

Mapa de los aceites de oliva AVPA 2026

Solo los aceites galardonados estan con numeros.

Christian Pinatel - France Olive

Verde intenso

Verde medio

Verde ligero

Structura: amargo y picante

- Oro
- Plata
- Bronce
- Gourmet

< ----- Frutado verde ----- | ----- Frutado maduro ----- >

< ----- Aromas solo herbaceos ----- | ----- Aromas herbaceos majoritarios ----- | ----- Madurez aromatica ----- | ----- Aromas herbaceos minoritarios ----- | ----- Aromas herbaceos ausentes ----- >

Maduro intenso

Maduro medio

Maduro ligero

^ Aceite muy amargo y/o muy picante
^ Aceite amargo y picante
^ Aceite suave-
v

Categorías de presentación de resultados: Los límites varían según el nivel de madurez para una óptima adaptación a la percepción del consumidor. Las líneas oblicuas representan los niveles de estructura limitante para cada categoría. Verde intenso/Verde medio: 5,1 a 6,8; Verde medio/Verde claro: 4,1 a 5,7; Maduro intensa/Maduro media: 3,5 a 4,1; Maduro media/Maduro ligera: 2,5 a 4,1.