

## PREMIOS MARIO SOLINAS

Los orígenes del Premio Mario Solinas se remontan a principios de los años 80, cuando el Consejo comenzó a aplicar el análisis sensorial en la evaluación objetiva de las características organolépticas del aceite de oliva virgen, lo que derivó en un método científico que fue adoptado por el COI en 1986.

El Dr. **Mario Solinas** fue uno de los integrantes del equipo que desarrolló este método. Fue un firme defensor de la calidad del aceite de oliva, tanto en el seno del COI, donde presidió en varias ocasiones el Comité de Química del Aceite de Oliva, como en la Comisión Europea, donde actuó como asesor en cuestiones de química del aceite, y también en su país, Italia. Tras su fallecimiento en la primavera de 1993, el Consejo decidió rendirle homenaje póstumo creando un premio en su nombre en noviembre de ese mismo año.

No obstante, el Premio no se puso en marcha oficialmente hasta la campaña 2000/01, cuando se aprobaron las reglas del concurso.

### Compromiso con la calidad

El objetivo del concurso es poner en valor la calidad de los aceites de oliva virgen extra y destacar el compromiso, pericia y experiencia de productores, envasadores y distribuidores, así como sensibilizar al consumidor sobre la riqueza de sabores y aromas que ofrecen los aceites disponibles en el mercado.

Por definición, el aceite de oliva virgen extra no debe presentar defectos sensoriales, debe tener frutado (independientemente de la intensidad de esta percepción), y cumplir con los parámetros químicos establecidos en la norma del COI.

El frutado se define como el conjunto de sensaciones olfativas percibidas directa o indirectamente, producidas por aceitunas sanas y frescas en distintos grados de maduración, lo que da lugar a una gran variabilidad.

Esta diversidad en la percepción del frutado del aceite de oliva se debe a factores como la variedad, el suelo y el clima, y especialmente a la destreza del productor en la gestión del olivar, la recolección del fruto y la extracción del aceite. Esta multiplicidad de sabores y aromas es lo que hace que el aceite de oliva resulte tan atractivo para los consumidores que buscan sensaciones gustativas adaptadas a cada plato.

La participación en el Premio Mario Solinas ha ido en aumento y se ha diversificado. Cuando se celebró por primera vez en 2001, el concurso recibió 34 muestras. En 2025, solo en la edición del hemisferio norte se presentaron 130 aceites. A lo largo de los años, se han recibido muestras de países como Argentina, Australia, Brasil, Chile, Croacia, Chipre, Egipto, Francia, Grecia, Irán, Israel, Italia, Jordania, Marruecos, Perú, Portugal, España, Siria, Túnez, Turquía y Uruguay.

### **Evolución de las categorías**

Con el tiempo, se han introducido cambios en el concurso. Inicialmente, solo podían participar aceites producidos en países miembros del COI, pero en 2007 se abrió a todos los países. En 2010, se redujo la capacidad mínima del lote del aceite participante de 5.000 a 3.000 litros. En 2015, se establecieron dos ediciones del concurso –una en febrero y otra en junio– para atraer más participantes de una mayor diversidad de países, especialmente del hemisferio sur.

Desde 2017 se mantuvo solo una edición y se añadió una nueva categoría para AOVE del hemisferio sur. Ese mismo año se incorporaron categorías adicionales: pequeños productores (mínimo 1.000 litros) y envasadores (mínimo 15.000 litros), mientras que el lote para grandes productores se elevó a 4.000 litros.

En 2024, por primera vez, el COI celebró una edición especial para premiar al mejor AOVE del hemisferio sur, adaptada al calendario de cosecha de los países de esa región. La primera edición se celebró en Uruguay y la segunda tendrá lugar en Argentina.

Según las normas del concurso, las muestras se clasifican en distintas categorías según la intensidad media del frutado y el tipo de frutado (verde o maduro), determinado por un panel reconocido mediante un certificado de análisis sensorial.

El frutado verde se define como el conjunto de sensaciones olfativas características del aceite que recuerdan al fruto verde, dependiendo de la variedad de aceituna y procedente de aceitunas verdes, frescas y sanas. Se percibe directa y/o retronasalmente. Su intensidad se mide por la mediana y se clasifica como robusta ( $m > 6$ ), media ( $3 < m < 6$ ) o delicada ( $m < 3$ ).

El frutado maduro se refiere al conjunto de sensaciones olfativas características del aceite que recuerdan a fruto maduro, también dependiendo de la variedad y procedente de aceitunas sanas y frescas. Se percibe directa y/o retronasalmente.

## ¿Qué diferencia al Premio del COI de otros concursos?

El jurado internacional de cada edición selecciona a los ganadores entre las muestras presentadas en cada categoría. Sus evaluaciones se basan en una ficha de puntuación en la que se valoran aspectos como las sensaciones olfativas, gustativas y retronasales, así como la armonía, complejidad y persistencia, con una puntuación total sobre 100.

Desde 2015, el COI se reserva el derecho de realizar análisis físico-químicos de verificación. En caso necesario, puede descalificar cualquier aceite que no cumpla los parámetros estipulados en la norma del COI.

Al ser el COI una organización sin ánimo de lucro, no se exige cuota de inscripción. Las muestras deben proceder de un lote mínimo según categoría, sellado ante notario. El jurado está compuesto por los líderes de los paneles de cata reconocidos por el COI. Solo se concede un número limitado de premios (tres ganadores y tres finalistas por categoría) y el número de premios es proporcional al número de participantes en cada una.

Los ganadores pueden anunciar el premio en las etiquetas del lote de aceite correspondiente a la muestra galardonada, para lo cual deben solicitar una etiqueta especial a la Secretaría Ejecutiva.

## Contacto para prensa

El COI puede facilitar entrevistas con expertos, proporcionar datos actualizados del sector y ofrecer información específica según las necesidades de cada medio. No dude en ponerse en contacto con nosotros para cualquier solicitud específica.

### **Prodigioso Volcán**

Ximena Zambrano

+34 637 999 896

[ximenazambrano@prodigiosovolcan.com](mailto:ximenazambrano@prodigiosovolcan.com)

### **Comunicación COI**

Juliette Cayol / Irene Lucini

+34 673 552 893

[comms@internationaloliveoil.org](mailto:comms@internationaloliveoil.org)