

martes 17 de septiembre de 2013

## Diputación premiará el mejor aceite de oliva Virgen Extra obtenido en la provincia



[Descargar imagen](#)

**El premio, enmarcado dentro de la campaña Que sea de Huelva, pretende promocionar el aceite provincial y estimular la calidad de la producción**

La Diputación premiará el mejor aceite de oliva Virgen Extra obtenido en la provincia de Huelva en la cosecha 2103/14. La convocatoria de este premio, enmarcada dentro de la campaña de promoción del consumo de servicios y productos onubenses 'Que sea de Huelva', tiene un doble objetivo. Por un lado promocionar, difundir y

mejorar el conocimiento y comercialización del aceite de oliva virgen extra de la provincia de Huelva. Y por otro, estimular a los productores a obtener aceites de mayor calidad.

Al premio, concebido como medida institucional de impulso y desarrollo a la producción de aceite de oliva Virgen Extra, podrían 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 Industrias Agroalimentarias de la Junta de Andalucía que se incluirá en la ficha de inscripción.

Los interesados presentarán las solicitudes de participación, admitiéndose a concurso los aceites de oliva virgen extra a granel de la campaña 2013/2014, 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 2013/2014.

### Premios

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.

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 afrutado, 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.

Las solicitudes se presentarán en el Registro General de la Diputación de Huelva, en Avenida Martín Alonso Pinzón nº 9 de Huelva. El plazo de inscripción será de 20 días hábiles, a partir del día siguiente de la publicación de las presentes bases en el B.O.P. de Huelva.