



En las modalidades de frutado verde dulce, frutado verde amargo y frutado maduro

## El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación concede el “Premio Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, campaña 2020-2021”

- El Premio Especial Alimentos de España ha sido el presentado por Venchipa S.L., de Ácula (Granada), por haber recibido mayor puntuación organoléptica
- Los otros aceites vírgenes extra premiados en distintas modalidades han sido los de la almazara Cooperativa Andaluza Nuestra Señora de los Remedios, de Jimena (Jaén); y el aceite del Grupo Valdecuevas Agro, S.L.U., de Valladolid
- El ministerio concede estos galardones para revalorizar los aceites de oliva virgen extra españoles, estimular a los productores y favorecer entre los consumidores el conocimiento de este alimento

23 de abril de 2021. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha concedido el “Premio Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, campaña 2020-2021”, en sus modalidades “Premio Especial”, así como “Frutado Verde Dulce”, “Frutado Verde Amargo” y “Frutado Maduro”. Unos galardones destinados a revalorizar los aceites de oliva virgen españoles de mayor calidad y estimular a los productores a elaborar y comercializar este alimento.

En esta edición, el aceite de oliva virgen extra que ha recibido mayor puntuación organoléptica en la cata ciega ha sido el presentado por Venchipa S.L., de Ácula (Granada), y por ello ha conseguido el Premio Especial Alimentos de España.

Nota de prensa





### **FRUTADO VERDE DULCE**

EL aceite presentado por Venchipa ha sido el ganador en la modalidad frutado verde dulce. Se trata de un aceite frutado muy intenso de aceitunas verdes, muy complejo, con notas de tomate, alloza, frutas verdes como plátano y manzana, y hierbas aromáticas como romero. En boca es dulce y almendrado, con amargo y picante de intensidad media. Es un aceite muy equilibrado, con gran variedad de matices y elevada persistencia.

Como finalistas en esta categoría han quedado Agropecuaria Carrasco S.L., de Eljas (Cáceres) y Explotaciones Jaime S.L., de Villagordo (Jaén).

### **FRUTADO VERDE AMARGO**

En la modalidad de frutado verde amargo, el premio se ha otorgado a la almazara Cooperativa Andaluza Nuestra Señora de los Remedios, de Jimena (Jaén). Este aceite se define como frutado muy intenso de aceitunas verdes, con notas frutales de manzana, hierbas aromáticas, tomate, alcachofa, alloza y hojas verdes. En boca es de entrada dulce, amargo y picante de intensidad media-alta y almendrado. Es un aceite equilibrado y de gran complejidad.

Los finalistas en esta modalidad han sido Almazaras de la Subbética SCA, de Carcabuey (Córdoba) y Knolive Oils S.L., de Priego de Córdoba.

### **FRUTADO MADURO**

Y en la categoría frutado maduro el premio ha recaído en el aceite del Grupo Valdecuevas Agro, S.L.U., de Valladolid. Es un aceite frutado intenso de aceitunas con notas maduras, entre las que destacan manzana, plátano, frutos secos y hierbas aromáticas como la manzanilla. Es muy dulce en boca, con amargo y picante ligeros, que ofrecen un aceite armónico y equilibrado.

Los finalistas en este apartado han sido Sant Isidre i Sec. Credit Juncosa de Les Garrigues SCCL, de Juncosa (Lleida) y Aceites Olivar del Valle S.L., de Bolaños de Calatrava (Ciudad Real).

El procedimiento de selección de los aceites, incluida la evaluación sensorial y la valoración físico-química, se ha desarrollado en el Laboratorio Agroalimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, ubicado en Madrid. Los jefes de diferentes paneles oficiales de catadores de las





Administraciones Públicas han realizado la valoración sensorial en las catas ciegas de los aceites, dirigidos y coordinados por el jefe del panel del ministerio.

Un total de 64 muestras han participado en el concurso, en el que se ha garantizado la trazabilidad y anonimato de todas ellas.

Estos premios forman parte de las acciones promocionales de #AlimentosdEspaña. Tienen como finalidad poner en valor la excelencia de los aceites de oliva españoles y promocionar entre los consumidores el conocimiento y valoración de este alimento.

La orden por la que se conceden estos premios puede consultarse en el siguiente enlace: <https://www.boe.es/boe/dias/2021/04/23/pdfs/BOE-A-2021-6575.pdf>

