

# REGLEMENT DU CONCOURS NATIONAL DES HUILES D'OLIVE EN APPELLATION D'ORIGINE

**ART. 1 - ORGANISATION ET OBJET :** Ce concours est organisé par l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive, la Fédération des Syndicats de Producteurs d'Olive AOC de France, l'Institut du Monde de l'Olivier. Il a pour but de reconnaître et de promouvoir les meilleures productions d'huiles d'olive en Appellation d'Origine Protégée et/ou Contrôlée françaises.

**ART. 2 - CONDITIONS D'ADMISSION :** Ce concours est ouvert à toutes les huiles d'olive de la campagne 2016/2017, reconnues en Appellation d'Origine Protégée ou Contrôlée. **Les huiles doivent provenir d'un lot homogène minimal de 500 litres, stockés dans un même dépôt d'huile.**

**Chaque opérateur peut présenter plusieurs échantillons au concours. Le nombre maximum d'échantillons susceptibles d'être présentés par un même opérateur est défini en fonction de sa production totale dans une même catégorie :**

Production totale en huile d'olive d'une Appellation d'Origine	Nombre d'échantillon(s)
500 à 2 000 l	1
2001 à 6 000 l	2
6 001 à 12 000 l	3
12 001 à 20 000 l	4
20 001 l à 30 000 l	5
Au-delà de 30 001 l	6

**ART. 3 - CATÉGORIES :** Les produits admis à concourir doivent faire partie de l'une des 11 catégories suivantes : Huile d'olive de Nyons AOP ; Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP – *goût intense (fruité vert)* ou *olives mûrées* ; Huile d'olive de Haute-Provence AOP ; Huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP – *goût intense (fruité vert)* ou *olives mûrées* ; Huile d'olive de Nice AOP ; Huile d'olive de Nîmes AOP ; Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica AOP « *récolte sur l'arbre* » ou « *récolte à l'ancienne* » ; Huile d'olive de Provence AOC – *goût intense (fruité vert)* ou *olives mûrées*.

**ART. 4 - ECHANTILLONS :** Chaque échantillon est présenté dans les conditions impératives suivantes :

- deux bouteilles identiques de 50 cl, 75 cl ou 1l dont l'une sert de témoin et est conservée au minimum 6 mois par l'AFIDOL. **Chaque bouteille doit être étiquetée au minimum avec le nom et l'adresse de l'opérateur, le nom de l'AOC/AOP, le type de goût, le n° de lot ou le n° de cuve et la date de durabilité minimale ;**
- accompagnées de la déclaration de mise en marché ou de revendication et de l'attestation sur l'honneur indiquant que l'huile d'olive présentée est en appellation

d'origine;

- et de la fiche d'inscription et d'identification avec toutes les informations dûment remplies et le paiement. Les échantillons et leur dossier complet doivent parvenir aux organisateurs, aux frais des participants, avant le 15 mars 2017. Toute inscription non conforme au présent règlement sera éliminée par les organisateurs. Les échantillons restent la propriété de l'AFIDOL.

**ART. 5 - DOSSIER ET DROIT D'INSCRIPTION :** Une participation de 18 € TTC est demandée pour chaque échantillon présenté au concours (chèque libellé à l'ordre de l'AFIDOL). L'ensemble des éléments doit être envoyé avant le 15 mars 2017 à l'adresse suivante : AFIDOL antenne Rhône-Alpes - 40, place de la Libération 26110 NYONS.

**ART. 6 - CONDITIONS D'ORGANISATION DE LA DÉGUSTATION :** Pour qu'un jury évalue les huiles d'olive d'une AOC/AOP, il faut qu'un minimum de 4 échantillons de la catégorie en question soient présentés au concours par au moins deux structures différentes. Les jurys sont composés de professionnels et de consommateurs proposés par les organismes de défense et de gestion des appellations d'origine oléicoles ou par les organisateurs. Les huiles d'olive ne peuvent en aucun cas être évaluées par un ou plusieurs jurys qui les présentent. Les fonctions de membre de jury sont bénévoles et ne font l'objet d'aucune indemnisation par les organisateurs.

Les organisateurs assurent le bon déroulement du concours par la préparation des échantillons (anonymat), par l'organisation et la réalisation de la dégustation, par le jugement à l'aide de la fiche adéquate, par le contrôle, l'exploitation et la publication des résultats.

Les jurys procèdent au jugement et au classement sur la base de critères organoleptiques : typicité, odeur & harmonie olfactive, fruité, harmonie en bouche. Chaque juré donne un classement par ordre de préférence aux huiles d'olive qui lui sont présentées. Le chef de jury fait la somme des classements et attribue les médailles en concertation avec les autres membres du jury en fonction de cette synthèse. Le procès-verbal des opérations de chaque jury est signé par chacun de ses membres. Les décisions du jury seront sans appel.

**ART. 7 - RÉCOMPENSES :** Le nombre de distinctions attribuées par jury ne doit pas représenter plus du tiers des échantillons inscrits. Leur attribution devient définitive après vérification de conformité au règlement. Les récompenses sont décernées d'après les décisions des jurys. Elles consistent en diplômes de médaille d'or, diplômes de médaille d'argent, diplômes de médaille de bronze. Les résultats du concours seront diffusés le plus largement possible. Les diplômes peuvent être affichés sans limitation de durée. Des macarons pourront être commandés auprès de l'AFIDOL Rhône-Alpes jusqu'au 07 avril 2017 (rouleau de 500).

**ART. 8 - PARTICIPATION AU CONCOURS :** Elle comporte de fait l'acceptation sans réserve du présent règlement.

## COMMENT PARTICIPER ?

**Clôture des inscriptions : Mercredi 15 mars 2017**

**Envoi du dossier :** soit avec les échantillons, soit par fax au 04 75 26 90 94, soit par mail à nyons@afidol.org

- La fiche d'inscription et d'identification avec toutes les informations dûment remplies ;
- La **déclaration de mise en marché ou de revendication** ;
- L'attestation sur l'honneur indiquant que l'huile d'olive présentée est en appellation d'origine.

**Envoi des échantillons et du paiement :**

- 2 bouteilles (mini. 50cl) dûment étiquetées (voir Art. 4) par huile d'olive présentée.
- Le paiement (18 € TTC par échantillon présenté - chèque à l'ordre de l'AFIDOL) à  
**AFIDOL antenne Rhône-Alpes - 40, place de la Libération 26110 NYONS**

## FICHE D'INSCRIPTION ET D'IDENTIFICATION

*Prière de remplir avec attention cette fiche.*

### IDENTIFICATION\*\*

Nom, Prénom ou Raison sociale\* : .....

Marque commerciale : .....

Nom du contact\* : .....

N° SIREN ou SIRET\* : ..... N° FranceAgriMer\* : .....

Adresse\* : .....

Code Postal\* : ..... Ville\* : .....

Téléphone\* : ..... Fax\* : .....

Email\* : .....

Site Internet : .....

Production bio

Modes de commercialisation (entre autres) :

Sur place  par correspondance  par Internet

Si je suis médaillé j'envisage de commander des macarons : d'Or  Oui  Non  
d'Argent  Oui  Non  
de Bronze  Oui  Non

### PRODUCTION

Nom de l'AOC/AOP produite : .....

Production totale en appellation d'origine : .....

Nom de l'AOC/AOP n°2 produite : .....

Production totale en appellation d'origine n°2 : .....

\* Informations obligatoires.

\*\* Toutes les informations de l'encadré «Identification» sont susceptibles d'être publiées en cas d'obtention d'une médaille. Si vous souhaitez que certaines informations ne soient pas publiées, merci de nous en tenir informé au 04 75 26 90 90.

## INSCRIPTION DES LOTS AU CONCOURS

### Rappel :

- chaque lot présenté doit faire au minimum 500 litres
- le nombre de lots pouvant être présenté dépend de la production totale dans une même catégorie (voir règlement, Art. 2)

Echantillon	Catégorie (AOC/AOP)	N° de lot (ou de cuve)	Volume du lot
Echantillon n° 1			
Echantillon n° 2			
Echantillon n° 3			
Echantillon n° 4			
Echantillon n° 5			
Echantillon n° 6			

Si vous présentez des échantillons de deux AOC/AOP et que la place vous manque, n'hésitez pas à photocopier ce document.

### ATTESTATION SUR L'HONNEUR

Je soussigné(e) \_\_\_\_\_, représentant \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ atteste sur l'honneur que le(s) échantillon(s) d'huiles d'olive que je présente au Concours National des Huiles d'Olive en Appellation d'Origine 2017 et qui sont indiqués ci-dessus concernent la catégorie pour laquelle je me suis inscrit(e) et sont bien en Appellation d'Origine.

Fait à \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_

Signature :

Les informations demandées seront utilisées par l'AFIDOL et destinées à la publication du palmarès et à sa diffusion sur les sites Internet de l'AFIDOL et/ou de ses partenaires, en vue de la promotion des lauréats. Les personnes intéressées bénéficient d'un droit d'accès et de rectification aux informations les concernant (art.34 - loi «informatique et liberté» du 6 janvier 1978) en écrivant à AFIDOL - Maison des Agriculteurs - 22, avenue Henri Pontier - 13626 AIX-EN-PROVENCE.

# Concours national des Huiles d'olive en Appellation d'Origine

14<sup>ÈME</sup> ÉDITION



Inscription & envoi des échantillons : avant le 15 mars 2017

Concours : le 22 mars 2017 à Nyons



AFIDOL - Antenne Rhône-Alpes  
40, place de la Libération - 26110 NYONS  
Tél. 04 75 26 90 90 - Fax. 04 75 26 90 94 - @ : nyons@afidol.org



Institut  
du Monde  
de l'Olivier