



**CONSEJO
OLEÍCOLA
INTERNACIONAL**

COI/T.30-1/Doc. nº 3
marzo de 2026

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” PARA LA CALIDAD DE LOS ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA DEL HEMISFERIO SUR

BASES DE LA EDICIÓN HEMISFERIO SUR

organizado por el CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL

ÚNICA EDICIÓN para el 2026

El concurso de aceites de oliva vírgenes extra por el que se otorga el Premio a la Calidad del Consejo Oleícola Internacional “Mario Solinas – Hemisferio Sur” para los países del hemisferio sur se fundamenta en la Decisión Nro. DEC III.3/123-VI/2026, adoptada por el Consejo Oleícola Internacional el 30 de marzo de 2026. En virtud de esta decisión, dicho Premio se convoca a partir de la campaña 2023-2024 para los países del hemisferio sur a raíz de la decisión del Consejo de 1993, en memoria y honra del profesor italiano Mario Solinas, uno de los más importantes promotores del análisis sensorial del aceite de oliva virgen.

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

La responsabilidad anual de organizar el Premio a la Calidad “Mario Solinas” para el hemisferio sur correrá en un país anfitrión del hemisferio sur. La autoridad competente de este país anfitrión designará una institución o comité responsable de aplicar las reglas y supervisar las etapas del concurso descritas en este documento. A tal efecto, facilitará todos los recursos necesarios, así como una dirección adecuada para que los participantes presenten sus aceites.

BASES DEL CONCURSO PARA EL HEMISFERIO SUR

Podrán presentar aceites de oliva vírgenes extra al concurso los productores individuales, las asociaciones de productores y las empresas de envasado debidamente registradas. 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 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 la campaña 2026 y de un lote homogéneo de al menos 4000 litros, almacenado en un mismo depósito de aceite.
 - Los pequeños productores: los aceites presentados al concurso deberán proceder de la campaña 2026 y de un lote homogéneo de al menos 500 litros, almacenado en un mismo depósito de aceite.
- Para los envasadores, los aceites presentados al concurso deberán proceder de la campaña 2026 y de un lote homogéneo de al menos 15 000 litros, almacenado en un mismo depósito de aceite.

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

- Cada participante/razón social podrá presentarse en una sola categoría y podrá presentar solo un aceite de oliva virgen extra. Si, después del concurso, el COI detecta que una empresa participó con más de un aceite bajo un nombre diferente, será descalificada.

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. 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 (Anexo 1);

2.2. Proceder a través de un notario¹:

- A la recogida de las muestras representativas del lote de aceite presentado a concurso que consta de siete (7) muestras de 500 ml cada una, colocadas en recipientes de vidrio coloreado de la misma capacidad; cada muestra recogida deberá estar 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 y aceites de origen animal y vegetal – Toma de muestras”;
- Al precintado 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 y dirección del concursante y número de registro de su empresa: si una empresa tiene más de una razón social, solo podrá participar con una de ellas.
- Ubicación 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 este propósito, están obligados a presentar una declaración jurada dentro del acta notarial que confirme esta condición;
- El origen del lote tiene que ser el país del participante;
- Procedimiento de la recogida, cierre e identificación de las muestras;
- Precintado del depósito del lote de aceite presentado a concurso con precinto de seguridad;

2.4. Enviar una muestra de 500 ml a un laboratorio reconocido por el Consejo Oleícola Internacional para el periodo 2025/2026² 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 con base en los siguientes parámetros:

¹ o representante legal equivalente

- Acidez libre
 - Índice de peróxido
 - Absorbancia en ultravioleta ($K^{1\%}$): 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 reconocido por el Consejo Oleícola Internacional para el periodo 2025/2026³ para que realice la valoración organoléptica de la misma, de conformidad con el método del COI en vigor y expida el certificado indicando el valor de la mediana de las intensidades del atributo frutado y si el frutado es verde o maduro.
- 2.6. Remitir los documentos y muestras indicados a continuación a la Dirección de “Laboratorio Tecnológico de Uruguay. Sede Central” (Av. Italia 6201, 11500 Montevideo, Uruguay) antes del **14 de agosto de 2026**, haciendo constar en el envío la siguiente leyenda: “Concurso Internacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra-Mario Solinas Hemisferio Sur”.
- La ficha de inscripción.
 - El acta notarial de la toma de muestras y ubicación 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 2025/2026.
 - El documento de trazabilidad del lote participante.
 - Tres muestras de 500 ml, debidamente embaladas para evitar que se rompan durante el transporte.
 - Declaración jurada de que el participante no forma parte ni es propietario de otras empresas o razones sociales que hayan presentado muestras en este concurso.

^{2, 3} Las listas de laboratorios y paneles reconocidos para el periodo 2025/2026 serán adoptadas por el Consejo de Miembros del COI en Noviembre de 2025 y publicadas tras su adopción en la página web del COI: <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/#recognition-laboratories>

- 2.7. Encargarse de todos los gastos de envío y de los relacionados con la gestión y el almacenamiento en aduanas hasta que las muestras y los documentos sean recibidos por la Dirección de Laboratorio Tecnológico de Uruguay..
- 2.8. Conservar las dos muestras restantes de 500 ml. Dichas muestras quedarán a disposición de la organización designada por el país anfitrión para casos de deterioro o extravío de alguna de las otras muestras.

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

3. **Fases del concurso**

- 3.1. Una vez recibidas las muestras, la Dirección de Comercio Exterior de San Juan 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.

Solamente los aceites de la categoría grandes productores (volumen del lote $\geq 4\ 000$) serán clasificados en función del valor de la intensidad de la mediana y del tipo de frutado (documento COI/T.20/Doc. 15), atribuidos por el panel que hubiera emitido el certificado de análisis sensorial:

<u>Categoría</u>	<u>Mediana del frutado</u>	<u>Volumen del lote</u>
<u>Frutado verde intenso</u>	Me > 6	$\geq 4\ 000$ litros
<u>Frutado verde medio</u>	$3 < \text{Me} \leq 6$	$\geq 4\ 000$ litros
<u>Frutado verde ligero</u>	Me ≤ 3	$\geq 4\ 000$ litros
<u>Frutado maduro</u>		$\geq 4\ 000$ litros
<u>Pequeños productores</u>		≥ 500 litros
<u>Envasadores</u>		$\geq 15\ 000$ litros

La organización designada por el país anfitrión 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 serán analizados por un jurado internacional. Los miembros de este jurado internacional serán elegidos por la Secretaría Ejecutiva entre los jefes de panel reconocidos por el COI.
- 3.3. El jurado internacional utilizará para el análisis la hoja de valoración que figura en el Anexo 2 y calculará, 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 del hemisferio sur 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 podría enviar una muestra de ambos aceites de oliva a un laboratorio reconocido por el COI para el periodo 2025/2026 con el fin de reevaluar su acidez libre y el índice de peróxido. Luego se elegirá el aceite con la acidez libre más baja. Si el empate continúa, se elegirá el aceite con el índice de peróxido 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 frutado maduro.

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 agosto de 2026

5. *Entrega de premios*

Los premios de los aceites galardonados serán entregados por el Director Ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional u otras autoridades durante una ceremonia oficial. El país anfitrión cubrirá el costo total de la ceremonia.

6. *Dotación*

Los premios consistirán en una medalla (oro, plata y bronce) para los ganadores de cada categoría y un diploma. Los tres finalistas de cada categoría recibirán un diploma de finalista.

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 (no superará el 20% de la cantidad de participantes de cada categoría).

Los ganadores únicamente podrán hacer mención del premio en las etiquetas de 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 el sitio web del COI (www.internationaloliveoil.org).

7. Aceptación

La participación en el concurso por el que se otorga el Premio a la Calidad “Mario Solinas” para el Hemisferio Sur implica la aceptación de las presentes bases.

**PREMIO A LA CALIDAD DEL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL
“MARIO SOLINAS” PARA LA CALIDAD DE LOS ACEITES DE OLIVA
VÍRGENES EXTRA DEL HEMISFERIO SUR**

EDICIÓN HEMISFERIO SUR PARA EL AÑO 2026

Campaña 2026

Ficha de inscripción

Nombre del concursante / razón social
--

Domicilio

Código postal	Ciudad/Provincia	País	Teléfono:
----------------------	-------------------------	-------------	------------------

Código de identificación de las muestras:	Volumen del lote:	Categoría: <input type="checkbox"/> Pequeños Productores <input type="checkbox"/> Grandes Productores <input type="checkbox"/> Envasadores
--	--------------------------	--

E-mail:

Persona de contacto:

Fecha límite de inscripción: **14 de agosto de 2026**

En a..... de de 2026
(firma)

**PREMIO A LA CALIDAD DEL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL “MARIOSOLINAS”
PARA LA CALIDAD DE LOS ACEITES DE OLIVA VÍRGENESEXTRA DEL HEMISFERIO SUR**

EDICIÓN HEMISFERIO SUR PARA EL AÑO 2026

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 <input type="checkbox"/> Maduro <input type="checkbox"/>		Directo	Retronasal	
PARÁMETRO	PUNT.	Descriptor		
Frutado (0-10) Ligero <input type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Intenso <input type="checkbox"/>		Verde		
Complejidad ⁽¹⁾ (0-20)		Hierba		
Equilibrio ⁽²⁾ (0-10)		Hoja de olivo		
PUNTUACIÓN PARCIAL A		Manzana (verde/madura)		
B. ANÁLISIS RETRONASAL, GUSTATIVO Y TÁCTIL (45 puntos)		Almendra (verde/madura)		
DESCRIPCIÓN DEL FRUTADO: Verde <input type="checkbox"/> Maduro <input type="checkbox"/>		Tomate (verde/madura)		
PARÁMETRO		Hoja de tomatera		
PUNT.		Plátano (verde/madura)		
Frutado (0-10) Ligero <input type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Intenso <input type="checkbox"/>		Alcachofa		
Dulce (0-5) Ligero <input type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Intenso <input type="checkbox"/>		Cítricos		
Amargo (0-5) Ligero <input type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Intenso <input type="checkbox"/>		Hoja de higuera		
Picante (0-5) Ligero <input type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Intenso <input type="checkbox"/>		Flores/Floral		
Astringente Ligero <input type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Intenso <input type="checkbox"/>		Espicias picantes		
Complejidad ⁽¹⁾ (0-10)		Espicias dulces (anís, etc.)		
Equilibrio ⁽²⁾ (0-10)		Hierbas aromáticas		
PUNTUACIÓN PARCIAL B		Manzanilla		
C. SENSACIÓN OLFATOGUSTATIVA FINAL (15 puntos)		Eucaliptus		
PARÁMETRO		Frutas exóticas		
PUNT.		Verdura de hoja		
Armonía ⁽³⁾ (0-10)		Piñones		
Persistencia ⁽⁴⁾ (0-5)		Pera		
PUNTUACIÓN PARCIAL C		Vainilla		
		Nuez		

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

*Descriptor 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 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 (verde/maduro): Sensación olfativa que recuerda al tomate.

Hoja de tomatara: Sensación olfativa típica de la hoja de tomatara.

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 de la pimienta verde o de los pimientos frescos verdes o rojos.

Espicias dulces (anís, etc): Sensación olfativa del anís verde o pimientos rojos dulces.

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.

Pera: Sensación olfativa típica de las peras frescas.

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 OLEÍCOLA INTERNACIONAL
“MARIO SOLINAS” PARA LA CALIDAD DE LOS ACEITES DE OLIVA
VÍRGENES EXTRA DEL HEMISFERIO SUR**

EDICIÓN HEMISFERIO SUR PARA EL AÑO 2026

**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” para el Hemisferio Sur 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 50 litros del lote premiado que podrán ser adquiridos por el Consejo Oleícola Internacional y que envasarán exclusivamente 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.