AOVE WORLD CUP

BASES OFICIALES 2027

IV EDICIÓN

EN BUSCA DEL MEJOR AOVE DEL MUNDO

Versión consolidada definitiva

BASES-2027-V1.3 | 15 de octubre de 2026

ANTE UNA COPA ANÓNIMA, SOLO LA EXCELENCIA TIENE LA ÚLTIMA PALABRA.

Documento preparado en formato editorial para su publicación, descarga y compartición.

ÍNDICE GENERAL

Referencias de página generadas automáticamente para facilitar la consulta y la revisión del documento.

PREÁMBULO . . . 4
AOVE WORLD CUP - EL CERTAMEN . . . 4
ÍNDICE. ESTRUCTURA DEL DOCUMENTO . . . 4
1. ORGANIZACIÓN E IDENTIDAD DEL CERTAMEN . . . 4
2. OBJETO . . . 5
3. PRINCIPIOS FUNDAMENTALES . . . 5
4. ACEPTACIÓN DE LAS BASES . . . 5
5. PARTICIPANTES . . . 5
5.1. Categorías de AOVE . . . 5
5.2. Distinciones especiales . . . 5
6. ACEITES ADMITIDOS . . . 5
7. CALENDARIO OFICIAL . . . 6
8. BLOQUEO DE LOS DATOS DE PARTICIPACIÓN . . . 6
9. CATEGORÍAS . . . 6
10. INSCRIPCIÓN Y CUOTAS . . . 6
11. CANCELACIONES Y DEVOLUCIÓN DE CUOTAS . . . 7
12. MUESTRAS . . . 7
13. ENVÍO Y RECEPCIÓN . . . 7
14. RECEPCIÓN Y CUSTODIA . . . 7
15. DOCUMENTACIÓN . . . 7
15.1. Análisis físico-químico . . . 7
15.2. Análisis sensorial previo . . . 8
15.3. Certificado ecológico - aplicable a la categoría Mejor AOVE Ecológico del Mundo . . . 8
15.4. Documentación específica - categoría AOVE Revelación del Mundo . . . 8
15.5. Protocolo y Acta Oficial de Toma de Muestras . . . 9
16. ANONIMIZACIÓN Y CATA CIEGA . . . 9
17. JURADO, INDEPENDENCIA Y CONFIDENCIALIDAD . . . 9
18. CONDICIONES TÉCNICAS DE LAS CATAS . . . 10
19. RONDAS DE VALORACIÓN . . . 10
20. CONSOLIDACIÓN Y CLASIFICACIÓN . . . 10
21. NO ACUMULACIÓN DE LOS CINCO GRANDES CAMPEONATOS . . . 11
22. DESEMPATES . . . 11
23. VERIFICACIÓN OBLIGATORIA DE LOS PREMIADOS . . . 11
24. VERIFICACIÓN POSTERIOR EN EL MERCADO . . . 11
25. CONSERVACIÓN DE MUESTRAS PREMIADAS . . . 12
26. PREMIOS DESIERTOS . . . 12
27. INTEGRIDAD DIGITAL Y PRESERVACIÓN DE LA VERDAD DEL CERTAMEN . . . 12
27.1. El histórico no se sobrescribe . . . 12
27.2. Cierre obligatorio . . . 12

27.3. Certificado Público de Integridad Digital . . . 13
28. RESULTADO OFICIAL ÚNICO . . . 13
29. CARÁCTER DEFINITIVO DEL FALLO Y ERRORES MATERIALES . . . 13
29.1. Errores materiales . . . 13
30. INFORME PRIVADO AL PARTICIPANTE . . . 13
31. INTEGRIDAD, FRAUDE, SOBORNO, SANCIONES Y RETIRADA DE RECONOCIMIENTOS . . . 14
31.1. Tolerancia cero frente al fraude . . . 14
31.2. Infracciones graves y muy graves . . . 14
31.3. Soborno e influencia indebida . . . 14
31.4. Procedimiento y autoridades competentes . . . 14
31.5. Retirada de reconocimientos y efectos . . . 14
32. SELLO OFICIAL AOVE WORLD CUP Y QR DE VERIFICACIÓN . . . 14
33. PALMARÉS, RANKINGS Y RECONOCIMIENTOS . . . 15
34. ENTREGA DE PREMIOS Y ASISTENCIA . . . 15
35. DIFUSIÓN INTERNACIONAL . . . 15
36. DERECHOS SOBRE MATERIALES . . . 15
37. COMUNICACIONES OPERATIVAS Y COMERCIALES . . . 16
38. PROTECCIÓN DE DATOS . . . 16
39. MODIFICACIÓN DE LAS BASES . . . 16
40. FUERZA MAYOR . . . 16
41. DERECHO APLICABLE Y JURISDICCIÓN . . . 16
42. IDIOMAS . . . 16
43. CONTACTO . . . 16
DISPOSICIÓN FINAL . . . 17
CATEGORÍAS Y PREMIOS AOVE WORLD CUP 2027 . . . 18
1. AOVE WORLD CHAMPION - Mejor AOVE del Mundo . . . 18
2. Mejor AOVE Ecológico del Mundo . . . 18
3. El Toro Bravo del Aceite - Mejor Picual del Mundo . . . 18
4. Mejor AOVE de Autor - Coupage del Mundo . . . 18
5. Series Limitadas - Small Batch Excellence . . . 18
6. Monovarietales, Autóctonas y Singulares . . . 18
7. Campeones Territoriales - Regional Champions . . . 18
8. Mejor AOVE de Cooperativa del Mundo . . . 18
9. AOVE Revelación del Mundo . . . 18
10. Mejor Diseño de Packaging . . . 19
Distinción especial - Municipio Guardián del Olivar . . . 19
Distinción especial - Premio Literario «Amamos el AOVE» . . . 19
PREMIOS Y PROYECCIÓN DE LOS GANADORES . . . 19
Ganar es sólo el principio . . . 19
El podio oficial . . . 19
Guía 48 Kilates . . . 20
THE WORLD'S 48 FINEST EVOOs . . . 20
Mucho más que un premio . . . 20

Uso de las distinciones 20
PRINCIPIOS DEL PROTOCOLO OFICIAL DE TOMA DE MUESTRAS 21
1. Identificación 21
2. Representatividad 21
3. Material y preparación 21
4. Botellas 21
5. Técnico verificador independiente 21
6. Acta y discrepancias 21
7. Fotografías 21
8. Sin precinto del depósito ni geolocalización obligatoria 21
REFERENCIAS TÉCNICAS OFICIALES 22
ISO 5555 - Animal and vegetable fats and oils - Sampling 22
Consejo Oleícola Internacional - métodos y normas sensoriales 22

PREÁMBULO
AOVE WORLD CUP - EL CERTAMEN

AOVE WORLD CUP nació con una convicción: los grandes Aceites de Oliva Virgen Extra, merecen ser evaluados con rigor, reconocidos con justicia y proyectados al mundo con la grandeza que merecen.

Somos jóvenes por historia, pero no por ambición. En nuestra cuarta edición, queremos ofrecer a cada productor, con independencia de su país, de su tamaño o de la notoriedad de su marca, la oportunidad de competir en igualdad de condiciones y demostrar el verdadero valor de su AOVE.

Para ello, reunimos una estructura humana, técnica y tecnológica preparada para acompañar cada muestra desde su origen hasta la proclamación de los resultados y su posterior difusión internacional. Cada AOVE recorre un proceso documentado y verificable: identificación del lote, toma de muestras supervisada y certificada, recepción, anonimización, cata ciega, rondas de contraste, consolidación de las valoraciones, verificación del producto premiado y sellado digital de los hitos críticos del certamen.

En el momento decisivo desaparecen la marca, el país, la dimensión empresarial, la fama y las relaciones. Quedan una copa anónima, un jurado profesional y un sistema concebido para que la calidad pueda expresarse sin interferencias.

Nuestro trabajo no termina cuando se reconoce un gran AOVE. Queremos que el mundo conozca su nombre, su procedencia, su territorio y a las personas que lo han hecho posible. Cuando encontramos la excelencia, nuestra responsabilidad es reconocerla con justicia y trabajar para que el mundo la descubra.

Nuestra aspiración es construir, edición tras edición, una de las plataformas internacionales privadas e independientes de mayor confianza, rigor y capacidad de proyección para el AOVE: un certamen en el que cada reconocimiento sea consecuencia de un proceso limpio, trazable y verificable.

ÍNDICE. ESTRUCTURA DEL DOCUMENTO

I	Identidad, principios, participación y calendario - artículos 1 a 9
II	Inscripción, muestras, logística y documentación - artículos 10 a 15
III	Anonimización, jurado, cata y adjudicación - artículos 16 a 26
IV	Integridad, resultados, sanciones y sello oficial - artículos 27 a 32
V	Palmarés, ceremonia, difusión y disposiciones legales - artículos 33 a 43
ANEXO I	Categorías AOVE WORLD CUP 2027
ANEXO II	Principios del Protocolo Oficial de Toma de Muestras
ANEXO III	Referencias técnicas oficiales

1. ORGANIZACIÓN E IDENTIDAD DEL CERTAMEN

AOVE WORLD CUP 2027 es un certamen internacional privado e independiente organizado por OCIO MUDÉJAR, S.L.U., NIF B44257038, con domicilio en Camino de Borgas, 103, 50011 Zaragoza (España), e IRUS en el Registro Mercantil 1000222139654.

La sede oficial de la edición 2027 es Finca 48 Kilates Premium Quality, Camino de Borgas, 103, 50011 Zaragoza (España).

2. OBJETO

AOVE WORLD CUP tiene por objeto identificar, evaluar, reconocer y proyectar los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra presentados desde cualquier parte del mundo mediante un sistema basado en cata ciega, jurado internacional, independencia, trazabilidad, verificación documental, control de muestras, integridad digital y difusión internacional de los resultados.

La procedencia, la notoriedad, la dimensión empresarial o el reconocimiento previo de un productor no determinarán el resultado. Delante de la copa, el protagonista es exclusivamente el AOVE.

3. PRINCIPIOS FUNDAMENTALES

AOVE WORLD CUP se rige por los principios de independencia, igualdad de oportunidades, imparcialidad, confidencialidad, rigor técnico, trazabilidad, verificabilidad y protección de la integridad del resultado.

La Organización establece y administra el sistema competitivo. El jurado emite las valoraciones sensoriales. Las valoraciones emitidas quedan registradas y protegidas, y los resultados se consolidan exclusivamente conforme a la Metodología Oficial del certamen.

4. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La inscripción implica la aceptación expresa e íntegra de estas Bases y de la Política de Privacidad aplicable.

La plataforma conservará evidencia electrónica de dicha aceptación, incluyendo usuario, versión aceptada, fecha y hora, idioma y demás evidencias técnicas necesarias para acreditarla.

La casilla de aceptación no estará premarcada. El consentimiento para recibir comunicaciones comerciales será independiente, voluntario y opcional, y no condicionará la participación.

La versión española constituye la versión jurídica de referencia.

5. PARTICIPANTES

5.1. Categorías de AOVE

Podrán presentar AOVEs agricultores y productores, almazaras, cooperativas, asociaciones de productores, empresas envasadoras, propietarios de marcas, comercializadores legítimamente autorizados y demás operadores que puedan acreditar su derecho sobre el producto presentado.

Podrán participar operadores de cualquier país. El participante deberá poder acreditar, cuando sea requerido, el origen, el lote, la producción, la titularidad, la trazabilidad, la campaña, las variedades y la legitimidad para presentar o comercializar el AOVE.

Un mismo participante podrá presentar varios AOVEs diferentes.

5.2. Distinciones especiales

Asimismo podrán participar municipios, en Municipio Guardián del Olivar, y autores o escritores, en el Premio Literario «Amamos el AOVE». Estas distinciones no forman parte de la competición sensorial y dispondrán de requisitos específicos adecuados a su naturaleza.

6. ACEITES ADMITIDOS

Solo podrán competir en las categorías sensoriales productos que reúnan la condición de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE / EVOO).

Para la edición 2027 se admitirán:

- Hemisferio Norte: campaña 2026/2027.
- Hemisferio Sur: cosecha 2026 correspondiente al ciclo equivalente inmediatamente anterior al certamen.

Cada AOVE deberá proceder de un lote homogéneo, identificable y trazable.

7. CALENDARIO OFICIAL

FECHA	HITO
31 de enero de 2027	Fecha límite absoluta de inscripción, pago cuando corresponda y recepción física de las muestras. Cierre del sistema a las 23:59, hora de Madrid.
1-7 de febrero de 2027	Semana oficial de valoración del Jurado Internacional.
27 de febrero de 2027	Proclamación, entrega de premios e inicio de la difusión internacional en Finca 48 Kilates Premium Quality, Zaragoza.

Las muestras deberán haber sido físicamente recibidas por AOVE WORLD CUP dentro del plazo. No será suficiente acreditar que fueron enviadas antes de la fecha límite. Los retrasos de transporte, mensajería, documentación, inspección o aduanas vinculados al envío serán responsabilidad del remitente.

Cuando sea necesario para organizar desplazamientos, alojamiento o producción del evento, la Organización podrá comunicar confidencialmente determinados resultados antes de su proclamación pública. Quienes reciban esta información deberán mantenerla estrictamente confidencial hasta la publicación oficial.

8. BLOQUEO DE LOS DATOS DE PARTICIPACIÓN

A partir del cierre oficial de las inscripciones quedarán bloqueados los datos esenciales relativos a la identidad del AOVE, empresa participante, lote, campaña, variedades, producción declarada, categorías inscritas y demás elementos esenciales de elegibilidad.

Después del cierre únicamente podrán corregirse errores materiales acreditados. Toda corrección deberá quedar registrada indicando la información anterior, la nueva información, la fecha, la persona que autoriza la corrección y el motivo.

LOS DATOS HISTÓRICOS NUNCA SERÁN SUSTITUIDOS DE FORMA SILENCIOSA.

9. CATEGORÍAS

Las categorías oficiales y sus requisitos forman parte integrante de estas Bases y se detallan en el ANEXO I - Categorías AOVE WORLD CUP 2027.

Las categorías y sus requisitos no podrán modificarse retroactivamente una vez iniciada la competición.

10. INSCRIPCIÓN Y CUOTAS

INSCRIPCIÓN	CUOTA
PRIMERA INSCRIPCIÓN	150 €
SEGUNDA	100 €
TERCERA Y SIGUIENTES	75 €

A estos importes se añadirán los impuestos que legalmente correspondan en función de la naturaleza y localización fiscal del participante. La plataforma mostrará el importe aplicable antes de formalizar el pago.

Las facturas serán emitidas por OCIO MUDÉJAR, S.L.U.

AOVE WORLD CUP NO CONCEDE PREMIOS ECONÓMICOS.

11. CANCELACIONES Y DEVOLUCIÓN DE CUOTAS

Una vez confirmada la inscripción y emitida la correspondiente factura, las cuotas no serán reembolsables por causas imputables al participante, incluyendo retirada voluntaria, documentación incompleta, llegada tardía, incidencias de transporte, trámites aduaneros o incumplimiento de los requisitos del certamen.

Si AOVE WORLD CUP cancelara íntegramente la edición antes de su celebración, se devolverían las cuotas de inscripción abonadas. No serán reembolsables los gastos externos soportados por el participante.

Todo ello se entiende sin perjuicio de los derechos imperativos que legalmente resulten aplicables.

12. MUESTRAS

Por cada AOVE inscrito en categorías sensoriales deberán enviarse 6 botellas de un mínimo de 500 ml:

- 2 botellas comerciales, con etiquetado y presentación comercial real.
- 4 botellas destinadas al circuito de cata ciega, sin elementos comerciales capaces de revelar la identidad del producto.

Cuando el AOVE participe también en Packaging, las dos botellas comerciales podrán utilizarse para dicha valoración. Cuando una candidatura participe exclusivamente en Packaging, deberán enviarse 2 unidades comerciales.

Todas las unidades remitidas deberán corresponder al mismo AOVE, lote y campaña declarados.

13. ENVÍO Y RECEPCIÓN

Las muestras deberán remitirse a:

AOVE WORLD CUP · FINCA 48 KILATES PREMIUM QUALITY Camino de Borgas, 103 · 50011 Zaragoza · España

Todos los gastos derivados del envío serán responsabilidad del participante, incluyendo mensajería, transporte, seguro, aduanas, aranceles, impuestos, despacho y cualquier otro gasto asociado.

AOVE WORLD CUP DEBERÁ RECIBIR LAS MUESTRAS LIBRES DE CARGOS PENDIENTES.

La pérdida, deterioro o rotura durante el transporte será responsabilidad del remitente hasta la recepción. Cuando sea necesaria una reposición, ésta deberá llegar igualmente antes de la fecha límite.

14. RECEPCIÓN Y CUSTODIA

A la recepción se registrarán la fecha, el número de botellas, el estado del envío y las incidencias observadas.

Las muestras se conservarán protegidas de la luz y en condiciones térmicas adecuadas y estables hasta su utilización. El acceso físico a las muestras quedará limitado al personal autorizado.

15. DOCUMENTACIÓN

15.1. Análisis físico-químico

Cada AOVE deberá aportar un boletín de análisis físico-químico correspondiente al mismo lote y campaña. El documento se aportará digitalmente desde el Portal del Participante.

Deberá haber sido emitido por un laboratorio reconocido por el Consejo Oleícola Internacional para el periodo correspondiente o por un laboratorio acreditado conforme a ISO/IEC 17025 para los ensayos correspondientes.

Incluirá como mínimo:

- Acidez libre.
- Índice de peróxidos.
- K232.
- K270.

AOVE WORLD CUP podrá requerir parámetros adicionales cuando sean necesarios para verificar la condición de AOVE, la elegibilidad o la autenticidad. La Organización podrá comprobar la autenticidad del documento o solicitar el original cuando resulte necesario.

15.2. Análisis sensorial previo

Cada AOVE deberá aportar digitalmente desde el Portal del Participante un boletín oficial de análisis sensorial correspondiente al mismo producto y lote.

Deberá proceder de un panel oficialmente reconocido por la autoridad competente, un panel reconocido por el COI o un laboratorio sensorial debidamente acreditado conforme al régimen aplicable.

El análisis se realizará conforme al método del COI vigente en la fecha de su realización y deberá indicar como mínimo:

- Clasificación del aceite.
- Mediana de defectos.
- Mediana del frutado.
- Carácter verde o maduro, cuando corresponda.

La Organización podrá verificar su autenticidad o solicitar documentación adicional.

15.3. Certificado ecológico - aplicable a la categoría Mejor AOVE Ecológico del Mundo

El participante deberá aportar digitalmente desde el Portal del Participante:

- Certificado ecológico u orgánico vigente expedido por un organismo o entidad de control autorizada.
- Documento que permita comprobar que la certificación incluye el aceite o producto presentado.
- Número de lote del AOVE inscrito.
- Imagen o PDF de la etiqueta comercial del producto.

AOVE WORLD CUP podrá solicitar documentación adicional de trazabilidad que permita vincular el lote presentado con la certificación ecológica. La simple utilización en el etiquetado de expresiones como «ecológico», «bio», «organic» o similares no será suficiente sin certificación válida.

15.4. Documentación específica - categoría AOVE Revelación del Mundo

Podrán participar AOVEs que no hayan superado cinco campañas comerciales completas desde su primera comercialización efectiva.

El participante deberá aportar:

- Declaración responsable, generada desde la plataforma, indicando la primera campaña comercial y todas las campañas comercializadas hasta la fecha.
- Al menos un documento verificable que acredite el inicio de la comercialización, como factura de venta, registro comercial, documento de trazabilidad, certificación de organismo de control, documentación de DOP/IGP, cooperativa, almazara o documento equivalente.

AOVE WORLD CUP podrá solicitar documentación complementaria cuando existan dudas sobre el cumplimiento del requisito.

15.5. Protocolo y Acta Oficial de Toma de Muestras

AOVE WORLD CUP generará automáticamente desde la propia plataforma el ACTA OFICIAL DE TOMA DE MUESTRAS, incorporando los datos ya registrados del participante, del AOVE y del lote declarado.

El documento quedará preparado para que un técnico competente, independiente y externo al participante supervise la correcta toma de las muestras, complete la información técnica observada, deje constancia de cualquier incidencia, lo firme y lo devuelva a través de la plataforma.

La toma física de las muestras podrá ser realizada por el propio participante o por personal de la almazara. El técnico no tendrá que extraer personalmente el aceite, pero deberá haber presenciado o supervisado el procedimiento de forma suficiente para certificar responsablemente que las muestras corresponden al lote declarado y que la toma se ha realizado correctamente.

AOVE WORLD CUP facilitará unas instrucciones sencillas de muestreo basadas en los principios aplicables de la norma ISO 5555 vigente, o norma que la sustituya, y en las buenas prácticas internacionales de muestreo de aceite de oliva. El participante no estará obligado a estudiar ni interpretar directamente la norma técnica.

Los datos declarados por el participante y los datos observados por el técnico permanecerán diferenciados. Cualquier discrepancia deberá quedar registrada y resolverse antes de la validación definitiva del Acta.

Las fotografías del depósito, las botellas, sus identificaciones o precintos podrán incorporarse opcionalmente como evidencia adicional. No será obligatorio precintar el depósito ni facilitar geolocalización.

La Organización podrá comprobar la identidad y cualificación del técnico cuando resulte necesario. La referencia a normas ISO o documentos del Consejo Oleícola Internacional tiene carácter exclusivamente técnico y no implica patrocinio, certificación ni reconocimiento institucional de AOVE WORLD CUP por dichas entidades.

16. ANONIMIZACIÓN Y CATA CIEGA

La evaluación sensorial será estrictamente ciega. Los jueces no conocerán el productor, la empresa, la marca, la procedencia, la categoría, el envase ni información comercial capaz de identificar la muestra.

Recibirán únicamente la copa identificada mediante un código de cata anónimo. Los códigos de copa cambiarán entre rondas cuando corresponda. Las botellas comerciales permanecerán fuera del circuito de evaluación sensorial.

17. JURADO, INDEPENDENCIA Y CONFIDENCIALIDAD

El Jurado Internacional de AOVE WORLD CUP estará integrado por catadores profesionales de reconocida cualificación, experiencia y trayectoria en el análisis sensorial de los aceites de oliva vírgenes extra.

La participación como miembro del Jurado estará condicionada a la aceptación expresa de los compromisos de independencia, imparcialidad y confidencialidad, así como a la declaración de posibles conflictos de interés establecidos por la Organización.

La Organización velará por que el proceso de cata se desarrolle bajo criterios de neutralidad, independencia, rigor técnico y ausencia de interferencias externas, pudiendo excluir del panel a cualquier persona cuando existan circunstancias que puedan comprometer dichas garantías.

La identidad de los miembros del Jurado podrá hacerse pública como parte de la composición oficial del panel. No obstante, las puntuaciones, observaciones y valoraciones individuales de cada juez tendrán carácter confidencial, y no se revelará a los participantes la correspondencia entre un juez concreto y la puntuación otorgada a una determinada muestra.

18. CONDICIONES TÉCNICAS DE LAS CATAS

Las catas de AOVE WORLD CUP se desarrollarán en condiciones técnicas y ambientales cuidadosamente controladas, concebidas para favorecer una expresión sensorial fiel de cada muestra y permitir que el jurado valore cada AOVE en las mejores condiciones posibles.

Las sesiones se realizarán:

- Utilizando copas normalizadas para aceite, oscuras y cubiertas.
- Con aproximadamente 14-16 ml de AOVE por muestra.
- Con las muestras preparadas a la temperatura adecuada para su valoración sensorial.
- En una sala mantenida entre 20 y 25 °C.
- Con un panel de entre 8 y 12 jueces por ensayo.

La preparación de las muestras, el orden de servicio, la duración de las sesiones y los periodos de descanso serán determinados por la Jefatura de Panel en función del número y características de los AOVEs participantes, con el objetivo de preservar la concentración, el bienestar y la capacidad sensorial de los jueces.

Se facilitará agua y los elementos apropiados para la neutralización sensorial entre muestras. La Jefatura de Panel podrá ampliar los periodos de descanso, modificar el orden de las sesiones, interrumpir temporalmente una cata o redistribuir muestras cuando aprecie fatiga sensorial o cualquier circunstancia que pueda afectar a la calidad de la evaluación.

LA PLANIFICACIÓN Y EL DESARROLLO DE LAS CATAS DEBERÁN PROTEGER LA CALIDAD DE LA VALORACIÓN Y PERMITIR QUE CADA AOVE EXPRESE SU MAYOR POTENCIAL SENSORIAL.

19. RONDAS DE VALORACIÓN

Las rondas tienen como finalidad reforzar el nivel de contraste y seguridad en las posiciones más altas de la competición.

Todos los AOVEs comienzan con una valoración inicial de la mesa correspondiente. Cuando las mejores puntuaciones presenten una proximidad que aconseje mayor contraste, los AOVEs seleccionados podrán pasar a una nueva ronda de cata igualmente ciega.

En las rondas posteriores podrá ampliarse el número de jueces que intervienen en la evaluación.

CUANTO MÁS CERCA ESTÉ UN AOVE DE ALCANZAR UNO DE LOS GRANDES RECONOCIMIENTOS, MAYOR PODRÁ SER EL NIVEL DE CONTRASTE DE SU VALORACIÓN.

La Jefatura de Panel supervisará y validará el desarrollo de las rondas. Las valoraciones y decisiones de cada fase quedarán registradas y serán trazables.

20. CONSOLIDACIÓN Y CLASIFICACIÓN

Las valoraciones emitidas por los jueces quedan registradas y protegidas. La consolidación de los resultados se realizará exclusivamente conforme a la Metodología Oficial AOVE WORLD CUP 2027.

Las puntuaciones de rondas distintas no se mezclarán mediante ponderaciones no previstas en dicha metodología. La clasificación será objeto de cálculo, propuesta, validación, versionado y sellado de integridad.

21. NO ACUMULACIÓN DE LOS CINCO GRANDES CAMPEONATOS

Los cinco campeonatos principales se adjudicarán sucesivamente y por orden de prioridad. Una vez que un AOVE resulte campeón de uno de ellos, dejará de ser candidato a los campeonatos principales posteriors, aunque esté inscrito en aquellas categorías.

- El campeón de la categoría 1 deja de optar a las categorías 2, 3, 4 y 5.
- El campeón de la categoría 2 deja de optar a las categorías 3, 4 y 5.
- El campeón de la categoría 3 deja de optar a las categorías 4 y 5.
- El campeón de la categoría 4 deja de optar a la categoría 5.

La exclusión secuencial se aplica exclusivamente al campeón de cada categoría principal. Los puestos restantes no quedan excluidos por esta regla.

Esta regla no altera ni elimina las puntuaciones obtenidas. Únicamente determina la adjudicación de los grandes títulos. A partir de la categoría 6, los reconocimientos podrán acumularse conforme a sus propias reglas.

22. DESEMPATES

Cuando exista un empate que afecte a una posición con reconocimiento, no se utilizarán para resolverlo los análisis aportados inicialmente por los participantes.

AOVE WORLD CUP remitirá las muestras de reserva implicadas a un mismo laboratorio acreditado, para que los análisis se efectúen bajo condiciones comparables. El coste será asumido por AOVE WORLD CUP.

Los criterios se aplicarán por este orden:

1. Menor acidez libre.
2. Menor índice de peróxidos.
3. Mayor contenido en polifenoles.

Si después de aplicar los criterios analíticos el empate persistiera, se realizará una nueva valoración ciega conforme a la metodología oficial.

23. VERIFICACIÓN OBLIGATORIA DE LOS PREMIADOS

Ningún reconocimiento sensorial tendrá carácter definitivo hasta que AOVE WORLD CUP haya realizado una verificación de correspondencia entre la muestra ciega evaluada y el producto comercial presentado.

Se abrirá una de las botellas comerciales conservadas y se comparará sensorialmente con la muestra de reserva correspondiente.

Si existe discrepancia, el reconocimiento quedará suspendido. AOVE WORLD CUP podrá requerir documentación adicional de trazabilidad, análisis físico-químicos, análisis sensoriales, una nueva muestra, información sobre el lote o cualquier comprobación razonablemente necesaria.

Si se acredita que el producto evaluado no corresponde al producto comercial declarado, se aplicará el régimen de descalificación previsto en estas Bases.

24. VERIFICACIÓN POSTERIOR EN EL MERCADO

AOVE WORLD CUP podrá adquirir de forma independiente una unidad comercial de un AOVE premiado, o solicitar otra unidad correspondiente al mismo lote, para comprobar su correspondencia con el producto evaluado.

Esta facultad podrá ejercerse cuando exista una duda razonable, un control de calidad o cualquier necesidad legítima de verificación.

25. CONSERVACIÓN DE MUESTRAS PREMIADAS

AOVE WORLD CUP conservará durante un mínimo de 60 días naturales desde la proclamación oficial las muestras de reserva disponibles y las botellas comerciales necesarias de los AOVEs premiados.

Su finalidad será permitir verificaciones de identidad, autenticidad, correspondencia, trazabilidad o cualquier comprobación técnica necesaria.

Transcurrido dicho plazo, la Organización podrá disponer de las muestras conforme a sus protocolos internos, salvo que exista una incidencia, verificación o investigación pendiente.

26. PREMIOS DESIERTOS

La existencia de participantes en una categoría no obliga a adjudicar todos sus reconocimientos.

Cuando, a juicio técnico del jurado, ninguna candidatura reúna el nivel de excelencia suficiente, podrá quedar desierto un premio, una posición o una categoría.

LA EXCELENCIA PREVALECERÁ SOBRE LA NECESIDAD DE COMPLETAR UN PODIO.

27. INTEGRIDAD DIGITAL Y PRESERVACIÓN DE LA VERDAD DEL CERTAMEN

LA INTEGRIDAD DEL PROCESO COMPETITIVO CONSTITUYE UN PRINCIPIO ESENCIAL E IRRENUNCIABLE DE AOVE WORLD CUP.

Los hitos críticos de cada edición serán obligatoriamente versionados, registrados y sellados criptográficamente, generando evidencias digitales verificables que permitan acreditar cuál era el estado del proceso en cada momento decisivo y detectar alteraciones posteriores.

El sistema comprenderá, como mínimo:

- Cierre definitivo de inscripciones.
- Cierre de identificación y anonimización de muestras.
- Cierre de cada ronda.
- Valoraciones y consolidaciones.
- Decisiones de clasificación y adjudicación.
- Verificación de los premiados.
- Resultado definitivo.

Cada hito generará una huella criptográfica única, vinculada al registro correspondiente y encadenada con las evidencias anteriores. Cualquier modificación posterior de un elemento protegido deberá resultar técnicamente detectable.

27.1. El histórico no se sobrescribe

Los registros históricos no serán sustituidos ni reescritos. Cuando resulte necesaria una corrección legítima, se generará una nueva versión identificada, fechada y motivada, vinculada al registro anterior y preservando ambas versiones.

27.2. Cierre obligatorio

Ningún hito crítico se considerará definitivamente cerrado mientras no haya completado satisfactoriamente su sellado de integridad.

Ningún resultado podrá adquirir la condición de definitivo ni proclamable mientras no hayan sido completados y verificados los registros de integridad exigidos para las fases anteriores.

27.3. Certificado Público de Integridad Digital

AOVE WORLD CUP publicará un Certificado Público de Integridad Digital de cada edición. El certificado permitirá comprobar las huellas criptográficas y el estado de los hitos protegidos sin revelar puntuaciones privadas, correspondencias ciegas, datos personales ni información confidencial.

El sistema de Integridad Digital constituye evidencia técnica de preservación de los registros y no pretende sustituir aquellas intervenciones notariales, auditorías o actuaciones de terceros que legalmente pudieran resultar necesarias.

EL PASADO DE AOVE WORLD CUP NO SE REESCRIBE. SE CONSERVA, SE SELLA Y SE PUEDE VERIFICAR.

La confianza en AOVE WORLD CUP no descansa únicamente en la palabra de la Organización: descansa también en una arquitectura diseñada para dejar evidencia verificable de lo ocurrido.

28. RESULTADO OFICIAL ÚNICO

Los resultados adquirirán carácter oficial únicamente cuando hayan sido validados, verificados cuando corresponda, sellados mediante el sistema de Integridad Digital, proclamados y publicados por AOVE WORLD CUP a través de sus canales oficiales.

Cualquier información anterior tendrá carácter confidencial, provisional o preparatorio.

29. CARÁCTER DEFINITIVO DEL FALLO Y ERRORES MATERIALES

El fallo sensorial del jurado es definitivo. No estará sujeto a recurso o revisión a instancia del participante por discrepancia subjetiva respecto de las valoraciones emitidas.

29.1. Errores materiales

Sí podrán comunicarse errores objetivos relativos, por ejemplo, a identidad, transcripción, asignación, categoría, cálculo o publicación.

El plazo será de cinco días naturales desde la publicación oficial de los resultados. La comunicación deberá dirigirse a info@aoveworldcup.com y no constituirá una reclamación contra el criterio del jurado.

30. INFORME PRIVADO AL PARTICIPANTE

Después de la proclamación oficial, cada participante podrá consultar en su área privada, respecto de cada AOVE:

- Puntuación consolidada.
- Puntuaciones individuales anonimizadas.
- Rondas en las que participó.
- Perfil o descriptores sensoriales disponibles.
- Comentarios registrados, cuando los hubiera.
- Ranking o resultado aplicable.

Las puntuaciones individuales podrán mostrarse como Juez 01, Juez 02, Juez 03, etc. La identidad real de cada juez no se asociará públicamente ni ante el participante con su valoración individual.

31. INTEGRIDAD, FRAUDE, SOBORNO, SANCIONES Y RETIRADA DE RECONOCIMIENTOS

31.1. Tolerancia cero frente al fraude

AOVE WORLD CUP mantiene una política de tolerancia cero frente al fraude, la manipulación y cualquier intento de influir indebidamente en el desarrollo o resultado del certamen.

La falsedad documental, la sustitución de muestras, la manipulación deliberada, la alteración intencionada de datos, la falsificación de certificaciones o cualquier fraude acreditado supondrá la descalificación y exclusión inmediata de la muestra y del participante responsable, así como la retirada de los reconocimientos obtenidos y la pérdida del derecho de utilización de certificados, sellos o referencias al premio.

31.2. Infracciones graves y muy graves

Cuando proceda, podrá imponerse además una exclusión de futuras ediciones de hasta cinco años.

En casos de reincidencia, fraude organizado, manipulación grave del sistema o conductas de especial gravedad, la exclusión podrá alcanzar diez años.

31.3. Soborno e influencia indebida

Cualquier intento de soborno o influencia indebida dirigido a jueces, Jefatura de Panel, empleados, administradores, colaboradores o personas vinculadas a la Organización será considerado una infracción de máxima gravedad.

Se incluye cualquier ofrecimiento o promesa de dinero, regalos, contraprestaciones, favores, ventajas económicas o beneficios destinados a alterar, condicionar o influir en una valoración, decisión o resultado.

Cuando existan indicios razonables, la participación podrá ser suspendida cautelarmente mientras se esclarecen los hechos. Cuando una conducta de corrupción o soborno quede acreditada, supondrá descalificación inmediata, retirada de reconocimientos y exclusión durante diez años.

31.4. Procedimiento y autoridades competentes

Toda sanción requerirá una resolución motivada y registrada. Cuando los hechos pudieran constituir una infracción administrativa o penal, AOVE WORLD CUP conservará las evidencias disponibles y, tras la correspondiente valoración de los hechos, los pondrá en conocimiento de las autoridades competentes.

31.5. Retirada de reconocimientos y efectos

La retirada de un reconocimiento supondrá, cuando corresponda, la invalidación del certificado, la revocación del derecho a utilizar el sello, el cambio de estado de su verificación pública, la actualización del palmarés y la posible reasignación al siguiente AOVE elegible.

El registro histórico no será eliminado. Cuando un reconocimiento haya sido retirado, su página pública de verificación mostrará el estado «RECONOCIMIENTO RETIRADO», sin necesidad de publicar detalles privados de la investigación o sanción.

32. SELLO OFICIAL AOVE WORLD CUP Y QR DE VERIFICACIÓN

Una vez que el reconocimiento haya superado la verificación correspondiente y adquirido carácter definitivo, la plataforma generará automáticamente la autorización y el archivo del Sello Oficial AOVE WORLD CUP.

El sello incorporará un código y un QR único por reconocimiento y lote que dirigirá a una página oficial de verificación de AOVE WORLD CUP.

Antes de descargarlo, el premiado deberá aceptar la siguiente declaración:

«Declaro que utilizaré este sello exclusivamente en el AOVE, campaña y lote oficialmente premiados y dentro del volumen o producción declarados en AOVE WORLD CUP.»

La aceptación quedará registrada. El sello solo podrá utilizarse para el AOVE premiado, en la edición correspondiente, para la categoría realmente obtenida, para la campaña y lote premiados y dentro del volumen o producción declarados.

El derecho de uso podrá ser revocado si se incumplen estas condiciones. Si un reconocimiento fuera retirado, el mismo QR continuará activo mostrando el estado actualizado del reconocimiento.

33. PALMARÉS, RANKINGS Y RECONOCIMIENTOS

AOVE WORLD CUP podrá publicar campeones, podios, finalistas, rankings, Tops, Regional Champions y demás reconocimientos oficiales.

Un puesto de ranking o Top no podrá presentarse comercialmente como un Campeonato del Mundo si no corresponde a dicho reconocimiento.

34. ENTREGA DE PREMIOS Y ASISTENCIA

La presencia de los premiados constituye una parte esencial de la experiencia AOVE WORLD CUP. Los premiados deberán realizar todos los esfuerzos razonables para asistir personalmente a la ceremonia.

Los premiados que no puedan acudir deberán designar un representante autorizado o comunicar y justificar previamente a la Organización la imposibilidad de asistencia y representación.

La ausencia injustificada podrá afectar a la entrega presencial del trofeo, la participación en determinados actos, la producción audiovisual u otras acciones promocionales relacionadas con la ceremonia.

La ausencia no modificará por sí sola el resultado técnico obtenido por el AOVE.

35. DIFUSIÓN INTERNACIONAL

AOVE WORLD CUP realizará una difusión activa de los resultados oficiales a través de sus propios canales, medios de comunicación, red internacional, contenidos editoriales, acciones institucionales, compradores, prescriptores y otros canales relacionados.

Los participantes autorizan la utilización no exclusiva, para la comunicación del certamen, del producto, marca, empresa, país, territorio, variedad, fotografías, logotipo, historia, premio, ranking y demás información proporcionada para esta finalidad.

Los medios, compradores y terceros son independientes y deciden libremente si utilizan o publican la información recibida. Por ello, la Organización no garantiza publicaciones concretas, impactos mínimos ni resultados comerciales determinados.

36. DERECHOS SOBRE MATERIALES

El participante declara disponer de los derechos necesarios sobre fotografías, logotipos, textos, marcas, imágenes y demás materiales que facilite.

Cuando aparezcan personas identificables, el participante será responsable de disponer de las autorizaciones legalmente necesarias.

37. COMUNICACIONES OPERATIVAS Y COMERCIALES

La participación requiere comunicaciones operativas necesarias para gestionar la cuenta, inscripción, documentación, pagos, muestras, incidencias, resultados, ceremonia y demás actuaciones vinculadas al certamen. Estas comunicaciones forman parte de la gestión de la participación.

Las comunicaciones promocionales o comerciales posteriores requerirán el fundamento jurídico correspondiente y, cuando proceda, consentimiento opcional separado.

38. PROTECCIÓN DE DATOS

El responsable del tratamiento correspondiente al certamen será OCIO MUDÉJAR, S.L.U. Los datos serán tratados conforme a la legislación aplicable y a la Política de Privacidad publicada en la plataforma.

39. MODIFICACIÓN DE LAS BASES

La Organización podrá corregir errores materiales o realizar modificaciones antes del cierre de inscripciones.

Cuando una modificación sustancial afecte a participantes ya inscritos, deberá ser comunicada, se conservará la versión anterior y quedará registro del cambio.

Una vez iniciada la competición, no podrán modificarse arbitrariamente y con carácter retroactivo las reglas determinantes del resultado.

40. FUERZA MAYOR

Cuando circunstancias extraordinarias ajenas al control razonable de AOVE WORLD CUP impidan ejecutar el calendario previsto, la Organización podrá modificar fechas, modificar la sede, aplazar fases o adaptar procedimientos no esenciales.

Toda adaptación deberá preservar la igualdad entre participantes, la cata ciega, la independencia, la trazabilidad y la integridad del resultado.

41. DERECHO APLICABLE Y JURISDICCIÓN

Estas Bases se regirán por el Derecho español. Para cualquier controversia, las partes se someten a los Juzgados y Tribunales de Zaragoza, salvo que una norma imperativa determine otro fuero.

42. IDIOMAS

Las Bases podrán publicarse traducidas a diferentes idiomas para facilitar la participación internacional. En caso de discrepancia interpretativa, prevalecerá la versión española.

43. CONTACTO

Entidad	AOVE WORLD CUP - OCIO MUDÉJAR, S.L.U.
Dirección	Camino de Borgas, 103 - 50011 Zaragoza - España
Correo	info@aoveworldcup.com
Teléfono	+34 670 070 345

DISPOSICIÓN FINAL

AOVE WORLD CUP ha sido concebido para que la identidad, la notoriedad y la procedencia desaparezcan delante de la copa y sea el propio AOVE quien determine su lugar.

La Organización establece las reglas · El jurado valora · La plataforma protege el proceso · La integridad preserva lo sucedido · La excelencia determina el resultado

ANEXO I

CATEGORÍAS Y PREMIOS AOVE WORLD CUP 2027

1. AOVE WORLD CHAMPION - Mejor AOVE del Mundo

- Producción mínima del lote: 2.000 kg.
- Categoría principal y no acumulable.

2. Mejor AOVE Ecológico del Mundo

- Certificación ecológica oficial vigente.
- Producción mínima: 1.000 kg.
- Cualquier variedad y procedencia; monovarietal o coupage.
- Categoría principal y no acumulable.

3. El Toro Bravo del Aceite - Mejor Picual del Mundo

- AOVE 100 % Picual.
- Cosecha temprana conforme a las ventanas técnicas establecidas para cada hemisferio.
- Producción mínima: 1.000 kg.
- Categoría principal y no acumulable.

4. Mejor AOVE de Autor - Coupage del Mundo

- Coupage compuesto por un mínimo de dos variedades.
- Producción mínima: 2.000 kg.
- Categoría principal y no acumulable.

5. Series Limitadas - Small Batch Excellence

- Producción total del lote inferior a 2.000 kg (máximo 1.999 kg).
- Categoría principal y no acumulable.

6. Monovarietales, Autóctonas y Singulares

- AOVEs 100 % monovarietales.
- La variedad Picual compite en su categoría específica y queda excluida de ésta.
- No existe producción mínima general.
- Para crear un reconocimiento específico por variedad deberán existir al menos 3 candidaturas elegibles y al menos 2 productores independientes.

7. Campeones Territoriales - Regional Champions

- Destinada a identificar los AOVEs destacados de cada territorio.
- Las aceitunas deberán proceder del territorio correspondiente y el AOVE deberá haber sido elaborado conforme a los requisitos territoriales establecidos.
- Producción limitada: hasta 4.999 kg.
- Gran producción: desde 5.000 kg.
- Categoría acumulable.

8. Mejor AOVE de Cooperativa del Mundo

- Reservada a cooperativas o figuras equivalentes debidamente acreditadas.
- Sin límite general de producción.
- Categoría acumulable.

9. AOVE Revelación del Mundo

- Destinada a proyectos o marcas con un máximo de cinco campañas comerciales completas.
- Sin límite general de producción.
- Categoría acumulable.

10. Mejor Diseño de Packaging

- Valoración independiente de la competición sensorial.
- Se presentarán 2 unidades comerciales cuando el producto participe exclusivamente en esta categoría.
- El jurado será específico para diseño y presentación.
- Categoría acumulable.

Distinción especial - Municipio Guardián del Olivar

Distinción destinada a reconocer municipios cuya actuación contribuya especialmente a la protección, promoción, conservación o proyección de la cultura y patrimonio oleícola. Su convocatoria dispondrá de requisitos documentales específicos.

Distinción especial - Premio Literario «Amamos el AOVE»

Distinción cultural destinada a reconocer obras relacionadas con el Aceite de Oliva Virgen Extra, el olivar, sus personas, territorios o cultura. Su convocatoria dispondrá de requisitos documentales específicos.

PREMIOS Y PROYECCIÓN DE LOS GANADORES

Ganar es sólo el principio

Conseguir una distinción en AOVE WORLD CUP no termina en el momento de la entrega del premio. Es el comienzo de una nueva etapa de prestigio, visibilidad y oportunidades para el AOVE, su marca y quienes lo hacen posible.

El podio oficial

Cada categoría proclamará oficialmente:

1.º Primer Premio · CAMPEÓN El máximo reconocimiento de su categoría.

El ganador recibirá:

Cuadro de Excelencia con el premio obtenido;

Certificado oficial;

Sello oficial autorizado;

Incorporación al Museo de la Excelencia;

Página editorial propia;

Difusión y activación internacional;

Arsenal del Ganador, con materiales profesionales para comunicar y comercializar el reconocimiento;

y, en el caso de AOVE WORLD CHAMPION, un reportaje audiovisual especial.

2.º Segundo Premio · ACCÉSIT

Certificado oficial;

Sello autorizado;

Inclusión en el palmarés oficial;

Difusión;

Arsenal del Ganador específico.

3.º Tercer Premio · DIPLOMA

Diploma y certificado oficial;

Sello autorizado;

Inclusión en el palmarés;

Difusión;

Arsenal del Ganador específico.

Guía 48 Kilates

THE WORLD’S 48 FINEST EVOOs

Los 48 AOVEs con mayor puntuación oficial de la edición formarán parte de una clasificación exclusiva que situará a cada aceite en su posición exacta del 1 al 48.

Cada AOVE aparecerá una sola vez, acompañado de:

su posición mundial;

su puntuación oficial con dos decimales;

los premios obtenidos.

Mucho más que un premio

AOVE WORLD CUP trabajará para proyectar los resultados ante:

Medios de comunicación, instituciones, importadores, distribuidores, compradores profesionales, HORECA, retail, tiendas gourmet, prescriptores, redes sociales y buscadores.

Porque ganar debe servir para algo más que subir al podio.

Debe servir para ser reconocido, ser recordado y abrir nuevas oportunidades.

Uso de las distinciones

Sólo podrán comunicarse los premios, posiciones, puntuaciones y rankings oficialmente otorgados y publicados por AOVE WORLD CUP.

Cada sello estará vinculado a la edición, categoría y resultado obtenido.

En AOVE WORLD CUP no existen premios inventados ni distinciones técnicas no oficiales.

Aquí, cada reconocimiento se gana.

ANEXO II

PRINCIPIOS DEL PROTOCOLO OFICIAL DE TOMA DE MUESTRAS

Este anexo resume el criterio operativo que AOVE WORLD CUP facilitará a participantes y técnicos verificadores. Su finalidad es aportar rigor al proceso sin convertir la inscripción en un procedimiento complejo.

EL PARTICIPANTE O EL PERSONAL DE LA ALMAZARA PUEDE REALIZAR FÍSICAMENTE LA TOMA. EL TÉCNICO INDEPENDIENTE EXTERNO SUPERVISA, VERIFICA Y CERTIFICA QUE EL PROCEDIMIENTO SE HA REALIZADO CORRECTAMENTE.

1. Identificación

Antes de preparar las muestras se comprobarán el AOVE, la campaña, el lote, el depósito o ubicación de origen y la cantidad declarada.

2. Representatividad

Las muestras deberán representar fielmente el lote declarado. La preparación seguirá los principios aplicables de la ISO 5555 vigente o norma que la sustituya y el protocolo simplificado de AOVE WORLD CUP.

3. Material y preparación

Se utilizarán materiales limpios, secos y aptos para contacto alimentario, evitando contaminaciones, agua, olores, luz, calor o cualquier circunstancia que pueda alterar el producto.

4. Botellas

Las unidades destinadas a AOVE WORLD CUP deberán corresponder al mismo lote declarado. Se prepararán y cerrarán conforme a las instrucciones de identificación facilitadas por la plataforma.

5. Técnico verificador independiente

El técnico no tiene que extraer personalmente el aceite. Su función es supervisar el procedimiento de forma suficiente, verificar la correspondencia con el lote declarado y certificar mediante el Acta Oficial que la toma se ha realizado correctamente dentro del alcance de su intervención.

6. Acta y discrepancias

La plataforma genera el Acta con los datos declarados. El técnico completa la parte técnica observada, registra incidencias o discrepancias, firma y devuelve el documento a través de la propia plataforma.

7. Fotografías

Las fotografías del depósito, botellas, identificaciones, precintos u otros elementos son opcionales y podrán aportarse cuando añadan valor documental.

8. Sin precinto del depósito ni geolocalización obligatoria

AOVE WORLD CUP no exige precintar el depósito ni facilitar geolocalización para validar la toma de muestras.

ANEXO III

REFERENCIAS TÉCNICAS OFICIALES

Las siguientes referencias se incorporan como marco técnico. Su cita no implica patrocinio, homologación o reconocimiento institucional de AOVE WORLD CUP por parte de ISO o del Consejo Oleícola Internacional.

ISO 5555 - Animal and vegetable fats and oils - Sampling

Las Bases remiten a la ISO 5555 vigente en la fecha del muestreo o a la norma que la sustituya. La edición publicada actualmente es ISO 5555:2001, con su Enmienda 1:2014, y existe una nueva edición en desarrollo.

Consultar la página oficial de ISO 5555

Consejo Oleícola Internacional - métodos y normas sensoriales

A la fecha de aprobación de estas Bases resultan especialmente relevantes las siguientes referencias, o las versiones posteriores que las sustituyan:

- COI/T.20/Doc. nº 5/Rev.2/2020 - Copa para la cata de aceites.
- COI/T.20/Doc. nº 6/Rev.2/2026 - Guía para la instalación de una sala de cata.
- COI/T.20/Doc. nº 14/Rev.9/2024 - Selección, formación y control de catadores; cualificación de catadores y jefes de panel.
- COI/T.20/Doc. nº 15/Rev.11/2024 - Método de evaluación organoléptica del aceite de oliva virgen.

Consultar la colección oficial de normas, métodos y guías del COI

AOVE WORLD CUP aplicará en cada edición las versiones vigentes de las referencias técnicas citadas que resulten aplicables, manteniendo separada su metodología competitiva propia para puntuación, rondas, consolidación, clasificación y adjudicación de reconocimientos.