

Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra en Agrocanarias 2018

Un total de 19 producciones – 8 de Tenerife, 7 de Fuerteventura y 4 de Gran Canaria-compiten por esta distinción, el máximo galardón del certamen, organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria ([ICCA](#)), con el propósito de promocionar este producto en alza en el Archipiélago y apoyar su comercialización.

Durante la presentación de esta cita, el viceconsejero de Sector primario, Abel Morales, acompañado por el director del ICCA, José Díaz-Flores, destacó el crecimiento que ha experimentado el olivar en el Archipiélago en los últimos años, de forma que en 2011 la superficie dedicada a este cultivo ocupaba 103 hectáreas, y en 2016 alcanzaba las 336, lo que supone un incremento del 226% en cinco años.

Los participantes son aceites de la campaña 2017/2018, producidos, elaborados y embotellados en las Islas, que responden a marcas comerciales propias presentes en los canales comerciales y cuyas existencias en almazara en el momento de recogida de muestras era de al menos 100 litros.

Durante la jornada, los especialistas analizan, mediante el sistema de cata ciega, diversos aspectos en nariz y boca de las muestras, que se sirven en copas azules para que el color de los aceites no influya en sus decisiones.

La producción con mayor puntuación recibirá la Gran medalla de Oro y la distinción de “Mejor aceite de oliva virgen extra de Canarias campaña 2018”. El aceite que obtenga la segunda mejor puntuación logrará la medalla de Oro, y, la tercera mejor valorada será distinguida con la medalla de Plata. De entre

todos los participantes, el jurado concederá un premio al “Mejor aceite de oliva virgen extra ecológico de Canarias, que sólo podrá recaer en un producto inscrito en el Registro de Operadores de Producción Ecológica que haya obtenido la mejor puntuación y siempre que ésta haya sido superior al 65% de los puntos establecidos en la ficha de cata; y también a la “Mejor Imagen y Presentación”, modalidad para la que se valorarán todos los elementos de su etiquetado y el diseño de la propia botella. En esta última categoría no podrán ser premiados los aceites ya galardonados con este premio en ediciones anteriores, salvo claras diferencias en su imagen.

Los premiados de la presente edición se darán a conocer en unas semanas, ya que las muestras distinguidas se remitirán al laboratorio arbitral agroalimentario del Ministerio para ser analizadas y verificar que se trata de aceites de oliva virgen extra.

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria anunciará públicamente los galardonados y los promocionará en los eventos que organice a lo largo del año y podrá, asimismo, realizar campañas de fomento y promoción, con el fin de incrementar la presencia de los aceites ganadores en establecimientos hoteleros y de restauración del Archipiélago. Los productos premiados podrán utilizar el distintivo oficial del premio para el lote presentado.