

## Així funcionen els concursos internacionals de qualitat d'olis

Tots aquests concursos acostumen a puntuar millor els olis intensos i robustos



Concurs d'olis al Japó | IRTA

Agustí Romero i Montserrat Jiménez (IRTA Mas Bové)  
10/06/2024 16:22

Tots els elaboradors d'olis volen tenir un reconeixement a la qualitat del seu producte. **Guanyar un premi** en un concurs és una manera de palesar aquesta qualitat per part de tercers. En un [article](#) anterior ja vam parlar dels concursos nacionals, i en aquest parlarem dels concursos internacionals.

Guanyar un reconeixement internacional serveix tant per promocionar una marca en el mercat intern com per obrir una porta al mercat internacional, en especial al país on es participa. Cada mes, durant tot l'any, s'organitza algun concurs internacional en algun país. A l'oficina tècnica de l'oli es pot trobar la [llista actualitzada](#) dels més rellevants d'aquests esdeveniments, on s'inclouen fins a 48 concursos.

Cada concurs segueix el seu propi criteri però el més usual és que la majoria segueixin el full de tast del concurs internacional més important, el "[Mario Solinas](#)", que organitza anualment el Consell Oleícola Internacional (COI). Es tracta d'un full de tast subjectiu, on cada jurat "valora" un seguit d'atributs de nas, boca i globals, en funció de la seva experiència i preferències. La puntuació total són 100 punts i bàsicament el que es fa és anar restant quan algun dels diferents atributs es considera que no és òptim. Al final es fa una mitjana dels diferents jurats i l'organitzador del concurs assigna medalles segons la puntuació final.



Oli d'oliva | Europa Press

El més important dels concursos internacionals, òbviament, és la seriositat de l'organitzador, la confidencialitat de les mostres i l'experiència dels jurats. Alguns concursos informen als participants sobre els motius d'una mala puntuació, fet que els permet millorar per al futur. És també usual que cada concurs editi una guia resum amb els olis millor valorats. A l'oficina de l'oli de Catalunya es poden trobar els [links a les guies](#) més importants i serioses actuals.

Hi ha tants concursos internacionals que han aparegut en algunes plataformes que ofereixen una estimació de la seriositat dels mateixos; essent fins ara la més completa la "[World's leading olive oil competitions](#)". Tanmateix, es comencen a fer rankings d'olis amb més premis acumulats, en la mateixa web anterior o en l'americana revista [Olive Oil Times](#).

Per acabar, cal dir que tots aquests concursos **solen puntuar millor els olis intensos i robustos**, que són els més fàcils d'identificar en una competició on s'han de tastar molts olis en poc temps. No vol dir que aquests olis siguin els que més agraden pel dia a dia de casa nostra, fins i tot alguns poden resultar "fatigants", com explicarem en un proper article. En tot cas, recordeu que el millor oli és aquell verge extra que més us agrada, independentment del que diguin els altres.