



CONCOURS NATIONAL DES HUILES D'OLIVE

en Appellation d'Origine Protégée

18^{ÈME} ÉDITION - FIN MARS 2021



COMMENT PARTICIPER ?

Clôture des inscriptions : lundi 1^{er} mars 2021

ENVOI DU DOSSIER AVANT LE 1^{ER} MARS 2021 :

Le dossier d'inscription est à envoyer soit par mail à nyons@franceolive.fr soit par courrier.

- 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 Protégée.

ENVOI DES ÉCHANTILLONS ET DU PAIEMENT AVANT LE 1^{ER} MARS 2021 :

- 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 France Olive) à :

France Olive - 40, place de la Libération - 26110 Nyons



RÈGLEMENT DU CONCOURS NATIONAL

des Huiles d'Olive en Appellation d'Origine Protégée

ART. 1 - ORGANISATION ET OBJET : Ce concours est organisé par France Olive, association française interprofessionnelle de l'olive, la Fédération des Syndicats de Producteurs d'Olive AOC de France et 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 françaises.

ART. 2 - CONDITIONS D'ADMISSION : Ce concours est ouvert à toutes les huiles d'olive de la **campagne 2020/2021**, reconnues en **Appellation d'Origine Protégée**, présentées par un opérateur **à jour de ses CVE** (Cotisation Volontaire Étendue).

Les huiles doivent provenir d'un lot homogène de minimum 500 litres, stockées dans un même dépôt d'huile. Chaque opérateur peut présenter plusieurs échantillons au concours à condition qu'ils proviennent de lots différents (et que le volume de sa production totale en Appellation d'Origine Protégée ainsi que le volume de chaque lot le permette). 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 revendiquée dans la catégorie (liste des catégories ci-dessous)	Nombre d'échantillon(s)
500 à 1 500 L	1
1 501 à 4 500 L	2
4 501 à 8 000 L	3
8 001 à 15 000 L	4
15 001 à 30 000 L	5
30 001 à 60 000 L	6
60 001 à 90 000 L	7
Plus de 90 000 L	8

ART. 3 - CATÉGORIES : Les produits admis à concourir doivent faire partie de l'une des 12 catégories suivantes :

- Huile d'olive de Nyons AOP
- Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP
- Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP – olives mûrées
- Huile d'olive de Haute-Provence AOP
- Huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP
- Huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP – 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 »
- Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica AOP « récolte à l'ancienne »
- Huile d'olive de Provence AOP
- Huile d'olive de Provence AOP – olives mûrées.

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

- deux bouteilles identiques de 50 cl, 75 cl ou 1 L dont l'une sert de témoin et est conservée au minimum 6 mois par France Olive. **Chaque bouteille doit être étiquetée au minimum avec le nom et l'adresse de l'opérateur, le nom de l'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 Protégée ;

- 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 1^{er} mars 2021**. Toute inscription non conforme au présent règlement sera éliminée par les organisateurs. Les échantillons restent la propriété de France Olive.

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 France Olive). L'ensemble des éléments doit être envoyé **avant le 1^{er} mars 2020** à l'adresse suivante : *France Olive - 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 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.

Un participant au concours ne peut en aucun cas être juré dans les catégories d'huile dans lesquelles il concourt. 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 représente le tiers des échantillons inscrits. Exceptionnellement, le président du jury peut attribuer une médaille supplémentaire à condition de justifier cette attribution. 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 ou diplômes de médaille d'argent. 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 France Olive **la semaine suivant le concours** (rouleau de 500 et de 1 000 étiquettes).

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



Inscription & envoi des échantillons : avant le 1^{er} mars 2021

Concours & résultats : fin mars 2021 à la Maison des Huiles d'Olive et Olives de France, à Nyons



France Olive
40, place de la Libération - 26110 Nyons
Tél. 04 75 26 90 90 - @ : nyons@franceolive.fr





FICHE D'INSCRIPTION et d'identification

Prière de remplir cette fiche avec attention.

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 :

Pour les producteurs, nom du ou des moulins prestataires :

Production bio : oui non

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

PRODUCTION

Nom de la catégorie produite (voir Art. 2) :

.....

Votre production totale de cette catégorie (en litres) :

Nom de la catégorie n°2 produite (voir Art. 2) :

.....

Votre production totale de cette catégorie n°2 (en litres) :

* 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.



INSCRIPTIONS 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)
- les échantillons sont à envoyer avant le 1^{er} mars 2021 à France Olive - 40, place de la Libération 26110 Nyons

Échantillon	Catégorie (voir Art. 2)	N° de lot (ou de cuve)	Volume du lot
Échantillon n° 1			
Échantillon n° 2			
Échantillon n° 3			
Échantillon n° 4			
Échantillon n° 5			
Échantillon n° 6			
Échantillon n° 7			
Échantillon n° 8			

ATTESTATION SUR L'HONNEUR

Je soussigné(e)....., représentant.....
.....atteste sur l'honneur que le(s) échantillon(s) d'huile(s) d'olive
que je présente au Concours National des Huiles d'Olive en Appellation d'Origine Protégée 2021 et qui sont indiqués
ci-dessus concernant la catégorie pour laquelle je me suis inscrit(e) et sont bien en Appellation d'Origine Protégée.

Fait à....., le

Signature :

Les informations demandées seront utilisées par France Olive et seront destinées à la publication du palmarès et à sa diffusion sur les sites internet de France Olive 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 France Olive - Maison des Agriculteurs - 22, avenue Henri Pontier - 13626 Aix-en-Provence.