



**CONSIGLIO  
OLEICOLO  
INTERNAZIONALE**

COI/T.30-2/Doc. n.5  
Luglio 2025

ITALIANO  
Originale: SPAGNOLO

Príncipe de Vergara, 154 – 28002 Madrid – Spagna Tel.: +34 915 903 638 Fax: +34 915 631 263 - e-mail: [iooc@internationaloliveoil.org](mailto:iooc@internationaloliveoil.org) – <http://www.internationaloliveoil.org/>

---

**PATROCINIO ISTITUZIONALE DEL CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE AI CONCORSI  
NAZIONALI DI QUALITÀ PER L'OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE  
ORGANIZZATI DALLE AUTORITÀ COMPETENTI**

**REGOLAMENTO DEL CONCORSO NAZIONALE  
DI QUALITÀ PER L'OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE**

organizzato con il patrocinio istituzionale del CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE  
per la campagna...

---

I concorsi nazionali per la qualità degli oli extra vergini di oliva (EVOO) sono diventati eventi importanti per la promozione delle straordinarie qualità sensoriali di questo prodotto unico in ciascuna delle categorie stabilite dai regolamenti dei concorsi, nonché uno dei modi migliori per valorizzare l'attività dei loro produttori in tutto il mondo.

I concorsi nazionali per gli oli extra vergini di oliva che conducono all'assegnazione di premi nazionali per la qualità con il patrocinio istituzionale del Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) si basano sulla Decisione DECIII.6/121-VI /2025, adottata dal COI l'8 luglio 2025. In conformità a tale decisione, il COI può concedere il proprio patrocinio ai concorsi nazionali organizzati dalle autorità competenti, secondo i requisiti stabiliti dal Concorso Internazionale COI "Mario Solinas".

Questo patrocinio deve essere considerato come un ulteriore strumento di supporto alle autorità competenti per garantire l'obiettività e l'elevato livello qualitativo dei principi su cui si fondano tali concorsi e dei risultati ottenuti per i partecipanti.

Conformemente a questo obiettivo, e, tenendo conto del fatto che questi concorsi nazionali sono effettivamente organizzati dalle competenti autorità nazionali, il nome e il logo del COI possono essere utilizzati esclusivamente nella comunicazione e nella promozione dei concorsi, con il solo scopo di evidenziare questo specifico patrocinio istituzionale. Pertanto, il nome e il logo del COI non possono essere inclusi nel regolamento, sebbene sia possibile fare riferimento alle regole e agli elementi del "Premio di Qualità Mario Solinas" del COI, quali le categorie di oli extra vergini di oliva o la scheda di valutazione sensoriale utilizzata.

La progettazione delle etichette del premio, dei timbri o delle medaglie, inoltre, deve essere originale, evitando l'uso del nome e del logo del COI, così da chiarire che l'organizzazione del concorso nazionale rientra esclusivamente nella competenza dell'autorità nazionale responsabile e non del COI.

## **REGOLAMENTO GENERALE DEL CONCORSO**

Per ottenere il patrocinio istituzionale tutti i documenti relativi al concorso devono essere sottoposti al COI, o alla persona designata dal COI come osservatore, con almeno due mesi di anticipo rispetto alla data del concorso.

Questo documento fornisce una panoramica generale di alcuni aspetti esemplificativi che i concorsi nazionali per oli d'oliva potrebbero prevedere nei loro regolamenti, come ad esempio i tipi di oli ammessi, le categorie, ecc. L'autorità nazionale competente che organizza il concorso può adattare il proprio regolamento alle specificità del settore EVOO nazionale o ad alcune caratteristiche dei produttori locali, e può persino creare nuove categorie, come ad esempio l'EVOO biologico.

Il concorso è aperto agli oli di oliva extra vergini presentati da singoli produttori, associazioni di produttori e aziende di confezionamento debitamente iscritte a registro.

### **1. Oli ammessi al concorso**

- Sono ammessi al concorso solo gli oli di oliva extra vergini della campagna corrispondente al bando di concorso e conformi ai requisiti fissati per la denominazione extra vergine dalla Norma commerciale applicabile all'olio di oliva e all'olio di sansa di oliva del COI.

- **Per i produttori, sono ammessi due tipi di olio:**

- Grandi produttori: i campioni devono provenire da un lotto omogeneo di olio conservato in un unico serbatoio di almeno 4.000 litri.
- Piccoli produttori: i campioni devono provenire da un lotto omogeneo di olio conservato in un unico serbatoio di almeno 1.000 litri.

- **Per i confezionatori**, gli oli presentati al concorso devono provenire da un lotto omogeneo di olio conservato in un unico serbatoio di almeno 10.000 litri.

**Nota:** la produzione di olio vergine di oliva deve essere l'attività principale dei produttori e rappresentare almeno il 75% della loro attività.

Un partecipante/ragione sociale non potrà presentare a concorso più di un olio d'oliva extra vergine.

#### **Tipi di produttori:**

- Piccoli produttori: produzione annuale di olio di oliva inferiore a 20000 kg.
- Grandi produttori: produzione annuale di olio di oliva superiore a 20000 kg.
- Confezionatori: (volume annuale di olio confezionato superiore a 25000 kg.) Un'azienda confezionatrice proprietaria del marchio che partecipa al concorso non può iscrivere più di un olio al concorso.

I concorsi nazionali non sono obbligati a prevedere tutte le categorie sopra menzionate.

## 2. Obblighi dei partecipanti

I partecipanti sono tenuti a:

2.1. Compilare il formulario di iscrizione riportato in allegato 1.

2.2. Far effettuare a un notaio le seguenti operazioni<sup>1</sup>:

- prelievo di campioni rappresentativi del lotto di olio presentato al concorso, comprendenti sette (7) campioni da 500 ml ciascuno, raccolti in contenitori di vetro scuro della stessa capacità. Il contenitore di ciascun campione deve essere chiuso con un tappo a prova di manomissione, sigillato dal notaio, e recare un'etichetta con un numero di codice creato dal partecipante, composto da cifre e due lettere. Le regole da osservare per il prelievo dei campioni devono conformarsi alla norma ISO 5555 "Sostanze grasse di origine animale e vegetale - Campionamento";
- apposizione, sul deposito da cui proviene il lotto di olio presentato, di un sigillo che non verrà rimosso fino alla conclusione del concorso, che sarà annunciata dagli organizzatori per iscritto o sulla pagina web del concorso, con la pubblicazione dell'elenco dei vincitori.

2.3. Far redigere un atto notarile che certifichi quanto segue:

- . Nome e indirizzo del candidato al concorso e numero di iscrizione al registro della sua azienda;
- . Ubicazione e identificazione del deposito in cui è custodito l'olio presentato al concorso;
- . Volume del lotto di olio presentato al concorso;
- . Tipologia: piccolo produttore, grande produttore o azienda confezionatrice: i produttori dovranno dimostrare che la produzione di olio d'oliva vergine rappresenta la loro attività principale (almeno il 75% della loro attività). A tal fine l'atto notarile dovrà includere una dichiarazione giurata che confermi questa informazione;
- . Procedura di prelievo, chiusura e identificazione dei campioni;
- . Apposizione del sigillo al deposito del lotto di olio presentato al concorso.

2.4. Inviare uno dei campioni da 500 ml a un laboratorio riconosciuto dal COI il cui riconoscimento sia in corso di validità.<sup>2</sup> Il laboratorio effettua l'analisi chimica e rilascia il corrispondente certificato di analisi, attestando che l'olio è extra vergine in base ai parametri che seguono:

---

<sup>1</sup> O un rappresentante legale autorizzato ad esso equivalente.

<sup>2</sup> Gli elenchi dei laboratori e dei panel il cui riconoscimento è in corso di validità sono adottati dal Consiglio dei membri nel mese di novembre di ogni anno e immediatamente pubblicati sul sito web del COI. <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/#recognition-laboratories>

- Acidità libera.
- Numero dei perossidi.
- Assorbimenti specifici nell'ultravioletto (K1%): 270 nm, 232 nm e  $\Delta K$ .
- Esteri etilici degli acidi grassi (FAEE)

2.5. Inviare uno dei campioni da 500 ml a un panel di assaggio di olio di oliva vergine riconosciuto dal COI il cui riconoscimento sia in corso di validità<sup>3</sup>, affinché venga sottoposto alla valutazione organolettica secondo il metodo COI per la valutazione organolettica degli oli vergini di oliva in vigore, e venga rilasciato un certificato che indichi la classificazione dell'olio, la mediana delle intensità dell'attributo fruttato e se si tratta di fruttato verde o maturo.

2.6. Entro il termine previsto far pervenire agli organizzatori del concorso, in una busta recante la dicitura «Concorso nazionale di qualità per l'olio extra vergine di oliva con il patrocinio istituzionale COI», i documenti e i campioni menzionati nell'elenco seguente:

- Il formulario di iscrizione;
- L'atto notarile relativo al prelievo dei campioni, all'ubicazione del deposito e all'apposizione dei sigilli;
- Il certificato di analisi chimica e il certificato di analisi sensoriale rilasciati rispettivamente da un laboratorio e da un panel di assaggio dell'olio di oliva riconosciuti dal COI il cui riconoscimento sia in corso di validità;
- Tre campioni da 500 ml, adeguatamente imballati per evitare rotture durante il trasporto.
- Una dichiarazione sull'onore attestante che il partecipante non fa parte o non è proprietario di altre imprese o ragioni sociali che presentano oli allo stesso concorso.

2.7. Custodire i due campioni da 500 ml rimanenti. Tali campioni restano a disposizione degli organizzatori in caso di danneggiamento o perdita dei precedenti.

### **3. Fasi del concorso**

3.1. Una volta ricevuti i campioni, gli organizzatori del concorso nazionale dovranno assegnare un numero di codice segreto a ciascuno degli oli presentati al concorso. Tali numeri di codice dovranno essere scritti su un'etichetta opaca e autoadesiva, che copra completamente l'etichetta di identificazione originale.

In base al valore dell'intensità della mediana e al tipo di fruttato indicato dal panel che ha rilasciato il certificato di analisi sensoriale, gli oli vengono classificati in uno dei seguenti gruppi:

---

<sup>3</sup> Gli elenchi dei laboratori e dei panel il cui riconoscimento è in corso di validità sono adottati dal Consiglio dei membri nel mese di novembre di ogni anno e immediatamente pubblicati sul sito web del COI. <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/#recognition-laboratories>

**Gruppo****Valore della mediana del fruttato**

- Fruttato verde: Insieme delle sensazioni olfattive, dipendenti dalla varietà delle olive, che ricordano quelle dei frutti verdi, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti verdi sani e freschi, percepite per via diretta e/o retronasale.

Fruttato intenso

 $Me > 6$ 

Fruttato medio

 $3 < Me \leq 6$ 

Fruttato leggero

 $Me \leq 3$ 

- Fruttato maturo: Insieme di sensazioni olfattive caratteristiche dell'olio ottenuto da olive sane e fresche, percepite direttamente e/o attraverso la parte retronasale, e che ricordano la frutta matura.
- Olio di oliva extra vergine delle aziende confezionatrici: Gli oli presentati da aziende confezionatrici rientrano in un'unica categoria.

L'autorità competente organizzatrice si riserva il diritto di realizzare analisi fisico-chimiche di controllo e, in caso di necessità, di squalificare gli oli che non soddisfano i parametri previsti dalla norma del COI

- 3.2. Gli oli candidati vengono analizzati da una giuria composta da capi panel o da membri di panel riconosciuti dal COI. Va evitato qualsiasi conflitto di interessi tra il capo del panel riconosciuto dal COI e le aziende che partecipano al concorso.

La giuria analizza gli oli in base al foglio di valutazione che figura in allegato 2 ed il capo panel provvede a calcolare la mediana di tutti i punteggi assegnati da ciascun giudice.

Qualora la giuria ritenga che un olio non corrisponda alla categoria precedentemente assegnata ha facoltà di classificarlo in un'altra categoria.

In base al punteggio ottenuto, la giuria sceglie il primo classificato entro ciascuno dei gruppi e indica tra gli oli finalisti rimanenti il secondo e il terzo classificato in ciascun gruppo. In caso di pareggio, la giuria sceglierà l'olio che presenta l'acidità libera più bassa. Se si verifica un nuovo pareggio, la giuria sceglierà l'olio che presenta il numero dei perossidi più basso.

Il punteggio minimo per ottenere un premio è di 70 punti per la categoria fruttato verde intenso e medio, di 65 punti per la categoria fruttato verde leggero e di 60 punti per le categorie fruttato maturo e gli oli di oliva extra vergini australi.

La giuria si riserva il diritto di assegnare un numero di premi proporzionale al numero di oli presentati per ciascuna categoria.

L'elenco degli oli premiati e degli altri finalisti viene pubblicato sulla pagina web del concorso.

La decisione della giuria è definitiva e inappellabile.

#### **4. Termini di iscrizione**

Il rispetto dei termini previsti per l'iscrizione e la presentazione dei campioni è obbligatorio.

#### **5. Consegna dei premi**

I premi per gli oli che si sono distinti verranno conferiti ai vincitori dagli organizzatori o altre autorità nel corso di una cerimonia formale.

#### **6. Premi**

In funzione di quanto decida l'autorità competente organizzatrice, i premi consisteranno in una medaglia d'oro, d'argento o di bronzo per i vincitori nelle diverse categorie e in un diploma di accreditamento per i vincitori e i tre finalisti di ogni categoria. Il design di questi premi deve essere originale e differente da quello del concorso internazionale del COI, il "Premio di Qualità Mario Solinas", poiché tale design è esclusivo del COI. Inoltre, non possono essere utilizzati il nome e il logo del COI, per chiarire che l'organizzazione del concorso nazionale rientra esclusivamente nella giurisdizione dell'autorità nazionale competente e non in quella del COI.

Nelle categorie con basso numero di partecipanti, il numero dei premiati sarà definito dalla giuria e sarà proporzionale al numero di partecipanti in ogni categoria.

I vincitori possono apporre menzione del premio solo sulle confezioni provenienti dal lotto del campione premiato, secondo le regole per la rappresentazione grafica previste dall'Allegato 3.

I risultati del concorso saranno pubblicati sulla pagina web degli organizzatori e saranno comunicati al COI e alle autorità competenti corrispondenti.

#### **7. Accettazione**

La partecipazione al Concorso nazionale per oli di oliva extra vergini di qualità con il patrocinio istituzionale del Consiglio oleicolo internazionale comporta l'accettazione del presente regolamento.

---

Allegato 1

**PREMIO NAZIONALE ALLA QUALITÀ CON IL PATROCINIO ISTITUZIONALE  
DEL CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE**

**CONCORSO NAZIONALE DI QUALITÀ  
DELL'OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE**

**Campagna...**

**Formulario di iscrizione**

**Nome/ragione sociale del partecipante**

**Indirizzo**

**Codice postale**

**Città**

**Paese**

**Telefono**

**Codice identificativo  
attribuito ai campioni**

**Volume del lotto**

**Tipologia: piccolo produttore,  
grande produttore, azienda  
confezionatrice**

**Email**

**Persona di contatto**

**Data limite di iscrizione: ...**

**Firmato a ... il....  
(firma)**

**Inviare a:**

**PREMIO NAZIONALE ALLA QUALITÀ CON IL PATROCINIO ISTITUZIONALE  
DEL CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE**

**CONCORSO NAZIONALE PER LA QUALITÀ  
DELL'OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE**

**Campagna...**

**FOGLIO DI VALUTAZIONE SENSORIALE**

CODICE CAMPIONE:			
N. IDENTIFICATIVO ASSAGGIATORE:			
DATA:			
Difetti percepiti : NO/Sì		Se la risposta è Sì, indicare il/i difetto/i:	
N.B.: Se si è percepito un difetto, non compilare la sezione che segue.			

  

<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th align="center" colspan="2"><b>A. ANALISI OLFATTIVA DIRETTA (40 punti)</b></th> </tr> <tr> <td colspan="2">DESCRIZIONE DEL FRUTTATO: Verde <input type="checkbox"/> Maturo <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <th align="center">PARAMETRO</th> <th align="center">PUNTI</th> </tr> <tr> <td>Fruttato (0-10) <span style="color:blue">Leggero</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Medio</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Intenso</span> <input type="checkbox"/></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Complessità <sup>(1)</sup> (0-20)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Equilibrio<sup>(2)</sup> (0-10)</td> <td></td> </tr> <tr> <td align="center" colspan="2"><b>PUNTEGGIO PARZIALE A</b></td> </tr> </table> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th align="center" colspan="2"><b>B. ANALISI RETRONASALE, GUSTATIVA E TATTILE (45 punti)</b></th> </tr> <tr> <td colspan="2">DESCRIZIONE DEL FRUTTATO: Verde <input type="checkbox"/> Maturo <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <th align="center">PARAMETRO</th> <th align="center">PUNTI</th> </tr> <tr> <td>Fruttato (0-10) <span style="color:blue">Leggero</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Medio</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Intenso</span> <input type="checkbox"/></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Dolce (0-5) <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Leggero</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Medio</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Intenso</span> <input type="checkbox"/></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Amaro (0-5) <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Leggero</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Medio</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Intenso</span> <input type="checkbox"/></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Piccante (0-5) <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Leggero</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Medio</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Intenso</span> <input type="checkbox"/></td> <td></td> </tr> <tr> <td><span style="color:blue">Astringente</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Leggero</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Medio</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Intenso</span> <input type="checkbox"/></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Complessità <sup>(1)</sup> (0-10)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Equilibrio<sup>(2)</sup> (0-10)</td> <td></td> </tr> <tr> <td align="center" colspan="2"><b>PUNTEGGIO PARZIALE B</b></td> </tr> </table> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th align="center" colspan="2"><b>C. SENSAZIONE OLFATTO-GUSTATIVA FINALE (15 punti)</b></th> </tr> <tr> <th align="center">PARAMETRO</th> <th align="center">PUNTI</th> </tr> <tr> <td>Armonia <sup>(3)</sup> (0-10)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Persistenza <sup>(4)</sup> (0-5)</td> <td></td> </tr> <tr> <td align="center" colspan="2"><b>PUNTEGGIO PARZIALE C</b></td> </tr> </table>	<b>A. ANALISI OLFATTIVA DIRETTA (40 punti)</b>		DESCRIZIONE DEL FRUTTATO: Verde <input type="checkbox"/> Maturo <input type="checkbox"/>		PARAMETRO	PUNTI	Fruttato (0-10) <span style="color:blue">Leggero</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Medio</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Intenso</span> <input type="checkbox"/>		Complessità <sup>(1)</sup> (0-20)		Equilibrio <sup>(2)</sup> (0-10)		<b>PUNTEGGIO PARZIALE A</b>		<b>B. ANALISI RETRONASALE, GUSTATIVA E TATTILE (45 punti)</b>		DESCRIZIONE DEL FRUTTATO: Verde <input type="checkbox"/> Maturo <input type="checkbox"/>		PARAMETRO	PUNTI	Fruttato (0-10) <span style="color:blue">Leggero</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Medio</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Intenso</span> <input type="checkbox"/>		Dolce (0-5) <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Leggero</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Medio</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Intenso</span> <input type="checkbox"/>		Amaro (0-5) <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Leggero</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Medio</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Intenso</span> <input type="checkbox"/>		Piccante (0-5) <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Leggero</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Medio</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Intenso</span> <input type="checkbox"/>		<span style="color:blue">Astringente</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Leggero</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Medio</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Intenso</span> <input type="checkbox"/>		Complessità <sup>(1)</sup> (0-10)		Equilibrio <sup>(2)</sup> (0-10)		<b>PUNTEGGIO PARZIALE B</b>		<b>C. SENSAZIONE OLFATTO-GUSTATIVA FINALE (15 punti)</b>		PARAMETRO	PUNTI	Armonia <sup>(3)</sup> (0-10)		Persistenza <sup>(4)</sup> (0-5)		<b>PUNTEGGIO PARZIALE C</b>		<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th align="center" colspan="3"><b>DESCRIZIONE DEGLI AROMI (SENSAZIONI OLFATTIVE DIRETTE O RETRONASALI)</b></th> </tr> <tr> <th align="center">Descrittori</th> <th align="center" style="color:blue">Diretta</th> <th align="center" style="color:blue">Retronasale</th> </tr> <tr><td>Verde</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Erba</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Foglia di olivo</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Mela (verde/matura)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Mandorla (verde/matura)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Pomodoro (verde/maturo)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Foglia di pomodoro</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Banana (verde/matura)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Carciofo</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Agrumi</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Foglie di fico</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Fiori/Flo reale</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Spezie piccanti (pepe, ecc.)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Spezie dolci (anice, ecc.)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Erbe aromatiche</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Camomilla</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Eucalipto</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Frutta esotica</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Verdure a foglia</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Pinoli</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Frutti rossi</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Vaniglia</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Noci</td><td></td><td></td></tr> <tr><td> </td><td></td><td></td></tr> <tr><td> </td><td></td><td></td></tr> <tr><td> </td><td></td><td></td></tr> </table>	<b>DESCRIZIONE DEGLI AROMI (SENSAZIONI OLFATTIVE DIRETTE O RETRONASALI)</b>			Descrittori	Diretta	Retronasale	Verde			Erba			Foglia di olivo			Mela (verde/matura)			Mandorla (verde/matura)			Pomodoro (verde/maturo)			Foglia di pomodoro			Banana (verde/matura)			Carciofo			Agrumi			Foglie di fico			Fiori/Flo reale			Spezie piccanti (pepe, ecc.)			Spezie dolci (anice, ecc.)			Erbe aromatiche			Camomilla			Eucalipto			Frutta esotica			Verdure a foglia			Pinoli			Frutti rossi			Vaniglia			Noci											
<b>A. ANALISI OLFATTIVA DIRETTA (40 punti)</b>																																																																																																																																			
DESCRIZIONE DEL FRUTTATO: Verde <input type="checkbox"/> Maturo <input type="checkbox"/>																																																																																																																																			
PARAMETRO	PUNTI																																																																																																																																		
Fruttato (0-10) <span style="color:blue">Leggero</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Medio</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Intenso</span> <input type="checkbox"/>																																																																																																																																			
Complessità <sup>(1)</sup> (0-20)																																																																																																																																			
Equilibrio <sup>(2)</sup> (0-10)																																																																																																																																			
<b>PUNTEGGIO PARZIALE A</b>																																																																																																																																			
<b>B. ANALISI RETRONASALE, GUSTATIVA E TATTILE (45 punti)</b>																																																																																																																																			
DESCRIZIONE DEL FRUTTATO: Verde <input type="checkbox"/> Maturo <input type="checkbox"/>																																																																																																																																			
PARAMETRO	PUNTI																																																																																																																																		
Fruttato (0-10) <span style="color:blue">Leggero</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Medio</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Intenso</span> <input type="checkbox"/>																																																																																																																																			
Dolce (0-5) <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Leggero</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Medio</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Intenso</span> <input type="checkbox"/>																																																																																																																																			
Amaro (0-5) <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Leggero</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Medio</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Intenso</span> <input type="checkbox"/>																																																																																																																																			
Piccante (0-5) <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Leggero</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Medio</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Intenso</span> <input type="checkbox"/>																																																																																																																																			
<span style="color:blue">Astringente</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Leggero</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Medio</span> <input type="checkbox"/> <span style="color:blue">Intenso</span> <input type="checkbox"/>																																																																																																																																			
Complessità <sup>(1)</sup> (0-10)																																																																																																																																			
Equilibrio <sup>(2)</sup> (0-10)																																																																																																																																			
<b>PUNTEGGIO PARZIALE B</b>																																																																																																																																			
<b>C. SENSAZIONE OLFATTO-GUSTATIVA FINALE (15 punti)</b>																																																																																																																																			
PARAMETRO	PUNTI																																																																																																																																		
Armonia <sup>(3)</sup> (0-10)																																																																																																																																			
Persistenza <sup>(4)</sup> (0-5)																																																																																																																																			
<b>PUNTEGGIO PARZIALE C</b>																																																																																																																																			
<b>DESCRIZIONE DEGLI AROMI (SENSAZIONI OLFATTIVE DIRETTE O RETRONASALI)</b>																																																																																																																																			
Descrittori	Diretta	Retronasale																																																																																																																																	
Verde																																																																																																																																			
Erba																																																																																																																																			
Foglia di olivo																																																																																																																																			
Mela (verde/matura)																																																																																																																																			
Mandorla (verde/matura)																																																																																																																																			
Pomodoro (verde/maturo)																																																																																																																																			
Foglia di pomodoro																																																																																																																																			
Banana (verde/matura)																																																																																																																																			
Carciofo																																																																																																																																			
Agrumi																																																																																																																																			
Foglie di fico																																																																																																																																			
Fiori/Flo reale																																																																																																																																			
Spezie piccanti (pepe, ecc.)																																																																																																																																			
Spezie dolci (anice, ecc.)																																																																																																																																			
Erbe aromatiche																																																																																																																																			
Camomilla																																																																																																																																			
Eucalipto																																																																																																																																			
Frutta esotica																																																																																																																																			
Verdure a foglia																																																																																																																																			
Pinoli																																																																																																																																			
Frutti rossi																																																																																																																																			
Vaniglia																																																																																																																																			
Noci																																																																																																																																			

  

RISULTATO																				
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th align="center" colspan="2"><b>PUNTEGGIO GLOBALE</b></th> </tr> <tr> <td align="center" colspan="2">Somma dei punteggi parziali (A+B+C)</td> </tr> </table>	<b>PUNTEGGIO GLOBALE</b>		Somma dei punteggi parziali (A+B+C)		<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th align="center" rowspan="2" style="color:blue;">TIPO DI FRUTTATO</th> <th align="center" colspan="3" style="color:blue;">Intensità</th> </tr> <tr> <th align="center" style="color:blue;">Leggera</th> <th align="center" style="color:blue;">Media</th> <th align="center" style="color:blue;">intensa</th> </tr> <tr> <td style="color:blue;">Verde</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="color:blue;">Maturo</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	TIPO DI FRUTTATO	Intensità			Leggera	Media	intensa	Verde				Maturo			
<b>PUNTEGGIO GLOBALE</b>																				
Somma dei punteggi parziali (A+B+C)																				
TIPO DI FRUTTATO	Intensità																			
	Leggera	Media	intensa																	
Verde																				
Maturo																				

  

(1) Complessità: aumenta con il numero e l'intensità degli aromi e degli odori  
(2) Equilibrio: rapporto tra l'intensità dei descrittori olfattivi e gli attributi gustativi.  
(3) Armonia: più gli attributi sono equilibrati, più l'olio è armonioso .  
(4) Persistenza: tempo di permanenza delle sensazioni retronasali quando l'olio non è più nella cavità orale

\*Descrittori di sensazioni olfattive dirette o retronasali come nel documento COI/T20/Doc. n.



**DESCRITTORI DELLE SENSAZIONI OLFATTIVE DIRETTE O RETRONASALI**

**Verde** Sensazione olfattiva complessa che richiama l'odore tipico dei frutti prima della maturazione

**Erba** sensazione olfattiva tipica dell'erba fresca appena tagliata

**Foglia di olivo** sensazione olfattiva che richiama l'odore delle foglie di olivo fresche

**Mela** sensazione olfattiva che richiama l'odore delle mele fresche

**Mandorla** sensazione olfattiva che richiama le mandorle fresche

**Pomodoro (verde/maturo)** sensazione olfattiva tipica del pomodoro

**Foglia di pomodoro** sensazione olfattiva tipica della foglia del pomodoro

**Banana** sensazione olfattiva che richiama quella della banana

**Carciofo** sensazione olfattiva del carciofo

**Agrumi** sensazione olfattiva che richiama quella degli agrumi (limone, arancia, bergamotto, mandarino e pompelmo)

**Foglia di fico** sensazione olfattiva tipica della foglia del fico

**Fiori** sensazione olfattiva complessa che richiama in generale l'odore dei fiori, denominato anche floreale

**Spezie piccanti (pepe, ecc.)** sensazione olfattiva tipica del pepe verde o dei peperoni verdi freschi

**Spezie dolci** (anice, ecc.) sensazione olfattiva dell'anice verde o del peperone dolce fresco

**Erbe aromatiche** sensazione olfattiva che richiama quella delle erbe aromatiche

**ALTRE:**

**Camomilla** sensazione olfattiva che richiama quella del fiore della camomilla

**Eucalipto** sensazione olfattiva tipica della foglia di eucalipto

**Frutta esotica** sensazione olfattiva che richiama gli odori propri della frutta esotica (ananas, banana, frutto della passione, mango, papaia, ecc.)

**Verdure a foglia** Sensazione olfattiva tipica delle verdure a foglia (cicoria, ecc.)

**Pinolo** Sensazione olfattiva che richiama l'odore del pinolo fresco

**Frutti rossi** Sensazione olfattiva tipica dei frutti del sottobosco (mora, lampone, mirtillo, ribes nero e ribes).

**Vaniglia** Sensazione tipica della vaniglia in baccello o della vaniglia secca naturale in polvere, diversa dalla sensazione della vanillina

**Noce** Sensazione olfattiva tipica del gheriglio delle noci

Allegato 3

**PREMIO NAZIONALE ALLA QUALITÀ CON IL PATROCINIO ISTITUZIONALE  
DEL CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE**

**CONCORSO NAZIONALE PER LA QUALITÀ DELL'OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE**

**Campagna...**

**REGOLE PER LA RAPPRESENTAZIONE GRAFICA DEL PREMIO SULLE  
CONFEZIONI DELL'OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE PREMIATO**

**1. Menzione del premio sulle confezioni di olio di oliva extra vergine premiato**

Il vincitore del Primo premio nazionale alla qualità con il patrocinio istituzionale del COI per ciascuna delle categorie e i vincitori del Secondo e del Terzo premio in ogni categoria possono menzionare il premio ottenuto per la campagna ... sulle confezioni degli oli di oliva extra vergine del lotto a cui appartiene il campione premiato.

Per poter apporre tale menzione i vincitori dovranno farne richiesta agli organizzatori, indicando nella domanda il numero di confezioni destinate a contenere l'olio di oliva extra vergine proveniente dal lotto del campione premiato.

**2. Rappresentazione grafica del premio: etichetta ufficiale**

La rappresentazione grafica di ogni Premio consisterà in una etichetta autoadesiva numerata ufficiale di dimensioni non superiori a 7 cm<sup>2</sup> recante menzione del premio e dell'anno di assegnazione.

**3. Acquisto etichetta ufficiale del Premio**

Gli organizzatori, dietro compenso, forniscono ai vincitori un numero di etichette numerate ufficiali pari al numero di confezioni destinate a contenere l'olio di oliva extra vergine premiato indicato nella richiesta.

In caso di mancato rispetto delle condizioni stabilite nel presente allegato, i candidati non potranno partecipare alle edizioni successive del concorso e il caso verrà reso noto al COI.

**4. Oli premiati**

I vincitori non ricevono alcun tipo di compenso economico.

**5. Quote di iscrizione**

Il COI non può patrocinare nessun concorso o attività che abbia fini di lucro. Le eventuali quote di iscrizione al concorso dovranno essere impiegate unicamente per coprire le spese del concorso stesso (giuria, distinzioni, ecc.)

---