

OLIVA

رقم 116 • 2011

النسخة العربية

المجلس الدولي للزيتون



المحتويات

OLIVÆ رقم 116 · 2011

الافتتاحية

3 المجلس الدولي للزيتون يبحر للبلدان الأمريكية

الإتفاق ودخوله حيز التنفيذ

- 5 مقابلة مع خوسيه مانويل سيلفا، مدير عام الزراعة والتطوير الريفي باللجنة الأوروبية
7 نشاط المدير التنفيذي
9 المجلس الدولي للزيتون ينتقل إلى اسطنبول من أجل جلسته الاستثنائية رقم 17

الأنشطة التقنية

- 12 مَنَح المجلس الدولي للزيتون للحصول على درجة الماجستير: إحداث تغيير من أجل المستقبل
14 مقابلة مع مدير برنامج ماجستير زراعة الزيتون وتكنولوجيا الزيت – جامعة قرطبة
16 مشروع RESGEN:16 عاما على الطريق
18 حفل توزيع جوائز الجودة ماريو سوليناس 2011
19 مرور 25 عام على طريقة المجلس الدولي للزيتون للتقييم الحسي لزيتون الزيتون البكر
21 المصطلحات الخاصة بالزيتون تنتقل إلى الرقمية

الأنشطة الترويجية

- 22 المجلس الدولي للزيتون يستعرض كيفية "إضافة الحيوية" إلى خزائن الطهي اليومية باستخدام الزيتون وزيت الزيتون أثناء فعالية البدء بأمريكا الشمالية في أسبوع موضة مرسيدس بنز في نيويورك
23 المزيد من الحملات الترويجية للمجلس الدولي للزيتون في المستقبل القريب
24 السكرتارية التنفيذية تستعد لمعرض EXPOLIVA 2011

اقتصاد وعلوم وتكنولوجيا

- 26 سوق واردات الولايات المتحدة: نظرة داخلية، مقالة الضيف: بوب باور رئيس جمعية زيت الزيتون بأمريكا الشمالية
32 الأرجنتين: آفاق صناعة زيت الزيتون وقدرتها وتطورها مقال مقدم من: اتحاد زراعة الزيتون بالأرجنتين
40 معدل أداء وجودة إنتاج أصناف أشجار زيتون أربيكين، وكورنيكي وبيشولين المغربي التي يتم إدارتها وريها في منطقة سطات (المغرب)
أحمد ماحو، وركريا طيبي، وأمل حديدو، وأحمد أوكابلي، وعلى ماموني

OLIVÆ

المجلة الرسمية للمجلس الدولي للزيتون
وهي تُنشر في خمس لغات وهي: العربية والإنجليزية
والفرنسية والإيطالية والأسبانية

Príncipe de Vergara, 154

28002 Madrid، أسبانيا.

هاتف: 34-915 903 638

فاكس: 34-915 631 263

بريد إلكتروني: ioooc@internationaloliveoil.org

التسجيل: 0255-996X

تسجيل: M-18628-1984

إنتاج: Advantia, S.A.

إن التسميات الواردة وعروض المادة في هذه المطبوعة لا تمثل تصريحا لأي وجهة نظر من جانب السكرتارية التنفيذية للمجلس الدولي للزيتون بشأن الموقف القانوني لأي دولة أو بلد أو مدينة أو منطقة أو لسلطاتها أو بشأن ترسيم الحدود الخاصة بها.

إن محتوى المقالات التي تظهر في هذه المطبوعة لا يعبر بالضرورة عن وجهة نظر السكرتارية التنفيذية للمجلس الدولي للزيتون.

يمكن إعادة نشر المقالات التي تظهر في OLIVÆ بالكامل أو جزء منها شريطة ذكر المصدر.

المجلس الدولي للزيتون يبحر للبلدان الأمريكية

عندما نعيد النظر إلى الماضي في السنوات القادمة، سوف يبرز عام 2011 بوصفه العام الذي تطلع فيه المجلس الدولي للزيتون بأنظاره إلى آفاق جديدة في قارات جديدة، وعلى رأسها الأمريكتان.

بادئ ذي بدء، شهد عام 2011 إطلاق حملة بقيمة 1.2 مليون يورو مدتها 18 شهراً لزيادة استهلاك زيت الزيتون والزيتون في الولايات المتحدة وكندا عن طريق وضع زيت الزيتون بصفته الاختيار الأول كزيت للطهي وإعطاء زيتون المائدة مكانة بارزة في حمية أمريكا الشمالية. لذلك، وبعد فترة هدوء طويلة، عاد المجلس الدولي للزيتون إلى ما كان يُعد أول سوق مستهدفة رئيسية له مرة أخرى في الفترة ما بين 1983-1984. وقد علقت البلدان الأعضاء والصناعة ككل آمالاً عظيمة على هذه الحملة التي تركز على الغذاء والصحة تحت شعار "إضافة الحيوية" (Add Some Life) في اثنين من الأسواق المهمة للمصدرين.

فضلاً عن كونها دولة مستوردة رئيسية لزيت الزيتون، فقد أصبحت الولايات المتحدة الأمريكية أيضاً قوة جديدة بالمنافسة مع بدء انطلاق صناعة زيت الزيتون الوطنية، ولا سيما في ولاية كاليفورنيا. وعلى الطرف الآخر من القارة أيضاً، تستجمع زراعة الزيتون قواها في بلدان مثل الأرجنتين وشيلي وبيرو والتي تتحرك باتجاه مرحلة متقدمة في حين بدأت تنهض الصناعات الأولية في دول أمريكا الجنوبية والوسطى الأخرى مثل البرازيل والمكسيك وأوروغواي.

"...قارة لديها الكثير لتقدمه لكل من

الإنتاج والاستهلاك في مجال منتجات الزيتون.

من كاليفورنيا إلى كاتاماركا..."

تعبر الصورة هنا عن

وحيث تزخر البلدان المبتدئة

في زراعة الزيتون بأفكار

جديدة وتكنولوجيا حديثة.

تعد الأرجنتين إضافة حديثة واستباقية إلى نادي المجلس الدولي للزيتون. فمنذ انضمامها، أظهرت اهتماماً بالغاً بشؤون المجلس الدولي للزيتون وقدمت إسهاماً بناءً في المناقشات، حاملة معها أفكاراً وآفاقاً جديدة. وفي الدورة الاستثنائية السابعة عشرة الأخيرة للمجلس الدولي للزيتون في إسطنبول، والتي تكرمت باستضافتها السلطات التركية، أعلن وفد الأرجنتين أن الأرجنتين ترغب في استضافة واحدة من دورات المجلس الدولي للزيتون في عام 2012. وهذا يشير إلى الأهمية التي توليها للمجلس الدولي للزيتون باعتباره ملتقى فريداً للحكومات/الجهات العاملة بالمجال لتسوية قضايا زراعة الزيتون ولتحقيق روح مجتمعية حقيقية بين منتجي العالم.

نأمل أن نرى في المجلس مجتمعنا يتوسع مع انضمام أعضاء جدد آخرين من أماكن أخرى في القارة، على سبيل المثال جيران الأرجنتين في البرازيل وأوروغواي. وقد حضر كل منهما دورات المجلس الدولي للزيتون في الآونة الأخيرة كمراقبين، وكلاهما به رابطات زيتون نشطة حديثة الانضمام كما أعرب كلاهما مؤخراً عن رغبتهما في الانضمام. يأتي هذا في وقت يتأهب فيه المجلس الدولي للزيتون للقيام بحملة ترويج كبرى في البرازيل في أعقاب أبحاث السوق الجارية.

تعمل السكرتارية التنفيذية في أماكن أخرى أيضاً كجزء من هذا الجهد المتضافر لجذب الدول الأخرى من نصفي الكرة الشمالي والجنوبي للانضمام الى صفوفها كأعضاء أو مراقبين. وكجزء من هذه الحملة، اجتمعت السكرتارية في يوليو مع كبار أعضاء وزارة الزراعة في الولايات المتحدة في واشنطن لتعزيز علاقات العمل وإشراك الولايات المتحدة بشكل أكثر نشاطاً في أنشطة المجلس الدولي للزيتون. وبرغم عدم تأييد السلطات الأمريكية للعضوية حتى الآن، فإنها تدرس إمكانية التقدم للحصول على صفة مراقب. وستكون هذه إضافة أخرى مطلوبة لتقريب المواقف حول العديد من القضايا المثيرة للقلق والاهتمام بصناعة الزيتون.

تعمل السكرتارية التنفيذية أيضاً على الاتصال الدوري بالسلطات والجهات المعنية في دول مثل شيلي وبيرو، وهما اثنان من منتجي الزيتون المتقدمين والذان أبديا اهتماماً بأنشطة المجلس الدولي للزيتون. ومن المثير للاهتمام أنه، وكمؤشر لكيفية استعراض المنتجين الجدد لقوتهم، تعترم شيلي إنفاق 1.8 مليون دولار على تعزيز منتج زيت الزيتون التشيلي في الولايات المتحدة.

في بدايته، كان البحر الأبيض المتوسط مهد زراعة الزيتون، ولكن نظراً لأنه الآن في مرحلة النضوج، فقد تحول فعلاً إلى صناعة متعددة الثقافات نراها في العديد من البلدان في جميع أنحاء العالم. وهذا يجعل الأمر أكثر أهمية لتوحيد القوى في صورة مؤسسة دولية غير ربحية مثل المجلس الدولي للزيتون الذي يتمثل هدفه الرئيسي في العمل بحياد لصالح زراعة الزيتون من خلال دعم الجودة ووثوقية المنتج، والتجارة العادلة والنزيهة. والفرصة متاحة لمشاركة الجميع!

جان لوي بارجول
المدير التنفيذي



مقابلة مع خوسيه مانويل سيلفا، مدير عام الزراعة والتطوير الريفي باللجنة الأوروبية

إلا أنه ينتفع من ناحية أخرى بحلول في إطار الإجماع بالتوافق مع بنود اتفاق عام 2005.

يشكل المجلس الدولي للزيتون المنتدى الدولي المرجعي لبحث المستجدات العلمية، وبخاصة فيما يتعلق بكيمياء الزيتون.

إن أنشطة المجلس الدولي للزيتون مثل التعاون الفني، والتدريب والترويج تعمل على تطوير وتدعيم الروابط بين الأعضاء.

س3: ما هي النقاط التي تعتبرها أساسية لدعم التعاون بين المجلس الدولي للزيتون وأعضائه؟

ج3: تتركز قوة المنظمة الدولية على ديناميكية أعضائها وعلى ثراء تبادل الرؤى التي تتم في إطار الجلسات، أو اللجان أو مجموعات الخبراء. والاتحاد الأوروبي يشارك فيها بفاعلية مع البقاء منفتحاً إلى حد كبير على المقترحات المقدمة من الشركاء الآخرين. والتوجه الفعال لجميع الأعضاء بأفكار ابتكارية ذات طبيعة تقوم على تنشيط التعاون بشكل أكبر بين المجلس الدولي للزيتون وأعضائه.

س4: إلى أي مدى سوف يؤثر الإصلاح الجديد للسياسة الزراعية الأوروبية على قطاع الزيتون الأوروبي وعلى الدول الأخرى المنتجة

المنتجة للزيتون في السوق العالمي بشكل أفضل عن طريق المجلس الدولي للزيتون (الاتحاد الأوروبي أحد أعضائه)، الذي يعد منظمة دولية تحت مظلة الأمم المتحدة.

الفوائد الأساسية التي يحصل عليها جميع الأعضاء من الانضمام للمجلس الدولي للزيتون هي تناغم التشريعات الوطنية والدولية، وإعداد المواصفات، وأعمال الترويج النوعي لزيوت الزيتون وزيتون المائدة، والتعاون الفني وتطوير التبادلات التجارية.

س2: من وجهة نظرك، ما هي ميزات مشاركة الاتحاد الأوروبي المقترض أن تعود على الأعضاء الآخرين للمجلس الدولي للزيتون، وبخاصة الأعضاء من العالم العربي ومؤخراً من أمريكا الجنوبية؟

ج2: إن جميع الدول المنتجة للزيتون، الأعضاء أو غير الأعضاء في المجلس الدولي للزيتون، لديهم مصلحة مشتركة في الحفاظ على الصورة الإيجابية لمنتجات شجرة الزيتون ومنوط بهم المشاركة في تطوير سياسة مشتركة ومتناغمة لمنتجات القطاع.

تشكل مجموعة الدول الأعضاء في المجلس الدولي للزيتون تقريباً إجمالي الإنتاج العالمي للزيتون. وبالرغم من أن الاتحاد الأوروبي يشكل بمفرده حوالي 70% من حصص المشاركة،

بعد فترة خمس سنوات على رأس الإدارة العامة للبحث باللجنة الأوروبية في بروكسل، تولى خوسيه مانويل سيلفا رئاسة الإدارة العامة للزراعة التنفيذية الأوروبية، ذلك المنصب الذي كان قد تقلده سابقاً في الفترة بين 1999 و2005. بمولده الغاليسي وروحه الأوروبية، تولى مهام منصبه في وقت عصيب للزراعة الأوروبية، مع الإصلاح الجديد للسياسة الزراعية الأوروبية. وقد قبل الرد على أسئلتنا عن قطاع الزيتون وعن العلاقة الطويلة بين الاتحاد الأوروبي والمجلس الدولي للزيتون.

س1: الاتحاد الأوروبي هو أكبر مساهم في ميزانية المجلس الدولي للزيتون. فيما يستفيد الاتحاد الأوروبي من عضويته في المجلس الدولي للزيتون؟

ج1: يمثل الاتحاد الأوروبي جزءاً من العائلة الكبيرة لمنتجي الزيتون. وقد لعبت زراعة شجرة الزيتون وما زالت تلعب دوراً هاماً في تنمية وتاريخ دول حوض البحر المتوسط. حالياً، ينتفع بالزيتون بصورة بالغة الإيجابية، سواءً من وجهة النظر الصحية أو من جوانب استعماله في الطهي.

بالرغم من أن الاتحاد الأوروبي فاعل أساسي في قطاع الزيتون على المستوى العالمي، إلا أننا نعتبر أنه يتم الدفاع عن المصلحة المشتركة للدول

موقفاً مشتركاً تجاه هيئة الدستور الغذائي CODEX وكذا تجاه معايير أو طرق مراقبة التحليل التي تتبناها بعض الدول المستوردة.

س7: كيف ترى دور المجلس الدولي للزيتون مستقبلاً؟ ما هو الاتجاه الذي ينبغي أن يسلكه لدعم موقفه ككيان مرجعي لعالم الزيتون؟

ج7: تتمثل رؤيتنا في أن المجلس الدولي للزيتون هو المرجعية العالمية لكل القضايا المتعلقة بزراعة الزيتون.

وللوصول إلى ذلك، فمن المرجو:

- انضمام أقصى عدد من الدول المنتجة على مستوى العالم لعضوية المجلس؛

- أن تؤخذ في الحسبان التطورات العلمية فيما يتعلق بالكيمياء سعياً وراء التحديث المستمر والسريع للمواصفات؛

- أن تشكل مواصفات المجلس الدولي للزيتون بدرجة أكبر المرجع في التجارة العالمية؛

- أن يظل الترويج النوعي والتعاون الفني من الأنشطة الرئيسية للمجلس الدولي للزيتون؛

- أن يصبح المجلس الدولي للزيتون مراقباً محايداً وموضوعياً للأسواق العالمية لزيت الزيتون فيما يتعلق بالأسعار، والميزانيات، والتبادلات وتكاليف الإنتاج. ■

جديدة، أصبح العرض في ازدياد مستمر في جميع الدول. من جانبه زاد الاستهلاك أيضاً بفضل ميزات زيت الزيتون للصحة وسمعته في مجال الطهي.

للحفاظ على توازن السوق، يلزم تشجيع الاستهلاك، وفي هذا الشأن، أثبت الترويج فعاليته. وقد ارتبط المجلس الدولي للزيتون والاتحاد الأوروبي بنجاح على هذا الدرب منذ سنوات.

في سوق عالمي أصبح تنافسياً شيئاً فشيئاً، فإننا نعتبر أن الترويج يلعب دوراً أساسياً ليس فقط في حفظ جودة وصورة ماركة منتجات الزيتون، وإنما أيضاً في زيادة الاستهلاك.

س6: بأي طريقة يضمن الاتحاد الأوروبي الالتزام بمواصفات المجلس الدولي للزيتون في التجارة الدولية للدول الأعضاء به؟

ج6: لقد التزم الاتحاد الأوروبي، مثل جميع الأعضاء الموقعين على اتفاق عام 2005، باتخاذ كافة الإجراءات المناسبة الهادفة إلى تسهيل التبادلات وتشجيع استهلاك زيت الزيتون وزيتون المائدة.

ومع ذلك فإننا نلاحظ أنه في سياق عالمي يتطور بشكل مستمر، تختلف مواصفات المجلس الدولي للزيتون عن مواصفات هيئة الدستور الغذائي CODEX، في حين أنه على التوازي هناك بعض الدول المستوردة تطور معاييرها الخاصة.

فيما يتعلق بالمواصفات، طور الاتحاد الأوروبي والمجلس الدولي للزيتون

للزيتون الأعضاء وغير الأعضاء في المجلس الدولي للزيتون؟

ج4: لقد تم إصلاح قطاع الزيتون بالاتحاد الأوروبي بشكل واسع في عام 2004 وتم فصل نظام الدفع الوحيد كلياً عن نمط الإنتاج. وتتمثل الأهداف الكبرى من الإصلاح الجديد "Post-2013" في إنتاج غذائي متجدد، وإدارة مستدامة للموارد الطبيعية والسلوك المناخي وكذلك التطوير الإقليمي المتوازن.

في الوضع الراهن حيث يواجه المنتجون بشكل متزايد ضغطاً متصاعداً على دخلهم في فترة اقتصادية عامة صعبة، سوف يكون هناك مكان للاحتياط بأجهزة "أفقية" من أجل إدارة أفضل للمخاطر، لغرض مواجهة الأزمات وتثبيت الدخل، مع التأكيد على التوافق مع الصندوق الأخضر لمنظمة التجارة العالمية. سوف يكون من الضروري أيضاً دعم المنتجين الممارسين للزراعة الصديقة للبيئة وللأهداف المناخية.

من المنتظر أن يسهم الإصلاح الجديد "Post-2013" في التطوير المتناغم لقطاع الزيتون الأوروبي. ولن يتعين التأثير على قطاع الزيتون للدول الأخرى المنتجة.

س5: مع التطور في مجال زراعة الزيتون ودخول دول منتجة جديدة إلى الساحة، ما هو الدور الذي يمكن أو ينبغي للترويج أن يمارسه لتعزيز التوازن بين العرض والطلب لزيت الزيتون وزيتون المائدة؟

ج5: خلال العقود الأخيرة ظهر أنه مع تقنيات أفضل للإنتاج وزراعات

نشاط المدير التنفيذي

لبساتين الزيتون وحمية البحر الأبيض المتوسط والصحة.

وقد تم تخصيص اليوم الثاني من المنتدى بشكل أساسي لإنشاء شبكة مدن زيت الزيتون الأورو متوسطية. وقد وقعت جميع البلدان التي حضرت المؤتمر على بروتوكول الاتفاق متعهدة بمواصلة الأهداف المشتركة لتعزيز صورة مناطق إنتاج زيت الزيتون، وإنشاء مراكز ومتاحف توثيق زيت الزيتون، وتدعيم شبكة من الاتصالات والأنشطة المشتركة، وتشجيع أبحاث زيت الزيتون والتوعية الخاصة به، وحفظ واستعادة نكهات وروائح حمية البحر الأبيض المتوسط التقليدية. كما وقع المدير التنفيذي على البروتوكول كدليل على الدعم القوي للمجلس الدولي للزيتون لهذه المبادرة.

وكان التخطيط للمرحلة الثانية من المنتدى هو تقديم ورقات بحث حول مواضيع حمية البحر الأبيض المتوسط وكذلك طرح نموذج النظام الغذائي لمنطقة البحر الأبيض المتوسط وإطلاق التسمية المقترحة للمناظر الطبيعية للزيتون بمنطقة البحر المتوسط بوصفها تراثاً ثقافياً معنوياً معترفاً به من اليونسكو.

إزمير، تركيا، في يونيو 2011

بينما كان المدير التنفيذي في زيارة تستغرق أربعة أيام إلى إزمير قبيل جلسة المجلس الدولي للزيتون في إسطنبول، التقى مع كبار أعضاء مجلس الزيتون وزيت الزيتون الدولي بتركيا. تعد مؤسسة UZZK، المعروفة بالأحرف الأولى من اسمها بالتركية، واحدة من المنظمات الرائدة والتي تدعم تطوير زراعة الزيتون في تركيا وإنتاج المنتجات عالية الجودة.

للزيتون أحد الرعاة من خلال برنامج منح التمويل الذي قدمه.

لقد كان المنتدى نقطة تجمع لممثلين من بلدان زراعة الزيتون – وكثير منهم أعضاء بالمجلس الدولي للزيتون – فضلاً عن جمعيات الزيتون وزيت الزيتون والاتحادات في جميع أنحاء بلدان البحر الأبيض المتوسط، والوزارات ومراكز البحوث ووسائل الإعلام. وقد كان موقعا مثالياً وفريداً لبارجول للتحدث مع عدد كبير من الناس في أحداث منفصلة وعلى الهامش. كما تم أيضاً إنشاء تسع مجموعات عمل لوضع مسودات لعرضها في الجزء الثاني من المنتدى، والمقرر عقده في الفترة من 18-19 نوفمبر 2011. وسوف تغطي نقاط المناقشة جوانب كثيرة من حمية البحر الأبيض المتوسط بوصفها إرثاً، وأداة لتسويق الغذاء أو التوعية الغذائية، أو طريقة للحفاظ على المناظر الطبيعية والتقاليد والمعرفة للأجيال المقبلة. ستكون هناك أيضاً ورقات بحث عن دور زيت الزيتون البكر الممتاز باعتباره العنصر الرئيسي في حمية البحر الأبيض المتوسط، والمناظر الطبيعية

حتى في عصر التكنولوجيا المتقدمة وعالم الإنترنت. لا يزال العنصر البشري يمثل أهمية كبرى لبناء عنصري الوضوح والمصادقية لأي منظمة. ومع مرور العام، استمر جان لوي بارجول في جولاته لبناء التواصل والسفر إلى مناطق بعيدة من أينا إلى شنغهاي. ومن تونس إلى بيروجيا. وفيما يلي ثلاثة أمثلة فقط على علاقات التواصل هذه.

إمبيريا، إيطاليا، في مايو 2011

لقد انطلق الجزء الأول من منتدى حمية البحر الأبيض المتوسط في 6 مايو على خلفية شاطئ ليغوريا الريفيرا. وبالتركيز على حمية البحر الأبيض المتوسط بعد إعلانها سابقاً من قبل منظمة اليونسكو كأصل من الأصول الثقافية المعنوية تم تنظيم المنتدى بواسطة غرفة إمبيريا التجارية بالشراكة مع Associazione Nazionale Città dell'Olio والهيئات الإقليمية لليغوريا والسلطات الإقليمية والمحلية في إمبيريا ومنظمة اليونسكو. وكان المجلس الدولي



صورة جماعية للمشاركين في حمية منطقة البحر الأبيض المتوسط.



صورة. المتدربون بدورة التذوق يستعرضون شهاداتهم.

المحطة التالية: معرض Fancy Food Show التابع للجمعية الوطنية لتجارة الأغذية المتخصصة (NASFT). على مدى ثلاثة أيام، تحدث المدير التنفيذي لأكثر من 40 عارضاً لزيت الزيتون وزيتون المائدة من (ألبانيا والأرجنتين وشيلي وقبرص ومصر وفرنسا واليونان وإيطاليا والمغرب وفلسطين وجنوب إفريقيا وإسبانيا وتونس وتركيا والولايات المتحدة) إلى جانب الاجتماع مع كبار أعضاء الهيئات الإيطالية واليونانية والمغربية والإسبانية والتونسية حيث تحاور مع ثلاثة صحفيين.

جاء إعلان المجلس الدولي للزيتون عن حملة الترويج في أمريكا الشمالية "إضافة الحيوية" (Add Some Life) والتي تم تقديمها خلال العرض وأعلن عنها لوسائل الإعلام المشاركة.

كما أجرى المدير التنفيذي اجتماعات مباشرة مع منتجي زيت الزيتون بالولايات المتحدة وأصحاب المشاريع في شيلي. وخلال مباحثاتهم، تمثلت النقاط البارزة الرئيسية في الاهتمام بمكافحة الإحتيال والامتنال للقواعد واللوائح الرسمية. ■

السادس والحادي عشر من الشهر. وجاءت هذه الرحلة كنقطة تحول مهمة في نشاط المجلس الدولي للزيتون مع بدء حملة الترويج في أمريكا الشمالية.

بدأ ذلك بعقد اجتماع إعلامي مع ثمانية ممثلين من وزارة الزراعة في الولايات المتحدة (USDA) وكانت المواضيع المدرجة للمناقشة موقف المجلس الدولي للزيتون كمنظمة عالمية رسمية للزيتون وزيت الزيتون، وعلاقات الولايات المتحدة/المجلس الدولي للزيتون والفرص المستقبلية لإقامة تعاون أوثق، ولا سيما بشأن القضايا التقنية والعلمية. وأوضح فريق وزارة الزراعة الأمريكية أنه بالرغم من أن الهيئات الأمريكية لم تكن تؤيد عضوية المجلس الدولي للزيتون، فإنهم كانوا يبحثون إمكانية وضعهم كمراقب.

حضر بارجول الاجتماع السنوي لمنظمة زيت الزيتون بأمريكا الشمالية، وتعد شريكا مهماً في برنامج مراقبة الجودة التابع للمجلس الدولي للزيتون، حيث استمع إلى آراء وملاحظات الأشخاص الذين يعملون في قلب النشاط التجاري لاستيراد وتوزيع زيت الزيتون بالولايات المتحدة.

قامت منظمة UZZK بتنظيم مجموعة اجتماعات للمدير التنفيذي، تشمل مؤتمراً صحافياً مع الصحافة المطبوعة والسمعية البصرية وصحافة الإنترنت والتي قامت بتغطية كبيرة للمجلس الدولي للزيتون في تركيا. وقد اجتمع بارجول أيضاً مع إدارة TARIS، والتي تعد من أهم الجهات التركية في التسويق الدولي والمحلي لزيت الزيتون والزيتون والصابون – وقد ذكرت تلك الزيارة أيضاً في الصحف المحلية – وقام بارجول بجولة في مشاتل زراعة الزيتون ومجموعة متباينة لمعهد أبحاث الزيتون بيورنونا إزمير، ويعد شريكاً جديداً في مشروع RESGEN.

شارك بارجول في برنامج مدته 30 دقيقة تم تسجيله لتلفزيون بحر إيجة، حيث رافقه في جولته رئيس منظمة UZZK ومدير وحدة الترويج بالمجلس الدولي للزيتون. وقد تم بث البرنامج عبر الموجات الإذاعية يوم الأربعاء 29 يونيو (شاهد الفيديو على:.....). وقد ركز فيه الضيوف على دور المجلس الدولي للزيتون وعلى أهمية عودة انضمام تركيا إلى المنظمة وتعاون المجلس الدولي للزيتون مع UZZK.

وأثناء إقامته في إزمير، شارك السيد بارجول في حفل منح شهادات الحضور للمشاركين الذين قارب عددهم الثلاثين في دورة تدريب التقييم الحسي التي عقدت كجزء من برنامج المجلس الدولي للزيتون للمساعدة التقنية برئاسة البروفيسور موريدا من معهد الدهون والزيوت بأشبيلية.

واشنطن، الولايات المتحدة، يوليو 2011

حدد المدير التنفيذي في الولايات المتحدة شهر يوليو لعقد جولة من المواعيد والاجتماعات والزيارات المفعمة بالنشاط في الفترة ما بين

المجلس الدولي للزيتون ينتقل إلى اسطنبول من أجل جلسته الاستثنائية رقم 17

الدولى للزيتون قد دعت ممثلي الوكالة الأمريكية للعلاقات العامة التي تم اختيارها مؤخراً لتنفيذ حملة ترويج استهلاك زيت الزيتون وزيتون المائدة التي قرر المجلس الدولي للزيتون القيام بها خلال الثمانية عشر شهراً القادمة في الولايات المتحدة وكندا. بعد ررض عام لشركتهم (Expo- nent)، قدم هؤلاء معلومات مفصلة عن الاستراتيجية المتوقعة وطرق تنفيذ الأنشطة. وقد أمكن للمشاركين التفاعل مع هذا العرض من خلال طرح الأسئلة وصياغة المقترحات.

بعد إعطاء معلومات عن السوق العالمي لزيت الزيتون وزيتون المائدة، أعلنت السكرتارية التنفيذية إطلاق دراسات سوق عن استهلاك زيت الزيتون وزيتون المائدة في كوريا الجنوبية، وفي أستراليا وفي اليابان. وسوف توضع النتائج تحت تصرف الأعضاء ومن المتوقع تحليلها بالتفصيل خلال الاجتماع القادم.

بعد ذلك تم عرض أربعة أنماط للمستهلكين: سوريا واليونان وتركيا والبرتغال. هذه العروض، التي تم التعرف عليها

حضرت تلك المنظمات طوال الجلسة في مكان مخصص لهم بالقرب من قاعة انعقاد الاجتماع لطرح منتجاتهم (زيوت الزيتون، زيتون المائدة، مستحضرات من زيت الزيتون، مستحضرات تجميل، وما شابه).

وكان الاجتماع الأول هو اجتماع اللجنة الاستشارية لزيت الزيتون وزيتون المائدة، الذي شارك فيه ليس فقط ممثلي القطاع من الدول الأعضاء (المنظمات المتخصصة للمنتجين والمصدرين /المستوردين والمستهلكين) ولكن أيضاً عدد معين من المراقبين وأعضاء الوفود الحاضرة. وكانت السكرتارية التنفيذية للمجلس

بمناسبة الجلسة الاعتيادية رقم 98 لمجلس أعضاء المجلس الدولي للزيتون (مدريد، 22 - 26 تشرين الثاني/نوفمبر 2010)، اقترح الوفد التركي بود على الأعضاء عقد جلستهم الاستثنائية القادمة في تركيا، وهو ما قبلوه بالإجماع.

وقد دارت أعمال الجلسة الاستثنائية السابعة عشر من 27 حزيران/يونيو إلى الأول من تموز/يوليو في قاعة الاجتماعات بفندق جراند سيفاهير (Grand Cevahir) في إسطنبول بدعم من وزارة الصناعة والتجارة الخارجية والمنظمات التركية الرئيسية لمنتجي وموزعي زيت الزيتون وزيتون المائدة. وقد



منظر لقاعة المؤتمر.

الاقتصادية. حيث تم تحليل وضع السوق العالمي لزيوت الزيتون وزيتون المائدة بالتفصيل وبحث أعضاء اللجنة الأسعار نسبة إلى الإنتاج وتأثير المظاهر النقدية على السوق.

وقد اجتمعت لجنة الترويج في فترة بعد الظهر. وأحيط الأعضاء علماً بحالة التقدم في حملات ترويج استهلاك زيت الزيتون وزيتون المائدة التي يقوم بها المجلس الدولي للزيتون في الصين وروسيا. هذا كما بحثوا أيضاً موضوع الحملة القادمة في الولايات المتحدة وفي كندا ودراسة السوق البرازيلي. وقد أعلنت السكرتارية التنفيذية إطلاق دراسة سوق في أستراليا، وفي كوريا الجنوبية وفي اليابان. وخلال عرض

وأن تكون خصائصها الفيزيائية الكيميائية متوافقة وأن تلبي معايير العنونة الخاصة بالمجلس الدولي للزيتون. وكانت السكرتارية التنفيذية قد وجهت الدعوة للأعضاء المتواجدين للحضور بصفة مراقبين في اجتماعات اللجان الفنية، والاقتصادية والترويجية.

بعد هذا اليوم الأول للعمل، تم دعوة المشاركين بواسطة اللجنة الاستشارية للمجلس الدولي للزيتون إلى مأدبة من الأطعمة التركية. بهذه المناسبة، وجه المدير التنفيذي الشكر للسلطات والمنظمات على حفاوة الاستقبال وترأس حفل تسليم جوائز برنامج الجودة UZZK.

وقد استؤنفت الأعمال صباح اليوم التالي باجتماع اللجنة



جان لوي بارجول يشكر السلطات والمنظمات التركية على ضيافتهم.

مسبقاً بمناسبة الجلسة الاستثنائية رقم 15 للمجلس الدولي للزيتون في الصويرة (المغرب)، قدمت فائدة كبيرة جداً لأعضاء اللجنة الاستشارية لأنها أتاحت لهم الوصول إلى المعلومات المحدثة عن عادات مستهلكي زيت الزيتون وزيتون المائدة في مختلف الأسواق.

وقد تبع هذا الاجتماع الأول اجتماع للمنظمات الموقعة على اتفاق مراقبة جودة زيوت الزيتون وزيوت كُسب الزيتون في أسواق الاستيراد. وتشارك حالياً خمسة عشر منظمة (أوروبية وأيضاً من الولايات المتحدة، وأستراليا، والهند، واليابان، والبرازيل، وتركيا وأوروغواي) في هذا البرنامج لمراقبة الجودة الذي يهدف لضمان تحديد وتسمية الزيوت المصدرة بشكل صحيح،



المدعوون يصعدون على ظهر المركب العائم للعشاء على صفح نهر البوسفور.

عشاء مثالي في أحد المطاعم
بوسط إسطنبول.

وفي صباح اليوم التالي،
تم استدعاء رؤساء الوفود إلى
اجتماع مغلق لبحث بعض المسائل
المتعلقة بالإدارة الداخلية قبل
انعقاد الجلسة مكتملة الأعضاء
يوم الجمعة. وقام رؤساء مختلف
اللجان المتخصصة بإيجاز
تقاريرهم الخاصة قبل التصديق
عليها بواسطة الأعضاء.

وقد هنا المشاركون بعضهم
البعض على الطريقة المثالية التي
سارت بها أعمال هذه الجلسة
رقم 17. وتحدث جميع رؤساء
الوفود لتقديم الشكر بالأصالة
عن أنفسهم وبالنيابة عن بلدانهم
إلى السلطات التركية والمنظمات
المعاونة على كرمهم وعلى
تنظيمهم الرائع لهذا الأسبوع
من العمل. قبل ختام الأعمال،
نقل رئيس الوفد الأرجنتيني إلى
الدول الأعضاء الدعوة التي
وجهتها حكومته للمجلس الدولي
للزيتون لعقد جلساته لعام 2012
في الأرجنتين، وهو ما وافقت
عليه الوفود بحماس. ■



المندوبون يزورون مصنعاً لزيتون المائدة في مدينة بورصة.

التطرق، ضمن مواضيع أخرى،
إلى معجم مصطلحات الزيتون
المنشور باللغات الخمس الرسمية
للمنظمة على موقع المجلس
الدولي للزيتون على شبكة
الإنترنت، والإجراءات الجديدة
لاختيار طلبة المنح، وأعمال
الكيميائيين وجائزة ماريو
سوليناز للجودة.

هذا وقد اجتمعت آخر لجنة
متخصصة، وهي اللجنة المالية، في
فترة بعد الظهر لإقرار الحسابات
وتقرير تدقيق الحسابات للسنة
المالية 2010.

وبعد يوم مخصص لزيارة فنية
إلى مدينة بورصة حيث أمكنهم
زيارة منشآت مصنع لزيتون
المائدة ووحدة استخلاص زيت
الزيتون، تم دعوة المشاركين
بواسطة إحدى المنظمات إلى

برنامج الترويج لعام 2012، فكر
المشاركون في تنظيم جولات
إعلامية أكثر دينامية، وفي إطلاق
جائزة لأفضل مقال مخصص
لموضوع متعلق بالزيتون وفي
تطوير مجلة *Oliva*. وقد أثنى
أعضاء اللجنة بالإجماع على
عمل السكرتارية التنفيذية.

وفي المساء، دعت السلطات
التركية جميع المشاركين إلى
عشاء رائع جداً على ظهر مركب
عائم على صفح نهر البوسفور.

وفي صباح اليوم التالي،
خلال اجتماعهم، أثنى أعضاء
اللجنة الفنية على السكرتارية
التنفيذية بسبب الحالة المتقدمة
التي بلغتها الأعمال الجارية فيما
يتعلق بكيمياء الزيتون وتوحيد
المقاييس، والتدريب والدعم الفني
والبحت-التطوير والبيئة. وتم

منح المجلس الدولي للزيتون للحصول على درجة الماجستير: إحداث تغيير من أجل المستقبل

عندما تم نشر هذا الموضوع في الصحافة، كانت تاتجانا كليبو الكرواتية الحاصلة على جائزة منحة المجلس الدولي للزيتون قد ناقشت أطروحتها عن فائدة البلازما الجرثومية البرية في أحد برامج تحسين سلالات الزيتون. وعلى الرغم من أن الزيتون ليس من المحاصيل السائدة في كرواتيا، فإن دعوتها لزراعة الزيتون تعود إلى مرحلة طفولتها عندما كانت تعشق بساتين الزيتون وأشجار الزيتون القديمة البرية. وبالإضافة إلى رسالة الماجستير، فإنها تعد أيضاً رسالة الدكتوراه في معهد المحاصيل الأدرياتيكية واستصلاح الأراضي الجيرية الرطبة (Adriatic Crops & Karst Reclamation Institute) بشأن موضوع التحديد الجيني للزيتون المزروع والبري على المستوى الوطني.

إلا أن تاتجانا لم تستغرق وقتاً طويلاً لتستقر في قرطبة. وكما فعل سفيان، فإنها تعبر عن خالص شكرها لجميع العاملين الذين ساعدوها كي تشعر بأنها في وطنها تماماً. وفي رأيها، من الناحية التربوية، أن السنة الأولى من رسالة الماجستير قد زودتها بالقدرة على "العمل في أية مرحلة من مراحل زراعة الزيتون وصناعة زيت الزيتون". وفي السنة الثانية ذات التوجه البحثي، تعلمت الكثير عن علم الوراثة، مع التركيز على زراعة الزيتون، فضلاً عن تخطيط وتنظيم التجارب، وصياغة أبحاث علمية، وإعداد تحليلات إحصائية... وعلى حد قولها: "سأكون بالتأكيد قادرة على الاستفادة من كل هذا بالنسبة إلى فرص العمل المتاحة في المستقبل."

سفيان مؤهل كمهندس زراعي من جامعة قرطاج في تونس، فسرعان ما تعود على الروتين المؤلف لأي طالب دراسات عليا. فقد كان يذهب للمحاضرات في الصباح، ويتناول الغداء في المنزل، وأحياناً مع الأصدقاء، ويقضي قليلاً من الوقت أمام التلفزيون لممارسة الإسبانية، ثم يعود إلى مكتبه لبعض الدراسة الجادة. وبطبيعة الحال هناك وقت للاسترخاء في المساء، والخروج مع الأصدقاء.

ناقش سفيان رسالته العلمية في عام 2007. وكان موضوعها فائدة معايير النباتات وعادات النمو في اختيار أصناف جديدة من أشجار الزيتون. وعند سؤاله عن هذا الاختيار، أجاب قائلاً: "هذا الموضوع أثار اهتمامي لأنه يتسم بالابتكار. وأيضاً لأنني أعتقد أن المضي قدماً في اختيار أصناف مستزرعة جديدة ومهياة لزراعة الزيتون الحديثة هي واحدة من أكثر الطرق الواعدة لجعل هذا المحصول مربحاً ومستداماً في المستقبل."

يُعرّف سفيان وقته الذي قضاه لإعداد رسالة الماجستير بأنه "مفيد للغاية"، سواء على المستوى المهني أو الشخصي. "فقد تم تقديم الدورات والتمارين العملية من قبل أفضل المتخصصين في هذه الصناعة وحصلت على تدريب عالي الجودة في مجال زراعة الزيتون وتكنولوجيا زيت الزيتون. وعلى الجانب الشخصي، كان التعرف على إسبانيا والثقافة الإسبانية، وتكوين صداقات مع أناس من أكثر من 12 جنسية مختلفة أمراً في غاية الروعة."

منذ تم إدخال درجة الماجستير في زراعة الزيتون وتكنولوجيا زيت الزيتون في جامعة قرطبة لأول مرة عام 1995، قام المجلس الدولي للزيتون برعاية 57 طالباً من 13 من أعضاء المجلس الدولي للزيتون عن طريق برنامج الدراسات العليا هذا. ويعد هذا بحق إنجازاً بالنسبة لمنظمة صغيرة مثل المجلس الدولي للزيتون. لكن وراء كل رقم ثمة قصة شخصية أيضاً.

لحسن حظ المجلس الدولي للزيتون ومشروعه للمنهج الدراسي، تطور العالم منذ ذلك العصر الذي عرّف فيه أوسكار وايلد "أروع فنون الكسل" كأهم شيء يمكن أن تعلمه أي جامعة. ومنذ عام 1995، كان المجلس الدولي للزيتون شريكاً في برنامج ماجستير زراعة الزيتون وتكنولوجيا زيت الزيتون والذي أقيم في جامعة قرطبة المرموقة بإسبانيا (راجع مقابلة سؤال وجواب مع مدير برنامج الماجستير)، ويشمل البرنامج المحاضرات والمختبرات والعمل الميداني في السنة الأولى، ويليهما البحوث وتقديم رسالة علمية في نهاية السنة الثانية.

شهدت الجامعة في قرطبة سلسلة طويلة من الطلاب من جميع أنحاء العالم وهم يتوافدون على قاعات المحاضرات ويتسابقون كي يصحبوا متخصصين ذوي مؤهلات عالية في مجال زراعة الزيتون وأصناف الزيتون وزيت الزيتون. عندما وصل سفيان الهمامي في عام 2005 بمنحة المجلس الدولي للزيتون، كان أول شيء أثار اهتمامه هو المنشآت الحديثة والتوجهات المتعاونة للأستاذة والموظفين الإداريين. ونظراً لأن

أما بالنسبة لتاتجانا، فهي تنوي تطبيق معرفتها وخبرتها لإقامة روابط عمل وثيقة بين مراكز البحوث في إسبانيا وكرواتيا عن طريق مشاريع مشتركة. وكذلك، من خلال العمل بصورة مباشرة وغير مباشرة مع زارعي الزيتون وأصحاب الأعمال في كرواتيا، فإنها ستعمل على تشجيع تحويل حقول أشجار الزيتون التقليدية إلى بساتين الزيتون الحديثة عن طريق تطبيق كل ما تعلمته في قرطبة.

هاتان مجرد قصتان من قصص النجاح التي تثبت أن منح المجلس الدولي للزيتون الدراسية يمكن أن تحدث فرقاً من خلال التفاعل بين جامعة رائدة وطلبة واعدن وحرصين على بناء مستقبل أفضل لزراعة الزيتون.

لقد دخل المجلس الدولي للزيتون في شراكة شقيقة مع جامعة بيروجيا في إيطاليا في عام 2003 لوضع برنامج دراسات عليا مماثل، وذلك لأنه يعتقد اعتقاداً راسخاً في الدور الرئيسي لتثقيف المتخصصين من أجل المستقبل. والمحصلة حتى الآن هي: 25 منحة دراسية مقدمة للطلاب من عشرة من أعضاء المجلس الدولي للزيتون. وتلك قصة أخرى سنحتفظ بها للقراء. ■

الرغم من سعادتها الشخصية ببرنامج المجلس الدولي للزيتون، تقترح تاتجانا "زيادة عدد المنح الدراسية المقدمة إلى كل بلد، ولا سيما بالنسبة للبلدان حديثة العهد بزراعة الزيتون" ويقترح سفيان "تقديم منح الدكتوراه الدراسية لأفضل طلبة ماجستير لتمكينهم من الاستمرار في الدراسة، وتدريب الباحثين لتطوير هذا القطاع".

كلاهما لديه أفكار واضحة حول أولويات العمل في المستقبل وهي: التعليم وإعادة التنظيم والتحديث والعمل على إيجاد أصناف جديدة لجعل زراعة الزيتون تركز على الجودة والتنمية المستدامة.

إن من أفضل مقاييس نجاح التعليم هو أن نرى ما إذا كان الطلاب يعملون فعلياً على تطبيق ما تعلموه. وقد شارك سفيان بالفعل في مشاريع بحثية مختلفة، وله مقالات علمية ورسائل تضاف إلى رصيده، وقد مكث في قرطبة لكتابة رسالة الدكتوراه العلمية الخاصة به. وعند انتهائه من هذه الرسالة، ينوي العودة إلى الوطن. ومن خلال الأبحاث، فإنه يريد المشاركة بدوره للمساعدة في تطوير زراعة الزيتون في تونس وإعطائها المزيد من القدرة التنافسية على المستوى الدولي.

وعلى المستوى الشخصي، تلخص تاتجانا تجربتها بقولها: "كانت إقامتي في إسبانيا لأكثر من عامين تجربة لن أنساها. فقد كانت مصدراً ثرياً للمعلومات على المستوى المهني والشخصي والثقافي، وقد منحتني الفرصة للتعرف على أشخاص من جنسيات أخرى. وهذا يعلم المرء الكثير عن التفاعل مع الآخرين بشكل يومي. ومثل سفيان، فقد أصبحت الآن متحدثة بارعة للغة الإسبانية، فضلاً عما سبق ذكره.

هذان هما شخصان – رجل وامرأة – من بلدين مختلفين ممن يتقاسمون الاهتمام نفسه بزراعة الزيتون ونفس التجربة الإيجابية بشأن برنامج المنح الدراسية للمجلس الدولي للزيتون.

عند سؤاله عما يقدمه البرنامج لمجال زراعة الزيتون، أجاب سفيان قائلاً: "يساعد برنامج المنح الدراسية للمجلس الدولي للزيتون على تدريب صفة المتخصصين في زراعة الزيتون وتكنولوجيا زيت الزيتون من خلال خبرة عالمية. وفي المقابل، يتيح هذا للدول النامية المنتجة للزيتون الفرصة لتطوير زراعة الزيتون في الداخل وجعلها مستدامة". وكان جواب تاتجانا عندما طرح عليها السؤال نفسه: "إن جميع البلدان في العالم، خاصة الدول الأقل نمواً، بحاجة إلى فريق عمل من المتخصصين الماهرين... ويمكن لبرنامج المنح الدراسية للمجلس الدولي للزيتون القيام بالكثير لتحقيق ذلك. والتعليم هو الخطوة الأولى والأهم لتحقيق الأهداف العلمية والتكنولوجية لتطوير زراعة الزيتون".

مثل كل شيء في الحياة، هناك دائماً مجالاً للتحسين، وبرنامج المنح الدراسية ليس استثناءً من ذلك. وعلى

حول منح المجلس الدولي للزيتون الدراسية.

المبلغ: 860 يورو في الشهر عن المأكل والمسكن، بالإضافة إلى نفقات سفر العودة مرة واحدة في العام الدراسي
التأمين الطبي
رسوم القبول

يجب تقديم الطلبات من خلال رئيس بعثة الدولة العضو في المجلس الدولي للزيتون والتي ينتمي إليها صاحب الطلب

مزيد من المعلومات في www.internationaloliveoil.org

مقابلة مع مدير برنامج ماجستير زراعة الزيتون وتكنولوجيا الزيت – جامعة قرطبة



المراقف التابعة لجامعة قرطبة.

حالياً يعمل أستاذ الإنتاج النباتي – قسم الهندسة الزراعية، جامعة قرطبة، الكلية التقنية للهندسة الزراعية والغابات، البروفيسور ريكاردو فيرنانديز إسكوبار، وله مناصب أخرى، منها، مدير برنامج الماجستير الدولي في زراعة الزيتون وتكنولوجيا الزيت منذ عام 2000 في نفس الجامعة. وله تاريخ طويل كمحاضر جامعي مدعم بخبرة واسعة في مجال البحث والتي انعكست في مشاركته في 42 مشروع بحثي، و66 مقال في المجالات التقنية والعلمية، و55 بحث للمؤتمرات، و5 كتب، و11 رسالة علمية، بالإضافة إلى إشرافه على 44 بحث. وقد تعاون مع المجلس الدولي للزيتون في العديد من الأعمال، وقد تفضل بالرد على مجموعة من الأسئلة عن برنامج الماجستير والمنح المقدمة من المجلس الدولي للزيتون.

سؤال: كيف تطور الماجستير منذ البداية؟

الجواب: لقد بدأ الماجستير منذ عام 1995 بموجب اتفاق بين المؤسسات المنظمة وهي (جامعة قرطبة، والمجلس الاستشاري للزراعة والثروة السمكية لحكومة أندلس، ومعهد الأندلس للبحث

والتدريب الزراعي والغذائي وصيد الأسماك والإنتاج البيئي، والمجلس الدولي للزيتون، والمركز الدولي للدراسات المتقدمة في الهندسة الزراعية الخاصة بحوض البحر الأبيض المتوسط، والمجلس الأعلى للبحث العلمي، والمعهد القومي للبحث والتكنولوجيا الزراعية (والغذائية). وفي عام 2007 أصبح ماجستير رسمي تابع للنظام الجامعي الإسباني، كنتيجة للتغيرات التي تمت في الخطط الجامعية للتكيف مع خطة بولونيا.

والتي تساعد الطالب على تقديم أطروحة الماجستير. وبهذا يحصل الخريجون على التعليم الكافي الذي يمكنهم من تطوير الأعمال في القطاع الإنتاجي وبدء مجال البحث. وعلى مدار تاريخه، ظل الماجستير متكيفاً مع المطالب الأكاديمية التي يفرضها عليه التقدم المعرفي ومصالح الباحث، والتي نحصل عليها عن طريق الاستطلاعات الدورية لكل من الطلاب والأساتذة والموظفين. وتبعاً لهذا تم تعديل المحتوى وفقاً لهذه المعايير. ومن خلال وجود المهنيين والخبراء من المؤسسات المنظمة والقطاع الخاص لتقديم المحاضرات، يحصل الطالب في النهاية على تعليم عالي المستوى في مجال زراعة الزيتون وتكنولوجيا الزيت.

ومن الناحية الأكاديمية، فإن الماجستير يحافظ على نفس المعايير، حيث يتم من خلال دورة متخصصة في السنة الدراسية الأولى، مع إجراء دراسة بحثية تحت إشراف أستاذ متخصص كفاء في السنة الدراسية الثانية،

وثرية لتطبيق العلوم في دول المنشأ. وهذه حقيقة مؤكدة.

سؤال: كيف تقيم سيادتكم التعاون مع المجلس الدولي للزيتون؟

الجواب: يعتبر المجلس الدولي للزيتون من المؤسسات التي تولى بالغ الاهتمام لبرنامج الماجستير. كما أن زيادة المنح الدراسية لهذا العام، وبدء برنامج المنح للدكتوراه في هذه المجالات، واستعداده لدعم الدراسات بشكل واضح ومقنع، كل هذا يجعله مؤسسة لا يمكن الاستغناء عنها لتطوير هذه العلوم.

سؤال ما هي توقعاتكم لمستقبل الماجستير؟

الجواب: مازالت الأزمة الاقتصادية تؤثر على برنامج الماجستير، فقد انخفضت مساهمات بعض المؤسسات بطريقة ملحوظة بسبب المشاكل المالية التي تواجهها. وقد أدى ذلك إلى إعادة هيكلة التكاليف العالية لبرنامج الماجستير في سبيل الحفاظ على استمراره في ظل هذه الأزمة. ولحسن الحظ، قد تم هذا دون المساس بجودة التعليم وبفضل التعاون مع الأساتذة، الذين اجتهدوا للحفاظ عليه بنفس مستويات الجودة الحالية. وبالإضافة إلى ذلك، فإن استمرار الرغبة في المشاركة في برنامج الماجستير، مع التقويم الإيجابي من جانب الخريجين، والتزام المؤسسات المنظمة، يمكن التفاوض بمستقبل جيد للماجستير. ■

العمل للمشاركين، حيث أنه وفقاً لاستطلاعات الخريجين، أن هذه الدراسات لها قيمة بالغة، وفي بعض الأحيان، تكون شرطاً للحصول على الوظيفة. كما أن الماجستير يوفر لهم ميزة من الصعب الحصول عليها خارج هذا البرنامج، ألا وهي استعداد الأساتذة على الرد على أي استفسار بعد انتهاء فترة دراستهم. ويتيح هذا تقدم المشاريع، وخاصة في بدايتها، حيث أن الطالب يضمن أن كل مشكلة سيواجهها سيجد متخصص ممن يعرفهم، يقدم له النصيحة والمساعدة. كما أن الماجستير يتيح لهم التواصل مع زملائهم من الدول الأخرى، ومن ثم يتم توطيد الروابط التي تحافظ على علاقاتهم في المستقبل. يتيح المجلس الدولي للزيتون للحاصلين على المنحة تحصيل تلك الإنجازات؛ وبالتالي يتم إثراء برنامج الماجستير بمجموعة من الطلاب من بلاد مختلفة.

سؤال: هل برامج المنح، مثل البرنامج المقدم من المجلس الدولي للزيتون، يمكن أن تساهم في تطوير قطاع زراعة الزيتون في الدول الأعضاء؟

الجواب: نعم، بكل تأكيد. فالتعليم ذو المستوى العالي الذي يحصلون عليه، والتواصل مع الأساتذة، والعلاقات مع زملاء من دول أخرى، كل هذا يخلق بيئة رائعة

ونتيجة لهذه الإنجازات، فقد زاد الإقبال على الماجستير بمرور الوقت، فكانت الطلبات في السنوات الأولى بين 70-80 طلب إلى أن أصبحت أكثر من 140 طلب في السنوات الأخيرة. ونجد أيضاً أن المشاركين يأتون من دول جديدة، معظمهم من أمريكا وحوض البحر الأبيض المتوسط. وإجمالاً، تم استقبال طلاب من 22 دولة.

وبعد ثمان سنوات، أحرزت الأبحاث التي يقوم بها الطالب لتقديم الأطروحة، ومن ثم نيل الدرجة، تقدماً كبيراً في مجال المعرفة بشأن هذه المواد. وقد نشرت العديد من الأبحاث في المجالات العلمية والمؤتمرات والصحف، إلخ. الأمر الذي يجعل من الماجستير ليس مجرد درجة يتم الحصول عليها، بل كيان يساهم في زيادة المعرفة في مجال زراعة الزيتون وتكنولوجيا الزيت بالتعاون النشط مع الطلاب. وباختصار، فإن الطالب لا يدرس المادة فحسب، بل ويشارك في تقديم المعرفة خلال فترة تعليمه.

سؤال: في رأي سيادتكم، ماذا قدم الماجستير للحاصلين على المنح المقدمة من المجلس الدولي للزيتون، وماذا قدم المجلس له؟

الجواب: بالإضافة إلى المعرفة المكتسبة خلال عامي الدراسة، فإن الماجستير يزيد من فرص

مشروع 16 RESGEN: عاماً على الطريق

كان البنك الدولي للجبلة الوراثية للزيتون أول مجموعة تعمل على حفظ الإضافات التي ولدها المشروع. وقد تأسس قبل 30 عاماً في مركز ألاميدا ديل أوبيسو (Alameda del Obispo Centre) للبحوث الزراعية ومصائد الأسماك والأغذية وبحوث الزراعة العضوية ومعهد التدريب (اختصارها بالإسبانية، IFAPA) في قرطبة قبل انطلاق مشروع RESGEN بفترة طويلة. ويشترك المشروع كعلامة مرجعية دولية في مجال أبحاث الزيتون وتقييم أداء التباين، في العديد من المشاريع التي تهدف إلى الحفاظ على تراث الزيتون وضمان عدم فقدان هذه الموارد الثمينة. وفي الوقت الحاضر، أصبحت هذه المجموعة لديها 425 نوعاً من 21 دولة.

كانت مجموعة الزيتون العالمية الثانية مصممة خصيصاً من أجل مشروع RESGEN. وقد تم افتتاح مجموعة على مساحة 17 هكتار في مارس 2002 بعد أن وقع المجلس الدولي للزيتون ووزارة الزراعة المغربية على اتفاق لاستضافة الإضافات التي يتم شحنها بواسطة المشاركين في المشروع في المركز التجريبي للمعهد الوطني للبحوث الزراعية في تساوت بالقرب من مراكش. وحتى هذا التاريخ، تضم المجموعة 489 إضافة من 14 بلداً.

تم وضع وتطبيق مناهج موحدة لتحديد الخصائص الأساسية لأصناف الزيتون، استناداً إلى 32 من الصفات الشكلية المتعلقة بالأشجار والأوراق والأزهار والثمار وبذور

للمجلس الدولي للزيتون. وباختصار، فقد تم تنفيذ نفس المشروع على مدار السنوات تحت إشراف ثلاث جهات إدارية عليا منفصلة: المجلس الدولي للزيتون/الاتحاد الأوروبي (فرنسا واليونان وإيطاليا والبرتغال وإسبانيا)، والمجلس الدولي للزيتون/الصندوق المشترك للسلع الأساسية (الجزائر ومصر والمغرب وسوريا وتونس) والمجلس الدولي للزيتون بمفرده (كرواتيا وقبرص وإيران وإسرائيل والأردن ولبنان وسلوفينيا).

كانت الأهداف الغالبة على المشروع هي الحفاظ على ثروات العالم من موارد الزيتون الوراثية في مستودعات وطنية ودولية، وإجراء مسح لاسترداد الجبلة الوراثية المفقودة أو مجهولة الهوية والاستفادة من هذا التراث الوراثي، وبخاصة المساعدة في تحسين نوعية الزيتون وزيت الزيتون، وجعل زراعة الزيتون مستدامة من خلال ضمان ملاءمة الأصناف التي تزرع للظروف المحيطة بها، وتحويلها إلى أداة لمكافحة تآكل التربة والتصحر، ووقف هجرة السكان من المناطق الريفية.

وبتحقيق كل ذلك، تكون النتيجة رائعة للغاية. وقد تم تعيين سبع عشرة مجموعة وطنية في 17 بلداً مشاركاً حتى الآن، بالإضافة إلى العديد من المجموعات الأساسية، وهناك مجموعتان عالميتان مقرهما في قرطبة، بإسبانيا ومراكش بالمغرب حيث يضمن العينات المعتمدة من المجموعات الوطنية في حين أن هناك مجموعة ثالثة قيد التنفيذ (انظر الشكل).

لقد أصبح التنوع البيولوجي كلمة ذات صدى في سياسات الحكومات والوكالات الدولية على حد سواء في حين يتزايد القلق بشأن حماية الطبيعة بشكل عام والخسائر التي لا تعوض في الأنواع. أما في حالة الزيتون، فهناك خطر كبير يتعلق بالتدهور الجيني مع الاتجاه المتزايد لاستخدام عدد من الأصناف يتقلص باستمرار. كان المجلس الدولي للزيتون يحاول القيام بدوره من خلال مشروع RESGEN لحفظ أصناف الزيتون الموجودة وترسيخ التراث الجيني لموارد الزيتون الأصلية لكل بلد.

وتتضمن أهداف الاتفاقية الدولية لزيت الزيتون وزيت المائدة تشجيع البحث والتنمية والحفاظ على المصادر الوراثية للزيتون. ويجري تنفيذ هذين الهدفين بالتوازي في واحد من المشاريع العلمية الكبرى للمجلس الدولي للزيتون، والذي توسع في الآونة الأخيرة ليضم ثلاثة شركاء جدد للمشروع.

يعد ذلك المشروع أطول المشاريع التقنية للمجلس الدولي للزيتون قيد التشغيل، ومن أول المشاريع التي دخلت حيز التنفيذ، وقد استمر مشروع RESGEN في تقدم على مدار ما يقرب من 16 عاماً. كان أول تصميم للمشروع باعتباره مبادرة للاتحاد الأوروبي والمجلس الدولي للزيتون لجمع وتوصيف والمحافظة على التنوع البيولوجي الوراثي للزيتون، واستمر المشروع بعد ذلك على مستويين كمشروع منفذ بتمويل من الصندوق المشترك للسلع الأساسية (CFC) ومشروع مستقل تابع

عقب اجتماع تنسيقي في مدريد، من المقرر النزول بالمشروع إلى أرض الواقع للتحقيق في التنوع الجيني لأنواع *Olea europaea* في هذه الدول المشاركة الجديدة الثلاث خلال فترة مدتها سنتان. ومن المثير للاهتمام، أنه ستكون هذه هي المرة الأولى التي يعبر فيها مشروع RESGEN المحيط الأطلسي إلى نصف الكرة الجنوبي حيث تم تعيين مركز سان خوان للماشية والبحوث الزراعية التجريبية (INTA، سان خوان) باعتباره المركز المتعاون. وبالعودة مرة أخرى إلى منطقة البحر المتوسط، سيكون المركز الزراعي في فلورا لنقل التكنولوجيا هو المشروع المشارك في ألبانيا ومعهد أبحاث زيتون بورنونا إزمير في تركيا.

يغطي مشروع RESGEN تدريجياً الجانب الأكبر من الموارد في أصناف الزيتون، وذلك بالمزامنة مع توسع قاعدة عضوية المجلس الدولي للزيتون. ونأمل، مع مرور الوقت أن تضم هذه القاعدة موارد العالم بأسره. وبالتطلع إلى المستقبل، يجب أن تعمل الخطط المستقبلية على تطوير عملية تحديد الخصائص بشكل أكبر عن طريق تطبيق المؤشرات الجزيئية. وما زال هناك الكثير مما ينبغي عمله لتعيين وحفظ التركيب الوراثي لأصناف الزيتون في العالم بما يتماشى مع اتفاقية "ريو" المتعلقة بالتنوع البيولوجي. ولكن هناك شيء واحد مؤكد وهو: أن التنوع ضروري لقابلية استمرار زراعة الزيتون على المدى الطويل. ■



منظر لمجموعة الزيتون الدولية، مراکش.

الثمرة، والصفات الثانوية المترتبة عليها لتحديد الخصائص الزراعية والفسيوولوجية والخصائص المتعلقة بزراعة الثمار وجوده الزيت الخاصة بها. وقد تم وضع قاعدة بيانات كبيرة لتسجيل 1091 إضافة تم استردادها وتحديد خصائصها في إطار مشروع RESGEN حتى الآن. وخلال ذلك، ساعد هذا المشروع في توضيح العديد من الأصناف المتنوعة الخاطئة، وبناء شبكة من علاقات العمل بين المؤسسات المشاركة، وتزويد المجتمع العلمي بمعلومات موثوقة ومجربة ومختبرة حول الأصناف. والآن، قامت السكرتارية التنفيذية بوضع هذا المشروع حيز التنفيذ في آخر ثلاث إضافات لعضوية المجلس الدولي للزيتون - ألبانيا والأرجنتين وتركيا.

المتنافسون الخمسة لمجموعة الزيتون بدول العالم الثالث

إن الأساس المنطقي لإنشاء مجموعة الزيتون لدول العالم الثالث هو الحفاظ على التنوع البيولوجي للزيتون في مستودع إضافي حسب وثيقة تأمين ضد الحوادث المحتملة في المجموعتين الأخريين (سوء حالة الجو، حالات الحريق والأفات).

سوف تضمن المجموعة حفظ هذا التنوع للأجيال القادمة، وسوف يتم إنشاء "بنك اختبار" حيث سيتم إجراء الأبحاث العلمية للحصول على نظرة أكثر تعمقاً لهذه المواد الوراثية المهمة.

استجابت خمسة بلدان - مصر والأردن وإيران وسوريا وتركيا - لدعوة المجلس الدولي للزيتون لتقديم عروض لإنشاء مجموعة العالم الثالث. وكلها من البلاد المطلة على الساحل الشرقي للبحر الأبيض المتوسط، وهو الموقع الطبيعي لهذه المجموعة الثالثة نظراً لأهمية زراعة الزيتون في المنطقة.

حفل توزيع جوائز الجودة ماريو سوليناس 2011

تعلم التذوق: للزيتون والذين قاموا باختيار المرشحين للدور النهائي؛ وكذلك إلي لجنة التحكيم الدولية التي أنجزت المهمة الصعبة في اختيار وترجيح الفائزين.

هذا، وقد نظمت السكرتارية التنفيذية قبل حفل تسليم الجوائز دورة نظرية عملية للتحليل الحسي لزيتون الزيتون البكر، حضرها ممثلون عن سفارات الدول الأعضاء وعن بعض وسائل الإعلام الصحفية المتخصصة.

وقد قامت السيدة مرسيدس فرناندز البالاديخو رئيسة الوحدة التنفيذية بتدريس هذه الدورة النظرية العملية؛ حيث بدأت باستعراض النظرية وبعض المفاهيم الأساسية اللازمة لهذه الدورة، ثم شرعت في التذوق وشرح خصائص زيوت الزيتون البكر الممتازة الحاصلة على الجائزة بالإضافة إلي الزيوت الأخرى ذات الفائدة التعليمية.

وبعد انتهاء الدورة، قامت السكرتارية التنفيذية بمنح شهادة معتمدة لكل من حضرها. ■

وبعد انتهاء تسليم الجوائز، أقيم حفل استقبال للحاضرين، أتيحت لهم الفرصة من خلاله تذوق الزيوت الفائزة وتقييم الخصائص الحسية التي جعلتهم يستحقون تلك الجوائز.

وقد تم نشر تقرير شامل عن الحفل مع تفاصيل المرشحين للدور النهائي والفائزين على الموقع الإلكتروني للمجلس الدولي للزيتون.

ومثل كل عام، سيتم نشر شروط الاشتراك في الدورة الثانية عشر القادمة من مسابقة "ماريو سوليناس" لزيتون الزيتون البكر الممتاز لموسم 2011-2012 ابتداءً من ديسمبر 2011 على الموقع الإلكتروني للمجلس الدولي للزيتون

(www.internationaloliveoil.org)

كما أعلننا في العدد السابق من المجلة، 17 يونيو 2011، اجتمعت السكرتارية التنفيذية بمقر المجلس الدولي للزيتون بكل من أعضاء السلك الدبلوماسي والمنظمات المدعوة ووسائل الإعلام من أجل توزيع جوائز الجودة ماريو سوليناس 2011 على الفائزين في المسابقة؛ حيث تم الاختيار من بين 97 عينة لزيت الزيتون البكر الممتاز والمقدمة من مختلف البلدان المنتجة: إسبانيا وفرنسا واليونان وإسرائيل وإيطاليا والمغرب والبرتغال وتركيا.

وخلال هذه المناسبة، قام كل من المدير التنفيذي والمدير المالي للمجلس الدولي للزيتون بتسليم الميداليات الذهبية والفضية والبرونزية والشهادات إلي الفائزين. كما قدموا شهادة لكل من وصل إلي الدور النهائي تقديراً لجهودهم في تحقيق الجودة في الزيوت.

وتقديراً من المجلس الدولي للزيتون، قام المدير بتسليم شهادات إلي اثنتي عشر من طواقم التذوق المعتمدين لدى المجلس الدولي



تقرير مصور لحفل تسليم الجوائز والدورة التعريفية.

مرور 25 عام على طريقة المجلس الدولي للزيتون للتقييم الحسي لزيوت الزيتون البكر

الاستفادة من تقدم العلم في مجال التحليل الحسي؛ الذي ساهمت فيه الرياضيات بشكل فعال؛ وتحولت الإحصاء من مجرد هدف غير موضوعي ممتع إلي معيار للجودة الحسية، ومدرج ضمن المعايير الأساسية للجودة في القواعد الدولية (بالتبع المجلس الدولي للزيتون، وهيئة الدستور الغذائي) والذي يستخدم في تصنيف التحليل الحسي في الفئات المختلفة.

ولا يمكن أن نتحدث عن التحليل الحسي لزيوت الزيتون البكر دون أن نذكر ونشكر هؤلاء الرواد التسعة والمروجين لتطبيق هذا التحليل للتقييم الحسي لزيوت الزيتون البكر، على عملهم المتميز ومساهماتهم التي لا تقدر بثمن. وللأسف قد رحل عنا البعض؛ ومع ذلك، مازال آخرون يجتهدون على مدار السنوات. ومنذ تلك السنوات، وهناك الكثير من الانتقادات من جانب من يقومون بالتصنيع والتعليب. فالدفاع عن أسلوب أمام من ينتقده ويشكك فيه مهمة شاقة، وخاصة أنه في كثير من الأحيان حاولوا القضاء عليه.

وفي عام 1996، أي بعد عشر سنوات من الاعتماد، طرق تغيير كبير على هذه الطريقة. حيث

وإيطاليا والبرتغال وتركيا) لوضع طريقة تقوم على قواعد وأساليب معترف بها دولياً، والتي تسمح بتقييم الخصائص الشمية-التذوقية بطريقة موضوعية، ووضع تعريف وفقاً للمسميات المختلفة لزيوت الزيتون البكر.

وفي عام 1987 تم اعتماد هذه الطريقة الأولى. وفي عام 1991، أدرج الاتحاد الأوروبي بكل سرور التقييم الحسي لزيوت الزيتون في لائحته، وذلك بفضل جهد المعلم العظيم، الذي رحل عنا، ماريو سوليناز، وجهد رؤساء الطواقم الأوروبية.

وعلى ذلك تكون طريقة التقييم الحسي المطبقة على زيت الزيتون لها أربع وعشرون سنة؛ ومن ذلك الوقت الأمر يسير في المسار الصحيح. ويجب علينا تسليط الضوء على الجهد الكبير الذي مكّن زيت الزيتون البكر من

لقد جذبت هذه الطريقة مؤخراً الكثير من الاهتمام، وأصبحت إحدى معايير الجودة المدرجة في القاعدة التجارية للمجلس الدولي للزيتون. وبالرغم من تشكك البعض في هذه الطريقة، إلا أنه لا شك أن اعتمادها للتقييم الحسي لزيوت الزيتون البكر يعتبر "ثورة" فيما يتعلق بمعاييرها. ويبدو أن هذا لم يكن من قبيل الصدفة؛ بل نتيجة عمل وجهد أولئك الرواد في التحليل الحسي لزيوت الزيتون البكر الذين وضعوا "خبراتهم" بين أيدي المجلس الدولي للزيتون.

ويرجع تاريخ تطبيق التحليل الحسي على زيت الزيتون إلي السبعينات من خلال الجهود التي قام بها فريق رافاييل جوتيارز في معهد دي لا جراسا بأشبيلية (إسبانيا). وفي بداية الثمانينات، قرر المجلس التعاون مع تسعة خبراء من ست دول (إسبانيا وفرنسا واليونان





بالرغم من الجهد الكبير الذي يحتاجه هذا العمل من توفير عينات وخبراء موثوق فيهم.

ومن أجل هذا، واعترافاً بالعمل المنجز خلال هذه السنوات والذي اثبت إمكانية قياس الخصائص الحسية والاعتراف بها، والتي تشكل جزء من هوية وتفرد زيوت الزيتون، ففي عام 2012 سيحتفل المجلس الدولي للزيتون بمرور 25 سنة على تطبيق طريقة التحليل الحسي على زيوت الزيتون البكر، والتي تتزامن مع الاحتفال بالدورة رقم 100 للمجلس. وسيقام ضمن فعاليات الاحتفال تكريم كل من تعاون بجهده وتفانيه المهني مع المجلس الدولي للزيتون منذ بدايته، والذين جعلوا من زيت الزيتون الآن مرادفاً للجودة. ■

تعاليمهم. وأصبحوا الآن 54 طاقم تذوق؛ ويطالبون المشاركة رسمياً في اختبارات الجودة التي تعقد كل عام من أجل مراقبة الأداء، وبالتالي يتمكن المجلس الدولي للزيتون اعتماد طواقم المتذوقين التي تحصل على درجة جيدة. ويتوافد المشاركون من دول أعضاء في المجلس ودول غير أعضاء؛ ومن بين غير الأعضاء: الولايات المتحدة الأمريكية أو أستراليا أو نيوزيلندا أو سويسرا، ممن يريدون التعمق في مجال التحليل الحسي المطبق على زيت الزيتون البكر.

ومع ذلك مازال هناك دول منتجة ليس لديهم طواقم متذوقين معترف بها، بالرغم من جهود المجلس الدولي للزيتون. فهدف مؤسستنا هو زيادة هذا العدد، وخاصة في مواجهة الصادرات إلى الأسواق الاستهلاكية. ولهذا، تواصل السكرتارية التنفيذية العمل من أجل تشكيل وتدريب طواقم متذوقين معترف بجميع أعضائها،

تم إدخال كثير من الإحصائيات؛ وطلب من الذواقين أن يتصرفوا كأدوات لقياس كثافة العيوب ومقدار الصفات الإيجابية القليلة، فأكهي ومر وحار. وقد كانت هذه الطريقة سارية المفعول إلي أن تم مراجعتها في نوفمبر 2007؛ وفي الأونة الأخيرة، المراجعة كانت في نوفمبر 2010.

وبالتوازي، نجد أن الاهتمام بالتحليل الحسي، وخاصة فيما يتعلق بالتقييم الحسي لزيت الزيتون، يزداد بين الخبراء وبين عامة الناس.

فتلك الجهود الدؤوبة قد آتت ثمارها، وأتاحت أداة لقياس الجودة الحسية للزيت. فالعامل يعمل على تحسين الجودة، والمستهلك يتعلم كيفية الشعور بتلك الجودة. وتمثل المسابقة الدولية لزيوت الزيتون البكر الممتاز -التي ينظمها المجلس الدولي للزيتون منذ عام 2000 (والتي ستُعقد دورتها الثانية عشر في 2012) والتي تنظمها أيضاً مؤسسات أخرى في دول مختلفة- مثال واضح على اهتمام جميع المستويات، وعلى أن الجودة الحسية هي الأداة الأساسية للتحليل، والتي ستصبح لا غنى عنها بمرور الأيام.

ومن قلب طواقم المتذوقين الأصلية المكونة من تسع خبراء من ست دول التي كانت تمثل الطواقم الأولى لتذوق زيت الزيتون البكر في الثمانينات، انتشرت

المصطلحات الخاصة بالزيتون تنتقل إلى الرقمية

نشر المجلس الدولي للزيتون في موقعه على شبكة الإنترنت المسرد الدولي للمصطلحات الخاصة بالزيتون. هذا المسرد متاح بالخمس لغات الرسمية للمجلس الدولي للزيتون (الإيطالية والفرنسية والإنجليزية والإسبانية والعربية) ويتناول أربعة موضوعات أساسية، وهي تحديداً: الهندسة الزراعية المتعلقة بعالم الزيتون، وكيمياء زراعة الزيتون، وإستخراج الزيتون، وتكنولوجيا تصنيع زيتون المائدة. تتمتع أغلبية المصطلحات بشرح مفصل ووصف لمعنى المصطلح نفسه. وعلاوة على ذلك، فالمسرد يتعزز ببعض الصور التي تعطي فكرة واضحة عن ما هو تعريف هذا المصطلح. ومع مرور الوقت، سوف يتم إضافة صور أخرى

لجعل المسرد أكثر سهولة في الفهم للمستخدمين في المستقبل.

إن حاجة المجلس الدولي للزيتون لإنشاء مسرد حول المصطلحات المتعلقة بالزيتون، ناتجة عن التطور الذي حققه القطاع في السنوات الأخيرة والتعاريف التي تطورت في مجال الزيتون مما ساعد على انتشار التناقض و الغموض، مما جعل من الضروري أكثر من أي وقت مضى إعداد وسيلة ستكون عوناً كبيراً للعاملين في هذا القطاع وأداة لتعزيز وتوحيد المصطلحات كوسيلة لضمان التواصل المهني المتعدد اللغات.

إن أهمية وجود مسرد متاح متعلق بالزيتون في شكل رقمي،

يقدم الميزة الكبرى لإمكانية أن يضاف إليه مصطلحات جديدة كلما كان هناك حاجة إلى ذلك، بحيث يمكن للمستخدم أن يكون لديه دائماً أداة استشارية مفيدة ومحدثة.

ستكون وجهات نظر من يستفيد ويستعمل المسرد الخاص بالزيتون وسيلة هامة للمجلس الدولي للزيتون لتحسينه وجعله أداة سهلة الإستخدام وذات فائدة كبيرة في عملية متواصلة من التحسين.

لقد شارك في إعداد هذا المسرد خبراء ذوو مكانة دولية معروفة، وكان ذلك التعاون حاسماً بالنسبة لنجاح العمل. ■

المجلس الدولي للزيتون يستعرض كيفية "إضافة الحيوية" إلى خزانة الطهي اليومية باستخدام الزيتون وزيت الزيتون أثناء فعالية البدء بأمريكا الشمالية في أسبوع موضة مرسيدس بنز في نيويورك



الصورة الأولى، عرض "إضافة الحيوية"

الذي يقدم مجموعة وصفات مطلوبة، وأخبار الصحة والتغذية ومعلومات أساسية عن المنتجات. كما أعلن أيضاً عن خبر إنشاء صفحة على الفيسبوك وخصوصاً لتويتر لعشاق الزيتون وزيت الزيتون لتمكينهم من متابعة الأخبار الحالية والتحديثات. يمكن الاطلاع عليها على www.facebook.com/addsomelife و <http://twitter.com/#!/addsomelife>. تقدم حملة أمريكا الشمالية مسابقة يانصيب والتي يمكن للمستهلكين الانضمام إليها عبر صفحة الفيسبوك. والحائز على الجائزة الكبرى سيحصل على رحلة إلى نيويورك، ودعوات لحضور أسبوع موضة مرسيدس بنز في فبراير 2012. سيتم توجيه حملة "إضافة الحيوية" من خلال وصفات الزيتون وزيت الزيتون وفعاليات التذوق وبحث التغذية والصحة الجديدة والاتصالات. ■

للطبخ في الولايات المتحدة - قد تم تقديمه باعتباره المتحدث باسم الحملة. وتعد فلسفته المتعلقة بالطهي والضيافة نموذجاً لشعار "إضافة الحيوية" باستخدام المكونات ذات الجودة العالية والنكهات الجميلة.

ويقول رئيس الطهاة شوارتز: "أعتقد أنه كلما زاد استكشاف الناس للنكهات واستخدامات الزيتون وزيت الزيتون، زاد استيعابهم لكيفية إضافة نكهة وحيوية إلى أية وجبة تقريباً". وقد قام هو وخبير الخلطات المقيم، ريان جودسبيد، بتقديم الوصفات المصممة حديثاً والمزودة بالزيتون وزيت الزيتون في الحدث. وخلال حملة "إضافة الحيوية"، سيقدم رئيس الطهاة مايكل شوارتز نصائح لإدراج المكونات في الوجبات اليومية والضيافة.

خلال هذا الحدث، كشف السيد بارجول النقاب أيضاً عن العناصر الرئيسية لحملة أمريكا الشمالية، بما في ذلك الموقع الإلكتروني الاستهلاكي الذي أطلق مؤخراً،

كانت وسائل إعلام الغذاء والموضة التي حضرت أسبوع موضة مرسيدس بنز في نيويورك، قد تم استضافتها في حدث التذوق في 12 سبتمبر لمعاينة حملة جديدة بأمريكا الشمالية "إضافة الحيوية" وللمشاركة في مسابقة يانصيب تابعة للمجلس الدولي للزيتون لتشجيع وعرض الأوجه المتعددة للزيتون وزيت الزيتون، بما في ذلك النكهة، والفوائد الصحية علاوة على إحساس البهجة الذي تضيفه تلك المزايا إلى الوجبات اليومية.

وعلى غرار موضة "فستان السهرة"، يضيف زيت الزيتون والزيتون عناصر التنوع والنكهة والفوائد الصحية المطلوبة إلى خزانة الطهي اليومية. وكواحد من الأحداث الثقافية المعروفة جيداً في أمريكا الشمالية، قدم أسبوع موضة مرسيدس بنز الخلفية الثقافية النهائية التي تنطلق منها حملة المجلس الدولي للزيتون الجديدة للترويج للزيتون وزيت الزيتون.

"يقول السيد جان لوي بارجول، المدير التنفيذي للمجلس الدولي للزيتون: "يعد الزيتون وزيت الزيتون من عناصر الرفاهية التي يمكن الحصول عليها بسهولة مع العديد من النكهات والفوائد الصحية". "وبما أن المستهلكين الحاليين قد تطور لديهم ذوق يرتبط بأحدث اتجاهات فنون الطبخ، فنحن نرى فرصة للنمو داخل سوق أمريكا الشمالية، وكذلك فرصة لتثقيف المستهلكين حول الفوائد الصحية للزيتون وزيت الزيتون".

وكان رئيس الطهاة مايكل شوارتز، وهو صاحب مطعم وحائز على جائزة جيمس بيرد لعام 2010 - أهم جائزة

المزيد من الحملات الترويجية للمجلس الدولي للزيتون في المستقبل القريب

(بالنسبة لأستراليا واليابان) و Agerón Internacional (لكوريا الجنوبية). وتقتضي الخطة تقديم النتائج الأولية في نوفمبر للسماح للمجلس الدولي للزيتون بقصر الخيارات على السوق التي توفر مجالاً أكثر للنمو.

من المقرر أن تختتم حملات الصين وروسيا بنهاية عام 2011 ولكن السكرتارية التنفيذية تعزم تقديم اقتراح مفصل في نوفمبر لتمديد الإجراءات الترويجية في الصين لمدة سنة إضافية.

وهكذا، في عام 2012 سيتم إطلاق حملات المجلس الدولي للزيتون الترويجية في خمس أسواق في مختلف أنحاء العالم. ■

وطلب تعليقات من القطاع الخاص والجهات المعنية المؤسسية. وسوف تكون جلسة نوفمبر للمجلس الدولي للزيتون هي المحطة المقبلة لاتخاذ قرار نهائي حول هذه الحملة، والمقرر انطلاقتها في أوائل 2012.

وهناك بلدان أخرى محتملة تحت الدراسة وهي أستراليا واليابان وكوريا الجنوبية. ولا تعد أستراليا واليابان جديديتين على المجلس الدولي للزيتون، فقد أدارتا تنظيم حملات هناك لعدة سنوات في التسعينات. والفرق الرئيسي الآن هو أن أستراليا دولة منتجة ومصدرة في حين أن اليابان مازالت تتعافى من الدمار الذي سببته كارثة التسونامي. ومن الناحية الأخرى، بالنسبة لكوريا الجنوبية فالوضع مختلف تماماً.

أسندت السكرتارية التنفيذية إجراء أبحاث السوق في تلك البلدان الثلاثة إلى شركات Deloitte

مع زيادة زخم عملية الترويج، يعمل المجلس الدولي للزيتون على تحديد الأسواق المستهدفة الجديدة المحتملة وقياس إمكانية توسيع نطاق الحملات الحالية.

مع الحملات الجارية في الصين وروسيا وحملة "إضافة الحيوية" (Add Some Life) التي بدأت في الولايات المتحدة وكندا، يبحث المجلس الدولي للزيتون في اتجاهات أخرى ضمن نشاطه لتسليط الضوء على أصناف الزيتون وزيت الزيتون.

حصلت شركة الاستشارات Deloitte مؤخراً على عقد لإجراء بحوث السوق حول الإمكانيات المحتملة في البرازيل لتوسيع معدل استهلاك المنتجين من منتجات شجرة الزيتون. وعندما تكون النتائج التي توصلوا إليها جاهزة في خريف هذا العام، سيتم نشرها على موقع المجلس الدولي للزيتون

السكرتارية التنفيذية تستعد لمعرض EXPOLIVA 2011

القيم الغذائية الرائعة والخصائص الحسية لزيت الزيتون، وينبغي أن يكون ذلك أولوية رئيسية للمنتجين والمعالجين على حد سواء. استطرد بارجول موضحاً النهج الترويجي للمجلس الدولي للزيتون وقال "إن المجلس الدولي للزيتون قد عقد العزم على إيجاد مستهلكين على وعي جيد بأهمية زيت الزيتون ويكونون قادرين على اتخاذ قرار مستنير حول المنتج الفريد الذي يشترونه."

خلال بقية إقامته في خيان، تحدث بارجول إلى مجموعة من الجهات المؤسسية ورجال الأعمال الممثلين من إسبانيا بشكل أساسي، وأيضاً من الأرجنتين والبرازيل واليابان وتونس وتركيا. كما حضر أيضاً حفل عيد الميلاد التسعين لدون رافائيل غوتيبيريس، وهو واحد من رواد منهج التقييم الحسي لزيت الزيتون.

شارك باقي أعضاء فريق المجلس الدولي للزيتون بأشكال مختلفة، كان أولها تخصيص مساحة 96 متراً مربعاً مجاناً لعمل جناح من قبل *Fundación del Olivar*. وقد ظهر الموقع

التجاري الدولي؛ والندوة العلمية والتقنية؛ والمعرض الدولي لزيت الزيتون البكر الممتاز حيث تم تقديم 4000 اختبار للتذوق من 140 علامة تجارية من زيت الزيتون البكر الممتاز.

حضر المدير التنفيذي الافتتاح الرسمي للمعرض التجاري بجانب رئيس الحكومة الإقليمية للأندلس وكان له شرف الترحيب بوزيرة الزراعة الأسبانية روزا أغيلار في الجناح الخاص بالمجلس الدولي للزيتون.

هذا وقد قام المدير التنفيذي في وقت لاحق جنباً إلى جنب مع وزيرة الزراعة في الحكومة الإقليمية الأندلسية، كلارا أغيليرا، بافتتاح الندوة العلمية/التقنية. وبوجه عام، فقد حضر 2500 مشارك في ذلك الحدث واسع النطاق والذي تم فيه تقديم 253 بحثاً في خمس نوات. وتحدث بارجول للجمهور، عندما كان يشارك في إحدى مناقشات اللجان التابعة حول الجودة والترويج، عن الدور الذي يقوم به المجلس الدولي للزيتون، مؤكداً أن "سياسة التركيز على السياسة ضرورية لتسليط الضوء على

لقد أصبح المعرض التجاري للمجلس الدولي للزيتون والصناعات المرتبطة به حدثاً ثابتاً رفيع المستوى ضمن جدول الأحداث في عالم زيت الزيتون. وحيث ينعقد كل سنتين في أكبر مقاطعة إسبانية لزراعة الزيتون، فقد حول مدينة خيان إلى محور نشط في عالم الزيتون.

نندما اقترب معرض EX- POLIVA 2011 من الانتهاء في 14 مايو بعد برنامج حاشد استغرق أربعة أيام، شعر المنظمون بالرضا عن النتائج. وقد زار المعرض حوالي 48.000 زائر، بما في ذلك أكثر من 1000 زائر تجاري من 30 دولة. وقد تم اعتماد ستة وثمانين وسيلة إعلامية لهذا الحدث، والذي تناوله أكثر من 270 صحفياً من إسبانيا ومن الخارج.

هذا هو النوع من الأحداث التي ينبغي أن يشارك فيها المجلس الدولي للزيتون. لذا، انطلق هذا العام فريق كبير من السكرتارية التنفيذية ليزيد من تواجد المجلس الدولي للزيتون في وسط هذا التجمع الرئيسي، متمحوراً حول ثلاثة أحداث رئيسية هي: المعرض

المصانع ونباتات الزيتون وتبادل أطراف الحديث مع العارضين.

تمت دعوة مرسيديس فرنانديز ألبالاديجو، رئيس الوحدة التقنية، للمشاركة في لجنة التحكيم لمنح جوائز معرض EXPOLIVA 2011 للتميز في زيوت الزيتون البكر الممتازة بينما قام إندر جوندوز، رئيس وحدة الترويج، بإلقاء كلمة أثناء تقديم كتاب *Ad Oleum habendum* استهل الكتاب بمقدمة من وزارتي الزراعة الإسبانية والبرتغالية والمدير التنفيذي للمجلس الدولي للزيتون، ويعد بذلك مورداً غنياً بالمعلومات سهل القراءة حول زراعة الزيتون وإنتاج زيت الزيتون حيث تمت كتابته بمساعدة 23 من الخبراء المتخصصين والمعروفين في مجال صناعة الزيتون.

وقد كانت المحصلة التي استنتجها فريق السكرتارية التنفيذية تعني رسالة واضحة وهي: أنه ينبغي عليه تكثيف حملته لتحسين الواجهة الدولية للمجلس الدولي للزيتون. ■



صورة: مكتب ترحيب المضيفات.

المباشر على استعلامات الزوار. وبنهاية المعرض، كان المئات من الزوار التجاريين وغير المتخصصين قد زاروا جناح المجلس الدولي للزيتون بحثاً عن المعلومات أو جهات الاتصال.

بالإضافة إلى الفترات التي قضاها نائب المدير عمار أصباح في الجناح الخاص بالمجلس الدولي للزيتون، فقد حضر أيضاً الندوة التقنية والعلمية، واستغل الفرصة لزيارة أجنحة أخرى للاطلاع على أحدث العروض في الآلات الزراعية ومعدات

مصمماً بشكل جذاب فيه منطقة جلوس فسيحة للزوار لمشاهدة أقراص DVD عن الزيتون وزيت الزيتون وعرض لنشرات المجلس الدولي للزيتون. وكان هناك أيضاً مساحة مخصصة للاجتماعات الصغيرة. كما كان هناك مضيفتان مستعدتان بشكل دائم لعرض مقاطع الفيديو وتوزيع المواد الترويجية الخاصة بالمجلس الدولي للزيتون مثل النشرات والكتيبات والمفكرات. وخلال الأسبوع تبادل نائب المدير ورؤساء المشاريع والوحدات الفنية والترويجية وقسم البيئة الرد

سوق واردات الولايات المتحدة: نظرة داخلية

مقالة الضيف: بوب باور رئيس جمعية زيت الزيتون بأمريكا الشمالية

في حين أن الولايات المتحدة تحتل بالفعل مركز أكبر سوق لتصدير زيت الزيتون، فيمكن القول أيضاً أنها أكبر الأراضي ملائمة لهذه التجارة. ويشير البعض إلى الإحصاءات التي تبين أن واردات الولايات المتحدة من زيت الزيتون قد ارتفعت من 29 طن متري في عام 1982 إلى 271.000 طن متري في عام 2009 مؤكداً أنه ليس هناك مجال كبير للنمو. ولكن هناك منا في السوق من يعلم خلاف ذلك.

أولاً، دعنا نعرف ما وصلنا إليه اليوم وما كنا عليه في الثمانينات، أكثر العقود أهمية في تاريخ صناعة زيت الزيتون في الولايات المتحدة الأمريكية. وربما يمكن أن يطلق عليه اسم "عصر الاكتشاف". ففي بداية الثمانينات لم يكن زيت الزيتون معروفاً لغالبية الأمريكيين. وكان استهلاكه مقتصرًا في المقام الأول على أولئك المنتمين لثقافة البحر الأبيض المتوسط. أما خارج نطاق هذه المجموعة، فكان الأشخاص يستخدمونه بطريقة محدودة، حيث كانوا يحاولون حفظه في خزانتهم لاستعماله في الوصفات المستخدمة للمناسبات الخاصة فقط. لذلك فزيت الزيتون، حتى مع تاريخه الطويل والغني، كان سلعة غير معروفة نسبياً هنا في الولايات المتحدة.

وقد تضافرت الجهود في ذلك الوقت لنقل فكرة زيت الزيتون من كونه بدعة على المطبخ إلى جعله عنصراً أساسياً لكثير من الأسر. وكان

من بين هذه الجهود اهتمام المختصين في وسائل الإعلام بالمنتجات الغذائية الصحية. فبدأت المنشورات العريقة والجهات الجديدة ذات النشاط في السوق، حيث كان بعضها يركز على الناحية الصحية بشكل أساسي، في الترويج لزيت الزيتون كبديل صحي رائع المذاق، يختلف عن غيره من الدهون والزيوت.

وقد كان ممن ساعد على نشر تلك الفكرة، المجلس الدولي للزيتون، الذي بدأ حملة علاقات عامة في الولايات المتحدة في بداية الثمانينات. وباستخدام الجولات الإعلامية والدراسات العلمية وغيرها من الوسائل، وفر المجلس مجموعة كبيرة من المعلومات والموارد اللازمة للصحفيين المتعطشين لكتابة مقالات عن هذا المنتج المطبخي العجيب و"الجديد".

بدأ بعض المسوقين في الولايات المتحدة، الجدد والبعض الآخر ممن يتاجرون في زيت الزيتون من عدة سنوات، في الترويج لزيت الزيتون بقوة. وبدأ الصناع أيضاً يتطلعون إلى سبل للعمل معاً. وبحلول منتصف الثمانينات، كان أعضاء في رابطة الصناعات الغذائية، وهي جمعية لصناعة واردات المواد الغذائية الأمريكية، قد بدأوا مناقشات حول تشكيل مجموعة صناعة زيت الزيتون. بحلول نهاية ذلك العقد، بدأت منظمة زيت الزيتون الأمريكية، والتي سرعان ما توسع نطاقها لتشمل

كندا وغيرت اسمها إلى منظمة زيت الزيتون لأمريكا الشمالية، تمثيل الصناعة المزدهرة، مع التركيز على قضايا الترويج ومراقبة الجودة.

وإن كان يطلق على فترة الثمانينات "عصر الاكتشاف" لزيت الزيتون في الولايات المتحدة، فيمكن أن يطلق على فترة التسعينات حتى عام 2005 "عصر التوسع". كانت واردات زيت الزيتون -- بلغت الواردات أكثر من 99 في المئة من الاستهلاك في الولايات المتحدة في تلك الفترة -- قد زادت من 80.000 طن متري في عام 1989 إلى 255.000 طن متري في عام 2005! وكان انتشار التلفزيون الكبلي أحد العوامل التي ساعدت على هذا النمو. وبدأ بث عشرات البرامج الخاصة بالطهي حيث كان جميع الطهاة الذين ظهروا بتلك البرامج يستخدمون زيت الزيتون ويروجون له -- لمذاقه ولفوائده الصحية.

احتلت الفوائد الصحية لزيت الزيتون الاهتمام الأكبر في عام 2004 عندما وافقت منظمة الولايات المتحدة للأغذية والأدوية على التماس منظمة زيت الزيتون لأمريكا الشمالية (NAOOA) بالسماح للمسوقين لزيت الزيتون والمنتجات المحتوية على زيت الزيتون بالترويج له ولفوائده الصحية على عبوات المنتج. وبدأت وسائل الإعلام نشر تقارير في أنحاء البلاد عن الدعاية الصحية. وكانت منظمة زيت الزيتون لأمريكا الشمالية (NAOOA) معنية

واردات الولايات المتحدة من زيت الزيتون 1982 – حتى الوقت الحالي

زادت واردات زيوت الزيتون الصالحة للأكل من مستوى 64 مليون رطل عام 1982 إلى 597 مليون رطل عام 2009، مما يدل على نمو كبير في استهلاك زيت الزيتون.

العالم	بالرطل	بالكيلو غرام	بالطن المتري	بالغالون†
1982	64.364.528	29.194.234	29.194	8.469.017
1983	72.911.102	33.070.759	33.071	9.593.566
1984	91.746.633	41.614.112	41.614	12.071.925
1985	96.777.530	43.896.009	43.896	12.733.886
1986	114.974.299	52.149.634	52.150	15.128.197
1987	139.557.639	63.300.059	63.300	18.362.847
1988	178.696.057	81.052.323	81.052	23.512.639
1989	177.902.401	80.692.340	80.692	23.408.211
1990	214.518.603	97.300.586	97.301	28.226.132
1991	208.070.280	94.375.779	94.376	27.377.668
1992	230.857.604	104.711.573	104.712	30.376.001
1993	267.319.779	121.249.956	121.250	35.173.655
1994	277.883.149	126.041.252	126.041	36.563.572
1995	269.560.101	122.266.114	122.266	35.468.434
1996	248.675.514	112.793.357	112.793	32.720.462
1997	360.433.595	163.484.191	163.484	47.425.473
1998	363.762.321	164.994.022	164.994	47.863.463
1999	358.579.109	162.643.039	162.643	47.181.462
2000	449.452.160	203.860.915	203.861	59.138.442
2001	467.009.821	211.824.657	211.825	61.448.661
2002	488.575.086	221.606.153	221.606	64.286.195
2003	472.847.951	214.472.695	214.473	62.216.836
2004	542.063.544	245.867.258	245.867	71.324.150
2005	563.480.233	255.581.364	255.581	74.142.136
2006	534.267.780	242.331.283	242.331	70.298.392
2007	575.426.700	261.000.000	261.000	75.714.039
2008	599.678.400	272.000.000	272.000	78.905.053
2009	597.473.700	271.000.000	271.000	78.614.961

† الحجم التقريبي المحتسب من الوزن.
المصادر: وزارة التجارة الأمريكية، والجريدة التجارية والمجلس الدولي للزيتون

يكونوا مسلحين بالمعلومات اللازمة لتخزين منتج يتمتع بجودة عالية. وبمجرد تحقيق ذلك، أمكن تركيز جهود العلاقات العامة بشكل واضح على المستهلكين.

منذ البداية، أدرك هذا المجال حاجته لحماية سلامة المنتج الذي يباع في جميع أنحاء البلاد. وعلى

مراقبة الجودة

باعتبارها سوقاً ناشئة، كانت الولايات المتحدة مليئة بالمستهلكين وتجار التجزئة وحتى المسوقين الذين كانوا بحاجة إلى توعية بشأن زيت الزيتون، لدرجة أنه تم توجيه الجهود المبكرة للعلاقات العامة نحو تجار التجزئة، فقد كان من المحتم أن

بتقديم معلومات مركزة عن مذاقه وتنوع فوائده أيضاً. كان الترويج للدعاية الصحية جزءاً رئيسياً من برنامج العلاقات العامة لمنظمة زيت الزيتون لأمريكا الشمالية (NAOOA) لعدة سنوات والذي استمر ليكون رسالة مهمة ضمن جهود الترويج الحالية.



