

Section : Tomme des Pyrénées IGP

ARTICLE 1 - Conditions de participation

Ce Concours est ouvert aux :

- productions fermières, artisanales et industrielles, affineurs de Tomme des Pyrénées IGP de Nouvelle-Aquitaine et d'Occitanie ayant obtenues l'habilitation
- établissements **agrés ou identifiés par les D.D.P.P. ou D.D.E.T.S.P.P.**

Il est organisé par l'AANA en collaboration avec l'Association des Fromagers Pyrénéens, ODG de la Tomme des Pyrénées IGP.

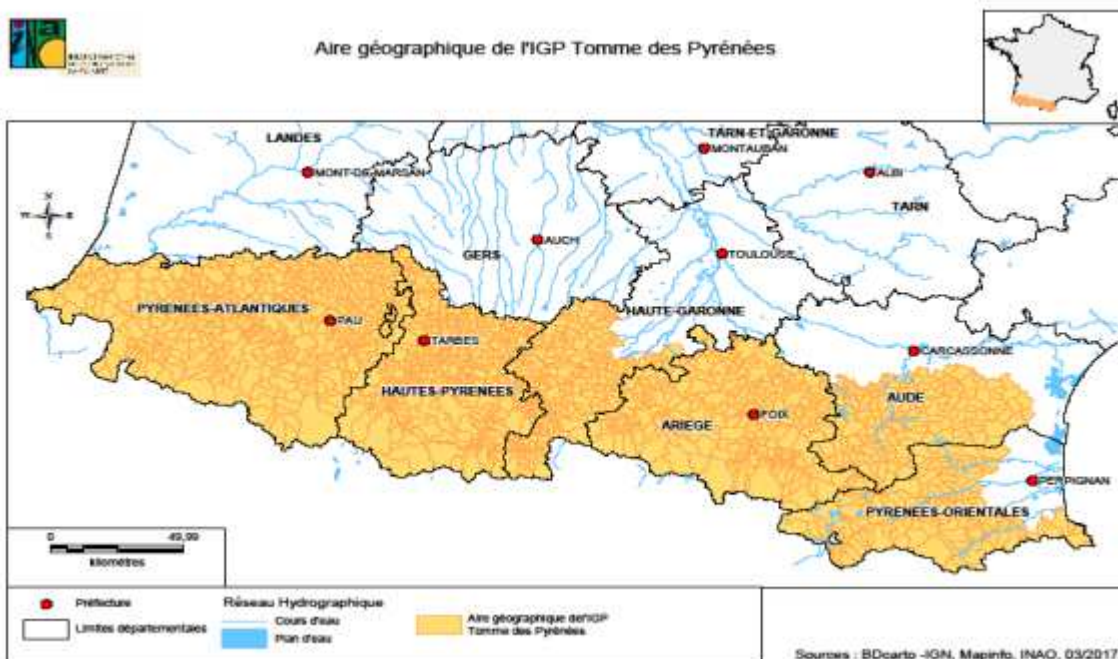
ARTICLE 2 - Produits autorisés

Tomme des Pyrénées IGP :

- fromage à pâte pressée non cuite,
- au lait de vache, de chèvre, de mélange (vache/brebis, chèvre/brebis, vache/chèvre)
- au lait cru ou traité thermiquement

-Aire d'appellation : ensemble des départements des Pyrénées Atlantiques, des Hautes Pyrénées et de l'Ariège, et la zone de Massif Pyrénées de la Haute Garonne, de l'Aude et des Pyrénées Orientales.

Remplissant le cahier des charges de l'INAO (provenance géographique et mode d'alimentation garantis)



La forme est cylindrique à deux faces planes avec des talons arrondis.

Petite Tomme : entre 400 gr et 1,5Kg

Tomme : 1,5Kg à 5,5 Kg

Durée d'affinage :

- pour la Tomme au lait de vache pasteurisé : 21 jours minimum pour la Tomme à croûte noire, 45 jours pour la Tomme à croûte dorée.
- pour la Tomme au lait cru de vache et de chèvre : 60 jours minimum
- pour la Tomme au lait cru de mélange : 90 jours minimum.

ARTICLE 3 - Inscriptions

Pour participer au Concours, les candidats doivent : créer un compte sur le site du concours www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr, en se rendant sur l'espace PRO.

Ensuite, cliquer sur « nouvelle inscription » / nature du produit / et s'inscrire dans la section Tomme des Pyrénées IGP.

En précisant :

- le nombre de produits (échantillons) présentés (participation : 20€ TTC/ échantillon – paiement en ligne)
- la dénomination de chaque échantillon (espèce laitière). Prévoir 2 kg de Tomme par échantillon

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

Inscription sur le site à partir de Juin 2023

Date limite de participation : 9 Octobre 2023,

Dégustations : 9 novembre 2023 au Logis de Plaisance – Barbezieux Saint Hilaire (Charente).

ARTICLE 4

Les candidats sont responsables de leur déclaration. Tout exposant convaincu d'avoir fait une fausse déclaration en vue de l'admission de ses produits pourra être exclu pour un temps donné des Concours Nationaux.

Sera considéré comme ayant fait une fausse déclaration, tout exposant qui aura présenté, sous un autre nom que le sien, des produits lui appartenant, alors même qu'il aurait emprunté les noms des membres de sa famille, d'un ou plusieurs de ses associés, employés, ou la raison sociale d'une organisation dont il fait ou non partie.

ARTICLE 5

Les exposants qui se trouveraient dans l'impossibilité de présenter leurs produits inscrits au Concours seront tenus d'en aviser le secrétariat **dix jours au moins** avant la date fixée pour la réception. L'expédition des produits, leur livraison ainsi que la reprise des échantillons, doivent être assurées par l'exposant sans que les organisateurs n'aient à supporter de frais ou à assurer de responsabilité.

ARTICLE 6 - Membres du jury

Les fonctions de membre de jury sont gratuites.

Dans le cas où des vacances viendraient à se produire parmi les membres du Jury, les Organisateurs pourront les remplacer par des suppléants désignés par eux.

Le Jury délibère et statue sur le classement des produits. Le jugement du Jury est prononcé au premier tour, à la majorité des voix.

Le procès-verbal des opérations de chaque Jury sera signé par tous les membres regroupés à l'issue des opérations du jugement et le procès-verbal sera réuni dès la clôture des opérations des Jurys.

Les récompenses seront décernées après les décisions des Jurys.

Les médailles sont attribuées souverainement par le jury sur la base suivante :

- entre 12 et 14 : médaille **de bronze**
- entre 14 et 16 : médaille **d'argent**
- à partir de 16 : médaille **d'or**

Dans tous les cas, seulement **1/3 au maximum** des produits présentés pourront être médaillés. Cette règle est valable pour tous les concours officiels pour garantir la crédibilité des médailles de ce concours.

ARTICLE 7

Nul ne pourra remplir les fonctions de membre du Jury s'il est l'associé, le bailleur, le fermier, le patron, l'employé, membre direct ou indirect de la famille d'un exposant dont il pourrait avoir à apprécier les fromages. Les exposants pourront récuser au plus tard une heure avant le commencement des opérations du Jury, tout juré qui se trouverait dans les conditions énoncées dans les paragraphes précédents. Toute demande ultérieure de récusation sera considérée comme nulle et non avenue. Elle devra être formulée par écrit et remise au Commissariat.

ARTICLE 8

Le Jury pourra reclasser dans une autre section un fromage inscrit par erreur dans une mauvaise catégorie.

ARTICLE 9 - Echantillons

Les échantillons de Tomme des Pyrénées seront réceptionnés **entre le Jeudi 2 Novembre** et au plus tard l'avant veille de la dégustation par le jury, le **Mardi 7 Novembre 2023** à :

**Cité Administrative – AANA - 4 rue Raymond Poincaré – BP 71016 – 16000 ANGOULÊME
entre 9h/12h et 14/16h. Contact : Nathalie TAVARES – 06-29-69-92-05**

Les échantillons seront rendus anonymes afin de ne pas faire connaître leur propriétaire aux membres du jury.

ARTICLE 10 – Litiges

Les réclamations concernant le classement ou l'attribution des prix devront être formulées par écrit et seront reçues par le Commissaire au plus tard dans les 12 heures qui suivront la fin des opérations du jury. Elles seront immédiatement et souverainement tranchées par le Commissaire.

Une distinction pourra être retirée en cas de constat de litige ou de fausse déclaration

ARTICLE 11

Après les opérations de Concours, un certain nombre d'échantillons pourront être retenus pour être soumis à l'analyse. Le choix en sera fait au hasard ou à la demande des Juges. Tout échantillon ne répondant pas aux normes légales et aux conditions de la catégorie dans laquelle il a concouru, se verra retirer la récompense éventuellement obtenue, entrera dans les conditions de l'Article 5, ceci sans préjuger des poursuites légales dont il pourra être l'objet.

ARTICLE 12 – Distinctions

Les récompenses consistent en des diplômes. Le rappel des distinctions obtenues au CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE - Section TOMME DES PYRENEES IGP dans toute publicité individuelle ou collective, comportera obligatoirement la nature de la saveur obtenue, ainsi que le millésime.

Vous pourrez également apposer sur vos produits médaillés, le macaron du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine dans les conditions suivantes :

- Sur l'emballage : jusqu'à la fin de la première année pleine suivant l'année d'obtention de la médaille
- Sur tout autre support : pendant 2 ans après l'obtention

La Charte Graphique peut également être mise à disposition sous certaines conditions (renseignements auprès de l'AANA - Nathalie TAVARES : 06.29.69.92.05).

Pour plus de renseignements :

Sandrine ARENES (communication AFP) - 06 31 29 88 46 - s.arenas@coopoccitanie.fr