

Règlement Challenge Millésime Bio 2022 – Règlement bières bio

Version du 14/10/2021

Article 1 : Organisateur

Ce règlement est consultable par toute personne intéressée sur le site internet du concours www.challenge-millesime-bio.com.

Le concours Challenge Millésime Bio, organisé par Sudvinbio, a pour but de favoriser la promotion des bières biologiques. L'organisateur Sudvinbio est situé ZAC Tournezy 2, Bat A8, Rue Simone Signoret, 34070 Montpellier.

Article 2 : Participants

Ce concours est ouvert aux brasseurs professionnels, basés en France ou à l'international, produisant la ou les bières présentées au concours avec leur propre outil de production et produisant moins de 200 000 hl par an.

Chaque participant au concours s'engage à respecter l'ensemble des articles du présent règlement et à fournir l'intégralité des renseignements et des documents demandés pour le dossier d'inscription. Les informations et documents fournis pour la participation au concours engagent la responsabilité du participant.

Article 3 : Produits admis à concourir

Les participants doivent être en règle avec la réglementation en vigueur et doivent présenter au concours des bières certifiées en Agriculture Biologique conformément à la réglementation européenne en vigueur définie par le règlement cadre. A la date de rédaction de ce règlement les textes de référence sont : CE 834/2007 du 28 Juin 2007 et d'application CE 889/2008.

Sont également acceptés les bières certifiées conformes à la réglementation NOP (National Organic Program) régie par le Ministère de l'Agriculture des Etats-Unis (USDA, United States Department of Agriculture), section 205 du chapitre 7 du « Code of Federal Regulations » (code de réglementations fédérales).

Chaque échantillon présenté doit rassembler les conditions suivantes :

- Être identifiable (N° d'inscription, Nom commercial ...). Les échantillons doivent être envoyés habillés avec leur étiquette de commercialisation (définitive ou provisoire) incluant toutes les mentions obligatoires et commerciales.
- Être présenté en bouteille, ou en canette prêt à la consommation et non sous pression (ex : fût)
- Correspondre à une des catégories définies pour le concours. Ci-dessous la nomenclature des produits admis à concourir :

1^{ère} catégorie : Bières blanches et bières de blé - (% de blé ou blé malté > 35 %). EBC < 14. A l'exclusion de toute aromatisation, par addition ou macération de matières végétales ou d'origine végétale ou de boissons alcoolisées ou de miel dont les caractéristiques spécifiques seraient perceptibles à la dégustation ou d'arômes.

2^{ème} catégorie : Bières blondes - EBC < 14 et IBU ≤ 30. A l'exclusion de toute aromatisation, par addition ou macération de matières végétales ou d'origine végétale ou de boissons alcoolisées ou de miel ou d'arômes dont les caractéristiques spécifiques seraient perceptibles à la dégustation. L'étiquette doit préciser le type de fermentation

Catégorie 2.1 : Bières blondes de basse fermentation – TAV inférieur ou égal à 6%

Catégorie 2.2 : Bières blondes de basse fermentation – TAV supérieur à 6%

Catégorie 2.3 : Bières blondes de haute fermentation – TAV inférieur ou égal à 6%

Catégorie 2.4 : Bières blondes de haute fermentation – TAV supérieur à 6%

3^{ème} catégorie : Bières ambrées - $14 \leq \text{EBC} \leq 28$ et $\text{IBU} \leq 50$. A l'exclusion de toute aromatisation, par addition ou macération de matières végétales ou d'origine végétale ou de boissons alcoolisées ou de miel ou d'arômes dont les caractéristiques spécifiques seraient perceptibles à la dégustation. L'étiquette doit préciser le type de fermentation.

Catégorie 3.1 : Bières ambrées de basse fermentation

Catégorie 3.2 : Bières ambrées de haute fermentation – TAV supérieur à 6%

Catégorie 3.3 : Bières ambrées de haute fermentation – TAV inférieur ou égal à 6%

4^{ème} catégorie : Bières brunes et noires - $\text{EBC} \geq 28$ et $\text{IBU} \leq 50$. A l'exclusion de toute aromatisation, par addition ou macération de matières végétales ou d'origine végétale ou de boissons alcoolisées ou de miel ou d'arômes dont les caractéristiques spécifiques seraient perceptibles à la dégustation. L'étiquette doit préciser le type de fermentation.

5^{ème} catégorie : « Bière à » - élaborées par addition ou macération de matières végétales ou d'origine végétale ou de boissons alcoolisées ou de miel (maximum 10% du volume du produit fini et 0.5% d'augmentation du titre alcoométrique acquis final, en cas de boissons alcoolisées, sans aucune addition d'arômes tels que définies au Règlement CE 834/2007.

Catégorie 5.1 : Bières aux fruits rouges, aux agrumes, aux autres fruits

Catégorie 5.2 : Bières aux fleurs et/ou aux plantes

Catégorie 5.3 : Bières élaborées par addition de boissons alcoolisées

Catégorie 5.4 : Bières au miel

6^{ème} catégorie : Bières à dominante houblonnée. A l'exclusion de toute aromatisation, par addition ou macération de matières végétales ou d'origine végétale ou de boissons alcoolisées ou de miel ou d'arômes dont les caractéristiques spécifiques seraient perceptibles à la dégustation.

Catégorie 6.1 : Bières blanches à dominante houblonnée EBC ≤ 14 et IBU ≥ 50

Catégorie 6.2 : Bières blondes à dominante houblonnée : EBC ≤ 15 et IBU ≥ 30

Catégorie 6.3 : Bières ambrées à dominante houblonnée : 15 ≤ EBC ≤ 28 et IBU ≥ 50

Catégorie 6.4 : Bières brunes à dominante houblonnée EBC ≥ 28 et IBU ≥ 50

7^{ème} catégorie : Bières spéciales. Les mentions commerciales ou de fantaisie doivent faire référence directement ou indirectement à la section choisie.

Catégorie 7.1 : Bières vieilles en fût de vin ou de spiritueux

Catégorie 7.2 : Bières de fermentation lactique ou spontanée.

Catégorie 7.3 : autres (type bières de récoltes, bières fermières ...)

Il est précisé que les catégories de bière dans lesquelles les bières sont inscrites ne constituent pas un référentiel précis mais un regroupement de bières d'un même genre. L'appartenance plus ou moins nette à la catégorie dans laquelle le brasseur aura inscrit sa bière ne pourra pas être contestée auprès de l'organisateur.

Chaque participant peut présenter autant d'échantillons qu'il souhaite, dans la limite de 3 échantillons par catégorie.

Article 4 : Modalités d'inscription

Les inscriptions se font uniquement sur internet via la plateforme MyVitibio (<https://account.sudvinbio.com/>)

Étapes d'inscription en ligne :

1. Créer son compte personnel rattaché à une adresse électronique permettant de se connecter à tout moment à MyVitibio
2. Créer un compte entreprise regroupant toutes les informations liées à la société participante
3. Compléter un dossier d'inscription pour chaque bière présentée au concours comprenant :
 - a. Un formulaire reprenant les informations de la bière présentée
 - b. Le certificat justifiant la certification en agriculture biologique de la bière présentée
 - c. Le BAT de l'habillage de la bière présentée
 - d. Le règlement des frais de participation suivant les modalités définies par Sudvinbio (voir article 5 de ce règlement)
 - e. L'envoi du nombre d'échantillons demandés (voir article 6 de ce règlement)

Tout échantillon ayant un dossier d'inscription incomplet ou envoyé hors délai ne sera pas présenté à la dégustation.

Le concours Challenge Millésime Bio se garde le droit de limiter le nombre total de bières présentées à la dégustation. De ce fait, la période d'ouverture des inscriptions pourra, si nécessaire, se clôturer avant la date annoncée dans le calendrier du concours.

Article 5 : Frais de participation et modalités de paiement

Les frais de participation, par bière inscrite, sont de 70 € HT pour les pays de l'UE hors France et 84 € TTC pour la France et les pays hors UE.

Les frais d'inscription pourront être payés par CB directement sur le site d'inscription, par virement (coordonnées renseignées sur le site internet du concours) ou chèque à l'ordre de Sudvinbio (uniquement pour les participants français).

Article 6 : Envoi des échantillons

Les échantillons de bières doivent être envoyés (frais de port, de douane et de taxes payés par le participant) à l'adresse indiquée par Sudvinbio sur le site internet du concours.

Les échantillons arrivant hors délais indiqués par Sudvinbio ne seront pas présentés à la dégustation. Sudvinbio n'est pas responsable de l'arrivée tardive des échantillons ou d'une détérioration lors du transport.

Les échantillons reçus ne correspondant pas à l'inscription ou n'ayant pas fait l'objet d'une inscription préalable ne seront pas présentés à la dégustation et resteront propriété du concours.

Nombre d'échantillons à envoyer par bière inscrite

Volume de la bouteille de bière	Volume sup ou égal à 0.5 litre	Volume inférieur à 0.5 litre
Nombre de bouteilles à envoyer par bière inscrite	3	6

Article 7 : Contrôle et stockage des échantillons reçus

Sudvinbio contrôle les échantillons de bière reçus et les documents qui les accompagnent afin de valider ou refuser ceux qui ne correspondent pas au règlement de participation du concours. Chaque participant est tenu au courant de la validation ou du refus des produits inscrits via son espace en ligne MyVitibio.

Les échantillons validés seront triés et stockés dans des conditions de température optimales à leur conservation.

Article 8 : Organisation de la dégustation

Les bières sont classées par catégorie (cf article 3). Une catégorie regroupe des bières ayant des caractéristiques communes et qui sont de ce fait comparables. Si dans une catégorie le nombre de

participants est inférieur à 7 bières, Sudvinbio pourra s'autoriser à annuler la participation à la dégustation (cf conditions de remboursement article 14).

Les bières présentées sont jugées lors d'une dégustation à l'aveugle par un jury compétent et expérimenté. Sudvinbio s'engage à mettre tous les moyens en œuvre pour que les bières soient présentées au jury dans les meilleures conditions possibles de dégustation (température, verre et service adaptés à la dégustation de la bière). La préparation des verres de dégustation sera réalisée par l'équipe organisatrice à l'écart de la salle de dégustation afin de conserver l'anonymat.

Le jury en charge d'attribuer le palmarès est sélectionné à partir d'une liste de professionnels de la filière brassicole (brasseurs, consultants, cavistes, journalistes spécialisés ...) ainsi que de dégustateurs confirmés.

Chaque jury sera constitué d'au moins 3 dégustateurs qui devront remplir une fiche de dégustation. Les organisateurs du concours désignent un président parmi les membres du jury. Il aura le rôle d'arbitrer les différences de points de vue et de dégager le consensus des membres du jury pour attribuer des médailles. Le jury se réserve le droit de refuser ou de changer de catégorie une bière s'il estime qu'il y a eu une erreur lors de l'inscription. Une fois les médailles attribuées, le président du jury devra rendre le procès-verbal à l'organisateur du concours.

Les membres du jury signent une déclaration sur l'honneur mentionnant leurs liens avec les bières présentées au concours au titre de leur activité professionnelle.

Article 9 : Distinctions

Chaque jury attribue des médailles d'or, d'argent ou de bronze aux bières ayant obtenues les meilleures notes :

- Une médaille d'or est attribuée aux bières exceptionnelles qui se distinguent à tous les niveaux et pour tous les critères de dégustation.
- Une médaille d'argent est attribuée à une bière qui se distingue par sa qualité intrinsèque en affichant une impression de finesse, d'équilibre et d'expression supérieure à la moyenne.
- Une médaille de bronze est attribuée à une bière sans défaut, présentant des caractéristiques qualitatives claires et un équilibre certain.

Le nombre total de médailles dans une catégorie est au maximum de 33 % du nombre de bières de la catégorie.

Les résultats du concours sont finaux et sans appel.

Les participants seront informés du palmarès dans les jours suivants la dégustation par Sudvinbio. Chaque lauréat recevra une attestation individuelle de la distinction (diplôme) comprenant le nom du concours, la catégorie dans laquelle la bière a concouru, la distinction attribuée, l'identification de la bière et les nom et adresse du participant.

La communication des distinctions obtenues au concours doit obligatoirement se faire à l'aide de la marque Challenge Millésime Bio déposée à l'Institut National de la Propriété Industrielle et conformément aux règles d'usage et à la charte graphique définies.

L'utilisation de la médaille sur l'habillage du produit primé sera limitée à une durée de 3 ans.

Afin que le producteur puisse tirer un maximum de profit de l'obtention de la médaille, Sudvinbio propose à la vente :

- Des médailles autocollantes à positionner sur l'emballage. Ces médailles sont à commander auprès d'un imprimeur sélectionné par Sudvinbio. Un bon de commande est téléchargeable sur le site internet du concours.
- Le droit d'utiliser le visuel de la médaille pour une impression directe sur l'habillage de la bière médaillée. Une demande devra être faite auprès de Sudvinbio via un formulaire disponible sur le site internet du concours. La charte graphique de la médaille sera alors envoyée au lauréat. Le BAT de l'habillage définitif devra être validé par Sudvinbio avant sa production.

Toute reproduction de la médaille du concours est strictement interdite. Tout participant utilisant des médailles autocollantes produites par un autre imprimeur que celui sélectionné par Sudvinbio pourra être sanctionné (cf article 13).

Le lauréat pourra utiliser le visuel de la médaille gagnée sur ses supports de communication (réseaux sociaux, site internet, flyer ...). Une demande de visuel devra être faite à Sudvinbio afin de fournir un visuel de médaille de bonne qualité et correspondant à la charte graphique de la marque.

Article 10 : Promotion

Les lauréats autorisent Sudvinbio à publier leur nom ainsi que les éléments précisés dans le dossier d'inscription pour des actions de communication.

Article 11 : Litiges

Toutes les difficultés pratiques d'application ou d'interprétation du présent règlement seront tranchées souverainement par Sudvinbio. En cas de litige, Sudvinbio constituera une commission d'éthique regroupant des membres compétents et si nécessaire d'un organisme certificateur en agriculture biologique. La composition de cette commission dépendra de la nature du litige. En cas de doute sur la provenance ou l'authenticité d'un produit, les bières concernées seront éliminées de la compétition.

Article 12 : Dispositif de contrôle interne

Le directeur et le (la) chargé(e) de mission du concours de Sudvinbio sont chargés de vérifier le respect du règlement du concours.

Le concours se réserve le droit d'effectuer des prélèvements sur les lieux de vente pour vérifier que les échantillons trouvés dans le commerce ou en vente à la propriété correspondent à ceux primés. Le concours conservera les doubles des échantillons de bières récompensées le temps d'effectuer ces contrôles.

Article 13 : Sanctions pour non-respect du règlement intérieur

Tout manquement au respect du règlement intérieur peut faire l'objet d'une sanction déterminée par Sudvinbio allant du retrait des distinctions éventuellement obtenues à l'exclusion du concours pour

une durée déterminée et le cas échéant une sanction pénale appliquée par les juridictions compétentes.

Article 14 : Remboursement et restitution des bouteilles

Quel que soit le motif invoqué, il ne sera procédé à aucun remboursement des frais de participation ni à aucune restitution de bouteilles sauf dans le cas où les organisateurs du concours ne rassemblent pas assez d'échantillons pour constituer une catégorie.

Si un événement indépendant de la volonté de Sudvinbio devait empêcher le bon déroulement du concours, l'organisateur ne pourrait en aucun cas être tenu responsable. Sudvinbio se réserve le droit d'annuler le concours, d'en modifier la date initialement prévue, d'en modifier les conditions ou le déroulement en cas de force majeure (épidémie, crise sanitaire, catastrophe naturelle, acte terroriste ...), d'événement indépendant de sa volonté ou de nécessité justifiée. Sa responsabilité ne pourrait être engagée de ce fait et aucun remboursement ni restitution de bouteilles ne pourront être demandés par les participants.