



Madrid, 21 de abril de 2026


Concurso internacional 2026

Aceites de oliva virgen extra


Consejo Oleícola Internacional

Premio a la calidad Mario Solinas – hemisferio norte

Ganadores y finalistas 2026

	Primer premio
Frutado verde intenso	Sabino Leone – Canosa (Italia) (Depósito nº S21 – Volumen: 10.917 litros)
Frutado verde medio	S.C.A. Nuestra Señora de la Fuensanta de Oleostepa – Corcoya/Sevilla (España) (Depósito nº 3 – Volumen: 38.000 litros)
Frutado verde ligero	Al Kaabi Olive Oil – Kairouan (Túnez) (Depósito nº 80 – Volumen: 10.900 litros)
Frutado maduro	Cooperativa Agrícola de Cambrils SCCL – Cambrils/Tarragona (España) (Depósito nº 12/LO3625 – Volumen: 11.572 litros)
Pequeños productores	Longnan Xiangyu Olive Development Co. Ltd – Longnan (China) (Depósito nº XY-GANSU-CN-2025-12 – Volumen: 3.500 litros)
Envasadores	Aceites Oro Bailén Galgón 99, S.L.U. – Villa de la Reina/Jaén (España) (Depósito nº 22 – Volumen: 56.769 litros)

		Segundo premio
Frutado verde intenso		Aziende Agricole di Martino De Luca di Roseto Tupputi Schinosa – Trani (Italia) (Depósito nº S7 – Volumen: 4.500 litros)
Frutado verde medio	1º	O-Med/Venchipa S.L. – Acula/ Granada (España) (Depósito nº 19 – Volumen: 11.900 litros)
	2º	Oro de Cánava- Nuestra Señora de los Remedios – Jimena/Jaén (España) (Depósito NODRIZA nº 6 – Volumen: 5.568 litros)
Frutado verde ligero		Grupo Valdecuevas Agro S.L.U. – Valladolid (España) (Depósito nº 7 – Volumen: 9.000 litros)
Pequeños productores		Frantoio Oleario Mossa Domenica – Sannicandro di Bari (Italia) (Depósito nº S09 – Volumen: 1.970 litros)

		Tercer premio
Frutado verde intenso		Sdad. Coop. Olivarera de Valdepeñas (Colival) – Ciudad Real/Valdepeñas (España) (Depósito nº 1 – Volumen: 11.000 litros)
Frutado verde medio		Olivarera Ntra. Sra. de Guadalupe, S.C.A. – Baena/Córdoba (España) (Depósito nº 6 – Volumen: 12.008 litros)
Pequeños productores		Olivasur Natural, S.L. – El Porrosillo/Jaén (España) (Depósito nº 4-A – Volumen: 3.500 litros)

		Finalistas
Frutado verde intenso	1º	Knolive Oils S.L. – Priego de Córdoba/Córdoba (España) (Depósito nº 48 – Volumen: 11.290 litros)
Frutado verde medio	1º	S.C.A. del Campo El Alcázar – Baeza/Jaén (España) (Depósito nº 2 – Volumen: 5.458 litros)
	2º	Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca S.COOP.AND – Bailén/Jaén (España) (Depósito ENV nº 8652 – Volumen: 12.000 litros)
	3º	S.C.A. San Felipe Apóstol Balcón del Guadalquivir – Baeza/Jaén (España) (Depósito nº N1 – Volumen: 8.080 litros)
Pequeños productores	1º	Petra Villaescusa Arreaza /Aceites Almagre – Almagro/Ciudad Real (España) (Depósito nº E2460963 – Volumen: 1.026 litros)
	2º	Terraverne 2020, S.L.- Teba/Málaga (España) (Depósito nº D8 – Volumen: 2730 litros)

A la presente edición del **Premio a la Calidad del Consejo Oleícola Internacional (COI) Mario Solinas (hemisferio norte)** convocado por el Consejo en julio de 2025, se presentaron a concurso 122 aceites: 1 de Argelia, 2 de China, 59 de España, 1 de Francia, 3 de Grecia, 1 de Irán, 5 de Italia, 1 de Jordania, 12 de Marruecos, 9 de Portugal y 28 de Túnez.

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

De conformidad con las bases del concurso, difundidas en julio de 2025, solamente los aceites de grandes productores (lote \geq 4.000 litros) se clasificaron en función de la mediana y del tipo de frutado.

Según las bases del concurso, en aquellas categorías que no cuenten con un número elevado de participantes, el número de premiados será definido por el jurado internacional y será proporcional al número de participantes en cada una de las mismas (no supera el 20% del número de participantes en cada categoría).



Los aceites de oliva virgen extra presentados se clasificaron en las siguientes categorías:

Categoría	Mediana del Frutado	Volumen del lote
Frutado verde intenso	$Me > 6$	≥ 4.000 litros
Frutado verde medio	$3 < Me \leq 6$	≥ 4.000 litros
Frutado verde ligero	$Me \leq 3$	≥ 4.000 litros
Frutado maduro		≥ 4.000 litros
Pequeños productores		≥ 1.000 litros
Envasadores		≥ 15.000 litros

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

De estos aceites, el jurado internacional seleccionó, en cada categoría y de conformidad con las bases del concurso, el aceite ganador del Premio a la Calidad del Consejo Oleícola Internacional (Mario Solinas 2026 – hemisferio norte) 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 del COI los aceites que podrían optar al segundo y tercer premio en cada categoría.

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

La ceremonia de entrega de premios se celebrará el 18 de junio en la sede del Consejo Oleícola Internacional (Madrid, España).

