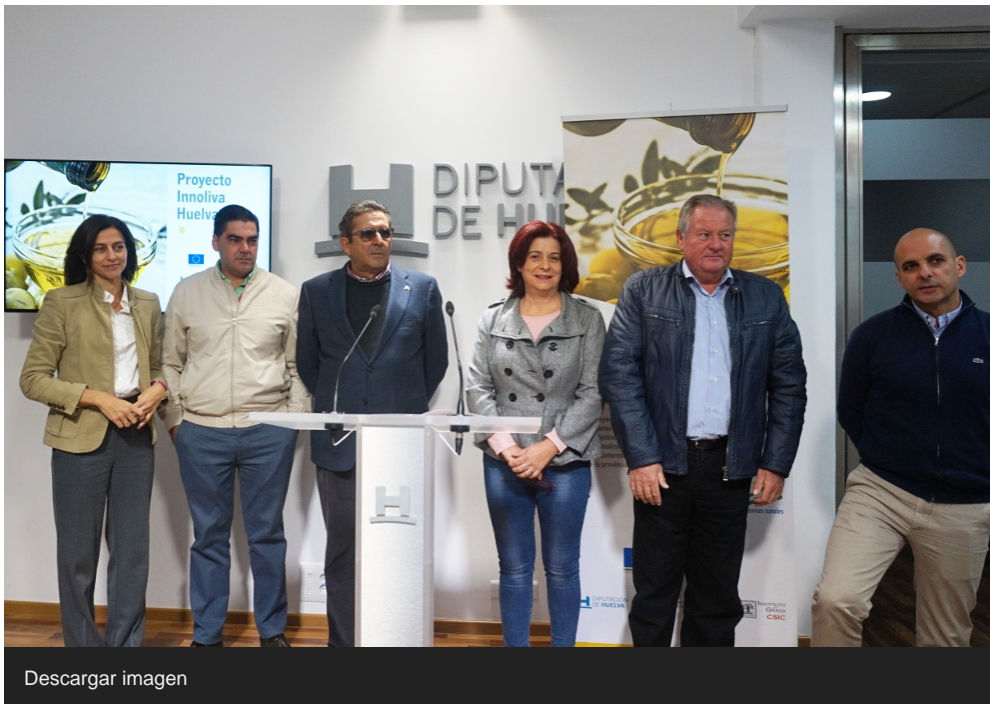


lunes 29 de octubre de 2018

Diputación presenta el proyecto Innoliva Huelva para impulsar la calidad del sector oleícola de la provincia



Descargar imagen

El proyecto, que gestiona un Grupo Operativo de Innovación, cuenta con 300.000 euros de subvención para mejorar los procesos productivos en las almazaras provinciales

El proyecto Innoliva Huelva de ayuda al sector del olivar de la provincia ha sido presentado esta mañana por la diputada de Agricultura, María del Carmen Castilla, junto a la gerente de Cooperativas Agro-alimentarias, Natalia Aguilera, y representantes del sector que participan en

el proyecto como son la Almazara Ecológica de Encinasola, la SCA San Barlolomé de Beas (Olibeas), la SCA Ntra. Stra. de la Oliva de Gibrleón (Oleodiel) y la SCA San Barlolomé de Paterna del Campo (Oliparterna).

Innoliva Huelva cuenta con una subvención de 300.000 euros para la mejora, a través de la innovación, de los procesos de producción de aceite en las almazaras de la provincia de Huelva, de los que 172.000 euros corresponden a la institución provincial. Una cantidad cofinanciada al 90% con Fondos Feader (Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural) y el 10% restante por la Junta de Andalucía. En concreto, se trata de una de las subvenciones concedidas en el marco del Programa de Desarrollo Rural de Andalucía 2014/2020, dirigidas a la creación y funcionamiento de grupos operativos de la Asociación Europea de Innovación (AEI) en materia de productividad y sostenibilidad agrícola en el sector del olivar.

Para la diputada de Agricultura, M.^a Carmen Castilla, gracias a este proyecto “traemos a nuestra provincia una fuerte inversión económica que se complementa con la colaboración de dos de las entidades investigadoras de mayor prestigio internacional en materia del aceite de oliva, encargadas de la realización de los estudios y ensayos diseñados en el proyecto, como son el Instituto de la Grasa, perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas, y el IFAPA (Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica) en su centro de Cabra (Córdoba)”.

Como ha recordado Castilla, “desde la Diputación de Huelva llevamos años apostando y colaborando con el sector agroalimentario de la provincia como cimiento que es del crecimiento económico y laboral en la provincia”. La diputada

ha señalado que se está trabajando de forma coordinada y conjunta entre el sector público y privado y, como muestra, “este año se celebra la sexta edición del premio al mejor aceite de oliva virgen extra obtenido en la provincia de Huelva, la III Jornada de Asistencia Técnica para la Mejora de la Calidad del Sector Oleícola y la IX edición de la Feria de muestras del aceite y conservas de la provincia de Huelva”.

Por su parte, Natalia Aguilera, gerente de Cooperativas Agro-alimentarias, ha indicado que este tipo de proyectos “ayudan a seguir trabajando en la mejora de los aceites que producimos en Huelva, ya que no es el gran tonelaje sino la calidad nuestro nicho de mercado, y este es un camino que llevamos desde hace años y del que no nos queremos bajar sino todo lo contrario”. Para Aguilera, este proyecto de I+D que cuenta con la ayuda de los Fondos Feader y de la Junta de Andalucía “nos va a permitir llevar a cabo ensayos a dos niveles, uno de ellos en el campo en parcelas elegidas de cuatro almazaras representativas de la provincia, en las que han marcado unos olivos por parcela, que permanecerán sin tocar, de los que se irán cogiendo aceitunas de las variedades Picual, Arbequina, Verdial y Manzanilla serrana”.

Innoliva Huelva

El proyecto denominado ‘Aplicación de Procesos Innovadores para la Mejora del Aceite de Oliva Virgen Extra (Innoliva Huelva)’, del que el ente provincial es coordinador y gestor, parte de la creación del grupo operativo formado por los siguientes socios: la Diputación de Huelva, como institución coordinadora; el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), de probada capacidad tecnológica en la obtención de aceite de oliva virgen y en el análisis sensorial de los mismos, a través del Panel de Cata del Instituto de la Grasa; las Cooperativas Agro-Alimentarias de Andalucía, socio en representación de las cooperativas oleícolas de la provincia; el Centro IFAPA de Cabra, con probada experiencia en el estudio de determinaciones agronómicas, analíticas y valoración organoléptica del AOVE, así como la transferencia de información al sector oleícola; y por último la Almazara ecológica de Encinasola, S.L., para extrapolar los resultados de la innovación a la producción ecológica de la provincia.

El objetivo fundamental de este proyecto es la transferencia de conocimiento del sector investigador al sector productivo. Así, se van a realizar una serie de ensayos para determinar la calidad potencial y la calidad real de los aceite de oliva virgen extra de la provincia de Huelva, de tal forma que, en la búsqueda continua de la excelencia, podamos incidir en los puntos de mejora de nuestra producción. De la misma manera, y a través de un proyecto piloto en el que colabora la empresa FOSS cediendo maquinaria que aún no está en el mercado para su testaje y ensayo, se trabajará en almazara la disminución de las pérdidas de aceite residual en el subproducto sólido u orujo.

Por otro lado, se va a estudiar la evolución de la oxidación de los aceites y se pretende trabajar en el diseño de una aplicación que aporte información sobre el estado de maduración y rentabilidad de una parcela determinada. Así, el pasado 4 de octubre tuvo lugar la reunión de lanzamiento del proyecto y durante los días 15 y 16 de este mes se han marcado los olivares en los que se van a realizar los ensayos.