

## **Oleoestepa, dispuesta a buscar acuerdos con Hojiblanca pero descarta una fusión**

Noticias

La empresa andaluza Oleoestepa está dispuesta a llegar a acuerdos comerciales con el Grupo Hojiblanca para aprovechar sinergias.

La andaluza Oleoestepa, una de las principales cooperativas españolas de aceite de oliva y aceituna de mesa, está dispuesta a llegar a acuerdos comerciales con el Grupo Hojiblanca para aprovechar sinergias y sus plataformas de distribución en el mundo, pero descarta una fusión.

Así lo ha explicado el nuevo presidente de la compañía, Alfredo García Raya, en una entrevista concedida en la que muestra el interés de la compañía en "hablar" con la aceitera antequera que dirige Antonio Luque, o con otros grandes grupos como Agrosevilla para comercializar conjuntamente determinadas calidades de aceites de oliva o aceitunas de mesa.

García Raya ha resaltado la importancia de consorcios comerciales como Hojiblanca-Moreno SA-Acorsa o la propia Agrosevilla, por sus potentes redes de distribución exteriores, que ayudaría a Oleoestepa en su apuesta decidida por una mayor internacionalización.

Pero preguntado sobre una eventual fusión con Hojiblanca -posibilidad comentada en el pasado en fuentes del sector oleícola-, García Raya ha aclarado que "nunca hubo un acercamiento" suficientemente fuerte como para elevar al Consejo Rector de Oleoestepa la propuesta para tomar una decisión.

"Hojiblanca tiene sus ventajas en el mercado, pero nosotros tenemos otras, por lo que no veo a corto o medio plazo una operación" de estas características, ha comentado el presidente.

Quieren crecer "en una línea diferente", aglutinando nuevas cooperativas próximas que "compartan su filosofía" basada en la máxima calidad y similitud de productos.

Actualmente, Oleoestepa integra a 16 cooperativas y 5.500 socios de la comarca de Estepa (Sevilla) y Puente Genil (Córdoba), que aportan 32.000 toneladas de aceite esta campaña -el 85 % virgen extra-, lo que supone un alza del 14 % respecto a la anterior.

Entre los retos de futuro de la compañía, García Raya apunta a la investigación, la mejora de la comercialización de productos basados en la alta calidad -sus aceites están amparados con la Denominación de Origen Estepa- y la mayor internacionalización.

"El futuro del aceite está en la exportación" porque es difícil aumentar el consumo en España, actualmente alto y, de hecho, Oleoestepa se ha beneficiado de "un crecimiento exponencial" de las ventas en algunos mercados, ha apuntado.

La cooperativa considera estratégicos los mercados europeos de Francia o Italia, así como EEUU, Canadá y los países orientales, especialmente China y Japón, algunos de los cuales prevén reforzar.

En EEUU cuentan con un distribuidor para la zona atlántica y otro para la del Pacífico, pero trabajarán por contar al menos con un agente para cada dos estados norteamericanos.

Sobre la investigación, buscarán el valor añadido y la mayor rentabilidad de los socios -que se ven perjudicados actualmente por los bajos precios del producto en el mercado-, mejorando técnicas de producción, elaboración y envasado y aprovechando subproductos.

Y en cuanto a sus reivindicaciones, "insistiremos" en promulgar una normativa en España que

prohíba la utilización de envases de aceite de oliva sin precintar en el canal de restauración.

"Las aceiteras rellenables de los bares con tres dientes de ajo no ayuda a la apuesta que hace el sector por la imagen y la calidad del producto", ha reseñado.

García Raya, socio olivarero de la cooperativa Arbequisur, fue elegido como nuevo presidente de Oleoestepa en su última Asamblea General del 22 de marzo, en sustitución a Eduardo Pérez, quien ha ocupado este cargo durante 23 años.

García Raya -ingeniero técnico agrícola en la especialidad explotaciones agropecuarias por la Complutense de Madrid, licenciado en Derecho Público por la Universidad de Sevilla y amplia trayectoria en la Administración-, estrenará su presidencia en los actos de la XV Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen Extra prevista para el mes de abril en Oleoestepa.

Redacción