



Maison des Agriculteurs  
Mas de Saporta A  
CS 30012 – 34875 LATTES cedex  
Tél : 04 67 20 48 07 – Fax : 04 67 20 88 73



**Association Française Interprofessionnelle de  
l'Olive**

Mas de Saporta - 34970 LATTES  
Tel : 04 67 06 23 46 – Fax : 04 67 06 23 47  
Site internet : [www.afidol.org](http://www.afidol.org)  
E.mail : [therese.barbera@afidol.org](mailto:therese.barbera@afidol.org)

## **CONCOURS SUD DE FRANCE DES HUILES D'OLIVE DU LANGUEDOC-ROUSSILLON 2010**

### **REGLEMENT**

#### Organisateur :

**Chambre Régionale d'Agriculture Languedoc-Roussillon** Maison de l'Agriculture  
Mas de Saporta CS 30012 34875 LATTES Cedex  
qui en confie la maîtrise d'œuvre à **L'Association Française Interprofessionnelle de  
l'Olive**, Mas de Saporta à Lattes.

#### ARTICLE 1.

Les huiles devront être vierges. Le candidat doit fournir un bulletin d'analyse, de moins de six mois comprenant le pourcentage d'acidité exprimé en acide oléique et l'indice de peroxyde pour chaque échantillon, au moment du prélèvement.

#### ARTICLE 2.

Seules peuvent concourir les huiles issues exclusivement d'olives cultivées et triturées dans le Languedoc-Roussillon, pures ou en assemblage.

Les organisateurs se réservent le droit de réaliser toute analyse chimique ou génétique des huiles pour vérifier leur composition variétale.

#### ARTICLE 3.

Un lot d'huile d'olive est constitué d'une ou de plusieurs cuves contenant la même huile d'olive.

#### ARTICLE 4.

Seuls participent au Concours Régional les échantillons issus de lots de plus de 1 000 litres d'huile d'olive produite en 2009/2010 dans les NEUF catégories définies ci-après :

- Catégorie HUILE D'OLIVE DE FRANCE FRUITE VERT « Variétés Régionales Pure »
- Catégorie HUILE D'OLIVE DE FRANCE FRUITE MUR « Variétés Régionales Pure »

- Catégorie HUILE D'OLIVE DE FRANCE FRUITE NOIR « Variétés Régionales Pure »
- Catégorie HUILE D'OLIVE DE FRANCE FRUITE VERT «Assemblage de Variétés Régionales »
- Catégorie HUILE D'OLIVE DE FRANCE FRUITE MUR «Assemblage de Variétés Régionales »
- Catégorie HUILE D'OLIVE DE FRANCE FRUITE NOIR «Assemblage de Variétés Régionales »
- Catégorie HUILE D'OLIVE DE FRANCE « Autres variétés Pure »
- Catégorie HUILE D'OLIVE DE FRANCE « Assemblage d'autres variétés »
- Catégorie « AOC HUILE D'OLIVE DE NIMES »

Les Variétés régionales sont les suivantes : Clermontaise, Lucques, Ménudal, Négrette, Olivière, Picholine, Rougette, Rougette de Pignan, Sauzen vert, Verdale de l'Hérault .

### **ARTICLE 5.**

**Chaque candidat peut présenter au maximum deux échantillons PAR CATÉGORIE, dans la limite de six échantillons maximum.**

Dans le cas d'assemblage, le candidat indique, lors du prélèvement, les variétés et leur pourcentage.

Pour les huiles d'olives présentées dans la catégorie AOC "Huile d'olive de Nîmes", le candidat fournira une **copie de sa Déclaration de Mise en Marché ou de sa Déclaration de Récolte ou de Fabrication justifiant de sa revendication en AOC du ou des lots présentés.**

### **ARTICLE 6. Concours Régional « Coup de Pouce »**

- Concourent dans la catégorie " Coup de Pouce variétés régionales", les huiles issues de lots de 300 à 999 litres d'huile d'olive, issues de variétés régionales.
- Concourent dans la catégorie " Coup de Pouce autres variétés", les huiles issues de lots de 300 à 999 litres d'huile d'olive, issues d'autres variétés

**Ce lot doit représenter la totalité de la récolte du producteur ou du moulin qui ne peut présenter à aucune autre catégorie du Concours.**

### **ARTICLE 7.**

Les échantillons **sont prélevés exclusivement à la cuve** par les agents de l'AFIDOL ou du CTO au plus tard le 8 Avril 2010  
Chaque échantillon est composé de 2 bouteilles de 37,5 cl.

## **ARTICLE 8.**

Les différents jurys seront composés de 3 à 5 jurés de la façon suivante :

- **Jurés professionnels** : au moins deux représentants désignés par les syndicats d'oléiculteurs de Languedoc-Roussillon (Syndicat des Oléiculteurs du Roussillon, Syndicat des Oléiculteurs du Pays d'Aude, Union des Professionnels et des Producteurs Oléicoles de l'Hérault, Syndicat de Défense des AOC Olives et Huile de Nîmes, Syndicat des Oléiculteurs du Pays Cévenol.)
- **Jurés Techniciens** de la filière oléicole
- **Jurés Consommateurs** : Restaurateurs, journalistes, consommateurs.

Les organisateurs demandent aux syndicats de désigner en priorité des personnes ayant suivi un cycle de stage de formation à la dégustation de l'huile d'olive.

Un candidat au Concours Régional ne peut être membre du jury assigné à la dégustation de son produit.

## **ARTICLE 9.**

L'organisation du Concours d'huile est placée sous la Présidence de Christian PINATEL, Chef de Jury Huile d'Olive agréé par le Conseil Oléicole International.

Chaque jury sera présidé par un juré professionnel ou technicien désigné par Christian PINATEL.

## **ARTICLE 10.**

Il est décerné, dans chaque catégorie définie à l'article 4, les médailles d'or, argent et bronze respectivement aux produits ayant été classés premier, deuxième et troisième. En cas d'ex aequo de position dans le classement du jury, il est possible d'attribuer une, deux ou trois médailles de la même couleur. Le nombre de médailles ne pourra dépasser le tiers des échantillons présentés dans la catégorie.

Le Jury du Concours Coup de Pouce décerne un seul Prix par catégorie.

En dessous de 4 échantillons, il n'est pas décerné de médaille dans la catégorie.

## **ARTICLE 11.**

Chaque médaillé du Concours Régional recevra un diplôme et pourra obtenir des macarons adhésifs<sup>(1)</sup>. Les coordonnées des lauréats sont transmises aux médias lors de l'annonce des résultats, le jour du concours. Elles sont ensuite diffusées sur les documents promotionnels de la Chambre Régionale d'Agriculture et Sud de France.

Le palmarès restera consultable sur le site internet de l'AFIDOL pendant 10 mois ainsi que sur les sites « Sud de France » et « Région Languedoc-Roussillon ».

## **ARTICLE 12.**

Les frais de participation sont de 15 € HT par échantillon, par chèque bancaire à l'ordre de l'AFIDOL.

---

<sup>1</sup> Ces macarons pourront être commandés auprès de la Chambre Régionale d'Agriculture avec mention « Concours Sud de France – Produits Oléicoles »