



**CONSEIL
OLÉICOLE
INTERNATIONAL**

T.30/Doc. n° 8
14 octobre 2005

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/>

PRIX À LA QUALITÉ MARIO SOLINAS

RÈGLES DU CONCOURS INTERNATIONAL D'HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA

organisé par le CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL

pour la campagne 2005-2006

Le Concours international d'huiles d'olive vierges extra du Prix à la qualité Mario Solinas se fonde sur la Décision n° DÉC-1/82-IV/00 adoptée par le Conseil Oléicole International le 8 juin 2000 instituant l'entrée en vigueur du Prix à la qualité Mario Solinas décidé par le Conseil Oléicole International en 1993, à partir de la campagne 2000-2001.

RÈGLES DU CONCOURS

Le concours est ouvert aux huiles d'olive vierges extra présentées par les producteurs individuels, les associations de producteurs et les entreprises de conditionnement dûment enregistrées, dont le lieu de production se trouve dans un pays Membre du Conseil Oléicole International.

1. Huiles admises au concours

- Seules sont admises au concours les huiles d'olive vierges extra remplissant les 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.
- Les huiles présentées au concours doivent provenir d'un lot homogène d'un volume minimal de 5.000 litres, stocké dans un même dépôt d'huile.
- Chaque participant ne peut présenter au concours qu'une seule huile d'olive vierge extra.

2. *Obligations du participant au concours*

Le participant au concours est tenu de :

- 2.1. remplir entièrement le bulletin d'inscription, dont le modèle fait l'objet de l'annexe 1;
- 2.2. faire procéder par un notaire:
 - . au prélèvement des échantillons représentatifs du lot de l'huile présentée au concours, composés de 5 échantillons de 500 ml chacun logés en récipients de verre coloré de la même capacité et de deux échantillons de 100 ml logés en un récipient de verre également coloré de la même capacité; chaque échantillon prélevé doit être scellé ou fermé au moyen d'un bouchon à bague d'inviolabilité par le notaire, marqué d'une étiquette portant un code d'identification du participant composé de chiffres et de deux lettres; les règles à suivre pour le prélèvement sont celles fixées par la norme ISO 5555 "Corps gras d'origine animale et végétale – Échantillonnage";
 - . au scellé du dépôt du lot de l'huile présentée au concours jusqu'à l'achèvement du concours ou jusqu'à l'achèvement, par élimination, de la participation du candidat;
- 2.3. faire rédiger l'acte notarié faisant foi des indications suivantes:
 - . nom, adresse du candidat au concours et le numéro d'enregistrement de son entreprise;
 - . lieu et identification du dépôt du lot d'huile présentée au concours;
 - . poids ou volume du lot d'huile présentée au concours;
 - . procédure de prélèvement des échantillons, de leur fermeture et de leur identification;
 - . scellement du dépôt du lot d'huile présentée au concours;
- 2.4. adresser l'un des deux échantillons de 100 ml à un laboratoire agréé par le Conseil Oléicole International en vue de son analyse chimique et de l'émission du certificat d'analyse correspondant attestant que l'huile est une huile d'olive vierge extra;
- 2.5. adresser l'un des échantillons de 500 ml à un jury de dégustation d'huile d'olive agréé par le Conseil Oléicole International en vue de son évaluation organoleptique conformément à la méthode adoptée par le Conseil pour l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge et de l'émission du certificat du classement correspondant de l'huile; il doit demander au jury le certificat du classement de l'huile ainsi que de la valeur de la médiane des intensités de l'attribut fruité;

- 2.6. remettre au Secrétariat exécutif du Conseil Oléicole International (sis Calle Príncipe de Vergara, 154, 28002 Madrid, Espagne), en indiquant sur l'envoi la légende suivante: "Concours International d'Huiles d'Olive Vierges Extra Mario Solinas" avant la date limite du 10 mars 2006:

. le bulletin d'inscription;

. l'acte rédigé par le notaire ayant procédé au prélèvement des échantillons et au scellé du dépôt;

. le certificat d'analyse chimique et le certificat d'analyse sensorielle, respectivement délivrés par le laboratoire et par le jury de dégustation d'huile d'olive agréés par le Conseil Oléicole International;

. trois des échantillons de 500 ml dûment emballés pour éviter leur casse pendant le transport;

- 2.7. conserver le cinquième échantillon de 500 ml et le deuxième échantillon de 100 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. Le Secrétariat exécutif du Conseil doit procéder à l'attribution de codes secrets à chacune des huiles présentées au concours; ces codes secrets sont apposés sur une étiquette opaque autocollante couvrant entièrement l'étiquette d'identification.

Il doit classer les huiles dans chacun des groupes suivants en fonction de la valeur de la médiane de l'intensité de l'attribut fruité donnée par le jury ayant émis le certificat d'analyse sensorielle:

Groupe	Valeur de la médiane du fruité
Fruité intense	> 5
Fruité moyen	$3 \leq m < 5$
Fruité léger	≤ 3

- 3.2. Le Secrétariat exécutif du Conseil est chargé de la distribution de l'un des trois échantillons aux jurys de dégustation agréés auxquels il demande l'évaluation de l'huile conformément à la feuille de notation faisant l'objet de l'Annexe 2. Cette évaluation des jurys de dégustation agréés est définitive et sans appel.
- 3.3. Le Secrétariat exécutif, à la lumière des évaluations des jurys de dégustation, est chargé de sélectionner les codes des six huiles de chaque groupe ayant reçu la notation la plus élevée; dans le cas de notations ex aequo, l'huile ayant l'acidité libre la plus faible sera choisie et dans le cas de persistance d'ex aequo, l'huile ayant l'indice de peroxyde le plus bas.

- 3.4. Les huiles finalistes sont évaluées par un jury international dont les membres sont choisis par le Secrétariat exécutif et dont la liste sera publiée sur la page web du COI (www.internationaloliveoil.org).

Le jury international utilisera la feuille d'évaluation faisant l'objet de l'Annexe 2.

- 3.5. Le jury international est chargé de sélectionner l'huile lauréate du Prix à la qualité Mario Solinas dans chacun des groupes et de proposer, parmi les huiles finalistes restantes, un deuxième et un troisième prix dans chacun des groupes.

La liste des huiles primées et des autres finalistes visés au point 3.3. sera publiée sur la page web du COI.

La décision du jury international est définitive et sans appel.

4. *Délai d'inscription*

Le délai d'inscription et de présentation des échantillons prend fin le 10 mars 2006.

5. *Remise des Prix*

Les prix des huiles lauréates seront remis par le Président du Conseil Oléicole International à l'occasion de la 94^e Session du Conseil.

6. *Prix*

Les prix sont constitués d'une médaille et d'un diplôme.

La mention du Prix peut être apposée par les gagnants sur l'étiquette de leurs emballages d'huile d'olive vierge extra du lot auquel appartient l'échantillon primé, conformément aux règles de sa représentation données en annexe 3.

Les résultats du concours seront publiés sur la page web du COI (www.internationaloliveoil.org).

7. *Acceptation*

La participation au Concours international d'huiles d'olive vierges extra du Prix à la Qualité Mario Solinas implique l'acceptation des présentes règles.

PRIX À LA QUALITÉ MARIO SOLINAS

**CONCOURS INTERNATIONAL
D'HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA**

Campagne 2005-2006

Bulletin d'inscription

Nom du participant au concours/Raison sociale
--

Adresse

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

Code d'identification donné aux échantillons:	Téléphone:	Télécopieur:
--	-------------------	---------------------

Messagerie électronique:

Personne à contacter:

Date limite d'inscription: 10 mars 2006

..... le
(signature)

À adresser au:
Conseil Oléicole International, Calle Príncipe de Vergara 154, 28002 Madrid - Espagne. Tél.: 91.590.36.38

PRIX À LA QUALITÉ MARIO SOLINAS

**CONCOURS INTERNATIONAL
D'HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA**

Campagne 2005-2006

FEUILLE D'ÉVALUATION SENSORIELLE

Code d'identification de l'échantillon:

Code d'identification du dégustateur:

Date:

Sensations olfactives (maximum 35 points)

Fruité d'olive (0 – 7)

Autres fruits (0-3)

Vert (herbe/feuille) (0 – 2)

Autres sensations positives (0 - 3)

Harmonie⁽¹⁾ (0 – 20)

notation partielle

Sensations gustatives - rétronasales (maximum 45 points)

Fruité d'olive (0 – 10)

Doux (0 – 4)

Amer (0 – 3)

Piquant (0 – 3)

Vert (herbe/feuille) (0 – 2)

Autres sensations positives (0 - 3)

Harmonie⁽¹⁾ (0 – 20)

notation partielle

Sensation finale olfacto-gustative (maximum 20 points)

Complexité⁽²⁾ (0 – 10)

Persistance (0 – 10)

notation partielle

Notation totale

(1) l' **harmonie** augmente lorsque les attributs sont équilibrés.

(2) la **complexité** augmente avec le nombre et l'intensité des arômes et des goûts.

PRIX À LA QUALITÉ MARIO SOLINAS

CONCOURS INTERNATIONAL D'HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA

Campagne 2005-2006

RÈGLES DE REPRÉSENTATION DU PRIX SUR L'ÉTIQUETTE DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA PRIMÉE

1. Mention du Prix sur l'étiquette de l'huile d'olive vierge extra primée

Le gagnant du Premier Prix à la Qualité Mario Solinas pour chacun des groupes "Fruité intense", "Fruité moyen" et "Fruité léger" comme le gagnant du Deuxième Prix à la qualité Mario Solinas ou du Troisième Prix dans chacun des groupes peut faire mention du Prix obtenu pour la campagne 2005-2006 sur l'étiquette 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 Conseil Oléicole International 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

La représentation de chacun des Prix est constituée d'un logo autocollant numéroté d'une superficie non supérieure à 7 cm² comportant l'effigie de Mario Solinas, le logo du Conseil Oléicole International, la mention du Prix et l'année de l'octroi.

3. Remise du logo du Prix au gagnant

Le Secrétariat exécutif remettra au gagnant du Prix qui a fait la demande de sa mention sur l'étiquette de l'huile d'olive vierge extra primée, moyennant paiement, le nombre de logos du Prix lui revenant correspondant au nombre d'emballages conditionnés déclarés.
