

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

R E G L E M E N T 2007



ARTICLE 1.

Le Groupement des Oléiculteurs Varois est chargé de l'organisation des Concours des huiles d'olive et Olives de Table BRIGNOLES. Ces concours sont ouverts à tous les Départements Français.

ARTICLE 2.

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

ARTICLE 3.

Les concours concernent les producteurs individuels, les moulins coopératifs, communaux ou privés, les confiseurs coopératifs ou privés.

ARTICLE 4.

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

Le volume correspondant aux échantillons présentés est au minimum de

- 500 Litres pour les producteurs seuls,
- 1 000 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 :

Production totale du concurrent (à l'exclusion de toute prestation de service ou production à façon)	Nombre d'échantillon(s)
500 L à 1 000 L	1
1 000 L à 10 000 L	2
10 000 L et +	3

ARTICLE 5.

Les échantillons, constitués chacun de 3 bouteilles de 0.50 L sont prélevés sous la responsabilité du concurrent.

La répartition des trois échantillons est la suivante :

- 2 pour l'organisateur du concours : analyse - témoin et phase finale du concours.
- 1 témoin pour le producteur ou le moulinier.

Le candidat devra déterminer lui-même le type sous lequel il désire concourir (FRUITE VERT, FRUITE MUR, FRUITE NOIR)

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

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.

A chaque échantillon sera attaché une étiquette portant :

- 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.

ARTICLE 7.

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
- 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 et 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 décisions du jury sont sans appel.

Le Président du Groupement des Oléiculteurs Varois Vincent CASTEL