II Jornadas sobre Denominaciones de Origen

El pasado 3 de mayo se celebraron las II Jornadas de Denominaciones de Origen de la provincia de Córdoba, un encuentro entre difenteres Denominaciones para conocer el futuro del sector agroalimentario

El pasado 3 de mayo, asistí a la 2ª Jornada de Denominaciones de Origen de la provincia de Córdoba, además de lo interesante que me resultó todo el contenido, me gustaría compartir algunas impresiones sobre las que creo hay que meditar, sin ánimo de ser exhaustivo:

- La mayor parte de los ponentes incidió o estaba de acuerdo en que hay un problema de **educación en el público**, en lo que respecta al **conocimiento de conceptos básicos**, por ejemplo, la mayoría desconoce incluso lo que es un aceite virgen extra. Efectivamente, esto pasa tanto con el aceite como con los jamones, sin hablar del vino, ¿cuántas personas conocen la diferencia ente un jamón ibérico puro de bellota y un ibérico normal?, u otras diferencias más sencillas. El problema existe. Y lo hemos generado a través del tiempo con mensajes engañosos casi siempre, y siempre incompletos, como por ejemplo: jamón pata negra, aceite 0,4º.

  Llegados a este punto, deberíamos empezar, de forma coordinada, al menos desde las Denominaciones de Origen a enviar mensajes sencillos que vayan creando una **base de conocimiento**, ejemplo: "una D.O.te asegura una calidad del producto", independientemente de la diferenciación por zonas, en esto se entrará más adelante. Avisar de los peligros de **envasado fraudulento**, ej: etiqueta virgen extra con contenidos de procedencias que no han pasado los mínimos controles de calidad.

  Y según vayamos avanzando, el público nos irá demandando más, el conocimiento es algo gradual y progresivo que, al igual que las preguntas en las etapas de desarrollo del niño, hay que ir contestando en el grado en que se produce la curiosidad. Y cuando el público empieza a disfrutar de la calidad, su curiosidad innata le llevará a querer conocer y descubrir más características (acidez, tipo de aceituna, polifenoles, etc.).

- **Concentración**. Este punto, además de tocarse en las distintas ponencias, también se suscitó como específico en la mesa redonda. Una muestra es lo que sucede en el sector del aceite. Está claro que, debido a la diversidad de productores, a la hora de elaborar la oferta, son **cinco los grandes operadores que manejan el mercado**, y es que de las 1.800 almazaras de Andalucía, sólo 200 están unidas para vender conjuntamente, simplemente estos datos nos dan la clave de por qué tenemos este problema y de cómo solucionarlo, pero para esto hay que estar dispuestos y remar todos en la misma dirección.

  ¿Por qué los agricultores no entienden que los precios del aceite de oliva no repunten después de la caída de la cosecha este año, 607.000 toneladas, un 62% menos que el año pasado?, ¿prácticas especulativas?.

  España disparó en un 95% sus importaciones de aceite de oliva hasta marzo, lo que ha contribuido, junto a la caída del consumo, a la contención de precios. Es evidente que, en este punto, también, las D.O. tienen mucho trabajo por delante que, imagino, habrán iniciado.

Resumiendo, aunque el tema da para mucho, incluso para alguien, como yo, no experto. Aplaudo la idea de las jornadas de las Denominaciones de Origen, promovidas por el Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, y como simple idea decir que me gustaría que las sucesivas jornadas sirviesen para hacer públicos, o darles una mayor difusión, a los trabajos que se hagan durante el período que medie entre ellas por las D.O. conjuntamente, pues de lo contrario servirán como simples expositores de ideas baldías y ahora que las jornadas están en sus inicios, puede ser el momento de ser el motor que promueva estos imprescindibles trabajos conjuntos.

Jose Antonio Espejo Muñoz - Director General de Besana Portal Agrario