

CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

1^{ère} section – Produits Divers

Article 1^{er} : Organisation

L'épreuve dénommée « Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine » Section « Produits Divers » est destinée à mettre en avant la qualité des :

- **Huiles de Noix**, en les classant selon des critères définis en toute impartialité et dans 3 catégories distinctes :
 - huiles de noix du Périgord AOP pressées à chaud,
 - huiles de noix non AOP pressées à chaud
 - huiles de noix du Périgord AOP et non AOP pressées à froid.

Elle est organisée par l'AANA en collaboration avec le Syndicat professionnel de la Noix, du cerneau et de l'huile de Noix du Périgord.

Article 2 : Conditions d'Admission

Les candidats doivent être inscrits au registre de la Chambre d'Agriculture, de la Chambre de Commerce ou de la Chambre des Métiers du département dont dépend leur activité (de Nouvelle-Aquitaine étendu au Lot) et ne doivent avoir encouru **aucune condamnation civile, pénale, administrative ou fiscale, en rapport avec leur activité**, dans les cinq années précédant l'année du concours.

Le concours est ouvert aux :

- Producteurs agricoles
- Coopératives
- Négociants
- Huileries

dont le lieu de production d'huile de noix est située dans la région Nouvelle-Aquitaine étendue au département du Lot pour la catégorie des huiles de noix AOP.

Article 3 : Inscriptions

Chaque participant s'engage à :

- **compléter son inscription sur le site du concours www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr dans **ESPACE PRO**, au plus tard le 12.06.2024.**

- **effectuer le règlement en ligne** sur le site du concours ou par **virement bancaire** : IBAN : FR76 1330 6000 1366 0119 8912 045

Les frais s'élèvent à **17€ HT** par produit.

CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

Les organisateurs se réservent le droit d'annuler toute catégorie dans laquelle moins de trois candidats seront inscrits (candidats remboursés uniquement 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.

Toute candidature reçue après la date butoir ne sera pas recevable.

Article 4 : Echantillons

Les échantillons présentés doivent **respecter la réglementation** portant sur les produits agroalimentaires, ainsi que celle concernant les **signes officiels de la qualité et l'origine** (AOP, label rouge, agriculture biologique, certification de conformité) sous lesquels ils sont, le cas échéant, commercialisés. La non-conformité à la réglementation susvisée entraîne l'exclusion du concours.

Les échantillons présentés doivent être **représentatifs** de la récolte, de la fabrication ou du lot auquel ils appartiennent, tels qu'ils sont précisés sur la demande d'inscription.

On entend par **lot** un volume homogène de produit provenant d'un même lot de cerneaux et d'une même fabrication. Un lot homogène peut être contenu dans un ou plusieurs contenants.

Ne pourront être admis au concours que des lots d'un **volume minimum commercialisable de 250 litres**.

Chaque concurrent peut présenter jusqu'à 4 échantillons.

Les échantillons se composent chacun de **2 bouteilles de 50 cl dont un sera conservé en cas de contestation** et doivent comporter l'étiquette commerciale (obligatoire). Ils seront expédiés ou acheminés par chaque candidat à l'adresse de l'AANA – site d'Angoulême ou du Syndicat **au plus tard le 17.06.2024**.

L'expédition ou l'acheminement des produits se fait sous la responsabilité et aux frais du candidat. Dans le cas d'une expédition par voie postale, l'envoi en recommandé avec accusé de réception est obligatoire.

Article 5 : Anonymat

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.

Article 6 : Composition du Jury

Le jury est constitué d'au moins 3 personnes compétentes parmi lesquelles, obligatoirement, des membres représentant les porteurs de mémoire (professionnels). Cette liste est validée par les Organisateurs ou par le Commissaire chargé d'organiser l'épreuve.

Les membres du jury ne peuvent pas présenter d'échantillons au concours.

CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

Article 7 : Distinctions

Selon leur niveau de qualité, les produits se verront attribuer une « **saveur d'or** », « **saveur d'argent** » ou « **saveur de bronze** ». **Dans tous les cas, le nombre de distinctions attribuées, pour l'ensemble de l'épreuve et par catégorie, ne pourra représenter plus d'1/3 du nombre d'échantillons présentés lors de l'épreuve.**

La distinction est utilisable pour le produit primé sans limitation de temps mais uniquement pour la seule production issue du lot primé.

Elle doit comporter :

- le nom du concours « **Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine** » (déposée à l'INPI),
- le **millésime** de l'année où la distinction a été obtenue,
- la **nature de la récompense** (Saveur d'Or, d'Argent, de Bronze).

Un diplôme sera remis au lauréat mentionnant le nom du concours, les coordonnées du lauréat, la catégorie dans laquelle l'huile de noix primée a concouru, la distinction attribuée, l'année d'obtention et les éléments permettant d'identifier le produit et le volume du lot. Le diplôme est utilisable sans limitation de temps.

Les macarons seront fournis et facturés exclusivement par l'AANA propriétaire des médailles déposées à l'INPI. Contact : Nathalie TAVARES 05 45 25 57 80 / n.tavares@aana.fr

Article 8 : 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**