



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural

---

# COM PODEM ACONSEGUIR FER MÉS VISIBLES ELS NOSTRES OLIS

## GUIES I CONCURSOS NACIONALS E INTERNACIONALS

**M. Àngels Calvo Fandos**

Cap del Panell oficial de Tast  
d'oli d'oliva verge de Catalunya

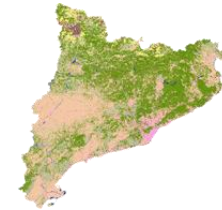
# ANÀLISI DE LA SITUACIÓ ACTUAL DELS OLIS CATALANS

## Producció i consum de l'oli d'oliva

- Producció mundial  $\approx$  3 milions de tones l'any



$\approx$  70 % Mundial



$\approx$  2 % Mundial

$\approx$  3 % Espanya

- Catalunya és un productor molt petit dins del volum mundial però aposta per la qualitat i la diferenciació des dels anys 70.



# ANÀLISI SENSORIAL DELS OLIS D'OLIVA VERGES

---

## Tipus de Tast sensorial

### Tast Oficial de Classificació

- Categoria Verge Extra
- Categoria Verge
- Categoria verge Llampant

### Tast de Concurs

- Millor fruitat: verd intens, verd mig, verd lleuger i madur
- Millor fruitat: verd amarg, verd dolç, madur
- Medalla de bronze, plata u oro
- Gold medall, Prestig Gold, Gran Prestig Gold, Top TEN
- Sol de Oro, Sol d'Argento, Sol de Bronze
- TOP 100 Extra Virgin Olive Oils



# ANÀLISI SENSORIAL DELS OLIS D'OLIVA VERGES

---

## Tipus de Tast sensorial

### Tast Oficial de Classificació

- El tastador es comporta com una eina de mesura, sense tenir en compte els seus gustos o preferències, identifica:
  - El fruitat, la seva intensitat i tipus de fruitat
  - Absència o presència de defectes i la seva intensitat
- L'oli es classifica en funció de:
  - La mediana de fruitat
  - La mediana de màxim defecte



# ANÀLISI SENSORIAL DELS OLIS D'OLIVA VERGES

---

## Tipus de Tast sensorial

### Tast de Concurs

- El tastador es comporta com una eina de mesura, però s'han de tenir en compte altres criteris i particularitats ...
- Es tenen en compte criteris com són la harmonia, l'equilibri, la complexitat, la persistència...
- Alguns criteris que pot marca l'organitzador.
- Influència del tipus de full de valoració que s'utilitzi
- El tastador fa valdre els seus gustos i preferències.



# **ALGUNES EINES PER FER MES VISIBLES NOSTRES OLIS**

## **CONCURSOS D'OLIS**

- Concursos d'oli organitzats a Catalunya.
- Concursos d'oli Nacionals.
- Concursos d'oli internacionals.

## **GUIES D'OLIS**

- Flosolei
- Iberoleum.
- Evooleum
- Evoo IOOC



# ALGUNES EINES PER FER MES VISIBLES NOSTRES OLIS

---

## CONCURSOS D'OLIS QUE S'ORGANITZEN A CATALUNYA

### ➤ Premis Terraltí



- Podran participar tots els olis verge extra que provenguin d'almàsseres degudament registrades en el registre del Consell Regulador DOP Oli de Terra Alta

- La mostra d'oli presentada ha de procedir d'un lot homogeni mínim de 1.000 L

#### ➤ Categories:

- Premi Terraltí Premium
- Premi Terraltí Equilibrat
- Premi Terraltí afruitat

#### ➤ Premis:

- Podran fer menció del premi en l'etiqueta dels seus envasos
- Es podrà publicar el resultat dels premis als mitjans de comunicació, web, premsa, radio, xarxes etc



# ALGUNES EINES PER FER MES VISIBLES NOSTRES OLIS

---

## CONCURSOS D'OLIS QUE S'ORGANITZEN A CATALUNYA

### ➤ Premis CDO



➤ Podran participar tots els olis que vinguin d'almàsseres de les comarques de Tarragona i de les Terres de l'Ebre inscrites a les denominacions d'origen Siurana, Baix Ebre-Montsià i Terra Alta

➤ La mostra d'oli presentada ha de procedir d'un lot homogeni de 500 l, com a mínim

#### ➤ Categories:

- Fruitat verd amarg
- Fruitat verd dolç
- Fruitat madur

#### ➤ Premis:

- Compra dels olis embotellats guanyadors per un import de 1.500 per regals institucionals de l'Ajuntament de Reus i la Diputació de Tarragona
- Un diploma acreditatiu
- Podran fer menció del premi en l'etiqueta dels seus envasos





# ALGUNES EINES PER FER MES VISIBLES NOSTRES OLIS

---

## CONCURSOS D'OLIS QUE S'ORGANITZEN A CATALUNYA

### ➤ Concurs d'Oli d'Oliva Verge Extra Patronat Fira de Les Garrigues



- Concurs entre els productors d'oli d'oliva verge extra, que participen com a expositors en la Fira de l'Oli
  - un lot homogeni de la campanya d'almenys 5.000 litres
  - Els olis es recullen a mitjans de desembre
  - El Premi a la mostra guanyadora en cadascuna de les categories:
    - Oli verge extra: Fruitat Verd Amarg
    - Oli verge extra: Fruitat Verd Dolç
    - Oli verge extra: Fruitat Madur
- 
- La proclamació dels premis es farà el primer dia de Fira, a la nit,
  - Les empreses productores dels olis guanyadors del concurs rebran un diploma acreditatiu del premi
  - rebran el mateix dia de la seva proclamació uns distintius per penjar-los als envasos d'oli com a reconeixement de l'atorgament



# ALGUNES EINES PER FER MES VISIBLES NOSTRES OLIS

## CONCURSOS D'OLIS QUE S'ORGANITZEN A CATALUNYA

### ➤ Concurs d'Olis d'Oliva de les Comarques del Priorat, Ribera d'Ebre i Terra Alta



- S'admetran a concurs olis obtinguts a partir d'olives produïdes a l'àrea geogràfica del Priorat, la Terra Alta i la Ribera d'Ebre i la seva àrea d'influència, transformades per almàsseres ubicades en aquesta mateixa àrea.
- un lot homogeni d'almenys 5.000 litres
- Té una categoria per empreses de producció limitada (+ de 1000 litres)  
Davant la existència a l'àmbit geogràfic del concurs de productors o comercialitzadors de petites produccions
- En cadascuna de les categories hi ha primer, segon i tercer premi:
  - Olis Fruitats Verds Amarg
  - Olis Fruitats Verds Dolç
  - Olis Fruitats Madurs
  - -Olis Ecològics Verges Extra
  
- Els premis consistiran en un diploma acreditatiu o guardó
- Es farà una ampla difusió del resultat del concurs d'olis



# ALGUNES EINES PER FER MES VISIBLES NOSTRES OLIS

## CONCURSOS D'OLIS QUE S'ORGANITZEN A CATALUNYA

### ➤ Concurs al tast dels olis de les Terres de l'Ebre.

#### ➤ En cadascuna de les categories hi ha primer, segon i tercer premi:

- PREMI AL MILLOR OLI D'OLIVA VERGE EXTRA DOP de les Terres de l'Ebre. Olis amb Denominació d'Origen Protegida (DOP) del Baix Ebre-Montsià i la Terra Alta
- PREMI AL MILLOR OLI D'OLIVA VERGE EXTRA de les Terres de l'Ebre sense DOP
- PREMI AL MILLOR OLI D'OLIVA VERGE EXTRA ECOLÒGIC
- PREMI AL MILLOR OLI D'OLIVA VERGE EXTRA
- PREMI AL MILLOR OLI D'OLIVA VERGE. Productors particulars i de collita pròpia



#### ➤ PREMIS GENERALS

- Trofeu als tres primers de cada categoria
- Divulgació a nivell de xarxes socials i premsa de l'esdeveniment i resultats del mateix

#### ➤ PREMIS AL MILLOR OLI D'OLIVA DEL CONCURS (entre d'altres)

- Inscripció gratuïta, a càrrec de l'organització del concurs, per inscriure l'oli guanyador als següents concursos internacionals:
  - OLIVA JAPAN Internacional de l'Oli d'Oliva Verge Extra
  - Concurs Internacional LES OLIVALIES (França)



# **ALGUNES EINES PER FER MES VISIBLES NOSTRES OLIS**

## **CONCURSOS D'OLIS QUE S'ORGANITZEN A CATALUNYA**

- Premi al millor oli d'oliva verge extra ecològic.
  - A nivell Nacional
  - Per participar cal ser elaborador/ra d'oli verge extra ecològic
  - Cal trametre 3 ampolles d'oli a l'organització abans de la data indicada
  - Hi ha primer, segon i tercer premi
  
- Premis:
  - Entrega d'un certificat
  - Participació gratuïta amb un estand a la Fira Natura
  - Autorització per fer referencia al premi obtingut en l'etiquetatge dels envasos



# ALGUNES EINES PER FER MES VISIBLES NOSTRES OLIS

## CONCURSOS NACIONALS E INTERNACIONALS (OOVE)

Font: Web oficina de l'oli:

<https://ruralcat.gencat.cat/web/guest/oficina-de-l-oli/olivicultura>



Oficina de








**l'Oli**

## Concursos internacionals d'oli d'oliva



# CONCURSOS NACIONALS E INTERNACIONALS (OOVE)

## 1. Context: Territori

Concurs	Pais	Logo	Data	Volum mínim
Feinschmecker Olio Award	Alemania		Jenner	Sense lot
MAPA	Espanya		Març	20.000 L conv 5.000 L ecológico
Expoliva	Espanya		Març	10.000 L
ARMONIA	Italia		Febrer	1.000 L
BioFach	Alemania		Febrer	1.000 L
Montiferru	Italia		Febrer	Sense lot
OlioCapitale	Italia		Març	Sense lot



# CONCURSOS NACIONALS E INTERNACIONALS (OOVE)

Concurs	Pais	Logo	Data	Volum mínim
Mario Salinas			Març	3.000 L
L'Orciolo d'Oro	Italia		Març	Sense lot
Paris Gourmet	Francia		Març	Sense lot
International olive oil award	Suïssa		Març	1.000 L



# CONCURSOS NACIONALS E INTERNACIONALS (OOVE)

## 1. Context: Territori





Concurs	País	Logo	Data	Volum mínim
Los angeles international extra virgin olive oil competition	EEUU		Abril	Sense lot
ARMONIA			Abril	Sense lot
Superior Taste Award, Brusela	Bélgica		Abril	Sense lot
Oil China	China		Abril	Sense lot





# CONCURSOS NACIONALS E INTERNACIONALS (OOVE)





## 1. Context: Territori

Concurs	Pais	Logo	Data	Volum mínim
New York International olive oil competition	EEUU		Abril	Sense lot
Sol d'Oro	Italia		Abril	Sense lot
Sol d'Oro, Hemisferi sud	Chile		Abril	Sense lot
Beijing China Global	China		Abril	3.000 botelles de 750ml



# CONCURSOS NACIONALS E INTERNACIONALS (OOVE)

## 1. Context: Territori

Concurs	Pais	Logo	Data	Volum mínim
Il Magnifico Extra Virgin Olive Oil Awards	Italy		Abril	Sense lot
London IOOC	England		Abril	500 kg
Sial olive d'or, Montreal	Canadá		Abril	1000 L
Olive Japan, Tokio	Japó		Abril	Sense lot



# CONCURSOS NACIONALS E INTERNACIONALS (OOVE)

## 1. Context: Territori

Concurs	Pais	Logo	Data	Volum mínim
Great taste awards	Gran Bretanya		Abril-maig	Sense lot
Domina IOOC			Maig	
Leone d'oro	Italia		Maig	1000 L
Terraolivo Competition	Israel		juny	Sense lot



# CONCURSOS NACIONALS E INTERNACIONALS (OOVE)

## 1. Context: Territori

Concurs	Pais	Logo	Data	Volum mínim
Copenhagen Internaitonal olive oil award	Dinamarca		Junio	Sense lot
OLIVINUS	Argentina		Agosto	Sense lot
Selection	Alemania		Setembre	Sense lot
World food moscow	Rusia		Setembre	Sense lot



# CONCURSOS NACIONALS E INTERNACIONALS (OOVE)

## 1. Context: Territori

Concurs	Pais	Logo	Data	Volum mínim
EXPOAzeite	Brasil		Setembre	Sense lot
Argoliva	Argentina		Octubre	Sense lot
ARMONIA hemisferi sud			Octubre	1000L
BIOL	Italia		Noviembre	500L Oli ecologic
Coq d'or	Francia		Noviembre	Sense lot



# ELS MILLORS CONCURSOS INTERNACIONALS D'OOVE

Ranking segons:



Concursos 2022

EVOO WORLD RANKING

Asia

Competition Name	Country	Pts
TERRAOLIVO IOOC	Israel	9,00
Olive Japan IOOC	Japan	8,00
Anatolian IOOC	Turkey	8,00
Japan Olive Oil Prize	Japan	8,00
China IOOC	China	6,00



# ELS MILLORS CONCURSOS INTERNACIONALS D'OOVE

Ranking segons:



Concursos 2022

EVOO WORLD RANKING

Europa

Competition Name	Country	Pts
Premio a la Calidad "Mario Solinas"	Spain	10,00
EVO IOOC	Italy	9,00
EVOOLEUM	Spain	9,00
London IOOC	England	9,00
Athena IOOC	Greece	8,00
Ovibeja	Portugal	8,00
BIOL Premio Internazionale	Italy	8,00



# ELS MILLORS CONCURSOS INTERNACIONALS D'OOVE

Ranking segons:



Concursos 2022

EVOO WORLD RANKING

Europa

Competition Name	Country	Pts
Sol d'Oro Hemisferio Nord	Italy	7,00
Berlin GOOA	Germany	7,00
Premio Internacional Leone d'Oro dei Mastri Oleari	Italy	7,00
Masters of Olive Oil International Contest	Monte Carlo	7,00
ESAO	Spain	6,50
Concorso Oleario Aipo D'Argento	Italy	6,50





# ELS MILLORS CONCURSOS INTERNACIONALS D'OOVE

Ranking segons:



Concursos 2022

EVOO WORLD RANKING

Europa

Competition Name	Country	Pts
CINVE	Spain	5,00
Les Olivalies	France	5,00
Concurso Olio Capitale	Italy	5,00
Milan IOA	Italy	5,00



# ELS MILLORS CONCURSOS INTERNACIONALS D'OOVE

Ranking segons:



Concursos 2022

EVOO WORLD RANKING

Latin America

Competition Name	Country	Pts
OLIVINUS IOOC	Argentina	9,00
Argoliva	Argentina	7,00
Sol d'Oro Hemisferio Sur	H Sur	7,00
OLIVINUS Niños	Argentina	6,00



# ELS MILLORS CONCURSOS INTERNACIONALS D'OOVE

Ranking segons:



Concursos 2022

EVOO WORLD RANKING

North America

Competition Name	Country	Pts
NYIOOC	USA	9,00
Los Angeles IOOC	USA	8,00
Canada IOOC	Canada	7,00
SIAL Olive D'Or	Canada	5,00



# ELS MILLORS CONCURSOS NACIONALS D'OIVE

## Premios Alimentos de España del Ministerio de Agricultura de España.



- **OLIS ADMESOS A CONCURS:** Només s'admetran a concurs els olis d'oliva verge extra a granel de la campanya 2021-2022,
- **RECOLLIDA DE MOSTRES:** El MAPA realitzarà la recollida de les mostres a les instal·lacions de l'entitat inscrita al concurs.
  - Per cada oli presentat al concurs es recolliran vuit exemplars de mostra final de 250 ml
  - Cinc exemplars seran empleats per a la valoració organolèptica, un es reservarà com a exemplar de seguretat i un altre serà lliurat al participant que quedarà com a dipositori. L'exemplar restant s'utilitzarà per a la realització de les anàlisis fisicoquímiques
  - Cada exemplar de mostra haurà de precintat-se i portarà una etiqueta en què figuri, el nom del concurs, un codi que identifiqui de manera inequívoca a la Almazara i la data de presa de mostres.
  - El MAPA ha de supervisar les tasques de codificació de manera que se n'asseguri l'anonimat, la integritat i la traçabilitat de les mostres que s'analitzen.
  - El dipòsit o dipòsits d'on es prenguin les mostres quedaran precintats, un cop recollit l'oli, fins a la resolució del concurs.



## ELS MILLORS CONCURSOS NACIONALS D'OOVE

### Premios Alimentos de España del Ministerio de Agricultura de España.



- **SELECCIÓ:** La valoració organolèptica es durà a terme d'acord amb la fitxa de tast que figura a l'annex III de l'Ordre de convocatòria.,

#### - Fases de la valoració organolèptica

- Primera fase: realitzada pel panell de tastadors d'oli d'oliva verge extra del MAPA.
- Segona fase: Consistirà en l'anàlisi final de les mostres seleccionades a la primera fase i serà realitzat per un panell de tastadors del MAPA i altres Panells.
- Es consideren finalistes les mostres que obtinguin les tres millors puntuacions en cada modalitat

#### - MODALITATS

- Premi Aliments d'Espanya Millor Oli d'Oliva Verge Extra - Fruitat Verd Amargo:
- Premio "Alimentos de España Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra - Fruitat Verd Dolc"
- Premi Aliments d'Espanya Millor Oli d'Oliva Verge Extra - Fruitat Madur.
- Premi Especial Aliments d'Espanya Millor Oli d'Oliva Verge Extra: Es concedirà a l'oli que hagi obtingut la millor puntuació en la fase de tast i en la valoració fisicoquímica d'entre les tres modalitats establertes.



# ELS MILLORS CONCURSOS NACIONALS D'OOVE

---

## Iber Oleum es la Guía del Aceite de Oliva Virgen Extra de España

Neix amb l'objectiu de cobrir una necessitat important; **Iber Oleum** reunir tots els millors AOVes d'Espanya en una sola publicació, on siguin classificats anualment segons la qualitat i les propietats.

### Bases

- Cada mostra d'oli haurà de procedir d'un lot homogeni mínim de 3.000 kg, ja sigui de producció convencional o ecològica
- La recollida de Mostres serà realitzada per personal tècnic d'Iber Oleum
- Els olis a presentar seran els produïts exclusivament a la Campanya 2021/2022
- L'edició 2022 comptarà amb una secció destinada a petites produccions o edicions limitades i varietats autòctones (producció menor de 3000kgs).



# ELS MILLORS CONCURSOS NACIONALS D'OOVE

---

Iber Oleum es la Guía del Aceite de Oliva Virgen Extra de España

Iber Oleum

## Valoració

- Panell format nòmes per tastadors experts
- El procès de selecció es realitzar en varies fases i és molt rigoròs

## Premis

- Fruitats intens
- Fruitat mig
- Varietats minoritàries
- Petites Produccions



# ELS MILLORS CONCURSOS INTERNACIONALS D'OOVE

---

## Premios Mario Solinas del Consejo Oleícola Internacional.

OBJECTIU: és seleccionar entre els olis d'oliva verges extra participants dels dos hemisferis, aquells que presentin les característiques organolèptiques màximes a cadascuna de les categories establertes en aquestes bases.



Els olis presentats a concurs han de provenir de la campanya actual i un lot homogeni d'almenys 3000 litres, emmagatzemat en un mateix dipòsit d'oli.

Cada participant/raó social només podrà presentar un oli d'oliva verge extra.

Recollida de les Mostres: 5 mostres representatives del lot d'oli presentat a concurs de 500 ml cadascuna, col·locades en recipients de vidre de color de la mateixa capacitat, i 2 mostres de 100 ml, també de vidre de color

, cada mostra recollida haurà de ser tancada amb tap proveït de precinte de seguretat i segellada pel notari i portarà una etiqueta amb un codi d'identificació del concursant, compost de xifres i de dues lletres; els requisits a seguir per al mostreig seran els Kjados a la norma ISO 5555: "Greses d'origen animal o vegetal"





# ELS MILLORS CONCURSOS INTERNACIONALS D'OOVE

---

## Premios Mario Solinas del Consejo Oleícola Internacional.

### Presa de mostres

- Precintat el dipòsit del lot d'oli presentat a concurs

Cada participant/raó social només podrà presentar un oli d'oliva verge extra.

Recollida de les Mostres: 5 mostres representatives del lot d'oli presentat a concurs de 500 ml cadascuna, col·locades en recipients de vidre de color de la mateixa capacitat, i 2 mostres de 100 ml, també de vidre de color

, cada mostra recollida haurà de ser tancada amb tap proveït de precinte de seguretat i segellada pel notari i portarà una etiqueta amb un codi d'identificació del concursant, compost de xifres i de dues lletres; els requisits a seguir per al mostreig seran els kjadados a la norma ISO 5555: "Greses d'origen animal o vegetal

Enviar una de les 2 mostres de 100 ml a un laboratori reconegut pel Consell Oleícola Internacional per al període actual perquè en faci l'anàlisi química i expedeixi el corresponent certificat d'anàlisi de qualitat que ratifica que es tracta d'un oli d'oliva verge extra

Enviar una de les mostres de 500 ml a un panell de tast d'oli d'oliva verge reconegut pel COI perquè en faci la valoració organolèptica



# ELS MILLORS CONCURSOS INTERNACIONALS D'OOVE

---

## Premios Mario Solinas del Consejo Oleícola Internacional.

### Valoració de les mostres

- Els olis participants són analitzats per un jurat internacional.
- Els membres d'aquest jurat internacional són elegits per la Secretaria Executiva entre els caps de panel reconeguts pel COI



El jurat internacional seleccionarà l'oli guanyador del Premi a la Qualitat Mario Solinas dins de cada grup en funció de les puntuacions obtingudes i proposarà, entre els olis finalistes restants, un segon i tercer premi a cadascun dels grups.

Les categories establertes són:

- Fruitat verd intens,
- Fruitat verd mig
- Fruitat verd lleuger
- Fruitat madur

La puntuació mínima per a l'obtenció d'un premi serà:

- 70 punts per a la categoria de fruitat verd intens i mig
- 65 punts per a la categoria de fruitat verd lleuger
- 60 punts per a les categories de fruita madura i d'olis d'oliva verges extra procedents de



# ELS MILLORS CONCURSOS INTERNACIONALS D'OOVE

---

## Premios Mario Solinas del Consejo Oleícola Internacional.

### Valoració de les mostres

En cas d'empat, cal triar l'oli amb l'acidesa lliure més baixa i, en cas de persistir l'empat, l'oli amb l'índex de peròxids més baix.

Els premis consistiran en una medalla, or, plata i bronze per als guanyadors de cada categoria i un diploma acreditatiu per a aquests i per als tres finalistes de cada categoria.

Els guanyadors únicament podran fer esment del premi als envasos del lot al que pertanyi la mostra guanyadora



# ELS MILLORS CONCURSOS INTERNACIONALS D'OOVE

---

## EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils CONCURS INTERNACIONAL A LA QUALITAT DELS OOVE

Els organitzadors son la Revista Mercacei i AEMO,

### Bases per a participar

- La mostra d'oli presentada ha de pertànyer a un lot el volum mínim del qual ha de ser de 2.500 litres.
- A cada mostra presentada se li assignarà una clau que haureu d'anotar a les etiquetes de les mostres enviades.
- Un cop inscrit, i amb la clau assignada, haureu d'enviar quatre ampolles acolorides de 500 ml. de cadascuna de les mostres presentades, juntament amb dues ampolles o envasos comercials de la marca. S'ha d'adjuntar també el butlletí analític sensorial i físico químic amb les determinacions que s'indiquen a les bases.
- El candidat haurà de mantenir l'AOVE a les seves instal·lacions fins a almenys 30 dies després del tancament de la convocatòria del concurs, ja que l'organització podrà requerir-li en aquest termini i de manera presencial una mostra per garantir l'origen dels olis presentats i comprovar-ne el volum



# ELS MILLORS CONCURSOS INTERNACIONALS D'OOVE

## EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils CONCURS INTERNACIONAL A LA QUALITAT DELS OOVE

Els organitzadors son la Revista Mercacei i AEMO,

### Bases per a participar

- La mostra d'oli presentada ha de pertànyer a un lot el volum mínim del qual ha de ser de 2.500 litres.
- A cada mostra presentada se li assignarà una clau que haureu d'anotar a les etiquetes de les mostres enviades.
- Un cop inscrit, i amb la clau assignada, haureu d'enviar quatre ampolles de color de 500 ml. de cadascuna de les mostres presentades, juntament amb dues ampolles o envasos comercials de la marca. S'ha d'adjuntar també el butlletí analític sensorial i físico-químic amb les determinacions que s'indiquen a les bases.
- L'organització del concurs, un cop finalitzat el termini de recepció de mostres, lliurarà dues ampolles de cada oli amb la seva referència a un notari col·legiat.
- Les altres dues mostres quedaran en dipòsit de l'organització; una servirà per realitzar anàlisi comparativa si resulta seleccionada; i una altra per determinar l'Índex de Qualitat Global en cas d'empat.
- El notari eliminarà l'etiqueta amb la referència assignada pel concurs i identificarà amb una clau secreta cada ampolla, que serà tornada a l'organització.
- La correspondència entre les mostres i les claus secretes serà custodiada pel notari i no seran conegudes per cap membre de l'Organització.



# ELS MILLORS CONCURSOS INTERNACIONALS D'OOVE

## EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils CONCURS INTERNACIONAL A LA QUALITAT DELS OOVE



### Bases per a participar

- El candidat haurà de mantenir l'AOVE a les seves instal·lacions fins a almenys 30 dies després del tancament de la convocatòria del concurs, ja que l'organització podrà requerir-li en aquest termini i de manera presencial una mostra per garantir l'origen dels olis presentats i comprovar-ne el volum declarat
  - Es comprovarà almenys el 10% de les mostres que resultin seleccionades al TOP100, sent elegides de forma aleatòria per part d'un notari col·legiat.
- Els olis candidats seran valorats organolèpticament per un jurat internacional de reconegut prestigi seguint el full de valoració del concurs.
- Es considerarà la mitjana aritmètica de les puntuacions totals dels membres del jurat eliminant-ne el major i menor valor; així resultarà una puntuació final de 0 a 100 punts. Aquesta mitjana es considera amb dos decimals.
- Es procedirà a seleccionar per a l'edició de la Guia els 100 olis que hagin obtingut més puntuació total, que seran presentats per ordre alfabètic indicant-se la puntuació obtinguda



# ELS MILLORS CONCURSOS INTERNACIONALS D'OOVE

## EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils CONCURS INTERNACIONAL A LA QUALITAT DELS OOVE



### Premis

- En funció del full de valoració del jurat i de la procedència de l'oli (país i varietat), s'estableixen els premis següents en les diferents categories:
- **Millor Absolut EVOOLEUM**, que serà aquell que obtingui més puntuació absoluta.
- **EVOOLEUM TOP10**, els deu millors AOVes quant a puntuació absoluta.
- **Millor Fruit Verd, Millor Fruit barreja Verd/Maduro i Millor Fruit Maduro** (segons la categoria de fruitat).
- **Millor de cada país**, considerant només els països que presentin quatre o més mostres.
- **Millor Monovarietal**, considerant igualment només aquelles varietats d'oliva que compten amb quatre o més mostres.
- **Millor Coupage.**
- **Millor Hemisferi Sud i Millor Hemisferi Nord** en cas de quedar seleccionats AOVes de tots dos hemisferis.
- **TOP3 de Producció Orgànica.**
- **Millor DOP (per països).**
- **TOP10 AOVes Saludables.**
- **Millor Productora de AOVE.**
- **Millor Disseny de Packaging**



# ELS MILLORS CONCURSOS INTERNACIONALS D'OOVE

---

## EVO IOOC ITALY

Des de la primera edició ha estat inclòs pel World Ranking Oli d'OOVE

- entre els primers concursos internacionals d'oli d'oliva verge extra
- i primer a Itàlia.



**PREMIS :(medalles d'or i plata) per a l'oli d'oliva verge extra i els condiments a base d'oli EVO:**

- Medalla de plata EVO IOOC Itàlia 2022 (de 65 a <84 punts).
- Medalla d'Or EVO IOOC Itàlia 2022 (de 84 a 100 punts);





# ELS MILLORS CONCURSOS INTERNACIONALS D'OOVE

---

## EVO IOOC ITALY

Al mateix oli d'oliva verge extra que obtingui la puntuació més alta en més d'una de les categories del concurs, només se li concedirà un reconeixement, seguint aquest ordre:

Millor Internacional;  
Millor Orgànica;  
Millor DOP/IGP;  
Millor Monovarietal;  
Millor Coupage;  
el millor del país;  
Premi especial.



# ELS MILLORS CONCURSOS INTERNACIONALS D'OOVE

---

## TERRAOLIVO – International Olive Oil competition

és considerat un dels certàmens més importants i influents a nivell mundial.



### PREMIOS TERRAOLIVO

Oro ( 65-75,99 puntos)

Prestigio Oro (76-85,99 puntos)

Gran Prestigio Oro (86-100 puntos)

Top TEN (Los 10 primeros AOVE con más de 95 puntos)



# ELS MILLORS CONCURSOS INTERNACIONALS D'OOVE

---

## TERRAOLIVO – International Olive Oil competition

### PREMIOS ESPECIALES

Mejor AOVE Internacional (Mejor AOVE de TERRAOLIVO)

Mejor AOVE Ecológico Internacional

Mejor AOVE Comercial Israelí

Mejor AOVE boutique israelí

Mejor AOVE de Israel en cada categoría varietal (Mínimo 10 en cada categoría)

Mejor AOVE Kosher

Mejor almazara israelí

Mejor marca comercial israelí

Mejor marca boutique israelí

Best of Country (Mínimo de 10 muestras del país)

Mejor diseño de packaging internacional

Mejor diseño de packaging israelí



[NOTICIAS](#)[PRODUCTORES](#)[COMPRA VENTA](#)[OBTENER SITIO WEB](#)[ANUNCIAR](#)[CONTÁCTENOS](#)

Comparte







## LOS MEJORES CONCURSOS INTERNACIONALES DE AOVE

[Inicio](#) > [Los Mejores Concursos Internacionales de AOVE](#)



### Premio Mario Solinas – COI/COI

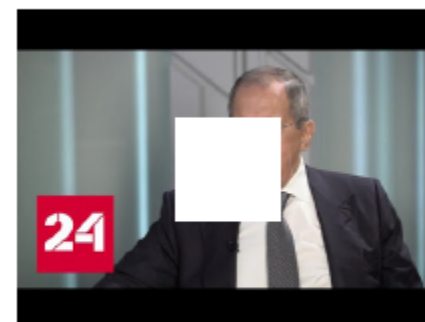
El "Premio Mario Solinas" lo otorga el Consejo Oleícola Internacional (COI/COI) y es sin duda uno de los concursos más estrictos. Este año se han presentado a concurso y han sido evaluados 111 aceites de oliva virgen extra.



### Concurso Internacional de Aceite de Oliva de Nueva York El

concurso de calidad más grande e importante del mundo para aceites de oliva virgen extra, que se lleva a cabo en la ciudad de Nueva York cada mes de abril.

### VÍDEOS PROMOCIONALES



# ELS MILLORS CONCURSOS INTERNACIONALS D'OOVE



## Premio Mario Solinas – COI/COI

El "Premio Mario Solinas" lo otorga el Consejo Oleícola Internacional (COI/COI) y es sin duda uno de los concursos más estrictos. Este año se han presentado a concurso y han sido evaluados 111 aceites de oliva virgen extra.



## Concurso Internacional de Aceite de Oliva de Nueva York El

concurso de calidad más grande e importante del mundo para aceites de oliva virgen extra, que se lleva a cabo en la ciudad de Nueva York cada mes de abril.



## El Concurso Internacional de Aceite de Oliva Athena

se celebra anualmente en Grecia, en el Costa Navarino Resort cerca de Pylos en la región de Messinia. La competición destaca la importancia de competir en la milenaria patria del olivo y cuna de la noble competición y del ideal olímpico.



# ELS MILLORS CONCURSOS INTERNACIONALS D'OOVE



## Terraolivo

El concurso Terraolivo se celebra en junio en la antigua ciudad de Jerusalén con un nutrido jurado de expertos internacionales y un complejo esquema de evaluación. Este año se han inscrito 408 aceites de oliva y se han premiado 282 aceites de oliva.



## World Edible Oils AVPA Paris Contest

World Edible Oils AVPA Paris Contest en marzo de 2014 será organizado por 12ª vez por la organización no gubernamental francesa sin fines de lucro AVPA (Agencia para la Valorización de los Productos Agrícolas), para promover productores de alta calidad en todo el mundo.



## Internacional de Los Ángeles Concurso de Aceite de Oliva

El "Los Angeles Intl. El Concurso de Aceite de Oliva" lo lleva a cabo la Organización de la Feria del Condado de Los Ángeles y siempre cuenta con un amplio jurado internacional de expertos. Este año se han presentado a concurso y han sido evaluados 481 aceites de oliva virgen extra.



# ELS MILLORS CONCURSOS INTERNACIONALS D'OOVE



## Feinschmecker Olio Award

El FEINSCHMECKER Olio Award se celebra en Hamburgo en febrero con un jurado experto de diferentes países, evaluando 750 aceites de oliva, premiando a 9 de ellos con el premio olio y seleccionando un Top 250.



## internacional Premio del Aceite de Oliva de Zúrich

El Premio Internacional del Aceite de Oliva se celebrará en marzo en Zúrich por el Panel Suizo del Aceite de Oliva, formado de acuerdo con las normas del COI. Este año se han evaluado 113 muestras de 13 países y se han premiado 25.



## SIAL Olive D'Or

El concurso Olive D'or tiene lugar en Montreal durante la Feria SIAL en mayo. Este año se han evaluado más de 100 muestras de 15 países y se han premiado 9.



# ELS MILLORS CONCURSOS INTERNACIONALS D'OOVE

---



## Olvinus

El concurso Olvinus se realiza en Mendoza, Argentina en el mes de agosto con un jurado experto internacional. Este año se han presentado más de 400 aceites de oliva y se han entregado 187 premios.



## Leone D'Oro

El concurso Leone D'Oro de Mastri Oleari con un jurado de expertos internacionales se lleva a cabo en Brescia en agosto de este año, más de 200 aceites participaron en el concurso y 26 han sido premiados.



## Armonia

El concurso Armonia con su Trofeo Alma se lleva a cabo en mayo por la Agencia Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra en Spoleto. Este año 73 aceites de oliva han recibido los premios del jurado internacional de expertos.





# ELS MILLORS CONCURSOS INTERNACIONALS D'OOVE



## Sol D'Oro

El concurso Sol D'Oro se celebra en marzo en Verona con un jurado experto internacional. Este año han participado más de 220 aceites de oliva de 30 países y 68 han sido premiados.



## L'Orciolo D'Oro

El concurso L'Orciolo D'Oro de Enohobby Club en Gradara se lleva a cabo en junio con un jurado de expertos internacionales. En la evaluación de este año se evaluaron más de 300 aceites de oliva y 154 obtuvieron premios.



## OLIVE JAPAN

es un completo evento al aire libre que acercará a los productores de aceitunas y sus productos con los usuarios y consumidores. El Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra OLIVE JAPAN también se lleva a cabo con eventos Marche-Trade Show, Simposio y Seminario.



# ELS MILLORS CONCURSOS INTERNACIONALS D'OOVE



## Monocultivar Expo



La Monocultivar Expo dirigida por Gino Celetti se lleva a cabo en Milán en abril con un jurado de expertos internacionales. Este año 43 aceites de oliva calificaron para uno de los premios más destacados.

## Flos Olei



La FLOS OLEI es la guía más completa de aceites de oliva virgen extra y homenajea a las almazaras y aceites por su labor persistente. Este año más de 750 aceites de oliva han sido evaluados por expertos catadores y las 20 mejores almazaras recibieron un premio especial y los aceites de oliva se clasificaron de 85 a 97 puntos.

## Ovibeja



El concurso Ovibeja tiene lugar en Beja en abril con un jurado experto internacional. Este año 18 muestras han sido galardonadas con los premios que se entregan.



# ELS MILLORS CONCURSOS INTERNACIONALS D'OOVE

---



## BIOL Premio Internazionale

El concurso BIOL se celebra en Andria en marzo y es el mayor concurso de aceites de oliva ecológicos. Este año han participado más de 310 aceites de oliva de 18 países y se han premiado 48 aceites de oliva.



## Oil China

La competencia Oil China se llevará a cabo en abril en Beijing con un jurado de expertos internacionales. Los aceites de oliva This 80 recibieron premios especiales.



## SUDOLIVE ASIA

Una nueva exposición del Aceite de Oliva Mediterráneo une fuerzas con VINISUD Asia, uniendo los dos iconos del estilo de vida mediterráneo: el vino y el aceite de oliva. Los productores de aceite de oliva de toda la cuenca mediterránea se unen a sus homólogos de vino en la primera exposición de aceite de oliva de alta calidad en Shanghai.



# ELS MILLORS CONCURSOS INTERNACIONALS D'OOVE

---



## OLIVINUS

Ahora en su octava edición y con cobertura mediática internacional, el Concurso Internacional de Aceite de Oliva – OLIVINUS 2014 presenta un selecto jurado nacional e internacional que degustará todos los Aceites de Oliva Virgen Extra en agosto de 2014 en Mendoza, Argentina.



# GUIES D'OLIS


---

## Guia Flos Olei



Es la primera guia internacional dedicada als productors d'oli de tot el mon i als seus olis d'oliva verge extra. (des de 2010)

La selecció es fa per un panell d'experts coordinat per Marco Oreggia. (no es coneix als integrants del panel)

- 5 continents  52 països
- 84 mapes mundials de les zones d'oliverar
- 500 productors i 779 olis d'oliva verge extra

Es realitzat directament en dos idiomes (italià-anglès i italià-xinès)

✘ El problema d'aquesta guia és que els olis que apareixen son de la campanya anterior



# GUIES D'OLIS

---

## Guia IberOleum



Iber Oleum és la Guia de l'Oli d'Oliva Verge Extra d'Espanya

L'objectiu és reunir tots els millors AOVEs d'Espanya en una sola publicació, on siguin classificats anualment segons la seva qualitat i propietats

A la selecció participen dos panells d'experts que valoren, puntuen i descriuen els olis

Els olis els recull l'organització,

El tast es fa de forma individual per aconseguir la màxima imparcialitat

Els olis que apareixen corresponen a la campanya que indica la guia i en l'ordre de la puntuació obtinguda



96'6

Bar Olives - Guía del Aceite de Oliva Virgen Extra de España



## Finca La Torre Ecológico

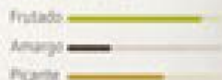


Calificación: **1** **2** **3**

### Características

Varietal: **Hojiblanca**  
 Zona de Producción: **Huelva**  
 Denominación de Origen: **NO**  
 Ecológico: **SI**  
 Perfil Sensorial:  
 Tostado / Plátano / Almendra /  
 Hierba

### Mapa Sensorial



Guía Bar Olives - Finca La Torre Ecológico

Bar Olives - Guía del Aceite de Oliva Virgen Extra de España



## Finca La Torre Ecológico

Productor: Pagos del Total / Web: [www.pagosdeltotal.com](http://www.pagosdeltotal.com)

La empresa, situada en el término municipal de Bodadilla (Huelva) cuenta con un total de 380 has, de las cuales 230 corresponden a olivas, tradicional e intensivo, siendo cuatro las variedades cultivadas: "Hojiblanca", "Arbequina", "Picudo" y "Cornicabra". El objetivo de Finca La Torre radica en mantener los criterios de calidad, abordar nuevos mercados a través de una marca propia y contribuir a la difusión de la cultura del aceite.

### Nota de Cata

Fruitado intenso de acortuna verde, de gran complejidad olfativa, destacando los tonos verdes de hierba, tomatera, almendra y manzana verdes, piel de plátano y toques de alcachofa y aromáticas como la menta y el romero.

En boca tiene una entrada suave, percibiéndose todas las notas olfativas. El amargo es suave y el picante, de intensidad media-alta, es tardío y progresivo, nos recuerda la pimienta negra. Muy persistente.

### Intensidad Descriptores Primarios



### Intensidad Descriptores Complementarios



Guía Bar Olives - Finca La Torre Ecológico



# GUIES D'OLIS

---

## Guia Evooleum

Reuneix els 100 millors olis d'oliva verges extra del món segons els resultats obtinguts en els Premis Internacionals a la Qualitat de l'Oli d'Oliva Verge Extra EVOOLEUM Awards



A la selecció participen quatre panells d'experts que valoren, puntuen i descriuen els olis

La guia està editada en castellà i anglès.

La seva lectura es bastant intuïtiva. S'han creat una sèrie de símbols e icones interpretatius que fan referència a: la puntuació obtinguda per cada suc, a la seva procedència,

la Denominació d'Origen Protegida (DOP) o Indicació Geogràfica Protegida qual pertany.

La varietat d'oliva de la qual s'obté, el tipus d'envàs en el qual es presenta, el volum de producció i el sistema -i moment- de la recol·lecció, la singularitat de l'entorn on s'ubica l'olivar, el tipus de cultiu i de plantació, el sistema de producció, el tast i el maridatge; i també aquells sucus que posseeixen Certificació Kosher i Halal.





## ALMAOLIVA

80

04



Castelló, D.O. D'Alfacs  
País de Castelló  
Pícol  
Oliva / Olive 100 ml (3.5 fl. oz.)  
300 ml (10.5 fl. oz.)  
10.000 l (2.647 gal)  
Mechanoid / Mecanoid

Right in the heart of Andalusia, within the Parque Natural de las Sierras Subbéticas, one awaits across a horizon of olive trees, some of which are hundred-year-old trees, growing in the midst of an unbroken terrain surrounded by tall mountains and an arid forest of cork oak, enjoying more than 2,800 hours of sun per year. This area harvests olive groves up to 70% enjoying higher costs of working the land and harvesting, with high-calcium clay soil.

The Sociedad Cooperativa Agrícola de Pícoler Oeste Almazara de la Subbética, created in July 2007 as a result of the fusion between the S.C.A. Virgen del Cuello and the S.C.A. Olivares Nuevo Padre Jesús Nazareno, is acknowledged both on a national and international level for the high quality of its olive juices. Comprising approximately 4,000 members/families who account for an area of some 75,000 ha. (37,000 ac.), Almazara BCO is an organic extra virgin olive oil, harvested traditionally and early (October), and are grinded on the same day as being picked. The juice is extracted at room temperature and stored in inert stainless steel deposits, which guarantee a maximum quality, as well as preserving its essence and health benefits.

In pure sensation of Andalusia, dentro del Parque Natural de las Sierras Subbéticas, se puede disfrutar un horizonte de olivos algunos de ellos centenarios en medio de una singular arboleda rodeada de grandes montañas y un mar de matorral mediterráneo continental amable con más de 2.800 horas de sol al año. El terreno de cultivo de olivos cuenta un 70% que requiere mayores costes de laboreo y recolección, con suelos arcillosos con alto contenido en calcio.

La Sociedad Cooperativa Agrícola de primer grado disolución de la Subbética, creada en julio de 2007 procedente de la fusión de la S.C.A. Virgen del Cuello y la S.C.A. Olivares Nuevo Padre Jesús Nazareno, es reconocida a nivel nacional e internacional por la gran calidad de sus aceites de aceituna y está compuesta por alrededor de 4.000 socios/familias que representan una superficie de cultivo de unas 75.000 ha. Almazara BCO es un orgánico extra virgen obtenido de aceitunas locales, picadas y holdeadas de tradición tradicional y temprana (octubre) que son molidas en el mismo día. El zumo se molida a temperatura ambiente y se almacena en depósitos de acero inoxidable inertes que garantizan su máxima calidad, manteniendo al tiempo sus esencia y características salutíferas.

### TASTING CATA



The efficacy attributes of this magnificent organic blend begin with a vibrant green hue. Followed by persistent green notes of body and olive tree leaves. Its notes arise from mild green bananas, green almonds and olive tree accompanied by soft hazel and sweet plant. The fragrance of aromatic notes like green banana and followed by apple, almond and hazelnut, which improve with time of storage. Both a low aromatic intensity, but very fragrant, unique and complex.

### PROFUMS BURDALS



This BCOB from the Subbética system in Castelló is both fierce and sweet to the mouth. It delivers aromatic pungency and firmness yet well balanced. Well-attuned sensation that captures the attention of animals that were produced on the site. The BCOB can be identified as exceptional and very complex. In brief, only 100% of the Subbética conditions are taken into account in its use. Please be patient and enjoy meticulously, you may well be able. Que se valga el orgánico que define la elegancia de aceites que perduran en nariz, de donde surge el aroma, el carácter y el cuerpo.

ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA  
T. +34 967 547 028 / contacto@almazarasubbetica.com  
P.O. Box Bempores, C/ls. A-320-Rta. 17-200 • 46103 Castellón / España SPAIN  
www.almazarasdeSubbetica.com

## BALCÓN DEL ALMORZAR

02



Castelló, D.O. D'Alfacs  
País de Castelló  
Pícol  
Oliva / Olive 100 ml (3.5 fl. oz.)  
300 ml (10.5 fl. oz.)  
10.000 l (2.647 gal)  
Mechanoid / Mecanoid

Founded in 1960, the S.C.A. San Felipe Apóstol de Balcón (later merged in the production with another olive oil producer) who present attractor of 2,000 ha of olive (200,000 olive) in the historic comarca of La Llosa and olive harvests traditional, in the Valle del Guadalupe, según olivares desde antiguo. La superficie se dedica desde hace más de medio siglo a la explotación de la aceituna de sus variedades y el cuidado de aceite de oliva virgen extra que se comercializa bajo la marca Balcón del Guadalupe.

En 1960 se funda el grupo cooperativo de olivos tradicional, según muchos de la historia asociada en las tierras bajas situadas en el Valle del Guadalupe, en las tierras bajas donde Julio César cayó rendido al agua y arena de sus acates tempranos. Y es que, según cuenta la leyenda, en uno de sus traslados las legiones evaluaban por el camino grandes cantidades de aceituna en la abstracción que olivos centenarios de Balcón, acompañando durante siglos el paso de las tropas romanas de olivos y disfrutando de las bondades del terreno conocido como Olivos en alto. El cultivo de aceitunas verdes y verdes que se recolectaban a mano de los olivos plantados en el Sotano Balcón.

Founded in 1960, at present, the S.C.A. San Felipe Apóstol de Balcón (later) is made up of five hundred olive groves, who own olive groves spanning of La Llosa and other adjacent areas, in the Valle del Guadalupe, an olive growing region since has been growing its centuries olive harvests and sold under the Balcón del Guadalupe brand.

An EVOO that is extracted from the early fruits of hundred-year-old olive trees, when witness to the passage of history in the fertile land located on landscape above Julio César surrounded to the legend, during one of the journeys made by the legions led by the famous Roman general, a full olive harvest, setting up camp for several days in that high field of olive trees and enjoying the benefits healthy green olives, harvested from the olive trees planted in Sotano Balcón.

### TASTING CATA



A most elegant Pícol oil of great efficacy complexity that fully reflects a unique green hue. Followed by distinct notes of apple and hazelnut. It also reveals notes of green plant, green and mild hazelnut. The fragrance of green banana and followed by apple, almond and hazelnut, which improve with time of storage. Both a low aromatic intensity, but very fragrant, unique and complex.

This BCOB from the Subbética system in Castelló is both fierce and sweet to the mouth. It delivers aromatic pungency and firmness yet well balanced. Well-attuned sensation that captures the attention of animals that were produced on the site. The BCOB can be identified as exceptional and very complex. In brief, only 100% of the Subbética conditions are taken into account in its use. Please be patient and enjoy meticulously, you may well be able. Que se valga el orgánico que define la elegancia de aceites que perduran en nariz, de donde surge el aroma, el carácter y el cuerpo.

### PROFUMS BURDALS



S.C.A. BALCÓN DEL ALMORZAR  
T. +34 967 740 605 • +34 938 401 625 / contacto@almazarasubbetica.com  
Castellón de la Plana, s/n • 23040 Balcon de Alfacs SPAIN  
www.balcondelalmorzar.com



# GUIES D'OLIS

---

## Guia Evo IOOC



La guia es crea a partir de les dades obtingudes pels olis valorats en el concurso internacional EVO IOOC. S'edita en anglès.

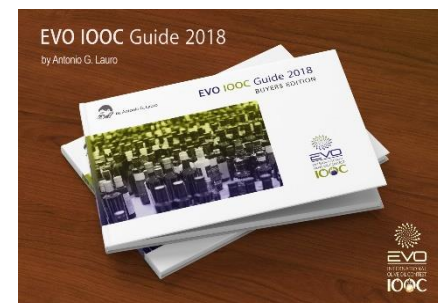
Tots aquells olis que participen en el concurs poden optar a sortir en la guia.

A la guia no apareixen les puntuacions obtingudes per cada oli.

Es classifiquen en funció de si han obtingut distinció or o plata

Cada oli presenta una fitxa tècnica en la que apareix: La empresa, el nom del productor, el volum del lot, la varietat, si es orgànic o pertanyé a una DOP o IGP, el tipus de olivar, el mètode de recol·lecció, el rang de preu, si té algun tipus de certificat.

Les descripció organolèptica i les dades de contacte.



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural



## Almaoliva Arbequino



EVO 100C  
GOLD MEDAL  
2018



- SONIA SANCHEZ
- 20000
- 100% ARBEQUINA
- Organic
- P.O.D./P.G.I.
- 600
- Mechanical (beaters)
- Between Euro 8,00 and 15,00
- FDA
- Gold Medal

ALMAZARAS DE LA SUBBETICA  
CTRA A-339 KM 17,800  
CARCABUEY  
comercial@almazarasdelasubbetica.com  
www.almazarasdelasubbetica.com

*A pleasant EVOO with an intense olive fruitiness that evokes early harvested olives with an evident scent of cinnamon, fig leaf, grass, balanced with medium intensity of bitter and pungent taste of pink pepper.*



174

evo-100c.com



## Cal Saboi Early Harvest



EVO 100C  
GOLD MEDAL  
2018



- Ester Amoras
- 10.000
- MONOVARIETAL ARBEQUINA 100%
- Organic
- P.O.D./P.G.I.
- 528
- Mechanical (trunk shaker and vibrators)
- Between Euro 8,00 and 15,00
- INTEGRATED PRODUCTION, FDA CERTIFICATE
- Gold Medal

CAL SABOI EVOO  
RBLA DEL JARDI 119  
SANT CUGAT DEL VALLES  
ester@calsaboi.com  
www.calsaboi.com

*This EVOO has a medium olive fruitiness that reminds of ripe olives with green olives. Its aroma has hints of green apple, ripe banana, herbs, red pepper, ripe tomato, and olive leaf. Medium intensity of pungency and medium intensity of bitter taste with some notes of bitter almond and cinnamon.*



175

evo-100c.com





Generalitat de Catalunya  
**Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural**

**Moltes gràcies**

