



**CONSEJO  
OLEÍCOLA  
INTERNACIONAL**

COI/T.30/Doc. nº 24  
Noviembre de 2021

ESPAÑOL  
Original: ESPAÑOL

Príncipe de Vergara, 154 – 28002 Madrid – España Telef.: +34 915 903 638 Fax: +34 915 631 263 - e-mail: iooc@internationaloliveoil.org - http://www.internationaloliveoil.org/

---

**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 2022

---

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 nº DEC-III.5/114-VI /2021 adoptada por el Consejo Oleícola Internacional el 25 de noviembre de 2021, 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.
  
- 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.
- Los aceites procedentes del Hemisferio Sur, teniendo en cuenta la fecha de presentación, podrán provenir de la campaña 2020/2021 y pertenecer a un lote homogéneo de al menos 1000 litros.
- Cada participante/razón social podrá presentar sólo 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, cuyos modelos se incluyen en los Anexos 1 y 2;
- 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 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;

---

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

- . 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 2021/2022<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 muestra de 500 ml. a un panel de cata de aceite de oliva virgen reconocido por el Consejo Oleícola Internacional para el periodo 2021/2022<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 el frutado es verde o maduro.
- 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 14 de febrero de 2022:**
- . 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 2021/2022;
  - . Tres muestras de 500 ml, debidamente embaladas para evitar que se rompan durante el transporte;
- 2.7. se encargará de todos los gastos de envío y de los relacionados con la gestión y el almacenamiento en aduanas hasta la entrega de las muestras y los documentos en la Secretaría Ejecutiva;
- 2.8. 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.

Nota: El COI no será responsable, ni tomará ninguna medida, ni pagará ningún gasto para el despacho de las muestras de la aduana.

### 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

---

<sup>2, 3</sup> Las listas de laboratorios y paneles reconocidos para el periodo 2021/2022 serán adoptadas por el Consejo de Miembros del COI en Noviembre de 2021 y publicadas tras su adopción en la página web del COI.

se pondrán en una etiqueta opaca autoadhesiva que cubra por completo la etiqueta identificativa original.

Clasificará los aceites de grandes productores 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:

<u>Grupo</u>	<u>Valor de la mediana del frutado</u>
--------------	----------------------------------------

- 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 pequeños productores
- Aceites de oliva vírgenes extra procedentes del Hemisferio Sur.
- Aceites de oliva vírgenes extra de envasadores

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 **14 de febrero de 2022**.

#### **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.

En aquellas categorías que no cuenten con un número elevado de participantes, el número de premiados será definido por el jurado internacional y será proporcional al número de participantes en cada una de las mismas.

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 4.

Los resultados del concurso se publicarán en la página web del COI ([www.internationaloliveoil.org](http://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 2022**

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

**Campaña 2021/2022**

**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: **14 de febrero de 2022**

..... a..... de ..... de 2022  
(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 2022**

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

**CATEGORÍA PARA EL HEMISFERIO SUR - Campaña 2020/2021**

**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: **14 de febrero de 2022**

..... a..... de ..... de 2022  
(firma)

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





**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 A LA CALIDAD DEL CONSEJO OLÉICOLA INTERNACIONAL “MARIO SOLINAS”***

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

#### **EDICIÓN PARA EL AÑO 2022**

#### **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 cm<sup>2</sup>, 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.