



**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 2013-2014*

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, 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 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.

(*): En el caso de los aceites procedentes de los países productores del Hemisferio Sur, deberán pertenecer a la campaña 2012/13, por lo que serán incluidos en una nueva categoría ad hoc para no resultar perjudicados en relación con los aceites del hemisferio norte, que estarán recién obtenidos.

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 que consta de 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 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 o bien será comunicada por escrito por la Secretaría ejecutiva o bien 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;
 - . 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 el periodo 2013/2014⁽²⁾ 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 de las muestras de 500 ml a un panel de cata de aceite de oliva virgen reconocido por el Consejo Oleícola Internacional para que realice la valoración organoléptica de la misma, de conformidad con el método del COI (COI/T.20/Doc. Nº 15/Rev. 5 Noviembre 2012) y expida el certificado de la correspondiente clasificación del aceite indicando el valor de la mediana de las intensidades del atributo frutado y si es posible, si este es verde o maduro.

⁽¹⁾ o representante legal equivalente.

⁽²⁾ Las listas de laboratorios y paneles reconocidos para el periodo 2013/2014 serán adoptadas por el Consejo de Miembros del COI en noviembre de 2013 y publicadas, a partir de esa fecha, en la página web del COI.

- 2.6. Remitir a la Secretaría ejecutiva del Consejo Oleícola Internacional (C/ Príncipe de Vergara, 154. 28002 Madrid. España) los siguientes documentos y muestras, haciendo constar en el envío la siguiente leyenda: “Concurso Internacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra Mario Solinas” antes del 14 de febrero de 2014:

- . 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 el laboratorio y el panel de cata reconocidos por el Consejo Oleícola Internacional para el periodo 2013/2014;
- . 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 una vez recibidas las muestras 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.

Clasificará los aceites en cada uno de los siguientes grupos, en función del valor de la intensidad de la mediana y el tipo de 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 ligero

$$< 3$$

- 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 verdes, sanos y frescos.

- 3.2. La Secretaría Ejecutiva del Consejo enviará una de las tres muestras a uno de los paneles de cata reconocidos, al que solicitará el análisis de las mismas de acuerdo con la hoja de valoración del concurso que figura en el Anexo 2.
- 3.3. La Secretaría Ejecutiva, a la vista de los resultados de los certificados de análisis de los paneles de cata, seleccionará los seis aceites de cada grupo que hubieran obtenido la puntuación más alta. En caso de empate entre muestras, se seleccionarán para la fase final los aceites empatados.
- 3.4. Los aceites finalistas serán analizados 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 para el análisis la hoja de valoración que figura en el Anexo 2 calculándose posteriormente la mediana 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 de acuerdo a las puntuaciones obtenidas y propondrá, entre el resto de los aceites finalistas, 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 siguiera habiendo 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 60 puntos para la categoría de frutado verde ligero 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 de presentación de las muestras finalizará el 14 de febrero de 2014.

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.

Los ganadores únicamente podrán hacer mención del premio en la etiqueta de sus envases 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 2013-2014

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: 14 de febrero de 2014

.....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 2013-2014

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 2013-2014

**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 2013-2014 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.