



Concours des Huiles d'olive de France

en Appellation d'Origine

20^{ème} édition le 20 mars 2023



COMMENT PARTICIPER ?

Clôture des inscriptions : mardi 14 mars 2023

Étape 1 : VOUS INSCRIRE EN LIGNE SUR <http://concoursnyons.franceolive.fr> :

A/ créer un compte (et le valider via le lien reçu par mail)

B/ compléter vos coordonnées avec toutes les informations demandées ;

C/ inscrire votre/vos échantillon(s) et :

- joindre la/les déclaration(s) de mise en marché ou de revendication correspondantes
(possibilité d'envoyer/déposer ce(s) document(s) papier avec vos bouteilles)

- attester sur l'honneur que l'huile d'olive présentée est en Appellation d'Origine
(Protégée/Contrôlée).

D/ choisir votre mode de paiement (chèque ou virement) (voir Art. 5)

Étape 2 : NOUS ENVOYER/DÉPOSER VOS ÉCHANTILLONS : 1 huile d'olive présentée = 2 bouteilles à
envoyer dûment étiquetées (si possible vos bouteilles de vente) (voir Art. 4)

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

Pensez à joindre (selon les options choisies à l'étape 1) votre règlement

+ votre déclaration de revendication/mise en marché !



Règlement du concours des Huiles d'Olive de France en Appellation d'Origine

ART. 1 - ORGANISATION ET OBJET :

Ce concours est organisé par France Olive, association française interprofessionnelle de l'olive, et l'Institut du Monde de l'Olivier avec le concours de la Fédération des Syndicats de Producteurs d'Olive AOC de France. Il a pour but de reconnaître et de promouvoir les meilleures productions d'huiles d'olive en Appellation d'Origine Protégée et Contrôlée françaises.

ART. 2 - CONDITIONS D'ADMISSION : Ce concours est ouvert à toutes les huiles d'olive de la **campagne 2022/2023**, reconnues en **Appellation d'Origine Protégée ou Contrôlée**, 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 13 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*
- Huile d'olive du Languedoc AOC.

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

- deux bouteilles d'un volume identique (de 50 cl, 75 cl ou 1 L) dont l'une sert de témoin et est conservée au minimum 6 mois par France Olive. **Merci de joindre au moins 1 bouteille parmi les 2 avec l'étiquette telle que vous la commercialisez (votre bouteille de vente - un modèle que le client peut retrouver) car si vous êtes médaillé, nous utiliserons cette bouteille pour votre promotion sur nos réseaux sociaux. 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 de cuve) et la date de durabilité minimale :**

- accompagnées de la déclaration de mise en marché ou de revendication (à télécharger en ligne ou à joindre au dépôt/envoi des échantillons) **et** de l'attestation sur l'honneur indiquant que l'huile d'olive présentée est en Appellation d'Origine Protégée/Contrôlée (en ligne) ;

- et du dossier 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 14 mars 2023**. 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 : L'inscription au concours s'effectue en ligne jusqu'au 14 mars 2023 inclus à l'adresse : <http://concoursnyons.franceolive.fr/>

Le candidat crée un compte (avec une adresse mail et un mot de passe). Il reçoit un mail pour activer son compte. Une fois activé, il se connecte et accède au Concours des Huiles d'olive de France en Appellation d'Origine. Le candidat enregistre d'abord ses coordonnées. Il peut ensuite enregistrer chacun de ses échantillons et joindre la déclaration de revendication ou de mise en marché correspondante (possibilité d'envoyer ce document papier avec les échantillons). Il est nécessaire d'attester que l'huile d'olive présentée au concours est en Appellation d'Origine Protégée/Contrôlée. Il faut «valider l'inscription des échantillons» et choisir son mode de paiement. Un récapitulatif est alors envoyé par mail précisant notamment l'adresse d'envoi/de dépôt des échantillons (*France Olive, 40 place de la Libération, 26110 Nyons*). Une fois les documents, le paiement et les bouteilles reçus, une confirmation d'inscription sera envoyée.

Une participation de 30€ HT / 36 € TTC est demandée **pour chaque échantillon présenté au concours**. Le règlement s'effectue soit par chèque (ordre : France Olive), soit par virement bancaire.

L'ensemble des éléments doit être envoyé **avant le 14 mars 2023**.

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 3 échantillons de la catégorie en question soient présentés au concours par au moins trois 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 au maximum 33% 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 autocollants pourront être commandés auprès de France Olive **la semaine suivant le concours** (en rouleau de 500 ou de 1 000 étiquettes).

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



Mémo

Fiche récapitulative pour votre inscription

- Je crée un compte sur <http://concoursnyons.franceolive.fr> en renseignant une adresse mail et un mot de passe.
- J'active mon compte en cliquant sur le lien reçu par mail (*pensez à vérifier vos spams*).
- Après m'être connecté(e) sur <http://concoursnyons.franceolive.fr>, je choisis le «Concours des Huiles d'olive de France en Appellation d'Origine».
- Je renseigne d'abord mes coordonnées (*partie gauche de la page*). Je peux choisir de m'inscrire en tant que juré à cette étape si je suis disponible le lundi 20 mars 2023 (2 créneaux au choix : à 9h et à 11h).
- J'inscris ensuite mon/mes échantillon(s) en précisant le nom de l'AOP/AOC concernée, le volume du lot et son numéro. Sur cette même page, je joins la déclaration de revendication ou de mise en marché de chaque échantillon (*je peux aussi la joindre à l'envoi/dépôt de mes échantillons*) et j'atteste sur l'honneur que les échantillons présentés sont bien en AOP/AOC.
- Je valide bien l'inscription des échantillons (*bouton orange sur le tableau de bord, en dessous du tableau qui récapitule mes échantillons présentés*). A cette étape, je choisis mon mode de paiement (*chèque à l'ordre de France Olive ou virement*). En cliquant sur «enregistrer», je reçois un mail récapitulatif de mon inscription.
- Je prépare mes échantillons : pour chaque échantillon présenté, j'envoie 2 bouteilles étiquetées (de 50cl, 75cl ou 1L).
 - ▶ Je pense à envoyer au moins 1 des 2 bouteilles étiquetée telle qu'elle sera commercialisée pour que France Olive puisse faire de jolies photos et promouvoir mon huile si je suis médaillé.
- J'envoie ou je dépose mes échantillons à France Olive, 40 place de la Libération, 26110 Nyons (*dépôt du lundi au samedi 10h-12h et 14h-17h*) avant le 14 mars 2023.
- Un mail me sera envoyé ultérieurement pour me confirmer que mon dossier est complet (inscription dûment complétée, échantillons et paiement reçus).

Inscription & envoi des échantillons : avant le 14 mars 2023

Concours & résultats : le lundi 20 mars 2023
à la Maison des Huiles d'Olive et Olives de France, à Nyons