



Règlement du concours romand des jus de pomme et jus de fruits 2024

1. Organisateur

Le Centre romand de pasteurisation (CRP) organise, dans la mesure du possible chaque année, un concours afin d'évaluer la qualité des jus de pomme romands.

2. Buts

Le but de ce concours est de donner l'occasion aux producteurs-(trices) de soumettre leurs produits à l'appréciation d'un jury. Il vise à encourager la recherche de qualité et participe à la promotion des jus de fruits artisanaux ainsi que du Centre romand de pasteurisation auprès des médias et des consommateurs.

3. Dégustation

Les jus mis au concours sont évalués selon le système de notation mis au point par Agroscope Wädenswil. Ils sont notés sur une échelle de 1 à 20. La dégustation s'effectue à l'aveugle.

Les dégustateurs sont représentatifs, dans la mesure du possible, des milieux suivants : producteurs, consommateurs, spécialistes des produits agro-alimentaires, journalistes.

4. Producteurs

Les participants au concours doivent être soit :

- des producteurs de fruits qui les transforment eux-mêmes,
- des producteurs de fruits qui les transforment chez des tiers,
- des transformateurs achetant des fruits chez des tiers.

5. Catégories de produits

Pour les catégories 1 à 7 ci-dessous, les jus présentant des adjonctions de sucre (sauf catégorie 6), de jus concentrés, d'arômes ou autres substances ne sont pas admis au concours. Les fruits doivent provenir de production indigène.

Catégorie 1. Jus de pomme :

Les jus de pomme doivent être élaborés à partir de pommes ou de poires (max. 10 %).

Catégorie 2. Cocktails de jus de fruits et jus de poire:

Les cocktails de jus de fruits doivent contenir au minimum **60% de jus de pomme**. Sont admis pour les 40% restants tout autre **pur jus de fruits**, ainsi que épices ou herbes.

Les jus de poire doivent être élaborés à partir de poires ou de pommes (max. 10%).

Catégorie 3. Jus de raisin :

Les jus de raisin présentés au concours doivent être élaborés à partir de raisins.

Catégorie 4. Raisinée / vin cuit :

Les raisinées / vins cuits doivent être élaborés à partir de fruits.

Catégorie 5. Cidre de pomme ou poire :

Le cidre de pomme ou poire doit être fait à partir de fermentation du jus de pomme ou poire.

Catégorie 6. Nectar de fruits :

Les nectars de fruits doivent être élaborés à partir de fruits. Les exigences de l'ordonnance du DFI sur les boissons du 16 décembre 2016 s'appliquent.

Catégorie 7. Spécialités ou boissons de fruit spéciales :

Les boissons qui ne peuvent pas être attribuées aux catégories 1 à 6 (par exemple jus de cerise, jus dilués avec du gaz carbonique, vins liquoreux, etc.).

Centre Romand de Pasteurisation

C/O Grangeneuve, Dominique Ruggli, Route de Grangeneuve 31, 1725 Posieux
Tél. 026 305 58 60 ou 66 Site Internet: www.jus-de-pomme.org Courriel: info@jus-de-pomme.org
IBAN : CH23 0900 0000 1001 5271 7

6. Description

Les jus mis en concours doivent être accompagnés d'une fiche descriptive annexée au présent règlement ou téléchargeable sur le site Internet www.jus-de-pomme.org

7. Contrôle

Environ 10% des échantillons sont soumis au Laboratoire cantonal vaudois, en vue de déceler une éventuelle présence de patuline. En cas de présence de patuline, le CRP informera le producteur uniquement. Les échantillons dépassant la norme en vigueur (0.05 mg/lit) sont exclus du palmarès du concours.

8. Remise des échantillons

Les participants doivent déposer leurs échantillons, avec la fiche descriptive et le montant des frais de participation, entre le **lundi 4 novembre et le mercredi 13 novembre 2024 (09h00 dernier délai)**, à l'une des adresses figurant sur la fiche descriptive.

Le montant des frais de participation doit être joint aux échantillons, dans une enveloppe fermée portant le nom du producteur, laquelle doit être scotchée sur l'échantillon. Il peut également être versé sur compte Postal avec IBAN CH23 0900 0000 1001 5271 7, mention concours.

9. Frais de participation

- Pour les membres du CRP : Fr. 35.- par échantillon.

- Pour les non-membres du CRP : Fr. 50.- par échantillon.

10. Résultats et distinctions

- Pour chaque produit présenté, le producteur reçoit le détail des notations et le résultat obtenu, assorti d'éventuelles remarques qualitatives.
- Il est décerné les distinctions suivantes :

19 à 20 points	OR
17 et 18 points	ARGENT
15 et 16 points	BRONZE

Pour les produits primés, les producteurs reçoivent un diplôme (or, argent, bronze).

- Il est décerné le prix du meilleur producteur. Ce prix est attribué au producteur qui présente 3 échantillons et plus et obtient la meilleure moyenne.
- Il est décerné le prix du "jus de l'année", à chaque vainqueur de catégorie (choisi par le jury), dont le produit a obtenu au moins 19 points. **Pour que cette distinction soit décernée dans la catégorie, il faut au minimum 5 échantillons et 3 producteurs.**
- Les résultats seront proclamés en présence des producteurs et de la presse **mercredi 11 décembre 2024 à 14h00 dans le canton du Jura. Le matin à 10h00 visite du Musée Suisse de la Distillation suivi d'un dîner en commun**
- Les producteurs peuvent commander auprès du CRP des autocollants pour les produits médaillés. Ce matériel est facturé.
 - Les autocollants doivent être apposés uniquement sur les jus de l'année primée.

11. Acceptation des conditions

Par la signature de la fiche descriptive d'échantillon, les participants s'engagent à respecter le présent règlement. Les organisateurs sont autorisés à éliminer les concurrents qui ne respecteraient pas le règlement.

Pour le Comité du CRP :

Le président du Jury : Dominique Ruggli