

CONCOURS NATIONAL DE DRAGUIGNAN 2019

CONCOURS NATIONAL DE DRAGUIGNAN DES HUILES D'OLIVE OLIVES DE TABLE ET DERIVES



REGLEMENT 2019

ARTICLE 1.

Le Groupement des Oléiculteurs Varois est chargé de l'organisation du Concours National des huiles d'olive - Olives de Table et dérivés de DRAGUIGNAN. Ce concours est ouvert à tous les Départements Français.

ARTICLE 2.

L'objet du concours est de récompenser les meilleurs produits de l'olivier, d'encourager leur élaboration et de favoriser leur diffusion.

ARTICLE 3.

Le concours concerne les producteurs individuels, les moulins coopératifs, communaux ou privés, les confiseurs coopératifs ou privés, les GAEC, les Unions de Coopératives.

ARTICLE 4.

Sont seules admises à concourir les huiles d'olives vierges et vierges extra destinées à l'alimentation humaine.

Le volume correspondant aux échantillons présentés est au minimum de

- 500 Litres pour les producteurs seuls,
- 500 Litres pour les ateliers de trituration.

Le nombre maximum d'échantillons susceptibles d'être présentés par un concurrent donné est, selon sa production totale, le suivant :

Un échantillon par catégorie d'huile ou par assemblage d'huiles de variété, dans la limite de 4 échantillons au maximum dans les catégories suivantes :

- Huile d'olive de France Fruité Vert (Goût intense)
- Huile d'olive de France Fruité Mûr (Goût subtil)
- Huile d'olive de France Fruité Noir (Goût à l'ancienne)
- Huile d'olive AOC Provence
- Huile d'olive AOC Provence Olives Maturées
- Huile d'olive AOP Vallée des Baux de Provence
- Huile d'olive AOP Vallée des Baux de Provence Olives Maturées
- Huile d'olive AOP Aix en Provence
- Huile d'olive AOP Aix en Provence Olives Maturées
- Huile d'olive AOP Haute Provence
- Huile d'olive AOP Nice
- Huile d'olive AOP de Corse
- Huile d'olive AOP de Nîmes
- Huile d'olive AOP Nyons

ARTICLE 5.

Pour chaque échantillon présenté vous devez nous expédier 1 Litre (ou 2 ½ L) **avec votre étiquette de commercialisation appliquée sur la bouteille**. Ces échantillons seront prélevés sous la responsabilité du concurrent pour l'organisateur du concours : témoin et phase finale du concours.

Le candidat devra déterminer lui-même le type sous lequel il désire concourir (annoncé à l'article 4 ci-dessus)

Toute huile qui ne sera pas classée dans la catégorie où elle doit concourir ne sera pas dégustée.

Le producteur ou le moulinier devra garder ½ L pour contrôle.

ARTICLE 6.

Tous les concurrents doivent pouvoir justifier l'origine des produits présentés (traçabilité) qui doivent provenir exclusivement d'arbres cultivés en France et être issus de la dernière récolte.

Pour chaque échantillon le candidat devra remplir le bon de participation avec les renseignements suivants :

- Nom et Prénom et raison sociale du concurrent.
- Catégorie de l'huile,
- variété (s) dominante (s)
- N° de cuve (s)
- Volume du lot
- Quantité totale produite pour l'année,
- La traçabilité du produit présenté.
- L'analyse

ARTICLE 7.

OLIVES DE TABLE (2 pots de 200 gr environ par échantillon présenté)

TAPENADE - CREME D'OLIVE – PATE D'OLIVE..... (2 Pots de 120 gr environ par échantillon présenté)

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.

ARTICLE 8.

Les membres du jury seront des professionnels ou des personnes ayant participé à une formation d'analyse sensorielle organisée par les services de l'oléiculture selon les normes du Conseil Oléicole International.

ARTICLE 9.

Les échantillons ayant été préalablement soumis à l'anonymat, les membres du jury procéderont au jugement et au classement selon les critères mis en place par le Conseil Oléicole International.

Les récompenses consisteront en diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze.

Les lauréats retenus seront avisés individuellement par courrier.

Il ne peut être fait état de la récompense obtenue que pour la seule production issue du lot primé.

ARTICLE 10.

Les demandes d'inscription doivent parvenir au Groupement des Oléiculteurs Varois au plus tard **le 08 FEVRIER 2019.**

Les frais de participation pour 2019 s'élèveront à

- 30 € par échantillon d'huile,
- 10 € par échantillon d'olives ou dérivés jusqu'à 4 échantillons
- 40 € au-delà de 4 échantillons quelque soit le nombre.

ARTICLE 11.

Les décisions du jury sont sans appel.

Le Président du Jury Jean-François Burgevin