



**PRIX MARIO SOLINAS DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL
À LA QUALITÉ DES HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA
DE L'HÉMISPHERE SUD**

BASES DE L'ÉDITION HÉMISPHERE SUD

organisé par le CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL

ÉDITION UNIQUE pour l'année 2024

Le Concours Mario Solinas du Conseil oléicole international (COI) à la qualité des huiles d'olive vierges extra de l'hémisphère Sud repose sur la Décision DÉC-III.3/118-IV/2023 adoptée par le Conseil oléicole international le 23 novembre 2023. Conformément à cette décision, le concours a été lancé à partir de la campagne 2023/2024 pour les pays de l'hémisphère Sud, à l'issue de la Décision adoptée en 1993 en l'honneur et à la mémoire du professeur italien Mario Solinas, l'un des principaux promoteurs de l'analyse sensorielle de l'huile d'olive vierge.

L'objectif principal de ce concours est de sélectionner, parmi les huiles d'olive vierges extra participantes de l'hémisphère Sud, celles présentant les meilleures caractéristiques organoleptiques dans chacune des catégories établies ci-après.

La responsabilité annuelle de l'organisation du Concours Mario Solinas à la qualité des huiles d'olive vierges extra de l'hémisphère Sud incombera à un pays hôte de l'hémisphère Sud. L'autorité compétente de ce pays d'accueil désignera une institution ou un comité chargé d'appliquer les règles et de superviser les étapes du concours décrites dans le présent document. À cet effet, elle mettra à disposition toutes les ressources nécessaires, ainsi qu'une adresse appropriée pour que les candidats puissent déposer leurs huiles.

RÈGLES DU CONCOURS POUR L'HÉMISPHERE SUD

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 provient du pays du participant.

1. Huiles admises au concours

Seules sont admises au concours les huiles d'olive vierges extra produites durant la campagne indiquée, 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.

- Deux catégories de producteurs sont prévues :

- Les grands producteurs : les huiles présentées doivent correspondre à la campagne 2023/2024 et provenir d'un lot homogène d'un volume minimal de 4 000 litres stocké dans un même dépôt.
 - Les petits producteurs : les huiles présentées doivent correspondre à la campagne 2023/2024 et provenir d'un lot homogène d'un volume minimal de 1 000 litres stocké dans un même dépôt.
- Pour les conditionneurs, les huiles présentées au concours doivent correspondre à la campagne 2023/2024 et provenir d'un lot homogène d'un volume minimal de 15 000 litres stocké dans un même dépôt.

Note : La production d'huile d'olive vierge doit être l'activité principale des producteurs et constituer au moins 75% de leur activité.

Chaque participant/raison sociale ne peut présenter qu'une seule huile d'olive vierge extra et dans une seule catégorie. Si, à l'issue du concours, il s'avère qu'une entreprise a présenté plus d'une huile sous un nom différent, celle-ci sera disqualifiée.

Types d'entreprise oléicole :

- Petits producteurs : le volume d'huile d'olive produite est d'au moins 1 000 kg/an
- Grands producteurs : le volume d'huile d'olive produite est supérieur à 4 000 kg/an.
- Conditionneurs : le volume d'huile conditionnée est supérieur à 15 000 kg/an. Le lot doit provenir du pays du participant. 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 formulaire 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 dans 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'invulnérabilité et scellés par le notaire. Ils sont marqués d'une étiquette portant un code d'identification composé de chiffres et de deux lettres, établi par le participant. Le prélèvement doit être réalisé conformément aux dispositions de la norme ISO 5555 « Corps gras d'origines animale et végétale – Échantillonnage » ;

. Au scellé du dépôt du lot de l'huile présentée jusqu'à la date de la conclusion du concours qui sera annoncée par écrit par le Secrétariat exécutif ou sur la page web du

¹ Ou représentant légal autorisé équivalent.

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 : si une entreprise a plusieurs raisons sociales, elle ne pourra participer qu'avec l'une d'elles ;
- . Lieu et identification du dépôt du lot d'huile présentée au concours ;
- . Volume du lot d'huile présentée au concours ;
- . Catégorie : petit producteur, grand producteur ou conditionneur, les producteurs devront démontrer que la production d'huile d'olive vierge constitue leur activité principale (au moins 75% de leur activité). À cet effet, l'acte notarié devra inclure une déclaration assermentée confirmant cette information ;
- . Origine du lot : il doit provenir du pays du participant ;
- . Procédure de prélèvement, de fermeture et d'identification des échantillons ;
- . Scellé du dépôt du lot d'huile présentée au concours.

2.4. Envoyer un des échantillons de 500 ml à un laboratoire agréé par le COI pour la période 2023/2024², en vue de son analyse chimique et du certificat d'analyse de qualité attestant que l'huile est une huile d'olive vierge extra, pour les paramètres suivants :

- Acidité libre.
- Valeur de peroxydes.
- Absorbance dans l'ultra-violet ($K^{1\%}$) : 270 nm, 232 nm et ΔK .
- Esters éthyliques d'acides gras (FAEE)

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 pour la période 2023/2024³, en vue de son évaluation organoleptique conformément à la méthode du COI en vigueur et du certificat indiquant la valeur de la médiane des intensités de l'attribut fruité de l'huile et s'il s'agit d'un fruité vert ou mûr ;

2.6. Envoyer au « Laboratorio Tecnológico del Uruguay. Sede Central » (Av. Italia 6201, 11500 Montevideo, Uruguay) les documents et échantillons indiqués ci-dessous, dans une enveloppe portant la mention : « Concours international Mario Solinas à la qualité des huiles d'olive vierges extra de l'hémisphère Sud », avant le **15 aout 2024** :

- Le formulaire 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 COI pour la période 2023/2024 ;

^{2,3} Les listes des laboratoires et jurys agréés pour la période 2023/2024 seront adoptées par le Conseil des Membres en novembre 2023 et publiées dès leur adoption sur la page web du COI :

<https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/#recognition-laboratories>

- Le document relatif à la traçabilité du lot ;
 - Trois échantillons de 500 ml correctement emballés pour éviter leur casse pendant le transport ;
 - Une déclaration sur l'honneur que le participant ne fait pas partie ou n'est pas propriétaire d'autres entreprises ou du nom d'autres entreprises qui présentent des huiles à ce concours.
- 2.7. Prendre en charge tous les frais d'envoi et ceux relatifs à la gestion douanière et au stockage nécessaire jusqu'à la réception des échantillons et des documents par le « Laboratorio Tecnológico del Uruguay ».
- 2.8. Conserver les deux échantillons restants de 500 ml. Ces échantillons resteront à la disposition de l'organisation nommée par le pays hôte, en cas de détérioration ou de perte de l'un des échantillons mentionnés ci-dessus.

Note : Le COI ne sera pas responsable du dédouanement des échantillons, ne prendra aucune mesure et ne paiera aucun montant à ce titre.

3. *Phases du concours*

- 3.1. À la réception des échantillons, l'organisation nommée par le pays hôte attribuera un code secret à chacune des huiles présentées au concours. Ce code doit figurer sur une étiquette opaque autocollante couvrant entièrement l'étiquette d'identification originale.

Seules les huiles des grands producteurs (volume du lot $\geq 4\ 000$ litres) sont classées en fonction de la valeur de l'intensité de la médiane et du type de fruité (voir document COI /T.20/ Doc. 15) indiqués par le jury ayant émis le certificat d'analyse sensorielle.

| <u>Catégorie</u> | <u>Médiane du fruité</u> | <u>Volume du lot</u> |
|----------------------------|--------------------------|-----------------------|
| <u>Fruité vert intense</u> | $Me > 6$ | $\geq 4\ 000$ litres |
| <u>Fruité vert moyen</u> | $3 < Me \leq 6$ | $\geq 4\ 000$ litres |
| <u>Fruité vert léger</u> | $Me \leq 3$ | $\geq 4\ 000$ litres |
| <u>Fruité mûr</u> | | $\geq 4\ 000$ litres |
| <u>Petits producteurs</u> | | $\geq 1\ 000$ litres |
| <u>Conditionneurs</u> | | $\geq 15\ 000$ litres |

L'organisation nommée par le pays hôte 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 désignés par le Secrétariat exécutif parmi les chefs de jury agréés par le COI.

Pour l'analyse, le jury international utilise la feuille d'évaluation faisant l'objet de l'annexe 2 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 Mario Solinas à la qualité de l'hémisphère Sud 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, un échantillon des deux huiles d'olive peut être envoyé à un laboratoire agréé par le COI pour 2023/2024 pour qu'il réévalue l'acidité libre et la valeur des peroxydes. 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 les huiles de fruité vert intense et moyen, de 65 points pour les huiles de fruité vert léger et de 60 points pour les huiles de fruité mûr.

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 de présentation des échantillons est fixée au **15 aout 2024**.

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. Le coût de la cérémonie sera entièrement pris en charge par le pays organisateur.

6. Prix

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

Dans les catégories qui ne comptent pas un grand nombre de participants, le nombre de lauréats sera défini par le jury international 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 sont publiés sur la page web du COI (www.internationaloliveoil.org).

7. Acceptation

La participation au Concours international Mario Solinas à la qualité des huiles d'olive vierges extra de l'hémisphère Sud implique l'acceptation de ces bases.

**RIX MARIO SOLINAS
DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL
À LA QUALITÉ DES HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA
DE L'HÉMISPHERE SUD**

ÉDITION 2024 HÉMISPHERE SUD

Campagne 2023/2024

Formulaire d'inscription

| |
|--|
| Nom du participant au concours/Raison sociale |
|--|

| |
|----------------|
| Adresse |
|----------------|

| | | | |
|--------------------|--------------|-------------|------------------|
| Code postal | Ville | Pays | Téléphone |
|--------------------|--------------|-------------|------------------|

| | | |
|---|----------------------|--|
| Code d'identification donné aux échantillons | Volume du lot | Catégorie : Petit producteur/ Grand producteur/ Conditionneur |
|---|----------------------|--|

| |
|------------------------------|
| Courrier électronique |
|------------------------------|

| |
|-----------------------------|
| Personne à contacter |
|-----------------------------|

Date limite d'inscription : 15 aout 2024

À....., le 2024
(signature)

À adresser au :
Laboratorio Tecnológico del Uruguay. Sede Central : Av. Italia 6201, 11500 Montevideo, Uruguay
E-mail: premiosolinas@latu.org.uy

Annexe 2

**PRIX MARIO SOLINAS DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL
À LA QUALITÉ DES HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA
DE L'HÉMISPHERE SUD**

ÉDITION 2024 HEMISPHERE SUD

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 DU FRUITÉ : Vert <input type="checkbox"/> Mûr <input type="checkbox"/> PARAMÈTRE NOTE Fruité (0-10) Délicat <input type="checkbox"/> Moyen <input type="checkbox"/> Robuste <input type="checkbox"/> Complexité ⁽¹⁾ (0-20) Équilibre ⁽²⁾ (0-10) NOTE PARTIELLE A | | DESCRIPTION DES ARÔMES (SENSATIONS OLFACTIVES DIRECTES OU RÉTRONASALES) <table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripteurs</th> <th>Directe</th> <th>Rétronasale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Vert</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Herbe</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Feuille d'olivier</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Pomme (verte/mûre)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Amande (verte/mûre)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Tomate (verte/mûre)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Feuille de tomate</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Banane (verte/mûre)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Artichaut</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Agrumes</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Feuilles de figuier</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Fleurs/Floral</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Épices piquantes (poivre, etc.)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Épices douces (anis, etc.)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Herbes aromatiques</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Camomille</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Eucalyptus</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Fruits exotiques</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Légumes à feuilles</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Pignons de pin</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Fruits à baie</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Vanille</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Noix</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table> | | Descripteurs | Directe | Rétronasale | Vert | | | Herbe | | | Feuille d'olivier | | | Pomme (verte/mûre) | | | 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 | | | Camomille | | | Eucalyptus | | | Fruits exotiques | | | Légumes à feuilles | | | Pignons de pin | | | Fruits à baie | | | Vanille | | | Noix | | |
| Descripteurs | Directe | Rétronasale | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vert | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Herbe | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Feuille d'olivier | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pomme (verte/mûre) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Camomille | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Eucalyptus | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruits exotiques | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Légumes à feuilles | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pignons de pin | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruits à baie | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vanille | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Noix | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B. ANALYSE RÉTRONASALE, GUSTATIVE ET TACTILE (45 points) DESCRIPTION DU FRUITÉ : Vert <input type="checkbox"/> Mûr <input type="checkbox"/> PARAMÈTRE NOTE Fruité (0-10) Délicat <input type="checkbox"/> Moyen <input type="checkbox"/> Robuste <input type="checkbox"/> Douceur (0-5) Délicate <input type="checkbox"/> Moyenne <input type="checkbox"/> Robuste <input type="checkbox"/> Amertume (0-5) Délicate <input type="checkbox"/> Moyenne <input type="checkbox"/> Robuste <input type="checkbox"/> Piquant (0-5) Délicat <input type="checkbox"/> Moyen <input type="checkbox"/> Robuste <input type="checkbox"/> Astringence Délicate <input type="checkbox"/> Moyenne <input type="checkbox"/> Robuste <input type="checkbox"/> Complexité ⁽¹⁾ (0-10) Équilibre ⁽²⁾ (0-10) NOTE PARTIELLE B | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C. SENSATION OLFACTO-GUSTATIVE FINALE (15 points) PARAMÈTRE NOTE Harmonie ⁽³⁾ (0-10) Persistance ⁽⁴⁾ (0-5) NOTE PARTIELLE C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RÉSULTATS FINAUX | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTE GLOBALE Somme des notes partielles (A+B+C) | | <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">TYPE DE FRUITÉ</th> <th colspan="3">Intensité</th> </tr> <tr> <th>Délicate</th> <th>Moyenne</th> <th>Robuste</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vert</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mûr</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | | TYPE DE FRUITÉ | Intensité | | | Délicate | Moyenne | Robuste | Vert | | | | Mûr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TYPE DE FRUITÉ | Intensité | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Délicate | Moyenne | Robuste | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vert | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mûr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (1) La complexité augmente avec le nombre et l'intensité des arômes et des odeurs (2) L'équilibre est le rapport d'intensité entre les descripteurs olfactifs évalués ou les attributs gustatifs. (3) L'harmonie augmente lorsque les attributs sont équilibrés (4) La persistance est le temps de rémanence des sensations rétronasales lorsque l'huile n'est plus en bouche *Descripteurs de sensations directes ou rétronasales tels que décrits dans le document COI/T20/Doc. n° 22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

DESCRIPTEURS DES SENSATIONS OLFACTIVES DIRECTES OU
RÉTRONASALES

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

Herbe Sensation olfactive typique de l'herbe fraîchement coupée

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

Pomme Sensation olfactive rappelant l'odeur des pommes fraîches

Amande Sensation olfactive rappelant les amandes fraîches

Tomate (verte/mûre) Sensation olfactive typique des tomates

Feuille de 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)

Feuille de figuier Sensation olfactive typique des feuilles de figuier

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

Épices piquantes (poivre, etc.) Sensation olfactive typique du poivre vert ou des piments verts frais

Épices douces (anis, etc.) Sensation olfactive de l'anis vert ou du piment doux frais

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.)

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

Fruits à baie 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

**RIX MARIO SOLINAS DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL
À LA QUALITÉ DES HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA
DE L'HÉMISPHERE SUD**

ÉDITION 2024 HÉMISPHERE SUD

**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 lauréat du Premier Prix à la Qualité Mario Solinas de l'hémisphère Sud dans chacun des groupes et les gagnants du Deuxième Prix à la qualité Mario Solinas ou du Troisième Prix dans chacun des groupes peuvent 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 COI, 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 COI, qu'elles conditionneront en exclusivité pour le COI dans différents formats à convenir entre les parties. Ces huiles seront utilisées par le COI dans le cadre de ses activités institutionnelles, didactiques et promotionnelles.
