CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL

COI/ T.30-2/Doc. nº 5
Juillet 2025

FRANÇAIS
Original : ESPAGNOL

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/

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 ...

Les concours nationaux d'huiles d'olive vierges extra sont devenus des événements importants pour la promotion des qualités sensorielles extraordinaires de ce produit unique dans chacune des catégories établies dans les bases du concours, et l'un des meilleurs moyens de récompenser l'activité de leurs producteurs dans le monde entier.

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 nº DEC-III.6/121-VI /2025 adoptée par le COI le 8 juillet 2025 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 ».

Ce parrainage doit être considéré comme un autre moyen d'aider les autorités compétentes à garantir l'objectivité et le niveau élevé des bases de ces concours et de leurs résultats pour les participants.

Conformément à cet objectif, et compte tenu du fait que ces concours nationaux sont organisés par les autorités nationales compétentes, le nom et le logo du COI ne peuvent être utilisés que dans la publicité des concours, uniquement pour mentionner ce parrainage institutionnel spécifique. Ils ne peuvent pas être mentionnés dans les bases du concours national, même si ce document peut contenir les références nécessaires aux bases du Concours Mario Solinas du COI, telles que les catégories d'huile d'olive vierge extra ou l'utilisation de la feuille d'évaluation sensorielle.

En outre, le dessin des étiquettes des prix, des timbres ou des médailles doit être original et l'utilisation du logo ou du nom du COI doit être évitée, de manière à montrer clairement que l'organisation du concours relève exclusivement des autorités compétentes et non du COI.

RÈGLES GÉNÉRALES DU CONCOURS

Pour obtenir ce parrainage institutionnel, tous les documents relatifs au concours d'huile d'olive doivent être soumis au COI ou à la personne désignée comme observateur par le COI, au moins deux mois avant le concours.

Ce document présente des aspects généraux à titre d'exemple pour les bases du concours d'huile d'olive, tels que les huiles admises au concours, les catégories, etc. L'autorité organisatrice compétente peut adapter ses propres bases à certains aspects des producteurs nationaux et même créer de nouvelles catégories telles que l'huile d'olive vierge extra biologique, par exemple.

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 d'un lot homogène d'un volume minimal de 10 000 litres**,** stocké dans un même dépôt d'huile.

  Note : La production d'huile d'olive doit être la principale activité des producteurs et représenter au moins 75% de leur activité

- 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.

Les concours nationaux ne sont pas obligés d'appliquer toutes ces catégories.

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 notaire[1] :

. Au prélèvement des échantillons représentatifs du lot de l'huile présentée au concours, consistant en 7 récipients de verre coloré de 500 ml contentant 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 ;

. 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 ;

. Procédure de prélèvement, fermeture et identification des échantillons ;

. 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 vigueur[2], en vue de son analyse

[1] Ou représentant légal autorisé équivalent.

[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.

chimique et de l'émission du certificat d'analyse de qualité correspondant 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 (K1%) : 270 nm, 232 nm et ΔK.
- Esters éthyliques d'acides gras (FAEE).

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 vigueur[3], 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.
- 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. 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 :

Catégorie	**Valeur de la médiane du fruité**

- Fruité vert : 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 ≤ 6
Fruité léger	Me ≤ 3

- Fruité mûr : 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.

- Huiles d'olive vierges extra des conditionneurs. Les conditionneurs n'auront qu'une seule catégorie

L'autorité compétente organisatrice 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. Le chef de jury agréé par le COI ne doit avoir aucun conflit d'intérêt avec les entreprises qui participent au concours.

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 décide l'autorité compétente organisatrice, 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. Le dessin de ces éléments du prix doit être original et différent de celui du concours international Mario Solinas qui est réservé exclusivement au COI. Le logo et/ou le nom du COI ne peuvent pas être utilisés, de manière à montrer clairement que l'organisation du concours incombe exclusivement aux autorités compétentes et non au 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 et aux autorités compétentes correspondantes.

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**	**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 : ...

À....., le .....
(signature)

À adresser au :

Annexe 2

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 :	
Nº 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 □ Mûr □	
PARAMÈTRE	NOTE
Fruité (0-10) Délicat □ Moyen □ Robuste □	
Complexité [1] (0-20)	
Équilibre[2] (0-10)	
NOTE PARTIELLE A	

B. ANALYSE RÉTRONASALE, GUSTATIVE ET TACTILE (45 points)	
DESCRIPTION DU FRUITÉ : Vert □ Mûr □	
PARAMÈTRE	NOTE
Fruité (0-10) Délicat □ Moyen □ Robuste □	
Douceur (0-5) Délicate □ Moyenne □ Robuste □	
Amertume (0-5) Délicate □ Moyenne □ Robuste □	
Piquant (0-5) Délicat □ Moyen □ Robuste □	
Astringence Délicate □ Moyenne □ Robuste □	
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	

DESCRIPTION DES ARÔMES (SENSATIONS OLFACTIVES DIRECTES OU RÉTRONASALES)		
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		

RÉSULTATS FINAUX

NOTE GLOBALE Somme des notes partielles (A+B+C)	

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. nº 22

Annexe 2

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

Annexe 3

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 cm^2, comportant la mention du Prix et l'année de l'octroi. Le logo du COI ne doit pas apparaître sur cette étiquette.

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, devront être uniquement utilisés pour couvrir les frais du concours (jury, distinctions, etc.).

_____