PRIX MARIO SOLINAS

Les origines du prix Mario Solinas remontent au début des années 1980, lorsque le Conseil a commencé à appliquer l'analyse sensorielle à l'évaluation objective des caractéristiques organoleptiques de l'huile d'olive vierge, ce qui a donné lieu à l'adoption par le COI, en 1986, d'une méthode scientifique.

Mario Solinas était l'un des membres du groupe d'experts qui a mis au point cette méthode, un ardent défenseur de la qualité de l'huile d'olive, tant au sein du COI, où il a présidé à plusieurs reprises le comité de chimie oléicole, qu'à la Commission européenne, où il était conseiller sur les questions de chimie de l'huile d'olive, ainsi que dans son propre pays, l'Italie. Après son décès au printemps 1993, le Conseil a décidé de lui rendre un hommage posthume, en novembre 1993, en créant un prix à son nom.

Toutefois, le prix n'a officiellement été lancé qu'au cours de la campagne 2000/01, lorsque les bases du concours ont été approuvées.

Engagement en faveur de la qualité

L'objectif du concours est de mettre en valeur la qualité des huiles d'olive vierges extra et de souligner l'engagement, le savoir-faire et l'expérience des producteurs, des conditionneurs et des distributeurs, mais également de sensibiliser les consommateurs à la richesse des saveurs et des arômes des huiles disponibles sur le marché.

Par définition, l'huile d'olive vierge extra doit être exempte de défauts sensoriels, doit être fruitée (quelle que soit l'intensité de cette perception) et doit respecter les paramètres chimiques établis dans la norme du COI.

Le fruité est défini comme l'ensemble des sensations olfactives perçues directement ou indirectement, produites par des olives saines et fraîches à différents degrés de maturité, ce qui donne lieu à une grande variabilité.

Cette diversité dans la perception du fruité de l'huile d'olive est due à des facteurs tels que la variété, le sol et le climat, et surtout au savoir-faire du producteur dans la gestion de l'oliveraie, la récolte des fruits et l'extraction de l'huile. Cette multiplicité de saveurs et d'arômes fait l'attrait de l'huile d'olive auprès des consommateurs qui recherchent des sensations gustatives adaptées à chaque plat.

La participation au Prix Mario Solinas a évolué et s'est diversifiée. Lors de sa première édition en 2001, le concours a reçu 34 échantillons. En 2025, l'édition réservée aux huiles de l'hémisphère Nord a reçu à elle seule 130 huiles. Au cours des dernières années, des huiles de nombreux pays tels - Argentine, Australie, Brésil, Chili, Croatie, Chypre, Égypte, France, Grèce, Iran, Israël, Italie, Jordanie, Maroc, Pérou, Portugal, Espagne, Syrie, Tunisie, Turquie et Uruguay - ont participé à ce prestigieux concours.

Évolution des catégories

Au fil du temps, des modifications ont été apportées aux bases du concours. Au départ, seules les huiles produites dans les pays membres du COI pouvaient participer, mais depuis 2007, le concours est ouvert à tous les pays. En 2010, le volume minimal des lots d'huiles participantes a été ramené de 5 000 à 3 000 litres. En 2015, deux éditions du concours ont été créées - l'une en février et l'autre en juin - afin d'attirer davantage de participants d'un plus grand nombre de pays, en particulier de l'hémisphère Sud.

Entre 2017 et 2024, une nouvelle catégorie a été ajoutée pour les huiles d'olive vierges extra de l'hémisphère Sud et de nouvelles catégories ont été créées : petits producteurs (minimum 1 000 litres) et conditionneurs (minimum 15 000 litres), et le lot des grands producteurs a été fixé à 4 000 litres.

En 2024, pour la première fois, le COI a organisé une édition spéciale pour récompenser les meilleures huiles d'olive vierges extra de l'hémisphère Sud, adaptée au calendrier des récoltes des pays de cette région. La première édition s'est tenue en Uruguay et la seconde aura lieu en Argentine.

Selon le règlement du concours, les échantillons sont classés en différentes catégories en fonction de l'intensité moyenne du fruité et du type de fruité (vert ou mûr), déterminés par un jury international.

Le fruité vert est défini comme l'ensemble des sensations olfactives caractéristiques d'une huile rappelant le fruit vert, en fonction de la variété d'olive et provenant d'olives vertes, fraîches et saines. Il est perçu directement et/ou par voie rétronasale. Son intensité est mesurée par la médiane et est classée comme robuste ($m > 6$), moyen ($3 < m < 6$) ou léger ($m < 3$).

Le fruité mûr désigne l'ensemble des sensations olfactives caractéristiques de l'huile qui rappellent le fruit mûr, également en fonction de la variété et provenant d'olives saines et fraîches. Il est perçu directement et/ou par voie rétroactive.

Qu'est-ce qui différencie le prix du COI des autres concours ?

Le jury international de chaque édition sélectionne les lauréats parmi les échantillons présentés dans chaque catégorie. Ses évaluations sont basées sur une fiche de notation qui évalue des aspects tels que les sensations olfactives, gustatives et rétronasales, ainsi que l'harmonie, la complexité et la persistance, avec une note totale sur 100.

Depuis 2015, le COI se réserve le droit d'effectuer des analyses de vérification physico-chimiques. Si nécessaire, il peut disqualifier toute huile qui ne répond pas aux paramètres stipulés dans la norme du COI.

Le COI étant une organisation à but non lucratif, aucun droit d'inscription n'est exigé. Les échantillons doivent provenir d'un lot minimum selon la catégorie et être scellés devant un notaire. Le jury est composé de chefs de jurys de dégustation agréés par le COI. Un nombre limité de prix est attribué (trois lauréats et trois finalistes par catégorie) et le nombre de prix est proportionnel au nombre de participants dans chaque catégorie.

Les gagnants peuvent annoncer le prix sur les étiquettes du lot d'huile correspondant à l'échantillon gagnant en demandant une étiquette spéciale au Secrétariat exécutif du COI.

Contact presse

Le COI peut faciliter les entretiens avec des experts, fournir des données sectorielles actualisées et proposer des informations spécifiques en fonction des besoins de chaque média. N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande spécifique.

Prodigioso Volcán
Ximena Zambrano
+34 637 999 896
ximenazambrano@prodigiosovolcan.com

Communication du COI
Juliette Cayol / Irene Lucini
+34 673 552 893
comms@internationaloliveoil.org