

19^{ème} CONCOURS DES HUILES D'OLIVE DE LA RÉGION SUD 2021

RÈGLEMENT

ORGANISATION :

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

France Olive, Maison des Agriculteurs, 22 Avenue Henri Pontier, 13626 Aix-en-Provence cedex 1.

LIEU ET DATE :

Le lieu et la date seront communiqués 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 sera réalisé 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 lot, 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 Protégée le candidat devra fournir, au plus tard au moment du prélèvement, la copie de sa **Déclaration de Revendication en A.O.P.** (ou déclaration de mise en marché) correspondant au lot présenté.

En cas d'absence de réception avant le 20 février 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 lot, au plus tard lors du prélèvement, la composition variétale approximative et le volume exact du lot présenté (*volume publié sur le palmarès*).

ARTICLE 3 :

Le prélèvement des échantillons pour un lot présenté est effectué dans deux flacons de 25 cl remplis et étiquetés sur place (flacons fournis par le préleveur).

ARTICLE 4 :

Les échantillons seront prélevés par les autorités professionnelles habilitées en cela après clôture des inscriptions et **avant le 20 février 2021**. 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 :

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.P Provence
- Huile d'olive A.O.P 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 7 :

Le jury pour une catégorie donnée (voir article 6) ne pourra se dérouler que s'il y a au moins 4 lots présentés par au moins trois candidats différents.

Si un jury est annulé pour une catégorie par manque de lots ou de candidats, les candidats ayant présentés des lots seront remboursés.

ARTICLE 8 :

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 9:

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

ARTICLE 10 :

Les demandes d'inscription doivent parvenir à France Olive **au plus tard le 17 janvier 2021. Les inscriptions se font en ligne via le site internet <http://franceolive.fr/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 France Olive.

ARTICLE 11 :

- Pour chaque prix sera remis un diplôme 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 36 € HT les 1 000 (TVA 20 %, soit **43,20 euros TTC**).

ARTICLE 12:

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 France Olive pour la publication du palmarès et à sa diffusion sur Internet.