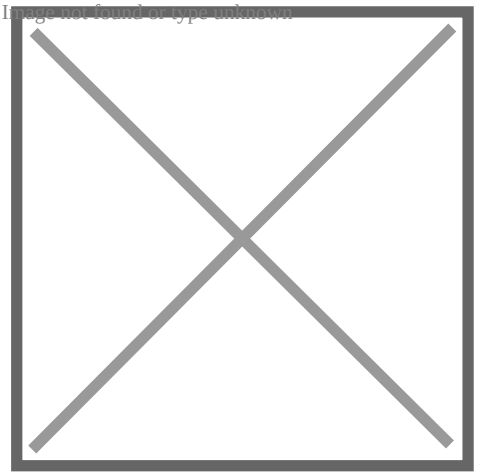
LOCAL | Denominación de Origen

Dos aceites de la DOP ´Priego de Córdoba´, finalistas de los Premios Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra campaña 2024-2025

Convocados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Redacción
Lunes 24 de marzo de 2025 - 18:06



Dos aceites amparados por la Denominación de Origen ´Priego de Córdoba´ han sido finalistas de los Premios Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra campaña 2024-2025, cuyo fallo se ha dado a conocer este lunes.

En concreto se trata del AOVE presentado por la firma Marín Serrano El Lagar, de Carcabuey dentro de la modalidad Frutado Verde Dulce; y del presentado por la empresa Almazaras de la Subbética, también de Carcabuey, dentro del apartado de Producción Ecológica.

Estos premios persiguen poner en valor la excelencia de los aceites de oliva virgen extra españoles, estimular a los productores y favorecer su conocimiento entre los consumidores y cuentan con varias categorías, como son producción convencional en sus modalidades de “Frutado Verde Amargo”, “Frutado Verde Dulce” y “Frutado Maduro”, y 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).

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). 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. En la categoría de Producción Ecológica el premio ha sido para el aceite presentado por Finca la Torre, de Antequera (Málaga).

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.