LOCAL | Denominación de Origen

Celebrada la cata final de los XVIII premios de la DOP Priego de Córdoba

El resultado se desvelará en el transcurso del acto previsto para el próximo viernes, 19 de abril.

Redacción
Viernes 12 de abril de 2024 - 18:05

Tras la cata final de la XVIII edición de los premios a los mejores aceites de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba correspondientes a la campaña 2023/2024, la jefa del panel ha hecho pública el acta en la que se establecen las claves premiadas para esta edición, claves están bajo secreto notarial, desvelándose las empresas galardonadas en el transcurso del acto de entrega de los premios previsto para el próximo 19 de abril en la sede del distintivo de calidad.

Según ha indicado la DOP en una nota de prensa, “la cata final se ha realizado bajo un riguroso y exhaustivo proceso de selección, en el que se ha garantizado la imparcialidad y la integridad en la elección de los aceites premiados”.

En concreto, como así recoge la nota, la cata final se ha llevado a cabo por 18 profesionales, todos los catadores del panel de cata oficial de la D.O.P Priego de Córdoba y un jurado experto en análisis sensorial y selección de concursos a nivel nacional e internacional, entre ellos Brígida Jiménez Herrera (Doctora en Farmacia, especialista en Aceites y experta en Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Virgen); Anunciación Carpio Dueñas (Bióloga y Elaióloga, especialista en aceites y experta en análisis sensorial del aceite de oliva virgen); Plácido Pascual Morales (doctor en Veterinaria y Jefe del Panel de Cata del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba); Mª. Paz Aguilera Herrera (Doctora en Química,Técnico Especialista en Aceite de Oliva Virgen Extra del “Ifapa Venta del Llano” de Mengíbar); Fernando Martínez Román (Doctor en Biología, especialista I+D+I del Instituto de la Grasa de Sevilla); María José Moyano Pérez (Doctora en Farmacia y Elaióloga, especialista I+D+I del Instituto de la Grasa de Sevilla); Noelia Ruiz López (Asesora técnica de aceites y grasas del laboratorio agroalimentario de Córdoba).

El jurado en su conjunto ha manifestado el alto nivel de los aceites finalistas y la gran complejidad y dificultad que ha resultado el fallo del mismo.

La sesión de cata se ha llevado a cabo utilizando las cinco claves finalistas proporcionadas por la notaria actuante. Estas claves constan de tres letras, y en ningún momento se revela su identidad, ya que están resguardadas en secreto notarial y serán reveladas por la notaria en el momento de la entrega de premios.

En todo el proceso, ha participado sin voz y sin voto la secretaria general y jefa del panel de cata Francisca García González.