

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

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

dans la(les) catégorie(s) :

NECTAR DE FRUITS

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 « Nectar 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 emballer et l'attestation de traçabilité en cas de produit fabriqué 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)

INFORMATIONS À FOURNIR À L'INSCRIPTION

NECTAR 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 :

Oui ↓

Je parraine 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 : Non Oui

Non ↓

Le concours Fermier d'Or m'a été **recommandé** par un producteur ayant déjà participé : Non Oui

Si Oui, 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) : Oui 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 nectar 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

NECTAR DE FRUITS

Attention : regroupement avec la catégorie jus 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^{ème} 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 fruit possible ;
- Nectar = jus de fruits et/ou purée de fruits, concentrée ou non, avec adjonction d'eau, avec ou sans addition de sucre, sans miel ni édulcorants (même si la réglementation le permet) ;
- Teneur minimale en jus et/ou purée : cassis et groseilles blanches ou rouges 25 % ; groseilles à maquereau 30 % ; prunes, prunelles, quetsches 30 % ; cynorhodons 40 % ; cerises, myrtilles, framboises, abricots, fraises, mûres 40 % ; coings, poires, pêches, kiwis : 50 % ; raisin : 100%
- Interdiction de tous colorants, additifs ou conservateurs, vitamines ou minéraux
- Le nectar pourra être fabriqué sur l'exploitation si le producteur dispose d'un outil approprié, ou 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 NOTE ATTRIBUEE PAR LES JURÉS :

- 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 nectar n'est pas fabriqué sur l'exploitation : attestation de traçabilité signée par le prestataire, indiquant que le nectar est constitué exclusivement des fruits de l'exploitation, fournie à l'inscription** (voir modèle bulletin d'inscription).
- Au besoin, si le lot présenté est fabriqué 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.