

## Los Aceites de Navarra obtienen numerosos reconocimientos nacionales e internacionales en 2014

**09 de mayo de 2014.-** Los aceites navarros están de enhorabuena un año más ya que vuelven a ver recompensado el buen trabajo realizado en las almazaras de la Comunidad Foral al recibir distintos reconocimientos a nivel nacional e internacional.

Una de las distinciones más emblemáticas para un buen aceite en los últimos años es aparecer en la **guía Flos Olei**, un referente en el sector. Los tres aceites de Navarra cuya calidad ha sido reconocida por la citada guía en este año 2014 son **Hacienda Queiles**, **La Maja** y **Artajo**, valorados por encima de 90 puntos. En esta lista aparecen aceites procedentes de 42 países del mundo, seleccionados de entre un millar de muestras y que obtienen una puntuación mayor de 80.

Este año se siguen cosechando galardones, así el **aceite La Maja**, elaborado en la localidad navarra de **Mendavia**, suma otros cuatro premios en certámenes internacionales este año 2014 que destacan su calidad. El pasado mes de abril ganó una medalla de oro en el Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra "Olive Japan 2014". Asimismo el arbequino Alfar La Maja ha obtenido este año el "Oscar" de los aceites al hacerse en el prestigioso concurso de aceites de Los Ángeles con más que una medalla, con un 'Best of Class', que le reconoce como el mejor aceite del mundo en su categoría. Además, el Alfar La Maja se ha hecho con la medalla de oro de otra competición internacional, la celebrada cada año en Nueva York y que viene a refrendar la calidad de este aceite. Y por último, hay que resaltar la distinción a este aceite que llegaba ayer desde Alemania, donde la revista especializada Der Feinschmecher lo ha seleccionado como uno de los mejores 200 aceites de oliva del mundo.

Otra de las empresas navarras que cuenta en su haber con este último premio del certamen de Nueva York es el aceite marca **Nekeas**, ubicada en la localidad de **Añorbe**.

Y en el capítulo de reconocimientos hay que destacar otro aceite de referencia en Navarra. Es el elaborado por la **Hacienda Queiles**, de Monteagudo, que ha obtenido el Premio

NOTA DE PRENSA

**NAVARRA**  
EL VALOR DE LO  
**AUTÉNTICO**

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra  
Tel.: +34 948 01 30 45/679 43 13 08 Contacto – Itziar Inza iinza@intiasa.es  
[www.reynogourmet.com](http://www.reynogourmet.com)



'Alimentos de España' al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico de la campaña 2013-2014 del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, un EcoTrama (BioCórdoba) de plata 2014 para Abbae de Queiles y un EcoTrama (BioCórdoba) de oro para Alhema de Queiles por tener uno de los mejores aceites de oliva virgen extra ecológicos; y por último el Premio a la Calidad Frutado maduro 'Mario Solinas' de 2014, del concurso de vírgenes extra del Consejo Oleícola Internacional (COI).

## LA DOP ACEITE DE NAVARRA

Sin duda todos estos galardones vienen a certificar la calidad de los aceites de la **DOP de Navarra**, reconocida a nivel europeo desde 2013, y que está integrada actualmente por ocho almazaras: Trujal Artajo, Agrícola La Maja, La Casa del Aceite, Trujal Mendía, Almazara del Ebro, Hacienda Queiles, Olivar de la Ribera y Nekeas.

El área geográfica delimitada por la DOP Aceite de Navarra comprende un total de 135 municipios del Sur de Navarra, una zona que se caracteriza por una clara influencia mediterránea, con fuertes contrastes térmicos, pluviometría escasa, alta insolación, influencia de viento dominante del noroeste (cierzo) y corto periodo libre de heladas. Los suelos son pardo calizos carbonatados.

Con el sello de la Denominación de Origen, se comercializa Aceite de Oliva Virgen Extra, obtenido de la aceituna de vuelo de las variedades: Arróniz, Empeltre y Arbequina, siempre con un mínimo del 10% de Arroniz.

El "Aceite de Navarra", es un aceite con frutado de medio a intenso, con notas verdes, con un amargor y un picante característicos, muy equilibrado, de ligero a medianamente intenso, pero no dulce. Su composición varietal, el grado de madurez con que se recoge la aceituna, la latitud y las condiciones climáticas de la zona, determinan su elevada proporción de ácido oleico.

El Instituto Navarro de Tecnología e Infraestructuras Agroalimentarias, S.A. (INTIA Certificación) es la entidad que certifica la trazabilidad en todo el proceso y la calidad del aceite obtenido.

**NAVARRA**  
**EL VALOR DE LO**  
**AUTÉNTICO**

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra  
Tel.: +34 948 01 30 45/679 43 13 08 Contacto – Itziar Inza iinza@intiasa.es  
[www.reynogourmet.com](http://www.reynogourmet.com)

