



Madrid, 16 de marzo de 2020

CONCURSO INTERNACIONAL DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA 2020

PREMIO A LA CALIDAD DEL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL (MARIO SOLINAS)

GANADORES Y FINALISTAS

A la presente edición del Premio a la Calidad del Consejo Oleícola Internacional (Mario Solinas 2020) convocado por el Consejo en junio de 2019, se presentaron a concurso 157 aceites: 5 de Argelia, 2 de Argentina, 1 de Australia, 1 de Brasil, 2 de China, 1 de Croacia, 77 de España, 2 de Grecia, 1 de Iran, 4 de Italia, 17 de Marruecos, 32 de Portugal, 11 de Túnez y 1 de Turquía.

Fueron presentados por productores individuales, asociaciones de productores y empresas de envasado.

De conformidad con las bases del concurso, difundidas en junio de 2019, los aceites de oliva vírgenes extra presentados se clasificaron en función del valor de la mediana de la intensidad del *frutado*, en los siguientes grupos:

<u>Grupo</u>	<u>Valor de la mediana del frutado</u>
<u>Frutado verde:</u>	
<i>Frutado intenso</i>	$m > 6$
<i>Frutado medio</i>	$3 \leq m \leq 6$
<i>Frutado ligero</i>	$m < 3$

Frutado maduro

AOVE procedentes del Hemisferio Sur

Los miembros del jurado internacional de esta edición evaluaron todos los aceites participantes y eligieron los seis aceites de cada grupo de frutado con la mejor puntuación.

De estos aceites, el jurado internacional seleccionó, en cada grupo de frutado y de conformidad con las bases del concurso, el aceite ganador del Premio a la calidad del Consejo Oleícola Internacional (Mario Solinas 2020) según una hoja de valoración en la que se puntuaban sobre 100 las sensaciones olfativas, gustativas y retronasales, así como la armonía, la complejidad y la persistencia. Asimismo, propuso a la Secretaría Ejecutiva los aceites que podrían optar al Segundo y Tercer Premio en cada grupo de frutado.

Para el grupo de aceites de oliva virgen extra procedentes del hemisferio sur, ningún aceite ha sido seleccionado para el segundo y tercer premio.



GANADORES DEL PREMIO A LA CALIDAD DEL CONSEJO OLEICOLA INTERNACIONAL – MARIO SOLINAS 2020

Primer Premio

- Verde intenso:** S.C.A. Nuestra Sra. De los Remedios, Oro de Cánava – Jimena (Jaén) - España
- Verde medio:** Yihai Kerry Investments Co.Ltd, Olivoila – Shangai - China
- Verde ligero:** Sociedad Cooperativa Andaluza San Sebastián - Guadalcanal (Sevilla) - España
- Maduro:** Olis Solé, S.L. – Mont-Roig del Campo (Tarragona) - España
- Hémisferio Sur** Cobram Estate – Murray - Australia

Segundo Premio

- Verde intenso:** S.C.A. Agrícola de Bailén Virgen de la Zocueca – Picualia - Bailén (Jaén) - España
- Verde medio:** Les Conserves de Meknès, Olea Food, S.A. – Meknès - Marruecos
- Verde ligero:** Casa Juncal – Oro Bailen - S.L.U. – Villanueva de la Reina (Jaén) – España
- Maduro:** Huilerie Bechir Jarraya – Mateur - Túnez

Tercer Premio

- Verde intenso:** Almazaras de la Subbética, S.L., Carcabuey (Córdoba) - España
- Verde medio:** S.C.O. de Valdepeñas, Colival – Valdepeñas (Ciudad Real) - España
- Verde ligero:** Oleomorillo, S.L., Basilippo – El Viso del Alcor (Sevilla) - España
- Maduro:** Olivko – Tunis - Túnez



FINALISTAS

Verde intenso:

- 1° Aceites Perales de Baeza – Pradolivo - C.B. – Baeza (Jaén) - España
- 2° Hispasur Aceites, S.L. – Priego de Córdoba (Córdoba) - España
- 3° El Labrador, sat 8064 – Fuente la Piedra (Málaga) - España

Verde medio:

- 1° Manuel Molina Muñoz e Hijos, S.L. – Almedinilla (Córdoba) - España
- 2° Sovena Portugal Consumer Goods, S.A. – Algés - Portugal
- 3° SAOV Sociedade Agrícola Ouro Vegetal, Lda. – Alferrarede (Abrantes) - Portugal

Verde ligero:

- 1° Aceites Olivar del Valle, S.L. – Bolaños (Ciudad Real) - España
- 2° Compagnie Générale des Industries Alimentaires, COGIA - Sousse - Tunisie
- 3° Entre Caminos Selección, Escalera Álvarez, Sat – La Roda de Andalucía (Sevilla) - España

Maduro:

- 1° Domaine Fendri – Sfax - Túnez
- 2° Quinta do Castro, S.A. – Sabrosa (Vila Real) - Portugal
- 3° Agrícola la Maja, S.L. – Mendavia (Navarra) - España

De conformidad con las bases de este concurso, todos los participantes pueden proceder a desprecintar el depósito del lote del aceite presentado.

Los ganadores podrán mencionar el premio obtenido en la etiqueta del aceite de oliva virgen extra del lote al que pertenezca la muestra premiada, mediante un LOGO entregado por la Secretaría Ejecutiva al ganador que así lo solicite, de conformidad con las bases del concurso.

La fecha y el lugar de la ceremonia de entrega de premios serán comunicados en tiempo oportuno.