

# REGLEMENT DU CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

## 2<sup>ème</sup> SECTION - PRODUITS LAITIERS

### **ARTICLE 1 : « Conditions d'Admission »**

Ce Concours est ouvert aux :

- entreprises laitières (coopératives et industrielles) de Nouvelle-Aquitaine et de Vendée,
- ateliers laitiers à production limitée dont le litrage transformé annuellement est inférieur à 2 millions de litres,
- ateliers d'affinage dont le mode de commercialisation n'est pas exclusivement de la vente directe,
- établissements **agréés ou identifiés par les D.D.P.P. ou D.D.C.S.P.P.**

**Rappel** : le concours des fromages de chèvre fermiers y compris le Chabichou du Poitou AOP pour l'ensemble des détenteurs de l'AOP pour le Chabichou du Poitou (coopératives, industries, artisans, affineurs) est ouvert lors de la session de juin.

**L'inscription doit se faire par unité de production et non pas au nom du groupe laitier candidat.**

Les Organisateurs se réservent le droit de **reclasser** un produit présenté dans une catégorie s'il ne correspond pas à celle-ci (ex : pâte molle à coagulation lente crue au lieu de pasteurisée), de le **regrouper** à une autre catégorie, de **supprimer** la catégorie (**moins de 3 produits inscrits dans celle-ci**). **Dans ce cas précis, le candidat sera remboursé pour son produit non présenté, après le Concours.**

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

### **ARTICLE 2 : « Beurres »**

Les ateliers de fabrication ayant fait l'objet de sanctions entraînant la suspension d'agrément ne seront pas admis à concourir.

**Produits autorisés** : beurre AOP non salé, beurre AOP salé à 2 % maximum, beurre cru salé ou non salé, beurre fin salé ou non salé, beurre extra-fin salé ou non salé.

Chaque échantillon de beurre devra être découpé en **cube de 10 cm de côté, emballé avec du papier sulfurisé** indiquant seulement la **nature du produit** (ex : beurre AOP non salé), **le nom et l'adresse du candidat**.

### **ARTICLE 3 : « Crèmes »**

**Produits autorisés** : crème crue maturée ou non maturée et crème pasteurisée maturée ou non maturée.

Pour les crèmes fraîches, il sera demandé **deux unités pour chaque produit** présenté au Concours.

## **ARTICLE 4 : « Autres fromages »**

**Produits autorisés** : fromages issus de lait de vache, de chèvre, de mi- chèvre, de brebis, ou d'un mélange de plusieurs soit :

- les fromages frais crus ou pasteurisés inférieurs ou supérieurs à 82 % d'eau,
- les pâtes molles à coagulation lente crue ou pasteurisée,
- les pâtes molles à coagulation rapide crue ou pasteurisée,
- les pâtes pressées non cuites, mi- cuites ou cuites.

### **Age des Fromages pour Admission**

<b>Type de Fromage</b>	<b>Age limite</b>
Fromages Frais	maximum 5 jours
Pâtes Molles	minimum 12 jours
Fromages à Croûte Fleurie	minimum 12 jours
Pâtes Pressées	minimum 21 jours

### **Présentation des échantillons**

Les fromages frais nécessitant un pot avec faisselle (ex : chèvre frais) devront être présentés dans des **pots anonymes**.

Les autres fromages seront dans leurs emballages d'origine avec une étiquette indiquant la catégorie concernée.

**Chaque concurrent devra fournir deux unités pour tout produit qu'il souhaite présenter au Concours des Saveurs Régionales à l'exception des produits dont le poids unitaire est inférieur à 150 grammes qui seront à présenter en nombre suffisant pour un poids total de 500 grammes.**

## **DATES ET LIEUX DE DEPOT DES PRODUITS**

<b>TYPE DE PRODUIT/DEPARTEMENT</b>	<b>DATES ET HEURES</b>	<b>LIEUX DE DEPOT</b>
Produits Laitiers	Plusieurs lieux selon le département Se renseigner auprès des organisateurs	