



**CONSEJO
OLEÍCOLA
INTERNACIONAL**

T.30/Doc. nº 13
noviembre de 2010

ESPAÑOL
Original: ESPAÑOL

Príncipe de Vergara, 154 – 28002 Madrid – España Telef.: +34 915 903 638 Fax: +34 915 631 263 - e-mail: ioc@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

para la campaña 2010-2011

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-1/82-IV/00 adoptada por el Consejo Oleícola Internacional el 8 de junio de 2000, en virtud de la cual dicho Premio, instituido por el Consejo Oleícola Internacional en 1993, se convoca a partir de la campaña 2000-2001.

Su principal objetivo es seleccionar entre los aceites de oliva vírgenes extra participantes en el concurso, 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.
- Los aceites presentados a concurso deberán provenir de un lote homogéneo de al menos 3000 litros, almacenado en un mismo depósito de aceite.
- Cada candidato sólo podrá presentar un aceite de oliva virgen extra 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⁽¹⁾:
 - . a la recogida de las muestras representativas del lote de aceite presentado a concurso, es decir, 5 muestras de 500 ml cada una, colocadas en recipientes de vidrio coloreado de la misma capacidad, y 2 *muestras* de 100 ml, también de vidrio coloreado, colocadas en un recipiente de vidrio de la misma capacidad; cada muestra recogida deberá ser sellada o cerrada con tapón con precinto de seguridad 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 o hasta que, por eliminación, finalice la participación del concursante.
- 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;
 - . peso o volumen del lote de aceite presentado a concurso;
 - . 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 2 muestras de 100 ml a un laboratorio reconocido por el Consejo Oleícola Internacional para que realice el análisis químico de la misma y expida el correspondiente certificado de análisis de calidad que testifique 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 reconocido por el Consejo Oleícola Internacional para que realice la valoración organoléptica de la misma de conformidad con el método adoptado por el COI y expida el certificado de la correspondiente clasificación del aceite; se solicitará al panel el certificado de la clasificación del aceite así como el valor de la mediana de las intensidades del atributo frutado;

(1) o representante legal equivalente.

- 2.6. remitir a la Secretaría ejecutiva del Consejo Oleícola Internacional (C/ Príncipe de Vergara, 154. 28002 Madrid. España), haciendo constar en el envío la siguiente leyenda: “Concurso Internacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra Mario Solinas” antes de la fecha límite de 25 de marzo de 2011.
- . la ficha de inscripción;
 - . el acta notarial de la toma de muestras 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;
 - . tres de las muestras de 500 ml, debidamente embaladas para evitar que se rompan durante el transporte;
- 2.7. conservar la quinta muestra de 500 ml y la segunda muestra de 100 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. La Secretaría Ejecutiva del Consejo 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.

Clasificará los aceites en cada uno de los siguientes grupos, en función del valor de la intensidad de la mediana del frutado, atribuida por el panel que hubiera emitido el certificado de análisis sensorial:

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

$$m > 6$$

Frutado medio

$$3 \leq m \leq 6$$

- Frutado maduro: Conjunto de sensaciones olfativas características del aceite que recuerdan a los frutos maduros, dependientes de la variedad de las aceitunas, procedentes de frutos, sanos y frescos y percibido por vía directa y/o retronasal.

- 3.2. La Secretaría Ejecutiva del Consejo se encargará de entregar una de las tres muestras a los paneles de cata reconocidos, a los que solicitará la evaluación de las mismas de acuerdo con la hoja de valoración que figura en el Anexo 2.
Esta evaluación de los paneles de cata reconocidos será definitiva e inapelable.

- 3.3. La Secretaría Ejecutiva, a la vista de las evaluaciones de los paneles de cata, seleccionará los códigos de identificación de los seis aceites de cada grupo que hubieran obtenido la puntuación más alta. 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.
- 3.4. Los aceites finalistas serán evaluados por un jurado internacional, cuyos miembros serán elegidos por la Secretaría Ejecutiva. La lista de los miembros del jurado internacional se publicará en la página web del COI (www.internationaloliveoil.org).

El jurado internacional utilizará la hoja de valoración que figura en el Anexo 2 realizando la mediana de las puntuaciones de cada uno de los miembros del jurado.

Si el jurado considera que un aceite no se corresponde con la categoría asignada, estará autorizado para clasificarlo en otra categoría.

- 3.5. El jurado internacional seleccionará el aceite ganador del Premio a la Calidad Mario Solinas dentro de cada grupo y propondrá, entre el resto de los aceites finalistas, un segundo y tercer premio en cada uno de los grupos. La puntuación mínima para la obtención de un premio será de 70 puntos para la categoría frutado verde y de 65 puntos para la categoría frutado maduro.

La lista de los aceites premiados y de los demás finalistas citados en el punto 3.4. se publicará en la página web del COI.

La decisión del jurado será definitiva e inapelable.

4. *Plazo de inscripción*

El plazo de inscripción y presentación de las muestras finalizará el 25 de marzo de 2011.

5. *Entrega de premios*

Los premios de los aceites galardonados serán entregados por el Presidente del Consejo Oleícola Internacional durante la 99ª Reunión del Consejo de los Miembros.

6. *Dotación*

Los premios consistirán en una medalla y un diploma.

Los ganadores podrán hacer mención del premio en la etiqueta de sus envases de aceite de oliva virgen extra 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 del COI (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”**

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

Campaña 2010-2011

Ficha de inscripción

Nombre del concursante / razón social
--

Domicilio

Código postal	Población / Provincia	País
----------------------	------------------------------	-------------

Código de identificación de las muestras:	Teléfono:	Fax:
--	------------------	-------------

e-mail:

Persona de contacto:

Fecha límite de inscripción: 25 de marzo de 2011

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

Dirigirse al:
Consejo Oleícola Internacional, Calle Príncipe de Vergara nº 154, 28002 Madrid, España-Tel: 91 590 36 38

**PREMIO A LA CALIDAD DEL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL
“MARIO SOLINAS”**

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

Campaña 2010-2011

HOJA DE VALORACIÓN SENSORIAL

Código de identificación de la muestra:

Código de identificación del catador:

Fecha:

Sensaciones olfativas (35 puntos como máximo)

Frutado de aceituna (0 - 7)

Otros frutos (0 - 3)

Verde (hierba/hoja) (0 - 2)

Otras sensaciones positivas (0 - 3)

Armonía ⁽¹⁾ (0 - 20)

puntuación parcial

Sensaciones gustativas - retronasales (45 puntos como máximo)

Frutado de aceituna (0 - 10)

Dulce (0 - 4)

Amargo (0 - 3)

Picante (0 - 3)

Verde (hierba/hoja) (0 - 2)

Otras sensaciones positivas (0 - 3)

Armonía ⁽¹⁾ (0 - 20)

puntuación parcial

Sensación final olfato-gustativa (20 puntos como máximo)

Complejidad ⁽²⁾ (0 - 10)

Persistencia (0 - 10)

puntuación parcial

Categoría del frutado:

VERDE (0 - 10)

MADURO (0 - 10)

Puntuación total

(1) la **armonía** aumenta cuando los atributos están equilibrados.

(2) la **complejidad** aumenta con el número e intensidad de los aromas y gustos.

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

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

Campaña 2010-2011

**NORMAS DE PRESENTACIÓN DEL PREMIO EN LA ETIQUETA
DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PREMIADO**

1. Mención del Premio en la etiqueta 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 para la campaña 2010-2011 en la etiqueta 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

La representación de cada uno de los Premio estará constituida por un logotipo autoadhesivo numerado, con una superficie máxima de 7 cm², en el que aparezca la efigie de Mario Solinas, el logotipo del Consejo Oleícola Internacional, la mención del Premio y el año de su concesión.

3. Entrega del logotipo del Premio al ganador

La Secretaría Ejecutiva entregará al ganador del Premio que haya solicitado mencionarlo en la etiqueta del aceite de oliva virgen extra premiado, previo pago, el número de logotipos del Premio que le haya sido otorgado correspondientes al número de envases declarados.

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.
