



**PARRAINAGE INSTITUTIONNEL DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL
AUX CONCOURS NATIONAUX À LA QUALITÉ DES HUILES D'OLIVE
VIERGES EXTRA ORGANISÉS PAR LES AUTORITÉS COMPÉTENTES**

**RÈGLES DU CONCOURS NATIONAL
D'HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA**

avec le parrainage institutionnel du CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL

pour la campagne 2017/2018

Le Concours national d'huiles d'olive vierges extra donnant lieu à l'octroi du Prix à la qualité avec le parrainage institutionnel du Conseil oléicole international repose sur la Décision n° DÉC-17/S.ex27-V/2016 adoptée par le COI le 16 juillet 2016 donnant la possibilité au Conseil oléicole international d'accorder son parrainage aux concours nationaux organisés par les autorités compétentes.

L'objectif principal est de sélectionner parmi les huiles d'olive vierges extra participant au concours national celles présentant les meilleures caractéristiques organoleptiques dans chacune des catégories établies ci-après.

RÈGLES DU CONCOURS

Le concours est ouvert aux huiles d'olive vierges extra présentées par les producteurs individuels, les associations de producteurs et les entreprises de conditionnement dûment enregistrés.

1. Huiles admises au concours

- Seules sont admises au concours les huiles d'olive vierges extra nationales de la campagne correspondant à la convocation et répondant aux conditions exigées pour cette dénomination par la Norme commerciale applicable à l'huile d'olive et à l'huile de grignons d'olive adoptée par le Conseil oléicole international.
- Les huiles présentées au concours doivent provenir du pays organisateur du concours et d'un lot homogène d'un volume minimal de 1 500 litres, stocké dans un même dépôt d'huile.
- Chaque participant/raison sociale ne peut présenter qu'une seule huile d'olive vierge extra.

2. *Obligations du participant au concours*

Le participant au concours est tenu de :

- 2.1. compléter le bulletin d'inscription joint en annexe 1 ;
- 2.2. faire procéder par un notaire ⁽¹⁾ :
 - . au prélèvement des échantillons représentatifs du lot de l'huile présentée au concours consistant en 5 récipients de verre coloré de 500 ml contenant la même quantité d'huile et 2 récipients de verre coloré de 100 ml contenant la même quantité d'huile. Ces récipients doivent être fermés au moyen d'un bouchon à bague d'inviolabilité et scellés par le notaire. Ils sont marqués d'une étiquette portant un code d'identification établi par le participant composé de chiffres et de deux lettres. Le prélèvement doit être réalisé conformément aux dispositions de la norme ISO 5555 « Corps gras d'origine animale et végétale – Échantillonnage » ;
 - . au scellé du dépôt du lot de l'huile présentée jusqu'à la conclusion du concours qui sera annoncée par écrit aux organisateurs ou sur la page web du concours avec la liste des lauréats.
- 2.3. faire rédiger l'acte notarié faisant foi des indications suivantes :
 - . nom, adresse du candidat au concours et numéro d'enregistrement de son entreprise ;
 - . lieu et identification du dépôt du lot d'huile présentée au concours ;
 - . volume du lot d'huile présentée au concours ;
 - . procédure de prélèvement, fermeture et identification des échantillons ;
 - . scellé du dépôt du lot d'huile présentée au concours.
- 2.4. adresser l'un des deux échantillons de 100 ml à un laboratoire agréé pour la période 2017/18 ⁽²⁾ par le Conseil oléicole international en vue de son analyse chimique et de l'émission du certificat d'analyse de qualité correspondant attestant que l'huile est une huile d'olive vierge extra ;
- 2.5. adresser l'un des échantillons de 500 ml à un jury de dégustation d'huile d'olive vierge agréé par le Conseil oléicole international en vue de son évaluation organoleptique conformément à la méthode du COI en vigueur et de l'émission du certificat du classement correspondant de l'huile indiquant la valeur de la médiane des intensités de l'attribut fruité et si le fruité est vert ou mûr ;

(1) Ou représentant légal autorisé équivalent.

(2) Les listes des laboratoires et jurys agréés pour la période 2017/2018 seront adoptées par le Conseil des Membres en novembre 2017 et publiées dès leur adoption sur la page web du COI.

- 2.6. remettre aux organisateurs du concours les documents et échantillons mentionnés dans la liste ci-dessous, dans une enveloppe portant la mention : « Concours national d'huiles d'olive vierges extra avec le parrainage institutionnel du COI », avant la date limite fixée :
- le bulletin d'inscription ;
 - l'acte notarié du prélèvement des échantillons, de la localisation et du scellé du dépôt ;
 - le certificat d'analyse chimique et le certificat d'analyse sensorielle délivrés respectivement par un laboratoire et un jury de dégustation d'huile d'olive agréés par le Conseil oléicole international pour la période 2017/2018;
 - trois des échantillons de 500 ml correctement emballés pour éviter leur casse pendant le transport ;
- 2.7. conserver le cinquième échantillon de 500 ml et le deuxième échantillon de 100 ml. Ces échantillons resteront à la disposition des organisateurs du concours en cas de détérioration ou perte des précédents.

3. *Phases du concours*

- 3.1. À la réception des échantillons, les organisateurs du concours national attribuent un code secret à chacune des huiles présentées au concours ; ce code est mentionné sur une étiquette opaque autocollante couvrant entièrement l'étiquette d'identification originale.

Les huiles sont classées dans chacun des groupes suivants en fonction de la valeur de l'intensité de la médiane et du type de fruité donnés par le jury ayant émis le certificat d'analyse sensorielle :

Groupe

Valeur de la médiane du fruité

- Fruité vert : Ensemble de sensations olfactives caractéristiques de l'huile qu'ils rappellent aux fruits verts, selon la variété des olives, procédant de fruits verts, sains et frais, et perçues par voie directe et/ou retronasale.

Fruité intense

$m > 6$

Fruité moyen

$3 \leq m \leq 6$

Fruité léger

< 3

- Fruité mûr : Ensemble de sensations olfactives caractéristiques de l'huile perçues par voie directe et/ou retronasale, rappelant les fruits mûrs, procédant de fruits verts, sains et frais.

Le COI se réserve le droit de réaliser des analyses de contrôle physico-chimiques et organoleptiques et, si nécessaire, de déqualifier les huiles qui ne répondraient pas aux paramètres stipulés dans la norme du COI.

Un expert du COI sera chargé d'assurer le respect de ces règles. Le coût de la participation de l'expert sera pris en charge par les organisateurs.

- 3.2. Les huiles candidates sont analysées par un jury composé de 8 à 12 membres composé des chefs de jury et dégustateurs de jurys agréés par le COI, conformément à la méthode COI.

Le jury utilise pour l'analyse la feuille d'évaluation faisant l'objet de l'Annexe 2 et calcule, postérieurement, la médiane des punctuations totales de chacun des membres du jury.

Si le jury considère qu'une huile ne correspond pas à la catégorie assignée préalablement, il peut la classer dans une autre catégorie.

Le jury sélectionne l'huile lauréate du Prix national à la qualité des HOVE dans chacun des groupes en fonction des notes obtenues et propose parmi les huiles finalistes restantes, un deuxième et un troisième prix dans chacun des groupes. En cas d'ex-æquo, l'huile sélectionnée est celle dont l'acidité libre est la plus basse et en cas de persistance d'ex-æquo, celle dont l'indice de peroxydes est le plus bas.

La note minimum pour l'obtention d'un prix est de 70 points pour la catégorie fruité vert intense et moyen, de 65 points pour la catégorie fruité vert léger et de 60 points pour la catégorie fruité mûr.

Le jury se réserve le droit d'accorder un nombre de prix proportionnel au nombre d'huiles présentées dans chacune des catégories.

La liste des huiles primées et des autres finalistes est publiée sur la page web du concours.

La décision du jury est définitive et sans appel.

4. *Délai d'inscription*

La date limite d'inscription et de présentation des échantillons est respectée.

5. *Remise des Prix*

Les prix des huiles lauréates sont remis par les organisateurs ou par d'autres autorités à l'occasion d'une cérémonie solennelle.

6. *Prix*

En fonction de ce que décident les organisateurs, les prix sont constitués d'une médaille ou similaire par les organisateur pour les gagnants de chaque catégorie et d'un diplôme d'accréditation pour ceux-ci et pour les trois finalistes de chaque catégorie. Les distinctions ont leur propre illustration, différente de celles du Concours international Mario Solinas, qui sont exclusives du COI.

L'intitulé du Concours national ne pourra pas prêter à confusion par rapport au prix international du COI « Mario Solinas ».

Le nom et le logo du COI pourront figurer sur les diplômes et les prix mais en aucun cas sur les étiquettes des huiles primées.

Les gagnants peuvent uniquement faire mention du Prix sur les emballages conditionnés du lot auquel appartient l'échantillon primé, conformément aux règles de représentation graphique du prix visées à l'annexe 3.

Les résultats du concours seront publiés sur la page web des organisateurs et seront communiqués au COI.

7. *Acceptation*

La participation au Concours national d'huiles d'olive vierges extra donnant lieu à l'octroi du Prix à la qualité avec le parrainage institutionnel du Conseil oléicole international implique l'acceptation des présentes règles.

**PRIX NATIONAL À LA QUALITÉ AVEC LE PARRAINAGE INSTITUTIONNEL
DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL**

**CONCOURS NATIONAL
D'HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA**

Campagne 2017/2018

Bulletin d'inscription

Nom du participant au concours/Raison sociale
--

Adresse

Code postal	Ville	Pays
--------------------	--------------	-------------

Code d'identification donné aux échantillons	Téléphone	Télécopieur
---	------------------	--------------------

Courrier électronique

Personne à contacter

Date limite d'inscription : ... 2018

À....., le2018
(signature)

À adresser au :

**PRIX NATIONAL À LA QUALITÉ AVEC LE PARRAINAGE INSTITUTIONNEL
DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL**

**CONCOURS NATIONAL
D'HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA**

Campagne 2017/2018

FEUILLE D'ÉVALUATION SENSORIELLE

Code d'identification de l'échantillon :

Code d'identification du dégustateur :

Date :

Sensations olfactives (maximum 35 points)

Fruité d'olive (0 – 7)

Autres fruits (0 – 3)

Vert (herbe/feuille) (0 – 2)

Autres sensations positives (0 – 3)

Harmonie ⁽¹⁾ (0 – 20)

notation partielle

Sensations gustatives - rétronasales (maximum 45 points)

Fruité d'olive (0 – 10)

Doux (0 – 4)

Amer (0 – 3)

Piquant (0 – 3)

Vert (herbe/feuille) (0 – 2)

Autres sensations positives (0 – 3)

Harmonie ⁽¹⁾ (0 – 20)

notation partielle

Sensation finale olfacto-gustative (maximum 20 points)

Complexité ⁽²⁾ (0 – 10)

Persistance (0 – 10)

notation partielle

Catégorie du fruité

VERT (0 – 10)

MÛR (0 – 10)

Notation totale

(1) L'**harmonie** augmente lorsque les attributs sont équilibrés.

(2) la **complexité** augmente avec le nombre et l'intensité des arômes et des goûts.

**PRIX NATIONAL À LA QUALITÉ AVEC LE PARRAINAGE INSTITUTIONNEL
DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL**

**CONCOURS NATIONAL
D'HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA**

Campagne 2017/2018

**RÈGLES DE REPRÉSENTATION DU PRIX SUR LES EMBALLAGES
CONDITIONNÉS DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA PRIMÉE**

1. Mention du Prix sur les emballages conditionnés de l'huile d'olive vierge extra primée

Le gagnant du Premier Prix national à la Qualité avec le parrainage institutionnel du COI pour chacun des groupes et les gagnant des Deuxième et Troisième Prix dans chacun des groupes peuvent faire mention du Prix obtenu pour la campagne 2017/2018 sur les emballages conditionnés de l'huile d'olive vierge extra du lot auquel appartient l'échantillon primé.

Cette mention est subordonnée à la demande de la mention du Prix par le gagnant à adresser aux organisateurs et à sa déclaration du nombre d'emballages destinés à être conditionnés de l'huile d'olive vierge extra du lot auquel appartient l'échantillon primé.

2. Huiles primées

En aucun cas les lauréats ne reçoivent de contribution financière.

3. Droits d'inscription

Le COI ne peut parrainer aucun concours ou activité à caractère lucratif. Les droits d'inscription, le cas échéant, ne devront pas être supérieurs à 100 euros par candidat et seront utilisés pour couvrir les frais du concours (jury, distinctions, etc.).
