

Nota de prensa

Diferenciación, sostenibilidad e identidad, claves de la Mesa Redonda “Retos de futuro en la diferenciación de las DOP e IGP”

La Denominación de Origen Sierra Mágina celebró ayer su cuarta Mesa Redonda Virtual del “Aula de Mágina” que giró en torno al futuro de las figuras de calidad diferenciada, participando en la misma representantes de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas

La jornada online la inauguró José Miguel Hererro, Director General de Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España, que puso de relieve la necesidad de trabajar para que los ciudadanos perciban el valor diferencial de los alimentos con sello de calidad

La Mesa Redonda la moderó Jesús López, Director del Grupo Editorial Agrícola, participando además Luis Jesús García-Lomas, subdirector de Caja Rural de Jaén y gerente de su Fundación

8 de abril de 2021. La Denominación de Origen Sierra Mágina celebró ayer la Mesa Redonda online “Retos de futuro en la diferenciación de las Denominaciones de Origen e IGP” en la que participaron José Gómez, representante de la Asociación Origen España y secretario del Consejo Regulador IGP Ternera Gallega, César Saldaña, presidente de la Conferencia Andaluza de Denominaciones de Origen y del Consejo Regulador D.O. Vino de Jerez-Xères-Sherry y Jesús Sutil, secretario de la Denominación de Origen Sierra Mágina. Los tres debatieron sobre el porvenir de los productos agroalimentarios con calidad diferenciada llegando a la conclusión de que las claves están en ahondar en la sostenibilidad a todos los niveles (económico, social y medio ambiental); en transmitir la identidad de los productos, es decir mostrar al consumidor que detrás de ese alimento hay un territorio, una tradición y una forma de producir; y por último que los productores se sientan privilegiados de tener un sello que garantiza al consumidor que está ante un producto de calidad.

La inauguración corrió a cargo de José Miguel Hererro, Director General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España, un gran

conocedor del sector de la alimentación en España, que puso en valor el título de la actividad por analizar por una parte los retos de futuro y por donde va a ir el mercado y por otro, la importancia de la diferenciación, del plus de calidad que garantiza llevar el sello de una DOP o una IGP.

Herrero destacó que cuando termine la pandemia los ciudadanos van a estar ávidos de consumidor buenos alimentos y que estarán dispuestos a pagar un precio mayor por ellos si perciben el valor añadido de los mismos. Y que precisamente ese es el mayor reto que tiene tanto la administración como las figuras de calidad diferenciada, trabajar para que los ciudadanos sepan que detrás de un sello DOP o IGP hay una garantía de máxima calidad, que lo diferencian de un producto similar en su categoría, ya que tiene una identidad propia.

La jornada online, que fue seguida por decenas de personas tanto de España como del extranjero, estuvo moderada por Jesús López, Director del grupo Editorial Agrícola. En la inauguración también participó Luis Jesús García-Lomas, subdirector de Caja Rural de Jaén y gerente de su Fundación. El representante de la entidad que colabora con la iniciativa “Aula de Mágina”, felicitó a la Denominación de Origen Sierra Mágina por esta interesante iniciativa que se ha organizado con motivo del 25 aniversario de la entidad. Durante el mes de marzo se celebraron otras tres mesas redondas en las que se trataron los efectos saludables del Aceite de Oliva Virgen Extra Picual, la comarca de Sierra Mágina y la comercialización del AOVE.

CRDO SIERRA MÁGINA

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierra Mágina fue reconocido en 1995, y ampara una superficie de 60.000 hectáreas de olivar, con unos 13.000 olivareros censados, en 15 términos municipales, siendo la variedad picual la principal.

Cuenta con 55 marcas de aceite de oliva 100% virgen extra amparadas por su certificación, que han obtenido los galardones más prestigiosos a la calidad de sus aceites, tanto nacionales como internacionales.

Sus aceites son muy frutados, con picor y amargor equilibrados, destacando notas de tomate, higuera y verde hierba.