



**PREMIO A LA CALIDAD DEL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL
“MARIO SOLINAS”**

**BASES DEL CONCURSO INTERNACIONAL
DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA**

organizado por el CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL
ÚNICA EDICIÓN para el año 2021

El Concurso internacional de aceites de oliva vírgenes extra por el que se otorga el Premio a la Calidad del Consejo Oleícola Internacional “Mario Solinas” se fundamenta en la Decisión n° DEC-1/82-IV/00 adoptada por el Consejo Oleícola Internacional el 8 de junio de 2000, en virtud de la cual dicho Premio, instituido por el Consejo Oleícola Internacional en 1993, en memoria y honra del profesor italiano Mario Solinas, uno de los más importantes promotores del análisis sensorial del aceite de oliva virgen, se convoca a partir de la campaña 2000-2001.

Su principal objetivo es seleccionar entre los aceites de oliva vírgenes extra participantes de los dos hemisferios, aquellos que presenten las características organolépticas máximas en cada una de las categorías establecidas en estas bases.

BASES DEL CONCURSO PARA LOS DOS HEMISFERIOS

Podrán presentar aceites de oliva vírgenes extra al concurso los productores individuales, las asociaciones de productores y las empresas de envasado debidamente registradas y el origen del lote tiene que pertenecer al país del participante.

1. Aceites admitidos a concurso

- Sólo se admitirán a concurso los aceites de oliva vírgenes extra que pertenezcan a la campaña indicada para cada hemisferio, correspondiente a la convocatoria y que cumplan los requisitos exigidos para tal denominación por la Norma Comercial aplicable al aceite de oliva y al aceite de orujo de oliva adoptada por el Consejo Oleícola Internacional.
- Los aceites presentados a concurso deberán provenir de la campaña 2020/2021 y de un lote homogéneo de al menos 3000 litros, almacenado en un mismo depósito de aceite.
- Los aceites procedentes del Hemisferio Sur, teniendo en cuenta la fecha de presentación, podrán provenir de la campaña 2019/2020 y pertenecer a un lote homogéneo de al menos 1500 litros.
- Cada participante/razón social podrá presentar sólo un aceite de oliva virgen extra.

2. *Obligaciones del concursante*

Cada concursante deberá:

- 2.1. Cumplimentar en su totalidad la correspondiente ficha de inscripción, cuyos modelos se incluyen en los Anexos 1 y 2;
- 2.2. Proceder a través de un notario⁽¹⁾:
 - . A la recogida de las muestras representativas del lote de aceite presentado a concurso que consta de 7 muestras de 500 ml cada una, colocadas en recipientes de vidrio coloreado de la misma capacidad; cada muestra recogida deberá ser cerrada con tapón provisto de precinto de seguridad y sellada por el notario y llevará una etiqueta con un código de identificación del concursante, compuesto de cifras y de dos letras; los requisitos a seguir para el muestreo serán los fijados en la norma ISO 5555: “Grasas de origen animal o vegetal – Toma de muestras”;
 - . Al precinto del depósito del lote de aceite presentado a concurso hasta la finalización del mismo. Dicha información será comunicada por escrito por la Secretaría Ejecutiva o publicada en la página web del COI con la lista de ganadores.
- 2.3. Solicitar que se redacte el acta notarial donde se dará fe de las siguientes indicaciones:
 - . Nombre, dirección del concursante y número de registro de su empresa;
 - . Lugar e identificación del depósito del lote de aceite presentado a concurso;
 - . Volumen del lote de aceite presentado a concurso;
 - . El origen del lote tiene que pertenecer al país del participante.
 - . Procedimiento de la recogida, cierre e identificación de las muestras;
 - . Precinto del depósito del lote de aceite presentado a concurso.
- 2.4. Enviar una muestra de 500 ml. a un laboratorio reconocido por el Consejo Oleícola Internacional para el periodo 2020/2021⁽²⁾ para que realice el análisis químico de la misma y expida el correspondiente certificado de análisis de calidad que refrende que se trata de un aceite de oliva virgen extra;
- 2.5. Enviar una muestra de 500 ml. a un panel de cata de aceite de oliva virgen reconocido por el Consejo Oleícola Internacional para que realice la valoración organoléptica de la misma, de conformidad con el método del COI en vigor y expida el certificado de la correspondiente clasificación del aceite indicando el valor de la mediana de las intensidades del atributo frutado y si el frutado es verde o maduro.

⁽¹⁾ o representante legal equivalente.

⁽²⁾ Las listas de laboratorios y paneles reconocidos para el periodo 2020/2021 serán adoptadas por el Consejo de Miembros del COI en Noviembre de 2020 y publicadas tras su adopción en la página web del COI.

2.6. Remitir a la Secretaría Ejecutiva del Consejo Oleícola Internacional (C/Príncipe de Vergara, 154. 28002 Madrid. España) los documentos y muestras indicados a continuación, haciendo constar en el envío la siguiente leyenda: “Concurso Internacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra Mario Solinas” **antes del 12 de febrero de 2021:**

- . La ficha de inscripción;
- . El acta notarial de la toma de muestras y localización y precintado del depósito;
- . El certificado de análisis químico y el certificado de análisis sensorial, emitidos respectivamente por un laboratorio y un panel de cata de aceite de oliva reconocidos por el Consejo Oleícola Internacional para el periodo 2020/2021;
- . Tres muestras de 500 ml, debidamente embaladas para evitar que se rompan durante el transporte;

2.7. Conservar las dos muestras restantes de 500 ml. Dichas muestras quedarán a disposición de la Secretaría Ejecutiva del COI para casos de deterioro o extravío de alguna de las anteriores.

3. *Fases del concurso*

3.1. La Secretaría Ejecutiva del Consejo una vez recibidas las muestras procederá a la asignación de claves secretas a los aceites presentados a concurso; estas claves secretas se pondrán en una etiqueta opaca autoadhesiva que cubra por completo la etiqueta identificativa original.

Clasificará los aceites en cada uno de los siguientes grupos, en función del valor de la intensidad de la mediana y del tipo de frutado, atribuidos por el panel que hubiera emitido el certificado de análisis sensorial:

Grupo

Valor de la mediana del frutado

- Frutado verde: Conjunto de sensaciones olfativas características del aceite que recuerdan a los frutos verdes, dependientes de la variedad de las aceitunas, procedentes de frutos verdes, sanos y frescos, y percibido por vía directa y/o retronasal.

Frutado intenso

$Me > 6$

Frutado medio

$3 < Me \leq 6$

Frutado ligero

$Me \leq 3$

- Frutado maduro: Conjunto de sensaciones olfativas características del aceite percibidas por vía directa y/o retronasal, que recuerdan a las frutas/os maduras/os, procedente de frutos sanos y frescos.
- Aceites de oliva vírgenes extra procedentes del Hemisferio Sur.

El COI se reserva el derecho de realizar análisis físico-químicos de comprobación y, en su caso, de descalificar aquel aceite que no cumpla con los parámetros establecidos en la norma del COI.

- 3.2. Los aceites participantes son analizados por un jurado internacional. Los miembros de este jurado internacional son elegidos por la Secretaría Ejecutiva entre los jefes de panel reconocidos por el COI.

El jurado internacional utiliza para el análisis la hoja de valoración que figura en el Anexo 3 y calcula, posteriormente, el promedio de las puntuaciones totales de cada uno de los miembros del jurado.

Si el jurado considerara que un aceite no se corresponde con la categoría previamente asignada, podrá clasificarlo en otra categoría.

El jurado internacional seleccionará el aceite ganador del Premio a la Calidad Mario Solinas dentro de cada grupo en función de las puntuaciones obtenidas y propondrá, entre los aceites finalistas restantes, un segundo y tercer premio en cada uno de los grupos. En caso de empate, se elegirá el aceite con la acidez libre más baja y, en caso de persistir el empate, el aceite con el índice de peróxidos más bajo.

La puntuación mínima para la obtención de un premio será de 70 puntos para la categoría frutado verde intenso y medio, de 65 puntos para la categoría de frutado verde ligero y de 60 puntos para las categorías de frutado maduro y de aceites de oliva vírgenes extra procedentes del Hemisferio Sur.

El jurado internacional se reserva el derecho de otorgar un número de premios proporcional al número de candidaturas recibidas en cada una de las categorías.

La decisión del jurado será definitiva e inapelable.

4. *Plazo de inscripción*

El plazo de inscripción y de presentación de las muestras finalizará el **12 de febrero de 2021**.

5. *Entrega de premios*

Los premios de los aceites galardonados serán entregados por el Director Ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional u otras autoridades en acto con la solemnidad requerida.

6. *Dotación*

Los premios consistirán en una medalla, oro, plata y bronce para los ganadores de cada categoría y un diploma acreditativo para estos y para los tres finalistas de cada categoría.

Los ganadores únicamente podrán hacer mención del premio en los envases del lote al que pertenezca la muestra ganadora, conforme a las normas de representación gráfica del premio presentadas en el Anexo 3.

Los resultados del concurso se publicarán en la página web del COI (www.internationaloliveoil.org).

7. *Aceptación*

La participación en el Concurso internacional de aceites de oliva vírgenes extra por el que se otorga el Premio a la Calidad Mario Solinas implica la aceptación de las presentes bases.

**PREMIO A LA CALIDAD DEL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL
"MARIO SOLINAS" – EDICIÓN PARA EL AÑO 2021**

**CONCURSO INTERNACIONAL
DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA**

Campaña 2020/2021

Ficha de inscripción

Nombre del concursante / razón social
--

Domicilio

Código postal	Población / Provincia	País
----------------------	------------------------------	-------------

Código de identificación de las muestras:	Teléfono:	Fax:
--	------------------	-------------

e-mail:

Persona de contacto:

Fecha límite de inscripción: **12 de febrero de 2021**

..... a..... de de 2021
(firma)

Dirigir al:
Consejo Oleícola Internacional, Calle Príncipe de Vergara nº 154, 28002 Madrid, España.

**PREMIO A LA CALIDAD DEL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL
"MARIO SOLINAS" - EDICIÓN PARA EL AÑO 2021**

**CONCURSO INTERNACIONAL
DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA**

CATEGORÍA PARA EL HEMISFERIO SUR - Campaña 2019/2020

Ficha de inscripción

Nombre del concursante / razón social
--

Domicilio

Código postal	Población / Provincia	País
----------------------	------------------------------	-------------

Código de identificación de las muestras:	Teléfono:	Fax:
--	------------------	-------------

e-mail:

Persona de contacto:

Fecha límite de inscripción: **12 de febrero de 2021**

..... a..... de de 2021
(firma)

Dirigir al:
Consejo Oleícola Internacional, Calle Príncipe de Vergara nº 154, 28002 Madrid, España.

**PREMIO A LA CALIDAD DEL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL
"MARIO SOLINAS"**

CONCURSO INTERNACIONAL DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA

EDICIÓN PARA EL AÑO 2021

HOJA DE VALORACIÓN SENSORIAL

SAMPLE CODE:				
TASTER IDENTIFICATION No:				
DATE:				

Perceived defects : NO/YES If YES, please write the name of defect/s:

N.B. In case of the defects perception, do not fill in the next section.

A. DIRECT OLFACTORY ANALYSIS (40 points)	
FRUITY DESCRIPTION	
Parameter	SCORE
Fruity Intensity (0-10)	
Complexity ⁽¹⁾ (0-20)	
Balance ⁽²⁾ (0-10)	
PARTIAL SCORE A	

FLAVOUR DESCRIPTION (DIRECT OR RETRONASAL OLFACTORY SENSATIONS)			
Descriptors	Intensity		
	Delicate	Medium	Robust
Grass			
Olive leaf			
Apple (green/ripe)			
Almond (green/ripe)			
Tomato (green/ripe)			
Tomato plant			
Banana (green/ripe)			
Artichoke			
Citrus fruits			
Fig leaves			
Flowers/Floral			
Hot spices (pepper, etc)			
Sweet spices (anise, etc)			
Aromatic herbs			
Others			

B. RETRONASAL, GUSTATORY AND TACTILE ANALYSIS (45 points)	
DESCRIPTION	
PARAMETER	SCORE
Fruity Intensity (0-10)	
Sweetness (0-5)	
Bitterness (0-5)	
Pungency (0-5)	
Complexity ⁽¹⁾ (0-10)	
Balance ⁽²⁾ (0-10)	
PARTIAL SCORE B	

GUSTATORY AND TACTILE SENSATIONS			
Descriptors	Intensity		
	Delicate	Medium	Robust
Bitterness			
Pungency			
Sweetness			
Astringency			

C. FINAL OLFACTORY-GUSTATORY SENSATION (15 points)	
PARAMETER	SCORE
Harmony ⁽³⁾ (0-10)	
Persistence ⁽⁴⁾ (0-5)	
PARTIAL SCORE C	

(1) Complexity: increases with the number and intensity of aromas and flavours

(2) Balance: The intensity relation among the evaluated olfactory fruitiness descriptors or gustatory attributes.

(3) Harmony: increases when attributes are balanced

(4) Persistence: length of time that retronasal sensations persist after the sip of olive oil is no longer in the mouth

*Descriptors of direct or retronasal olfactory sensations as described in COI/T20/Doc. No 15

FINAL RESULTS

TOTAL SCORE Sum of partial scores (A+B+C)	
---	--

TYPE OF FRUITINESS	Intensity		
	Delicate	Medium	Robust
Green			
Ripe			

DESCRIPTORS OF DIRECT OR RETRONASAL OLFACTORY SENSATIONS

Green Complex olfactory sensation reminiscent of the typical odour of fruit before it ripens

Olive leaf Olfactory sensation reminiscent of the odour of fresh olive leaves

Grass Olfactory sensation typical of freshly mown grass

Apple Olfactory sensation reminiscent of the odour of fresh apples

Almond Olfactory sensation reminiscent of fresh almonds

Pear Olfactory sensation typical of fresh pears

Banana Olfactory sensation reminiscent of the characteristic odour of banana

Artichoke Olfactory sensation of artichokes

Citrus fruit Olfactory sensation reminiscent of that of citrus fruit (lemon, orange, bergamot, mandarin and grapefruit)

Pepper (green/sweet) Olfactory sensation of green peppercorns or of fresh sweet red or green peppers

Fig leaf Olfactory sensation typical of fig leaves

Herbs Olfactory sensation reminiscent of that of herbs

OTHERS :

Camomile Olfactory sensation reminiscent of that of camomile flowers

Eucalyptus Olfactory sensation typical of Eucalyptus leaves

Exotic fruit Olfactory sensation reminiscent of the characteristic odours of exotic fruit (pineapple, banana, passion fruit, mango, papaya, etc.)

Flowers Complex olfactory sensation generally reminiscent of the odour of flowers, also known as floral

Pine kernel Olfactory sensation reminiscent of the odour of fresh pine kernels

Soft fruit Olfactory sensation typical of soft fruit: blackberries, raspberries, bilberries, blackcurrants and redcurrants

Vanilla Olfactory sensation of natural dried vanilla powder or pods, different from the sensation of vanillin

Walnut Olfactory sensation typical of shelled walnuts

Leafy vegetables Olfactory sensation typical of leafy vegetables (i.e. chicory, etc.)

***PREMIO A LA CALIDAD DEL CONSEJO OLÉICOLA INTERNACIONAL
"MARIO SOLINAS"***

**CONCURSO INTERNACIONAL
DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA**

EDICIÓN PARA EL AÑO 2021

**NORMAS DE PRESENTACIÓN DEL PREMIO EN LOS ENVASES
DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PREMIADO**

1. Mención del Premio en los envases del aceite de oliva virgen extra premiado

El ganador del Premio a la Calidad Mario Solinas en cada una de sus categorías así como los ganadores del Segundo y Tercer Premio en cada categoría podrán mencionar el Premio obtenido en la presente edición en los envases del aceite de oliva virgen extra del lote al que pertenezca la muestra premiada.

La mención del Premio está supeditada a la petición de la misma a la Secretaría Ejecutiva por parte del ganador y a su declaración del número de envases que vayan a llenarse con el aceite de oliva virgen extra del lote al que pertenezca la muestra premiada.

2. Representación del Premio: etiqueta oficial

La representación de cada uno de los Premios estará constituida por una etiqueta oficial autoadhesiva numerada, con una superficie máxima de 7 cm², con la mención del Premio y el año de su concesión.

3. Adquisición de la etiqueta oficial del Premio

La Secretaría Ejecutiva entregará al ganador del Premio el número de etiquetas oficiales numeradas que haya solicitado para los envases del aceite de oliva virgen extra premiado, conforme a su declaración del número de envases y previo pago de las mismas.

En caso de no cumplir con los requisitos establecidos en el presente anexo no podrán presentarse a futuras ediciones de este Concurso y será notificado a las autoridades competentes.

4. Aceites galardonados

En ningún caso los galardonados recibirán aportación económica. Las empresas ganadoras reservarán la cantidad de 50 litros del lote premiado que podrán ser adquiridos por el Consejo Oleícola Internacional y que envasarán en exclusiva para el COI en distintos formatos a convenir entre las partes. Estos aceites serán utilizados por el Consejo Oleícola Internacional en sus actividades institucionales, didácticas y promocionales.