

lunes 28 de diciembre de 2015

9 muestras de aceite de la provincia, candidatas a los premios Diputación a los mejores aceites 2015/2016



En su tercera edición, el Premio a los mejores aceites de oliva virgen extra obtenidos en la provincia se consolida con alta participación de almazaras

La organización del III Premio de Diputación se ha convertido en referente de la promoción de la calidad de los aceites de la provincia de Huelva. Un total de 9 muestras presentadas por almazaras de la provincia compiten en la presente edición en las categorías de mejor aceite de oliva virgen extra (aove) de producción convencional y mejor aceite de oliva virgen extra de

[Descargar imagen](#)

producción ecológica.

De acuerdo a las Bases del Premio, las muestras se tomarán en el mes de enero, una vez concluida la campaña, por parte de personal técnico cualificado que precintará los depósitos correspondientes de los que se extraigan.

En esta edición participan almazaras de Beas, Bollullos Par del Condado, Encinasola, Gibraleón, Paterna del Campo, San Bartolomé de la Torre, Trigueros y Villarrasa, aproximadamente la mitad de las existentes en la provincia, lo que supone un incremento del 17% con respecto a las almazaras presentadas en la pasada edición.

Como novedad, este año el concurso incluye una nueva categoría de premio para los aove ecológicos que se añade a la de aove convencionales, lo que ha supuesto que el número de muestras aumente en un 80%.

De cada almazara se extraerán cuatro muestras de 500 ml. Dos muestras se utilizarán para su análisis físico-químico y evaluación sensorial por parte del panel de cata del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba, 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 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, 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 se reunirá sobre el mes de marzo aproximadamente y tras la cata de los aceites finalistas, propondrá de forma razonada, para esta campaña los Premios al “Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de producción convencional” y al “Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de producción ecológica”, así como la posibilidad de una mención especial o accésit por cada categoría.

Este año las almazaras que participan son: Cooperativa del Campo San Bartolomé SCA de Beas, Almazara San Isidro SCA de Bollullos Par del Condado, Almazara Ecológica de Encinasola SL, Nuestra Señora de la Oliva SCA de Gibráléon, SCA Olivarera San Bartolomé de Paterna del Campo, SCA Olivarera Bartolina de San Bartolomé de la Torre, Cooperativa del campo San Antonio Abad SCA de Trigueros y Cooperativa Agrícola Olivarera SCA de Villarrasa.