

**CONCOURS NATIONAL POUR L'OBTENTION DU PRIX NATIONAL DE
LA MEILLEURE HUILE D'OLIVE CONDITIONNEE
CAMPAGNE 2017-2018**

**REFERENTIEL
2017-2018**

BASE JURIDIQUE

Pour la sélection de la meilleure huile d'olive vierge extra conditionnée, Les membres du Conseil Tunisien de l'Huile d'Olive Conditionnée, et les différents évaluateurs du prix (comité technique de prélèvement des échantillons, laboratoire, jury de dégustation, CTAA, PACKTEC), trouvent leurs base légale dans :

- Décret n°2006-2095 du 24 juillet 2006, fixant les modalités d'intervention et de fonctionnement du fonds de promotion de l'huile d'olive conditionnée
- Décret n°2009-1933 du 15 juin 2009, modifiant le décret n°2006-2095 du 24 juillet 2006, fixant les modalités d'intervention et de fonctionnement du fonds de promotion de l'huile d'olive conditionnée
- Décret n°2008-607 du 4 mars 2008, instituant un concours national pour l'obtention du prix national pour la meilleure huile d'olive conditionnée
- Décret n°2010-2759 du 25 octobre 2010 modifiant et complétant le décret n°2008-607 du 4 mars 2008 instituant un concours national pour l'obtention du prix national pour la meilleure huile d'olive conditionnée.
- Arrêté du Ministre de l'Industrie de l'Energie et des Petites et Moyennes Entreprises du 3 septembre 2008, fixant la forme du logo du prix national pour la meilleure huile d'olive conditionnée ainsi que les modalités de son octroi et de sa gestion
- Arrêté conjoint du ministre du commerce et de l'artisanat et du ministre de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises du 31 octobre 2006, fixant les conditions techniques et sanitaires minimales exigibles dans les huileries
- Arrêté du ministre de l'Industrie, de l'Energie et des Petites et Moyennes Entreprises, du ministre du commerce et de l'artisanat, du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques et du ministre de la santé publique du 26 mai 2008, fixant les catégories, caractéristiques et les conditions de conditionnement, d'emballage et d'étiquetage des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive
- Arrêté du Ministre de l'Industrie, de l'Energie et des Petites et Moyennes Entreprises du 11 février 2005, portant approbation du cahier des charges relatif à l'organisation de l'activité de conditionnement des huiles alimentaires et à la création d'une commission de contrôle technique ;
- Décret n°2005-2177 du 9 août 2005, fixant les conditions de commercialisation des huiles alimentaires
- Décret n°2003-1718 du 11 août 2003, relatif à la fixation des critères généraux de la fabrication, de l'utilisation et de la commercialisation des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires
- Arrêté du Ministre de la santé publique du 12 janvier 2005, fixant l'organisme concerné par la délivrance de l'attestation sanitaire d'utilisation des matériaux et objets destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires et les conditions de son octroi
- Arrêté du 3 septembre 2008 des ministres du commerce et de l'artisanat, de la santé publique, de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires préemballées
- La loi 92-117 du 7 décembre 1992, relative à la protection du consommateur

CRITERES D'ELEGIBILITE ET CONDITIONS DE PARTICIPATION

Conditions d'éligibilité

- Toutes les entreprises opérant dans le domaine de la production ou de l'exportation de l'huile d'olive conditionnée, implantées en Tunisie, et répondant aux critères définis par le Décret n°2008-607 du 4 mars 2008, instituant le Concours National pour l'obtention du Prix National pour la meilleure huile d'olive conditionnée ;

Conditions de participation

Le formulaire de participation doit être adressé au nom du Directeur Général du Centre Technique de l'Agro Alimentaire, au siège du CTAA, 12 rue de l'Usine Z.I Charguia II 2035 Ariana, accompagné :

- Demande de participation au concours avec spécification de la catégorie d'huile d'olive ((huile d'olive vierge extra avec fruité forte et huile d'olive vierge extra avec fruité moyenne)
- de deux échantillons de l'emballage remplis avec l'huile d'olive présentée au concours
- de deux échantillons de l'emballage vides destinés au conditionnement de l'huile provenant du lot de l'huile présentée au concours.

Chaque entreprise ne peut participer qu'avec une seule huile d'olive et un seul type d'emballage Pour chacune des deux catégories d'huile d'olive (huile d'olive vierge extra avec fruité forte et huile d'olive vierge extra avec fruité moyenne)

L'huile d'olive doit appartenir à la catégorie « huile d'olive vierge extra avec fruité forte ou huile d'olive vierge extra avec fruité moyenne)» et provenir d'un lot homogène stocké dans un même dépôt et la quantité stockée ne doit pas être inférieure à **5 000** litres.

Date limite d'envoi des demandes :

Les demandes de candidatures doivent parvenir au siège du Centre Technique de l'Agro Alimentaire au plus tard **le 11 janvier 2018** le cachet du Bureau d'Ordre du CTAA faisant foi.

VERIFICATION DE LA CONFORMITE DE L'ENTREPRISE CANDIDATE

L'obtention de l'agrément technique de l'entreprise fait foi de sa conformité à la réglementation en vigueur régissant le secteur de la production et de l'exportation de l'huile d'olive conditionnement.

Pour les entreprises n'ayant pas un agrément technique, la vérification de la conformité de l'entreprise candidate aux dispositions réglementaires régissant le secteur de la production et de l'exportation de l'huile d'olive conditionnement se fera par **les membres du Comité technique désignés par la** décision du Ministre de l'Industrie et des Petites et Moyennes Entreprises sur propositions des ministères concernés. Le Centre Technique de l'Agro Alimentaire se chargera de la coordination pour l'exécution de cette tâche.

Une visite sur terrain sera effectuée par les membres du comité technique pour vérifier la conformité de l'entreprise candidate aux dispositions réglementaires en vigueur :

- La mission débutera par une réunion d'ouverture avec la direction et les responsables de l'entreprise, pour prise de connaissance de l'entreprise et de ses activités (produits, effectif, marché, démarches hygiène qualité, ...)
- Une visite sur terrain sera effectuée par le Comité, pour vérifier l'état du bâtiment (implantation, matériaux et infrastructures, environnement, ...) par rapport aux exigences du cahier des charges (*Arrêté du 11 février 2005 portant approbation du cahier des charges relatif à l'organisation de l'activité de conditionnement des huiles alimentaires et à la création d'une commission de contrôle technique. (JORT n° 14 du 18/02/2005) ainsi que toute la réglementation en vigueur.*

CONFIRMATION DE LA DEMANDE :

Sur la base des résultats des diagnostics, le CTAA établit :

- La liste des entreprises qui respectent les exigences réglementaires régissant la production et l'exportation de l'huile d'olive. Ces entreprises vont continuer le concours et vont passer à l'étape du prélèvement des échantillons.
- La liste des entreprises qui ne respectent pas les exigences réglementaires régissant la production et l'exportation de l'huile d'olive conditionnée et par conséquent ne répondant pas aux conditions de participation du concours. Le CTAA informe les entreprises candidates éliminées par écrit des résultats de l'évaluation de la conformité.

PRELEVEMENT DES ECHANTILLONS ET SCELLAGE DU DEPOT

Le prélèvement des échantillons et le scellage du dépôt du lot de l'huile objet du concours se fera par **les membres du Comité technique désignés par décision** de Monsieur le Ministre de l'Industrie et des Petites et Moyennes Entreprises sur propositions des ministères concernés. Le Centre Technique de l'Agro Alimentaire se chargera de la coordination pour l'exécution de cette tâche.

Prélèvement des échantillons:

Le prélèvement des échantillons de l'huile présentée au concours se fera comme suit et conformément à la norme internationale ISO 5555, relative à l'échantillonnage des corps gras d'origine animale et végétale.

Le nombre d'échantillons prélevés est:

- 5 échantillons d'une capacité de 500 ml chacune, dont :
 - ✎ 1 échantillon pour analyse physico chimique et organoleptique
 - ✎ 1 échantillon pour analyse sensorielle par le panel de dégustation
 - ✎ 3 échantillons pour conservation au niveau du CTAA à utiliser en cas de détérioration ou de perte des autres échantillons

- 2 échantillons d'une capacité de 100 ml chacune
 - ✎ 1 échantillon pour analyse physico chimique et organoleptique
 - ✎ 1 échantillon pour conservation au niveau du CTAA à utiliser en cas de détérioration ou de perte des autres échantillons

Emballage et étiquetage des échantillons

Tous les échantillons doivent être emballés dans des récipients propres et secs, en verre coloré et de même contenance. Les récipients doivent être fermés à l'aide d'un bouchon à bague d'inviolabilité. Tous les échantillons doivent être protégés de la lumière et de la chaleur, et identifiés par des étiquettes contenant un code d'identification composé de chiffres et de deux lettres identifiant l'entreprise candidate.

Scellage du dépôt

Le dit Comité technique de prélèvement, procède en présence d'un représentant de l'entreprise au scellage du dépôt de l'huile d'olive objet du concours jusqu'à l'achèvement du concours ou l'élimination de l'entreprise candidate.

Suite à cela, le Comité rédige un procès verbal contenant :

- ✎ Le nom et l'adresse de l'entreprise candidate et son numéro d'enregistrement
- ✎ Le lieu et l'identification du dépôt du lot de l'huile
- ✎ Le poids ou le volume du lot de l'huile
- ✎ La méthode de prélèvement, de fermeture et d'identification des échantillons
- ✎ La méthode de scellage du dépôt de l'huile

Ce procès verbal est signé par les membres du Comité et par le représentant de l'entreprise assistant au prélèvement et au scellage du dépôt.

Le Comité soumet le procès verbal au Centre Technique de l'Agro Alimentaire et y dépose les échantillons prélevés.

CARACTERISATION ET PRE SELECTION DE L'HUILE D'OLIVE

CARACTERISATION DE L'HUILE D'OLIVE

L'huile d'olive extra vierge, par définition est l'huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0,8g pour 100g et dont les autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie dans l'arrêté du ministre de l'industrie de l'énergie et des PME, du ministre du commerce et de l'artisanat, du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques et du ministre de la santé publique du 26 mai 2008, fixant les catégories, caractéristiques et les conditions de conditionnement, d'emballage et d'étiquetage des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive.

Le Centre Technique de l'Agro Alimentaire envoie deux échantillons, un échantillon de 500 ml et un échantillon de 100 ml de chaque huile présentée au concours à un laboratoire agréé par le Conseil Oléicole International 'COI', pour vérifier l'appartenance de l'huile à la catégorie « huile d'olive vierge extra », sur la base des analyses suivantes :

1. ANALYSES PHYSICO CHIMIQUES

Critères de qualité

- Acidité $\leq 0,8$ %
- Indice de peroxyde ≤ 20 mEq O₂/kg
- Absorbance dans l'ultra violet
 - K232 $\leq 2,50$
 - K270 $\leq 0,22$
 - Delta-K $\leq 0,01$

Critères de pureté :

- 2 glyceril monopalmitate $\leq 0,9$ % si % d'acide palmitique total ≤ 14 %, ou $\leq 1,0$ % si % acide palmitique total > 14 %
- Stigmastadiène $\leq 0,10$ mg/kg
- 3,5 – Stigmastadiènes $\leq 0,15$ mg/kg
- Différence ECN42 (HPLC) et ECN42 (calcul théorique) $\leq 0,2$

Teneur en acides gras (%) :

- | | |
|--|---------------|
| ▪ Palmitique | 7,5 – 20,0 |
| ▪ Palmitoléique | 0,3 – 3,5 |
| ▪ Heptadécanoïque | $\leq 0,3$ |
| ▪ Stéarique | 0,5 – 5,0 |
| ▪ Oléique | 55,0 – 83,0 |
| ▪ Linoléique | 3,5 – 21,0 |
| ▪ Myristique | $\leq 0,05$ |
| ▪ Linoléinique | $\leq 1,0$ |
| ▪ Arachidique | $\leq 0,6$ |
| ▪ Eicosénoïque | $\leq 0,4$ |
| ▪ Béhénique | $\leq 0,2$ |
| ▪ Lignocérique | $\leq 0,2$ |
| ▪ Somme des isomères transoléiques | $\leq 0,05$ % |
| ▪ Somme des isomères translinoléiques + translinoléiniques | $\leq 0,05$ % |

Composition des stérols (%) :

| | | |
|------------------------------|-----------------|----------------------|
| Cholesterol | ≤ 0,5 | |
| Brassicastérol | ≤ 0,1 | |
| Campesterol | ≤ 4,0 | |
| Stigmastérol | < % Campesterol | |
| Bétasitostérol | ≥ 93,0 | |
| Delta-7-Stigmasténol | ≤ 0,5 | |
| Stérols totaux | ≥ 1000 mg/kg | |
| Erythrodiol et uvaol | ≤ 2,0 % | |
| Ou | | |
| 2,0 % < Erythrodiol et uvaol | ≤ 4,5 % | et Cires ≤ 250 mg/kg |

Teneur en acides gras (%) :

| | |
|------------|--------------|
| Palmitique | 7,5 – 15,0 % |
| Oléique | 60,0 – 83,0% |
| Linoléique | 3,5 – 15,0 % |

Teneur en antioxydants :

| | |
|---------------------|-----------|
| Antioxydants totaux | ≥ 700 ppm |
| Polyphénols | ≥ 300 ppm |
| Alpha-tocophérols | ≥ 400 ppm |

2. EVALUATION ORGANOLEPTIQUE

L'huile d'olive conditionnée doit être :

- Limpide
- La médiane des défauts Me = 0
- La médiane de fruité Mf > 0

Dominantes aromatiques :

- Amande verte
- Herbe coupée
- Pomme
- Huile harmonieuse



Le laboratoire agréé fournit au CTAA un certificat d'analyses effectuées et la conclusion de caractérisation de l'huile d'olive.

PRE SELECTION DES HUILES D'OLIVE

Sur la base des certificats d'analyses délivrés par le laboratoire, le CTAA établit :

- La liste des huiles qui répondent aux conditions de participation du concours telles que présentées dans le présent référentiel et dont l'appartenance à la catégorie huile d'olive vierge extra avec fruité forte a été prouvée par les analyses chimiques et l'évaluation organoleptique. Ces huiles vont continuer le concours et vont passer à l'étape du classement préférentiel des huiles et des emballages.
- La liste des huiles qui répondent aux conditions de participation du concours telles que présentées dans le présent référentiel et dont l'appartenance à la catégorie huile d'olive vierge extra avec fruité moyenne a été prouvée par les analyses chimiques et l'évaluation organoleptique. Ces huiles vont continuer le concours et vont passer à l'étape du classement préférentiel des huiles et des emballages.
- La liste des huiles ne répondant pas aux conditions de participation du concours. Le CTAA informe les entreprises candidates éliminées par écrit des résultats de l'évaluation chimiques et organoleptique de leurs huiles présentées au concours.

EVALUATION SENSORIELLE DE L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

Le CTAA constitue un jury de dégustation composé au minimum de huit experts dans le domaine de dégustation de l'huile d'olive dont un président du panel de dégustation.

Les critères de sélection de ce jury sont :

- Expert qualifié par le Conseil Oléicole International pour la dégustation de l'huile d'olive
- Expérience dans le domaine
- Disponibilité pour le concours
- Engagement de confidentialité

Le CTAA attribue à un échantillon de 500 ml de chacune des huiles prévues à la liste des huiles qui répondent aux conditions de participation ; des codes secrets apposés sur une étiquette opaque autocollante couvrant entièrement l'étiquette d'identification de l'huile et adresse les échantillons concernés au jury de dégustation.

LIEU DE LA DEGUSTATION

La dégustation de l'huile d'olive se fera dans les locaux du CTAA .

DEGUSTATION DE L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

Le jury de dégustation évalue les caractéristiques gustatives des huiles, selon les critères suivants :

a) Sensation olfactives

(maximum 35 points)

- Fruité d'olive (0 – 7)
- Autres fruits (0 – 3)
- Vert (herbe/feuille) (0 – 2)
- Autres sensations positives (0 – 3)
- Harmonie (0 – 20)

(L'harmonie augmente lorsque les attributs sont équilibrés)

Notation partielle :

b) Sensation gustatives- rétronasales

(maximum 45 points)

- Fruité d'olive (0 – 10)
- Amer (0 – 3)
- Piquant (0 – 3)
- Vert (herbe/feuille) (0 – 2)
- Doux (0 – 4)
- Autres sensations positives (0 – 3)
- Harmonie (0 – 20)

(L'harmonie augmente lorsque les attributs sont équilibrés)

Notation partielle :

c) Sensation finale olfacto gustative

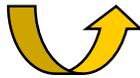
(maximum 20 points)

- Complexité (0 – 10)
- Persistance (0 – 10)

(La complexité augmente avec le nombre et l'intensité des arômes et des goûts

Notation partielle :

Notation totale :



Le président du panel de dégustation fournie au Centre Technique de l'Agro Alimentaire :

- le classement préférentiel des huiles d'olives extra vierge avec fruité forte évaluées
- le classement préférentiel des huiles d'olives extra vierge avec fruité moyenne évaluées

EVALUATION TECHNIQUE ET ESTHETIQUE DES EMBALLAGES

Le Centre Technique de l'Agro Alimentaire, envoie au Centre Technique de l'Emballage et de Conditionnement les emballages présentées par les entreprises candidates et dont l'appartenance de ses huiles à la catégorie d'huile d'olive vierge extra avec fruité forte ou fruité moyenne est prouvée par les analyses physico chimiques et l'évaluation organoleptique.

Les échantillons envoyés sont essentiellement :

- ★ Un échantillon de l'emballage rempli avec l'huile d'olive présentée au concours
- ★ un échantillon de l'emballage vide destiné au conditionnement de l'huile provenant du lot de l'huile présentée au concours.

DATE ET LIEU DE L'EVALUATION TECHNIQUE ET ESTHETIQUE DES EMBALLAGES

L'évaluation technique et esthétique des emballages se fera dans les locaux du Centre Technique de l'Emballage et du conditionnement (PACKTEC), le jour même de la dégustation de l'huile d'olive qui se fera au CTAA.

EVALUATION TECHNIQUE ET ESTHETIQUE DES EMBALLAGES

Les spécialistes du Centre Technique de l'Emballage et du Conditionnement évaluent les emballages, selon les critères suivants :

A. Evaluation Technique

| | Mauvais (0 – 3) | Moyen (4 – 6) | Bon (7 – 8) | Excellent (9 –10) |
|--|--------------------|------------------|----------------|----------------------|
| 1. Innovation et créativité | | | | |
| 2. Protection mécanique et physico chimiques | | | | |
| 3. Préservation et amélioration de la qualité du produit | | | | |
| 4. Facilité de fabrication | | | | |
| 5. Economie de matière première | | | | |
| 6. Prise en compte de la protection de l'environnement | | | | |

Total de l'évaluation technique :

B. Evaluation Esthétique

| | Mauvais (0 – 3) | Moyen (4 – 6) | Bon (7 – 8) | Excellent (9 –10) |
|---|--------------------|------------------|----------------|----------------------|
| 1. Innovation et créativité | | | | |
| 2. Attractivité et incitation à l'achat | | | | |
| 3. Praticité | | | | |
| 4. Adaptation par rapport à un marché cible (à remplacer par la note des avis des consommateurs) | | | | |

Total de l'évaluation esthétique

C. Avis des consommateurs concernant l'emballage

Des consommateurs seront choisis au hasard pour donner leurs avis concernant l'emballage selon les critères suivants :

| | | | |
|---------------------|--------------|----------------|------------------|
| Excellent (9-10) | Bon (7-8) | Moyen (4-6) | Mauvais (0-3) |
| | | | |

Note avis des consommateurs

Notation totale :



Le Centre Technique de l'Emballage et de Conditionnement fourni au Centre Technique de l'Agro Alimentaire le classement préférentiel des emballages évalués.

CLASSEMENT ET DELIBERATION

Sur la base du classement préférentiel des huiles et des emballages transmis par Le Centre Technique de l'Agro Alimentaire, le Conseil Tunisien de l'huile d'olive conditionnée classe les entreprises participantes au concours en fonction de la moyenne des notes reçues et après application d'un coefficient fixé comme suit :

- 75% pour l'huile (note obtenue lors de l'évaluation sensorielle de l'huile d'olive extra vierge)
- 25% pour l'emballage (note obtenue lors de l'évaluation technique et esthétique de l'emballage)

Le prix national de la meilleure huile d'olive conditionnée sera attribué aux entreprises classées aux trois premiers rangs pour les deux catégories (huile d'olive vierge extra avec fruité forte et avec fruité moyenne)

Le classement des entreprises et les délibérations du Conseil tunisien de l'huile d'olive conditionnée sont enregistrés dans un procès verbal.

Le prix national pour la meilleure huile d'olive conditionnée est attribué par décret sur proposition du Ministre de l'Industrie et des Petites et Moyennes Entreprises aux trois entreprises lauréates. Le montant du prix est fixé comme suit :

| Huile d'olive vierge extra avec fruité forte | Huile d'olive vierge extra avec fruité moyenne |
|---|---|
| <i>10 000 DT pour le premier lauréat</i> | <i>10 000 DT pour le premier lauréat</i> |
| <i>7 000 DT pour le deuxième lauréat</i> | <i>7 000 DT pour le deuxième lauréat</i> |
| <i>5 000 DT pour le troisième lauréat</i> | <i>5 000 DT pour le troisième lauréat</i> |

CONDITIONNEMENT ET UTILISATION DU LOGO

Chaque entreprise lauréate du Prix National de la Meilleure huile d'olive conditionnée doit apposer un logo sur ses emballages pour indiquer son obtention du prix et sur les étiquettes des produits il faut indiquer la catégorie (huile d'olive vierge extra avec fruité moyenne ou fruité forte)

A cet effet, elle doit présenter une demande écrite auprès du centre technique de l'agro alimentaire qui comporte notamment :

- Le nombre d'emballages sur lesquels elle compte apposer le logo répartis selon les contenances,
- L'adresse de l'unité de conditionnement
- Un planning fixant les dates des opérations de conditionnement de l'huile primée sur lesquels elle compte apposer le logo

Forme et mesure du logo

Sur la base de cette demande, le CTAA se charge de la fourniture des autocollants du logo, comportant les informations suivantes :

- ↳ Le classement préférentiel du prix en langue arabe et anglaise
- ↳ L'année d'octroi du prix
- ↳ La charte graphique de l'huile d'olive tunisienne en langue anglaise

Le coût d'impression des autocollants du logo est à la charge de l'entreprise.

Les mesures du logo sont déterminées selon la contenance des emballages comme suit :

- Pour les emballages d'une contenance supérieure à 0,75 litre
→ Un autocollant de 3 cm de diamètre
- Pour les emballages d'une contenance variant entre 0,5 et 0,75 litre
→ Un autocollant de 2,5 cm de diamètre
- Pour les emballages d'une contenance inférieure à 0,5 litre
→ Un autocollant de 2 cm de diamètre



Utilisation du logo

Le logo est apposé sur les emballages primés et dont l'opération de conditionnement de l'huile d'olive primée se fait en présence d'un représentant du Centre Technique de l'Agro Alimentaire, conformément au planning des opérations de conditionnement.

Il est interdit à toute entreprise lauréate d'apposer le logo sur des emballages contenant une huile non primée.

L'entreprise ne peut ouvrir le dépôt de l'huile ayant été scellé par la commission technique de prélèvement en vue de conditionner l'huile primée qu'en présence d'un représentant du centre technique de l'agro alimentaire.

Lors de chaque opération de conditionnement un procès verbal est rédigé et signé par le Gérant de l'entreprise et le représentant du Centre Technique de l'Agro Alimentaire. Après chaque opération de conditionnement le dépôt sera scellé de nouveau.

En cas de constatation de l'ouverture du dépôt à l'une des étapes de conditionnement en l'absence d'un représentant du centre technique de l'agro alimentaire :

- ★ L'opération de conditionnement est interrompue et les emballages conditionnés en absence du représentant du centre technique de l'agro alimentaire sont confisqués
- ★ Les quantités restantes des autocollants du logo sont récupérées
- ★ Un procès verbal est rédigé à cet effet et un rapport est soumis au président du Conseil Tunisien de l'huile d'olive conditionnée ;

Achèvement du conditionnement

A la fin du conditionnement du lot de d'huile primée par chaque entreprise, le Centre Technique de l'Agro Alimentaire soumet un rapport sur toutes les opérations de conditionnement au Conseil Tunisien de l'Huile d'Olive Conditionnée qui se charge à son tour d'informer les autorités concernées.

Promotion et publicité

Chaque entreprise doit promouvoir à l'échelle nationale et/ou internationale son obtention du prix national de la meilleure huile d'olive conditionnée, en respectant la loi 117.92 et les réglementations relatives à la publicité et ce pour une période ne dépassant pas deux ans à partir de la date d'obtention du prix.