



**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
À LA QUALITÉ DES HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA**

avec le parrainage institutionnel du CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL pour la
campagne ...

Le Concours national à la qualité des huiles d'olive vierges extra donnant lieu à l'octroi du Prix à la qualité avec le parrainage institutionnel du Conseil oléicole international (COI) repose sur la Décision n° DEC-III.6/114-VI /2021 adoptée par le COI le 25 novembre 2021 donnant la possibilité au COI d'accorder son parrainage aux concours nationaux organisés par les autorités compétentes sur la base des conditions établies pour le Concours international du COI « Mario Solinas ».

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 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.
- Pour les producteurs, deux classes d'huile sont présentées :
 - Pour les grands producteurs, les huiles présentées au concours doivent provenir d'un lot homogène d'un volume minimal 4 000 litres, stocké dans un même dépôt d'huile.
 - Pour les petit producteurs, les huiles présentées au concours doivent provenir

d'un lot homogène d'un volume minimal de 1 000 litres, stocké dans un même dépôt d'huile.

- Pour les conditionneurs, les huiles présentées au concours doivent provenir et d'un lot homogène d'un volume minimal de 15 000 litres, stocké dans un même dépôt d'huile.
- Chaque participant/raison sociale ne peut présenter qu'une seule huile d'olive vierge extra.

Types de producteurs :

- Petits producteurs : moins de 20 000 kg/an d'huile d'olive
- Grands producteurs : plus de 20 000 kg/an d'huile d'olive.
- Conditionneurs (volumes d'huile conditionnés supérieurs à 25 000 kg/an) . Une entreprise de conditionnement qui est propriétaire de la marque participant au concours ne peut inscrire qu'une seule huile au concours.

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 notaire¹ :

. 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 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 ;

¹ Ou représentant légal autorisé équivalent.

. Scellé du dépôt du lot d'huile présentée au concours.

- 2.4. Adresser l'un des échantillons de 500 ml à un laboratoire agréé par le Conseil oléicole international pour la période en vigueur², 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 pour la période en vigueur³, 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.
- 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 à la qualité des 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 en vigueur ;
 - Trois des 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, 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.

Pour les producteurs, 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 :

^{2,3} Les listes des laboratoires et jurys agréés pour la période en vigueur sont adoptées par le Conseil des Membres au mois de novembre de chaque année et publiées dès leur adoption sur la page web du COI.

- | <u>Groupe</u> | <u>Valeur de la médiane du fruité</u> |
|--|---------------------------------------|
| - <u>Fruité vert</u> : Ensemble de sensations olfactives caractéristiques de l'huile qui rappellent les fruits verts, selon la variété des olives, procédant de fruits verts, sains et frais, et perçues par voie directe et/ou rétronasale. | |
| Fruité intense | $Me > 6$ |
| Fruité moyen | $3 < Me \leq 6$ |
| Fruité léger | $Me \leq 3$ |
| - <u>Fruité mûr</u> : Ensemble de sensations olfactives caractéristiques de l'huile, perçues par voie directe et/ou rétronasale, rappelant les fruits mûrs procédant de fruits sains et frais. | |
| - <u>Huiles d'olive vierges extra des conditionneurs</u> . Les conditionneurs n'auront qu'une seule catégorie | |

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 composé de chefs de jury ou de membres de jurys agréés par le COI.

Pour l'analyse, le jury utilise la feuille d'évaluation faisant l'objet de l'Annexe 2 puis calcule la médiane 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 sélectionne l'huile lauréate du Prix national à la qualité 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 et pour les huiles d'olive vierges extra de l'hémisphère Sud.

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 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 distinctions ont leur propre illustration, différente de celles du Concours international Mario Solinas, qui sont exclusives du COI.

Dans les catégories qui ne comptent pas un grand nombre de participants, le nombre de lauréats sera défini par le jury et sera proportionnel au nombre de participants dans 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 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 à la qualité des 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.

Annexe 1

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

**CONCOURS NATIONAL À LA QUALITÉ
DES HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA**

Campagne ...

Bulletin d'inscription

Nom du participant au concours/Raison sociale
--

Adresse

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

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

Courrier électronique

Personne à contacter

Date limite d'inscription : ...

À....., le
(signature)

À adresser au :

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

CONCOURS NATIONAL À LA QUALITÉ DES HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA

Campagne ...

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 OLFACTIVE DIRECTE (40 points)	DESCRIPTION GUSTATIVE (SENSATIONS OLFACTIVES DIRECTES OU RÉTRONASALE)		
DESCRIPTION DU FRUITÉ	Intensité		
Paramètre	Légère	Moyenne	Intense
Intensité du fruité (0-10)			
Complexité ⁽¹⁾ (0-20)			
Équilibre ⁽²⁾ (0-10)			
NOTE PARTIELLE A			

B. ANALYSE RÉTRONASALE, GUSTATIVE ET TACTILE (45 points)	SENSATIONS GUSTATIVES ET TACTILES		
DESCRIPTION	Intensité		
PARAMÈTRE	Légère	Moyenne	Intense
Intensité fruité (0-10)			
Douceur (0-5)			
Amertume (0-5)			
Piquant (0-5)			
Complexité ⁽¹⁾ (0-10)			
Équilibre ⁽²⁾ (0-10)			
NOTE PARTIELLE B			

C. SENSATION OLFACTO-GUSTATIVE FINALE (15 points)	SENSATIONS GUSTATIVES ET TACTILES		
PARAMÈTRE	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° 22			

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

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

Herbes aromatiques sensation olfactive qui rappelle celle des herbes aromatiques

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.)

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

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

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

**CONCOURS NATIONAL À LA QUALITÉ
DES HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA**

Campagne ...

**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 gagnants des Deuxième et Troisième Prix dans chacun des groupes peuvent faire mention du Prix obtenu pour la campagne ... 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. 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

Les organisateurs remettront 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 au COI.

4. Huiles primées

En aucun cas les lauréats ne reçoivent de contribution financière.

5. 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.).
