Publicado en el 15/07/2016

# [Entregado el premio Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la campaña 2015-16](http://www.notasdeprensa.es)

## El aceite que, con mayor puntuación organoléptica, ha conseguido el Premio Alimentos de España ha sido el presentado por Finca La Torre, S.L.U., de Bobadilla (Málaga)

 El aceite que, con mayor puntuación organoléptica, ha conseguido el Premio Alimentos de España ha sido el presentado por Finca La Torre, S.L.U., de Bobadilla (Málaga). En otras modalidades han sido premiados los aceites de Castillo de Canena Olive Juice, S.L., de Canena (Jaén); Oro Bailén – Galgón 99, S.L., de Villanueva de la Reina (Jaén) y Agropecuaria Carrasco, S.L. "As Pontis", de Eljas (Cáceres) Se han dado también a conocer los proyectos ganadores del concurso de diseño de botellas para los aceites premiados por el Ministerio y del certamen de ideas para el nuevo logo de Alimentos de España.  La ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, ha hecho entrega hoy, en la sede del Departamento, de los premios a los Mejores Aceite de Oliva Virgen Extra de la campaña 2015 – 2016, que concede el Ministerio  en las categorías "Producción Convencional" y "Producción ecológica". Unos galardones destinados a revalorizar los aceites de oliva virgen españoles de mayor calidad, y a estimular a los productores para elaborar y comercializar estos aceites. Estos premios tienen también como finalidad promover la imagen y posición del mercado del aceite de oliva, y promocionar entre los consumidores el conocimiento y valoración de sus características sensoriales. En esta edición, el  aceite que ha recibido mayor puntuación organoléptica en la cata ciega, llevada a cabo por el Panel Oficial de Catadores del Departamento, ha sido el presentado por Finca La Torre, S.L.U., de Bobadilla (Málaga), y por ello ha conseguido el Premio Alimentos de España;logrando también el galardón al mejor aceite de oliva extra en la categoría de "Producción Ecológica". Aceites de oliva virgen extra de producción convencionalLos premios concedidos en la categoría "Producción Convencional", se subdividen a su vez en tres modalidades "Frutados Verdes Amargos", "Frutados Verdes Dulces" y "Frutados Maduros".  Modalidad: Aceites Frutados Verdes Amargos: El premio ha recaído en Castillo de Canena Olive Juice, S.L., de Canena (Jaén). Este aceite se define como frutado intenso de aceituna verde, con notas de hierba fresca, hoja y tomatera así como de manzana, cítricos y pimiento verde. En boca es amargo y picante con fuertes notas de alloza. Todo el conjunto de sensaciones resultan muy complejas, equilibradas y persistentes. Modalidad: Aceites Frutados Verdes Dulces: Este premio se ha otorgado a Oro Bailén – Galgón 99, S.L., de Villanueva de la Reina (Jaén). Se trata de un aceite frutado intenso de aceituna verde, con notas de hoja, hierbas, alloza, y otros frutos verdes como cítricos, tomate y manzana. En boca, de entrada es dulce, con amargo y picante claramente perceptibles. Muy equilibrado y armónico.  Modalidad: Aceites Frutados Maduros: Ha resultado ganador el aceite de Agropecuaria Carrasco, S.L., "As Pontis", de Eljas (Cáceres). Es un aceite frutado intenso de aceituna que recuerda a frutos maduros. Se perciben notas de manzana, almendra, plátano y canela mezcladas con sensaciones verdes de hoja y hierbabuena. En boca es dulce, almendrado y ligeramente amargo y picante, resultando todo el conjunto muy armonioso, fragante y con gran variedad de matices. Aceites de oliva virgen extra de producción ecológicaEl premio ha recaído en Finca La Torre S.L.U., de Bobadilla (Málaga). Es un aceite frutado muy intenso de aceituna verde, con notas de hierba, hoja, tomatera y almendra verde y otras frutas como manzana, alcachofa, cáscara de plátano y cítricos. En boca es ligeramente dulce de entrada y amargo y picante de intensidad alta pero muy equilibrado. Se trata de un aceite de gran complejidad por su gran variedad de matices y elevada persistencia.  Premios Alimentos de EspañaEl Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente convoca cada año, desde 1987,  los Premios Alimentos de España, con los que se reconoce la altísima calidad de nuestras producciones en algunos de los alimentos más significativos, además de colaborar en la promoción de los mismos a través de este reconocimiento. En concreto, el Premio Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra Españoles campaña 2015-2016, que se ha entregado hoy, se viene convocando desde hace 19 años, con la finalidad de reconocer y estimular a los productores a obtener y comercializar productos de calidad y excelentes propiedades organolépticas.  España es, con gran diferencia, el mayor productor y exportador mundial de aceite de oliva virgen, uno de nuestros productos más emblemáticos y uno de los principales ingredientes de la Dieta Mediterránea. Diseño de Botellas de Aceite de OlivaDurante el acto de entrega del Premio se han dado también a conocerlos proyectos ganadores del concurso de diseño de botellas para los aceites premiados por el Ministerio, y del certamen  de ideas para el nuevo logo de Alimentos de España.  Estos concursos de diseño son fruto del Convenio de colaboración suscrito por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente con la Asociación de Creadores de Moda de España  (ACME) en septiembre de 2015,  cuyo objetivo esreforzar las relaciones institucionales en materia de promoción de productos alimentarios y contribuir al óptimo desarrollo del sector agroalimentario y a la promoción del diseño español. De los 14 proyectos presentados al concurso de diseño de botellas para los aceites premiados, ha resultado ganador el elaborado por Teresa Helbig, en el queha jugado con la calificación del aceite como "virgen" inspirándose para el diseño de las botellas en las texturas de los mantos de las Vírgenes españolas para aplicarlo como concepto gráfico.                                                                                Certámen Logotipo de Alimentos de EspañaEn el certamen para el diseño de un nuevo logotipo para la "marca" Alimentos de España, ha resultado ganador, entre los 16 proyectos presentados, el de David Delfín, que mantiene la leyenda "Alimentos de España" y los colores de la bandera, pero haciendo especial referencia a las nuevas tecnologías y a las redes sociales. Este logotipo se utiliza, no sólo para los para los premios "Alimentos de España" en todas sus categorías, sino que es el identificativo de nuestros productos en la gráfica de las diferentes acciones promocionales de los alimentos españoles que realiza el Ministerio, dentro y fuera de nuestras fronteras. (las imágenes incluidas en esta nota de prensa están disponibles en la versión PDF). El contenido de este comunicado fue publicado primero en la página web del Ministerio de Argricultura, Alimentación y Medio Ambiente

**Datos de contacto:**

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/entregado-el-premio-alimentos-de-espana-al](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Nutrición Gastronomía Industria Alimentaria Premios



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)