



Mediante orden ministerial publicada hoy en BOE

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación concede el Premio Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra campaña 2024-2025

- El premio especial ha sido concedido al aceite presentado por Venchipa, de Ventas de Huelma (Granada)
- Además han resultado ganadores los aceites de Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca, de Agrària Espluguense i Secció de Credit, de L'espluga Calba (Lleida) y de Finca la Torre, de Antequera (Málaga)
- El ministerio concede estos galardones para poner en valor la excelencia de los aceites de oliva virgen extra españoles, estimular a los productores y favorecer su conocimiento entre los consumidores

20 de marzo de 2025. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha concedido el Premio Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, campaña 2024-2025, tanto en la categoría de producción convencional en sus modalidades de "Frutado Verde Amargo", "Frutado Verde Dulce" y "Frutado Maduro", como en la de producción ecológica. 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 presentado por la **empresa VENCHIPA S.L., de Ventas de Huelma (Granada)**.

Este aceite, que también ha sido galardonado como mejor en la modalidad "**Frutado Verde Amargo**" se caracteriza por ser un frutado muy intenso de aceitunas verdes, con notas de alloza, tomate, alcachofa, hoja de olivo y frutas verdes como plátano y manzana. Destacan frutos secos como la nuez y hierbas aromáticas como el romero. En boca es de entrada ligeramente dulce y amargo y

Nota de prensa





picante de intensidad media-alta. Es un aceite equilibrado, armónico y de gran complejidad.

En esta categoría los finalistas han sido los aceites presentados por las cooperativas Andaluza del Campo El Alcázar, de Baeza (Jaén) y Andaluza Nuestra Señora de los Remedios, de Jimena (Jaén), de la DOP Sierra Mágina.

El premio como mejor aceite en la modalidad de “**Frutado Verde Dulce**” ha recaído en el presentado por la cooperativa **Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca, de Bailén (Jaén)**. Se caracteriza por ser un frutado intenso de aceitunas verdes, con descriptores verdes de tomate, alloza, hierbabuena y alcachofa. Se perciben también notas de cítricos, plátano, manzana y hoja de olivo. En boca es de entrada dulce y amargo y picante de intensidad media. El resultado es un aceite equilibrado y complejo.

Los finalistas en esta categoría han sido los aceites presentados por Marín Serrano El Lagar, de Carcabuey (Córdoba) de la DOP Priego de Córdoba y por Aceites Campoliva, de Pegalajar (Jaén).

En la modalidad de “**Frutado Maduro**”, el premio ha recaído en el aceite presentado por **Agrària Espluguense i Secció de Crèdit, de L’espluga Calba (Lleida)**, **perteneciente a la DOP Les Garrigues**. Se caracteriza por ser un frutado intenso de aceitunas con notas maduras de almendra, plátano, melocotón, pera y manzana. Destacan los frutos secos y especias dulces como la canela. En boca de entrada es dulce y ligeramente amargo y picante. El conjunto es un aceite armonioso y equilibrado.

Los finalistas en esta modalidad han sido los aceites presentados por Agrícola Sant Isidre i Seccio de Credit Juncosa de Les Garrigues, de Juncosa (Lleida) y también de la DOP Les Garrigues, y por Centre Oleícola del Penedés, de Llorenç del Penedès (Tarragona), de la DOP Siurana.

En la categoría de **Producción Ecológica** el premio ha sido para el aceite presentado por **Finca la Torre, de Antequera (Málaga)**, caracterizado por ser un frutado intenso de aceitunas verdes, hierba, alloza y hoja de olivo con notas de frutos verdes como plátano y manzana. En boca es de entrada ligeramente dulce





y amargo y picante de intensidad media-alta. Resulta un aceite equilibrado, persistente y de gran complejidad.

Los finalistas en esta categoría han sido los aceites presentados por Oro Bailén Galgón 99, de Villanueva de la Reina (Jaén) y Almazaras de la Subbética, de Carcabuey (Córdoba) y perteneciente a la DOP Priego de Córdoba.

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 los 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 el anonimato de las 53 muestras que han participado en esta edición del concurso.

Estos premios, que forman parte de las acciones promocionales de la estrategia Alimentos de España, tienen como finalidad poner en valor la excelencia de los aceites de oliva españoles y promocionar su conocimiento y valoración entre los consumidores.

La orden de concesión de premios se ha publicado hoy en el Boletín Oficial del Estado (BOE) y está disponible en [este enlace](#).

