



**CONSEJO
OLEÍCOLA
INTERNACIONAL**

COI/T.30-2/Doc. n.º 5
Julio de 2025

ESPAÑOL
Original: ESPAÑOL

Príncipe de Vergara, 154 – 28002 Madrid – España; teléf.: +34 915 903 638; fax: +34 915 631 263 - correo electrónico: iooc@internationaloliveoil.org – <http://www.internationaloliveoil.org/>

**PATROCINIO INSTITUCIONAL DEL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL PARA
CONCURSOS NACIONALES DE CALIDAD DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA
ORGANIZADOS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES**

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

con el patrocinio institucional del CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL para la campaña ...

Los concursos nacionales de aceites de oliva vírgenes extra se han convertido en acontecimientos importantes para promover las cualidades sensoriales extraordinarias de este producto único en cada una de las categorías establecidas en las bases del concurso, y en una de las mejores maneras de recompensar la actividad de sus productores en todo el mundo.

El concurso nacional de calidad de aceites de oliva vírgenes extra por el que se otorga el Premio a la Calidad con el patrocinio institucional del Consejo Oleícola Internacional (COI), se fundamenta en la Decisión n.º DEC-III.6/121-VI/2025, adoptada por el COI el 8 de julio de 2025 y que permite a este brindar su patrocinio a los concursos nacionales organizados por las autoridades competentes, con base en las condiciones fijadas para el concurso internacional del COI «Mario Solinas».

Este patrocinio debe considerarse como una forma complementaria de ayudar a las autoridades competentes a garantizar la objetividad y el alto nivel de las bases de este concurso y de sus resultados para los participantes.

De acuerdo con este objetivo, y teniendo en cuenta que estos concursos nacionales los organizan las autoridades nacionales competentes, el nombre y el logotipo del COI solo podrán utilizarse en la publicidad de los concursos, con el fin exclusivo de mencionar este patrocinio institucional concreto. No podrán citarse en las bases del concurso nacional, aunque este documento pueda contener las referencias necesarias a las bases del concurso Mario Solinas del COI, como ocurre con las categorías de aceite de oliva virgen extra o con el uso de la hoja de valoración sensorial.

Además, el diseño de las etiquetas de los premios, de los sellos o de las medallas deberá ser original; y habrá que evitar el uso del logotipo y el nombre del COI, de manera que quede claro que quien ha organizado el concurso han sido exclusivamente las autoridades competentes y no el COI.

BASES GENERALES DEL CONCURSO

Para conseguir este patrocinio institucional, todos los documentos relacionados con el concurso de aceite de oliva deberán presentarse al COI o a la persona que este haya designado como observador, al menos dos meses antes del concurso.

Este documento presenta aspectos generales a título ilustrativo para las bases del concurso de aceite de oliva, como por ejemplo los aceites admitidos en el concurso, las categorías, etc. La autoridad organizadora competente podrá adaptar sus propias bases a ciertos aspectos de los productores nacionales e incluso crear nuevas categorías como por ejemplo el aceite de oliva virgen extra ecológico.

Podrán concursar los aceites de oliva vírgenes extra presentados por productores individuales, asociaciones de productores y empresas envasadoras debidamente registrados.

1. Aceites admitidos a concurso

- Solo se admitirán a concurso los aceites de oliva vírgenes extra que pertenezcan a la campaña 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.
- Dos clases de productores están previstas:
 - Los grandes productores: los aceites presentados al concurso deberán proceder de un lote homogéneo de al menos 4 000 litros, almacenado en un mismo depósito de aceite.
 - Los pequeños productores: los aceites presentados al concurso deberán proceder de un lote homogéneo de al menos 1 000 litros, almacenado en un mismo depósito de aceite.
- Para los envasadores, los aceites presentados al concurso deberán proceder de un lote homogéneo de al menos 10 000 litros, almacenado en un mismo depósito de aceite.

Nota: La producción de aceite de oliva debe ser la actividad principal de los productores y representar al menos el 75 % de su actividad.

- Cada participante/razón social podrá presentar solo un aceite de oliva virgen extra.

Tipos de empresas oleícolas:

- Pequeños productores: el volumen producido es de menos de 20.000 kg/año de aceite de oliva.
- Grandes productores: el volumen producido es de más de 20.000 kg/año de aceite de oliva.

- Envasadores: el volumen de aceite envasado es superior a 25.000 kg/año. Una empresa de envases propietaria de la marca que participa en el concurso solo puede presentar un aceite al concurso.

Los concursos nacionales no están obligados a aplicar todas estas categorías.

2. Obligaciones del concursante

Cada concursante deberá:

- 2.1. Cumplimentar la ficha de inscripción que figura en el anexo 1.
- 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 de este. Dicha información se comunicará por escrito a los organizadores o se publicará en la página web del concurso 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;
 - . Categoría: pequeños productores, grandes productores o envasadores: los productores deberán demostrar que la producción de aceite de oliva virgen es su actividad principal (al menos el 75 % de su actividad). Para ello, están obligados a presentar una declaración jurada dentro del acta notarial que confirme esta condición;
 - . 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 vigente,² para que realice el análisis químico de

¹ O representante legal equivalente.

^{2,3} Las listas de laboratorios y paneles reconocidos para el periodo vigente serán adoptadas por el Consejo de Miembros en noviembre de cada año y publicadas tras su adopción en la página web del COI.

dicha muestra y expida el correspondiente certificado de análisis de calidad que refrende que se trata de un aceite de oliva virgen extra con base en los siguientes parámetros:

- Acidez libre.
- Índice de peróxido.
- Absorbancia en ultravioleta (K1%): 270 nm, 232 nm y ΔK .
- Ésteres etílicos de ácidos grasos (FAEE).

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 vigente,³ para que realice la valoración organoléptica de dicha muestra, de conformidad con el método del COI en vigor, y expida el certificado de clasificación correspondiente 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 los organizadores del concurso los documentos y muestras indicados a continuación, haciendo constar en el envío la leyenda «Concurso nacional de calidad de aceites de oliva vírgenes extra con el patrocinio institucional del COI», antes de 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 un laboratorio y un panel de cata de aceite de oliva reconocidos por el Consejo Oleícola Internacional para el periodo vigente.
- Tres muestras de 500 ml, debidamente embaladas para evitar que se rompan durante el transporte.
- Declaración de honor de que el participante no forma parte ni es propietario de otras empresas o razones sociales que han entregado muestras en el presente concurso.

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. Una vez recibidas las muestras, los organizadores del concurso nacional procederán 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.

Para los productores, los aceites serán clasificados en cada uno de los grupos siguientes 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:

Categoría**Mediana del frutado**

- **Frutado verde:** conjunto de sensaciones olfativas características del aceite que recuerdan a los frutos verdes, según la variedad de aceitunas, procedentes de frutos verdes, sanos y frescos, y percibidas por vía directa o retronasal o ambas.

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 o retronasal o ambas, que recuerdan a los frutos maduros, procedentes de frutos sanos y frescos.
- **Aceites de oliva vírgenes extra de envasadores:** los envasadores dispondrán de una sola categoría.

La autoridad competente organizadora se reserva el derecho de realizar análisis fisicoquímicos 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 compuesto por jefes de panel o miembros de panel reconocidos por el COI. El jefe de panel reconocido por el COI no debe tener ningún conflicto de interés con las empresas concursantes.

El jurado utiliza para el análisis la hoja de valoración que figura en el anexo 2 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 seleccionará el aceite ganador del Premio Nacional a la Calidad 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, si el empate continúa, se escogerá el aceite con el índice de peróxidos más bajo.

La puntuación mínima para la obtención de un premio será de 70 puntos para los aceites de frutado verde intenso y medio, de 65 puntos para los aceites de frutado verde ligero y de 60 puntos para los aceites de frutadomaduro

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 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.

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. Premios

En función de lo que decida la autoridad competente organizadora, los premios consistirán en una medalla de oro, de plata y de bronce para los ganadores de cada categoría y un diploma acreditativo para estos y para los tres finalistas de cada categoría. El diseño de estos elementos del premio deberá ser original y diferente del que se otorga en el concurso internacional Mario Solinas, el cual se reserva exclusivamente para el COI. No podrán utilizarse ni el logotipo ni el nombre del COI, de manera que quede claro que la organización del concurso es responsabilidad exclusiva de las autoridades competentes y no del COI.

En aquellas categorías que no cuenten con un número elevado de participantes, el número de premiados será definido por el jurado y será proporcional al número de participantes en 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 de los organizadores y se comunicarán al COI y a las autoridades competentes correspondientes.

7. Aceptación

La participación en el Concurso nacional de calidad de aceites de oliva vírgenes extra por el que se otorga el Premio a la Calidad con el patrocinio institucional del Consejo Oleícola Internacional implica la aceptación de las presentes bases.

Anexo 1

**PREMIO NACIONAL A LA CALIDAD CON EL PATROCINIO INSTITUCIONAL DEL CONSEJO
OLEÍCOLA INTERNACIONAL****CONCURSO NACIONAL DE CALIDAD
DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA****Campaña ...****Ficha de inscripción**

Nombre del concursante / razón social
--

Domicilio

Código postal	Población	País	Teléfono
----------------------	------------------	-------------	-----------------

Código de identificación de las muestras	Volumen del lote	Categoría: pequeño productor / gran productor / envasador
---	-------------------------	--

Correo electrónico

Persona de contacto

Fecha límite de inscripción: ...**Firmado en, con fecha
(firma)****Dirigir al:**

**PREMIO NACIONAL A LA CALIDAD CON EL PATROCINIO INSTITUCIONAL DEL CONSEJO
OLEÍCOLA INTERNACIONAL**

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

Campaña ...

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			

A. ANÁLISIS OLFATIVO DIRECTO (40 puntos)		DESCRIPCIÓN GUSTATIVA (SENSACIONES OLFATIVAS DIRECTAS O RETRONASALES)		
DESCRIPCIÓN DEL FRUTADO: Verde ☐ Maduro ☐		Descriptor	Directo	Retronasal
PARÁMETRO	PUNT.			
Frutado (0-10) Ligero ☐ Medio ☐ Intenso ☐		Verde		
Complejidad ⁽¹⁾ (0-20)		Hierba		
Equilibrio ⁽²⁾ (0-10)		Hoja de olivo		
PUNTUACIÓN PARCIAL A		Manzana (verde/madura)		
		Almendra (verde/madura)		
		Tomate (verde/madura)		
		Hoja de tomatera		
		Plátano (verde/madura)		
		Alcachofa		
		Cítricos		
		Hoja de higuera		
		Flores/Floral		
		Espicias picantes		
		Espicias dulces (anís, etc.)		
		Hierbas aromáticas		
		Manzanilla		
		Eucaliptus		
		Frutas exóticas		
		Verdura de hoja		
		Piñones		
		Pera		
		Vainilla		
		Nuez		

B. ANÁLISIS RETRONASAL, GUSTATIVO Y TÁCTIL (45 puntos)	
DESCRIPCIÓN DEL FRUTADO: Verde ☐ Maduro ☐	
PARÁMETRO	PUNT.
Frutado (0-10) Ligero ☐ Medio ☐ Intenso ☐	
Dulce (0-5) Ligero ☐ Medio ☐ Intenso ☐	
Amargo (0-5) Ligero ☐ Medio ☐ Intenso ☐	
Picante (0-5) Ligero ☐ Medio ☐ Intenso ☐	
Astringente Ligero ☐ Medio ☐ Intenso ☐	
Complejidad ⁽¹⁾ (0-10)	
Equilibrio ⁽²⁾ (0-10)	
PUNTUACIÓN PARCIAL B	

C. SENSACIÓN OLFATOGUSTATIVA FINAL (15 puntos)	
PARÁMETRO	PUNT.
Armonía ⁽³⁾ (0-10)	
Persistencia ⁽⁴⁾ (0-5)	
PUNTUACIÓN PARCIAL C	

RESULTADOS FINALES					
PUNTUACIÓN GLOBAL Suma de las puntuaciones parciales (A+B+C)		TIPO DE FRUTADO	Intensidad		
			Ligero	Medio	Intenso
		Verde			
		Maduro			

(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. Nº 22

DESCRIPTORES DE LAS SENSACIONES OLFATIVAS DIRECTAS O RETRONASALES

Verde: sensación olfativa compleja que recuerda al olor típico de una fruta antes de su maduración.

Hierba: sensación olfativa típica de la hierba fresca recién cortada.

Hoja de olivo: sensación olfativa que recuerda al olor de la hoja de olivo fresca.

Manzana: sensación olfativa que recuerda al olor a manzanas frescas.

Almendra: sensación olfativa que recuerda a las almendras frescas.

Tomate (verde/maduro): sensación olfativa típica que recuerda al tomate.

Hoja de tomatera: 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).

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.

Espicias picantes (pimienta, etc.): sensación olfativa típica de la pimienta verde o de los pimientos frescos verdes.

Espicias dulces (anís, etc.): sensación olfativa del anís verde o pimientos dulces frescos.

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.).

Piñones: sensación olfativa que recuerda al olor de los piñones frescos.

Frutos de baya: sensación olfativa típica de los frutos rojos (moras, frambuesas, arándanos, grosellas negras y otras grosellas).

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.

Anexo 3

**PREMIO NACIONAL A LA CALIDAD CON EL PATROCINIO INSTITUCIONAL DEL CONSEJO
OLEÍCOLA INTERNACIONAL****CONCURSO NACIONAL DE CALIDAD DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA****Campaña ...****NORMAS DE REPRESENTACIÓN 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 Primer Premio Nacional a la Calidad con el patrocinio institucional del COI 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 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 esta 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 cm², con la mención del Premio y el año de su concesión. El logotipo del COI no podrá figurar en esta etiqueta.

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 aquellas.

En caso de no cumplir con los requisitos establecidos en el presente anexo, los concursantes en cuestión no podrán presentarse a futuras ediciones de este concurso y su caso será notificado al COI.

4. Aceites galardonados

En ningún caso los galardonados recibirán aportación económica.

5. Cuota de inscripción

El COI no puede patrocinar ningún concurso o actividad con fines lucrativos. Las cuotas de inscripción, en su caso, deberán destinarse exclusivamente a sufragar los gastos del concurso (jurado, galardones, etc.).
