



El proyecto tiene como objetivo la puesta en valor de los aceites vírgenes extra de la comarca de Mágina y la transferencia del conocimiento y la innovación al sector productor a través de reconocidos expertos en estas materias.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Sierra Mágina" ha dado el pistoletazo de salida al proyecto "Aula de Mágina", que engloba actuaciones de formación y transferencia de conocimiento científico y jurídico relacionado con el olivar y la producción de aceite de oliva, dirigidas al sector olivarero de la comarca de Sierra Mágina que aglutina la Denominación de Origen.

La primera de estas actuaciones, que sido presentada por el delegado provincial de la Consejería de Agricultura y Pesca, Juan Balbín, en la sede del Consejo Regulador en Bedmar (Jaén), ha consistido en un taller impartido por el catedrático de Derecho Mercantil de la Universidad de Jaén (UJA), Ángel Martínez, que bajo el título "Marcas y Etiquetado de los Aceites de Oliva", ha trasladado a las entidades productoras, envasadoras y comercializadoras del Consejo Regulador, la información necesaria para la defensa y cumplimiento de la normativa legal de sus marcas y etiquetado, con especial referencia a la protección que supone la figura de calidad de la Denominación de Origen Sierra Mágina.

REDACCION

Miércoles, 01 de Marzo de 2017 02:43 - Actualizado Jueves, 02 de Marzo de 2017 02:58

Tal y como ha destacado durante el encuentro el presidente de la Denominación de Origen, Salvador Contreras, “con esta primera actuación hemos apostado por la transferencia de conocimiento para aportar información de valor a nuestras almazaras y cooperativas sobre dos temas de suma importancia para el consumidor, como son la marca y el etiquetado, con el objetivo de que tomen conciencia de la necesidad de adaptarse al marco legal para aproximarse al consumidor final de una forma más competitiva y diferenciada”.

Contreras ha adelantado además, que en las próximas semanas el Consejo Regulador firmará distintos acuerdos de colaboración con las universidades de Córdoba, Jaén, Granada, Complutense de Madrid, Universidad Internacional de Andalucía, y con el Instituto de Estudios Gienenses, “que permitirá el uso de los recursos técnicos y humanos del Consejo Regulador para sus trabajos de I+D+i, con el objetivo de valorizar nuestro aceite virgen extra y territorio a través de la búsqueda de sinergias”, ha aseverado Contreras.

Además de esta actuación y de la firma de convenios, se trabaja ya en la organización de las II Jornadas dedicadas al Aceite de Sierra Mágina que tendrán lugar en la Universidad Complutense de Madrid a finales de marzo; y en la posibilidad de impartir cursos de verano de la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) en la sede del Consejo Regulador.