

Las V Jornadas Internacionales de la Aceituna de Mesa finalizan antes de lo previsto

Noticias

El segundo y último día se dedica a hablar de la calidad y promoción del producto, además de los mercados globales

La actualidad ha marcado la sesión final de las V Jornadas Internacionales de la Aceituna de Mesa que acogía la localidad de Arahál. Lo que iba a suponer el cierre de este evento una clausura final con conclusiones se ha quedado reducida a la celebración de dos mesas redondas, la última con poco tiempo para ampliar. Esto se ha debido a que el Ayuntamiento de la localidad ha decretado tres días de luto al tener lugar un incendio a primera hora de la mañana cuyo resultado ha sido la muerte de tres vecinos.

La mesa redonda sobre la promoción y calidad del producto ha sido más extensa, los ponentes que iban a hablar de los mercados globales y sus posibilidades locales se limitaron a realizar una breve exposición. Hoy era el día de Europa ya que participaban tres expertos de Italia, Grecia y Portugal, aunque finalmente no se haya desarrollado tal como estaba previsto.

José Antonio Cruz Mejías, Gerente de la Asociación para la Promoción de la Aceitunas sevillana de las variedades Manzanilla y Gordal (APAS), abrió la primera sesión. Esta asociación está intentando conseguir la **Indicación Geográfica Protegida (IGP)** para potenciar el valor del producto en esta zona y “poner así la manzanilla en el lugar que le corresponde y en el que ha estado siempre”.

La APAS se creó en el mes de marzo con el objetivo de defender el producto extendido en toda la provincia de Sevilla y varios municipios de Huelva. Las tramitaciones de la IGP están muy avanzadas, se trata de una figura europea que permitirá el reconocimiento de la calidad de este producto con recursos legales para defenderlo.

Calidad y Promoción

La segunda intervención de esta mesa redonda titulada “Calidad y Promoción de la Aceituna” permitió la participación del ponente italiano **Leonardo Seghetti**, presidente del **Consorzio di tutela dell'Oliva Ascolana del Piceno DOP de Italia**.

Seghetti ofreció su experiencia en el proceso de gestión de la denominación de origen de la aceituna y aseguró, ayudado durante su intervención por una traductora, que “el futuro es el aumento de la base productiva, desde la recogida al relleno y confección, junto al conocimiento y comunicación del territorio, respetando una serie de reglas que comienzan por t: “tradición, territorio, tipicidad o turismo”.

De Italia a Mallorca para conocer la **DOP de la Aceituna de esta isla a través de Miquel Gual Pons, Presidente de la Cooperativa Sant Bartolomeu de Sóller**. “Desde ahora, cada vez que vea una aceituna de Sevilla, sabré que es de vosotros”, dijo el ponente.

A continuación, tomó la palabra Ignacio Pérez García, del Departamento de Promoción de la Interprofesional de la Aceituna de Mesa, para hablar de la promoción nacional e internacional de la interprofesional de la aceituna de mesa (Interaceituna) y , tras él, el turno fue para **Rosa Mª Arias Ranedo, Jefa de Sector de la Dirección Territorial de Ixex Andalucía**, que se encargó de presentar programas de promoción exterior del producto.

Por último, esta primera mesa la cerró Pablo **Leria Courdec, jefe del Departamento de Agroalimentario de Extenda**, que se centró más durante su intervención en las características de los principales países importadores de la aceituna de mesa.

Una vez acabada la exposición de estos 6 ponentes, las jornadas fueron suspendidas por el grave incendio ocurrido unas horas antes en el municipio arahalense por el que Ayuntamiento decretó tres días de luto en la localidad. No obstante, los participantes de la segunda mesa redonda, dedicada a los mercados globales del fruto y sus posibilidades comerciales, pudieron subir al escenario para, al menos, realizar una pequeña reseña de sus intervenciones, aunque sin apenas tiempo para profundizar en el tema.

En la última mesa intervinieron, aunque ya con algo de prisa, representantes de empresas importantes del sector. Estuvo moderada por Jean-Louis Barjol, director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional. Los participantes fueron **Francisco Torrent, Consejo delegado de Aceitunas Torrent**, que habló de la comercialización de las aceitunas de mesa en los países árabes.

La intervención del representante de **Aceitunas Guadalquivir S.L., Francisco Javier Escalante Terrón**, se refirió a los “Nuevos desafíos de exportación en Estados Unidos”, y **Alfredo Martín Soldevilla, director Comercial del Grupo Agro Sevilla**, planteó todo lo necesario para la “Comercialización de aceituna de mesa en diversos países”.

Los dos últimos participantes venía representando a dos países: Grecia y Portugal. El manager de ventas de la empresa **Konstantopoulos, S.A. Food Industry, Diego Efrain Calderón**, planteó brevemente el “Modelo productivo y mercado de aceituna de mesa en Grecia. Y terminó **Antonio José Macarico, de Macarico, S.A. Portugal**, hablando del “Modelo Productivo y mercado de aceituna de mesa.

Agradecimientos

La Fundación para el Fomento y la Promoción de la Aceituna de Mesa, organizadora de estas V Jornadas, agradece a través de esta nota a todos los participantes del evento y, especialmente, a los representantes de las organizaciones y administraciones que se han trasladado hasta Arahál para exponer los resultados de sus estudios o trabajos que han convertido la localidad en foco de debate sobre la aceituna de mesa.

Citar a los siguientes participantes y colaboradores: Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, IFAPA, Universidad de Córdoba, Agencia Andaluza de la Energía, Interaceituna, Agencia Andaluza del Conocimiento, Instituto de la Grasa, IES Heliópolis, Agencia de Información y Control de Alimentos (AICA), ASEMESA, COAG, Cooperativas Agroalimentarias, UPPA. Además de todos los citados en este nota de prensa.

Y especialmente a **ASAJA cuyo técnico, José Pedro Guzmán**, responsable de Aceituna de Mesa de la organización en Sevilla, expuso el primer día la situación de mercado de la aceituna de mesa, recordó el estudio de la cadena de valor de la Consejería de Agricultura, revisó la evolución de los costes de producción de este producto y analizó el funcionamiento de la Ley de la Cadena Alimentaria en el sector del verdeo.

Asimismo, agradecer su colaboración al Ayuntamiento de Arahál, Sociedad de Desarrollo “Desde Arahál”, Fundación Cajasol, Fundación Caja Rural, Diputación de Sevilla , AMPEMA y EPSA.

Fundación Aceituna de Mesa