

Lunes, 22 de octubre 2012

LA VANGUARDIA.com

Junta valora el reconocimiento mundial del aceite andaluz realizado por una web especializada

05/10/2012 - 15:05h

La Plataforma, que recoge los **aceites** premiados en prestigiosos certámenes, sitúa en **primer lugar** un **aceite producido** en Córdoba

SEVILLA, 5 (EUROPA PRESS)

La Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía ha valorado este viernes el reconocimiento mundial que ha recibido el aceite de oliva andaluz a través de una nueva página web especializada, 'World's **Best Olive Oils**', una herramienta que realiza una clasificación de los mejores zumos de oliva virgen extra del mundo.

En concreto, esta página sitúa en primer lugar un aceite de oliva de Córdoba, el producido por Almazaras de la Subbética bajo el nombre de Rincón de la Subbética, que lidera el ranking establecido en dicha página mientras que el tercer puesto ha sido para el aceite de Melgarejo, producido en Pegalajar (Jaén).

En este sentido, la secretaria general de Agricultura y Alimentación de la Consejería de Agricultura y Pesca, Judit Anda, ha subrayado que la buena clasificación de los **aceites** andaluces en esta web "ratifica el trabajo que se desarrolla en Andalucía para mejorar la calidad del aceite y el compromiso adquirido por la Junta desde hace más de diez años con el objetivo de hacer de la calidad el futuro del sector y la garantía para los consumidores".

Asimismo, ha hecho especial hincapié en el importante trabajo que "se está desarrollando para mejorar las industrias del sector, generar figuras de calidad y estructuras que permitan mejorar cada día nuestros aceites". A ello se suma la apuesta por la formación y la divulgación sobre el aceite y sus derivados, así como sus propiedades, ha explicado.

"Nos encontramos ante un ejemplo más de hacia dónde va Andalucía en lo referente a este sector y de que estamos en los primeros puestos de aceites de calidad del mundo", ha asegurado la secretaria general, que ha recordado que "todo ello pone de manifiesto el cuidado y la calidad de nuestras producciones desde el origen hasta el proceso de transformación".

La página web **World's Best Olive Oils** hace una clasificación de los mejores aceites virgen extra de todo el mundo tomando como referencia las puntuaciones obtenidas en los certámenes y prestigiosos premios de carácter internacional.