

martes 28 de abril de 2026

## Diputación impulsa la creación de la IGP 'Aceites de Huelva' con el acuerdo de constitución de la Asociación Provincial de Productores de Aceite de Oliva de Huelva

Doce almazaras de la provincia firman el acta fundacional de esta nueva entidad que liderará -una vez constituida- la solicitud ante la Junta de Andalucía de esta figura de calidad



Descargar imagen

Foto de familia durante el encuentro

La Diputación de Huelva, a través de su Servicio de Agricultura, Ganadería, Pesca y Marca Huelva, ha celebrado una nueva reunión de trabajo en las instalaciones del Centro Agroexperimental de Empresas con representantes del sector oleícola provincial en el marco del proceso de creación de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) 'Aceites de Huelva', una iniciativa estratégica orientada a reforzar la calidad, identidad y competitividad de los aceites de oliva virgen extra onubenses.

Este tercer encuentro, liderado por el presidente de la institución provincial, David Toscano, junto a la diputada de Agricultura, Ganadería, Pesca y Marca Huelva, Patricia Millán, ha supuesto un avance decisivo en la hoja de ruta marcada, con el acuerdo unánime por parte de los representantes de 12 almazaras de la provincia para la creación de la Asociación Provincial de Productores de Aceite de Oliva de Huelva, una nueva entidad que, una vez constituida formalmente, será la encargada de tramitar oficialmente la solicitud de la IGP ante la Junta de Andalucía, competente en este procedimiento al circunscribirse el ámbito geográfico a una sola comunidad autónoma.

Durante la jornada se han debatido y aprobado los estatutos de la nueva asociación, así como la designación de sus órganos de representación. Asimismo, se ha procedido a la firma del acta fundacional, que ha sido refrendada por los representantes de las doce almazaras de la provincia, integradas en su Junta Directiva.

La presidencia de la asociación recae en la Cooperativa del Campo San Bartolomé S.C.A. (Beas), mientras que la vicepresidencia corresponde a la S.C.A. Nuestra Señora del Reposo (Candón). La secretaría será asumida por la S.C.A. Olivarrera San Bartolomé (Paterna del Campo) y la tesorería por la S.C.A. Nuestra Señora de la Oliva (Gibraleón).

El resto de entidades participantes - S.C.A San Isidro Labrador (Chucena); S.C.A Virgen del Valle (Manzanilla); SCA Olivarrera Bartolina (San Bartolomé); Coop. del Campo San Antonio Abad (Trigueros); Oleoblanca SCA (Villablanca); Almazara Ecológica de Encinasola SCA; Disagón SL (Aceites Calderay, Valverde del Camino) y Almazara Siglo XXI (Bollullos Par del Condado)- ocuparán vocalías dentro del órgano directivo.

El proceso ha contado con el asesoramiento de José María Penco, gerente de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), que actúa como entidad consultora experta en el desarrollo de figuras de calidad vinculadas al aceite de oliva.

Una vez registrada la asociación, se iniciará la recopilación de la documentación necesaria por parte de las almazaras, paso previo a la solicitud formal de inscripción en el registro de Indicaciones Geográficas Protegidas. Paralelamente, el sector continuará trabajando en la elaboración del Pliego de Condiciones y del Estudio Justificativo de la IGP, que serán objeto de análisis en próximas reuniones.

### Un proyecto estratégico para la provincia

La creación de la IGP 'Aceites de Huelva' responde a una demanda histórica del sector oleícola provincial, que busca el reconocimiento oficial de la calidad y singularidad de sus aceites, así como su posicionamiento bajo una marca común vinculada al territorio.

El olivar constituye un cultivo tradicional y vertebrador en la provincia de Huelva, con más de 35.700 hectáreas, de las cuales más de 21.400 se destinan a aceituna de almazara. El sector representa un importante pilar de la industria agroalimentaria provincial, generando empleo, riqueza y fijación de población en el medio rural.

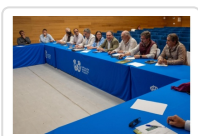
Entre los objetivos de esta iniciativa destacan la mejora de la calidad de los AOVE, el incremento de la competitividad del sector, la dinamización socioeconómica de las zonas rurales y el impulso del turismo gastronómico y del oleoturismo. Asimismo, se persigue fortalecer la sostenibilidad medioambiental del cultivo del olivar, destacando su papel como sumidero de CO<sub>2</sub>.

### Acciones paralelas

De forma complementaria al desarrollo de esta IGP, la Diputación de Huelva y el sector oleícola están impulsando diversas acciones orientadas a mejorar la calidad y promoción de los aceites provinciales. Entre ellas, destacan las jornadas técnicas, la participación en ferias especializadas como la World Olive Oil Exhibition o el impulso de proyectos de oleoturismo.

En este contexto, se están dando también los primeros pasos para la creación de un Panel de Cata de Aceite de Oliva Virgen en la provincia, una herramienta clave para la formación y cualificación de los profesionales del sector, así como para el control y mejora continua de la calidad de los AOVE.

Con esta nueva etapa, la Diputación de Huelva reafirma su compromiso con el sector oleícola, acompañando a productores y almazaras en un proceso que aspira a situar a los aceites de la provincia en el lugar que merecen dentro del panorama nacional e internacional.



Descargar imagen



Descargar imagen



Descargar imagen



Descargar imagen

