



INTERNATIONAL
OLIVE
COUNCIL

T.30/Doc. No 14
November 2011

ENGLISH
Original: SPANISH

Príncipe de Vergara, 154 – 28002 Madrid – España Telef.: +34 915 903 638 Fax: +34 915 631 263 - e-mail: IOC@internationaloliveoil.org - http://www.internationaloliveoil.org/

MARIO SOLINAS QUALITY AWARD OF THE INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL

RULES OF THE INTERNATIONAL COMPETITION
FOR EXTRA VIRGIN OLIVE OILS

organised by the INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL

for the 2011–2012 crop year

The international competition for extra virgin olive oils leading to the Mario Solinas Quality Award of the International Olive Council is based on Decision No DEC-1/82-IV/00 which the Council adopted on 8 June 2000. According to this decision, the Award, which the Council decided to create in 1993, was launched in the 2000–2001 crop year.

Its chief objective is to select those extra virgin olive oils entered for the competition that display the best organoleptic characteristics in each of the categories established in these rules.

COMPETITION RULES

Extra virgin olive oils presented by individual producers, producers' associations and registered packers may be entered for the competition.

1. *Eligible oils*

- Only extra virgin olive oils which are produced in the competition crop year and which comply with the requirements stipulated for this grade in the IOC trade standard applying to olive oils and olive-pomace oils shall be eligible for entry.
- The oils entered for the competition shall be from a homogeneous batch of oil stored in a single tank of at least 3000 litres.
- Each participant may enter only one extra virgin olive oil.

2. *Responsibilities of competitors*

Competitors shall be required:

- 2.1. To complete the registration form (specimen given in Annex 1).
- 2.2. To arrange for a notary¹ to carry out the following:
 - . To collect representative samples of the batch of oil entered for the competition, comprising five (5) samples of 500 ml each, collected in coloured glass containers of the same capacity, and two (2) samples of 100 ml each, also collected in coloured glass containers of the same capacity. Each sample collected shall be stoppered or closed with a twist-open cap with safety ring by the notary and shall bear a label showing a code number to identify the participant comprising digits and two letters. The rules to be observed for sample collection shall be as laid down in standard ISO 5555 "Animal and vegetable fats and oils – Sampling".
 - . To seal the tank holding the entry batch of oil until the competition is over or until the competitor is eliminated.
- 2.3. To arrange for the notarial deed to be drawn up stating:
 - . the name and address of the competitor and the registration number of the company;
 - . the location and identification of the tank holding the batch of oil entered for the competition;
 - . the weight or volume of the batch of oil entered for the competition;
 - . the procedure for collecting, sealing and identifying the samples;
 - . that the tank holding the batch of oil entered for the competition has been sealed.
- 2.4. To send one of the two 100-ml samples to a laboratory recognised by the International Olive Council in order for it to be tested and for the corresponding quality testing certificate to be issued stating that the oil is an extra virgin olive oil.
- 2.5. To send one of the 500-ml samples to an olive oil tasting panel recognised by the International Olive Council in order for it to undergo organoleptic assessment according to the method adopted by the Council for the organoleptic assessment of virgin olive oil and for a certificate to be issued indicating the grade classification of the oil. The panel should be requested to issue the grade classification certificate and to specify the median of the intensities of the fruity attribute.

¹ Or equivalent legal figure.

- 2.6. To send the following to the Executive Secretariat of the International Olive Council (calle Príncipe de Vergara, 154, 28002 Madrid, Spain) by 22 March 2012, stating "Mario Solinas International Extra Virgin Olive Oil Competition" on the envelope:
- . the registration form;
 - . the notarial deed concerning the collection of the samples and the sealing of the tank;
 - . the testing certificate and sensory analysis certificate issued by a recognised laboratory and a recognised tasting panel, respectively, specifying the category for which the oil is entered;
 - . three of the 500-ml samples, properly packaged to avoid breakage during transportation.
- 2.7. To keep the fifth 500-ml sample and the second 100-ml sample. These samples will remain at the disposal of the Executive Secretariat of the Council in case any of the other samples should be spoiled or lost.

3. Stages of the competition

- 3.1. The Executive Secretariat of the Council shall assign a secret code number to each of the oils entered for the competition. Such code numbers shall be written on an opaque, self-adhesive label that shall completely cover the identification label.

It shall classify the oils into one of the following groups according to the intensity of the median of the fruity attribute and the type of fruitiness awarded by the panel that issued the sensory analysis certificate:

<u>Group</u>	<u>Median of the fruity attribute</u>
- <u>Greenly fruity</u> : Set of olfactory sensations characteristic of the oil which is reminiscent of green fruit, depends on the variety of olive and comes from green, sound, fresh olives. It is perceived directly and/or through the back of the nose.	
Intense fruitiness	$m > 6$
Medium fruitiness	$3 \leq m \leq 6$
- <u>Ripely fruity</u> : Set of olfactory sensations characteristic of the oil which is reminiscent of ripe fruit, depends on the variety of olive and comes from sound, fresh olives. It is perceived directly and/or through the back of the nose.	

- 3.2. The Executive Secretariat of the Council shall distribute one of the three samples to recognised tasting panels, which will be requested to evaluate the oil according to the assessment sheet given in Annex 2. This assessment by the tasting panels shall be final and without appeal.

- 3.3. In the light of the assessments of the tasting panels the Executive Secretariat shall select the code numbers of the six highest-scoring oils from each group. In the case of a tie the oil with the lowest free acidity shall be chosen. If the tie persists, the oil with the lowest peroxide value shall be chosen.
- 3.4. The finalist oils shall be assessed by an international jury. The members of the jury shall be chosen by the Executive Secretariat and the list shall be released on the IOC web site (www.internationaloliveoil.org).

The international jury shall use the assessment sheet given in Annex 2 and shall calculate the median of the scores awarded by each member of the jury.

If the jury considers that an oil does not belong to the category to which it has been pre-assigned, it may classify the oil in another category.

- 3.5. The international jury shall select the winner of the Mario Solinas Quality Award in each group according to the scores obtained and shall propose a second and third prize for each group from amongst the remaining finalists. The minimum score for entitlement to a prize shall be 70 for the greenly fruity category and 65 for the ripely fruity category.

The list of prize-winning oils and of the other finalists cited in section 3.4 of these rules shall be released on the IOC web site.

The decision of the jury shall be final and shall not be open to appeal.

4. Closing date for registration

The period open for registration and the presentation of samples shall end on 22 March 2012.

5. Award of prizes

The prizes for the winning oils shall be awarded by the Executive Director of the International Olive Council.

6. Prizes

The prizes shall comprise a medal and a diploma.

The winners may mention the prize on the label of the packs of extra virgin olive oils belonging to the same batch as the winning sample, in accordance with the rules specified for its representation in Annex 3.

The results of the competition shall be published on the IOC web site (www.internationaloliveoil.org).

7. Acceptance

Participation in the international extra virgin olive oil competition for the Mario Solinas Quality Award implies acceptance of the present rules.

MARIO SOLINAS QUALITY AWARD OF THE INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL
INTERNATIONAL COMPETITION FOR EXTRA VIRGIN OLIVE OILS

2011-2012 crop year

Registration form

Name of competitor/registered name

Address

Post code

City/town

Country

Sample identification
number:

Telephone:

Fax:

E-mail:

Contact:

Registration deadline: 22 March 2012

Done at on,
(Signature)

Send to:
International Olive Council, calle Príncipe de Vergara 154, 28002 Madrid – Spain; Tel.: 91.590.36.38

MARIO SOLINAS QUALITY AWARD OF THE INTERNATIONAL OLIVE
COUNCIL
INTERNATIONAL COMPETITION FOR EXTRA VIRGIN OLIVE OILS

2011–2012 crop year

SENSORY ASSESSMENT SHEET

Sample code:

Taster identification no.:

Date:

Olfactory sensations (maximum 35 points)

Olive fruitiness (0–7)
Other fruits (0–3)
Green (grass/leaves) (0–2)
Other positive sensations (0–3)
Harmony⁽¹⁾ (0–20)
Partial score _____

Gustatory-retronasal sensations (maximum 45 points)

Olive fruitiness (0–10)
Sweet (0–4)
Bitter (0–3)
Pungent (0–3)
Green (grass/leaves) (0–2)
Other positive sensations (0–3)
Harmony⁽¹⁾ (0–20)
Partial score _____

Final olfactory-gustatory sensation (maximum 20 points)

Complexity⁽²⁾ (0–10)
Persistence (0–10)
Partial score _____

Category of fruitiness:

GREEN (0 – 10)
RIPE (0 – 10)

Total score

(1) **Harmony** increases when the attributes are balanced.

(2) **Complexity** increases with the number and intensity of aromas and flavours.

MARIO SOLINAS QUALITY AWARD OF THE INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL

INTERNATIONAL COMPETITION FOR EXTRA VIRGIN OLIVE OILS

2011–2012 crop year

**RULES FOR DISPLAYING THE AWARD ON THE LABEL
OF THE WINNING EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**

1. Mention of the Award on the label of the winning extra virgin olive oil

The winner of the first prize of the Mario Solinas Quality Award in each of the groups may mention the prize obtained for the 2011–2012 crop year on the label of extra virgin olive oil belonging to the source batch of the winning sample. The winners of the second prize and third prize in each group may do likewise.

Such mention is dependent on the submission of a request to this effect by the winner, which should be addressed to the Executive Secretariat of the International Olive Council, and on the notification of the number of packs that will be filled with the extra virgin olive oil from the source batch of the winning sample.

2. Display of the prize

Each of the prizes shall be displayed on a numbered self-adhesive logo not larger than 7cm² bearing the image of Mario Solinas, the logo of the International Olive Council, the mention of the prize and the year it was granted.

3. Delivery of the prize logo to the winner

Winners who request to mention the prize on the label of the winning extra virgin olive oil shall be supplied by the Executive Secretariat, subject to prior payment, with the number of prize logos corresponding to the number of packs they notify.

In the event of failure to comply with the requirements specified in this Annex the winners concerned may not enter for future editions of this competition and the competent authorities will be notified.

**Βραβείο Ποιότητας Mario Solinas
του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου**

Κανόνες Διεθνούς Διαγωνισμού για τα Έξτρα Παρθένα Ελαιόλαδα

οργανώνεται από το ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

για το έτος συγκομιδής 2011-2012

Ο διεθνής διαγωνισμός για τα έξτρα παρθένα ελαιόλαδα που έχει ως αποτέλεσμα το Βραβείο Ποιότητας Mario Solinas του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου βασίζεται στην Απόφαση DEC - 1/82-IV/00 την οποία το Συμβούλιο θέσπισε στις 8 Ιουνίου 2000. Σύμφωνα με αυτήν την απόφαση, το Βραβείο, το οποίο το Συμβούλιο απεφάσισε να θεσπίσει το 1993, απενεμήθη για πρώτη φορά το έτος συγκομιδής 2000-2001.

Ο βασικός του στόχος είναι να επιλέξει εκείνα τα έξτρα παρθένα ελαιόλαδα που διαγωνίζονται για τα καλύτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά κάθε κατηγορίας όπως ορίζονται σε αυτούς τους κανόνες.

ΚΑΝΟΝΕΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Στον διαγωνισμό μπορούν να συμμετάσχουν τα έξτρα παρθένα ελαιόλαδα που παρουσιάζονται από τους παραγωγούς, τις ενώσεις παραγωγών και τους καταχωρημένους συσκευαστές.

1. Επιλέξιμα έλαια

- Θα επιλέγονται για εγγραφή μόνο τα έξτρα παρθένα ελαιόλαδα τα οποία παράγονται στο έτος συγκομιδής του παρόντος διαγωνισμού και τα οποία συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις που προβλέπονται για αυτήν την κατηγορία στα εμπορικά πρότυπα του ΔΣΕ που ισχύουν για τα ελαιόλαδα και τα πυρηνέλαια.
- Τα έλαια που καταγράφονται για διαγωνισμό θα πρέπει να προέρχονται από μία ομοιογενή παρτίδα ελαίων αποθηκευμένα σε μία ενιαία δεξαμενή τουλάχιστον 3000 λίτρων.
- Κάθε συμμετέχων μπορεί να καταγράψει μόνο ένα έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

2. Ευθύνες των συμμετεχόντων

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει:

- 2.1 Να συμπληρώσουν το έντυπο εγγραφής
- 2.2 Να διευθετήσουν με έναν συμβολαιογράφο για να εκτελέσει τα ακόλουθα:
 - Να συγκεντρώσει αντιπροσωπευτικά δείγματα από μία παρτίδα ελαίου για εγγραφή στον διαγωνισμό, η οποία θα αποτελείται από 5 δείγματα των 500 ml έκαστο, που θα συλλέγονται σε χρωματιστά γυάλινα δοχεία ίδιας χωρητικότητας, και 2 δείγματα των 100 ml έκαστο που θα συλλέγονται επίσης σε χρωματιστά γυάλινα δοχεία της ίδια χωρητικότητας. Κάθε δείγμα που συλλέγεται πρέπει να είναι βουλωμένο ή κλεισμένο με βιδωτό καπάκι με δακτύλιο ασφαλείας από τον συμβολαιογράφο και θα φέρει μία ετικέτα με έναν κωδικό αριθμό για να προσδιορίζει τον συμμετέχοντα αποτελούμενος από ψηφία και δύο γράμματα. Οι κανόνες για την συλλογή του δείγματος ορίζονται στο ISO standard 5555 «Ζωικά και φυτικά λίπη και έλαια - Δειγματοληψία».
 - Να σφραγίσει την δεξαμενή που φέρει την παρτίδα του ελαίου μέχρι την λήξη του διαγωνισμού ή έως ότου ο διαγωνιζόμενος αποκλεισθεί.
- 2.3 Να τακτοποιήσουν τις συμβολαιογραφικές πράξεις που θα δηλώνουν τα εξής:
 - το όνομα και διεύθυνση του διαγωνιζόμενου και τον αριθμό καταχώρησης της εταιρείας,
 - την θέση και την ταυτότητα της δεξαμενής που περιέχει την παρτίδα ελαίου που συμμετέχει στον διαγωνισμό,
 - το βάρος ή τον όγκο της παρτίδας ελαίου που θα διαγωνισθεί,
 - την διαδικασία για την συλλογή, το σφράγισμα και την αναγνώριση των δειγμάτων,
 - ότι η δεξαμενή που περιέχει την παρτίδα ελαίου που θα διαγωνισθεί έχει σφραγισθεί.

- 2.4 Να στείλουν το ένα από τα δύο δείγματα των 100 ml στο εργαστήριο που είναι αναγνωρισμένο από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου με σκοπό να εξετασθεί και να εκδοθεί αντίστοιχο πιστοποιητικό ελέγχου της ποιότητας δηλώνοντας ότι το έλαιο είναι όντως έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.
- 2.5 Να στείλουν ένα από τα πέντε δείγματα των 500ml σε μία ομάδα γευσιγνωστών ελαιολάδου αναγνωρισμένη από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου με σκοπό να υποστεί μία οργανοληπτική αξιολόγηση, σύμφωνα με την μέθοδο που θεσπίσθηκε από το Συμβούλιο για την οργανοληπτική αξιολόγηση του παρθένου ελαιολάδου, και για την έκδοση ενός πιστοποιητικού που θα δηλώνει την κατηγορία κατάταξης του ελαιολάδου. Η ομάδα θα πρέπει να εκδώσει ένα πιστοποιητικό βαθμού κατάταξης του ελαιολάδου και να καθορίσει την μέση τιμή της έντασης του φρουτώδους χαρακτηριστικού.
- 2.6 Να αποστείλουν τα ακόλουθα στην Εκτελεστική Γραμματεία του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου έως τις 22 Μαρτίου 2012, δηλώνοντας «Mario Solinas International Extra Virgin Olive Oil Competition» στον φάκελο:
- το έντυπο εγγραφής,
 - την συμβολαιογραφική πράξη που αφορά τα δείγματα και το σφράγισμα της δεξαμενής,
 - το πιστοποιητικό ελέγχου και το πιστοποιητικό αισθητηριακής ανάλυσης που εκδίδεται από το εγκεκριμένο εργαστήριο και την εξουσιοδοτημένη ομάδα γευσιγνωσίας, αντίστοιχα, προσδιορίζοντας την κατηγορία για την οποία εγγράφηκε το ελαιόλαδο,
 - τρία από τα δείγματα των 500 ml και το δεύτερο δείγμα των 100ml. Αυτά τα δείγματα θα παραμείνουν στην διάθεση της Γραμματείας της Επιτροπής σε περίπτωση που κάποιο από τα άλλα δείγματα χαλάσει ή χαθεί.

3. Στάδια του διαγωνισμού

- 3.1. Η Εκτελεστική Γραμματεία του Συμβουλίου θα δώσει ένα καδικό αριθμό σε κάθε ένα από τα έλαια που διαγωνίζονται. Αυτοί οι καδικοί θα αναγράφονται πάνω σε αδιαφανή, αυτοκόλλητη ετικέτα που θα καλύπτει πλήρως την ετικέτα αναγνώρισης.

Θα ταξινομεί τα έλαια σε μία από τις ακόλουθες ομάδες σύμφωνα με την μέση τιμή του φρουτώδους χαρακτηριστικού και του τύπου του φρουτώδους που απονέμεται από την ομάδα που εκδίδει το πιστοποιητικό αισθητηριακής ανάλυσης:

Ομάδα

Μέση τιμή φρουτώδους χαρακτηριστικού

- **Πράσινο φρούτο:** Ομάδα χαρακτηριστικών οσφρητικών αισθήσεων του ελαίου που θυμίζει πράσινο φρούτο και εξαρτάται από την ποικιλία του ελαιολάδου και προέρχεται από πράσινες, υγιείς, φρέσκιες ελιές. Γίνεται δε αντιληπτή άμεσα ή/και από το πίσω μέρος της μύτης.

Έντονο φρουτώδες	$m > 6$
Μέτρια φρουτώδες	$3 < -m < -6$

- **Ωριμότητα του καρπού:** Ομάδα χαρακτηριστικών οσφρητικών αισθήσεων του ελαίου το οποίο θυμίζει ώριμο φρούτο και εξαρτάται από την ποικιλία της ελιάς και προέρχεται από υγιείς, νωπές ελιές. Γίνεται δε αντιληπτή άμεσα ή/και από το πίσω μέρος της μύτης.

- 3.2 Η Εκτελεστική Γραμματεία του Συμβουλίου θα δώσει ένα από τα τρία δείγματα στις αναγνωρισμένες ομάδες γευσιγνωστών, οι οποίες θα πρέπει να αξιολογήσουν το έλαιο σύμφωνα με το φύλλο αξιολόγησης που αναφέρεται στο Παράρτημα 2. Αυτή η αξιολόγηση από τις ομάδες γευσιγνωστών θα είναι η τελική και δεν υπόκειται σε ένσταση.

- 3.3 Εν όψει των αξιολογήσεων των ομάδων γευσιγνωστών η Εκτελεστική Γραμματεία θα επιλέξει τους καδικούς αριθμούς των έξι ελαιολάδων με τον υψηλότερο βαθμό από κάθε ομάδα. Στην περίπτωση ισοπαλίας θα επιλεγεί το ελαιόλαδο με την χαμηλότερη ελεύθερη οξύτητα. Εάν συνεχισθεί η ισοπαλία, θα επιλεγεί το ελαιόλαδο με τα χαμηλότερα υπεροξείδια.

- 3.4. Τα ελαιόλαδα που συμμετέχουν στον τελικό θα αξιολογηθούν από μία διεθνή κριτική επιτροπή. Τα μέλη της κριτικής επιτροπής θα επιλεχθούν από την Εκτελεστική Γραμματεία και η λίστα θα αναρτηθεί στην ιστοσελίδα του ΔΣΕ (www.internationaloliveoil.org).

Η διεθνής κριτική επιτροπή θα χρησιμοποιήσει το φύλλο αξιολόγησης που δίνεται στο Παράρτημα 2 και θα υπολογίσει τη μέση τιμή των βαθμολογιών που θα απονεμηθούν από έκαστο μέλος της κριτικής επιτροπής.

Εάν η κριτική επιτροπή θεωρήσει ότι ένα ελαιόλαδο δεν ανήκει στην κατηγορία στην οποία έχει προσδιορισθεί, εξουσιοδοτείται να ταξινομήσει το ελαιόλαδο σε κάποια άλλη κατηγορία.

- 3.5 Η διεθνής κριτική επιτροπή θα επιλέξει τον νικητή του Βραβείου Mario Solinas σε κάθε ομάδα σύμφωνα με τη βαθμολογία που έχει λάβει και θα προτείνει ένα δεύτερο και τρίτο βραβείο για κάθε ομάδα ανάμεσα στους υπόλοιπους φιναλίστ. Η ελάχιστη βαθμολογία για να έχει δικαίωμα για βραβείο θα είναι 70 για την κατηγορία πράσινου φρούτου και 65 για την κατηγορία ώριμου φρούτου.

Η λίστα με τα ελαιόλαδα που έχουν κερδίσει τα βραβεία και των υπόλοιπων που έχουν φθάσει στον τελικό που παρατίθενται στην ενότητα 3.4 θα αναρτηθεί στην ιστοσελίδα του ΔΣΕ.

Η απόφαση της κριτικής επιτροπής θα είναι τελική και δεν θα υπόκειται σε ένσταση.

4. Τελευταία ημερομηνία εγγραφής

Η περίοδος εγγραφής και παρουσίασης των δειγμάτων τελειώνει στις 22 Μαρτίου 2012.

5. Απονομή

Τα βραβεία για τα ελαιόλαδα που κέρδισαν θα απονεμηθούν από τον Εκτελεστικό Διευθυντή του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου.

6. Βραβεία

Τα βραβεία θα αποτελούνται από ένα μετάλλιο και ένα δίπλωμα.

Οι νικητές μπορούν να αναφέρουν το βραβείο στην ετικέτα των συσκευασιών των έξτρα παρθένων ελαιολάδων που ανήκουν στην ίδια παρτίδα όπως το δείγμα που νίκησε, σύμφωνα με τους κανόνες που αναφέρονται στην παρουσίασή του στο Παράρτημα 3.

Τα αποτελέσματα του διαγωνισμού θα δημοσιευθούν στην ιστοσελίδα του ΔΣΕ (www.internationaloliveoil.org).

7. Αποδοχή

Η συμμετοχή σε αυτόν τον διεθνή διαγωνισμό σημαίνει την αποδοχή των υφιστάμενων κανόνων.

**Βραβείο Ποιότητας Mario Solinas του Διεθνούς Συμβουλίου
Ελαιολάδου**

**Διεθνής Διαγωνισμός για τα Έξτρα Παρθένα Ελαιόλαδα
για το έτος συγκομιδής 2011-2012**

**Κανόνες για την εμφάνιση του βραβείου στην ετικέτα του
βραβευμένου έξτρα παρθένου ελαιολάδου**

**1. Αναφορά του Βραβείου στην ετικέτα του βραβευμένου έξτρα
παρθένου ελαιολάδου**

Ο νικητής του πρώτου βραβείου ποιότητας Mario Solinas σε κάθε μία εκ των ομάδων μπορεί να αναφέρει το βραβείο που αποκτήθηκε για το έτος συγκομιδής 2011-2012 πάνω στην ετικέτα του έξτρα παρθένου ελαιολάδου που ανήκει στην παρτίδα του δείγματος που κέρδισε. Οι νικητές του δεύτερου και τρίτου βραβείου σε κάθε ομάδα μπορούν να κάνουν το ίδιο.

Αυτή η αναφορά εξαρτάται από την υποβολή του αιτήματος για τον σκοπό αυτό από τον νικητή, το οποίο θα απευθύνεται στην Εκτελεστική Γραμματεία του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου, και από την κοινοποίηση του αριθμού των συσκευασιών που θα περιέχουν το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από την παρτίδα του δείγματος που κέρδισε.

2. Απεικόνιση του βραβείου

Κάθε ένα εκ των βραβείων θα απεικονίζεται πάνω σε ένα αριθμημένο αυτοκόλλητο λογότυπο όχι μεγαλύτερο από 7cm που θα φέρει την εικόνα του Mario Solinas, τον λογότυπο του Διεθνές Συμβουλίου Ελαιολάδου, την αναφορά στο βραβείο και το έτος που χορηγήθηκε.

3. Απονομή του λογότυπου επάθλου στον νικητή

Οι νικητές που ζητούν να αναφέρουν το έπαθλο του έξτρα παρθένου ελαιολάδου που κέρδισε πάνω στην ετικέτα, πρέπει να εφοδιαστούν από την Εκτελεστική Γραμματεία, από την προηγούμενη καταβολή, με έναν αριθμό λογότυπων των επάθλων που ανταποκρίνονται στον αριθμό των συσκευασιών που κοινοποιούν.

Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις που ορίζονται σε αυτό το Παράρτημα οι εν λόγω νικητές δεν θα μπορέσουν να δηλώσουν υποψηφιότητα σε μελλοντικά έντυπα αυτού του διαγωνισμού οι δε αρμόδιες αρχές θα ενημερωθούν για αυτό.



INTERNATIONAL
OLIVE
COUNCIL

CONSEJO
OLEICOLA
INTERNACIONAL

CONSEIL
OLEICOLE
INTERNATIONAL

CONSIGLIO
OLEICOLO
INTERNAZIONALE

المجلس
الوطني
للزبدة

T.21/Doc. nº 13/Rev. 14
11.2011

Príncipe de Vergara 154 - 28002, Madrid - ESPAÑA - Telef.: +34 91 590 36 38 Fax: +34 - 91 563 12 63 - e-mail: iooc@internationaloliveoil.org - http://www.internationaloliveoil.org/

**LISTE DES LABORATOIRES D'ANALYSES CHIMIQUES
AGRÉÉS PAR LE CONSEIL OLEICOLE INTERNATIONAL
POUR LA PÉRIODE DU 1.12.2011 AU 30.11.2012**

**LISTA DE LOS LABORATORIOS DE ANÁLISIS QUÍMICOS
RECONOCIDOS POR EL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL
PARA EL PERIODO DEL 1.12.2011 AU 30.11.2012**

**LIST OF CHEMICAL TESTING LABORATORIES
RECOGNISED BY THE INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL
FOR THE PERIOD FROM 1.12.2011 AU 30.11.2012**

**ELENCO DEI LABORATORI DI ANALISI CHIMICA
RICONOSCIUTI DAL CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE
PER IL PERIODO DAL 1.12.2011 AU 30.11.2012**

According to Resolution RES-2/78-JV/98 which the International Olive Council (IOC) adopted on 4 June 1998, IOC recognition is awarded, subject to annual review, to olive oil testing laboratories that:

- submit an application to the IOC Executive Secretariat which, in the case of public laboratories, should be submitted through the supervisory governmental authorities;
- provide proof that they have been accredited by a national accreditation body, describing any accreditation awarded and specifying the date on which it was issued (or, provisionally, a declaration to the effect that they are taking steps to obtain laboratory accreditation);
- prove they are proficient in applying the testing methods recommended in the IOC trade standard for olive oil and olive-pomace oil by participating in a check test organised by the IOC Executive Secretariat.

During its autumn session the IOC endorses the list of olive oil testing laboratories that are awarded recognition for the period running from 1 December to 30 November. The list is divided into:

- . public or private laboratories that issue test certificates at the request of third parties;
 - . laboratories belonging to olive oil companies that analyse their own oils.
-

LABORATOIRES D'ANALYSES CHIMIQUES

LABORATORIOS DE ANÁLISIS QUÍMICOS

CHEMICAL TESTING LABORATORIES

LABORATORI DI ANALISI CHIMICA

Australie - Australia

AUSTRALIAN OILS RESEARCH LABORATORY

NSW DEPARTMENT OF PRIMARY INDUSTRIES

Wagga Wagga Agricultural Institute

Private Mail Bag

WAGGA WAGGA – NSW 2650

(Resp.: Jamie G. Ayton)

Tel.: 61 269381818

Fax: 61 269381809

e-mail: jamie.ayton@industry.nsw.gov.au

Canada

CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY

Ottawa Laboratory (Carling) - Food Laboratory

Building 22, Central Experimental Farm

960 Carling Avenue

OTTAWA, ONTARIO K1A 0C6 (CANADA)

(Resp. Angela Sheridan)

Tel: 16132252342

e-mail: Angela.Sheridan@inspection.gc.ca

Espagne - España - Spain

LABORATORIO AGROALIMENTARIO DE ATARFE

Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria

Consejería de Agricultura y Pesca

Avda. de la Diputación, s/n.

18230 ATARFE (Granada)

(Dir.: Victor M. Escandón Provedo)

Tel.: 34 958025000

Fax: 34 958025003

e-mail: ewad.remisz@juntadeandalucia.es

Espagne - España - Spain (cont.)

LABORATORIO AGROALIMENTARIO DE VALENCIA

Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación

C/ Pintor Goya nº 8

46100 BURJASSOT (VALENCIA)

(Resp.: M^a Luisa Ruiz Domínguez)

Tel: 34 961925275

Fax: 34 961925251

e-mail: ruiz_mlu@gva.es

LABORATORIO AGROALIMENTARIO DE CÓRDOBA

Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria

Consejería de Agricultura y Pesca

Avda. Menéndez Pidal s/n

Apdo. de Correos 3045

14080 CÓRDOBA

(Dir.: José María Lorite Rodríguez)

Tel.: 34 957001700

Fax: 34 957001702

e-mail: labagco@cap.junta-andalucia.es

LABORATORIO AGROALIMENTARIO INDUSTRIAL, S.L.

Polígono Industrial "El Pabellón", Parc. 4.4

06380 JERÉZ DE LOS CABALLEROS (Badajoz)

(Dir.: Macarena Díaz Ramos)

Tel/Fax.: 34 924730180

e-mail. l.agroalimentario@arrakis.es

LABORATORIO ARBITRAL AGROALIMENTARIO

Subdirección General de Laboratorios Agroalimentarios

Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino

C/Casiopea, 1

28023 MADRID

(Dir: Ana Isabel Blanch Cortés)

Tel.: 34 913474961

Fax: 34 913474968

e-mail: jialvarez@marm.es

Espagne - España - Spain (cont.)

LABORATORIO CENTRAL DE ADUANAS E II.EE.

C/ Navalenga, 2

28035 MADRID

(Dir.: Luis Miguel Iglesias Quintana)

Tel.: 34 913768000

e-mail: labcent.adu@aeat.net

FUNDACIÓN "PATRIMONIO COMUNAL OLIVARERO"

LABORATORIO

Bda. de la Estación de FF.CC.

14600 MONTORO (Córdoba)

(Resp.: María Dolores Peña)

Tel.: 34 957160814

Fax 34 957160299

e-mail: fpcolaboratorio@terra.es

INSTITUTO DE LA GRASA

LABORATORIO DE LA UNIDAD DE ANÁLISIS

Consejo Superior de Investigaciones Científicas

Ministerio de Educación y Ciencia

Avda. Padre García Tejero, nº 4

41012 SEVILLA

(Dir.: Francisco Millán Rodríguez)

Tel.: 34 954611550

Fax: 34 954616790

e-mail: acortes@ig.csic.es

CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA E

INSPECCIÓN DE COMERCIO EXTERIOR (SOIVRE)

LABORATORIO

Dirección Territorial de Comercio en Andalucía

Ministerio de Industria, Turismo y Comercio

Avda. Sta. Clara de Cuba 6, Nave 6

41007 SEVILLA

(Dir.: José Álvarez Calderón)

Tel.: 34 954260574

Fax: 34 954254910

e-mail: sevilla.cice@comercio.mityc.es

France - Francia

LABORATOIRE DE MARSEILLE
Service Commun des Laboratoires
146, Traverse Charles Susini
13388 MARSEILLE - Cedex13
(Dir.: Frédéric Saltron)

Tel.: 33 491618201
Fax: 33 491618219
e-mail: labo13@scl.finances.gouv.fr

ITERG - INSTITUT DES CORPS GRAS
Laboratoire – Centre Technique Industriel
11 rue Gaspar Monge - Parc Industriel – Bersol 2
33600 PESSAC
(Dir.: Guillaume Chantre)

Tel.: 33 556360044
Fax : 33 556365760
e-mail: iterg@iterg.com

Grèce – Grecia - Greece

CHEMICAL LABORATORIES
Directorate Technical Control
Ministry of Development G.S. of Consumer
Cannigos Square, 20
10181 ATHENS
(Dir.: A. Tsoni)

Tel.: 30 210 3829166
Fax: 30 210 3842642
e-mail: chemlab@efpolis.gr

GENERAL CHEMICAL STATE LABORATORY
Ministry of Economy and Finance
16 An. Tsocha Street
11521 ATHENS
(Dir.: Amalia Passa)

Tel.: 30 2106479000
e-mail: gxk-dxy@ath.forthnet.gr

Grèce – Grecia – Greece (cont.)

ETAT, A.E.
Food Industrial Research
& Technological Development Company S.A.
47 Ethnikis Antistaseos Ave
17237 ATHENS
(Dir.: Ioanna Petrohilou)
Tel: 30 2109270040
Fax: 30 2109270041
e-mail: info@etat.gr

OLITECN LTD
330 Thisseos str.
17675 KALLITHEA (Athens)
(Resp.: Panagiotis Konstantinou)
Tel.: 30 210 9419279
Fax: 30 210 9309679
e-mail: olitecn@otenet.gr

MULTICHROM LAB
Sfakion str. 50
12131 PERISTERI (Athens)
(Dir.: Emmanuel Salivaras)
Tel.: 30 210 5910620
Fax: 30 210 5311580
e-mail: multichromlab@otenet.gr

Italie - Italia - Italy

CRA- CENTRO DI RICERCA PER
L'OLIVICOLTURA E L'INDUSTRIA OLEARIA
LABORATORIO REVISIONE ANALISI
Viale Leonardo Petruzzi, 75
65013 Città S Angelo - PESCARA
(Dir.: Enzo Perri)

Tel.: 39 08595212
Fax: 39 085959518
e-mail: oli.pe@entecra.it

Italie - Italia – Italy (cont.)

SSOG - STAZIONE SPERIMENTALE PER LE INDUSTRIE
DEGLI OLI E DEI GRASSI
Via Giuseppe Colombo, 79
20133 MILANO
(Dir.: Marco Surdi)

Tel.: 39 027064971
Fax: 39 022363953
e-mail: info@ssog.it

CHEMISERVICE, S.A.S.
Via Vecchia Ospedale, Str. Priv. n. 11
70043 MONOPOLI (Bari)
(Dir.: Giorgio Cardone)

Tel.: 39 080742777
Fax: 39 080748486
e-mail: info@chemiservice.it

LABORATORIO DI PERUGIA
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Ispettorato Centrale Repressione delle Frodi
Via Omici, 161
06124 PERUGIA
(Dir.: Bruno Di Simone)

Tel: 39 0755009126
e-mail: b.disimone@politicheagricole.gov.it

LABORATORI E SERVIZI CHIMICI
DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL LAZIO E L'ABRUZZO
AGENZIA DELLE DOGANE
Via Carucci, 71
00143 ROMA
(Dir.: Giuseppe Carletti)

Tel.: 39 0650244150
e-mail: dogane.roma1.lab@agenziadogane.it

Maroc – Marruecos – Morocco

LABORATOIRE OFFICIEL D'ANALYSES ET
DE RECHERCHES CHIMIQUES

Ministère de l'Agriculture,

et de la Pêche Maritime

25, rue Nichakra Rahal

CASABLANCA

(Dir.: El-Maâti Benazzouz)

Tel.: 212 22302007

Fax: 212 22301972

e-mail: loarc@menara.ma

Portugal - Portogallo

ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

Laboratorio de Segurança Alimentar

Estrada do paço do lumiar, 22 - Edificio F,1º

1649-038 Lisboa

(Resp.: Maria Graça Campos)

Tel: 351217108405

e-mail: mgcampos@asae.pt

LABORATORIO DE ESTUDOS TÉCNICOS

INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA

Tapada da Ajuda

1349-017 LISBOA

(Resp.: Paula Vasconcelos)

Tel.: 351 213653447

Fax: 351 213653277

e-mail: pm.vasconcelos@isa.utl.pt

Slovénie

University of Primorska

Science and Research Centre of Koper

Garibaldijeva, 1

6000 KOPER

(Resp: Milena Bucar Miklavcic, Laboratory for olive oil testing, Headquarters of laboratory:

Zelena Ulica 8, **6310 IZOLA**)

Tel.: 386 56402630

Fax: 386 56417228

e-mail: milena.miklavcic@guest.arnes.si

Syrie - Siria - Svria

General Commission for Scientific Agricultural Research
Ministry of Agriculture and Agrarian Reform
P.O.Box 113 Douma
DAMASCUS
(Dir.: M Walid Tawil)

Tel.: 963 115743054
Fax: 963 115757992
e-mail: gcsar-dir@mail.sy

Tunisie - Túnez - Tunisia

LABORATOIRE DE L'OFFICE
NATIONAL DE L'HUILE
11, Avenue de l'Algérie
3000 SFAX
(Dir.: Jamel Makni)

Tel.: 216 74223817
Fax: 216 74229634
e-mail: info@onh.com.tn

LABORATOIRE DE L'OFFICE
NATIONAL DE L'HUILE
Avenue 15 octobre 1963
4000 SOUSSE
(Dir.: Mohamed Daassa)

Tel.: 216 7330436
Fax: 216 73234688
e-mail: dg.onh@gnet.tn

LABORATOIRE DE L'OFFICE
NATIONAL DE L'HUILE
10, Avenue Mohamed V
1001 TUNIS
(Dir.: Kamel Ben Ammar)

Tel.: 216 71345566
Fax.: 216 71351883
e-mail: dg.onh@gnet.tn

Turquie - Turquía - Turkey

EGE CHELAB GIDA VE END. ANALIZ LAB.A.S.
10028 Sokak. No 11 - A.O.S.B.
Kucuk Parseller
CIGLI- Izmir
(Resp.: Özlem Öztunaoglu)

Tel.: 90 232 3282842-43
Fax: 90 232 3282874
e-mail: ozlem.oztunaoglu@egechelab.com.tr

LABORATOIRES PRIVÉS
LABORATORIOS PRIVADOS
PRIVATE LABORATORIES
LABORATORI PRIVATI

Argentine - Argentina

LABORATORIO DR. RAPELA
Departamento Bromatología y Análisis de Alimentos
Ramón L. Falcón, 2530
C1406GNZ C A. BUENOS AIRES
(Dir. Diego Rapela)

Tel.: 54 1146118772
Fax: 54 1146376381
e-mail: diego@lab-rapela.com.ar

Espagne – España – Spain

DEOLEO, S.A.
LABORATORIO
Ctra. de Arjona, 4
23740 ANDÚJAR (Jaén)
(Dir.: José Linares)

Tel.: 34 953515315
Fax: 34 953510065
e-mail: jose.linares@deoleo.eu

HOJIBLANCA, S.C.A.
LABORATORIO
Carretera de Córdoba s/n.
29200 ANTEQUERA (Málaga)
(Dir.: Joaquín Jiménez)

Tel.: 34 952841451
Fax: 34 952842555
e-mail: laboratorio@hojiblanca.es

OLEOESTEPA, S.C.A.
LABORATORIO
Polg. Industrial Sierra Sur
C/ El Olivo, s/n.
41560 ESTEPA (Sevilla)
(Dir.: Miguela González)

Tel.: 34 955913154
Fax: 34 955913537
e-mail: laboratorio@oleoestepa.com

Espagne – España – Spain (cont.)

SGS Española de Control, S.A.
LABORATORIO
Avda. Santa Clara de Cuba, Polg. Ind. Nave 16
41007 SEVILLA
(Dir.: Patricia Gil de Biedma)

Tel.: 34 954524142
Fax 34 954527049
e-mail: Patricia.GildeBiedma@sgs.com

LLUIS JANÉ BUSQUETS LABORATORI D'ANÀLISI, S.L.
C/St. Llorenç nº 27, baixos
08192 St. Quirze del Vallès (Barcelona)
(Dir.: LLuis Jané Busquets)

Tel/Fax : 34 93 7211325
E-mail: lluis.jane@ljblab.com

ACEITES BORGES PONT S.AU.
LABORATORIO - Control de Calidad
Av. Josep Trepot s/n
25300 TÀRREGA (Lérida)
(Dir.: Carme Gomà)

Fax: 34 973500060
Tel.: 34 973501212
e-mail: [cgoma@borges.es](mailto:cgomà@borges.es)

Grèce – Grecia - Greece

AGRUNION
Union of Agricultural Cooperatives
of Iraklion Crete Greece
Avenue 62 Martyron 146
71303 IRAKLION – CRETE
(Dir.: Ioannis Halkiadakis)

Tel: 30 2810378145
Fax: 30 2810361444
e-mail: exports@agrunion.gr

MNERVA
165 Tatoiou Str Odisseos
14452 METAMORFOSIS ATTICA
(Dir.: Vassilis N. Kamvissis)

Tel.: 30 226 2854200
Fax: 30 226 2854209
e-mail: vasilis.kamvissis@minerva.com.gr

Italie - Italia - Italy

BIOCHEMIE LAB srl
Via Francesco Petrarca, 35 A/B
50041 CALENZANO (FI)
(Resp.: Simonetta Gallerini)

Tel: 39 055887541
Fax: 39 0558862700
e-mail: info@biochemielab.it

CARAPPELLI FIRENZE, S.p.A
LABORATORIO
Via Leonardo Da Vinci, 31
50028 TAVARNELLE VAL DI PESA (Firenze)
(Dir.: Alessio Diblasi)

Tel.: 39 055 8054241
Fax: 39 055 8054213
e-mail: info@carapellifirenze.it

NEOTRON S.p.A
Analytical and Technical Services
Stradello Aggazzotti 104
41126 MODENA
(Resp.: Marisa Bagatti)

Tel.: 39 059461711
Fax: 39 059461777
e-mail: quality@neotron.it

LABORATORIO PH, S.r.l
Via Sangallo, 29 – Loc. Sambuca V.P.
50028 TAVARNELLE V.P. (Firenze)
(Resp.: Giuliano Simiani)

Tel.: 39 05580961
Fax: 39 0558071099
e-mail: laborph@phsrl.it – g.simiani@phsrl.it

Tunisie - Túnez - Tunisia

SGS Tunisia, S.A.
Route de Gabés, Km. 1,5
Rue Ibn Zaidoun (P.O. Box 589)
3018 SFAX
(Resp.: Mouna Kolsi)

Tel : 216 74241050
Fax: 216 74245890
e-mail: mouna.kolsi@sgs.com

Turquie - Turquía - Turkey

PRIVATE FOOD CONTROL LABORATORY
OF COMMODITY EXCHANGE OF AYDIN PROVINCE
Ata Mahallesi Denizli Blv. No: 18
09010 AYDIN
(Resp.: Ulku Ulken)

Tel: 90 2562115000
Fax: 90 2562110188
e-mail: bilgi@aydin-gidalab.com

Ekiz Yag ve Sabun Sanayi A.S.
LABORATORY
Sehitler Caddesi 1508 Sok. No: 4
Alsancak 35230 - Izmir
(Resp.: Husnu Ekiz)

Tel: 90 2324885700
e-mail: ekiz@ekizyag.com

S.S. TARIS ZEYTIN VE ZEYTINYAGI TARIM SATIS
KOOPERATIFLERİ BIRLIGI
A.O.S.B. 10006/1
Sokak. no. 10/A
35620 ÇİGLİ - IZMİR
(Dir. : Isil Çillidag)

Tel.: 90 2323940223
Fax: 90 2323940237
e-mail: icillidag@tariszeytinyagi.com.tr
mzengin@tariszeytinyagi.com.tr
bilgi@tariszeytinyagi.com.tr

USA:

Sovenia USA, Inc.
LABORATORY
1 Olive Grove Street
13441 Rome - NY
(Resp.: Gabriel Estévez)

Tel: 1 3157977070
e-mail: gestevez@sovenausa.com



INTERNATIONAL
OLIVE
COUNCIL

CONSEJO
OLEICOLA
INTERNACIONAL

CONSEIL
OLEICOLE
INTERNATIONAL

CONSIGLIO
OLEICOLO
INTERNAZIONALE

المجلس
النادي
الزميون

T.28/Doc. nº 3/Rev. 14
11.2011

Príncipe de Vergara 154 - 28002, Madrid - ESPAÑA - Telef.: +34 91 590 36 38 Fax: +34 - 91 563 12 63 - e-mail: iocc@internationaloliveoil.org - http://www.internationaloliveoil.org/

**LISTE DES LABORATOIRES D'ANALYSE SENSORIELLE DES HUILES D'OLIVE
VIERGES AGRÉÉS PAR LE CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL
POUR LA PÉRIODE DU 1.12.2011 AU 30.11.2012**

**LISTA DE LOS LABORATORIOS DE ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ACEITES
DE OLIVA VÍRGENES RECONOCIDOS POR EL CONSEJO OLEÍCOLA
INTERNACIONAL PARA EL PERÍODO DEL 1.12.2011 AU 30.11.2012**

**LIST OF LABORATORIES UNDERTAKING THE SENSORY ANALYSIS OF
VIRGIN OLIVE OILS RECOGNISED BY THE INTERNATIONAL OLIVE
COUNCIL FOR THE PERIOD FROM 1.12.2011 AU 30.11.2012**

**ELENCO DEI LABORATORI D'ANALISI SENSORIALE DEGLI OLI DI OLIVA
VERGINI RICONOSCIUTI DAL CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE
PER IL PERIODO DAL 1.12.2011 AU 30.11.2012**

According to Resolution RES-2/90-IV/04 which the International Olive Council (IOC) adopted on 18 June 2004, IOC recognition is awarded, subject to annual review, to laboratories which are approved by the competent authority of their country as a laboratory responsible for the official control of virgin olive oils by sensory analysis, and which fulfil the following conditions:

- An application for recognition, transmitted by the competent authority that approved the laboratory for the sensory testing of virgin olive oils, has to be submitted to the IOC Executive Secretariat.
- The application for recognition has to be accompanied by proof that the laboratory holds accreditation for the sensory analysis of virgin olive oils according to the method adopted by the Council.
- The application also has to be accompanied by full details on the characteristics of the sensory testing laboratory: installations, equipment, activities, staff, position, experience and activity of the panel leader, membership of the panel of tasters, and average monthly number of tastings of virgin olive oils.
- The laboratory has to obtain a satisfactory evaluation in the periodic tests organised by the IOC to check the competence of panels undertaking the tasting of virgin olive oils.

During its autumn session the IOC endorses the list of olive oil taste panels that are awarded recognition for the period running from 1 December to 30 November.

Allemagne – Alemania – Germany

Gabriele Zeiler-Hilgart
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und
Lebensmittelsicherheit-Dienststelle Oberschleißheim
Veterinärstr. 2
85762 OBERSCHLEISHEIM

Tel: 49 9131 6808 5521
Fax: 49 8931 560457
e-mail: gabriele.zeiler-hilgart@lgl.bayern.de

Argentine - Argentina

Maria Sol Molina
Laboratorio de aceites y grasas
EEA Catamarca - INTA
Ruta 33 - Km 4,5. Sumalao, Valle Viejo
CATAMARCA

Tel/fax 54-3833441323/441192
e.mail: smolina@correo.inta.gov.ar

Susana Mattar
Adriana Turcato
UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CUYO
Avda. José Ignacio de la Roza 1516
5400 RIBADAVIA - SAN JUAN

Tel: 54-2644292392
Fax: 54-2644292310
E.mail: susanamattar@yahoo.com.ar - aturcatol@yahoo.es

Australie – Australia

Helen Taylor
Australian Olive Oil Sensory Panel
Wagga Wagga Agricultural Institute
Pine Gully Road
WAGGA WAGGA NSW 2650

Tel : 61-269381825
Fax: 61-269381648
e.mail: helen.taylor@industry.nsw.gov.au

Chipre - Cyprus

Alexandros Gavriel
Department of Agriculture
Olive Oil Organoleptics Assessment Panel
Iras 4
Latsia 2234 - PO Box 12651
Nicosia

Tel.: 357 22 483266
Fax:
E-mail: alegavriel@da.moa.gov.cy

Espagne - España - Spain

Bienvenido Callao Navales
Panel de catadores de aceite de oliva virgen de Aragón
Diputación General de Aragón
Muro Santa María, s/n - Edificio Molino Mayor, 1^a Pta.
44600 ALCAÑIZ

Tel.: 34 976714884
Fax: 34 976715376
e-mail: panelaceitearagon@aragon.es

Angeles Pérez Jiménez
Panel de catadores de aceites de oliva virgen de Madrid
IMIDRA - Finca El Encín
Autovía A-2, Km. 38,200
28800 ALCALÁ DE HENARES

Tel: 34 918879490
Fax: 34 918879494
e-mail: mangeles.perez.jimenez@madrid.org

José Velez Molero
Laboratorio Agroalimentario Atarfe
Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria
Consejería de Agricultura y Pesca - Junta de Andalucía
Avenida de la Diputación s/n
18230 ATARFE

Tel: 34 958035001
Fax: 34 958025003
e-mail: jose.velez@juntadeandalucia.es

Espagne - España - Spain (cont.)

M^a Luisa Ruiz Domínguez
Laboratorio Agroalimentario de Valencia
Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua
Generalitat Valenciana
C/Pintor Goya, nº 8
46100 BURJASSOT

Tel.: 34 961925275
Fax: 34 961925251
e-mail: ruiz_mlu@gva.es

Laboratorio Agroalimentario de Extremadura
Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural
Dirección General de Explotaciones Agrarias y Calidad Alimentaria
C/Arroyo de Valhondo, nº 2
10071 CÁCERES

Tel.: 34 927006319
Fax: 34 927006040
e-mail: lab.agroalimentario@adr.juntaex.es

Yolanda Avilés Mora
Laboratorio Agroalimentario de Córdoba
Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria
Consejería de Agricultura y Pesca - Junta de Andalucía
Avda. Menéndez Pidal s/n
14004 CÓRDOBA

Tel: 34 957001700
Fax: 34 957001728
e-mail: yolanda.aviles@juntadeandalucia.es

Macarena Díaz Ramos
Laboratorio Agroalimentario Industrial, S.L.
Polígono Industrial "El Pabellón", Parc. 4.4
06380 JERÉZ DE LOS CABALLEROS (Badajoz)

Tel/Fax.: 34 924730180
e-mail: l.agroalimentario@arrakis.es

Juan Ramón Izquierdo
Laboratorio Arbitral Agroalimentario
Subdirección General de Laboratorios Agroalimentarios
Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino
C/Casiopea nº 1
28023 MADRID

Tel: 34 913474965
Fax: 34 913474968
e-mail: jialvarez@marm.es

Espagne - España - Spain (cont.)

M^a del Mar García González
Laboratorio Central de Aduanas e II.EE.
Subdirección General Químico-Tecnológica
Navaluenga, 2 A
28035 MADRID

Tel: 34 913768013
Fax: 34 913860545
e-mail: mgarcia@correo.aeat.es

Luz María Martínez Cuevas
Centro de Investigación y Control de la Calidad
Instituto Nacional del Consumo
Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad
Avda. de Cantabria, s/n.
28042 MADRID

Tel: 34 918224762
Fax: 34 917479517
e-mail: luz.martinez@consumo-inc.es

Carmen Teruel Fernández
Panel de catadores de aceite de oliva virgen de Murcia
Centro Integrado de Formación y
Experiencias Agrarias de Molina de Segura
Avda. Teniente Gutiérrez Mellado, 17
30500 MOLINA DE SEGURA

Tel: 34 968362731
Fax: 34 968365435
e-mail: carmen.teruel@carm.es

M^a Àngels Calvo Fandos
Panel de catadores de aceite de oliva virgen de Cataluña
Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca
Generalitat de Catalunya
Passeo Sunyer, 4-6, 2º 2
43202 REUS

Tel: 34 977318279
Fax: 34 977330880
e-mail: a.calvo@gencat.net

Espagne - España - Spain (cont.)

Wenceslao Moreda Martino
Instituto de la Grasa y sus Derivados
Consejo Superior de Investigaciones Científicas
Avenida Padre García Tejero, 4
41012 SEVILLA

Tel: 34 954611550
Fax: 34 954616790
e-mail: wmoreda@ig.csic.es

Cristina Gutiérrez Conejo
Panel de Catadores de la Fundación
“C.R.D.O. Montes de Toledo”
C/ Alférez Provisional nº 3
45001 TOLEDO

Tel: 34 925257402
Fax : 34 925251855
e-mail: catas@domontesdetoledo.com

María Consuelo Dolado Bonilla
Panel de Catadores de la Comunidad Foral de Navarra
Avda. Serapio Huici 22 – Edificio Peritos
31610 VILLAVA

Tel: 34 948013045
Fax: 34 948071549
e-mail: cdolado@icannavarra.com

France - Francia

Christian Pinatel
Association Française Interprofessionnelle de l’Olive
AFIDOL
22, Avenue Henri Pontier
13626 AIX-EN-PROVENCE

Tel: 33 442230192
Fax: 33 442238256
e-mail: c.pinatel@ctolivier.org

France – Francia (cont.)

Florence Lacoste
Institut des Corps Gras – ITERG
Laboratoire Régional
Rue Monge - Parc Industriel
33600 PESSAC

Tel: 33 556360044
Fax: 33 556365760
e.mail: f.lacoste@iterg.com

Denis Ollivier
S.C.L. Laboratoire de Marseille
146, Traverse C. Susini
13388 MARSEILLE – CEDEX 13

Tel : 33 491618201
Fax : 33 491618219
e.mail: denis.ollivier@scl.finances.gouv.fr

Grèce - Grecia - Greece

Maria Lazaraki
Ministry of Labour and Social Insurance
General Secretariat of Consumer Affairs
Direction: Technical control
Section: Chemical Laboratories
Cannigos Square, 20
10181 ATHENS

Tel: 30 2103829166
Fax: 30 2103842642
e-mail: lazaraki@efpolis.gr

Israël - Israel

Fathi Abd Elhadi
Israeli Olive Oil Board
Ministry of Agriculture and Rural Development
P.O. Box 645
AFULA

Tel.: 972 46010644
Fax: 972 46567807
e-mail: fathiabdellhadi@yahoo.com

Italie - Italia – Italy

Matteo Storelli
S.O. Laboratorio Chimico Regionale di Bari
Agenzia delle Dogane
C.so De Tullio 1/C
70122 BARI

Tel: 39 0805211405
Fax: 39 0805228050
e-mail: matteo.storelli@agenziadogane.it

Luciana Di Giacinto
CRA – OLI
Centro di Ricerca per l’Olivicoltura e l’Industria Olearia
Sede científica di Pescara
Viale Petruzzi, 75
65013 C. SANT’ANGELO (PE)

Tel: 39 08595212 - 08595294
Fax: 39 085959518
e-mail: luciana.digiacinto@entecra.it

Cristina Borgogni
S.O. Laboratorio Chimico Regionale di Genova
Agenzia delle Dogane
Via Rubattino n. 6
16126 GENOVA

Tel: 39 010254081
Fax: 39 0102540826
e-mail: dogane.genova.lab@agenziadogane.it

Silvia Tagliabue
SSOG - Stazione Sperimentale per le
Industrie degli Oli e dei Grassi
Via Giuseppe Colombo, 79
20133 MILANO

Tel: 39 027064971
Fax: 39 022363953
e-mail: tagliabue@ssog.it

Italie - Italia – Italy (cont.)

Salvatore Giuliano
Rosalia Linda Pipia
Direzione Regionale per la Sicilia
Laboratori e servizi chimici di Palermo
Agenzia delle Dogane
Via Francesco Crispi, n. 143
90133 PALERMO

Tel: 39 0916071800
Fax: 39 0916071814
E-mail: drd.sicilia.lab.palermo@agenziadogane.it

Maurizio Ingi
Laboratorio di Perugia
Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestale
Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari
Via Omicini, 161
06100 PERUGIA

Tel: 39 0755009126
Fax: 39 0755054230
e-mail: icqrf.perugia.laboratorio@politicheagricole.gov.it

Rosa Maria Marianella
Laboratorio di Roma
Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestale
Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari
Via del Fornetto, 85
00100 ROMA

Tel: 39 065534161
Fax: 39 0655341691
e-mail: icqrf.roma.laboratorio@politicheagricole.gov.it

Gianfranco De Felici
S.O. Laboratorio Chimico Regionale di Roma
Agenzia delle Dogane
Via M. Carucci, 71
00143 ROMA

Tel: 39 0650244079
Fax: 39 0650244177
e-mail: dogane.roma1.lab@agenziadogane.it

Italie - Italia – Italy (cont.)

Antonio Raimondo

Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestale
Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari
Laboratorio di Salerno
Via Irno, n. 11
84100 SALERNO

Tel: 39 089798144

Fax: 39 089798103

e-mail: icqrf.salerno.laboratorio@politicheagricole.gov.it

GianPaolo Fasoli

S.O. Laboratorio Chimico Regionale di Verona
Agenzia delle Dogane
Via Sommacampagna 61/a
87137 VERONA

Tel: 39 0458082082

Fax: 39 0458082149

e.mail: dogane.verona.lab@agenziadogane.it

Jordanie – Jordania – Jordan

Jamal Al-Batsh

National Council for Olive Oil Tasting
Ministry of Agriculture
Queen Rania st. (P.O. Box: 2099)
2099 AMMAN

Tel: 962-6-5686310 ext. 319

Fax: 962-6-5686310

e.mail: albatshj@yahoo.com

Yousef Tawalbeh

Jordan Food & Drug Administration
Jabal Amman – Third Circle
Behind Hayat Amman Hotel
(P.O. Box: 811951)
11181 AMMAN

Tel: 962 777512568

Fax: 962 64618425

e.mail: y_tawalbeh@ymail.com

Jordanie – Jordania – Jordan (cont.)

Shefa Halah
Jordan Institution for Standard and Metrology
Laboratory Department
50 Khai Al-Din Al Maani st. Dabouq
(P.O. Box: 941287)
11194 AMMAN

Tel: 962 65301225
Fax: 962 65301249
e.mail: shefa.halah75@yahoo.com

Kholoud Hantoush
Jordan Institution for Standard and Metrology
Laboratory Department
50 Khai Al-Din Al Maani st. Dabouq
(P.O. Box: 941287)
11194 AMMAN

Tel: 962 65301225
Fax: 962 65301249
e.mail: kholoudsamah@yahoo.com

Maroc – Marruecos - Morocco

Zine El Alami
Établissement Autonome de Contrôle
et de Coordination des Exportations (EACCE)
72 Mohammed Shiha
Casablanca

Tel: 212 522 314480
Fax : 212 522305168
e-mail: zineelalami@eacce.org.ma

Nouvelle Zélande - Nueva Zelanda - New Zealand

Margaret Edwards
Olives New Zealand Sensory & Consumer Science
HortResearch, Ltd.
120 Mt Albert Road
92169 AUCKLAND

Tel: 649 8154200/ext. 7239
Fax: 649 8154201
e-mail: mvedwards@actrix.gen.nz

Portugal - Portogallo

Maria de Jesus Tavares
ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica
Laboratorio de Segurança Alimentar
Estrada do paço do lumiar, 22 - Edifício F,1º
1649-038 Lisboa

Tel: 351217108405
e-mail: mjtavares@asae.pt

Paula Vasconcelos
Laboratòrio de Provas Organolepticas
Instituto Superior de Agronomia
Tapada da Ajuda
1349-017 LISBOA

Tel: 351 213653279
Fax: 351 213640624
e-mail: pmvasconcelos@isa.utl.pt

Susana Sassetti
Associação dos Agricultores do Ribatejo
Rua de Santa Margarida, 1-A
2000-114 SANTAREM

Tel: 351 243322829
Fax: 351 243323794
e-mail: susanasantetti@aaribatejo.pt

République Tchèque - República Checa - Czech Republic

(Utilisation du panel d'un autre Etat membre, en vertu de l'article 4 § 1.)
(Uses the panel of another Member State, pursuant to article 4 § 1.)

Milena Bucar Miklavcic
University of Primorska
Science and Research Centre of Koper
Garibaldijeva, 1
6000 KOPER
(Laboratory for olive oil testing, Headquarters of laboratory: Zelena Ulica 8, 6310 IZOLA)

Tel.: 386 56402630
Fax: 386 56417228
e-mail: milena.miklavcic@guest.arnes.si

Slovénie - Eslovenia - Slovenia

Milena Bucar Miklavcic
University of Primorska
Science and Research Centre of Koper
Garibaldijeva, 1
6000 KOPER

(Laboratory for olive oil testing, Headquarters of laboratory: Zelena Ulica 8, 6310 IZOLA)

Tel.: 386 56402630
Fax: 386 56417228
e-mail: milena.miklavcic@guest.arnes.si

Syrie – Siria - Syria

Zakwan Bido
General Commission of Agricultural Scientific Research
Tasting panel
Ministry of Agriculture
IDLEB

Tel.: 963 23240452
e-mail: grsar-dir@mail.sy

Tunisie - Túnez - Tunisia

Samira Sifi
Office National de l'Huile
10, Avenue Mohamed V
1001 TUNIS

Tel: 216 71345566 / 1499430
Fax: 216 71351883
e-mail: dg.onh@gnet.tn

Turquie – Turquía – Turkey

Ümmühan Tibet
National Olive and Olive Oil Council of Turkey (UZZK)
Tepekule Kongre Merkesi
Anadolu Caddesi, no. 40/509 – Bayraklı
35010 IZMIR

Tel: 90 2324861163
Fax: 90 2324861164
e-mail: uzzk@uzzk.org - mustafa.tan@uzzk.org
ummuhan.tibet@uzzk.org

Turquie – Turquía – Turkey (cont.)

Burcu Keser
Private Food Control Laboratory of Commodity
Exchange of Aydin Province
Ata Mahallesi Denizli Blv. No 18
09010 AYDIN – TURKEY

Tel: 90 2562115000
Fax: 90 2562110188
e-mail: burcu@aydin-gidalab.com
info@aydin-gidalab.com
