

CONCOURS REGIONAL DES MIELS DU DAUPHINE

ET DES CANTONS LIMITROPHES

26EME EDITION 2022

REGLEMENT

Article 1er :

Le 26e concours régional des miels du Dauphiné et des cantons limitrophes est ouvert aux adhérents de l'Abeille Dauphinoise et le jury se déroulera au siège de l'Abeille Dauphinoise à Poisat.

Le règlement de ce concours est exposé aux articles ci-après.

Article 2 :

Les miels admis à concourir devront être fabriqués et récoltés dans le département de l'Isère et des cantons limitrophes.

Les miels, fabriqués et récoltés hors de cette zone, pourront s'inscrire hors concours (inscription hors concours). Leur inscription se fera au cas par cas. Ils ne pourront accéder qu'aux satisfecit définis à l'article 9.

Article 3 :

Seuls seront admis à concourir les produits correspondant aux catégories suivantes :

CLASSE 1 : miels MONO-FLORAUX

Catégorie 101 : Miel d'Acacia.
Catégorie 102 : Miel de Callune,
Catégorie 103 : Miel de Châtaignier,
Catégorie 104 : Miel de Colza,
Catégorie 105 : Miel de Lavande
Catégorie 106 : Miel de Pissenlit,
Catégorie 107 : Miel de Rhododendron,
Catégorie 108 : Miel de Romarin,
Catégorie 109 : Miel de Sapin,
Catégorie 110 : Miel de Tilleul,
Catégorie 111 : Miel de Tournesol,

CLASSE 2 : Miels MULTI-FLORAUX

Catégorie 201 : Miel de fleurs clair
Catégorie 202 : Miel de fleurs ambré
Catégorie 203 : Miel de fleurs foncé
Catégorie 204 : Miel de fleurs (catégorie à privilégier dès lors que l'apiculteur n'est pas sûr de la couleur de son miel)

Catégorie 211 : Miel de montagne clair
Catégorie 212 : Miel de montagne foncé

Catégorie 213 : Miel de montagne (catégorie à privilégier dès lors que l'apiculteur n'est pas sûr de la couleur de son miel)

Catégorie 221 : Miel de haute montagne

CLASSE 3 : MIELLATS divers (autres que de sapin)

Catégorie 300 : foncés (conductivité élevée > 800 μ S).

Article 4 :

En ce qui concerne la classe 2, la ventilation dans l'une des catégories est fonction de la localisation du rucher.

Seront classés dans la catégorie 201 à 204, les miels de fleurs issus d'un rucher installé à une altitude inférieure ou égale à 600 mètres.

Seront classés dans la catégorie 211 et 213, les miels de fleurs issus d'un rucher installé à une altitude comprise entre 600 m et 1200 et dans une commune classée en zone de Montagne.

Seront classés dans la catégorie 221, les miels de fleurs issus d'un rucher installé à une altitude supérieure à 1200 m et dans une commune classée en zone de Montagne.

Article 5 :

Chaque apiculteur conserve la responsabilité du choix qu'il fait de la classe et de la catégorie dans lesquelles il présente son (ou ses) miel(s).

Cette responsabilité est entière lors que l'apiculteur classe son (l'un de ses) miel(s) dans les catégories 101 à 111 ou 300. Compte-tenu des nuances de couleurs dans les miels multi-floraux (catégories 201 à 203, 211 et 212), cette responsabilité est partielle puisque l'organisateur se donne le droit de reclasser les miels dans les bonnes nuances de couleur.

Les apiculteurs qui ne sont pas sûr de la couleur de leur(s) miel(s) doivent utiliser les catégories 204 ou 213.

Article 6 :

Les candidats devront adresser une demande de participation signée au syndicat d'apiculture de l'Isère, L'ABEILLE DAUPHINOISE (22 place Bernard Palissy 38320 POISAT), sur un imprimé préétabli, avant le 15 octobre 2022. Cet imprimé sera transmis à la simple demande du candidat.

Chaque candidat n'est autorisé à présenter au concours qu'un seul échantillon par catégorie, définie à l'article 3 du présent règlement.

La demande de participation signée vaut acceptation des règles du présent concours.

Article 7 :

Les candidats devront attester que les échantillons présentés au concours ont été prélevés sur la récolte effectuée en 2022.

La demande de participation devra être présentée avec une copie 2022 de la déclaration d'emplacement de ruchers pour attester du lieu de récolte.

Article 8 :

Un jury attribuera des médailles d'or, d'argent et de bronze. Ces attributions se feront par catégorie et les membres du jury s'appuieront sur la méthode établie pour et utilisée par le concours international des miels de montagne pour attribuer les médailles.

Le jury sera constitué de personnalités reconnues par leur compétence et leur connaissance sur le miel et ses qualités physiques et organoleptiques.

Les fonctions des membres du jury sont gratuites.

Nul ne pourra remplir les fonctions de membres du jury s'il présente des produits dans la catégorie où il serait appelé à exercer ces fonctions.

Article 9 :

En ce qui concerne les miels inscrits hors concours, le jury pourra attribuer des satisfecits en s'appuyant sur la méthode précisée dans l'article 8.

Article 10 :

Les miels, retenus pour le concours, devront être présentés dans deux pots d'une contenance minimale de 250 grammes. Seront admis les pots habituellement utilisés par les concurrents.

Lors de son envoi, chaque échantillon devra être accompagné d'une étiquette fournie par le syndicat d'apiculture de l'Isère, L'ABEILLE DAUPHINOISE, mentionnant le nom et l'adresse du concurrent, le numéro de la demande de participation et la catégorie de l'échantillon.

Article 11 :

L'acheminement des échantillons sera assuré par le concurrent lui-même.

Les échantillons destinés au concours devront parvenir à L'ABEILLE DAUPHINOISE (22 place Bernard Palissy 38320 POISAT) dans un emballage muni de l'étiquette prévue à l'article 9 du présent règlement. Ils seront réceptionnés jusqu'au 15 octobre 2022.

Article 12 :

Les opérations du jury se dérouleront dans les locaux du syndicat à Poisat, le samedi 19/26 novembre 2022.

Les miels, retenus pour concourir, seront présentés au jury dans des verres à pied, d'une manière anonyme.

Article 13 :

Au préalable, une analyse physico-chimique (humidité, dosage de HMF et conductivité dans le cas des miellats) sera effectuée pour:

- confirmer que l'échantillon répond aux normes françaises en matière de miel,
- apporter une appréciation objective de la qualité de l'échantillon.

Seuls les échantillons répondant aux normes seront retenus pour concourir.

Les miels dépassant un taux d'humidité de 18 % (18,5 % pour les miels de châtaignier et les miels de bruyère - éricacées - et 21 % pour les miels de callune), ou dépassant 12 mg/Kg de HMF (15 mg/kg pour les miels de lavande) ne seront pas admis à participer au concours.

Article 14 :

Pour faire mention sur leur emballage ou document commercial des distinctions obtenues, les lauréats pourront utiliser la marque collective "Concours régional des miels du Dauphiné", déposé par le syndicat d'apiculture de l'Isère, L'ABEILLE DAUPHINOISE, auprès de l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI).

L'année d'obtention et la nature de la médaille devront figurer en marge ou à l'intérieur de la marque.

La référence à une médaille obtenue ne pourra excéder une période de deux ans à compter de la date d'obtention.

Article 15 :

A titre de participation aux frais d'organisation du concours, un droit d'inscription de 25€ TTC sera perçu pour chaque échantillon présenté.

Poisat, le 01 juillet 2022

L'équipe d'organisation du
Concours régional des miels du Dauphiné.