



PRIX DE L'ONH

**POUR LA MEILLEURE HUILE D'OLIVE
VIERGE EXTRA**

4 EME EDITION

2021

**CONCOURS PARRAINE PAR
LE CONSEIL OLEICOLE INTERNATIONAL**

L'Office National de l'Huile organise la 4ème édition du prix de l'ONH pour la meilleure huile d'olive vierge extra. Au moyen de ce concours, parrainé par le Conseil Oléicole International, l'Office National de l'Huile cherche à inciter les producteurs individuels, les associations de producteurs, les entreprises de conditionnement, à commercialiser des huiles d'olive vierges extra aux caractéristiques organoleptiques les plus harmonieuses et encourager les consommateurs à reconnaître et apprécier les attributs sensoriels de ces huiles d'olive vierges extra.

L'objectif principal de ce prix est de sélectionner parmi les huiles d'olive vierges extra participantes celles présentant les meilleures caractéristiques organoleptiques dans chacune des catégories établies ci-après.

LES REGLES DU PRIX

Le prix est ouvert aux huiles d'olive vierges extra présentées par les producteurs individuels, les associations de producteurs et les entreprises de conditionnement.

1. Huiles admises au concours

- Seules sont admises au prix les huiles d'olive vierges extra de la campagne 2020-2021 et répondant aux 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 1 500 litres, stocké dans un même dépôt d'huile.
- Chaque participant/raison sociale ne peut présenter qu'une seule huile d'olive vierge extra.

2. Obligations de l'ONH

L'ONH procède

- au prélèvement des échantillons représentatifs du lot de l'huile présentée au concours consistant en 5 récipients de verre coloré de 500 ml contenant la même quantité d'huile et 2 récipients de verre coloré de 100 ml contenant la même quantité d'huile.

Ces récipients doivent être fermés au moyen d'un bouchon à bague d'invulnérabilité et scellés. Ils sont marqués d'une étiquette portant un code d'identification établi par le participant composé de chiffres et de deux lettres. Le prélèvement doit être réalisé conformément aux dispositions de la norme ISO 5555 « Corps gras d'origine animale et végétale – Échantillonnage » ;

- au scellage du dépôt du lot de l'huile présentée jusqu'à la conclusion du concours qui sera annoncée sur la page web de l'ONH.
- à l'analyse de l'un des deux échantillons de 100 ml dans l'un de ses laboratoires agréé par le Conseil oléicole international en vue de l'émission du certificat d'analyse de qualité correspondant attestant que l'huile est une huile d'olive vierge extra ;
- à la rédaction de l'acte de prélèvement d'échantillons faisant foi des indications suivantes :
 - nom, adresse du candidat au concours et numéro d'enregistrement de son entreprise ;
 - lieu et identification du dépôt du lot d'huile présentée au concours ;
 - volume du lot d'huile présentée au concours ;

3. Obligations du participant

Le participant doit s'inscrire :

- En demandant sa participation au prix par fax : 71351883 ou par e_mail à l'adresse dq@onh.com.tn
 - ou bien en ligne sur le site web de l'ONH (www.onh.com.tn) ou sur le site web du centre de formation de l'ONH (www.onh-ooc.com)

conserver le cinquième échantillon de 500 ml et le deuxième échantillon de 100 ml. Ces échantillons resteront à la disposition des organisateurs du concours en cas de détérioration ou perte des précédents.

4. Phases du prix

Le prélèvement des échantillons des lieux de stockage est prévu entre le 2 décembre 2020 et le 20 janvier 2021 selon un calendrier préétabli par l'ONH.

À la réception des échantillons, les organisateurs du concours attribuent un code secret à chacune des huiles présentées au concours ; ce code est mentionné sur une étiquette opaque autocollante couvrant entièrement l'étiquette d'identification originale.

L'ONH procède à l'analyse de l'un des deux échantillons de 100 ml dans l'un de ses laboratoires agréés par le Conseil Oléicole International en vue de l'émission du certificat d'analyse de qualité correspondant attestant que l'huile est une huile d'olive vierge extra ;

L'ONH envoie l'un des échantillons de 500 ml à l'un de ses jurys de dégustation d'huile d'olive vierge agréés par le Conseil Oléicole International en vue de son évaluation organoleptique conformément à la méthode du COI en vigueur et de l'émission du certificat de classement correspondant de l'huile indiquant la valeur de la médiane des intensités de l'attribut fruité et si le fruité est vert ou mûr ;

Les huiles sont classées dans chacun des groupes suivants en fonction de la valeur de l'intensité de la médiane et du type de fruité donnés par le jury ayant émis le certificat d'analyse sensorielle :

Groupes

- Fruité vert : Ensemble de sensations olfactives caractéristiques de l'huile qu'ils rappellent aux fruits verts, selon la variété des olives, procédant de fruits verts, sains et frais, et perçues par voie directe et/ou retro nasale.

Fruité intense $m > 6$

Fruité moyen $3 < m < 6$

Fruité léger < 3

- Fruité mûr : Ensemble de sensations olfactives caractéristiques de l'huile perçues par voie directe et/ou retro nasale, rappelant les fruits mûrs, procédant de fruits verts, sains et frais.

Les huiles candidates sont analysées par un jury composé de chefs de jury ou de membres de jurys agréés par le COI.

Le jury utilise pour l'analyse la feuille d'évaluation faisant l'objet de l'Annexe 2 et calcule, postérieurement, la médiane des ponctuations totales de chacun des membres du jury.

Si le jury considère qu'une huile ne correspond pas à la catégorie assignée préalablement, il peut la classer dans une autre catégorie.

Le jury sélectionne l'huile lauréate du Prix du concours de l'ONH dans chacun des groupes en fonction des notes obtenues et propose parmi les huiles finalistes restantes, un deuxième et un troisième prix dans chacun des groupes. En cas d'exæquo, l'huile sélectionnée est celle dont l'acidité libre est la plus basse et en cas de persistance d'ex-æquo, celle dont l'indice de peroxydes est le plus bas.

La note minimale pour l'obtention d'un prix est de 70 points pour la catégorie fruité vert intense et moyen, de 65 points pour la catégorie fruité vert léger et de 60 points pour la catégorie fruité mûr.

Le jury se réserve le droit d'accorder un nombre de prix proportionnel au nombre d'huiles présentées dans chacune des catégories.

La liste des huiles primées et des autres finalistes est publiée sur la page web de l'ONH.

La décision du jury est définitive et sans appel.

5. Remise des Prix

Les résultats du concours seront publiés sur la page web l'ONH et seront communiqués au COI.

Les prix des huiles lauréates sont remis par l'ONH à l'occasion d'une cérémonie solennelle.

6. Prix

Les prix sont constitués d'une médaille pour les gagnants de chaque catégorie et d'un diplôme d'accréditation pour ceux-ci et pour les deux finalistes de chaque catégorie.

En aucun cas les lauréats ne reçoivent de contribution financière.

7. Représentation du Prix : étiquette officielle

La représentation de chacun des Prix est constituée d'une étiquette officielle autocollante numérotée d'une superficie non supérieure à 7 cm² comportant la mention du Prix et l'année de l'octroi.

8. Etiquette officielle du Prix

L'ONH remettra au gagnant du Prix le nombre d'étiquettes officielles numérotées demandé pour les emballages conditionnés de l'huile d'olive vierge extra primée, conformément à sa déclaration du nombre d'emballages conditionnés.