

Règlement du concours des miels Savoie Mont-Blanc (indice E)

En vigueur dès 2024, annule et remplace les précédents règlements émis.

ARTICLE 1 : Participation

Le concours des miels a lieu chaque automne, il est ouvert aux membres du Syndicat d'Apiculture de Haute Savoie et du Syndicat de Savoie « Le Rucher des Allobroges ».

ARTICLE 2 : Inscription

La date de réception des échantillons est fixée au plus tard au 15 septembre pour les deux départements. Tous les échantillons reçus après cette date seront exclus.

Pour les apiculteurs Savoyards : les échantillons sont reçus ou déposés au Rucher des Allobroges, groupement d'achat 627 rue de la Jacquère, Les Marches, 73800 Porte de Savoie ou remis aux responsables du concours des miels Savoie Mont-Blanc.

Pour les apiculteurs Haut-Savoyards : les échantillons sont expédiés ou déposés à l'adresse mentionnée sur le bulletin d'inscription inclus dans le Trait d'Union de printemps.

La quantité de l'échantillon de miel demandé est stipulée dans le bulletin d'inscription, récolté exclusivement sur le territoire des 2 départements, l'année en cours. Les pots sont obligatoirement accompagnés du bulletin d'inscription (ou d'une copie du bulletin sur papier libre) dûment complété y compris le chèque des frais de participation. Si l'inscription est prise sur le site des adhésions, le numéro de commande devra figurer lisiblement sur le pot.

ARTICLE 3 : Frais de participation

La participation aux frais est définie chaque année et précisée sur le bulletin d'inscription. Elle donne le droit de participer au concours. De plus chaque participant reçoit la feuille des analyses physico-chimique et **pollinique qualitative en option** de chaque échantillon présenté. Les résultats de l'analyse pollinique sont envoyés directement à l'adhérent par le laboratoire dans les délais fixés par celui-ci. Le coût de participation est fixé chaque année par les syndicats.

ARTICLE 4 : Catégories des miels

Les miels sont classés en 6 catégories:

Miel clair de plaine et de vallée en dessous de 600 m.

Miel foncé de plaine et de vallée en dessous de 600 m.

Miel clair de montagne de 600 à 1200 m.

Miel foncé de montagne de 600 à 1200 m.

Miel clair de haute montagne au-dessus de 1200 m.

Miel foncé de haute montagne au-dessus de 1200 m.

La catégorie plaine, montagne ou haute montagne est précisée sur le bulletin d'inscription par l'apiculteur en fonction de l'emplacement du rucher. Par contre la couleur claire ou foncée est définie par le laboratoire selon l'indice de Pfund. (voir annexe du présent règlement).

ARTICLE 5 : Contrôles des échantillons

Le miel est réparti en 2 pots dont l'un des 2 pots est envoyé au laboratoire pour analyses physicochimiques et optionnellement polliniques par le responsable départemental.

La teneur en eau et en HMF, en fonction de sa valeur, entraîne soit l'élimination de l'échantillon, soit la participation à la dégustation.

Les valeurs en vigueur pour les contrôles cités ci-dessus sont définies dans l'annexe du présent règlement.

Choix du laboratoire : le choix du laboratoire est à la charge et sous la responsabilité du ou des responsables organisateurs départementaux.

ARTICLE 6 : Dégustation

Lors du concours, les miels sont présentés en pots de façon anonyme.

Le jury est chargé d'apprécier les caractéristiques sensorielles des miels. Il est composé pour chaque table de 2 à 3 apiculteurs ou consommateurs formés à l'analyse sensorielle des miels et désignés par le comité d'organisation.

Nul ne peut être membre du jury dans une catégorie où il a lui-même présenté un miel. La fonction de juré est bénévole.

Chaque jury désigne un président chargé de centraliser les résultats pour sa catégorie.

Chaque dégustateur doit « juger en son âme et conscience », sans préjugé et de façon indépendante. Il remplit pour chaque miel une fiche de dégustation et attribue une note sur 100. Le président de chaque jury centralise les résultats de sa table, le jury attribue les médailles d'or, d'argent ou de bronze sous la responsabilité de son président.

Les décisions du laboratoire d'analyse étant fondées sur des critères objectifs et clairement définis sont sans appel.

ARTICLE 7 : Prix d'excellence

Le prix d'excellence est une distinction qui permet de mettre en évidence une qualité régulière d'un producteur sur une durée de 3 années consécutives. Le calcul de l'obtention de ce prix est précisé dans l'annexe ci-après.

Sa mise en place est effective à partir de l'année de production de 2017.

Pour l'ensemble des échantillons présentés au concours, l'apiculteur qui a obtenu une ou plusieurs médailles pendant 3 années successives se voit décerné le prix d'excellence.

ARTICLE 8 : Annonce des résultats

La liste officielle des lauréats est annoncée verbalement à l'issue de la dégustation. Elle ne devient officielle qu'à la suite du contrôle des organisateurs. Elle est alors proposée à la publication dans la presse régionale et apicole.

La date et le lieu de remise des diplômes sont laissés à l'appréciation des présidents des syndicats d'apiculture. Dans la mesure du possible, la distribution se fera au cours des assemblées générales.

Article 9 : Valorisation des miels primés

Les lauréats peuvent faire mention de leur médaille sur les pots contenant les miels primés. Ils apposent une vignette proposée par le comité d'organisation. L'utilisation de ces vignettes est autorisée pendant les deux années qui suivent l'année de production. Les concurrents conditionnent de préférence leur production primée dans les pots de la structure d'apiculture à laquelle ils appartiennent.

Article 10 : Sanctions en cas de fraude

En cas de doute, les présidents de chaque syndicat d'apiculture se réservent le droit de faire vérifier à tout moment la conformité des miels vendus avec la mention du concours en faisant procéder à des analyses.

La falsification des miels, l'utilisation de produits interdits par la loi ou les utilisations abusives ou frauduleuses de vignettes concours et toutes autres fraudes pourront faire l'objet de poursuites judiciaires sous la compétence des tribunaux du commerce des départements respectifs. Les apiculteurs concernés ne pourront plus présenter de miel au concours pendant une durée de cinq ans.

Article 11 : Acceptation du règlement

La participation au concours entraîne de la part des candidats l'acceptation sans réserve du présent règlement ainsi que des décisions prises par les jurys.

oooooooooooooooooooo

ANNEXE en vigueur dès 2024

Normes et barèmes de notation pour les échantillons présentés au CONCOURS DES MIELS SAVOIE MONT-BLANC

Les valeurs fixées ci-dessous peuvent être revues chaque année à la demande des présidents des syndicats organisateurs.

Valeurs éliminatoires:

Pour tous les échantillons de miel :

- . Teneur en eau > 18.5 %
- . Teneur en HMF >15mg/Kg

Couleurs des miels:

Miel clair : Indice de Pfund < 55mm

Miel foncé : Indice de Pfund >= 55mm

Tous les miels devront être en conformité avec tous les critères définis dans la nouvelle directive européenne sur l'appellation miel. Les organisateurs se réservent le droit d'effectuer tous les contrôles qu'ils jugeront nécessaire pour vérifier la conformité du produit.

Prix d'excellence

Le prix d'excellence pour une des 3 catégories (plaine, montagne et haute montagne) est obtenu selon les règles de calcul suivantes :

Pour 3 années consécutives le prix d'excellence sera attribué à l'apiculteur qui aura eu au moins 3 médailles, dont deux d'or toutes catégories confondues.

oooooooooooooooooooo