

Olivicultores brasileños inician los trámites para el registro de una marca colectiva

Los productores de Minas Gerais, São Paulo y Rio de Janeiro han iniciado los trámites para la solicitud de registro de la marca colectiva "Azete dos Contrafortes da Mantiqueira", con el fin de obtener la primera Indicación Geográfica de aceite de oliva virgen extra del país y de América Latina.

"Vamos a garantizar y a aumentar el acceso a los mercados nacionales y extranjeros, y facilitar la organización de la producción y la búsqueda del beneficio colectivo", destacó Marcelo Alves, coordinador del Centro de Innovación Tecnológica de la Empresa de Investigación Agropecuaria de Minas Gerais (Epmig).

La Associação dos Olivicultores dos Contrafortes da Antiquera (Assolive) resaltó que esta marca colectiva refuerza el origen, sin impedir que cada productor tenga su propia marca. "Somos 43 miembros en 50 condados y la exportativa es que procesamos 12.000 litros de aceite al final de esta cosecha", explicó Nilton Caetano, presidente de esta entidad.

Epmig informó en su página web de que, los pasados días 13 y 14 de marzo, se celebró la primera Reunión Tecnológica de Olivicultura de Contrafortes da Mantiqueira, patrocinada por este centro en la Granja Experimental de Mañá da Fé, y en la que investigadores mostraron los aspectos técnicos relativos a la maduración de las aceitunas, la preparación de conservas, la calidad de este producto y la perspectiva del mercado en Brasil. En este encuentro, los técnicos del Instituto Nacional de Propiedad Intelectual (INPI) informaron sobre el proceso de registro de marcas colectivas de aceite y el registro de la DOP. Según el Presidente de Assolive, ya existen tres marcas individuales de aceite de oliva registradas en la región de Contrafortes da Mantiqueira y la intención de los productores "es unir fuerzas y registrar una marca colectiva para ampliar el mercado".

ANEO acuerda poner en marcha la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva

El presidente de la Asociación Nacional de Empresas de Aceite de Orujo de Oliva (ANEO), José Luis Maestro, anunció, en el marco de la World Olive Oil Exhibition (WOOE), la intención de esta entidad de poner en marcha la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva.

Maestro explicó que la razón que justifica esta iniciativa empresarial se basa en "crear un mercado sólido y delimitado en España", ya que, en la actualidad, el consumo interno del aceite de orujo de oliva ha bajado de manera "vertiginosa" en distribución y hostelería.



Según Maestro, el aceite de orujo ha sido siempre el principal ingreso de las explotadoras de orujo y "queremos que siga siendo". En este sentido, "ante la debilidad de nuestro mercado interior creemos que es el momento de establecer un mecanismo eficiente que nos ayude a remontar la venta del segundo aceite más sano del mundo, que no es otro que nuestro aceite de orujo de oliva", aseveró.

Bruselas aprueba la inscripción de Aceite de la Comunitat Valenciana en el registro comunitario de DOPs

La Comisión Europea (CE) ha aprobado la inscripción de la denominación Aceite de la Comunitat Valenciana en el Registro comunitario de Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas, que incluye cerca de 1.200 productos agrícolas. Según la información facilitada por el Ejecutivo comunitario, este AOVE, con unas características únicas, tanto por la composición en ácidos grasos como por las cualidades organolépticas, se obtiene exclusivamente de las variedades autóctonas de la Comunitat Valenciana.

Así, en el área geográfica delimitada se obtiene un aceite muy equilibrado en la composición de ácidos grasos, destacando los niveles relativamente elevados de ácido oleico, linoleico y ácido linoléico. Como consecuencia, este AOVE presenta una elevada relación entre ácidos grasos insaturados y saturados.

La zona de producción de las aceitunas (5-Farga (10-25%), Serrana (20-40%), Mornudas (10%), Villalonga (20-40%) y Blanqueta (10-25%)) formada por los términos municipales de 65 poblaciones de la región.