CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

Dispositions générales

ARTICLE 1er : Conditions d'Admission

Pour participer au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine, chaque établissement doit :

- **Être inscrit au registre des Chambres départementales d'Agriculture, de Commerce et d'Industrie ou de Métiers de Nouvelle-Aquitaine**.
- N'avoir en cours **aucun contrôle officiel défavorable** ou n'avoir encouru **aucune condamnation** entachant leur honorabilité **dans les cinq années précédant l'année du concours auquel il s'inscrit**.

Tous les règlements sont consultables sur notre site internet : www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr

ARTICLE 2 : Inscription

Chaque participant s'engage à :

- S'inscrire sur le Site Internet du concours **www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr /**espace PRO
- Fournir toutes les pièces demandées par l'Organisateur lors de l'inscription (**justificatifs d'autocontrôles/analyses vinicoles de moins d'un an/analyse florale pour les miels** (cf. règlements)).
- Le coût de l'inscription (hors produits vitivinicoles et huîtres) est de **19€ HT** par produit présenté.
- **Livrer l'ensemble de ses produits aux date(s), lieu(x), et heure(s) qui seront communiquées une quinzaine de jours avant le concours** (frais à la charge du candidat).

Les Organisateurs se réservent le droit d'annuler toutes catégories dans lesquelles **moins de trois candidats et produits** seront inscrits (candidats remboursés dans ce cas après le Concours), de reclasser si besoin un produit présenté dans une catégorie vers une autre, de le regrouper à une ou plusieurs catégories, de refuser tout produit non arrivé à l'heure convenue, d'effectuer une dégustation de présélection préalable suivant le nombre d'échantillons inscrits.
Ils dégagent toute responsabilité en cas de perte, de détérioration ou de retard de livraison des produits.

NB : LA PRESENCE DU CANDIDAT N'EST PAS REQUISE LE JOUR DU CONCOURS

ARTICLE 3 : Membres du Jury

Les Jurys composés de professionnels et de consommateurs dégustent les produits préalablement anonymisés par les organisateurs, délibèrent et statuent sur le classement des produits jugés selon des critères organoleptiques spécifiques à chacun. Les membres du jury seront nominativement désignés un mois avant le concours par les organisateurs, dans le cas où des vacances viendraient à se produire parmi les membres du jury, le Commissaire pourra les remplacer par des suppléants désignés par lui. Chaque jury est composé d'un Président et de 3 jurés minimum. Le procès-verbal des opérations de chaque jury sera signé par tous les membres du jury et remis par le président de table dès la clôture des opérations, au secrétariat du concours.

ARTICLE 4 : Distinctions

Selon leur niveau de qualité, les produits sélectionnés se verront attribuer **une Saveur d'Or, d'Argent, de Bronze ou une Mention Spéciale du Jury dans le cas des Saveurs à Découvrir**.

Dans tous les cas, le nombre de distinctions attribuées ne pourra dépasser 1/3 du nombre total des échantillons présentés lors de l'épreuve.

La distinction est utilisable pour le produit primé dans les conditions suivantes :

- Sur l'emballage :

- Pour les vins, les alcools, les produits apicoles : sans limitation de temps mais pour la seule production du lot primé.
- Pour les autres produits : jusqu'à la fin de la première année pleine suivant l'année d'obtention de la médaille.

- Sur tout autre support : pendant deux ans après l'obtention.

ARTICLE 5 : Promotion

Les lauréats autorisent l'Organisateur à publier leur nom, ainsi que les éléments précisés dans la demande d'inscription sans que cela puisse ouvrir d'autres droits.

L'AANA s'engage à faire la promotion générique et collective de l'ensemble des lauréats du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine via :

- l'impression et la remise d'un diplôme mentionnant ses coordonnées, sa récompense, l'année d'obtention et le produit distingué. Le diplôme est utilisable sans limitation de temps.
- leur diffusion sur les sites Internet du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine et de l'AANA.

Chaque lauréat du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine aura la possibilité de faire réaliser des macarons comportant la mention « **Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine** » (déposée à l'INPI), la nature de la récompense (**Saveur d'Or, d'Argent, de Bronze, Mention Spéciale**) et **l'année d'obtention de la distinction**.

Les Organisateurs du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine regrouperont toutes les commandes de macarons.
Toute demande d'intégration de la charte graphique de la médaille directement sur l'emballage du produit sera soumise à redevance et devra faire l'objet d'une convention. Les organisateurs du Concours restent à votre disposition pour tous renseignements.

ARTICLE 6 : Litiges

Toutes les difficultés pratiques d'application ou d'interprétation du présent règlement qui ne sauraient être résolues à l'amiable, seront de la compétence exclusive du Tribunal de Grande Instance de Bordeaux.
Une distinction pourra être retirée en cas de constat de litige ou de fausse déclaration

CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

1ère section – Spécialités

I – PRODUITS DE LA RUCHE

Le concours est ouvert **aux apiculteurs professionnels** possédant un numéro apiculteur (**NAPI**) en Nouvelle-Aquitaine, aux artisans (boulangers-pâtissiers).

Produits autorisés **:**

- *pain d'épices* composé de farine de seigle ou de blé, de miel de Nouvelle-Aquitaine, d'eau, de levure ou de levain, de bicarbonate de soude et d'épices (noix de muscade, anis, poivre, cannelle, gingembre, clou de girofle…). Ne sont pas autorisés le lait et les œufs. Le pain d'épices sera présenté sous forme de cake et ne devra posséder aucun signe distinctif de décoration (pas de décor, glaçage, fruits confits…).

- **bonbons** composés d'au minimum 20% de miel de Nouvelle-Aquitaine de sa propre production.

- **nougat** composé de 25% de miel de Nouvelle-Aquitaine, de blanc d'œufs et d'amandes.

- **hydromel** composé de miel de Nouvelle-Aquitaine, d'eau et de levure (facultatif).

Les échantillons seront déposés en 2 exemplaires, et réceptionnés **au plus tard le 9 octobre** entre 9h-12h et 14h-16h -Cité Administrative – AANA/DDETSPP – 4 Rue Raymond Poincaré – BP 71016 – 16001 ANGOULÊME Cedex 1
Contact : Nathalie TAVARES/tel. 06 29 69 92 05 n.tavares@aana.fr

L'organisateur dégage toute responsabilité en cas de perte, de détérioration ou de retard de livraison des produits.

II – PRUNEAUX D'AGEN

Le concours est ouvert aux transformateurs habilités pour l'IGP Pruneaux d'Agen avec les normes de commercialisation en vigueur pour les Pruneaux d'Agen (arrêté du 28 août 1972 relatif au commerce des pruneaux et cahier des charges de l'IGP Pruneaux d'Agen).

Produits autorisés : *pruneaux d'Agen* avec noyau et d'une quantité de 1kg prêts à la commercialisation avec une DLUO de moins d'un an à la date du concours, *crème de pruneau* (préparation à base de sucre et de pulpe et de pruneau d'origine France). Dans les mêmes conditions.

Chaque échantillon devra comporter la désignation exacte du produit (dénomination, marque commerciale), ainsi que l'identification complète du détenteur.

Les échantillons seront déposés en 2 exemplaires, et réceptionnés **au plus tard le 9 octobre** entre 9h-12h et 14h-16h à la Cité Administrative – AANA – 4 Rue Raymond Poincaré – BP 71016 – 16001 ANGOULÊME Cedex 1

Contact : Nathalie TAVARES/tel. 06 29 69 92 05 n.tavares@aana.fr

L'organisateur dégage toute responsabilité en cas de perte, de détérioration ou de retard de livraison des produits.

III – PASTIS LANDAIS

Le concours est ouvert aux artisans boulangers, pâtissiers et boulangers-pâtissiers de Nouvelle-Aquitaine.

Le pastis landais est un gâteau brioché de forme tronconique, cannelé dans sa partie basse et saupoudré de grains de sucre ou de sucre glace. Sa taille varie de 8 à 25 cm de diamètre et son poids entre 250 g et 1 kg. Sa croûte est jaune doré et sa mie, dense mais moelleuse, jaune pâle.

Composition : farine, œufs, pâte fermentée, beurre, sucre, lait, sel, eau de fleur d'oranger, vanille, rhum et/ou anisette.

Chaque échantillon devra comporter la désignation exacte du produit (dénomination, marque commerciale), ainsi que l'identification complète du détenteur.

Les échantillons seront déposés en 2 exemplaires, et réceptionnés **au plus tard le 9 octobre** entre 9h-12h et 14h-16h à la Cité Administrative – AANA – 4 Rue Raymond Poincaré – BP 71016 – 16001 ANGOULÊME Cedex 1
Contact : Nathalie TAVARES/tel. 06 29 69 92 05 n.tavares@aana.fr

L'organisateur dégage toute responsabilité en cas de perte, de détérioration ou de retard de livraison des produits.

V – SAVEURS A DECOUVRIR

Produits autorisés : *tous* produits provenant d'une famille ouverte au concours.
Pour être retenu, le participant doit prouver l'ORIGINE DES MATIERES PREMIERES SIGNIFICATIVES et la FABRICATION OBLIGATOIREMENT NOUVELLE-AQUITAINE. La possibilité de présenter un produit à **CARACTERE INNOVANT** permet au candidat de voir sa note bonifier de plusieurs points. Les candidats récompensés obtiendront une médaille nommée « Mention Spéciale du Jury ».

Lors de son inscription, tout candidat s'engage par écrit à nous certifier qu'il réalise des autocontrôles de sa production (Méthode HACCP) ➔ cf. fiche d'engagement type téléchargeable sur le site internet du concours à nous retourner remplie et signée.

Les produits présentés doivent respecter **la règlementation en vigueur** qui s'applique aux produits agroalimentaires **relative à l'étiquetage, à la traçabilité, aux aspects sanitaires**.

Chaque échantillon devra comporter la désignation exacte du produit (dénomination, marque commerciale, numéro de lot), ainsi que l'identification complète du détenteur.

Les **échantillons** seront d'une quantité suffisante **pour cinq membres** du jury et seront déposés ou expédiés, et réceptionnés **au plus tard le 28 septembre** entre 9h-12h et 14h-16h à la Cité Administrative – AANA – 4 Rue Raymond Poincaré – BP 71016 – 16001 ANGOULÊME Cedex 1

Contact : Nathalie TAVARES/tel. 06 29 69 92 05 n.tavares@aana.fr

L'organisateur dégage toute responsabilité en cas de perte, de détérioration ou de retard de livraison des produits.

VI - APÉRIFS ET COCKTAILS

Le concours est ouvert aux producteurs agricoles, aux coopératives et aux distillateurs. Les concurrents devront être en règle avec la règlementation en vigueur.

Produits autorisés : les vins et les alcools servant de base doivent être issus de vignobles de Nouvelle-Aquitaine. Les arômes principaux des apéritifs et des cocktails sont obligatoirement des arômes naturels.

Les organisateurs prennent toutes les dispositions pour que les échantillons soumis à la dégustation soient rendus strictement anonymes. Ils peuvent le cas échéant, procéder au transvasement, changement d'emballage, masquage ou toute autre sauvegarde de l'anonymat des échantillons.

Chaque produit devra être présenté dans son contenant d'origine prévu à la commercialisation et compter **2 échantillons** qui seront réceptionnés **au plus tard le 28 septembre** entre 9h-12h et 14h-16h à la Cité Administrative – AANA – 4 Rue Raymond Poincaré – BP 71016 – 16001 ANGOULÊME Cedex 1
Contact : Nathalie TAVARES/tel. 06 29 69 92 05 n.tavares@aana.fr

L'organisateur dégage toute responsabilité en cas de perte, de détérioration ou de retard de livraison des produits.