



CONCOURS DEPARTEMENTAL DU VAR DES HUILES D'OLIVE, OLIVES DE TABLE ET DERIVES REGLEMENT 2019

Organisateur et prestataire technique du concours :

GROUPEMENT DES OLEICULTEURS VAROIS

245 Chemin de la Brignolette

83170 BRIGNOLES

Tél : 04 94 80 20 42

Site : www.oleiculteurs-du-var.com - Email oligovar@wanadoo.fr

Ce concours, organisé par le Groupement des Oléiculteurs Varois a pour but de récompenser les meilleures huiles d'olive, Olives de Table et Dérivés du Var, de favoriser la reconnaissance de leur qualité.

La participation au concours implique l'acceptation sans réserve du présent règlement. Les éventuels litiges seront appréciés par le Président du Jury Expert du Groupement des Oléiculteurs Varois.

Les règles du concours sont les suivantes :

ARTICLE 1 : CONDITIONS D'ADMISSION

Sont admis à participer au concours les moulins coopératifs, communaux ou privés et oléiculteurs individuels justifiant d'une production d'huile d'olive égale ou supérieure à 500 litres par échantillon.

Les candidats doivent être en règle avec la réglementation en vigueur.

Seules les huiles d'olive vierges et vierges extra destinées à l'alimentation humaine pourront être présentées au concours. Elles devront être issues de la récolte d'oliviers cultivés dans le Var et de la récolte en cours.

Les produits admis à concourir sont :

- les huiles d'olives AOC :
 - catégorie « huile d'olive de Provence »
 - catégorie « huile d'olive de Provence – olives mûres »
- les huiles d'olives hors AOC :
 - catégorie « fruité vert » Goût Intense
 - catégorie « fruité mûr » Goût Subtil
 - catégorie « fruité Noir » Goût à l'ancienne

OLIVES DE TABLE et DERIVES (TAPENADE, CREME D'OLIVE, PATE D'OLIVE...)

Les olives de table devront correspondre aux qualités suivantes :

Olives vertes au naturel	Olives noires piquées au sel
Olives vertes à la Picholine	Olives noires au naturel
Olives vertes cassées	Olives noires en saumure

- Mention de la variété et mode de préparation pour les olives.

- Mode de préparation pour la tapenade et la crème d'olive.

- La traçabilité du produit présenté.

Le candidat devra déterminer lui-même le type sous lequel il désire concourir, toute huile qui ne sera pas classée dans la catégorie où elle doit concourir ne sera pas dégustée.

ARTICLE 2 : CONDITIONS D'INSCRIPTION

Les dates d'inscription et de concours seront communiquées par Groupement des Oléiculteurs Varois au minimum un mois avant l'organisation du concours. (la date retenue pour 2018 est le dimanche 4 mars)

Pour participer au concours les candidats doivent remplir le bulletin d'inscription annexé au présent règlement sur lequel figurent :

- leurs coordonnées ;
- la(les) catégorie(s) d'huiles d'olive présentée(s) ;
- Les Olives de Table et (ou) produits dérivés
- le numéro de lot ou numéro de cuve ;
- le nom du moulin ou de la coopérative ayant trituré les olives

Ce bulletin d'inscription dûment complété et signé sera remis avec les échantillons au Groupement des Oléiculteurs Varois dont les coordonnées figurent en page de garde du présent règlement.

Un droit d'inscription pourra être instauré par le Groupement des Oléiculteurs Varois afin de couvrir les frais afférents à la réception et au stockage des échantillons ainsi qu'à la réunion du jury. Le montant de ces frais sera indiqué sur la fiche d'inscription.

Les candidats s'engagent, sauf cas de force majeure, à faire déguster les huiles d'olive pour lesquelles ils se sont inscrits et à être présents à partir de 11 H lors de la cérémonie de remise des prix qui aura lieu le jour du concours. (Prévoir d'apporter un échantillon pour la dégustation).

ARTICLE 3 : REMISE DES ECHANTILLONS

Les concurrents ne pourront présenter qu'un seul échantillon par catégorie et ce quel que soit le volume de leur production totale annuelle.

Les échantillons ne seront soumis à l'évaluation du jury que si 3 échantillons au moins ont été présentés dans la catégorie concernée.

Le volume commercialisable correspondant à chaque échantillon présenté est au minimum de 500 litres.

Les échantillons seront présentés en 2 bouteilles de 25 cl (ou 1 bouteille de 50 cl) chacune étiquetée avec le nom et l'adresse du concurrent, la catégorie dans laquelle l'échantillon devra être jugé.

Les échantillons ne seront pas rendus.

Afin d'assurer la traçabilité des produits, les candidats devront joindre aux échantillons présentés une fiche descriptive mentionnant les coordonnées du producteur ainsi que la catégorie dans laquelle l'huile d'olive est présentée.

L'expédition des produits ou leur livraison au secrétariat du concours, sera assurée par les concurrents sans que les organisateurs n'aient à supporter de frais ou à assumer de responsabilité.

La livraison des produits pourra se faire jusqu'à 12 jours avant la date du concours.

ARTICLE 4 : JURY

Le jury est composé de professionnels et de consommateurs avertis.

Les oléiculteurs et les membres des moulins (dirigeants, gérants et membres du personnel) ne peuvent en aucun cas faire partie du jury qui évalue les produits qu'ils présentent ou ceux d'un candidat auquel ils sont liés à titre familial ou professionnel.

Les échantillons seront codés avant le début du concours de manière à les rendre anonymes lors de la dégustation. Ils seront jugés selon les critères suivants :

Pour les huiles :

- typicité
- odeur et harmonie olfactive
- fruité
- harmonie en bouche

Pour les Olives et dérivés :

- Couleur
- Teneur en bouche
- Craquant
- Aspect gustatif

Les décisions du jury sont sans appel.

Après la cérémonie de remise des prix, le Groupement des Oléiculteurs Varois, assura la diffusion des résultats via la presse locale, son site internet www.oleiculteurs-du-var.com et facebook.

ARTICLE 5 : PRIX

Les prix sont les suivants :

- 1 diplôme de médaille d'or pour le premier prix de chaque catégorie
- 1 diplôme de médaille d'argent et de médaille de bronze pour le 2^{ème} et 3^{ème} de chaque catégorie

Le nombre de distinctions attribuées sur l'ensemble de l'épreuve et par catégorie d'huile d'olive récompensée ne doit pas représenter plus du tiers des échantillons présentés.

ARTICLE 6 : CONTROLE DES OPERATIONS ET SANCTIONS

Le prestataire technique peut vérifier à tout moment et par tout moyen à sa disposition, l'exactitude des mentions portées sur la fiche d'inscription des candidats.

En cas de fausse déclaration, ou de non respect de la réglementation en vigueur, le candidat sera exclu du concours. Dans le cas où la remise des prix aurait déjà eu lieu, l'organisateur sera en droit d'exiger la remise des diplômes distribués au lauréat concerné.

Le Président du Jury
Jean Louis BAUDINO

