



**PRIX À LA QUALITÉ DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL
MARIO SOLINAS**

**RÈGLES DU CONCOURS INTERNATIONAL
D’HUILES D’OLIVE VIERGES EXTRA**

organisé par le CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL

ÉDITION UNIQUE pour l’année 2021

Le Concours international d’huiles d’olive vierges extra du Prix à la qualité du Conseil Oléicole International Mario Solinas repose sur la Décision n° DÉC-1/82-IV/00 adoptée par le Conseil Oléicole International le 8 juin 2000 instituant l’entrée en vigueur du Prix à la qualité Mario Solinas décidé par le Conseil Oléicole International en 1993 à la mémoire et en l’honneur du professeur italien Mario Solinas, l’un des principaux promoteurs de l’analyse sensorielle de l’huile d’olive vierge, à partir de la campagne 2000-2001.

L’objectif principal de ce concours est de sélectionner parmi les huiles d’olive vierges extra participantes des deux hémisphères celles présentant les meilleures caractéristiques organoleptiques dans chacune des catégories établies ci-après.

RÈGLES DU CONCOURS POUR LES DEUX HÉMISPÈRES

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, dont le lot doit provenir du pays du participant.

1. Huiles admises au concours

- Seules sont admises au concours les huiles d’olive vierges extra de la campagne indiquée pour chaque hémisphère, 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 de la campagne 2020/2021 et d’un lot homogène d’un volume minimal de 3 000 litres, stocké dans un même dépôt d’huile.
- Les huiles provenant de l’hémisphère Sud, compte tenu de la date de présentation, pourront provenir de la campagne 2019/2020 et appartenir à un lot homogène d’un volume d’au moins 1 500 litres.
- 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 annexes 1 et 2 ;
- 2.2. faire procéder par un notaire ⁽¹⁾ :
 - . au prélèvement des échantillons représentatifs du lot de l'huile présentée au concours consistant en 7 récipients de verre coloré de 500 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 par le Secrétariat exécutif ou sur la page web du COI 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 ;
 - . l'origine du lot qui doit provenir du pays du participant ;
 - . procédure de prélèvement, fermeture et identification des échantillons ;
 - . scellé du dépôt du lot d'huile présentée au concours.
- 2.4. adresser un des échantillons de 500 ml à un laboratoire agréé pour la période ⁽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 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 2020/2021 seront adoptées par le Conseil des Membres en novembre 2020 et publiées dès leur adoption sur la page web du COI.

2.6. remettre au Secrétariat Exécutif du Conseil Oléicole International (Calle Príncipe de Vergara, 154, 28002 Madrid, Espagne) les documents et échantillons mentionnés dans la liste ci-dessous, dans une enveloppe portant la mention : « Concours international d'huiles d'olive vierges extra Mario Solinas », avant le **12 février 2021** :

- 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 2020/2021 ;
- trois échantillons de 500 ml correctement emballés pour éviter leur casse pendant le transport ;

2.7. conserver les deux échantillons restants de 500 ml. Ces échantillons resteront à la disposition du Secrétariat exécutif du COI en cas de détérioration ou perte des précédents.

3. *Phases du concours*

3.1. À la réception des échantillons, le Secrétariat Exécutif du Conseil attribue 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 perçus par voie directe et/ou retronasale.

Fruité intense

$Me > 6$

Fruité moyen

$3 < Me \leq 6$

Fruité léger

$Me \leq 3$

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

- Huiles d'olive vierges extra provenant de l'hémisphère Sud.

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

- 3.2. Les huiles candidates sont analysées par un jury international. Les membres de ce jury sont choisis par le Secrétariat Exécutif parmi les chefs de jury agréés par le COI.

Le jury international utilise pour l'analyse la feuille d'évaluation faisant l'objet de l'annexe 3 et calcule, postérieurement, la moyenne des ponctuations 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 international sélectionne l'huile lauréate du Prix à la qualité Mario Solinas 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 les catégories de fruité mûr et les huiles d'olive vierges extra de l'hémisphère Sud.

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

La décision du jury international est définitive et sans appel.

4. *Délai d'inscription*

La date limite d'inscription et présentation des échantillons est fixée au **12 février 2021**.

5. *Remise des Prix*

Les prix des huiles lauréates sont remis par le Directeur exécutif du Conseil Oléicole International ou par d'autres autorités à l'occasion d'une cérémonie solennelle.

6. *Prix*

Les prix sont constitués d'une médaille d'or, d'argent et de bronze pour les gagnants de chaque catégorie et d'un diplôme d'accréditation pour ceux-ci et pour les trois finalistes de chaque catégorie.

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 4.

Les résultats du concours seront publiés sur la page web du COI (www.internationaloliveoil.org).

7. *Acceptation*

La participation au Concours international d'huiles d'olive vierges extra du Prix à la Qualité Mario Solinas implique l'acceptation des présentes règles.

**PRIX À LA QUALITÉ DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL
MARIO SOLINAS – ÉDITION POUR L'ANNÉE 202102**

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

Campagne 2020/2021

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 : 12 février 2021

À....., le 2021
(signature)

À adresser au :
Conseil oléicole international, Calle Príncipe de Vergara 154, 28002 Madrid - Espagne.

**PRIX À LA QUALITÉ DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL
MARIO SOLINAS – ÉDITION POUR L'ANNÉE 2021**

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

CATÉGORIE POUR L'HÉMISPHERE SUD - Campagne 2019/2020

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 : 12 février 2021

À....., le2021
(signature)

À adresser au :
Conseil oléicole international, Calle Príncipe de Vergara 154, 28002 Madrid - Espagne.

**PRIX À LA QUALITÉ DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL
MARIO SOLINAS**

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

ÉDITION POUR L'ANNÉE 2021

FEUILLE D'ÉVALUATION SENSORIELLE

CODE ÉCHANTILLON:					
N° IDENTIFICATION DÉGUSTATEUR:					
DATE:					

Défauts perçus : NON/OUI Si OUI, indiquez le(s) défaut(s):
N.B. Si vous avez perçu un défaut, ne complétez pas la section qui suit.

A. ANALYSE OLFRACTIVE DIRECTE (40 points)		DESCRIPTION GUSTATIVE (SENSATIONS OLFACTIVES DIRECTES OU RÉTRONASALE)			
DESCRIPTION DU FRUITÉ		Descripteurs	Intensité		
Paramètre	NOTE		Légère	Moyenne	Intense
Intensité du fruité (0-10)		Herbe			
Complexité ⁽¹⁾ (0-20)		Feuille d'olivier			
Équilibre ⁽²⁾ (0-10)		Pomme (verte/mûre)			
NOTE PARTIELLE A		Amande (verte/mûre)			
		Tomate (verte/mûre)			
		Feuille de tomate			
		Banane (verte/mûre)			
		Artichaut			
		Agrumes			
		Feuilles de figuier			
		Fleurs/Floral			
		Épices piquantes (poivre, etc.)			
		Épices douces (anis, etc.)			
		Herbes aromatiques			
		Autres			
B. ANALYSE RÉTRONASALE, GUSTATIVE ET TACTILE (45 points)		SENSATIONS GUSTATIVES ET TACTILES			
DESCRIPTION		Descripteurs	Intensité		
PARAMÈTRE	NOTE		Légère	Moyenne	Intense
Intensité fruité (0-10)		Amertume			
Douceur (0-5)		Piquant			
Amertume (0-5)		Douceur			
Piquant (0-5)		Astringence			
Complexité ⁽¹⁾ (0-10)					
Équilibre ⁽²⁾ (0-10)					
NOTE PARTIELLE B					
C. SENSATION OLFRACTO-GUSTATIVE FINALE (15 points)					
PARAMÈTRE		Descripteurs	Intensité		
	NOTE		Légère	Moyenne	Intense
Harmonie ⁽³⁾ (0-10)					
Persistance ⁽⁴⁾ (0-5)					
NOTE PARTIELLE C					

(1) Complexité: elle augmente avec le nombre et l'intensité des arômes et odeurs

(2) Équilibre: rapport d'intensité entre les descripteurs olfactifs de fruité et les attributs gustatifs.

(3) Harmonie: plus les attributs sont équilibrés, plus l'huile est harmonieuse

(4) Persistance: temps de rémanence des sensations rétronasales une fois que l'huile n'est plus dans la bouche

*Descripteurs de sensations olfactives directes ou rétronasales tels que décrits dans le document COI/T20/Doc. N° 15

RÉSULTAT

NOTE GLOBALE Somme des notes partielles (A+B+C)		TYPE DE FRUITÉ	Intensité		
			Légère	Moyenne	Intense
		Vert			
Mûr					

DESCRIPTEURS DES SENSATIONS OLFACTIVES DIRECTES OU
RÉTRONASALES

Vert sensation olfactive complexe rappelant l'odeur typique du fruit avant maturation

Feuille d'olivier Sensation olfactive rappelant l'odeur des feuilles fraîches d'olivier

Herbe Sensation olfactive typique de l'herbe fraîchement coupée

Pomme Sensation olfactive rappelant l'odeur des pommes fraîches

Amande Sensation olfactive rappelant les amandes fraîches

Tomate Sensation olfactive typique des feuilles de tomates

Banane Sensation olfactive rappelant l'odeur caractéristique de la banane

Artichaut Sensation olfactive rappelant l'artichaut

Agrumes Sensation olfactive rappelant celle des agrumes (citron, orange, bergamote, mandarine et pamplemousse)

Poivre/piment (vert/doux) Sensation olfactive du poivre vert ou des piments doux frais rouges ou verts

Feuille de figuier Sensation olfactive typique des feuilles de figuier

Herbes Sensation olfactive rappelant celle des herbes

AUTRES :

Camomille Sensation olfactive rappelant celle des fleurs de camomille

Eucalyptus Sensation olfactive typique des feuilles d'*Eucalyptus*

Fruits exotiques Sensation olfactive rappelant les odeurs caractéristiques des fruits exotiques (ananas, banane, fruit de la passion, mangue, papaye, etc.)

Fleurs Sensation olfactive complexe rappelant généralement l'odeur des fleurs, également dite florale

Poire Sensation olfactive typique des poires fraîches

Pignons de pin Sensation olfactive rappelant l'odeur des pignons frais

Fruits rouges Sensation olfactive typique des fruits rouges : mûres, framboises, myrtilles, cassis et groseilles

Vanille Sensation olfactive des gousses ou de la poudre de vanille naturelle séchée, différente de la sensation de vanilline

Noix Sensation olfactive typique des cerneaux de noix

Légumes à feuilles Sensation olfactive typique des légumes à feuilles (chicorée, etc.)

PRIX À LA QUALITÉ DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL MARIO SOLINAS

CONCOURS INTERNATIONAL D'HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA

ÉDITION POUR L'ANNÉE 2021

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 à la Qualité Mario Solinas pour chacun des groupes et le gagnant du Deuxième Prix à la qualité Mario Solinas ou du Troisième Prix dans chacun des groupes peut faire mention du Prix obtenu lors de la présente édition 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 au Secrétariat Exécutif du Conseil Oléicole International 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. Représentation du Prix : étiquette officielle

La représentation de chacun des Prix est constituée d'une étiquette officielle autocollante numérotée d'une superficie non supérieure à 7 cm² comportant la mention du Prix et l'année de l'octroi.

3. Achat de l'étiquette officielle du Prix

Le Secrétariat Exécutif remettra au gagnant du Prix le nombre d'étiquettes officielles numérotées demandé pour les emballages conditionnés de l'huile d'olive vierge extra primée, conformément à sa déclaration du nombre d'emballages conditionnés et moyennant son paiement.

En cas de non-respect des conditions mentionnées dans cette annexe, les candidats concernés ne seront pas autorisés à se représenter aux éditions postérieures de ce concours et leur cas sera signalé aux autorités compétentes.

4. Huiles primées

En aucun cas les lauréats ne reçoivent de contribution financière. Les entreprises primées réserveront 50 l du lot primé qui pourront être acquis par le Conseil Oléicole International, qu'elles conditionneront en exclusivité pour le COI dans différents formats à convenir entre les parties. Ces huiles seront utilisées par le Conseil Oléicole International dans le cadre de ses activités institutionnelles, didactiques et promotionnelles.
