



# CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

## 1<sup>ère</sup> section – Autres Spécialités

### **ARTICLE 1er : Conditions d'Admission**

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

- Être inscrit au registre des Chambres Régionales Nouvelle-Aquitaine d'Agriculture, de Commerce et d'Industrie ou de Métiers, posséder un numéro de siret.
- 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.**

Chaque participant s'engage à :

- S'inscrire sur le Site Internet du concours [www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr](http://www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr) /rubrique PRO (Un dossier papier peut également être envoyé sur demande)
- Fournir toutes les pièces demandées par l'Organisateur lors de l'inscription (**justificatifs d'autocontrôles/analyses vinicoles de moins d'un an/analyse florale pour les miels** (cf. règlements).
- Régler les frais au moment de son inscription soit **20€ ttc** par produit.
- **Livrer l'ensemble de ses produits aux date(s), lieu(x), et heure(s) en quantité prévue dans chaque article du présent règlement** (frais à sa charge).

Tous les règlements sont consultables sur notre site internet : [www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr](http://www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr)

Les Organisateur 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 2 : 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



# CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

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 3 : 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 4 : 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 Saveurs Nouvelle-Aquitaine 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 Saveurs Nouvelle-Aquitaine et de l'AANA.

Chaque lauréat du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine aura la possibilité de faire réaliser des macarons comportant la mention « **Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine** » (déposée à l'INPI), 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 5 : Litiges**

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



# CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

## **ARTICLE 6 : Produits autorisés**

### **I – JUS DE FRUITS**

**Produits autorisés :** jus de fruits ou multi-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 <b>500 litres</b>	Tous producteurs de fruits situés en Nouvelle-Aquitaine
	gazéifié 2017 & 2018	Lot homogène et disponible dans le stock commercial d'un volume minimum de <b>350 litres.</b>	

Le candidat devra fournir 2 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 en 2 exemplaires, le 17 septembre entre 14h à 17h à la Galerie des Hospices – 6 Rue Louis Longequeue – 87000 LIMOGES**

### **II – PRODUITS DE LA RUCHE**

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

**Produits autorisés :** pain d'épices 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 ; **bonbons au miel** issus de miels de Nouvelle-Aquitaine et de fabrication également régionale.

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 17 septembre entre 14h à 17h à la Galerie des Hospices – 6 Rue Louis Longequeue – 87000 LIMOGES**



# CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

## III – CONFITURES

**Produits autorisés :** confitures, gelées, marmelades et compotes de fruits dont la fabrication doit être exclusivement en Nouvelle-Aquitaine avec des fruits provenant de la région voire de France. Le candidat devra fournir 2 échantillons par produit présenté dont un non étiqueté pour la mise sur table. Les organisateurs prennent toutes les dispositions pour que les échantillons soumis à la dégustation soient rendus strictement anonymes. Ils peuvent le cas échéant, procéder au transvasement, changement d'emballage, masquage ou toute autre sauvegarde de l'anonymat des échantillons.

**Les échantillons seront déposés en 2 exemplaires, le 17 septembre entre 14h à 17h à la Galerie des Hospices – 6 Rue Louis Longequeue – 87000 LIMOGES**

## IV – SAVEURS A DECOUVRIR

**Produits autorisés :** tous produits provenant d'une famille ouverte au concours (produits : laitiers, de la mer, viticoles, sucrés, salés...) n'entrant pas dans la liste des produits déjà définis dans les règlements spécifiques.

Cette catégorie valorise des savoir-faire ou une recette non comparable à ceux d'un autre candidat et permet d'obtenir une « Mention Spéciale du Jury ». Un bonus de 2 points supplémentaires (en plus de la note globale) sera accordé au critère d'originalité du produit.

**Le participant doit prouver l'ORIGINE DES 2 MATIERES PREMIERES SIGNIFICATIVES et la FABRICATION OBLIGATOIREMENT NOUVELLE-AQUITAINE.**

**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 17 septembre entre 14h à 17h à la Galerie des Hospices – 6 Rue Louis Longequeue – 87000 LIMOGES**