

# BULLETIN D'INSCRIPTION FERMIER D'OR 2022

20, 21, 22 septembre 2022  
Aubière (Puy-de-Dôme)



**À retourner avant le 31 mai 2022**

**Nom et Prénom** du (de la) responsable :

.....

**Raison sociale** :

.....

**Dénomination commerciale** de l'entreprise (nom qui figurera sur les trophées, diplômes et palmarès si votre produit est récompensé)

.....

**Adresse** : .....

.....

**Tél** : ..... **Port** : .....

**E-mail** : .....

**Page Facebook** : .....

**Site internet** : .....

Adhérent **Bienvenue à la Ferme** ?  Oui  Non

**Afin que mon inscription soit effective :**

- **Je certifie** avoir pris connaissance du règlement général Fermier d'Or 2022.
- **Je certifie** avoir pris connaissance des dispositions spécifiques à la catégorie « Jus de fruits » figurant à la suite de ce bulletin d'inscription, et je m'engage à m'y conformer.
- **Je fournis** l'ensemble des éléments du dossier d'inscription (bulletin de participation, fiche(s) informations produit, avec le code emballeur et l'attestation de traçabilité en cas de produits fabriqués à façon par un prestataire).
- **Je m'engage** à payer les **frais d'inscription** d'un montant de **33 € TTC** (27,5 € HT) par produit validé dès réception de la facture.

Fait à ....., le .....

(signature et cachet)

Participera au Concours  
« **FERMIER d'OR 2022** »

dans la catégorie :

**JUS DE FRUITS**

# INFORMATIONS À FOURNIR À L'INSCRIPTION

## JUS DE FRUITS

### • COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT PRÉSENTÉ

Nom de l'exploitation : .....

Dénomination du produit : .....

#### Composition du produit :

- Produit habituellement étiqueté : → joindre (agrafe, trombone...) une étiquette comportant la composition du produit.
  - Produit vendu en vrac et/ou non étiqueté : → indiquer la liste des ingrédients (le cas échéant, préciser les pourcentages, pour permettre de vérifier la conformité au cahier des charges).
- .....
- .....
- .....
- .....

#### Information complémentaire (pour les nectars ou jus fabriqués à façon) :

- Code emballer : .....

### • PARRAINAGE

J'ai participé au moins une fois au concours Fermier d'Or lors des 3 dernières éditions :		
<input type="checkbox"/> Oui ↓		<input type="checkbox"/> Non ↓
<b>Je parraine</b> un nouveau candidat (ou un producteur qui n'a pas participé au cours des 3 années précédentes). S'il confirme son inscription je bénéficierai de la gratuité d'inscription sur un produit : <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui		Le concours Fermier d'Or m'a été <b>recommandé</b> par un producteur ayant déjà participé : <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui
<b>Si Oui</b> , je fournis ci-dessous les contacts de mon/ma filleul(e), parrain ou marraine :		
NOM, Prénom :	Raison sociale :	Commune :

### • PARTICIPATION EN TANT QUE JURÉ

Je souhaite participer au jury dans une autre catégorie que celle où je présente mon (mes) produit(s) : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
---

# ATTESTATION DE TRAÇABILITÉ

(Pressage à façon  
par un prestataire)



Je soussigné(e), gérant(e) / responsable de l'entreprise :

.....  
.....

- Adresse : .....
- Code emballeur : .....

Certifie que le jus de fruits de :

- Espèce(s) fruitière(s) : .....
- Numéro de lot : .....
- Pressé ou fabriqué le (date) : .....

Est issu exclusivement des fruits livrés par l'exploitation :

.....

Fait à : ..... le ....., pour valoir ce que de droit.

Nom, prénom du (de la) gérant(e) / responsable : .....

(Signature +cachet de l'entreprise)

# DISPOSITIONS SPECIFIQUES A LA CATEGORIE

## JUS DE FRUITS

**Attention : regroupement avec la catégorie nectar de fruits si moins de 4 inscrits**

### RAPPELS :

- 1) Tous les produits doivent provenir d'ateliers de fabrication conformes à la législation sanitaire en vigueur et répondre aux conditions générales d'admissibilité définies au règlement général - 2<sup>ème</sup> partie.
- 2) Un même producteur peut concourir dans plusieurs catégories mais ne peut présenter qu'un seul produit dans chaque catégorie.

### • CONDITIONS D'ADMISSION DES PRODUITS

- Fruits issus exclusivement de l'exploitation, mélange de plusieurs espèces et variétés de fruits possible
- Jus pasteurisés produits entre septembre 2021 et septembre 2022 ;
- Interdiction de tous colorants, additifs ou conservateurs, vitamines ou minéraux ;
- Pas de sucres ajoutés (même si la réglementation le permet) ;
- Le jus pourra être pressé sur l'exploitation si le producteur dispose d'un outil approprié, ou pressé à façon chez un prestataire, à la condition que celui-ci fournisse une attestation de traçabilité. La prestation extérieure peut être réalisée dans un département limitrophe à celui du producteur.

### • COMPOSITION DE LA NOTATION ATTRIBUEE PAR LES JURES

- Première appréciation globale : 4 points
- Examen visuel : 4 points
- Examen olfactif : 6 points
- Examen gustatif : 6 points
- Note totale sur 20

### • COMPOSITION DES ECHANTILLONS

- 2 bouteilles transparentes d'au moins 75 cl ;

- **pour le cas où le jus n'est pas pressé sur l'exploitation : attestation de traçabilité signée par le prestataire, indiquant que le jus est constitué exclusivement des fruits de l'exploitation, fournie à l'inscription (voir modèle bulletin d'inscription).**

*Au besoin, si le lot présenté est pressé ultérieurement à la date d'inscription, l'attestation fournie au moment de l'inscription pourra concerner l'année 2021 ; une attestation de traçabilité 2022 devra obligatoirement accompagner les échantillons.*

- Fiche produit avec la dénomination du nectar
- Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur les bouteilles.