

REGLEMENT DU CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE 2018

30^{ème} Edition – Vendredi 8 juin 2018

Abbaye de ST AMANT de BOIXE - Charente (16)

ARTICLE 1^{er} : Conditions d'Admission

Pour participer au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine, chaque établissement doit :

- Etre inscrit au registre des Chambres Régionales Nouvelle-Aquitaine et Départementales (Maine et Loire, Lot & Vendée) d'Agriculture, de Commerce et d'Industrie ou de Métiers.
- N'avoir en cours **aucun contrôle officiel défavorable** ou n'avoir encouru **aucune condamnation** entachant leur honorabilité **dans les cinq années précédant l'année du concours auquel il s'inscrit.**
- Présenter un seul produit dans chacune des natures de produit par section définie. (voir demande jointe).

ARTICLE 2 : Sections autorisées

- | | |
|--|--|
| ■ 1^{ère} Section :
Produits Divers | Boulangerie – Chocolaterie – Charcuterie – Confitures - Conserves/Semi-conserves de Canard
Produits de la Mer - Produits de la Ruche - Jus de Pomme - Huiles de noix
Spécialités salées - Spécialités sucrées - Produits Innovants |
| ■ 2^{ème} Section :
Produits Laitiers
(Chèvre ou Vache ou Brebis) | Beurres – Crèmes - Chabichou du Poitou AOP
Fromages frais crus/pasteurisés ou <= à 82 % d'eau
Pâtes molles à coagulation rapide/lente crue ou pasteurisée
Pâtes pressées non cuites/mi- cuites /cuites
Fromages de chèvre fermiers
Produits Innovants |
| ■ 3^{ème} Section :
Produits Vinicoles | Vins d'Anjou AOC - Vins Haut Poitou AOC - Vins de Saumur AOC - Vins Charentais IGP
Vins Méthode Traditionnelle (issus des vins ci-avant) - Pineau des Charentes AOC
Produits Innovants-Boissons |
| ■ 4^{ème} Section :
Produits Viticoles | Jus de raisin - Cognac AOC
Produits Innovants-Boissons |

Tous les règlements sont consultables sur notre site internet : www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr

ARTICLE 3 : Inscription

Chaque participant s'engage à :

- Remplir très lisiblement la demande d'inscription prévue à nous **retourner avant le 18 mai 2017** à **Cité Administrative – DDCSPP/AANA – 4 Rue Raymond Poincaré – BP 71016 – 16001 ANGOULEME Cedex**

NB : LA PRESENCE DU CANDIDAT EST FACULTATIVE LE JOUR DU CONCOURS

- Fournir toutes les pièces demandées par l'Organisateur lors de l'inscription (**justificatifs d'autocontrôles pour certaines catégories** (cf. règlements) **ou analyses vinicoles de moins d'un an pour le Pineau des Charentes AOC, le Haut Poitou AOC, les Vins d'Anjou AOC, les Vins de Saumur AOC, les Vins Charentais IGP et les Vins Mousseux - Méthodes Traditionnelles**).

- Joindre le **chèque** correspondant au règlement des frais d'inscription établi à l'ordre de l'AANA. Les frais s'élèvent à **20€ TTC** par produit présenté à l'exception des produits vitivinicoles (Cf. règlements correspondants).
- **Livrer l'ensemble de ses produits aux date(s), lieu(x), et heure(s) en quantité prévue dans l'Article 9 du présent règlement** (frais à sa charge).

Les Organisateurs s'engagent à adresser à tout candidat un **accusé de réception** confirmant leur inscription environ 15 jours avant le concours. Un justificatif de participation vous sera adressé sur simple demande de votre part auprès des organisateurs.

Ils se réservent le droit d'annuler toutes catégories dans lesquelles **moins de trois candidats ou produits** seront inscrits (candidats remboursés dans ce cas après le Concours), de reclasser si besoin un produit présenté dans une catégorie vers une autre, de le regrouper à une ou plusieurs catégories, de refuser tout produit non arrivé à l'heure convenue, d'effectuer une dégustation de présélection préalable suivant le nombre d'échantillons inscrits.

Ils dégagent toute responsabilité en cas de perte, de détérioration ou de retard de livraison des produits.

ARTICLE 4 : Membres du Jury

Les Jurys composés de professionnels et de consommateurs dégustent les produits préalablement anonymés par les organisateurs, délibèrent et statuent sur le classement des produits jugés selon des critères organoleptiques spécifiques à chacun. Les membres du jury seront nominativement désignés un mois avant le concours par les organisateurs, dans le cas où des vacances viendraient à se produire parmi les membres du jury, le Commissaire pourra les remplacer par des suppléants désignés par lui. Chaque jury est composé d'un Président et de 3 jurés minimum. Le procès-verbal des opérations de chaque jury sera signé par tous les membres du jury et remis par le président de table dès la clôture des opérations, au secrétariat du concours.

ARTICLE 5 : Distinctions

Selon leur niveau de qualité, les produits sélectionnés se verront attribuer **une Saveur d'Or, d'Argent, de Bronze ou une Mention Spéciale du Jury dans le cas des Saveurs à Découvrir.**

Dans tous les cas, le nombre de distinctions attribuées ne pourra dépasser 1/3 du nombre total des échantillons présentés lors de l'épreuve.

La distinction est utilisable pour le produit primé dans les conditions suivantes :

- Sur l'emballage :
 - Pour les vins, les alcools, les produits apicoles : sans limitation de temps mais pour la seule production du lot primé.
 - Pour les autres produits : jusqu'à la fin de la première année pleine suivant l'année d'obtention de la médaille.
- Sur tout autre support : pendant deux ans après l'obtention.

ARTICLE 6 : Promotion

Les lauréats autorisent l'Organisateur à publier leur nom, ainsi que les éléments précisés dans la demande d'inscription sans que cela puisse ouvrir d'autres droits.

L'AANA s'engage à faire la promotion générique et collective de l'ensemble des lauréats du Concours des Saveurs Régionales via :

- l'impression et la remise d'un diplôme mentionnant ses coordonnées, sa récompense, l'année d'obtention et le produit distingué. Le diplôme est utilisable sans limitation de temps.
- leur diffusion sur les sites Internet du Concours des Saveurs Régionales et de l'AANA.

Chaque lauréat du Concours des Saveurs Régionales aura la possibilité de faire réaliser des macarons comportant la mention « **Concours des Saveurs Régionales** » (déposée à l'INPI sous le n°3497850), la

nature de la récompense (**Saveur d'Or, d'Argent, de Bronze, Mention Spéciale**) et l'**année d'obtention de la distinction**.

Les Organismes du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine regrouperont toutes les commandes de **Macarons**.

Toute demande d'intégration de la charte graphique de la médaille directement sur l'emballage du produit sera soumise à redevance et devra faire l'objet d'une convention. Les organisateurs du Concours restent à votre disposition pour tous renseignements au 05-45-25-57-80.

ARTICLE 7 : Litiges

Toutes les difficultés pratiques d'application ou d'interprétation du présent règlement seront tranchées par l'Organisateur. **Une distinction pourra être retirée en cas de constat de litige ou de fausse déclaration.**

ARTICLE 8 : Produits Innovants

Produits autorisés : tous produits provenant d'une famille ouverte au concours.

Pour être retenu, le participant doit prouver l'**ORIGINE DES MATIERES PREMIERES SIGNIFICATIVES** (les 2 plus importantes du produit) et la **FABRICATION OBLIGATOIREMENT NOUVELLE-AQUITAINE** (ou départements définis dans l'article 1) et le **CARACTERE INNOVANT** du produit qu'il souhaite présenter dans sa catégorie.

Lors de son inscription, tout candidat s'engage par écrit à nous certifier qu'il réalise des **autocontrôles de sa production (Méthode HACCP)** → cf. fiche d'engagement type jointe au dossier à retourner remplie et signée).

Le cas échéant une **Commission de Présélection** se réunira pour effectuer une présélection sur dossier des produits avant le Concours. Cette présélection sera basée sur deux points principaux tels que la **composition du produit et le caractère innovant** (envoi de la décision par courrier si non retenu). Les produits retenus devront être constitués de **deux échantillons** d'une quantité suffisante **pour six membres** du jury. Ils devront être emballés et munis d'un **étiquetage comprenant au moins le nom et l'adresse du fabricant**.

Article 9 : Dates & lieux de dépôt des produits

TYPE DE PRODUIT	DATES ET HEURES	ADRESSE DE RÉCEPTION
Confitures Jus de pommes	Le 4 juin 2018 de 9h et 12h et 14h et 16h	Cité Administrative DDCSPP – AANA 4 Rue Raymond Poincaré BP 71016 – 16001 ANGOULÊME Cedex