Huelva cuenta por primera vez con dos tipos de aceite de oliva ecológico

Noticias

Las características del olivar ecológico se encuentra la ausencia de la utilización de productos químicos de síntesis en su cultivo, requisito cada vez más solicitado por los consumidores.

Huelva cuenta por primera vez en esta campaña con dos tipos de aceite de oliva virgen extra ecológico, arbequino y manzanilla serrana, que producen las cooperativas 'Nuestra Señora del Reposo', en Candón, y 'Nuestra Señora del Puerto', en la localidad serrana de Zufre.

Ambas cooperativas son pioneras en la producción de aceite ecológico en la provincia y estiman una producción para esta campaña en torno a los 106.500 kilos, aunque en campañas anteriores apenas ha habido.

La delegada de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía en Huelva, Esperanza Cortés, ha valorado el esfuerzo y la apuesta de estas cooperativas por la elaboración y la calidad de estos tipos de aceite, con objeto de consolidar y dar una continuidad a la producción de aceite ecológico, "un producto que cada vez cuenta con una mayor demanda en el mercado nacional e internacional".

De hecho, entre las características del olivar ecológico se encuentra la ausencia de la utilización de productos químicos de síntesis en su cultivo, requisito cada vez más solicitado por los consumidores.

La provincia de Huelva cuenta con una superficie de olivar ecológico en torno a las 3.600 hectáreas, repartidas entre las comarcas de la Sierra y Condado-Campiña, que representa cerca del 10 por ciento de la superficie del olivar provincial, y que explotan unos 300 olivareros.

La titular de Agricultura ha subrayado que con estas dos cooperativas con sistemas de producción ecológica se le brinda la posibilidad a todos los olivareros ecológicos de Huelva de molturar sus aceitunas como ecológica, "requisito obligatorio para el cobro de las ayudas agroambientales", conseguir mayor valor añadido por la venta de la producción ecológica, y abrir la puerta a olivareros convencionales a adoptar un sistema de producción más sostenible y respetuoso con el medio ambiente y la seguridad agroalimentaria.

Desde la Delegación de Agricultura y Pesca siempre se ha incidido en la necesidad de contar en la provincia con almazaras autorizadas para molturación de las aceitunas de producción ecológica y que los cerca de 300 olivareros obtengan un valor añadido a sus producciones de aceite.

Redacción