

REGLEMENT DU CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

EDITION 2018

1^{ère} Section – AUTRES PRODUITS

I – PRODUITS DE LA RUCHE

Le concours est ouvert aux apiculteurs professionnels possédant un numéro apiculteur (**NAPI**) en Nouvelle-Aquitaine.

Produits autorisés : pain d'épices nature composé de farine, miel de Nouvelle-Aquitaine, eau, levure, levain, bicarbonate de soude, épices (anis, poivre, cannelle, coriandre, gingembre, clou de girofle...). Ne sont pas autorisés le lait et les œufs.

Le pain d'épices sera présenté sous forme de cake et ne devra posséder aucun signe distinctif de décoration (pas de décor, glaçage, fruits confits...).

Les échantillons seront déposés en 2 exemplaires, le 11 octobre entre 14h et 16h30 à l'Hôtel du Département – Orangerie – Avenue du Général Leclerc – 47000 AGEN

II – PRODUITS DU CANARD

Le concours est ouvert aux producteurs transformateurs de Nouvelle-Aquitaine.

Produits autorisés : foie gras entier en conserve ou semi-conserve, magret séché tranché (minimum 12 tranches), confits cuisses et grattons, rillettes pur canard (boîte de 200g), rillettes de volaille.

Les échantillons seront déposés en 2 exemplaires, le 11 octobre entre 14h et 16h30 à l'Hôtel du Département – Orangerie – Avenue du Général Leclerc – 47000 AGEN

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](#) téléchargeable sur le site internet du concours à [nous retourner remplie et signée](#).

III – JUS DE FRUITS

Produits autorisés : jus de fruits issus uniquement de la transformation de fruits récoltés dans des vergers de Nouvelle-Aquitaine (jus 100% fruits, sans additif ni conservateur). Chaque lot présenté doit correspondre à un volume commercialisable d'au minimum 500 litres pour les jus plats et d'au minimum 350 litres pour les jus gazéifiés. Les jus issus des récoltes 2017 et 2018 peuvent être proposés.

TYPE DU PRODUIT	PRODUITS AUTORISES	CONDITIONS D'ADMISSION	PARTICIPANTS
Jus de fruits	plat 2017 & 2018	Lot homogène et disponible dans le stock commercial d'un volume minimum de 500 litres	Tous producteurs de fruits situés en Nouvelle-Aquitaine
	gazéifié 2017 & 2018	Lot homogène et disponible dans le stock commercial d'un volume minimum de 350 litres .	

Le candidat devra fournir 3 échantillons de 75 cl ou de 100 cl de chaque produit présenté **dont une bouteille sans étiquette**. Chaque échantillon devra comporter la désignation exacte du produit (dénomination, marque commerciale), le volume et le numéro de lot ainsi que l'identification complète du détenteur.

Les échantillons seront déposés le 11 octobre entre 14h et 16h30 à l'Hôtel du Département – Orangerie – Avenue du Général Leclerc – 47000 AGEN

IV – 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 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 téléchargeable sur le site internet du concours à nous retourner remplie et signée.

Les produits 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.**

Les échantillons seront déposés en 2 exemplaires, le 11 octobre entre 14h et 16h30 à l'Hôtel du Département – Orangerie – Avenue du Général Leclerc – 47000 AGEN