La DO “Sierra de Segura” produce un 19% de aceite de oliva virgen extra en la campaña 14/15

Noticias

El análisis sensorial del aceite de oliva virgen permite que sólo sea clasificado como virgen extra el producto de mayor calidad, sin ningún tipo de defecto

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Sierra de Segura” ha alcanzado una producción de 1.730.000 kilos de aceite de oliva virgen extra en la campaña 2014/2015, lo que representa el 19% del total de aceite producido. En total, las almazaras inscritas en el Consejo Regulador han obtenido 9.632.510 kilos de aceite de oliva, unas cifras de producción más bajas que en la anterior campaña, en línea con lo sucedido en el conjunto de la provincia de Jaén y otras zonas olivareras españolas.

Además, el 40% del aceite de oliva obtenido ha sido virgen, mientras que el 41% ha sido calificado como lampante. El secretario del CRDOP “Sierra de Segura”, Francisco Moreno, señala que el escaso virgen extra obtenido este año en la Sierra de Segura y la provincia de Jaén debe contribuir a ponerlo en valor y a aumentar el diferencial de precios respecto a otros aceites de menor calidad. “Nuestro consejo regulador es estricto y transparente, por lo que los controles que se efectúan son independientes del desarrollo de cada campaña oleícola. De esta forma, siempre podemos asegurar al consumidor que el aceite de oliva que certificamos cumple con los altos estándares de calidad establecidos”, aclara.

Además, Moreno indica que la mayor parte del aceite de oliva calificado como virgen y lampante cumplía los parámetros físico-químicos del virgen extra, pero debido a su análisis sensorial se ha detectado que tenía defecto en menor o mayor proporción. “Gracias a que existe la valoración sensorial como método normalizado y aprobado por la Unión Europea, no han sido clasificados como aceites de oliva virgen extra y, por lo tanto, no se permite su envasado con el marchamo de calidad Denominación de Origen Sierra de Segura, que es exclusivo de aceites sin ningún tipo de defecto”, afirma.

Las diferentes calificaciones del aceite que realiza el Consejo Regulador se obtienen a través del análisis sensorial realizado por el laboratorio organoléptico del CRDO, que cuenta con la acreditación de una entidad tan prestigiosa como la ENAC. Aquí se analizan los lotes de aceites producidos por las 25 almazaras inscritas en la Denominación de Origen “Sierra de Segura”, que voluntariamente se someten a la disciplina de control ejercida por este organismo.

Redacción