

15^{ème} édition

REGLEMENT CONCOURS DEPARTEMENTAL DES MIELS DE L'AVEYRON

Samedi 22 octobre 2022

TITRE I : Conditions d'organisation

Article 1 - Organisateur

La Chambre d'Agriculture organise, en collaboration avec « l'Abeille de l'Aveyron », un concours des miels de l'Aveyron à la salle des Combles de la Marie de Baraqueville, 12160 Baraqueville.

En contexte d'épidémie Covid-19, si la situation vient à évoluer et si l'Etat et/ou l'organisateur estime(nt) que le concours ne peut se tenir dans le respect des règles sanitaires, l'organisateur se donne le droit d'annuler le concours. Dans ce cas, les frais d'analyse restent à la charge du participant et ne pourront être remboursés par l'organisateur.

TITRE II : Conditions d'admission des candidats

Article 2 - Admission

- Sont admis à concourir les apiculteurs à titre individuel ou en société (GAEC, EARL, etc), enregistrés en Aveyron avec des miels exclusivement récoltés en Aveyron au cours de l'année et dont les ruches sont déclarées à la DDCSPP.
- Les apiculteurs seront répartis en 2 catégories :
 - apiculteurs commercialisant, de manière significative, du miel et dont l'échantillon est prélevé dans un lot de miel de 100 kg minimum,
 - apiculteurs commercialisant peu ou pas de miel.

Article 3 - Inscription

Les candidats désirant participer au Concours des Miels doivent faire parvenir,

Au plus tard le lundi 2 septembre 2022

Dans les lieux de dépôt mentionnés dans le bulletin d'inscription :

- le bulletin d'inscription,
- les échantillons,
- le chèque libellé à l'ordre de "l'Abeille de l'Aveyron" incluant les frais d'analyses.

Passé ce délai, les échantillons ne pourront pas être présentés au Concours.

Avec le soutien de

Les déclarations et demandes d'inscription doivent être libellées d'une manière très lisible. Tous les renseignements demandés doivent être donnés de manière complète et exacte.

Ne peuvent être prises en compte que les inscriptions complètes, incluant l'ensemble des pièces demandées, parvenues dans les délais prescrits.

TITRE III : Conditions d'admission des produits

Article 4 - Echantillons

Les échantillons présentés doivent être représentatifs de la récolte ou du lot auquel ils appartiennent. Il ne sera retenu qu'un seul échantillon par catégorie de miel.

Chaque échantillon sera constitué de **2 pots en verre neufs de miel** :

- 1 pot de 250g pour la dégustation,
- 1 pot de 125g pour les analyses : le type de pot est imposé (voir commerce apicole) avec la **capsule TO 48 or** et le **pot de 125 g droit 106 TO 48**.

/ ! \ Compte tenu des frais de conditionnement et de transport seuls les échantillons correspondant à ce conditionnement seront acceptés.

Sur chaque pot, le producteur apposera une étiquette d'identification indiquant de façon très lisible ses **nom, prénom et adresse, le type de miel, en précisant bien la catégorie dans laquelle il doit concourir** : Châtaignier, Causses, Forêt, Acacia, Polyfloral. Concernant la couleur, clair ou foncé, ce sont les analyses qui la détermineront.

L'organisateur conservera les échantillons à une température de 30°C.

Après le concours, les échantillons restent acquis à l'organisateur.

Article 5 – Responsabilité du producteur

Les candidats restent pleinement responsables de leurs produits devant le consommateur. Ils sont tenus de se conformer aux textes législatifs en vigueur (notamment d'ordre fiscal, social, sanitaire...) relatifs à la production, la transformation et la commercialisation (normes concernant la concurrence, l'étiquetage, la présentation, (décret du 30 juin 2003, du 01/10/2010 sur l'étiquetage et les nouvelles réglementations sur les informations aux consommateurs (INCO) avec le règlement CE n°1169/2011.)

Article 6 - Types d'analyses

Pour être définitivement admis à la dégustation, l'échantillon devra avoir subi, avec succès, les analyses suivantes :

- Humidité avec un plafond de 18,5%, (sauf pour les miels de châtaignier 18,8% et les miels de callune 22%)
- HMF (Hydroxy – Méthyl – Furfural) avec un plafond de 15 mg/kg
- Analyse pollinique qualitative : un échantillon présentant une présence significative de pollen exogène au département de l'Aveyron sera automatiquement disqualifié
- Conductibilité électrique :
 - supérieure ou égale à 800 micro-siemens pour les miels de forêt et miellats divers foncés
 - supérieure ou égale à 1 000 micro-siemens pour les miels de châtaignier
- Analyse de coloration :
 - miel polyfloral clair : moins de 55 mm dans l'échelle de Pfund
 - miel polyfloral foncé : plus de 55 mm dans l'échelle de Pfund
- Un examen organoleptique est systématiquement fait pour détecter les arômes ou goûts exogènes.

Avec le soutien de

Les concurrents recevront les résultats des analyses effectuées.
Les critères d'humidité, de HMF et d'analyse qualitative sont des clauses d'exclusion.
Les critères de conductibilité électrique et de coloration sont des clauses de description.
Les miels ne correspondant pas à ces normes (humidité, HMF et analyse qualitative) seront exclus du concours. Les apiculteurs pourront récupérer leur échantillon de 250g sous 1 mois à la Chambre d'Agriculture à RODEZ, passé ce délai les échantillons resteront acquis à l'organisateur.
En dessous de trois échantillons dans la même catégorie suite aux résultats d'analyse, l'organisateur du concours se donne le droit d'exclure cet échantillon du concours.

TITRE IV : Classification et composition des catégories

Article 7 – Classement des miels présentés

Les échantillons présentés sont répartis par catégories.
Si dans une catégorie déterminée, le nombre d'échantillons présentés est inférieur à 3, cette catégorie pourra être soit supprimée, soit regroupée avec une ou plusieurs autres catégories et jugées à part.

Avant le concours, l'organisateur (non-membre du jury) affectera un numéro d'anonymat à chaque échantillon et les disposera (libres de tout emballage) dans des verres neutres, sur les tables identifiées par catégorie.

Si à la suite des analyses ou pendant la dégustation, il apparaît qu'un produit ne répond pas à la définition de la catégorie dans laquelle il est inscrit, il peut, sur décision de l'organisateur, soit être éliminé, soit être transféré dans la catégorie appropriée.

La nomenclature des produits admis est la suivante :

1. Miels de cru :
 - a) miel d'acacia
 - b) miel de châtaignier
2. Miels de forêt et miellats divers foncés
3. Miels de causses
4. Miels polyfloraux :
 - a) miel polyfloral clair
 - c) miel polyfloral foncé
5. Autres : (colza, tournesol, sarrasin, ...)

TITRE V : Composition et fonctionnement du jury

Article 8 - Composition et jugement

Le Jury du concours sera composé de personnes qualifiées, d'amateurs avertis, de journalistes.
Les membres du Jury recevront une fiche de notation permettant pour chaque miel présenté d'enregistrer le nombre de points attribués aux critères suivants : aspect visuel, olfactif, gustatif, tactile.

Un Président de table est désigné par l'organisateur du concours.

Le classement final sera établi par comparaison des notes obtenues par échantillon ainsi que des commentaires des membres du Jury. Le procès-verbal des décisions du Jury sera signé par le Président

de table pour la (les) catégorie(s) qui le concerne à l'issue des opérations de jugement, et remis à l'organisateur afin que ce dernier établisse le palmarès en vue de la remise des prix. La moyenne des notes et les commentaires seront adressés aux concurrents.

Article 9 - incompatibilités

Nul ne pourra remplir les fonctions de membre du Jury :

- au sein d'un Jury devant examiner ses propres produits
- au sein d'un Jury devant examiner les produits de candidats auxquels il est lié à titre professionnel ou familial.

L'organisateur peut récuser au plus tard une heure avant le commencement des opérations du Jury, tout juré qui se trouverait dans les conditions énoncées ci-dessus. La liste des Jurés pourra être consultée au secrétariat de l'organisateur du concours 2 jours avant.

Les fonctions de membres du Jury sont effectuées à titre gracieux.

En contexte d'épidémie Covid-19, la participation au jury implique l'acceptation du protocole sanitaire mis en place par l'organisateur du concours et les risques inhérents à l'activité de dégustation collective.

TITRE VI : Conditions d'attribution des médailles

Article 10 - Prix attribués

Le nombre de prix attribués sera fonction du nombre d'échantillons présentés par catégorie. Le nombre de récompenses sera limité au tiers du nombre total d'échantillons présents dans la catégorie (ou regroupement de plusieurs catégories). Ce calcul s'entend arrondi au tiers supérieur.

Il pourra être accordé un prix aux conditions suivantes :

- De 3 à 4 échantillons : 1 prix
- De 5 à 7 échantillons : 2 prix
- De 8 à 10 échantillons : 3 prix

Les prix sont donnés à partir de notes minimales :

- Médaille de bronze : note de 12 à 13,99
- Médaille d'argent : note de 14 à 15,99
- Médaille d'or : note à partir de 16.

A l'issue du concours, un diplôme provisoire sera attribué pour chaque produit primé, uniquement dans la catégorie des apiculteurs commercialisant de manière significative le miel.

Le **diplôme définitif** vous sera adressé dans les jours suivant le retour d'imprimerie.

En cas d'absence à la remise des prix, les médailles et diplômes seront à retirer auprès du Syndicat de l'Abeille de l'Aveyron.

Avec le soutien de

TITRE VII : Marque collective «Concours Départemental de l'Aveyron»

Les articles suivants concernent uniquement la catégorie des apiculteurs commercialisant de manière significative le miel.

Article 11 - Distinctions attribuées

L'obtention d'une médaille (or, argent ou bronze) au concours donne droit à l'utilisation de la marque collective « Concours départemental de l'Aveyron » dans les conditions décrites dans l'article suivant.

Article 12 - Utilisation de la marque collective

La marque collective ne peut être utilisée que pour les volumes correspondants à l'échantillon de produit primé.

Chaque lauréat aura la possibilité d'acheter les médailles auprès de « L'abeille de l'Aveyron » sous forme de macarons autocollants destinés à être apposés sur les pots de miel primés. Le rappel des distinctions obtenues est autorisé pour une période d'un an à compter de la date du concours.

Dans l'intérêt de la promotion des produits primés et du concours, il est recommandé aux lauréats d'apposer des vignettes autocollantes ; elles ne peuvent être apposées que sur la catégorie de miel primé pendant une année.

Le rappel de la distinction sur tout autre support (dépliants publicitaires, enseignes de magasins...) est autorisé pendant 5 ans après l'année d'obtention, à condition de préciser l'année du concours et pour quel type de miel la distinction a été obtenue.

L'utilisation de la médaille en dehors de ces conditions est considérée comme frauduleuse.

Article 13 - Publication des résultats

L'organisateur du concours prend toutes les dispositions pour divulguer les résultats du concours : presse, restaurateurs, magasins spécialisés, offices de tourisme, Maison de l'Aveyron à Paris, public divers...

Article 14 - Réclamation

Les réclamations concernant le classement ou l'attribution des prix devront être formulées par écrit, sous un mois maximum, à l'attention de l'organisateur. Elles seront arbitrées par le Président du Jury.

Avec le soutien de