



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



Règlement 2019 du concours AVPA des huiles d'olive Mis à jour au 31 octobre 2018

Article 1 : Participants

- La participation est réservée aux producteurs et aux groupements de producteurs d'huile d'olive. Est appelé producteur la personne, physique ou morale, qui prend la responsabilité du produit en apposant son nom sur l'étiquette et qui s'est dotée des moyens d'une véritable traçabilité.

Article 2 : Composition du Jury

- AVPA réunit un jury de six à douze membres.
- Les membres du jury sont francophones ; ils sont professionnels de la filière (producteurs, mouliniers, assembleurs, négociants, distributeurs), chefs cuisiniers, gastronomes ou consommateurs avertis. Les caractéristiques principales de ce jury sont:
 - Son homogénéité culturelle et linguistique,
 - Sa pluralité car il regroupe :
 - Des professionnels de l'huile,
 - Des professionnels du goût,
 - Des amateurs éclairés.
- Il donne ainsi un avis axé sur une culture gastronomique et un bon goût « français » qui atteint une forme d'universalisme par la haute compétence ou culture gastronomique de ses membres qui peuvent ainsi mettre en avant des productions d'exception.
- Le président du jury est désigné par le secrétariat d'AVPA. Il donne son accord quant à la constitution finale du jury.

Article 3 : Conditions de l'organisation du concours

3-1 Volume des échantillons

Chaque participant doit faire parvenir à AVPA quatre bouteilles de 500 ml minimum pour la dégustation.

3-2 Température à l'essai

Les échantillons d'huile à déguster sont maintenus à une température de 28°C (+/- 2°C).

3-3 Lieu des essais

Les essais se font dans un local calme et aéré, lumineux ; la préparation des échantillons se fait dans une pièce annexe.

3-4 Préparation du concours

- la codification : attribution de codes secrets à chacune des huiles présentées au concours car les huiles sont à la seule discrétion du secrétariat, elles ne sont pas connues du jury ;
- la préparation des échantillons est faite en toute confidentialité ;
- la présentation des échantillons aux goûteurs se fait en accord avec les protocoles d'essai retenus.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris

Article 4 : Concours

4.1. Sélection et catégorisation organoleptique des huiles

Un comité de sélection technique (minimum 3 personnes) est constitué avec la collaboration du CTO Centre Technique de l'Olivier à Aix en Provence. Il se réunit quelques jours avant la dégustation finale pour effectuer une sélection des huiles selon le protocole décrit à l'article 3 ci-dessus en respectant la nomenclature décrite à l'article 5 ci dessous afin de:

- déterminer si elles correspondent à la catégorie qui a été précisée par le producteur, ou si elles doivent être classées différemment,
- éliminer les huiles aux défauts les plus notables par rapport à leur catégorie,
- agréer les huiles « gourmet », c'est-à-dire suffisamment fines pour être dégustées lors de la session plénière finale du concours,

4.2. Évaluation et classement des huiles

La dégustation finale des huiles gourmet a lieu avec le jury au complet tel que défini à l'article 2. Il procède à la notation et à l'attribution des médailles.

Chaque membre du jury est autonome et indépendant; il donne la note globale à chacune des huiles en concours selon ses perceptions visuelles, olfactives, gustatives et tactiles.

Pour appuyer sa réflexion il peut s'aider d'une feuille de dégustation que lui remet le Président.

A l'issue de la dégustation le président du jury procède à la mise en tableau des notations de chacun des membres du jury et procède au calcul de la moyenne arithmétique.

4.3. Les résultats

Le jury délibère ensuite souverainement sur ces résultats pour affecter les médailles.

Un palmarès général est alors établi pour chacune des catégories.

L'évaluation du jury de dégustation est définitive et sans appel.

4.4. Les prix

Les huiles primées se voient remettre publiquement leurs prix dans un lieu qui est précisé par le Secrétariat de AVPA en temps utile.

4.4.1. Les médailles

- Pour chacune des catégories dont le nombre d'huile en compétition est suffisant, il est procédé à la remise des prix : Gourmet d'Or - Gourmet d'Argent ou Gourmet de Bronze. Le jury est souverain dans la détermination du nombre de médailles et de leur qualification.
- Pour les catégories où le nombre d'huiles en compétition est insuffisant le jury a néanmoins la latitude, si la qualité le permet, de décerner un ou plusieurs des prix mentionnés ci-dessus.

4.4.2. La reconnaissance produit gourmet

Les huiles qui ont été reconnues comme suffisamment qualitative pour être présentées lors de la session finale au jury plénier reçoivent un diplôme avec la mention « Produit gourmet AVPA » et les meilleures d'entre elles reçoivent une des médailles ci-dessus.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris

Article 5 : Nomenclature des Huiles d'Olive

Le jury est souverain pour préciser la nomenclature des huiles selon les huiles qui ont été reçues pour le concours. Il s'attache à organiser une classification cohérente des produits en compétition. Selon le nombre de participants et le volume de production desquels sont prélevés les échantillons, AVPA se permet de faire des sous catégories relatives à la taille de leur production. De même si le besoin en est ressenti des sous catégories telles que « produits issus de l'agriculture biologique » ou « produits se réclamant d'une Indication Géographique » ou « produits se définissant par la variété d'olivier » peuvent être retenues.

5.1 . Considérations générales sur les huiles d'olive :

La diversité des huiles d'olive fait partie de leurs particularités ainsi est-il nécessaire non seulement de la prendre en compte mais aussi de la valoriser dans un concours visant à sélectionner les « meilleures » huiles.

Sont appelés « meilleurs » les produits qui expriment le mieux les caractéristiques propres à la catégorie considérée.

Etant entendu que le meilleur est aussi un produit équilibré (au sens de sa catégorie) et complexe (mettant en jeu notre mémoire des dégustations antérieures et se rappelant longuement à nous)

* Pour mettre en valeur cette diversité, des catégories doivent être définies afin d'y répartir les huiles, et d'attribuer des prix dans chacune d'elles,

* AVPA n'a pas a priori sur la valeur respective de chacune de ces catégories définies,

* Les attributs qui, lorsqu'ils sont intenses, sont le plus souvent perçus en bouche par les consommateurs sont l'amertume et l'ardence (dénomination française du piquant pour l'huile d'olive);

* L'intensité du fruité est primordiale dans l'évaluation de la valeur d'une huile d'olive;

* Cependant si des groupes d'huiles étaient constitués à partir de la seule intensité du fruité, cela risquerait d'entraîner une évaluation erronée de certaines huiles, puisque le critère qui sert à les catégoriser sert à nouveau pour en évaluer la valeur;

* Si l'avis des professionnels est primordial dans l'appréciation des huiles, l'évaluation des défauts et la mise en valeur des huiles élaborées selon les principes reconnus de la profession, l'avis des utilisateurs est aussi nécessaire;

* La méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge du Conseil Oléicole International est prise comme référence, en particulier pour la recherche des défauts, et tout attribut nommé "défaut", sans précision particulière, dans tout document issu de ce concours est un défaut au sens de cette méthode d'analyse organoleptique, et uniquement au sens de cette méthode;

* Ainsi des candidats peuvent revendiquer ouvertement la présence de défauts dans leur huiles, ceux-ci étant issus de pratiques volontaires et liées, par exemple, à des méthodes de trituration traditionnelles et spécifiques, alors ces huiles pourront être jugées à part dans une catégorie appropriée (se reporter alors au point 5.3. catégories spéciales);



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris

5.2. Catégories de base des huiles d'olive du concours AVPA

Il s'agit donc d'effectuer une catégorisation organoleptique, permettant la sélection et la classification des huiles selon le protocole qui suit :

1 - Les huiles sont dégustées par le jury restreint, qui évalue l'intensité de leur amertume, l'intensité de leur ardeur, définit le type de leur fruité (mûr, vert) et recherche d'éventuels défauts.

2 - Les huiles reconnues par consensus comme défectueuses par rapport à leur catégorie sont éliminées,

3 - À partir des évaluations d'intensité de l'amertume de chacun des dégustateurs, une note d'amertume est attribuée à chaque huile. Processus identique pour la note d'ardeur de chaque huile.

4 - Une note de structure est alors attribuée à chacune des huiles, selon la formule suivante qui prend en compte les deux valeurs d'amertume et d'ardeur en les pondérant selon leur durée dans le temps, et qui accorde une importance supérieure à l'attribut le plus intense :

Note de Structure = $((0,62 \times \text{Note d'Amertume}) + (0,38 \times \text{Note d'Ardeur}) + \text{Note Maximum (soit Note d'Amertume soit Note d'Ardeur)}) / 2$;

5 - À partir de ces notes de structure et du type de fruité AVPA a défini **6 catégories de base** :

Fruité mûr :

- ***fruité mûr léger***, pour les notes de structure de 0 à 2.
- ***fruité mûr moyen***, pour les notes de structure de 2 à 3
- ***fruité mûr intense***, pour les notes de structure supérieures à 3.

Fruité vert :

- ***fruité vert léger***, pour les notes de structure de 0 à 3
- ***fruité vert moyen***, pour les notes de structure de 3 à 4,5
- ***fruité vert intense***, pour les notes de structure supérieures à 4,5.

6 - Le groupe restreint de dégustateurs déguste à nouveau les huiles catégorie par catégorie, et donne une note (sur 20) prenant en compte l'harmonie et l'intensité du fruité, et son équilibre avec l'ardeur et l'amertume;

7 - Une classification est faite dans chacun des groupes à partir de ces notes, conduisant à l'élimination de (25 à 30 %) des huiles;

8 - Les huiles restantes constituent la sélection finale qui se voit attribuer le diplôme « Produit gourmet AVPA » et qui sont présentées par catégories au jury constitué au complet qui procède alors comme décrit plus haut au point 4.2. Évaluation et classement des huiles, ci-dessus.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris

5.3. Catégories spéciales des huiles d'olive du concours AVPA

AVPA peut être amenée à mettre en place des catégories spéciales. En cas de nouvelle catégorie, des règles appropriées sont recherchées afin de correspondre à la typicité reconnue pour la catégorie. Actuellement sont considérées les catégories suivantes :

5.3.1. Huiles d'olive Fruité noir

Le concours AVPA reprend cette catégorie déjà reconnue en France, par l'AFIDOL, ainsi que par trois Appellations d'Origine françaises (Vallée des Baux de Provence, Aix en Provence, Provence).

Il s'agit d'huiles d'olive produites en intercalant une étape de fermentation anaérobie contrôlée entre la récolte et la trituration. Ce mode d'élaboration correspond à la reproduction de modes opératoires anciens et vise à maintenir des produits comportant une charge de tradition, de culture et de typicité.

Les règles de sélection du point 5.2.1 (catégories de base) ne peuvent pas être appliquées à ces huiles pour la raison principale que ces huiles ne comportent ni amertume ni ardeur.

Règles spécifiques pour le fruité noir:

1 - Les huiles sont dégustées par un groupe de dégustateurs dont la majorité s'est déjà confronté à cette catégorie. Il en évalue l'intensité, et recherche les défauts. Les défauts du fruité noir sont tous les défauts listés par le COI, sauf le chaumé qui, dans une certaine mesure devient acceptable alors que l'amertume et l'ardeur sont considérés comme des défauts dans cette catégorie.

2 - Les huiles reconnues par consensus comme défectueuses pour la catégorie sont éliminées,

3 - À partir des notes moyennes d'intensité de fruité, les huiles peuvent être réparties en **3 catégories**:

Fruité noir léger

Fruité noir moyen

Fruité noir intense

4- Le groupe restreint de dégustateurs déguste à nouveau les huiles catégorie par catégorie, et donne une note (sur 20) prenant en compte l'harmonie et l'intensité du fruité, et son équilibre;

4 - Une classification est faite dans chacun des groupes à partir de ces notes, conduisant normalement à l'élimination de 25 à 30 % des huiles;

5 - Les huiles restantes constituent la sélection finale qui se voit attribuer le diplôme « Produit gourmet AVPA » et qui sont présentées par catégories au jury constitué au complet qui procède alors comme décrit plus haut au point 4.2. ci-dessus: Évaluation finale organoleptique et classement des huiles



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris

5.3.2. Huiles d'olive traditionnelles

1 - AVPA est en cours d'élaboration d'une catégorie très spécifique correspondant aux goûts traditionnels mais qui répondent aux critères d'alimentarité acceptables selon les normes de l'Union Européenne. Pour être dégustées, les huiles devront être accompagnées des résultats physicochimiques d'analyse donnés par un laboratoire agréé par AVPA.

Le jury restreint sera composé de dégustateurs dont la majorité s'est déjà confronté à cette catégorie. Il en évalue l'intensité, la « force » et recherche les défauts. Les défauts sont tous les défauts listés par le COI, sauf le chaumé qui devient une qualité ; l'amertume et l'ardence sont considérés comme des défauts.

2 - Les huiles reconnues par consensus comme défectueuses pour la catégorie sont éliminées,

3 - À partir des notes de dégustation, les huiles sont regroupées en **catégories homogènes**:

4 - Le groupe restreint de dégustateurs déguste à nouveau les huiles catégorie par catégorie, et donne une note (sur 20) prenant en compte l'harmonie et l'intensité du fruité, et son équilibre;

5 - Une classification est faite dans chacun des groupes à partir de ces notes, conduisant normalement à l'élimination de 25 à 30% des huiles;

6 - Les huiles restantes constituent la sélection finale qui se voit attribuer le diplôme « Produit gourmet AVPA » et qui sont présentées par catégories au jury constitué au complet qui procède alors comme décrit plus haut au point 4.2. Évaluation et classement des huiles, ci-dessus.

5.3.3. Huiles d'olive spéciales

AVPA est aussi en cours d'étude et de recueil d'huiles extraites selon des procédés originaux propres à certaines régions traditionnelles, comme l'huile extraite d'olives cuites.

Article 6 : Obligations des participants

La participation au concours entraîne de la part des candidats l'acceptation du présent règlement ainsi que des décisions prises par le jury.

L'huile ne doit pas comporter d'adjuvants et doit respecter les bonnes pratiques de la profession.

Le producteur s'engage à faire parvenir des échantillons de l'année avec toutes les caractéristiques de l'huile produite telles que demandées sur le bulletin d'inscription. Notamment, le producteur doit préciser le volume de la production de l'huile provenant du même stock au moment de l'inscription.

Le producteur s'engage par ailleurs à respecter les termes financiers indiqués sur le bulletin d'adhésion.

Le producteur accepte par avance que son nom soit mentionné par AVPA à l'occasion de la diffusion des résultats du concours.

Le producteur s'engage à exposer son diplôme « Produit Gourmet » ou celui de sa médaille AVPA dans les espaces commerciaux, fixes ou temporaires (stands de salons par exemple) qu'il animera pendant les deux années qui suivent l'obtention de ces récompenses. A cet effet le producteur pourra éditer autant de reproductions que nécessaire. A l'issue du concours les médaillés s'engagent à envoyer à AVPA au moins 2 cartons de bouteilles de 25 cl minimum pour participer à l'effort de promotion de l'association.

Le producteur qui a reçu une médaille pourra la représenter sur son emballage commercial dans les conditions du contrat de licence émis chaque année par AVPA et qui sera signé par le producteur.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris

Règlement 2019 du concours AVPA des huiles végétales nature, assemblées, macérées et aromatisées (soit toutes les huiles sauf les huiles d'olive nature) Mis à jour au 31 octobre 2018

Article 1 : Participants

- La participation est réservée aux producteurs et aux groupements de producteurs d'huiles végétales. Est appelé producteur la personne, physique ou morale, qui prend la responsabilité du produit en apposant son nom sur l'étiquette et qui s'est dotée des moyens d'une véritable traçabilité.
- Toute huile peut participer au concours quelle que soit son origine végétale. Elle doit être considérée comme alimentaire selon les règlements en vigueur au sein de l'Union Européenne. Si elle n'est pas commercialisée dans cette partie du Monde, elle doit être considéré comme alimentaire, au moins de façon coutumière, dans son pays d'origine.

Article 2 : Composition du Jury

- AVPA réunit un jury de six à douze membres.
- Les membres du jury sont francophones ; ils sont professionnels de la filière (producteurs, mouliniers, assembleurs, négociants, distributeurs), chefs cuisiniers, gastronomes ou consommateurs avertis. Les caractéristiques principales de ce jury sont:
 - Son homogénéité culturelle et linguistique,
 - Sa pluralité car il regroupe :
 - Des professionnels de l'huile,
 - Des professionnels du goût,
 - Des amateurs éclairés.
- Il donne ainsi un avis axé sur une culture gastronomique et un bon goût « français » qui atteint une forme d'universalisme par la haute compétence ou culture gastronomique de ses membres qui peuvent ainsi mettre en avant des productions d'exception.
- Le président du jury est désigné par le secrétariat d'AVPA. Il donne son accord quant à la constitution finale du jury.

Article 3 : Conditions de l'organisation du concours

3-1 Volume des échantillons

Chaque participant doit faire parvenir à AVPA quatre bouteilles de 100 ml minimum pour la dégustation.

3-2 Température à l'essai

Les échantillons d'huile à déguster sont maintenus à une température de 28°C (+/- 2°C).

3-3 Lieu des essais

Les essais se font dans un local calme et aéré, lumineux ; la préparation des échantillons se fait dans une pièce annexe.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris

3-4 Préparation du concours

- la codification : attribution de codes secrets à chacune des huiles présentées au concours car les huiles sont à la seule discrétion du secrétariat, elles ne sont pas connues du jury ;
- la préparation des échantillons est faite en toute confidentialité ;
- la présentation des échantillons aux goûteurs se fait en accord avec les protocoles d'essai retenus.

Article 4 : Concours

4.1. Sélection et catégorisation organoleptique des huiles

Un comité de sélection technique (minimum 3 personnes) se réunit quelques jours avant la dégustation finale pour effectuer une sélection des huiles selon le protocole décrit à l'article 3 ci-dessus en respectant la nomenclature décrite à l'article 5 ci dessous afin de:

- déterminer si elles correspondent à la catégorie qui a été précisée par le producteur, ou si elles doivent être classées différemment,
- éliminer les huiles aux défauts les plus notables par rapport à leur catégorie,
- agréer les huiles « gourmet », c'est-à-dire suffisamment fines pour être dégustées lors de la session plénière finale du concours,

4.2. Évaluation finale et classement des huiles

La dégustation finale des huiles gourmet a lieu avec le jury au complet tel que défini à l'article 2.

Il procède à la notation et à l'attribution des médailles.

Chaque membre du jury est autonome et indépendant; il donne la note globale à chacune des huiles en concours selon ses perceptions visuelles, olfactives, gustatives et tactiles.

Pour appuyer sa réflexion il peut s'aider d'une feuille de dégustation que lui remet le Président.

A l'issue de la dégustation le président du jury procède à la mise en tableau des notations de chacun des membres du jury et procède au calcul de la moyenne arithmétique.

4.3. Les résultats

Le jury délibère ensuite souverainement sur ces résultats pour affecter les médailles

Un palmarès général est alors établi pour chacune des catégories.

L'évaluation du jury de dégustation est définitive et sans appel.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris

4.4. Les prix

Les huiles primées se voient remettre publiquement leurs prix dans un lieu qui est précisé par le Secrétariat de AVPA en temps utile.

4.4.1. Les médailles

- Pour chacune des catégories dont le nombre d'huile en compétition est suffisant, il est procédé à la remise des prix : Gourmet d'Or - Gourmet d'Argent ou Gourmet de Bronze. Le jury est souverain dans la détermination du nombre de médailles et de leur qualification.
- Pour les catégories où le nombre d'huile en compétition est insuffisant le jury a néanmoins la latitude, si la qualité le permet, de décerner un ou plusieurs des prix mentionnés ci-dessus.

4.4.2. La reconnaissance produit gourmet

Les huiles qui ont été reconnues comme suffisamment qualitatives pour être présentées lors de la session finale au jury plénier reçoivent un diplôme avec la mention « Produit gourmet AVPA » et les meilleures d'entre elles reçoivent une des médailles ci-dessus.

Article 5 : Nomenclature des huiles végétales nature et aromatisées admises :

Le jury est souverain pour préciser la nomenclature des huiles selon les huiles qui ont été reçues pour le concours. Il s'attache à organiser une classification cohérente des produits en compétition. Selon le nombre de participants et le volume de production desquels sont prélevés les échantillons, AVPA se permet de faire des sous catégories relatives à la taille de leur production.

Des grandes familles d'huiles ont été retenues pour les huiles végétales nature :

- Huiles de noix, noyaux et amendons,
(Amandes, argan, coco, macadamia, noisettes, noix etc....)
- Huiles de pépins, de graines et de grains
(Arachide, baobab, camélia, chanvre, colza, coton, courge, œillette, perilla, raisin, sacha inchi, sésame, soja, tournesol etc....)
- Huiles de fruits
(Avocat, palme etc...)

Depuis le concours 2014 une nouvelle catégorie d'huiles a été introduite dans le concours : les huiles aromatisées, macérées ou assemblées.

Ainsi la présentation des résultats des huiles végétales se fait en trois grandes catégories :

- Les huiles végétales nature
- Les huiles végétales assemblées
- Les huiles végétales macérées ou aromatisées



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris

Article 6 : Obligations des participants

La participation au concours entraîne de la part des candidats l'acceptation du présent règlement ainsi que des décisions prises par le jury.

L'huile ne doit pas comporter d'adjuvants et doit respecter les bonnes pratiques de la profession.

Le producteur s'engage à faire parvenir des échantillons de l'année avec toutes les caractéristiques de l'huile produite telles que demandées sur le bulletin d'inscription. Notamment, le producteur doit préciser le volume de la production de l'huile provenant du même stock au moment de l'inscription.

Le producteur s'engage par ailleurs à respecter les termes financiers indiqués sur le bulletin d'adhésion.

Le producteur accepte par avance que son nom soit mentionné par AVPA à l'occasion de la diffusion des résultats du concours.

Le producteur s'engage à exposer son diplôme « Produit Gourmet » ou celui de sa médaille AVPA dans les espaces commerciaux, fixes ou temporaires (stands de salons par exemple) qu'il animera pendant les deux années qui suivent l'obtention de ces récompenses. A cet effet le producteur pourra éditer autant de reproductions que nécessaire.

A l'issue du concours les médaillés s'engagent à envoyer à AVPA un minimum de 2 cartons de bouteilles de 10 cl minimum pour participer à l'effort de promotion de l'association.

Le producteur qui a reçu une médaille pourra la représenter sur son emballage commercial dans les conditions du contrat de licence émis chaque année par AVPA et qui sera signé par le producteur.