



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

Nota de prensa

## El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación concede el Premio “Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, campaña 2021-2022”

- El Premio Especial Alimentos de España ha sido concedido al aceite de producción ecológica presentado por Agropecuaria Ecológica Sierra de Alcaraz, de Alcaraz (Albacete)
- Además han resultado ganadores los aceites presentados por las almazaras Marín Serrano el Lagar, de Carcabuey (Córdoba) y de Agrodelpa, de Córdoba

11 de abril de 2022. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha concedido el “Premio Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, campaña 2021-2022”, en sus modalidades de “Frutado Verde Amargo”, “Frutado Verde Dulce” y “Frutado Maduro”. En esta edición, el aceite de oliva virgen extra que ha recibido la mayor puntuación organoléptica en la cata ciega, y que por tanto ha conseguido el Premio Especial Alimentos de España, ha sido el aceite de producción ecológica presentado por Agropecuaria Ecológica Sierra de Alcaraz, de Alcaraz (Albacete)

### ACEITES GALARDONADOS

En la modalidad de frutado verde amargo, el premio se ha otorgado al aceite de producción ecológica O’Oleum de la vía verde, de la almazara Agropecuaria Ecológica Sierra de Alcaraz, de Alcaraz (Albacete). Este aceite se define como frutado muy intenso de aceitunas verdes, muy complejo, con descriptores verdes de hoja, hierba, alloza, tomate y hierbas aromáticas. De entrada en boca es ligeramente dulce, amargo y picante de intensidad media-alta y almendrado. Es un aceite equilibrado, con variedad de matices y armónico.





Los finalistas en esta modalidad han sido los aceites de Almazaras de la Subbética SCA, de Carcabuey (Córdoba) y Olivapalacios, de Almagro (Ciudad Real).

El aceite Oleo Subbética, perteneciente a la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba y presentado por Marín Serrano el Lagar, de Carcabuey (Córdoba) ha sido el ganador en la modalidad **frutado verde dulce**. Se trata de un aceite frutado muy intenso de aceitunas verdes, destacan notas de alloza, hoja, hierba, tomate y alcachofa y frutas verdes como plátano y manzana. En boca es de entrada dulce y almendrado con amargo y picante de intensidad media; equilibrado y armónico.

En esta modalidad han resultado finalistas los aceites de Aires de Jaén, de Jabalquinto (Jaén) y Cooperativa Andaluza Nuestra Señora de los Remedios, de Jimena (Jaén).

Y en la categoría **frutado maduro** el premio ha recaído en el aceite Castelanotti, de Agrodelpa, de Córdoba. Es un aceite frutado intenso con notas maduras de manzana, plátano y almendra. Destacan notas de frutos secos, canela y vainilla. En boca es dulce y almendrado y ligeramente amargo y picante.

Los aceites finalistas en esta modalidad han sido los presentados por Fejidosa, de Mohedas de Granadilla (Cáceres) y Agrícola i Caixa Agr i Secc Credit La Selva del Camp-COSELVA, de La Selva del Camp (Tarragona).

El Premio “Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra” forma parte de las acciones promocionales de #AlimentosdEspaña. Está destinado a revalorizar los aceites de oliva virgen españoles de mayor calidad y estimular a los productores a elaborar este alimento, así como poner en valor su excelencia y conocimiento entre los consumidores.

El procedimiento de selección de los aceites ganadores, incluida la evaluación sensorial y los análisis físico-químicos, se ha desarrollado en el Laboratorio Agroalimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Para la valoración sensorial se ha contado con la participación de los Jefes de diferentes Paneles Oficiales de Catadores de las Administraciones Públicas, dirigidos y coordinados por el jefe del panel del ministerio. Durante todo el proceso de





selección se ha garantizado la trazabilidad y anonimato de las 64 muestras que han participado en esta edición del concurso.

La orden por la que se conceden estos premios se ha publicada hoy en el Boletín Oficial del Estado y se puede consultar en el siguiente enlace:  
[https://www.boe.es/diario\\_boe/txt.php?id=BOE-A-2022-5970](https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2022-5970)

