



**CONSIGLIO
OLEICOLO
INTERNAZIONALE**

T.30/Doc. n. 23
Novembre 2020
ITALIANO
Originale: SPAGNOLO

Príncipe de Vergara, 154 – 28002 Madrid – España Telef.: +34 915 903 638 Fax: +34 915 631 263 - e-mail: iooc@internationaloliveoil.org – <http://www.internationaloliveoil.org/>

**CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE
PREMIO ALLA QUALITÀ MARIO SOLINAS**

**REGOLAMENTO DEL CONCORSO INTERNAZIONALE
PER GLI OLI DI OLIVA EXTRA VERGINI**

organizzato dal CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE

EDIZIONE UNICA per il 2021

L'8 giugno 2000, adottando la Decisione DÉC-1/82-IV/00, il Consiglio oleicolo internazionale ha lanciato, a partire dalla campagna 2000-2001, un concorso internazionale per oli di oliva extra vergini nell'ambito del Premio alla qualità Mario Solinas, manifestazione indetta nel 1993 per rendere omaggio alla figura di un eminente promotore dell'analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine.

L'obiettivo principale del concorso è quello di selezionare tra gli oli extravergini di oliva partecipanti, provenienti da entrambi gli emisferi, quelli con le migliori caratteristiche organolettiche in ciascuna delle categorie previste dal regolamento.

**REGOLAMENTO DEL CONCORSO PER OLI PROVENIENTI DAI DUE
EMISFERI**

Possono partecipare al concorso produttori individuali, associazioni di produttori e aziende di confezionamento debitamente iscritte a registro, presentando oli di oliva extra vergini derivati da lotti provenienti dal paese del partecipante.

1. Oli ammessi al concorso

- Sono ammessi al concorso solo gli oli di oliva extra vergini della campagna indicata per ogni emisfero, conformi al bando e in linea con i requisiti fissati per la denominazione "extra vergine" dalla Norma commerciale applicabile all'olio di oliva e all'olio di sansa di oliva del COI.
- Gli oli presentati al concorso devono provenire dalla campagna 2020/2021 e appartenere a un lotto omogeneo di almeno 3 000 litri, immagazzinato presso un unico deposito oleario.
- Gli oli provenienti dall'emisfero australe, tenuto conto della data di presentazione, possono provenire dalla campagna 2019/2020 e appartenere a un lotto omogeneo di almeno 1 500 litri.
- Ogni partecipante/ragione sociale potrà presentare al concorso un solo olio di oliva extra vergine.

2. *Obblighi dei partecipanti*

I partecipanti sono tenuti a:

- 2.1. compilare il formulario di iscrizione riportato negli allegati 1 e 2;
- 2.2. far effettuare a un notaio le seguenti operazioni ⁽¹⁾:
 - . prelievo di campioni rappresentativi del lotto di olio presentato a concorso, mediante 7 recipienti di vetro colorato da 500 ml riempiti a capienza. I recipienti devono essere chiusi con tappo a prova di manomissione e sigillati dal notaio. Sono contrassegnati da un'etichetta con un codice di identificazione scelto dal partecipante, composto da numeri e due lettere. Il prelievo deve essere effettuato in conformità alle disposizioni della norma ISO 5555 "Sostanze grasse di origine animale e vegetale - Campionamento";
 - . apposizione, sul deposito del lotto di olio presentato, di un sigillo che non verrà rimosso fino alla conclusione del concorso, annunciata per iscritto dal Segretariato esecutivo o dalla pagina web del COI con la pubblicazione dell'elenco dei vincitori.
- 2.3. far redigere un atto notarile recante le seguenti informazioni:
 - . nome, indirizzo del candidato al concorso e numero di iscrizione al registro della sua impresa;
 - . ubicazione e identificazione del deposito in cui è custodito l'olio presentato al concorso;
 - . volume del lotto di olio presentato al concorso;
 - . origine del lotto, che deve provenire dal paese del concorrente;
 - . procedura di prelievo, chiusura e identificazione dei campioni;
 - . apposizione del sigillo al deposito del lotto di olio presentato al concorso.
- 2.4. inviare uno dei campioni da 500 ml a un laboratorio attualmente riconosciuto ⁽²⁾ dal Consiglio oleicolo internazionale. Il laboratorio effettua l'analisi chimica e rilascia il corrispondente certificato di analisi per attestare che l'olio è olio extra vergine di oliva;
- 2.5. inviare uno dei campioni da 500 ml a un panel di assaggio di olio di oliva vergine riconosciuto dal Consiglio oleicolo internazionale. Il panel procede alla valutazione sensoriale conformemente al metodo del COI in vigore e rilascia il certificato di classificazione che indica il valore della mediana delle intensità dell'attributo fruttato e specifica se si tratta di fruttato verde o maturo;

(1) O un rappresentante legale autorizzato ad esso equivalente.

(2) Gli elenchi dei laboratori e dei panel riconosciuti per il periodo 2020/2021 saranno adottati dal Consiglio dei membri nel mese di novembre del 2020 e immediatamente pubblicati sul sito web del COI.

- 2.6. consegnare al Segretariato esecutivo del Consiglio oleicolo internazionale (Calle Príncipe de Vergara, 154, 28002 Madrid, Spagna) i documenti e i campioni menzionati nell'elenco seguente, in una busta contrassegnata come segue: «Concorso internazionale per oli di oliva extra vergini Mario Solinas », entro il **12 febbraio 2021**:
- il formulario di iscrizione;
 - l'atto notarile relativo al prelievo dei campioni, all'ubicazione del deposito e all'apposizione dei sigilli;
 - il certificato di analisi chimica e il certificato di analisi sensoriale rilasciati rispettivamente da un laboratorio e da un panel di assaggio dell'olio di oliva che abbiano ottenuto il riconoscimento del Consiglio oleicolo internazionale per il periodo 2020/2021.
 - tre campioni da 500 ml, adeguatamente imballati per evitare rotture durante il trasporto;
- 2.7. custodire i due campioni da 500 ml rimanenti. Tali campioni restano a disposizione del Segretariato esecutivo in caso di danneggiamento o perdita dei precedenti.

3. *Fasi del concorso*

- 3.1. Una volta ricevuti i campioni, il Segretariato esecutivo del Consiglio attribuisce a ciascuno degli oli presentati al concorso un codice segreto; tale codice è riportato su un'etichetta autoadesiva opaca che copre completamente l'etichetta identificativa originale.

In base al valore dell'intensità della mediana e al tipo di fruttato indicato dal panel che ha rilasciato il certificato di analisi sensoriale gli oli vengono classificati in uno dei seguenti gruppo:

Gruppo

Valore della mediana del fruttato

- Fruttato verde: Insieme delle sensazioni olfattive, dipendenti dalla varietà delle olive, che ricordano quelle dei frutti verdi, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti verdi sani e freschi, percepite per via diretta e/o retronasale.

Fruttato intenso

$Me > 6$

Fruttato medio

$3 < Me \leq 6$

Fruttato leggero

$Me \leq 3$

- Fruttato maturo: Insieme delle sensazioni olfattive che ricordano quelle dei frutti maturi, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti maturi sani e freschi, percepite per via diretta e/retronasale.

- Oli di oliva extra vergini provenienti dall'emisfero australe

Il COI si riserva il diritto di realizzare analisi fisico chimiche di controllo e, in caso di necessità, di squalificare gli oli che non soddisfano i parametri previsti dalla norma del COI.

- 3.2. Gli oli candidati vengono analizzati da una giuria internazionale. I giudici sono scelti dal Segretariato esecutivo tra i capi dei panel riconosciuti dal COI.

La giuria internazionale analizza gli oli in base al foglio di valutazione che figura in allegato 3 e provvede a calcolare la media di tutti i punteggi assegnati da ciascun giudice.

Qualora la giuria ritenga che un olio non corrisponda alla categoria assegnata in precedenza, ha facoltà di classificarlo in un'altra categoria.

In base al punteggio ottenuto, la giuria internazionale del Premio alla qualità Mario Solinas sceglie il primo classificato entro ciascuno dei gruppi e indica tra gli oli finalisti rimanenti il secondo e il terzo classificato in ciascun gruppo. In caso di pareggio, l'olio selezionato è quello che presenta l'acidità libera più bassa e, se si verifica un nuovo pareggio, quello con il valore di perossido più basso.

Il punteggio minimo per ottenere un premio è pari a 70 punti per la categoria fruttato verde intenso e medio, 65 punti per la categoria fruttato verde leggero e 60 punti per le categorie fruttato maturo e gli oli di oliva extra vergini australi.

La giuria internazionale si riserva il diritto di assegnare un numero di premi proporzionale al numero di oli presentati per ciascuna categoria.

La decisione della giuria internazionale è definitiva e inappellabile

4. Termine per l'iscrizione

La data limite per l'iscrizione e la presentazione dei campioni è il 12 febbraio 2021.

5. Consegna dei premi

Il concorso si conclude con una cerimonia di premiazione durante la quale il Direttore esecutivo o altra autorità consegna solennemente i premi ai vincitori.

6. Premi

I premi consistono in una medaglia d'oro, d'argento e di bronzo per i vincitori di ogni categoria e in un diploma di accreditamento per i vincitori e i tre finalisti di ogni categoria.

I vincitori possono apporre menzione del premio solo sulle confezioni provenienti dal lotto del campione premiato, secondo le regole per la rappresentazione grafica previste dall'Allegato 4.

I risultati del concorso verranno pubblicati sul sito del COI (www.internationaloliveoil.org).

7. Accettazione

La partecipazione al Concorso internazionale per oli di oliva extra vergini - Premio alla qualità Mario Solinas comporta l'accettazione del presente regolamento.

**CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE
PREMIO ALLA QUALITÀ MARIO SOLINAS - EDIZIONE 2021**

**CONCORSO INTERNAZIONALE
PER GLI OLI DI OLIVA EXTRA VERGINI**

Campagna 2020/2021

Formulario di iscrizione

Nome del partecipante al concorso/ragione sociale
--

Indirizzo

Codice postale	Città	Paese
-----------------------	--------------	--------------

Codice di identificazione apposto sui campioni	Telefono	Fax
---	-----------------	------------

email

Persona di contatto

Data limite di iscrizione: 12 febbraio 2021

**Fatto a....., addì 2021
(firma)**

**Inviare a :
Consiglio oleicolo internazionale, Calle Príncipe de Vergara 154, 28002 Madrid - Spagna.**

**CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE
PREMIO MARIO SOLINAS - EDIZIONE 2021**

**CONCORSO INTERNAZIONALE
PER GLI OLI DI OLIVA EXTRA VERGINI**

CATEGORIA EMISFERO AUSTRALE - Campagna 2019/2020

Formulario di iscrizione

Nome del partecipante al concorso/ragione sociale
--

Indirizzo

Codice postale	Città	Paese
-----------------------	--------------	--------------

Codice di identificazione attribuito ai campioni	Telefono	Fax
---	-----------------	------------

email

Persona di contatto

Data limite di iscrizione: 12 febbraio 2021

**Fatto a....., addì 2021
(firma)**

**Inviare a :
Consiglio oleicolo internazionale, Calle Príncipe de Vergara 154, 28002 Madrid - Spagna.**

**CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE
PREMIO ALLA QUALITÀ MARIO SOLINAS**

**CONCORSO INTERNAZIONALE
PER GLI OLI DI OLIVA EXTRA VERGINI**

EDIZIONE 2021

CODICE CAMPIONE:																																																																																		
N. IDENTIFICAZIONE ASSAGGIATORE:																																																																																		
DATA																																																																																		
Difetti percepiti: NO/SI		SE LA RISPOSTA È SÌ, indicare i(l) difetti/o :																																																																																
N.B. Se percepite un difetto, non compilate la sezione che segue.																																																																																		
A. ANALISI OLFATTIVA DIRETTA (40 punti) DESCRIZIONE DEL FRUTTATO <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parametro</th> <th>PUNTI</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Intensità del fruttato (0-10)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Complessità⁽¹⁾ (0-20)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Equilibrio⁽²⁾ (0-10)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>PUNTEGGIO PARZIALE A</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Parametro	PUNTI	Intensità del fruttato (0-10)		Complessità ⁽¹⁾ (0-20)		Equilibrio ⁽²⁾ (0-10)		PUNTEGGIO PARZIALE A		DESCRIZIONE GUSTATIVA (SENSAZIONI OLFATTIVE DIRETTE O RETRONASALI) <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Descrittori</th> <th colspan="3">Intensità</th> </tr> <tr> <th>Leggera</th> <th>Media</th> <th>Intensa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Erba</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Foglia di olivo</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Mela (verde/matura)</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Mandorla (verde/matura)</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Pomodoro</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Foglia di pomodoro</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Banana (verde/matura)</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Carciofo</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Agrumi</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Foglia di fico</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Fiori/Floreale</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Spezie piccanti (pepe, ecc.)</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Spezie dolci (anice, ecc.)</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Erbe aromatiche</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Altre</td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>				Descrittori	Intensità			Leggera	Media	Intensa	Erba				Foglia di olivo				Mela (verde/matura)				Mandorla (verde/matura)				Pomodoro				Foglia di pomodoro				Banana (verde/matura)				Carciofo				Agrumi				Foglia di fico				Fiori/Floreale				Spezie piccanti (pepe, ecc.)				Spezie dolci (anice, ecc.)				Erbe aromatiche				Altre			
Parametro	PUNTI																																																																																	
Intensità del fruttato (0-10)																																																																																		
Complessità ⁽¹⁾ (0-20)																																																																																		
Equilibrio ⁽²⁾ (0-10)																																																																																		
PUNTEGGIO PARZIALE A																																																																																		
Descrittori	Intensità																																																																																	
	Leggera	Media	Intensa																																																																															
Erba																																																																																		
Foglia di olivo																																																																																		
Mela (verde/matura)																																																																																		
Mandorla (verde/matura)																																																																																		
Pomodoro																																																																																		
Foglia di pomodoro																																																																																		
Banana (verde/matura)																																																																																		
Carciofo																																																																																		
Agrumi																																																																																		
Foglia di fico																																																																																		
Fiori/Floreale																																																																																		
Spezie piccanti (pepe, ecc.)																																																																																		
Spezie dolci (anice, ecc.)																																																																																		
Erbe aromatiche																																																																																		
Altre																																																																																		
B. ANALISI RETRONASALE, GUSTATIVA E TATTILE (45 PUNTI) DESCRIZIONE <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETRO</th> <th>PUNTI</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Intensità fruttato (0-10)</td><td></td></tr> <tr><td>Dolce (0-5)</td><td></td></tr> <tr><td>Amaro (0-5)</td><td></td></tr> <tr><td>Piccante (0-5)</td><td></td></tr> <tr><td>Complessità⁽¹⁾ (0-10)</td><td></td></tr> <tr><td>Equilibrio⁽²⁾ (0-10)</td><td></td></tr> <tr> <td>PUNTEGGIO PARZIALE B</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		PARAMETRO	PUNTI	Intensità fruttato (0-10)		Dolce (0-5)		Amaro (0-5)		Piccante (0-5)		Complessità ⁽¹⁾ (0-10)		Equilibrio ⁽²⁾ (0-10)		PUNTEGGIO PARZIALE B		SENSAZIONI GUSTATIVE E TATTILI <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Descrittori</th> <th colspan="3">Intensità</th> </tr> <tr> <th>Leggera</th> <th>Media</th> <th>Intensa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Amaro</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Piccante</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Dolce</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Astringenza</td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>				Descrittori	Intensità			Leggera	Media	Intensa	Amaro				Piccante				Dolce				Astringenza																																									
PARAMETRO	PUNTI																																																																																	
Intensità fruttato (0-10)																																																																																		
Dolce (0-5)																																																																																		
Amaro (0-5)																																																																																		
Piccante (0-5)																																																																																		
Complessità ⁽¹⁾ (0-10)																																																																																		
Equilibrio ⁽²⁾ (0-10)																																																																																		
PUNTEGGIO PARZIALE B																																																																																		
Descrittori	Intensità																																																																																	
	Leggera	Media	Intensa																																																																															
Amaro																																																																																		
Piccante																																																																																		
Dolce																																																																																		
Astringenza																																																																																		
C. SENSAZIONE OLFATTO-GUSTATIVA FINALE (15 PUNTI) <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETRO</th> <th>PUNTI</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Armonia⁽³⁾ (0-10)</td><td></td></tr> <tr><td>Persistenza⁽⁴⁾ (0-5)</td><td></td></tr> <tr> <td>PUNTEGGIO PARZIALE C</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		PARAMETRO	PUNTI	Armonia ⁽³⁾ (0-10)		Persistenza ⁽⁴⁾ (0-5)		PUNTEGGIO PARZIALE C																																																																										
PARAMETRO	PUNTI																																																																																	
Armonia ⁽³⁾ (0-10)																																																																																		
Persistenza ⁽⁴⁾ (0-5)																																																																																		
PUNTEGGIO PARZIALE C																																																																																		
(1) Complessità: aumenta con il numero e l'intensità degli aromi e degli odori (2) Equilibrio: rapporto tra l'intensità dei descrittori olfattivi e gli attributi gustativi del fruttato (3) Armonia: più gli attributi sono equilibrati, più l'olio è armonioso (4) Persistenza: tempo di permanenza delle sensazioni retronasali quando l'olio non è più nella cavità orale *Descrittori di sensazioni olfattive dirette o retronasali come nel documento COI/T20/Doc. N° 15																																																																																		
RISULTATO																																																																																		
PUNTEGGIO GLOBALE Somma dei punteggi parziali (A+B+C)		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">TIPO DI FRUTTATO</th> <th colspan="3">Intensità</th> </tr> <tr> <th>Leggera</th> <th>Media</th> <th>Intensa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Verde</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Maturo</td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>				TIPO DI FRUTTATO	Intensità			Leggera	Media	Intensa	Verde				Maturo																																																																	
TIPO DI FRUTTATO	Intensità																																																																																	
	Leggera	Media	Intensa																																																																															
Verde																																																																																		
Maturo																																																																																		

**DESCRITTORI DELLE SENSAZIONI OLFATTIVE DIRETTE O
RETRONASALI**

Verde sensazione olfattiva complessa che richiama l'odore tipico dei frutti prima della maturazione

Foglia di olivo sensazione olfattiva che richiama l'odore della foglia di olivo fresca

Erba sensazione olfattiva tipica dell'erba fresca appena tagliata

Mela sensazione olfattiva che richiama l'odore delle mele fresche

Mandorla sensazione olfattiva che richiama le mandorle fresche

Pomodoro sensazione olfattiva tipica della foglia del pomodoro

Banana sensazione olfattiva che richiama quella della banana

Carciofo sensazione olfattiva del carciofo

Agrumi sensazione olfattiva che richiama quella degli agrumi (limone, arancia, bergamotto, mandarino e pompelmo)

Pepe (verde/dolce) Sensazione olfattiva tipica dei grani di pepe verde o dei peperoni dolci freschi rossi o verdi.

Foglia di fico sensazione olfattiva tipica della foglia del fico

Erbe aromatiche sensazione olfattiva che richiama quella delle erbe aromatiche

ALTRE:

Camomilla sensazione olfattiva che richiama quella del fiore della camomilla

Eucalipto sensazione olfattiva tipica della foglia dell'Eucalyptus

Frutta esotica sensazione olfattiva che richiama gli odori propri della frutta esotica (ananas, banana, frutto della passione, mango, papaia, ...)

Fiori sensazione olfattiva complessa che richiama in generale l'odore dei fiori, denominato anche floreale

Pera Sensazione olfattiva tipica della pera fresca

Pinolo Sensazione olfattiva che richiama l'odore del pinolo fresco

Frutti rossi Sensazione olfattiva tipica dei frutti del sottobosco: mora, lampone, mirtillo, ribes nero e ribes

Vaniglia Sensazione tipica della vaniglia secca naturale in polvere o in guaina, diversa dalla sensazione della vanillina

Noce Sensazione olfattiva tipica del gheriglio delle noci

Verdure a foglia Sensazione olfattiva tipica delle verdure in foglia (cicoria, ecc.)

**CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE
PREMIO ALLA QUALITÀ MARIO SOLINAS**

**CONCORSO INTERNAZIONALE
PER GLI OLI DI OLIVA EXTRA VERGINI**

EDIZIONE 2021

**REGOLE PER LA RAPPRESENTAZIONE GRAFICA DEL PREMIO SULLE
CONFEZIONI DELL OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE PREMIATO**

1. Menzione del premio sulle confezioni di olio di oliva extra vergine premiato

Il vincitore del Premio alla qualità Mario Solinas per ciascuno dei gruppi e il secondo o terzo classificato in uno dei gruppi di fruttato possono menzionare il premio ottenuto nel corso della presente edizione sulle confezioni degli oli di oliva extra vergine del lotto a cui appartiene l'olio premiato

I vincitori chiedono di poter apporre tale menzione al Segretariato esecutivo del Consiglio oleicolo internazionale, indicando nella richiesta il numero di confezioni che verranno riempite con olio di oliva vergine proveniente dal lotto a cui appartiene il campione premiato.

2. Rappresentazione grafica del premio: etichetta ufficiale

La rappresentazione grafica del premio consiste in una etichetta autoadesiva numerata ufficiale di dimensioni non superiori a 7 cm² recante menzione del premio e dell'anno di assegnazione.

3. Acquisto etichetta ufficiale del Premio

Il Segretariato esecutivo, dietro compenso, fornisce ai vincitori un numero di etichette numerate ufficiali conforme al numero di confezioni da riempire con l'olio di oliva extra vergine premiato indicato nella richiesta.

In caso di mancato rispetto delle condizioni stabilite nel presente allegato, i candidati non potranno partecipare alle edizioni successive del concorso e le autorità competenti ne saranno informate.

4. Oli premiati

I vincitori non ricevono alcun tipo di contributo finanziario. Le aziende vincitrici si impegnano a custodire 50 l di olio del lotto premiato che potranno essere acquistati dal Consiglio oleicolo internazionale e confezionate in esclusiva per il COI in diversi formati da convenire tra le parti. Tali oli saranno utilizzati dal Consiglio oleicolo internazionale nell'ambito delle sue attività istituzionali, didattiche e promozionali.
