

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur



Afidol

16^{ème} CONCOURS DES HUILES D'OLIVE de Provence Alpes Côte d'Azur 2018

RÈGLEMENT

ORGANISATION :

La Région Provence Alpes Côte d'Azur, 27 place Jules Guesde, 13481 Marseille cedex 20
Et,

L'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive, Maison des Agriculteurs, 22 Avenue Henri Pontier, 13626 Aix-en-Provence cedex 1.

LIEU ET DATE :

Hôtel de Région à Marseille, au 1^{er} trimestre 2018 (date communiquée ultérieurement).

ARTICLE 1 :

Le candidat doit être déclaré professionnel et posséder un numéro de SIRET pour concourir.

Le lot présenté doit correspondre à un volume commercialisable **d'au minimum 1 000 litres**.
En cas d'assemblage de plusieurs cuves, celui-ci devra être prêt au moment du prélèvement.

Le candidat peut présenter plusieurs lots de 1000 litres, tant qu'ils sont présentés dans des **catégories différentes**.

Le candidat peut présenter jusqu'à quatre lots dans la même catégorie, à la condition que les volumes soient progressifs, selon le tableau ci-dessous :

Volume minimal du premier lot présenté au prélèvement dans la catégorie (cf. article 7)	Volume minimal du second lot présenté au prélèvement dans la catégorie	Volume minimal du troisième lot présenté au prélèvement dans la catégorie	Volume minimal du quatrième lot présenté au prélèvement dans la catégorie
1 000 litres	3 000 litres	6 000 litres	9 000 litres

Les petits producteurs, déclarés professionnels, peuvent présenter exceptionnellement un lot inférieur à 1000 litres mais d'au minimum 500 litres, à la condition que ce lot représente **toute la production de l'exploitation**.

ARTICLE 2 :

Les huiles d'olive devront être conformes à la catégorie « Huile d'olive Vierge ». Le candidat devra fournir pour chaque échantillon, au plus tard au moment du prélèvement, un **bulletin** d'analyse daté de moins de trois mois, donnant **le pourcentage d'acidité et l'indice de peroxyde**.

...../.....

Pour les produits en Appellation d'Origine, A.O.P. ou A.O.C., le candidat devra fournir, au plus tard au moment du prélèvement, la copie de sa **Déclaration de Revendication en A.O.P. ou A.O.C.** (ou déclaration de mise en marché) correspondant au lot présenté.

En cas d'absence de réception dans les délais d'un des documents demandés, le ou les lots seront retirés sans qu'aucun remboursement des droits d'inscription ne soit possible.

Le candidat doit donner pour chaque échantillon, au plus tard lors du prélèvement, la composition variétale approximative et le volume exact du lot présenté (*volume publié sur le palmarès*). En cas d'assemblage de plusieurs cuves, celui-ci devra être prêt au moment du prélèvement.

ARTICLE 3 :

Chaque échantillon sera composé de 2 bouteilles de 25 cl remplies et étiquetées sur place (contenant fourni par le préleveur).

ARTICLE 4 :

Les échantillons seront prélevés par les autorités professionnelles habilitées en cela **avant le 20 février 2018**. Le candidat devra permettre aux agents d'accéder aux lieux de stockage. Toutes les informations déclarées par le candidat à l'inscription sont susceptibles d'être contrôlées par les agents en charge du prélèvement. Notamment, le volume déclaré pour le lot **doit être présent le jour du prélèvement**.

ARTICLE 5 :

Les jurys seront présidés par des personnalités attachées à la région, issues des instances professionnelles représentatives du monde oléicole, politique ou bien de la société civile. Un candidat ne pourra pas être membre du jury assigné à la dégustation de son produit.

Les différents jurys seront composés sur les bases suivantes :

- Jurés professionnels : au moins deux représentants par syndicat d'oléiculteurs des bassins oléicoles de Provence Alpes Côte d'Azur, et/ou représentant de l'interprofession oléicole
- Jurés Journalistes, Élus, Professionnels de la restauration, Consommateurs

ARTICLE 6 :

Il faut un minimum de 4 échantillons pour décerner au moins une médaille dans une catégorie comme définie à l'article 9, ceux-ci étant présentés par au moins trois candidats différents. Il sera décerné dans chaque catégorie par le jury, les médailles d'or, argent et bronze selon le nombre d'échantillons présentés :

4 échantillons = au maximum* une médaille

5 à 8 échantillons = au maximum* deux médailles

Au-dessus de 9 échantillons = au maximum* trois médailles

**le Chef de jury peut exceptionnellement accorder une médaille supplémentaire*

ARTICLE 7 :

Les prix concerneront les catégories suivantes :

- Huile d'olive A.O.P Vallée des Baux de Provence
- Huile d'olive A.O.P Vallée des Baux de Provence Olives Maturées
- Huile d'olive A.O.P Aix-en-Provence
- Huile d'olive A.O.P Aix-en-Provence Olives Maturées
- Huile d'olive A.O.P Haute Provence
- Huile d'olive A.O.P Nice
- Huile d'olive A.O.C Provence
- Huile d'olive A.O.C Provence Olives Maturées
- Huile d'olive de France Fruité Vert
- Huile d'olive de France Fruité Mûr
- Huile d'olive de France Goût à l'ancienne

ARTICLE 8:

Les moulins concourants s'engagent à ne présenter que des huiles exclusivement obtenues à partir d'olives issues des vergers de la région Provence Alpes Côte d'Azur ou des départements limitrophes à cette région.

ARTICLE 9 :

Les demandes d'inscription doivent parvenir à l'AFIDOL **au plus tard le 8 janvier 2018**. **Les inscriptions se font en ligne via le site internet <http://afidol.org/inscription>**

Les frais de participation s'élèveront à 30 euros HT (TVA 20%, soit **36 euros TTC**) par échantillon, réglés à l'inscription, par virement ou chèque établi à l'ordre de l'AFIDOL.

ARTICLE 10 :

- Pour chaque prix sera remis un diplôme pour affichage dans le moulin lors de la proclamation du Palmarès.

Après le Concours, des macarons adhésifs destinés aux lots primés seront disponibles auprès de l'organisateur (médaille d'Or/Argent/Bronze). Seuls les macarons fournis par l'organisateur pourront justifier de l'attribution de la récompense à l'exclusion de toute autre mention sur l'habillage des bouteilles.

- Les macarons seront payants. Leur prix est fixé à 35 € HT les 1 000 (TVA 20 %).

ARTICLE 11:

Le candidat certifie exacts les renseignements fournis à l'inscription et s'engage à se conformer au règlement. Le candidat s'engage à n'avoir encouru aucune condamnation définitive civile, pénale, administrative ou fiscale en rapport avec son activité professionnelle dans les cinq années précédant l'année du concours pour lequel il s'inscrit.

Les données enregistrées lors de l'inscription serviront de base à l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive pour la publication du palmarès et à sa diffusion sur Internet.