



CONDITIONS DE PARTICIPATION AU CONCOURS AGRO-ALIMENTAIRE DE LOZÈRE 2018-2019

L'ENTREPRISE CANDIDATE

- A** - Doit être régulièrement immatriculée au registre du Commerce et des Sociétés, au répertoire des Métiers ou au registre de la Mutualité Sociale Agricole de la Lozère.
- B** - Disposer de l'équipement et des installations agréées par la Direction Départementale des Services Vétérinaires.
- C** - Présenter des fabrications dont la présentation, le mode de conservation, l'étiquetage sont conformes à la législation mise en application par la Direction Départementale de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des Fraudes. Tous les produits présentés auront été fabriqués par l'entreprise qui les propose, à l'exclusion de toute sous-traitance.

LES PRODUITS PRESENTES

Sont concernés :

- A** - Les produits de charcuterie, les plats cuisinés sous forme de conserves, les spécialités de confiserie. Une liste indicative est fournie ci-jointe.
- B** - Les autres produits, ou ceux présentés sous des formes de conservations différentes pourront concourir. Ils seront regroupés dans des rubriques, produits nouveaux, permettant de valoriser de nouvelles fabrications. Toutefois le Comité d'Organisation se réserve le droit de ne pas faire participer ces produits aux dégustations s'ils entraînent des contraintes particulières.

SUITE AU DOS



DOCUMENT A CONSERVER



C - Pour les fabrications qui ne pourront justifier de cet examen et afin de respecter la législation, l'entreprise pourra bénéficier d'une analyse qualitative partielle réalisée par un laboratoire privé qui assurera les prélèvements dans l'entreprise. Les examens pratiqués, négociés dans le cadre d'analyses groupées à l'occasion du concours seront facturés dans la limite de 45 euros par produit au maximum, directement à l'entreprise.

D - Les échantillons fournis au laboratoire devront correspondre à des fabrications réalisées entre le 1er septembre 2016 et le 15 février 2018, période qui sera prise en considération pour le prélèvement des produits destinés à la dégustation.

E - Les prélèvements seront effectués par des Organisations représentant les consommateurs ou d'autres structures indépendantes désignées par le Comité d'organisation selon les quantités indiquées ci-après dans les magasins du Département où les produits sont présents (à l'entreprise, si le produit est commercialisé seulement sur le lieu de fabrication).

ENGAGEMENTS

L'entreprise s'engage :

A - A retourner impérativement son bulletin d'inscription dûment complété **avant le jeudi 15 février 2018**.

B - A joindre un jeu d'étiquettes ou emballage imprimé correspondant aux produits présentés.

C - A indiquer quelques points de vente où les produits pourront être prélevés.



QUANTITÉS PRÉLEVÉES POUR LA DÉGUSTATION

- CONSERVES DE VIANDES & PLATS CUISINES :	4 BOITES DE 4/4
- PATES FINS	4 BOITES DE 190 GRS
- NOUGATS	500 GRS EN BARRE
- JUS DE RAISIN	3 LITRES
- CONFITURES/GELEES	4 POTS DE 250 GRS
- CONSERVES DE FOIE GRAS	1 BOITE DE 250 GRS
- SAUCISSES ET SAUCISSONS SECS	3 PIECES
- PAIN D'EPICE AU MIEL	2 X 500 GRS (environ)
- BONBONS/CHOCOLATS	50 PAR CATEGORIE
- GATEAUX SECS	2 X 500 GRS
- MIELS	1 KG
- FROMAGES	2 KG
- LIQUEURS	1 BOUTEILLE
- VINS/BIERES	2 BOUTEILLES

**PIÈCES À JOINDRE AU DOSSIER (IMPÉRATIVEMENT)
UN JEU D'ÉTIQUETTES OU BOÎTES IMPRIMÉES
CORRESPONDANT
À CHAQUE PRODUIT PRÉSENTÉ**

Le Comité d'organisation du CONCOURS LOZERE GOURMANDE 2018 :

⇒ Organisera les dégustations d'une façon anonyme et les fera réaliser par un jury composé de professionnels de la restauration, des représentants des Chambres Consulaires et des organismes de tutelle, de journalistes, de consommateurs, de distributeurs, de représentants, de partenaires...

⇒ Se réservera le droit de refuser les produits ne correspondant pas aux conditions fixées.