



Madrid, le 18 mars 2019

CONCOURS INTERNATIONAL 2019 DES HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA

PRIX À LA QUALITÉ DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL (MARIO SOLINAS)

LAURÉATS ET FINALISTES

Cent soixante-quatre huiles d'olive vierges extra ont été présentées à la présente édition du **Prix à la Qualité du Conseil oléicole international (Mario Solinas 2019)** convoqué par le Conseil oléicole international en mai 2018, provenant des pays suivants : Angola (1), Arabie Saoudite (1) Algérie (4), Brésil (1), Chine (2) Croatie (1), Espagne (80), Grèce (2), Italie (4), Maroc (22), Portugal (37), Tunisie (7) et Turquie (2).

Ces huiles ont été proposées par des producteurs individuels, des associations de producteurs et des entreprises de conditionnement.

Conformément aux règles du concours diffusées en mai 2018, les huiles d'olive vierges extra présentées ont été classées en fonction de la valeur de la médiane de l'intensité de l'attribut *fruité*, dans chacun des groupes suivants :

<u>Groupe</u>	<u>Valeur de la médiane du fruité</u>
<u>Fruité vert</u>	
Fruité intense	$m > 6$
Fruité moyen	$3 \leq m \leq 6$
Fruité léger	$m < 3$

Fruité mûr

Huiles d'olive vierges extra provenant de l'hémisphère Sud

Les membres du jury international de cette édition ont évalué toutes les huiles participantes et ont sélectionné les six huiles de chacun des groupes de fruité ayant obtenu les meilleures notations.

Parmi ces huiles, le **jury international** a sélectionné dans chacun des groupes de fruité et conformément aux bases du concours, l'huile lauréate du Prix à la Qualité du Conseil oléicole international (Mario Solinas 2019) en suivant une grille d'évaluation au moyen de laquelle ont été notées sur 100 les sensations olfactives, gustatives et rétronasales ainsi que l'harmonie, la complexité et la persistance. De même, le jury a proposé au Secrétariat exécutif les huiles pouvant prétendre à un deuxième Prix et à un troisième Prix à la qualité du Conseil oléicole international dans chacun des groupes de fruité.

Pour le nouveau groupe des huiles d'olive vierges extra provenant de l'hémisphère Sud, une seule huile a participé mais dans la mesure où le dépôt était localisé dans l'hémisphère Nord, celle-ci a été considérée dans la catégorie fruité vert moyen de l'hémisphère Nord.



**LAURÉATS DU PRIX À LA QUALITÉ DU
CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL (MARIO SOLINAS) 2019**

Premier Prix

Vert intense: Almazara de Muela, S.L., Priego de Córdoba (Córdoba) - Espagne

Vert moyen: S.C.A. del Campo "El Alcázar", Baeza (Jaén) - Espagne

Vert léger: Elaia 2 – Investimentos, S.A., Ferreira do Alentejo - Portugal

Mûr: Azienda Agricola Sabino Leone, Canosa di Puglia (BT) - Italie

Deuxième Prix

Vert intense: Almazaras de la Subbética, S.C.A., Carcabuey (Córdoba) - Espagne

Vert moyen: Goya en Espagne, S.A.U., Alcalá de Guadaira (Sevilla) - Espagne

Vert léger: Fima Olá – Productos Alimentares, S.A., Lisboa - Portugal

Mûr: Unilever Fima Lda, Lisboa - Portugal

Troisième Prix

Vert intense: S.C.A. Olivarera la Purísima, Priego de Córdoba (Córdoba) - Espagne

Vert moyen: Hermanos Melgarejo, C.B., Pegalajar (Jaén) - Espagne

Vert léger: La Pontezuela, S.L.U, Madrid - Espagne

Mûr: Biolive Company, Zaghouane - Tunisie



FINALISTES

Vert intense

- 1^{er} Oleícola San Francisco, S.L., Begíjar (Jaén) - Espagne
- 2^e Nobleza del Sur/Aceites Castellar, S.L., Castellar (Jaén) - Espagne
- 3^e Casas de Hualdo, S.L., Madrid - Espagne

Vert moyen

- 1^{er} La Inmaculada Concepción S.C.A., la Roda de Andalucía (Sevilla) - Espagne
- 2^e Societé Domaine Arije, Marrakech, Maroc
- 3^e Ntra. Sra. de los Remedios - Oro de Canava, Jimena (Jaén) - Espagne

Vert léger

- 1^{er} Refugio Verde, Lda., Beja - Portugal
- 2^e Sovena - Portugal Consumer Goods, S.A., Algés - Portugal
- 3^e S.C.A. Ntra. Sra. de la Fuensanta, Fuensanta de Martos (Jaén) - Espagne

Mûr

- 1^{er} Celso Hernâni Gastalho Madeira, Vilar de Amargo - Portugal
- 2^e Ourogal, S.A., S. Miguel do Rio Torto (Abrantes)- Portugal
- 3^e Aceites Olivar del Valle, S.L., Bolaños (Ciudad Real) - Espagne

Conformément aux règles de ce concours, les participants peuvent procéder au retrait des scellés du dépôt du lot de l'huile présentée.

Les gagnants pourront faire mention du prix obtenu sur l'étiquette de l'huile d'olive vierge extra du lot auquel appartient l'échantillon primé, au moyen du LOGO remis par le Secrétariat exécutif au gagnant qui en fera la demande conformément aux règles du concours.

La cérémonie de remise des prix aura lieu à l'occasion de la Summer Fancy Food Show 2019 à New York (USA).