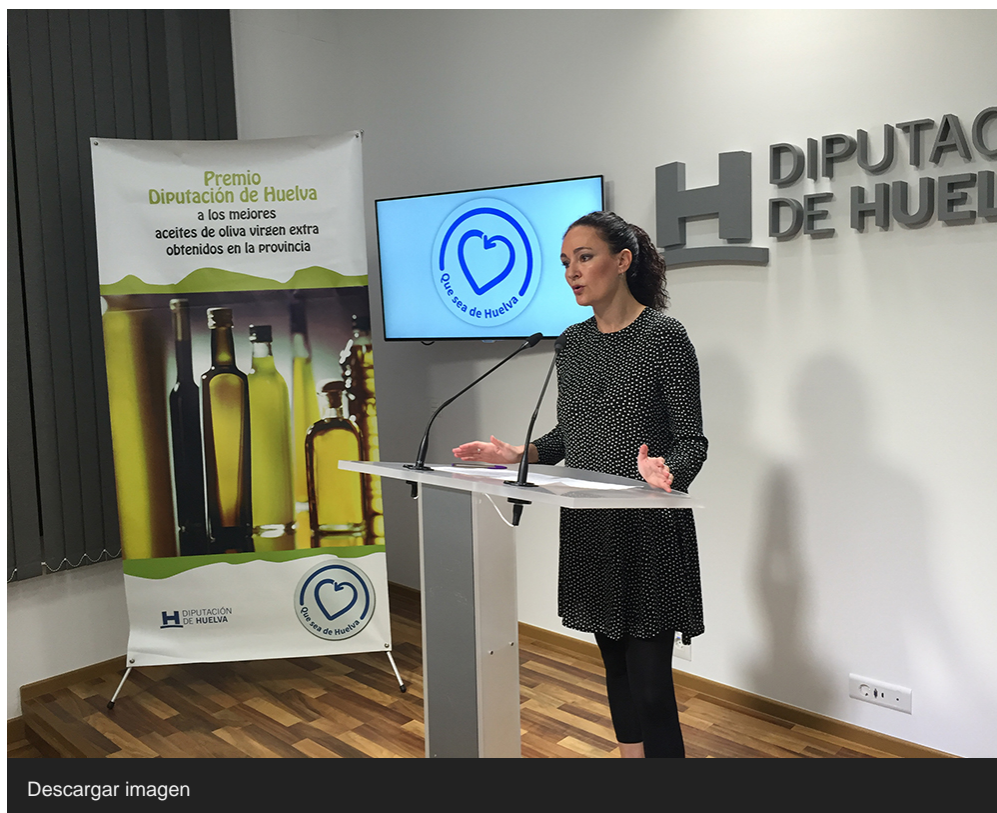


martes 10 de noviembre de 2015

Diputación convoca el III Premio a los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra y de producción ecológica



Descargar imagen

El objetivo es contribuir a la promoción y comercialización del aceite de la provincia y estimular a los productores a obtener aceites de mayor calidad

Por tercer año consecutivo y tras el éxito de la primera edición, la Diputación de Huelva ha convocado el Premio al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra obtenido en la provincia obtenidos en la cosecha 2015/2016. El objetivo de este certamen es afianzar la promoción y mejorar el conocimiento y comercialización del aceite de la provincia, así como estimular a los productores a obtener aceites de mayor

calidad.

La diputada de Desarrollo Local, Lourdes Martín, ha presentado las bases del Premio, que presenta como novedad en esta edición la incorporación de una nueva categoría que premiará la mejor producción ecológica de Aceite de Oliva Virgen Extra y que se añade a la categoría de producción convencional, “recogiendo así la propuesta del Jurado de las anteriores ediciones”, según ha apuntado la diputada.

La provincia de Huelva cuenta con una superficie de olivar de más de 30.000 hectáreas, de las que más de 4.000 hectáreas se corresponden con olivar ecológico. Lourdes Martín ha señalado que en la provincia existen 18 almazaras, de las que 15 son cooperativas, animando a todas a participar -ya se les ha invitado formalmente- en esta nueva edición “para mostrar la calidad del aceite”. Según ha recordado, la convocatoria de este premio se enmarca dentro de la campaña de promoción del consumo de servicios y productos onubenses.

Las almazaras tendrán hasta el 2 próximo de diciembre para presentar sus solicitudes en el Registro General de la Diputación de Huelva. Los interesados presentarán las solicitudes de participación, admitiéndose a concurso los aceites de oliva virgen extra a granel de la campaña 2015/2016, según los define la normativa europea relativa. Cada muestra de aceite presentada al concurso deberá proceder de un lote homogéneo de al menos 3.000 Kilogramos, obtenidos de aceitunas recolectadas en la provincia de Huelva.

Al premio podrán optar los titulares de almazaras autorizadas que tengan su domicilio social y actividad principal en la provincia de Huelva, que se comprobarán con el número de Registro de Industria Agroalimentaria de la Junta de Andalucía que se incluirá en la ficha de inscripción. Las almazaras de producción ecológica también han de aportar tal certificación.

La diputada ha señalado que la almazara ganadora podrá hacer mención del premio en el etiquetado de los envases de aceite de oliva virgen extra correspondientes al mismo lote de la muestra ganadora. La Diputación de Huelva se compromete a adquirir un máximo de 500 litros del Aceite de Oliva ganador y 250 litros del ganador como Aceite de producción ecológica, destinados a fines institucionales y promocionales de la entidad, participación en distintos eventos, etc.

La Diputación de Huelva 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. 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 utilizarán 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 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

Con 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.

Finalmente el Jurado se reunirá y tras la cata de los aceites finalistas, propondrá de forma razonada el Premio al “Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra obtenido en la provincia” y el premio al “Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de producción ecológica obtenido en la provincia”, así como la posibilidad de una mención especiales o accésit por cada categoría.

El jurado del premio estará integrado por al menos cuatro expertos catadores con amplia experiencia en premios similares, expertos de reconocido prestigio del sector de la restauración y de la crítica gastronómica.