



# PRIX À LA QUALITÉ DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL MARIO SOLINAS

**Madrid** - Le Concours annuel du Conseil oléicole international "Mario Solinas" d'huiles d'olive vierges extra répond à la Décision n° DÉC-1/82-IV/00 prise par le Conseil, le 8 juin 2000, pour instituer l'entrée en vigueur, à partir de la campagne 2000-2001, de ce Prix dont la création a été décidée par l'organe précité en 1993.

Au moyen du concours international annuel d'huiles d'olive vierges extra, le Conseil veut inciter les producteurs individuels, les associations de producteurs, les entreprises de conditionnement des pays producteurs, à commercialiser des huiles d'olive vierges extra aux caractéristiques organoleptiques les plus harmonieuses et encourager les consommateurs à reconnaître et apprécier les attributs sensoriels de ces huiles d'olive vierges extra.



■ Les médailles du Concours Mario Solinas



# CONCOURS INTERNATIONAL 2019 DES HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRAS

## PRIX À LA QUALITÉ DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL

### LAURÉATS ET FINALISTES

**Madrid** – Cent soixante-quatre huiles d'olive vierges extra ont été présentées à la présente édition du Prix à la Qualité du Conseil oléicole international (Mario Solinas 2019) convoqué par le Conseil oléicole international en mai 2018, provenant des pays suivants : Angola (1), Arabie Saoudite (1) Algérie (4), Brésil (1), Chine (2) Croatie (1), Espagne (80), Grèce (2), Italie (4), Maroc (22), Portugal (37), Tunisie (7) et Turquie (2).

Ces huiles ont été proposées par des producteurs individuels, des associations de producteurs et des entreprises de conditionnement.

Conformément aux règles du concours diffusées en mai 2018, les huiles d'olive vierges extra présentées ont été classées en fonction de la valeur de la médiane de l'intensité de l'attribut fruité, dans chacun des groupes suivants:

• FRUITÉ VERT:	Valeur de la médiane du fruité
Fruttato intenso	$m > 6$
Fruttato medio	$3 \leq m \leq 6$
Fruttato lieve	$m < 3$

### • FRUITÉ MÛR

#### • HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA PROVENANT DE L'HÉMISPHERE SUD

Les membres du jury international de cette édition ont évalué toutes les huiles participantes et ont sélectionné les six huiles de chacun des groupes de fruité ayant obtenu les meilleures notations.

Parmi ces huiles, le jury international a sélectionné dans chacun des groupes de fruité et conformément aux bases du concours, l'huile lauréate du Prix à la Qualité du Conseil oléicole international (Mario Solinas 2019) en suivant une grille d'évaluation au moyen de laquelle ont été notées sur 100 les sensations olfactives, gustatives et rétronasales ainsi que l'harmonie, la complexité et la persistance. De même, le jury a proposé au Secrétariat exécutif les huiles pouvant prétendre à un deuxième Prix et à un troisième Prix à la qualité du Conseil oléicole international dans chacun des groupes de fruité.

Pour le nouveau groupe des huiles d'olive vierges extra provenant de l'hémisphère Sud, une seule huile a participé mais dans la mesure où le dépôt était localisé dans l'hémisphère Nord, celle-ci a été considérée dans la catégorie fruité vert moyen de l'hémisphère Nord.



■ Le groupe de chefs de jury dans la salle de dégustation du COI dédiée à Mario Solinas, qui a donné son nom au prestigieux concours international du COI



LAURÉATS DU PRIX À LA QUALITÉ DU  
CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL (MARIO SOLINAS) 2019

**MARIO SOLINAS QUALITY AWARD**

**Premier Prix**

Vert intense: **Almazara de Muela, S.L., Priego de Córdoba (Córdoba) - Espagne**

Vert moyen: **S.C.A. del Campo «El Alcázar», Baeza (Jaén) - Espagne**

Vert léger: **Elaia 2 - Investimentos, S.A., Ferreira do Alentejo - Portugal**

Mûr: **Azienda Agricola Sabino Leone, Canosa di Puglia (BT) - Italie**

**Deuxième Prix**

Vert intense: **Almazaras de la Subbética, S.C.A., Carcabuey (Córdoba) - Espagne**

Vert moyen: **Goya en Spagna, S.A.U., Alcalá de Guadaíra (Sevilla) - Espagne**

Vert léger: **Fima Olá - Productos Alimentares, S.A., Lisboa - Portugal**

Mûr: **Unilever Fima Lda, Lisboa - Portugal**

**Troisième Prix**

Vert intense: **S.C.A. Olivarera la Purísima, Priego de Córdoba (Córdoba) - Espagne**

Vert moyen: **Hermanos Melgarejo, C.B., Pegalajar (Jaén) - Espagne**

Vert léger: **La Pontezuela, S.L.U, Madrid - Espagne**

Mûr: **Biolive Company, Zaghouane - Tunisie**



### FINALISTES

#### VERT INTENSE:

- 1er Oleicola San Francisco, S.L., Begijar (Jaén) - Espagne**
- 2e Nobleza del Sur / Aceites Castellar, S.L., Castellar (Jaén) - Espagne**
- 3e Casas de Hualdo, S.L., Madrid - Espagne**

#### FRUTTATO VERDE MEDIO:

- 1er La Inmaculada Concepción S.C.A., la Roda de Andalucía (Sevilla) - Espagne**
- 2e Société Domaine Arije, Marrakech, Maroc**
- 3e Ntra. Sra. de los Remedios - Oro de Canava, Jimena (Jaén) - Espagne**

#### FRUTTATO VERDE DELICATO:

- 1er Refugio Verde, Lda., Beja - Portugal**
- 2e Sovena - Portogallo Beni di consumo, S.A., Algés - Portugal**
- 3e S.C.A. Ntra. Sra. de la Fuensanta, Fuensanta de Martos (Jaén) - Espagne**

#### FRUTTATO MATURO:

- 1er Celso Hernâni Gastalho Madeira, Vilar de Amargo - Portugal**
- 2e Ourogal, S.A., S. Miguel do Rio Torto (Abrantes) - Portugal**
- 3e Aceites Olivar del Valle, S.L., Bolaños (Ciudad Real) - Espagne**

Conformément aux règles de ce concours, les participants peuvent procéder au retrait des scellés du dépôt du lot de l'huile présentée.

Les gagnants pourront faire mention du prix obtenu sur l'étiquette de l'huile d'olive vierge extra du lot auquel appartient l'échantillon primé, au moyen du LOGO remis par le Secrétariat exécutif au gagnant qui en fera la demande conformément aux règles du concours.

La cérémonie de remise des prix aura lieu à l'occasion de la Summer Fancy Food Show 2019 à New York (USA).



# COI: RÉUNION DU GROUPE DE TRAVAIL SUR L'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE

**Madrid** - Une quarantaine d'experts des pays membres du COI ont participé à une réunion consacrée à l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge au siège du COI à Madrid. Les participants ont discuté des dernières mises à jour concernant l'évaluation organoleptique, l'harmonisation des jurys d'analyse sensorielle et la classification de l'huile d'olive vierge.

Comme annoncé lors de la réunion précédente, le Secrétariat exécutif a informé les participants que le guide d'accréditation de l'ISO 17025 sur les laboratoires d'analyse sensorielle avait été approuvé par les pays membres du COI par procédure écrite. Les experts ont ensuite examiné la proposition formulée par des experts espagnols d'appliquer la méthode d'analyse sensorielle, en se référant aux procédures d'inspection officielles afin de garantir un étiquetage précis.

Une partie importante de la réunion a été consacrée à la présentation des progrès des différents groupes de travail électroniques, sur des sujets tels que l'accréditation des laboratoires, les échantillons de référence et les statistiques s'appliquant à l'analyse sensorielle. Les groupes ont présenté les résultats aux représentants du Secrétariat exécutif, qui se sont dits satisfaits du travail et ont demandé une participation plus active et des progrès continus.

Les participants ont également discuté du projet de guide de conservation pour les consommateurs. La coordinatrice du projet OLEUM a présenté les résultats obtenus jusqu'à présent, en faisant référence à la production et à l'utilisation de matériel de référence dans les jurys d'analyse sensorielle.

Le groupe a examiné des propositions relatives à une nouvelle feuille de profil pour le prix Mario Solinas. Les experts ont été informés de l'agrément du COI aux laboratoires d'analyse sensorielle.



■ Réunion du groupe des experts en évaluation organoleptique au COI



## OHIS: HUILE D'OLIVE ET SANTÉ, EN COLLABORATION AVEC L'UNI- VERSITÉ DE NAVARRE

**Madrid** - Les pays membres du COI ont récemment approuvé une proposition en vue de la création d'un site où seront disponibles toutes les informations scientifiques sur les bienfaits de l'huile d'olive et des produits oléicoles sur la santé. Le projet, appelé OHIS - Olive Health Information System (Système d'Information Santé Olive), devrait voir le jour dans les mois à venir.

Le Secrétariat exécutif recevra le soutien à cet effet du Département de médecine préventive et de santé publique de l'Université de Navarre, et la collaboration de chercheurs ayant plus de dix ans d'expérience dans ce domaine. L'objectif est de créer une base de données régulièrement mise à jour qui rassemble les résultats des dernières recherches scientifiques. Le site sera conçu pour les chercheurs et le grand public. Il contiendra des documents techniques mais également des contenus plus accessibles rédigés dans un langage simple et compréhensible par tous.

Des experts et des scientifiques de l'Université publieront également des revues scientifiques et des rapports résumant les principales recherches menées dans le monde entier, ainsi que des infographies permettant d'illustrer les résultats de manière visuelle. Les résultats seront publiés dans l'observatoire que le COI met en place actuellement pour fournir aux Membres des informations plus récentes sur les problèmes actuels.



■ Signature de la convention de collaboration entre le COI et l'Université de Navarre



## LA MOLDAVIE S'INTÉRESSE AU COI

**Madrid**– S.E. l'Ambassadrice de la République de Moldavie, Mme Violeta Agrici, a rendu une visite de courtoisie au Directeur exécutif du Conseil oléicole international (COI), Abdellatif Ghedira, au siège du COI, le 6 mars 2019.

L'entretien a porté sur les activités du COI et sur les moyens proposés par l'Organisation pour le contrôle de la qualité dans les échanges internationaux. L'Ambassadrice a révélé que son pays dépendait totalement des importations d'huile d'olive et que la qualité du produit importé sur le territoire moldave était donc un aspect fondamental.

Le Directeur exécutif a expliqué que le COI était effectivement le gardien de la qualité des huiles d'olive mais qu'il n'intervenait que dans les échanges entre les pays membres ou à la demande d'un pays tiers qui peut faire appel à l'expertise de l'Organisation. Il a également mentionné à son interlocutrice les avantages que les pays peuvent obtenir en devenant membres du COI.

M. Ghedira a proposé à Mme Agrici d'encourager son gouvernement à assister aux travaux de l'Organisation en qualité d'observateur, afin de se familiariser avec les pratiques du COI, soit au niveau du Conseil des Membres, soit à celui du Comité consultatif de l'huile d'olive et des olives de table.

L'Ambassadrice de Moldavie s'est engagée à sensibiliser son gouvernement afin qu'il s'implique davantage dans ce secteur, surtout, a-t-elle indiqué, compte tenu de l'intérêt croissant du pays pour le secteur oléicole et plus particulièrement des consommateurs pour l'huile d'olive en raison de ses effets positifs sur la santé.



■ L'Ambassadrice de la République de Moldavie, S.E. Violeta Agrici, au COI avec le Directeur exécutif



# COURS DE FORMATION DE CHEF DE JURY DE DÉGUSTATION À IZMIR (TURQUIE)

**Izmir (Turquie)** – Le Conseil oléicole international a organisé un cours à l'intention des chefs de jury de dégustation d'huile d'olive vierge au Centre de recherche en oléiculture de Bornova, à Izmir, en Turquie. Quelque 40 experts venus d'Algérie, de Croatie, de Grèce, d'Iran, de Jordanie, du Maroc, du Portugal, de Suède, de Tunisie et de Turquie ont participé à cette formation.

Juan Ramón Izquierdo, le directeur du cours, a présenté la méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge du COI, les concepts généraux de l'analyse sensorielle et physiologique, le rôle des dégustateurs et du chef de jury, les facteurs qui ont une influence sur l'évaluation sensorielle et la législation régissant les essais. Ana Peris et M<sup>e</sup> Luisa Ruiz Domínguez ont présenté les essais comparatifs de contrôle de la qualité régis par la norme UNE-EN ISO/IEC 17025:2017.

Le cours s'est poursuivi avec une intervention de Luis Guerrero sur les écarts au sein des jurys et sur les logiciels d'analyse de données.

Le Directeur exécutif, Abdellatif Ghedira, et les Directeurs exécutifs adjoints, Jaime Lillo et Mustafa Sepeççi, étaient présents. Abdelkrim Adi, chef de l'unité Technologie et Environnement du COI, a remercié les autorités turques et plus particulièrement Mme Ümmühan Tibet, présidente du Conseil turc de l'huile d'olive, d'avoir organisé ce cours international.

Le cours s'est terminé par une visite technique guidée de la région d'Ethos où les participants ont pu visiter le musée OLEATRIUM, qui abrite l'une des collections les plus complètes d'équipements et d'outils pour la culture de l'olivier au monde.

Ce cours avait été organisé par l'Unité Technique et Environnement du COI, sous la coordination de Catarina Bairrao, chef du Département de Formation.

■ Photo de groupe du cours de chefs de jury de dégustation en Turquie





# MARCHÉ INTERNATIONAL

(Source : Unité Économie et Promotion)

## I. COMMERCE MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE

### 1. HUILE D'OLIVE – DÉBUT DE LA CAMPAGNE 2018/19 : LES IMPORTATIONS AUGMENTENT

**Madrid** - Le commerce d'huile d'olive et d'huile de grignons d'olive durant les quatre premiers mois de la campagne 2018/19 (octobre 2017 – janvier 2019) a augmenté de 31 % en Australie, de 18 % au Japon, de 17 % en Russie, de 13 % au Brésil et de 12 % au Canada. La Chine est le seul pays qui voit ses importations diminuer, avec une baisse de 8 % par rapport à la même période de la campagne précédente. Les données des États-Unis et du Canada<sup>1</sup> n'étaient disponibles que jusqu'au mois de décembre au moment de la rédaction de cette Newsletter et, par rapport à la même période de la dernière campagne, les importations de ce pays avaient augmenté de 24 %.

Au sein de l'UE<sup>2</sup>, au cours des trois premiers mois de la campagne 2018/19, les importations extra-UE ont diminué de 3 % alors que les acquisitions intra-UE ont augmenté de 7 % par rapport à la même période de la campagne précédente.

	AUSTRALIA	BRAZIL	CANADA	CHINA	JAPAN	RUSIA	USA	EXTRA EU/27	INTRA EU/27	TOTAL
OCTOBER 17	2843,6	5443,7	4313,7	2722,0	4871,0	2254,7	27198,7	6495,9	76921,2	<b>133064,5</b>
OCTOBER 18	3343,7	8245,6	4663,2	2495,9	5142,4	3058,9	34986,8	12787,9	89163,6	<b>163888,0</b>
NOVEMBER 17	2039,0	7285,3	3218,8	3833,4	4432,0	2036,0	20715,0	16739,1	91723,7	<b>152022,3</b>
NOVEMBER 18	3378,8	8467,6	4028,9	4405,4	5893,7	2291,4	26394,3	14892,6	91148,2	<b>152022,3</b>
DECEMBER 17	2016,3	7275,6	2888,2	7696,5	3946,3	2106,9	26836,2	25156,9	95192,9	<b>173115,9</b>
DECEMBER 18	1894,3	6310,5	4217,5	4740,2	4610,2	2836,1	30983,4	19103,1	102335,2	<b>177030,5</b>
JANUARY 17	1475,0	6103,3	3993,4	6113,6	4705,3	1783,0	25134,8	11126,2	102835,3	<b>163269,9</b>
JANUARY 18	1475,0	6103,4	3993,4	6113,6	4705,3	1783,0	25134,8	11126,2	102835,3	<b>163270,0</b>
JANUARY 19	2363,8	6515,5	3245,9	7115,2	5594,4	1420,6	-	-	-	<b>26255,5</b>

1 Les données des États-Unis n'étaient pas disponibles pour le mois de janvier 2019 au moment de la rédaction de cette Newsletter

2 Les données de l'UE n'étaient pas disponibles pour le mois de janvier 2019 au moment de la rédaction de cette Newsletter



Olive oil imports (including olive-pomace oils)(t)

## 2. OLIVES DE TABLE – CAMPAGNE 2018/19

Le commerce des olives de table au cours des cinq premiers mois de la campagne 2018/19<sup>3</sup> (septembre 2018 - janvier 2019) a augmenté de 18 % en Australie, de 10 % au Brésil et de 4 % au Canada. Les données des États-Unis<sup>4</sup> n'étaient disponibles que pour les mois de septembre à décembre au moment de la rédaction de cette Newsletter et, par rapport à la même période de la dernière campagne, leurs importations avaient diminué de 1 %.

Le commerce de l'UE<sup>5</sup> au cours des quatre premiers mois de la campagne 2018/19 montre une augmentation des acquisitions intra UE (+ 7 %) et des importations extra-UE (+ 4 %) par rapport à la même période de la campagne précédente.

Table olive imports (t)

	AUSTRALIA	BRAZIL	CANADA	USA	EXTRA-EU/27	INTRA-EU/27	TOTAL
SEPTEMBER 17	1501,0	7949,2	2077,0	10237,0	6243,2	27039,9	<b>55047,3</b>
SEPTEMBER 18	1598,5	9521,8	2702,7	9902,5	6524,8	29062,2	<b>59312,5</b>
OCTOBER 17	1295,0	9492,3	2843,0	11055,0	7304,7	32329,3	<b>64319,3</b>
OCTOBER 18	1462,9	12056,6	2641,3	11907,0	8783,1	31866,1	<b>68717,0</b>
NOVEMBER 17	1406,0	11115,3	2539,0	12596,0	8255,4	29794,9	<b>65706,6</b>
NOVEMBER 18	1997,5	12807,1	2848,2	13040,2	9502,7	34640,1	<b>74835,8</b>
DECEMBER 17	1336,8	11055,2	2663,6	12469,9	10381,4	27305,2	<b>65212,1</b>
DECEMBER 18	1232,9	9626,1	2403,5	11242,6	8713,5	29204,6	<b>62423,2</b>
JANUARY 18	1023,0	7023,3	2343,0	9811,0	9647,1	24624,0	<b>54471,4</b>
JANUARY 19	1427,8	7349,8	2326,4	-	-	-	<b>11104,0</b>

<sup>3</sup> Conformément à l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table qui est entré en vigueur le 1er janvier 2017, on entend par campagne oléicole pour les olives de table la période de douze mois allant du 1er septembre de l'année n et au 31 août de l'année n + 1, alors que dans le cadre de l'Accord précédent (2005), la campagne oléicole pour les olives de table était la même que la campagne oléicole pour l'huile d'olive (du 1er octobre au 30 septembre)

<sup>4</sup> Les données des États-Unis n'étaient pas disponibles pour le mois de janvier 2019 au moment de la rédaction de cette Newsletter

<sup>5</sup> Les données de l'UE n'étaient pas disponibles pour le mois de janvier 2019 au moment de la rédaction de cette Newsletter



## II. PRIX À LA PRODUCTION – HUILES D'OLIVE

Le Graphique 1 montre l'évolution hebdomadaire des prix à la production de l'huile d'olive vierge extra dans les trois principaux pays producteurs de l'UE et en Tunisie. Le Graphique 3 illustre l'évolution hebdomadaire des prix à la production de l'huile d'olive vierge raffinée dans les trois principaux pays producteurs de l'UE. L'évolution mensuelle des prix pour ces catégories fait l'objet des Graphiques 2 et 4.

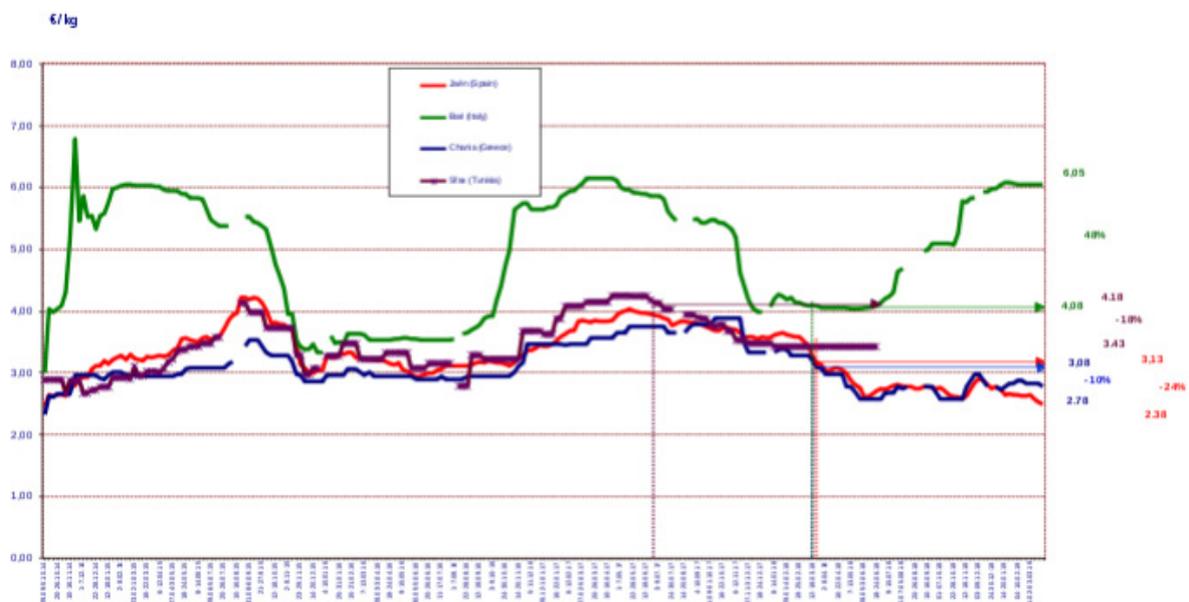
**Huile d'olive vierge extra** : Es prix à la production en Espagne se situaient au cours de la troisième semaine du mois de mars 2019 à 2,38 €/kg, ce qui ne suppose une diminution de 24 % par rapport à la même période de la campagne précédente (Graphique 1).

**Italie** - Les prix à la production, en hausse depuis la fin du mois de mai 2018, atteignaient 6,05 €/kg au cours de la deuxième semaine du mois de mars 2019, soit une augmentation de 48 % par rapport à la même période de la campagne précédente.

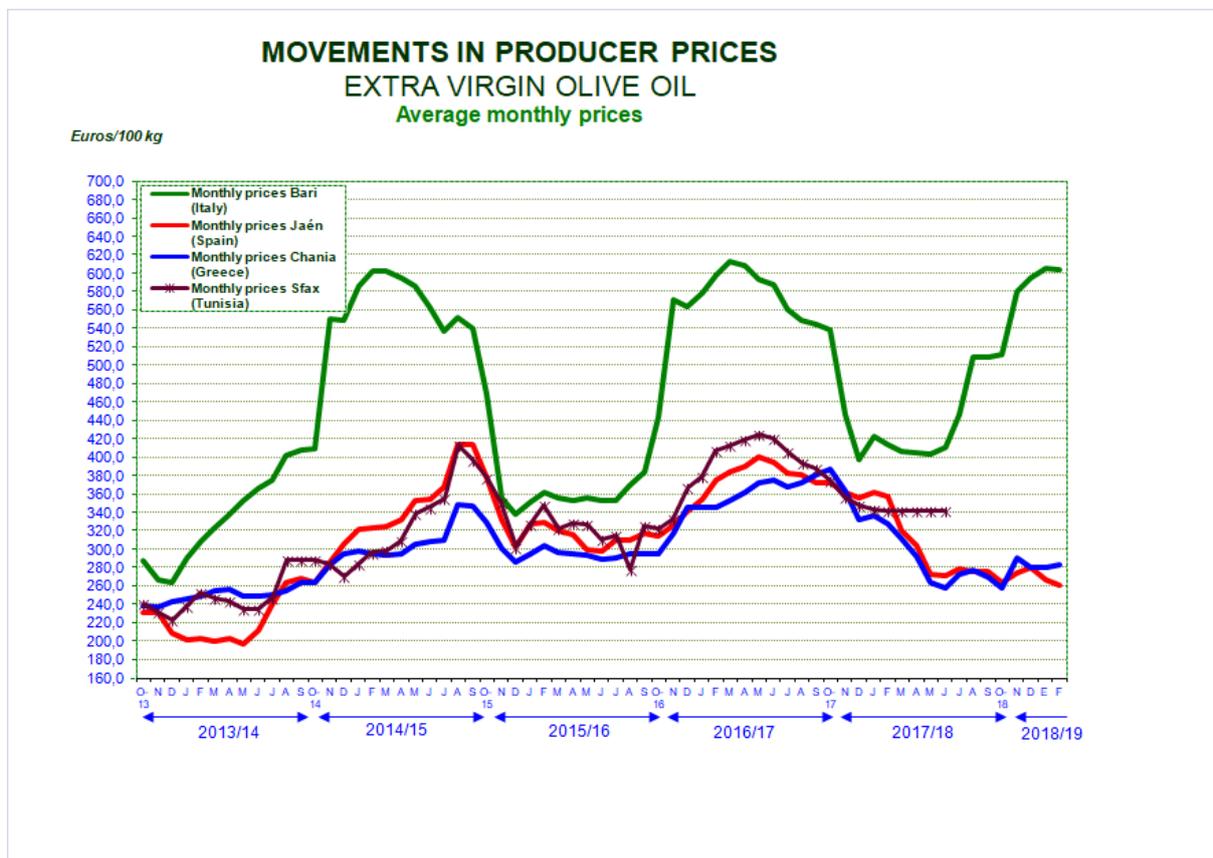
**Grèce** - Au cours de la deuxième semaine du mois de mars, le prix de l'huile d'olive était de 2,78 €/kg, soit 10 % de moins par rapport à la même période de la campagne précédente.

**Tunéz** - Es prix à la production sont restés stables au cours des dernières semaines de juin 2018, atteignant 3,43 €/kg, soit une diminution de 18 % à celui de la même période de la campagne précédente.

**2014/15, 2015/16, 2016/17, 2017/18 & 2018/19 CROP YEARS EXTRA VIRGIN OLIVE OILS**  
**Weekly producer price movements Bari, Chania, Jaen and Sfax markets**



■ Graphique 1



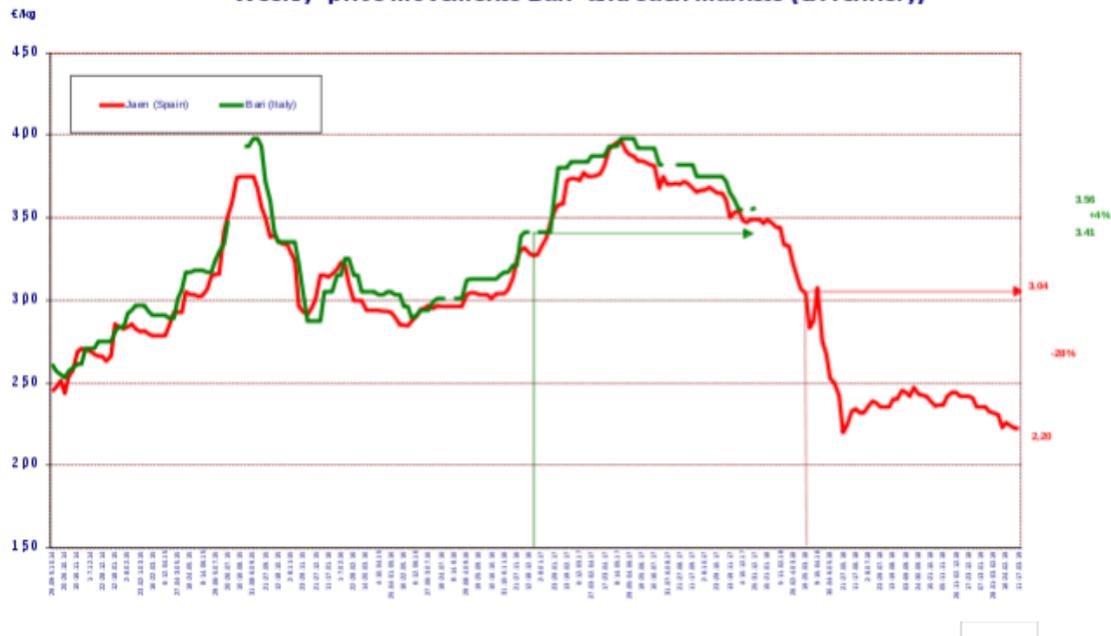
■ Graphique 2

**Huile d'olive raffinée** : Les prix à la production de l'huile d'olive raffinée en Espagne se situaient à la troisième semaine du mois de mars 2019 à 2,20 €/kg, soit 28 % de moins par rapport à la même époque de la campagne précédente. Les données pour cette catégorie en Italie ne sont plus disponibles depuis la fin du mois de décembre 2017. Ils atteignaient alors 3,56 €/kg, soit une augmentation de 4 % par rapport à la même période de la campagne précédente.

Au cours de la troisième semaine du mois de mars 2019, l'écart entre les prix de l'huile d'olive raffinée (2,20 €/kg) et ceux de l'huile d'olive vierge extra (2,38 €/kg) était de 0,18 €/kg en Espagne, alors qu'il était de 0,43 €/kg en Italie selon les données de décembre 2017 (Graphique 4).

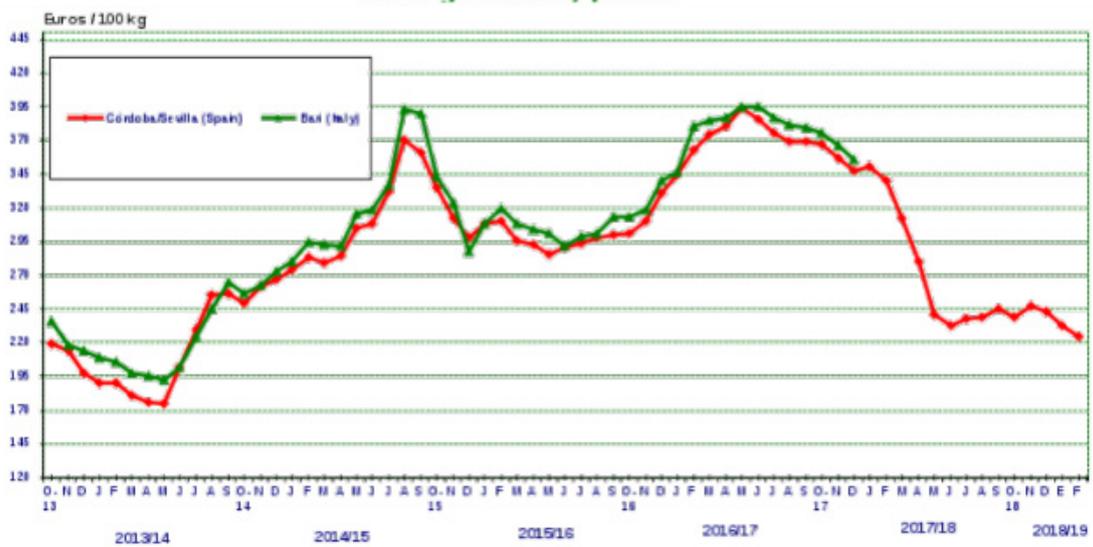


### 2014/15, 2015/16, 2016/17, 2017/18 & 2018/19 CROP YEARS REFINED OLIVE OILS Weekly price movements Bari and Jaen markets (ex-refinery)



■ Graphique 3

### MOVEMENTS IN PRODUCER PRICES REFINED OLIVE OIL Average monthly prices



■ Graphique 4



## RESTEZ À L'ÉCOUTE!

---

<http://www.internationaloliveoil.org>

Suivez l'actualité du secteur oléicole sur Olive News:

<http://www.scoop.it/t/olive-news>

et les événements au COI sur:

<http://www.linkedin.com/company/international-olivecouncil>

Notre revue scientifique Olivæ est disponible sur:

<http://www.internationaloliveoil.org/store/index/48-olivæe-publications>



■ Le siège du Conseil oléicole international, Calle Príncipe de Vergara 154 à Madrid