



Madrid, 3 de abril de 2018

CONCURSO INTERNACIONAL DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA 2018

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 2018) convocado por el Consejo en mayo de 2017, se presentaron a concurso 189 aceites: 1 de Brasil, 2 de China, 1 de Croacia, 97 de España, 1 de Francia, 5 de Grecia, 15 de Italia, 12 de Marruecos, 35 de Portugal, 16 de Túnez y 4 de Turquía.

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

De conformidad con las bases del concurso, difundidas en mayo de 2017, los aceites de oliva vírgenes extra presentados en esta primera edición 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 2018) 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.

En el nuevo grupo de aceites de oliva virgen extra procedentes del hemisferio sur, solo participó un aceite, pero teniendo en cuenta que el depósito está localizado en el hemisferio norte, ha sido incluido en la categoría de frutado verde medio del hemisferio norte.



GANADORES DEL PREMIO A LA CALIDAD DEL CONSEJO OLEICOLA INTERNACIONAL – MARIO SOLINAS 2018*

* Listado provisional pendiente de verificación de documentación original completa

Primer Premio

- Verde intenso:** Castillo de Canena Olive Juice, S.L, Canena (Jaén) - España
- Verde medio:** Domaine Arij, Marrakech - Marruecos
- Verde ligero:** Sociedade Agrícola Vale do Ouro, S.A. – Ferreira do Alentejo - Portugal
- Maduro:** Longman Garden City Olive Technology Development Co. Ltd., Longman/Wudu (Gansu) - China

Segundo Premio

- Verde intenso:** Oleo Pepillo, S.L., Valdepeñas (Ciudad Real) - España
- Verde medio:** S.A.R.L. Moulin Oltremonti, Linguizzetta (Córcega) - Francia
- Verde ligero:** Sovena – Portugal Consumer Goods, S.A, Algés - Portugal
- Maduro:** Hacienda Queiles, S.L. – Monteagudo (Navarra) - España

Tercer Premio

- Verde intenso:** Capricho del Fraile/ Fraile Llanos del Castillejo, SL – Jaén - España
- Verde medio:** Sociéte Oleafood - “Les Conserves de Meknès”, Meknès - Marruecos
- Verde ligero:** Fitagro Grupo, S.L., Ferreira do Alentejo - Portugal
- Maduro:** Elosua Portugal, S.A., Ferreira do Alentejo - Portugal



FINALISTAS

Verde intenso:

- 1° Campos de Uleila, S.L., Uleila del Campo (Almería) - España
- 2° Knolive Oils, S.L., Priego de Córdoba (Córdoba) - España
- 3° Venchipa, S.L., Acula (Granada) - España

Verde medio:

- 1° Azienda Agricola Leone Sabino, Canosa Di Puglia (BT) - Italia
- 2° Goya en España, S.A.U., Alcalá de Guadaira (Sevilla) - España
- 3° Frantoio Romano, Ponte (Benevento) - Italia

Verde ligero:

- 1° Accademia Olearia, S.R.L., Alghero (Sassari) - Italia
- 2° Domaine Fendri, Sfax - Túnez
- 3° Biolive Company, Sousse - Túnez

Maduro:

- 1° G.I.E. Zouyout Chiadma Mogador, Essaouira - Marruecos
- 2° Agrícola Roda, S.C.A. de Oleoestepa, La Roda de Andalucía (Sevilla) - España
- 3° Fundação Eugénio de Almeida, Évora - Portugal

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 ceremonia de entrega de premios se celebrará con ocasión de Fancy Food Show en Nueva York (Estados Unidos) el 29 de junio de 2018.