

Montevideo, 9 de junio de 2026

CONCURSO PREMIO A LA CALIDAD MARIO SOLINAS PARA EL HEMISFERIO SUR (MSHS)

En 2026 Uruguay será sede del prestigioso concurso internacional de aceites de oliva virgen extra (AOVE) **Premio a la Calidad Mario Solinas para el Hemisferio Sur**¹. Este evento es organizado anualmente por el Consejo Oleícola Internacional (COI) desde el año 2000, en honor a la memoria del profesor italiano Mario Solinas, reconocido por su destacado papel en el desarrollo del análisis sensorial del aceite de oliva virgen.

El objetivo principal del concurso es reconocer y premiar los aceites de oliva virgen extra que presenten las mejores características organolépticas, en conformidad con las categorías establecidas en las bases del certamen. El jurado del mismo estará integrado por Jefes de Paneles reconocidos por el COI y designados por el COI.

Este año, y por tercera vez consecutiva, la edición para el hemisferio sur se llevará a cabo en un país del propio hemisferio, con fechas acorde a la cosecha de estas latitudes.

ANTECEDENTES

Se trabajó en el marco de la Mesa Olivícola del Uruguay, que agrupa a los actores públicos, privados y académicos del sector², en conjunto con el COI para desarrollar el Concurso MSHS en un país del propio hemisferio. En 2024 Uruguay fue sede por primera vez, y se acordó realizar el certamen en alternancia con Argentina quien lo alojó en 2025.

La iniciativa fue bien recibida por los países miembros del COI, permite estrechar la relación con la región y fomentar la participación de productores locales, especialmente de menor escala, al ajustar las fechas con la cosecha del hemisferio sur. Esto se ha manifestado en un notable incremento en la participación de muestras, como se observó en la primera y segunda edición del concurso. Se busca continuar con este impulso, ampliando la participación de productores, aumentando la visibilidad del concurso tanto entre los productores como en el público general, y difundiendo las virtudes del aceite de oliva virgen extra (AOVE) como un producto de calidad y bienestar.

¹ <https://www.internationaloliveoil.org/premio-a-la-calidad-mario-solinas/?lang=es>

<https://www.internationaloliveoil.org/the-ioc-mario-solinas-quality-award-2024-southern-hemisphere/?lang=es>

² La mesa olivícola está conformada por los Ministerios de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP), Ministerio de Industria, Energía y Minería (MIEM), Ministerio de Relaciones Exteriores (MRREE), Ministerio de Turismo (MinTur), la Asociación Olivícola del Uruguay (ASOLUR), el Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA), el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU) y la Universidad de la República (UdelAR) a través de la Facultad de Química, Facultad de Agronomía, Facultad de Medicina y Escuela de Nutrición.

BASES DEL CONCURSO

Las bases del concurso fueron definidas por el COI, ajustándose a las condiciones y características de la cosecha de esta región.

Participan los aceites de oliva virgen extra que pertenezcan a la campaña 2025/2026.

Tipos de empresas³:

- Para los productores:
 - Grandes productores: las inscripciones deben provenir de un lote homogéneo de aceite de cosecha 2026, almacenado en un único tanque de al menos 4.000 litros.
 - Pequeños productores: las inscripciones deben provenir de un lote homogéneo de aceite de cosecha 2026, almacenado en un único tanque de al menos 500 litros.
- Para los envasadores: las inscripciones deben provenir de un lote homogéneo de aceite del año de cosecha 2026, almacenado en un único tanque de al menos 15.000 litros.

Cada participante/razón social podrá presentarse en una sola categoría y podrá presentar solo un aceite de oliva virgen extra.

La producción de aceite de oliva virgen debe ser la actividad principal de los productores y representar al menos el 75% de su actividad. Para demostrarlo debe incluirse en el acta notarial una declaración jurada que confirme tal condición.

Algunos puntos relevantes de las bases:

Los competidores deberán:

1. Completar el formulario de inscripción que están en las bases del concurso.
2. Recolectar la información solicitada en las bases del concurso a través de un notario o figura legal equivalente quien realizará el acta notarial correspondiente.
3. Muestras para el concurso: consta de siete (7) muestras de 500 ml de aceite de oliva virgen extra.
4. Realizar los análisis químicos y sensorial pertinentes. Para esto se destinan dos de las siete muestras tomadas.

³ Se tienen así 3 tipos de empresas:

- Pequeños productores: el volumen producido es de menos de 20 000 kg/año de aceite de oliva
- Grandes productores: el volumen producido es de más de 20 000 kg/año de aceite de oliva.
- Envasadores: el volumen de aceite envasado es superior a 25 000 kg/año. El lote debe proceder del país del participante.

5. Remitir las muestras para el país anfitrión que consta de tres botellas de 500 ml de aceite de oliva virgen extra y su correspondiente documentación que deben venir con la siguiente **leyenda: “Concurso Internacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra - Mario Solinas hemisferio sur”**. Estas deberán remitirse al **Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)** en su sede central en Av. Italia 6201, 11500 Montevideo, Uruguay.

Cuando se requiera la realización del análisis fisicoquímico y análisis sensorial en Uruguay, se permitirá que arriben 5 -cinco- botellas de 500 ml de aceite de oliva virgen extra por participante. De estas, 2 -dos- botellas se destinarán para la realización de los análisis mencionados y 3 -tres- se destinarán al concurso. La inscripción al concurso no se realizará hasta que estén los resultados de ambos análisis requeridos.

El LATU será la institución referente en la logística del concurso, a tales efectos se creó la casilla de correo premiosolinas@latu.org.uy para toda comunicación relacionada al mismo.

Los detalles de la documentación requerida y las bases del concurso para el hemisferio sur se encuentran en:

<https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/#national-competitions>

DOCUMENTOS ADICIONALES

Además de cumplir con la documentación establecida por las bases del concurso, es crucial considerar los requisitos de entrada a través de aduana (ya sea por vía terrestre o aérea). Para evitar contratiempos en los puntos de ingreso a Uruguay, es necesario que las muestras presentadas en el concurso estén acompañadas del formulario diseñado por la Dirección Nacional de Aduanas de Uruguay (DNA), el cual está disponible en el sitio web del COI junto con las bases del concurso. Además, se proporciona un instructivo para facilitar su cumplimentación.

Es importante que el envío de las muestras al LATU se realice por courier, en modalidad DDP, con todos los gastos pagos desde origen hasta destino para evitar problemas en aduana.

Formulario de la DNA e instructivo

- <https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2026/05/Formulario-Aceite-de-Oliva-LATU-2026.pdf>
- <https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2026/05/Instructivo-para-completar-Formulario-de-aduana-para-ingreso-Muestras-23-04-2026-DNA-002.pdf>

FECHAS IMPORTANTES

- **Recepción de muestras** y documentación para el Concurso: **del 1 de mayo de 2026 al 14 de agosto de 2026**. Deberán enviarse al LATU tal cual lo establecido en las bases del concurso.
- **Cata de aceites** previsto para las fechas del **16 y 17 de Setiembre de 2026** en la **Facultad de Química, UdelaR**.
- **Comunicación de ganadores** previsto para el **18 de setiembre de 2026**. En esa fecha se podrían liberar los aceites de los productores.
- **Ceremonia de premiación** **10 de noviembre de 2026** en el LATU.