



Championnat National de Dégustation d'huile d'olive vierge extra en équipe

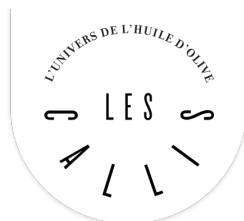
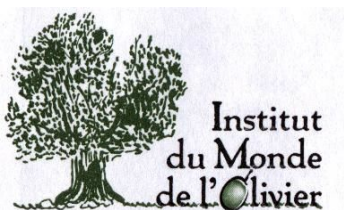
FRANCE 2017

Organisé par l'AFIDOL
(Association Française Interprofessionnelle de l'Olive)

.....
en association avec l'association internationale Savantes
.....

co-organisé par
l'Institut du monde de l'olivier, Les Callis,
Château Virant et jusdolive.fr

Saturday, September 16, 2017



LES RÈGLES ET LE PROGRAMME DU CHAMPIONNAT

Objectif

L'objectif du championnat est d'encourager l'excellence dans l'évaluation et la reconnaissance des huiles d'olive extra vierges des régions productrices du monde.

Comités d'organisation et technique

Le Comité d'Organisation du Championnat sera:

Alexandra Paris – AFIDOL
Cécile Le Galliard – jusdolive.fr
Mr. Simon Field – Fondateur et Directeur de Savantes

Le comité d'organisation est chargé de superviser le championnat et de résoudre les problèmes, les différends ou les appels qui peuvent survenir.

La décision du comité d'organisation est définitive.

Le Comité Technique

Alexandra Gauquelin-Roche – Les Callis
Christine Cheylan – Château Virant

Afin d'assurer le plus haut niveau d'intégrité des aspects techniques du Championnat, le Comité d'Organisation établira un Comité Technique auquel il pourra se référer pour des conseils sur les aspects organisationnels et techniques.

Le Comité Technique comprendra le Comité d'Organisation et jusqu'à cinq membres éminents de l'industrie française de l'huile d'olive. La composition du Comité technique sera sur invitation des entités organisatrices et limitée à un mandat de deux ans à compter de la date de nomination.

Équipes de dégustation

Pour concourir au Championnat National de Dégustation en équipe d'huile d'olive, chacun des membres de l'équipe de dégustation devra être domicilié en France.

Les équipes en compétition comprennent chacune trois dégustateurs. Lors de l'inscription au championnat, le nom de l'équipe et les noms de chaque membre de l'équipe doivent être renseignés.

Toutefois, les **personnes n'ayant pas d'équipe** peuvent s'inscrire individuellement. Le comité d'organisation formera les équipes au fur et à mesure de la réception des formulaires individuels.

Des **équipes étrangères**, dont les membres ne sont pas résidents en France peuvent participer aux épreuves; Cependant elles ne pourront concourir au titre en équipe vu que le championnat est national.

Sur l'épreuve individuelle chaque participant (toute nationalité confondue) pourra être évalué et recevoir (au dessus de 18/30) un certificat de Associate Savantes. Tous les participants (toute nationalité confondue) auront la possibilité de faire partie du Registre International de dégustateurs Savantes (sur la série d'épreuves individuelles).

Lieu

L'événement aura lieu à Château Virant, Lançon-Provence
<http://www.chateauvirant.com/>

Programme du Samedi 16 Septembre

9.00am	Bienvenue
9.15am	Présentation des tests Première série de tests individuelle
10.45am	Pause café
11.15am	Deuxième séries de test en équipe
12.15pm	Pause Troisième série de test en équipe
1.15pm	Déjeuner
4.30pm	Réponses aux questions et Possibilité de faire appel sur les résultats
5.00pm	Annonce des résultats et présentation des prix

Tests de compétences

Le championnat comprendra trois séries de tests qui évalueront les compétences en dégustation d'huile d'olive vierge extra

Séries 1 – durée: 1.5 hours

Cette série sera réalisée individuellement et le score de l'équipe sera la somme des scores des trois membres de l'équipe.

Il n'y aura pas de collaboration entre les membres de l'équipe.

Les tests :

Test de classement de la rancidité - 5 points

Test de classement d'intensité - 5 points

Tests triangulaires - 4 points

Détection de défaut - 8 points

Identification des variétés régionales - 8 points

(Score total possible 30 points par individu - 90 pour chaque équipe)

Série 2 – durée: 45 minutes

Cette série sera réalisée en équipe.

Chaque équipe recevra le même "blend" d'huiles d'olive vierges extra réalisé à partir de 3 variétés. L'équipe déterminera lesquels des 6 échantillons d'huiles d'olive vierges extra ont été utilisés dans le blend.

Score

- o Pour chaque identification correcte +5 points
- o Pour chaque identification incorrecte -5 points

Score maximum possible pour l'identification correcte de 3 huiles - 15 points

Score minimum possible - 0 points

Série 3 – durée: 45 minutes

Cette série sera réalisée en équipe

Chaque équipe recevra six échantillons d'huiles d'olive extra vierges monovariétaux comprenant 3 cépages de 6 régions productrices. L'équipe déterminera:

- Les échantillons identiques (c'est-à-dire 1 et 3, 2 et 4, 5 et 6). Pour chaque bonne réponse l'équipe marquera 2 points - score possible 6 points
- La variété de chaque échantillon. Pour chaque bonne réponse, l'équipe marquera 1 point - score possible 6 points
- Le pays dans lequel chaque échantillon a été produit. Pour chaque bonne réponse, l'équipe marquera 1 point - score possible 6 points

Score maximum possible - 18 points

Total des résultats du Championnat

Les scores des tests de compétences série 1, 2 et 3 seront additionnés pour fournir le score total du championnat.

Maximum possible de championnat pour une équipe - 123 points

Utilisation de dispositifs électroniques

L'utilisation de dispositifs électroniques tels que les tablettes, les téléphones portables ou les ordinateurs n'est pas autorisée. Si elle est détectée, le score de l'individu responsable sera exclu du total de l'équipe.

Réponses et Appels

La feuille de réponse pour chaque série de test sera remise après chaque test. Les participants rempliront une feuille de réponse en double qu'ils conserveront, pour vérifier la notation lorsque les réponses seront annoncées à la fin du championnat. Les participants auront une période limitée pour déposer auprès du comité organisateur un appel s'ils estiment qu'une réponse a été mal notée. Si l'appel est retenu, la note sera modifiée en conséquence.

La décision du comité d'organisation après le réexamen est définitive.

Prix

L'équipe marquant le plus grand nombre de points sera déclarée Meilleure équipe du championnat de dégustation d'huile d'olive vierge extra en équipe de France pour 2017.

L'équipe marquant le deuxième plus grand nombre de points sera déclarée deuxième place.

En cas d'égalité des scores, le prix sera remis à l'équipe qui a marqué le plus de points de les séries de dégustation 2 et 3.

Trophées

L'équipe gagnante et la deuxième place recevront les trophées du Championnat pour 2017.

Les équipes gagnantes seront éligibles pour représenter la France au Championnat international de dégustation d'huile d'olive vierge extra en équipe (si elle se déroule comme prévu) en 2018.

Registre international Savantes

Tous les participants (toutes nationalités confondues) auront la possibilité de faire valoir leur pointage dans la série d'épreuves individuelles, série 1 pour faire partie du registre Savantes.

Les notes individuelles sur 30 pour inclusion dans le registre sont les suivantes:

Associate Savante 18 points

Savante 24 points

- Le Registre inclut tous ceux qui passent le test Savantes et souhaitent que leurs statuts soient enregistrés.
- L'inscription sur le registre des Associés Savantes et Savantes comprendra une photographie, une brève biographie et des coordonnées d'email.
- Tous ceux qui obtiendront le statut d'Associés Savantes et Savantes recevront un certificat
- Le statut du Registre sera conservé jusqu'à ce qu'un statut supérieur soit atteint lors d'un événement ultérieur.
- Les membres actuels du Registre peuvent être consultés sur le site www.savantes.com

Frais d'inscription

Les frais d'inscription sont de 150 € pour chaque équipe, 50€ pour les personnes qui s'inscrivent individuellement.

Les frais d'inscription couvrent la pause café, le déjeuner et le championnat.

L'inscription s'effectuera en remplissant le **Formulaire d'inscription page 17** de ce document ou disponible sur les site : <http://huiles-et-olives.fr/> or <http://jusdolive.fr/>

Une fois rempli l'envoyer par mail à cecile@jusdolive.fr

Paiement

Les frais d'inscription sont à régler par virement bancaire ou par chèque à l'IMO :

Institut du Monde de l'Olivier
40 place de la Libération
26110 NYONS

IBAN FR76 1426 5006 0008 7790 0581 495
BIC CEPAFRPP426
Intitulé de votre virement: Championnat de dégustation

Date de clôture des inscriptions

La date limite pour les inscriptions est le 25/07/2017

Voyage et logement

Les frais de voyage et d'hébergement sont la responsabilité des équipes de dégustation respectives

Politique d'annulation et changements d'équipe

Les équipes peuvent changer de membres en informant les organisateurs jusqu'à la veille du Championnat en envoyant un courriel à cecile@jusdolive.fr en indiquant le nom de l'équipe et le changement de l'équipier.

Compte tenu de la flexibilité de cet arrangement, il n'y aura pas de remboursement des droits d'entrée.

SAMPLE SKILL TEST SERIES 1 ANSWER SHEET/ FEUILLE DE RÉPONSE DE LA PREMIÈRE SÉRIE DE TEST

All answers where relevant must be in English. Toutes les réponses doivent être en anglais.

TEAM/ ÉQUIPE:

NAME/ NOM:

If you obtain the required scores do you wish to become an Associate Savante or a Savante member of the “Register of International Extra Virgin Olive Oil Savantes”? Si vous obtenez les notes requises, souhaitez-vous devenir Associé Savante ou membre Savante du “Registre internationale Savantes”? **Yes No**

NB: If you opt in to the ranking your name and ranking will be published on the website www.savantes.com

If you do not opt in to the ranking you will not be able to opt in once you have been scored.

NB: Si vous optez pour le classement, votre nom et votre classement seront publiés sur le site www.savantes.com Vous ne pourrez plus opter au registre une fois le test passé.

RANCIDITY RANKING TEST / TEST D'INTENSITÉ DU RANCE (5 points)

Please evaluate the samples and put them in the order of least rancid (1) to most rancid (5). Merci d'évaluer les échantillons et les mettre dans l'ordre du moins rance (1) au plus rance (5).

Order

Sample Code

1. (least rancid)

2.

3.

4.

5. (most rancid)

TRIANGLE TESTS/ TESTS TRIANGULAIRES (4 points)

Two of the samples are the same. One is different. Tick the odd one out.
Deux des échantillons sont identiques. Indiquer l'échantillon différent.

1. Samples Tick the odd one out

- 1.
- 2.
- 3.

Two of the samples are the same. One is different. Tick the odd one out.
Deux des échantillons sont identiques. Indiquer l'échantillon différent.

2. Samples Tick the odd one out

- 1.
- 2.
- 3.

Two of the samples are the same. One is different. Tick the odd one out.
Deux des échantillons sont identiques. Indiquer l'échantillon différent.

3. Samples Tick the odd one out

- 1.
- 2.
- 3.

Two of the samples are the same. One is different. Tick the odd one out.
Deux des échantillons sont identiques. Indiquer l'échantillon différent.

4. Samples Tick the odd one out

- 1.
- 2.
- 3.

INTENSITY RANKING TEST /CLASSEMENT D'INTENSITÉ (5 points)

Taste the samples and put them in the order of most delicate (1) to most robust (5).
Goûter les échantillons et les placer dans l'ordre du plus délicat (1) au plus robuste (5).

Order

Sample Code

1. (most delicate)

2.

3.

4.

5. (most robust)

VARIETY IDENTIFICATION/ IDENTIFICATION DES VARIÉTÉS (8 points)

NB: THESE ARE EXAMPLES ONLY – THE VARIETIES IN THE TEST MAY BE DIFFERENT.

The eight oils are traditional regional varieties exhibiting the taste characteristics typical of the region. Identify the varieties.

NB: CES VARIÉTÉS CI-DESSOUS N'ONT ÉTÉ PRISES QU'À TITRE DE D'EXEMPLE - LES VARIÉTÉS DANS LE TEST PEUVENT ÊTRE DIFFÉRENTES.

Les 8 huiles sont des variétés régionales traditionnelles présentant des caractéristiques gustatives et olfactives typiques de la région. Identifier les variétés.

Region

Number of the Oil

Coratina, Puglia, Italy

Tonda Iblei, Sicily, Italy

Nabali, Jordan

Chemlali, Tunisia

Hojiblanca, Priego de Córdoba, Spain

Koroneiki, Greece

L'Aglandau, France

Cobrancosa, Portugal

FAULT DETECTION/ DÉTECTION DES DÉFAUTS (8 points)

Identify whether the following olive oils are extra virgin, if not identify the main defect for the sample using the International Olive Council official terms for defects (in English).

Identifier si les huiles d'olive suivantes sont extra vierges, dans le cas contraire identifier le défaut principal de l'échantillon en utilisant les termes officiels du Conseil oléicole international pour les défauts (en anglais). La liste des termes en anglais vous sera remis le jour du test.

SAMPLE	EXTRA VIRGIN?		IF NO - MAIN DEFECT
	YES	NO	
1.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

TOTAL POSSIBLE SCORE 30 POINTS

YOUR SCORE



RANKING AND TITLES FOR MEMBERS OF THE SAVANTES REGISTER

SCORE

TITLE

24+

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SAVANTE

18.23

ASSOCIATE SAVANTE

SAMPLE SKILL TEST SERIES 2 ANSWER SHEET/ FEUILLE DE RÉPONSE DE LA DEUXIÈME SÉRIE DE TEST

3 of the 6 Sample Olive Oils are included in the blend. The team must decide which 3 oils are included. /3 des 6 échantillons d'huiles d'olive sont mélangés dans ce blend. L'équipe doit décider quels sont les 3 échantillons d'huile qui ont été utilisés pour réaliser ce blend.

TEAM NAME: _____

**TICK THE RELEVANT BOX TO INDICATE THE OLIVE OILS IN THE BLEND/
COCHER DEVANT LE NUMÉRO DE L'ÉCHANTILLON UTILISÉ POUR
RÉALISER LE BLEND:**

SAMPLE NO TICK IF IN THE BLEND

1.

2.

3.

4.

5.

6.

A. Points for each correct oil (5 per oil)

B. Points to be deducted for each incorrect oil (5 per oil)

A-B Balance to be added to team score

(Negative scores deemed to be 0)

SAMPLE SKILL TEST SERIES 3 ANSWER SHEET/ FEUILLE DE RÉPONSE DE LA TROISIÈME SÉRIE DE TEST

The six numbered samples of extra virgin olive oil comprise three varieties produced in different regions. Identify the samples which are the same varietal, name the varietal of each sample and name the country in which each sample has been produced.

Les six échantillons numérotés d'huile d'olive vierge extra comprennent trois variétés produites dans différentes régions du monde. Identifier les échantillons qui sont du même cépage, nommer la variété et nommer le pays dans lequel chaque échantillon a été produit.

TEAM NAME: _____

Samples which are the same varietal/ Échantillon de la même variété:

Samples and

Samples and

Samples and

Score out of 6

Name the varietals/ Nom de la variété

Sample Varietal

1.

2.

3.

- 4.
- 5.
- 6.

Score out of 6

Name the Country in which each varietal has been produced/ Nommer le pays où la variété a été produite

Sample Country

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.

—
—

Score out of 6

Total to be added to team score

FORMULAIRE D'INSCRIPTION #ÉQUIPE

Date limite d'inscription le 25 juillet 2017

NOM DE L'ÉQUIPE:

PERSONNE DE CONTACT:

NOM:

ADRESSE:

TÉLÉPHONE:

MAIL:

COMPOSITION DE L'ÉQUIPE (Nom qui figurera sur le certificat):

- | | |
|----|-------|
| 1. | MAIL: |
| 2. | MAIL: |
| 3. | MAIL: |

Tous les membres de l'équipe sont domiciliés en permanence en France.

Tous les membres de l'équipe ont pris connaissance du règlement du Championnat. La décision du Comité d'Organisation sera la décision définitive.

FORMULAIRE D'INSCRIPTION #INDIVIDUEL

Date limite d'inscription le 25 juillet 2017

Les **personnes n'ayant pas d'équipe** peuvent s'inscrire individuellement. Le comité d'organisation formera les équipes au fur et à mesure de la réception des formulaires individuels.

PERSONNE DE CONTACT:

NOM:

PRÉNOM:

ADRESSE COMPLÈTE:

TÉLÉPHONE:

MAIL:

WEB:

Le participant a pris connaissance du règlement du Championnat. La décision du Comité d'Organisation sera la décision définitive.

Confère les conditions particulières pour les participants qui ne résident pas en France page 3 de ce document.

QUESTIONS FRÉQUENTES:

1. Si au début du test je ne m'inscris pas au registre Savantes et que je réussis mieux que prévu, puis-je m'inscrire après le test?

Non. Il faudra repasser le test ultérieurement.

2. Quand pourrai-je repasser le test de Savantes?

Lors de l'un des programmes Savantes ou lors d'un Championnat de dégustation.

3. Si mon score après le test est inférieur à ce que j'espérais, comment puis-je améliorer mes compétences?

Pratique, pratique, pratique.

4. Pendant combien de temps mon statut est-il affiché sur le registre?

Jusqu'à ce que vous atteignez un niveau plus élevé lors d'un test ultérieur ou que vous demandiez à être retiré du registre.

5. Certains disent que la dégustation est subjective et les résultats des tests peuvent varier d'une personne à l'autre - Comment répondez-vous à ces critiques?

Tous les tests sont préparés par dilution, par comparaisons ou en utilisant des variétés et des défauts fournis par des sources fiables. Pour les classements d'intensité et les défauts, l'opinion des dégustateurs expérimentés sont sollicités pour confirmer les réponses.

6. Est-ce qu'on nous donne les bonnes réponses?

Oui, une fois le test terminé et les scores calculés, les réponses seront données à tous les participants.

7. Puis-je contester mon score?

Oui, si vous pensez que vous devriez avoir reçu un score plus élevé (une fois avoir vu les réponses), votre chef d'équipe pourra s'adresser au Comité d'organisation et demander un réexamen. Il y aura une période de 30 minutes pendant laquelle les réexamens peuvent être demandés.

8. Si après le réexamen, je ne suis toujours pas satisfait de mon résultat, puis-je demander un nouvel examen ou un règlement des différends?

Non. La décision du comité d'organisation est définitive.

9. Que se passet-il si plusieurs participants ou équipes obtiennent le même

score?

Les prix seront partagés.

10. Où peut-on retrouver le Registre International Savantes?

Sur le site www.savantes.com