_\_\_

E-MAIL: \_\_\_\_\_

WEB \_\_\_\_\_

TIPO DE EMPRESA:

Consejos Reguladores

Estamentos Oficiales

Otras

Enviar el CUPÓN RESPUESTA por FAX a:  
**(34) 91 524 74 42**

Eurometing S.L. : Gran Vía, 6 - 6ª pta. - 28013 Madrid, SPAIN  
E-MAIL: [sindo@eurometingspain.com](mailto:sindo@eurometingspain.com)



La cooperativa sólo envasa aceite virgen y virgen extra.



El desarrollo del comercio exterior es uno de sus objetivos.

Internacional, ya que en la clasificación de aceite se suma el análisis químico con el sensorial.

estepa, Estepa-Virgen, Egregio, El Vareo y El Indiano) y envasa las marcas blancas del Grupo Carrefour; Auchan de Alcampo y el Grupo

Ahold de Supersol. Así como de la marca Puleva perteneciente a la empresa Andoleum, S.A. junto a la venta a granel para grandes industriales como Ybarra, Borges, etc.

## Exportación

Entre el 35 y el 45 por ciento de la producción de aceite, que oscila en 4.500.000 litros, se exporta a granel a países como Italia, Portugal, Francia, Alemania y Bélgica.

Desde el año pasado, con la apertura del departamento de comercio exterior, exporta aceites envasados a Japón, Tailandia, Reino Unido, México, Colombia, USA y Puerto Rico.

En el mercado nacional está presente con las marcas propias (Oleo-

## OLEOESTEPA, EN CIFRAS

**Número de socios:** 4.000

**Número de cooperativas:** 15

**Número de hectáreas de olivar:** 52.400

**Producción media de aceite:** 18.500 toneladas (aproximadamente 1/3 de la producción de aceitunas se destina al verdeo).

**Litros de aceite envasado:** 3.500.000 (Campaña 99/00): 4.500.000 (previsiones campaña 00/01)

**Facturación media:** 6.000 millones de pesetas.

**Marcas propias:** Oleostepa, Estepa-Virgen, Egregio, El Vareo y El Indiano. Sólo envasa aceite virgen y virgen extra.

**Envasa las marcas blancas de:** Grupo Carrefour y Auchan de Alcampo, etc.

**Exporta con aceites envasados a:** Francia, Reino Unido, México, Colombia, USA, Puerto Rico, Japón y Tailandia.

**Exporta con aceite a granel el 45 por ciento de su producción a:** Italia, Portugal, Francia, Alemania y Bélgica.

## Acciones de futuro

Las alianzas estratégicas a nivel comercial con empresas envasadoras y el desarrollo del comercio exterior son algunas de las acciones de futuro de la cooperativa. El director gerente ha explicado que «debe ser un matrimonio de por vida entre productores y envasadores para garantizarle una producción de calidad y controlada» como marcan las nuevas líneas de la política agraria comunitaria.

Por otra parte, la cooperativa está sumergida en una mejora de instalaciones, con la ampliación del almacén de 2.000 metros cuadrados y la ampliación de la actual bodega hasta alcanzar una capacidad de 1.500.000 de litros. La primera fase de la inversión ha supuesto 180 millones de pesetas y ha finalizado en agosto y la segunda fase de mejora en la automatización de sistemas de producción, con una inversión de 100 millones de pesetas, se abordará la próxima campaña. ■



**Enrique Segura, s.l.**

Consulte nuestras novedades en  
[www.enriquesegura.com](http://www.enriquesegura.com)

## COSECHADORAS DE OCASIÓN

Importadas de la Unión Europea. **¡¡Como a estrenar!!**  
**NEW HOLLAND TX 68, TX 66, TX 64, TX 36, TX 34, 8080, 8070, 8050.**  
**Empacadoras gigantes New Holland. Consultar otras marcas y modelos.**

Pol. Ind. Sector 4, núm. 9. Tel. 976 18 50 20. Fax: 976 18 53 74. 50830 VILLANUEVA DE GÁLLEGO (Zaragoza). e-mail: [enrique@enriquesegura.com](mailto:enrique@enriquesegura.com)