



**PATROCINIO INSTITUCIONAL DEL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL A  
LOS CONCURSOS NACIONALES A LA CALIDAD  
DE LOS ACEITES DE OLIVA VIRGENES EXTRA  
ORGANIZADOS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES**

**BASES DEL CONCURSO NACIONAL  
A LA CALIDAD DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA**

patrocinado institucionalmente por el CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL  
para la campaña ...

---

El Concurso nacional de aceites de oliva vírgenes extra por el que se otorga el Premio a la Calidad patrocinado institucionalmente por el Consejo Oleícola Internacional (COI) se fundamenta en la Decisión nº DEC-III.6/114-VI /2021 adoptada por el Consejo Oleícola Internacional el 25 de noviembre de 2021, en virtud de la cual el COI podría otorgar su patrocinio a los concursos nacionales organizados por las autoridades competentes sobre la base de los requisitos establecidos en el Concurso Internacional del COI “Mario Solinas”.

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

**BASES DEL CONCURSO**

Podrán presentar aceites de oliva vírgenes extra al concurso los productores individuales, las asociaciones de productores y las empresas de envasado debidamente registradas.

***1. Aceites admitidos a concurso***

- Sólo se admitirán a concurso los aceites de oliva vírgenes extra que pertenezcan a la campaña de 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.
- Para los productores, se presentarán dos clases de aceite:
  - Para los grandes productores, los aceites presentados al concurso deberán proceder de la campaña 2021/2022 y de un lote homogéneo de al menos 4000 litros, almacenado en un mismo depósito de aceite.

- Para los pequeños productores, los aceites presentados al concurso deberán proceder de la campaña 2021/2022 y de un lote homogéneo de al menos 1000 litros, almacenado en un mismo depósito de aceite.
- Para los envasadores, los aceites presentados al concurso deberán proceder de la campaña 2021/2022 y de un lote homogéneo de al menos 15000 litros, almacenado en un mismo depósito de aceite.
- Cada participante/razón social sólo podrá presentar un aceite de oliva virgen extra.

Tipos de productores :

- Pequeños productores: menos de 20.000 kg/año de aceite de oliva
- Grandes productores: más de 20.000 kg/año de aceite de oliva.
- Envasadores (volúmenes de aceite envasado superiores a 25.000 kg/año): el lote debe proceder del país del participante. Una empresa de envases propietaria de la marca que participa en el concurso sólo puede presentar un aceite al concurso.

## **2. Obligaciones del concursante**

Cada concursante deberá:

- 2.1. Cumplimentar en su totalidad la correspondiente ficha de inscripción, cuyo modelo se incluye en el Anexo 1;
- 2.2. Proceder a través de un notario<sup>1</sup>:
  - . 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 o bien será comunicada por escrito a los organizadores del concurso o bien publicada en la página web del concurso junto 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;

---

<sup>1</sup> o representante legal equivalente

- . Procedimiento de la recogida, cierre e identificación de las muestras;
  - . Precinto del depósito del lote de aceite presentado a concurso.
- 2.4. Enviar una de las muestras de 500 ml a un laboratorio reconocido por el Consejo Oleícola Internacional para el periodo en vigor<sup>2</sup> 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 de las muestras de 500 ml a un panel de cata de aceite de oliva virgen reconocido por el Consejo Oleícola Internacional para el periodo en vigor<sup>3</sup> 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 éste es verde o maduro.
- 2.6. Remitir a los organizadores del Concurso nacional los siguientes documentos y muestras, haciendo constar en el envío la siguiente leyenda: “Concurso nacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra patrocinado institucionalmente por el COI” respetando la fecha límite establecida:
- . 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 el laboratorio y el panel de cata reconocidos por el Consejo Oleícola Internacional para el periodo en vigor;
  - . Tres de las 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 los organizadores del concurso nacional para casos de deterioro o extravío de alguna de las anteriores.

### **3. Fases del concurso**

- 3.1. Los organizadores del concurso nacional, 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 de productores en cada uno de los siguientes grupos, en función del valor de la intensidad de la mediana y el tipo de frutado, atribuidos por el panel que hubiera emitido el certificado de análisis sensorial:

---

<sup>2, 3</sup> Las listas de laboratorios y paneles reconocidos para el periodo en vigor son adoptadas por el Consejo de Miembros del COI en noviembre de cada año y publicadas, a partir de este mes, en la página web del COI.

**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 de envasadores. Los envasadores sólo tendrán una categoría

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 las normas del COI.

- 3.2. Los aceites participantes son analizados por un jurado compuesto por jefes de panel o miembros de paneles reconocidos por el COI.

El jurado utiliza para el análisis la hoja de valoración que figura en el Anexo 2 y calcula, posteriormente, la mediana 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 seleccionará el aceite ganador del Premio nacional a la calidad de los AOVE patrocinado por el COI dentro de cada grupo de acuerdo a las puntuaciones obtenidas y propondrá, entre el resto de los aceites finalistas, 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, si siguiera habiendo 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 la categoría frutado maduro.

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

La lista de los aceites premiados y de los demás finalistas se publicará en la página web del Concurso.

La decisión del jurado será definitiva e inapelable.

**4. Plazo de inscripción**

Se respetará el plazo de inscripción y de presentación de las muestras establecido.

**5. Entrega de premios**

Los premios de los aceites galardonados serán entregados por los organizadores u otras autoridades en un acto con la solemnidad requerida.

**6. Dotación**

Los premios, según decisión de los organizadores, consistirán en una medalla o similar de 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 galardones tendrán un diseño propio diferente a los del Concurso internacional “Mario Solinas” que son exclusivos del COI.

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

Los resultados del concurso se publicarán en la página web de los organizadores y se comunicarán al COI.

**7. Aceptación**

La participación en el Concurso Nacional a la calidad de aceites de oliva vírgenes extra por el que se otorga el Premio Nacional a la Calidad patrocinado por el COI implica la aceptación de las presentes bases.

---

**PREMIO NACIONAL A LA CALIDAD PATROCINADO INSTITUCIONALMENTE  
POR EL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL**

**CONCURSO NACIONAL  
DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA**

**Campaña ...**

**Ficha de inscripción**

<b>Nombre del concursante / razón social</b>
--

<b>Domicilio</b>
------------------

<b>Código postal</b>	<b>Población / Provincia</b>	<b>País</b>
----------------------	------------------------------	-------------

<b>Código de identificación de las muestras:</b>	<b>Teléfono:</b>	<b>Fax:</b>
--	------------------	-------------

<b>e-mail:</b>
----------------

<b>Persona de contacto:</b>
-----------------------------

Fecha límite de inscripción: .... de ....

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

Dirigir a

**PREMIO NACIONAL A LA CALIDAD PATROCINADO INSTITUCIONALMENTE  
POR EL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL**

**CONCURSO NACIONAL A LA CALIDAD  
DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA**

**Campana ...**

**HOJA DE VALORACIÓN  
SENSORIAL**

CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA:				
CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN DEL CATADOR:				
FECHA:				
Defectos percibidos: NO/SÍ		En caso de respuesta AFIRMATIVA, indique el/los defecto(s):		
Nota: Si percibe un defecto, no complete la siguiente sección.				
<b>A. ANÁLISIS OLFATIVO DIRECTO (40 puntos)</b>		<b>DESCRIPCIÓN GUSTATIVA (SENSACIONES OLFATIVAS DIRECTAS O RETRONASALES)</b>		
DESCRIPCIÓN DEL FRUTADO:		Intensidad		
Parámetros	PUNTA CIÓN	Descriptor	Ligera	Media
Intensidad del frutado (0-10)		Hierba		
Complejidad <sup>(1)</sup> (0-20)		Hoja de olivo		
Equilibrio <sup>(2)</sup> (0-10)		Manzana (verde/madura)		
<b>PUNTA CIÓN PARCIAL A</b>		Almendra (verde/madura)		
<b>B. ANÁLISIS RETRONASAL, GUSTATIVO Y TÁCTIL (45 puntos)</b>		Intensidad		
DESCRIPCIÓN		Intensidad		
PARÁMETRO	PUNTA CIÓN	Descriptor	Ligera	Media
Intensidad frutado (0-10)		Tomate (verde/maduro)		
Dulce (0-5)		Hoja de tomatera		
Amargo (0-5)		Plátano (verde/maduro)		
Picante (0-5)		Alcachofa		
Complejidad <sup>(1)</sup> (0-10)		Cítricos		
Equilibrio <sup>(2)</sup> (0-10)		Hoja de higuera		
<b>PUNTA CIÓN PARCIAL B</b>		Flores/Floral		
<b>C. SENSACIÓN OLFATOGUSTATIVA FINAL (15 puntos)</b>		<b>SENSACIONES GUSTATIVAS Y TÁCTILES</b>		
DESCRIPCIÓN		Intensidad		
PARÁMETRO	PUNTA CIÓN	Descriptor	Ligera	Media
Armonía <sup>(3)</sup> (0-10)		Amargo		
Persistencia <sup>(4)</sup> (0-5)		Picante		
<b>PUNTA CIÓN PARCIAL C</b>		Dulce		
		Astringente		
<p>(1) Complejidad: aumenta con el número e intensidad de los aromas y olores.  (2) Equilibrio: relación de intensidad entre los descriptores olfativos de frutado y los atributos gustativos.  (3) Armonía: cuanto más equilibrados están los atributos, más armonía posee el aceite.  (4) Persistencia: tiempo de permanencia de las sensaciones retronasales una vez que el aceite ya no se encuentra en la boca  *Descriptores de sensaciones olfativas directas o retronasales, tal y como se describen en el documento COI/T20/Doc. N° 22</p>				
<b>RESULTADO</b>				
<b>PUNTA CIÓN GLOBAL</b> Suma de las puntuaciones parciales (A+B+C)		<b>TIPO DE FRUTADO</b>	Intensidad	
			Ligera	Media
		Verde		
		Maduro		

**DESCRIPTORES DE LAS SENSACIONES OLFATIVAS DIRECTAS O  
RETRONASALES**

**Verde** Sensación olfativa compleja que recuerda el olor típico de una fruta antes de su maduración

**Hoja de olivo** Sensación olfativa que recuerda al olor de la hoja de olivo fresca

**Hierba** Sensación olfativa típica de la hierba fresca recién cortada

**Manzana** Sensación olfativa que recuerda al olor a manzanas frescas

**Almendra** Sensación olfativa que recuerda a las almendras frescas

**Tomate** Sensación olfativa típica de la hoja de tomatera

**Plátano** Sensación olfativa que recuerda al olor característico del plátano

**Alcachofa** Sensación olfativa que recuerda al olor de la alcachofa

**Cítricos** Sensación olfativa que recuerda al olor de los cítricos (limón, naranja, bergamota, mandarina y pomelo)

**Pimienta/pimiento (verde/rojo)** Sensación olfativa de la pimienta verde o de los pimientos frescos verdes o rojos

**Hoja de higuera** Sensación olfativa típica de la hoja de higuera

**Flores** Sensación olfativa compleja que recuerda al olor de las flores en general, llamado también floral

**Hierbas aromáticas** Sensación olfativa que recuerda a las hierbas aromáticas

**OTROS:**

**Manzanilla** Sensación olfativa que recuerda al olor de las flores de manzanilla

**Eucalipto** Sensación olfativa típica de las hojas de *Eucalyptus*

**Frutas exóticas** Sensación olfativa que recuerda al olor característico de las frutas exóticas (piña, plátano, maracuyá, mango, papaya, etc.)

**Verduras de hoja** Sensación olfativa típica de las verduras de hoja (achicoria, etc.)

**Pera** Sensación olfativa típica de las peras frescas

**Piñones** Sensación olfativa que recuerda al olor de los piñones frescos

**Frutos rojos** Sensación olfativa típica de los frutos rojos: moras, frambuesas, arándanos, grosella negra y roja

**Vainilla** Sensación olfativa de las vainas de vainilla o de la vainilla natural en polvo, diferente de la sensación de la vainillina

**Nuez** Sensación olfativa típica de las nueces



**PREMIO NACIONAL A LA CALIDAD PATROCINADO INSTITUCIONALMENTE  
POR EL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL**

**CONCURSO NACIONAL  
DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA**

**Campaña ...**

**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 Nacional a la Calidad patrocinado institucionalmente por el COI en cada una de sus categorías así como los ganadores del Segundo y Tercer Premio en cada categoría podrán mencionar el Premio obtenido para la campaña ... 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 los organizadores 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 cm<sup>2</sup>, en la que aparece la la mención del Premio y el año de su concesión.

**3. Adquisición de la etiqueta oficial del Premio**

Los organizadores entregarán 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 al COI.

**4. Aceites galardonados**

En ningún caso los galardonados recibirán aportación económica.

**5. Cuota de inscripción**

El COI no podrá patrocinar ningún concurso ni actividad de carácter lucrativo por lo que en caso de establecerse una cuota de inscripción esta será por un importe máximo de 100 euros por candidato que permitan cubrir los gastos del concurso (jurado, galardones...).

---