

jueves 13 de noviembre de 2014

Diputación convoca el II Premio al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la provincia



Descargar imagen

El objetivo es la promoción, difusión y comercialización del aceite de la provincia, así como estimular a los productores a obtener aceites de mayor calidad

Por segundo año consecutivo y tras el éxito de la primera edición, la Diputación de Huelva ha vuelto a convocar el Premio al mejor aceite de oliva virgen extra obtenido en la provincia. El objetivo es afianzar la promoción, difusión y mejorar el conocimiento y comercialización del aceite

de la provincia, así como estimular a los productores a obtener aceites de mayor calidad.

La convocatoria de este premio, enmarcada dentro de la campaña de promoción del consumo de servicios y productos onubenses 'Que sea de Huelva', se publicó en el Boletín Oficial de la Provincia (BOP) el pasado 11 de noviembre, y las almazaras tendrán hasta el 4 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 2014/2015, 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.

Cada muestra de aceite presentada al concurso deberá proceder de un lote homogéneo de al menos 10.000 Kilogramos, obtenidos de aceitunas recolectadas en la provincia de Huelva, durante la campaña 2014/2015.

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.

La diputada de Desarrollo Local, Innovación, Medio Ambiente y Agricultura, Esperanza Cortés ha presentado esta iniciativa y ha animado a las diecisiete almazaras de la provincia, quince cooperativas y dos industriales, a participar en esta segunda edición "para mostrar la calidad del aceite que se produce en la provincia".

Cortés 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 1000 litros, destinados a fines institucionales y promocionales de la entidad, participación en distintos eventos, etc. Si el jurado lo estimara conveniente, junto con el premio también se concederán dos menciones especiales.

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 un máximo de dos menciones especiales o accésit.

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.

El pasado año, el premio fue para la a Cooperativa Nuestra Señora de la Oliva, SCA de Gibraleón, mientras que se concedieron dos menciones especiales a la Cooperativa del Campo San Bartolomé SCA de Beas y a la Cooperativa Olivarrera Bartolina SCA de San Bartolomé de la Torre.