



Sous le parrainage du ministère de l'Agriculture et du développement rural

L'INRAA en partenariat avec la CNA, le PASA & ALGEX

Organisent

La 5^{ème} édition du Concours « Apulée » de la Meilleure Huile d'Olive Vierge Extra



« Apulée 2023 »

PRIX À LA QUALITÉ Campagne 2022-2023

RÈGLES DU CONCOURS « APULEE » DE LA MEILLEURE HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Objectif DU CONCOURS

L'objectif principal du Concours « **Apulée 2023** » de la meilleure huile d'olive vierge extra est de sélectionner parmi **les Huiles d'Olives Vierges Extra** participantes celles présentant les meilleures caractéristiques organoleptiques dans chacune des catégories établies ci-après.

RÈGLES DU CONCOURS

Le concours est ouvert aux huiles d'olive vierges extra présentées par les oléiculteurs, Oléofacteurs, coopératives et entreprises de conditionnement d'huile d'olive.

1. Huiles d'Olive admises au concours

- Seules sont admises au concours les huiles d'olive vierges extra de la campagne 2022-2023 et remplissant les conditions exigées pour cette dénomination par la Norme commerciale applicable à l'huile d'olive adoptée par le Conseil oléicole international (COI).
- Chaque participant peut participer avec **TROIS (3)** échantillons d'huiles (**MAXIMUM**)



2. Obligations du participant au concours

Le participant au concours est tenu de :

2.1. Remplir le bulletin d'inscription, dont le modèle fait l'objet de l'annexe 1.

2.2. Remplir et signer la fiche d'inscription (qui fait office de bon de commande et d'engagement)

2.3. Présenter un bulletin d'analyses dûment établi par un laboratoire agréé par l'état pour chaque huile, indiquant au minimum 4 indices de qualités, à savoir : **(Acidité, IP, K232, K270)**

2.4. Remettre avant la **date limite** du **27 Avril 2023** les documents (bulletins d'inscription + fiche d'inscription + bulletin d'analyses physico-chimiques + justificatif de paiement) en indiquant sur l'enveloppe la légende suivante : « **CONCOURS « APULEE 2023 » DE LA MEILLEURE HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA** »

2.5. Remettre (en même temps que les documents) avant la **date limite** du **27 Avril 2023** les échantillons : **Trois (3) échantillons de 750 ml ou quatre (4) de 500 ml** chacun dûment emballés pour éviter leurs casses pendant le transport ;

Les échantillons doivent porter le même code d'identification mentionné dans l'annexe 1.

2.6. Adresse de réception (documents et échantillons) :

Mme Douzane. M (ou) Mme Amrani. S (ou) Monsieur Abdi. K ou Mr Daas M-S

Institut National de la Recherche Agronomique d'Algérie « INRAA »

Division des Technologies Agroalimentaires.

Station de recherche Mahdi Boualem, BP 37 – BARAKI – Alger.

3. Phases du concours

3.1. Le responsable du concours 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.

3.2. Le comité d'organisation procédera à l'analyse de certains échantillons (autant qu'il jugera utile) pour confirmer la concordance avec les bulletins d'analyses présentés.

3.2.1. Si les écarts entre les résultats obtenus et le bulletin d'analyse présenté sont flagrant, l'échantillon sera éliminé d'office.



3.3. Le comité d'organisation procèdera en présence du Directeur de l'INRAA, d'un représentant de la CNA et du juriste de l'INRAA à un tirage au sort de minimum 4 participants.

3.3.1. Les participants désignés dans ce tirage feront objet d'une visite par le comité d'organisation pour un nouveau prélèvement des échantillons présentés au concours.

3.4. L'INRAA procède à la nomination du chef de jury, lequel hautement qualifié et expert en analyse sensorielle, fait appel à des dégustateurs reconnus à l'échelle nationale et internationale.

3.5. Le jury est demandé d'évaluer l'huile conformément à la feuille de notation faisant l'objet de l'Annexe 2. Cette évaluation du jury est définitive et sans appel.

3.6. Le jury sélectionne l'huile lauréate du Prix à la qualité « **Apulée 2023** » dans chacun des groupes en fonction des notes obtenues et propose un deuxième et un troisième prix dans chacun des groupes. La note minimum pour l'obtention d'un prix est de 70 points.

3.7. 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.

3.8. La liste des huiles primées sera publiée sur le site web de l'INRAA ainsi que ceux de la CNA, du PASA et ALGEX.

3.9. La décision du jury est définitive et sans appel.

4. Délai d'inscription :

Le délai d'inscription et de présentation des échantillons avec les documents prend fin le :

27 Avril 2023

5. Cérémonie de remise des prix

Une cérémonie sera organisée à laquelle seront conviés les finalistes du prix des huiles lauréates et d'autres invités désignés par le comité du Concours. Cette cérémonie sera aussi l'occasion d'honorer les membres du jury auxquels seront attribués des attestations de participation.

6. Acceptation

La participation au concours « **Apulée 2023** » de la meilleure huile d'Olive Vierges Extra implique l'acceptation des présentes règles.