

viernes 4 de octubre de 2019

Miembros del proyecto 'Aplicación de procesos innovadores para la mejora del AOVE' presentan los resultados obtenidos

El comité de coordinación del proyecto, que lidera la Diputación de Huelva, se ha reunido para exponer el estudio comparativo de potencialidades del AOVE de la pasada campaña



Descargar imagen

El Centro Agroexperimental de Empresas de la Diputación de Huelva ha acogido la segunda reunión del comité de coordinación del proyecto denominado 'Aplicación de procesos innovadores para la mejora del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) en la provincia de Huelva'. Este proyecto, cuyo fin es mejorar la calidad real de los aceites de la provincia a través de ensayos y estudios de campo, cuenta con una subvención de 300.000 euros para la mejora de los procesos de producción de aceite en las almazaras de la

provincia de Huelva, de los que 172.000 euros corresponden a la institución provincial.

Esta subvención está cofinanciada al 90% con Fondos Feader (Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural) y el 10% restante por la Junta de Andalucía. En concreto, se trata de una de las subvenciones concedidas en el marco del Programa de Desarrollo Rural de Andalucía 2014/2020, dirigidas a la creación y funcionamiento de grupos operativos de la Asociación Europea de Innovación (AEI) en materia de productividad y sostenibilidad agrícola en el sector del olivar.

En la jornada técnica desarrollada durante esta mañana han participado responsables del Servicio de Innovación Agrícola y Ganadera de la Diputación de Huelva, del Instituto de la Grasa, perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas, de las Cooperativas Agro-alimentarias, así como representantes del sector que participan en el proyecto como son el IFAPA (Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica), la Almazara Ecológica de Encinasola, la SCA San Bartolomé de Beas (Olibeas), la SCA Ntra. Stra. de la Oliva de Gibrleón (Oleodiel) y la SCA San Bartolomé de Paterna del Campo (Oliparterna).

El objetivo principal de esta reunión ha sido exponer los resultados obtenidos a través de una serie de ensayos realizados en la campaña anterior, estudiando la calidad potencial de los AOVE de la provincia contrastándola con la calidad real, determinando en qué momento del proceso productivo se está fallando e incidiendo en los puntos de mejora de la producción provincial.

También se ha planificado la puesta en marcha de los ensayos de la próxima campaña, cuyas primeras muestras de aceituna se empezarán a recolectar a mediados de octubre y a través de los que se determinarán aquellos factores que inciden en la calidad de los aceites, como contrastar la calidad según la recogida en uno u otro periodo, el filtrado o no filtrado del aceite, etc.).

Esta iniciativa, de la que el ente provincial es coordinador y gestor, parte de la creación del grupo operativo formado por los siguientes socios: la Diputación de Huelva, como institución coordinadora; el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), de probada capacidad tecnológica en la obtención de aceite de oliva virgen y en el análisis sensorial de los mismos, a través del Panel de Cata del Instituto de la Grasa; las Cooperativas Agro-Alimentarias de Andalucía, socio en representación de las cooperativas oleícolas de la provincia; el Centro IFAPA de Cabra, con probada experiencia en el estudio de determinaciones agronómicas, analíticas y valoración organoléptica del AOVE, así como la transferencia de información al sector oleícola; y por último la Almazara ecológica de Encinasola, S.L., para extrapolar los resultados de la innovación a la producción ecológica de la provincia.