



Madrid, le 22 avril 2021

CONCOURS INTERNATIONAL DES HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA 2021

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

GAGNANTS ET FINALISTES

Cent trente et une huiles ont été présentées à la présente édition du **Prix à la qualité du Conseil oléicole international (Mario Solinas 2021)** convoqué par le Conseil oléicole international en novembre 2020, en provenance des pays suivants : Algérie (6), Argentine (1), Australie (1), Chine (3), Croatie (1), Espagne (76), Grèce (4), Italie (3), Jordanie (1), Portugal (24), Tunisie (10) et Turquie (1).

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

Conformément aux bases du concours publiées en novembre 2020, les huiles d'olive vierges extra présentées ont été classées en fonction de la valeur médiane de l'intensité de l'attribut *fruité*, dans chacune des groupes suivants :

<u>Groupe</u>	<u>Valeur médiane du fruité</u>
<u>Fruité vert</u>	
<i>Fruité intense</i>	$m > 6$
<i>Fruité moyen</i>	$3 < m \leq 6$
<i>Fruité léger</i>	$m \leq 3$

Fruité mûr

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

Un groupe de jurys agréés par le COI a sélectionné les six huiles de chaque catégorie ayant obtenu le meilleur score.

Parmi ces huiles, les chefs des jurys agréés par le COI, membres du jury international de cette édition, ont sélectionné dans chaque catégorie et conformément aux bases du concours, l'huile lauréate du Prix à la qualité du Conseil oléicole international (Mario Solinas 2021) au moyen d'une fiche d'évaluation dans laquelle les sensations olfactives, gustatives et rétronasales, ainsi que l'harmonie, la complexité et la persistance ont été notées sur 100. Ils ont également proposé au Secrétariat exécutif les huiles qui pourraient opter au deuxième et au troisième prix dans chaque catégorie.

Pour le groupe des huiles d'olive vierges extra de l'hémisphère Sud, aucune huile n'a été sélectionnée pour les deuxième et troisième prix.



LAURÉATS DU PRIX À LA QUALITÉ DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL - MARIO SOLINAS 2021

Premier prix

<u>Vert intense</u>	Olivar de la Monja, S.L. - Baeza (Jaén) - Espagne
<u>Vert moyen</u>	S.C.A. San Felipe Apóstol - Baeza (Jaén) - Espagne.
<u>Vert léger</u>	Terra Creta Grand S.A. "Terra Creta Grand Cru EVOO" - Chania (Crète) - Grèce
<u>Mûr</u>	Huilerie Bechir Jarraya - Om El Janna - Mateur - Tunisie.
<u>Hémisphère Sud</u>	"El Mistol Classic" Agropicuaría El Mistol S.A. - San Juan - Argentine

Deuxième prix

<u>Vert intense</u>	Almazaras de la Subbética S.L. - Priego de Córdoba (Córdoba) - Espagne
<u>Vert moyen</u>	Entre Caminos Selección / Escalera Álvarez, SAT - La Roda de Andalucía (Séville- Espagne)
<u>Vert léger</u>	Fima Olá - Produtos Alimentares SA - Abrantes (Ribatejo) - Portugal
<u>Mûr</u>	Azienda Agricola Leone Sabino - Canosa Di Puglia (BT) - Italie

Troisième prix

<u>Vert intense</u>	SCA Ntra. Sra. de los Remedios (Oro de Canava) - Jimena (Jaén) - Espagne
<u>Vert moyen</u>	Hispania Food Company XXI, S.L. - Carcabuey (Cordoue) - Espagne
<u>Vert léger</u>	Sovena - Portugal Consumer Goods, S.A. - Algés - Portugal
<u>Mûr</u>	Agricola Sant Isidre i Secció de Credit - Juncosa (Lleida) - Espagne



FINALISTES

Vert intense

- 1° Venchipa, S.L. - Baeza (Jaén) - Ácula (Grenade) - Espagne
- 2° Sdad. Coop. Olivarera De Valdepeñas " COLIVAL "- Valdepeñas (Ciudad Real) - Espagne
- 3° Olivapalacios, S.L - Almagro (Ciudad Real) - Espagne

Vert moyen

- 1° Agriston - Kavala - Grèce
- 2° Cortijo de Suerte Alta, S.L. - Baena (Cordoue) - Espagne
- 3° Sociedad Cooperativa Andaluza San Sebastián - Guadalcanal (Sevilla) - Espagne

Vert léger

- 1° Unilever Fima Ldav- Abrantes (Ribatejo) Portugal (dépôt situé à Victor Guedes- Abrantes - Portugal)

Mûr

- 1° Aceites Canoliva SL - Baena (Cordoue) - Espagne
- 2° Meray Zeytincilik Tarim Gida Ltd Sti - Aydin (Line) - Turquie
- 3° Celso Hernâni Gastalho Madeira - Vilar de Amargo - Portugal

Conformément aux bases de ce concours, tous les participants peuvent procéder au retrait des scellés du dépôt du lot d'huile soumis.

Les lauréats 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 bases du concours.

La date et le lieu de la cérémonie de remise des prix seront communiqués en temps utile.