

martes 21 de noviembre de 2017

Diputación convoca la quinta edición del premio al mejor aceite de oliva virgen extra de la provincia en 2017/18



[Descargar imagen](#)

Con carácter extraordinario, se concederá en esta edición el Galardón Conmemorativo 525 Aniversario entre las muestras procedentes de países iberoamericanos

La Diputación de Huelva premiará al mejor aceite de oliva virgen extra de producción convencional obtenido en la provincia de Huelva durante la cosecha de 2017/2018 y concederá, con carácter extraordinario, el Galardón Conmemorativo 525 Aniversario entre las muestras procedentes de los países de Iberoamérica. Así lo ha señalado la diputada de Agricultura, María del

Carmen Castilla, que ha estado acompañada por Manuel Conde, presidente del Consejo Sectorial de Aceite de Oliva de Cooperativas Agro-alimentarias de Huelva, durante la presentación de este certamen que celebra este año su quinta edición y cuyas bases están recogidas en el Boletín Oficial de la Provincia de hoy.

Como ha explicado la diputada, “en esta nueva convocatoria, y tras un intenso año lleno de actividades de acercamiento, conocimiento y participación entre pueblos de las dos orillas, hemos logrado enriquecer la cata de aceites de este quinto premio con muestras de aceites de olivos vinculados a los nuestros, originarios de Iberoamérica, de los que se podrán degustar y saborear sus propios matices identificativos”. Por este motivo, la Diputación de Huelva ha convocado de forma extraordinaria el Galardón 525 Aniversario- Huelva entre Dos Mundos, que se disputará entre las muestras procedentes de países del otro lado del Atlántico, “teniendo como invitados a olivereros argentinos con los que compartiremos experiencias”, ha subrayado.

Castilla ha incidido en que, “desde la institución provincial hay una inquietud por el sector agrícola que se manifiesta en propuestas concretas, a través del Plan Estratégico Provincial, o de tecnologías novedosas, a través de la puesta en marcha de un grupo operativo; un conjunto de iniciativas y actuaciones dirigidas al subsector olivarero que se complementan con la edición de la VIII Muestra de Aceite, que va a contribuir a exhibir la capitalidad gastronómica que este año ostentamos, las Jornadas de Asistencia Técnica para la Mejora de la Calidad del Sector Oleícola o la convocatoria de esta quinta edición del Premio Diputación de Huelva al mejor AOVE obtenido en la provincia”.

En palabras de la diputada de Agricultura, “el aumento de participación de las almazaras provinciales en este tipo de actuaciones, junto a la implantación de modelos productivos más eficaces y, por tanto, más rentables, nos hacen mirar con gran optimismo a un futuro próximo que permita a los caldos de Huelva instalarse en lo más alto en cuanto a calidad se refiere”. Como indicador de este proceso de mejora “encontramos que el 95 % del aceite producido en la provincia es virgen extra y estos aceites no sólo cubren el mercado local, sino que cuenta con nichos comerciales dentro del país y con una incipiente red de exportación que cifra en un 7% el aceite exportado”.

V Premio Diputación de Huelva al mejor AOVE de la provincia

Respecto al premio, podrán optar los titulares de almazaras autorizadas que tengan su domicilio social y actividad principal en la provincia de Huelva. En la actualidad existen 18 cooperativas y 5 empresas que podrán presentar las solicitudes de participación hasta el 21 de diciembre, admitiéndose a concurso los aceites de oliva virgen extra a granel de la campaña 2017/2018, según los define la normativa europea relativa a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.

Las almazaras participantes tienen la posibilidad de presentar una o dos muestras de producción convencional, ofreciendo la oportunidad de mostrar la variedad de aceites que se producen en la provincia. A diferencia de la pasada edición, cada muestra de aceite presentada al concurso deberá proceder de un lote homogéneo de al menos 2.000 kg, obtenidos de aceitunas recolectadas en la provincia de Huelva, durante la campaña 2017/2018. Este cambio responde al descenso productivo, de tal forma que las almazaras inmovilicen una menor cantidad de aceite sin interferir en el proceso de venta. Asimismo, se da respuesta a una serie de almazaras de pequeño volumen interesadas en participar en este certamen.

La Diputación de Huelva, consciente de la evolución de la sociedad y del mercado, incluye como novedad una distinción especial al mejor packaging de los aceites de la provincia de Huelva. En el caso del aceite de oliva, el packaging no solo es el embalaje de un producto, sino que lo protege y ayuda a preservar sus cualidades organolépticas, contribuye a la diferenciación de una marca frente a las otras y aporta un importante valor añadido al producto.

El premio al mejor aceite de la provincia de Huelva consiste en un primer premio y dos menciones especiales. La almazara galardonada con el primer premio podrá lucir en el etiquetado de los envases correspondientes al mismo lote de la muestra ganadora la mención del premio recibido. La Diputación de Huelva se compromete a adquirir un máximo de 750 litros del aceite galardonado con el primer premio que irán destinados a fines institucionales y promocionales de la entidad, participación en distintos eventos, etc.

La Diputación enviará a personal técnico cualificado para la recogida de las muestras y precintado de los depósitos correspondientes de aquellas entidades que participen en la convocatoria. De cada toma de muestras se levantará el correspondiente acta. Por cada aceite presentado a concurso se recogerán 4 muestras de 500 mililitros que deberá precintarse y etiquetarse con el nombre del concurso y los datos del concursante. Asimismo, las muestras correspondientes al Galardón Conmemorativo 525 Aniversario- Huelva entre dos Mundos serán sometidas a las mismas analíticas y valoraciones que se aplican en las muestras procedentes de la provincia.

Dos muestras se utilizarán para su análisis físico-químico y evaluación sensorial por parte del panel de cata de un laboratorio reconocido por el COI (Consejo Oleícola Internacional), una muestra se utilizará para la valoración final por parte del jurado y la cuarta se reservará como muestra de seguridad, quedando en depósito del participante. Las muestras, una vez eliminada cualquier referencia a su origen, serán remitidas al laboratorio reconocido por el Consejo Oleícola Internacional (COI), que será el encargado del proceso de selección, que consistirá en un análisis físico-químico y en la evaluación sensorial mediante un panel oficial de catadores.

A través de este proceso, se seleccionarán los aceites de oliva virgen extra que posean frutado medio (entre 3 y 6) o intenso (superior a 6), según establece el método COI y el reglamento europeo para el atributo frutado, los cuales serán presentados al jurado.

El jurado, integrado por al menos cuatro expertos catadores con amplia experiencia y expertos de reconocido prestigio del sector de la restauración, se reunirá y, tras la cata de los aceites finalistas, propondrá entre los aceites presentados un primer premio y dos accésits bajo la denominación de Mención Especial para la categoría de Producción Convencional, la distinción al mejor packaging y el Galardón Conmemorativo 525 Aniversario.

Convocatorias anteriores

En la primera edición del certamen celebrado en la Campaña 2013/2014, el primer premio fue para la Cooperativa Nuestra Señora de la Oliva, SCA de Gibraleón y las menciones especiales fueron para la Cooperativa del Campo San Bartolomé SCA de Beas y para la Cooperativa Olivarera Bartolina SCA de San Bartolomé.

El primer premio de la campaña 2014/2015 fue para Cooperativa del Campo San Bartolomé, SCA de Beas y las menciones especiales fueron para Cooperativa Nuestra Señora de la Oliva, SCA de Gibraleón y para Olivarera San Bartolomé SCA, de Paterna del Campo.

En la tercera edición, la Cooperativa del Campo San Bartolomé S.C.A. de Beas fue la ganadora, con el primer premio en la categoría de producción convencional y la Cooperativa Nuestra Señora de la Oliva SCA de Gibraleón obtuvo el primer premio en la categoría de producción ecológica.

En la última edición, la Cooperativa del Campo San Bartolomé S.C.A. de Beas se alzó con el primer premio en la categoría de producción convencional y la Cooperativa Nuestra Señora de la Oliva SCA de Gibraleón y la Cooperativa Santa María Salomé, de Bonares recibieron una distinción especial.