

# Règlement

## Challenge Millésime Bio

### Article 1 : Organisateur

Ce règlement est consultable par toute personne intéressée sur le site internet du concours [www.challenge-millesime-bio.com](http://www.challenge-millesime-bio.com).

Le concours Challenge Millésime Bio, organisé par Sudvinbio, a pour but de favoriser la promotion des vins biologiques.

### Article 2 : Produits concernés

Ce concours est exclusivement ouvert aux vins certifiés conformes au mode de production de l'agriculture biologique : avec et sans IG (AOP, IGP, vins sans IG) millésimés, vins doux, vins mousseux. Pour concourir, les vins doivent obligatoirement provenir d'un lot homogène destiné à la consommation et être conformes à la réglementation européenne en vigueur définie par le règlement cadre CE 834/2007 du 28 Juin 2007 et d'application CE 889/2008 pour les millésimes antérieurs à 2012 et (UE) 203/2012 concernant les règles de vinification bio pour les millésimes à partir de 2012.

Sont également acceptés les vins certifiés 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) et quelle que soit la catégorie de certification : « 100% organic », « organic » ou « made with organic grapes » et/ou au règlement COS (Canadian Organic Standards) régi par l'ACIA (Agence Canadienne d'Inspection des Aliments), règlement sur les produits biologiques DORS-2009-176, catégorie vin bio/organic wine.

### Article 3 : Participants

Sont admis à présenter des vins les vignerons récoltants, les coopératives viticoles, les unions de coopérative, les groupements de producteurs, les producteurs-négociants, les négociants-éleveurs. Les vins doivent provenir d'un lot homogène destiné à la consommation. Les vins doivent être disponibles pour la vente, avec des quantités supérieures ou égales à 1000 litres pour les vins rouges, rosés, blancs et mousseux et 100 litres pour les vins doux. Les vins en vrac doivent provenir d'une cuve identifiée (nature, identification). Les vins en bouteilles doivent provenir d'un lot clairement identifié.

### Article 4 : Engagement des participants

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 sur la fiche d'inscription.

### Article 5 : Inscription

Pour que l'inscription soit prise en compte, il faut que chaque participant s'acquitte des frais de participation pour chaque vin présenté. Ces frais sont fixés chaque année par Sudvinbio.

Il faut que chaque participant fournisse :

1. 3 bouteilles de 75 cl ou 4 bouteilles de 50 cl ou 6 bouteilles de 25 cl de chaque vin présenté ou 2 bag in box (maxi 5 litres) ;
2. un dossier d'inscription complet comprenant :
  - une fiche d'inscription dûment datée et signée,
  - le certificat d'un organisme certificateur en agriculture biologique,
  - 1 exemplaire papier de chaque étiquette (ou fichier informatique),
  - bulletin d'analyse de moins d'un an comprenant l'identification de l'échantillon, le TAV acquis et en puissance, les sucres (glucose+fructose), l'acidité totale exprimée en meq/l, l'acidité volatile exprimée en méq/l, l'anhydride sulfureux total en mg/l, la surpression due à l'anhydride carbonique pour les vins mousseux (exprimée en bar),
  - déclaration de revendication pour les vins bénéficiant d'une IG
  - demande de certification pour les vins sans IG avec indication de millésime ou de cépage

Le candidat primé et l'organisateur conservent un échantillon du vin et la fiche de renseignements et le bulletin d'analyses. Les échantillons sont mis à la disposition des agents chargés des contrôles pendant 1 an à compter de la date de déroulement du concours. Les fiches de renseignements et les bulletins d'analyses sont tenus à la disposition des agents chargés des contrôles pendant une période de 5 ans à compter de la date de déroulement du concours.

#### **Article 6 : Collecte des échantillons**

Les échantillons de vins sont envoyés par chaque participant à ses frais à l'adresse indiquée par Sudvinbio. Pour vérifier la représentativité des échantillons Sudvinbio procédera à un contrôle analytique sur 5% des vins primés.

#### **Article 7 : Dégustation**

Les échantillons sont dégustés par un jury constitué par Sudvinbio. Les échantillons sont classés par catégories. Les catégories sont constituées par Sudvinbio.

Lors de la constitution des catégories de dégustation, Sudvinbio s'octroie le droit de refuser des échantillons s'il estime que les vins d'un participant sont trop présents au sein d'une même catégorie.

Les conditions de dégustation garantissent l'anonymat des échantillons : chaque bouteille est recouverte d'un sac en plastique noir ou d'une chaussette. Le jury est constitué d'au moins 3 membres contactés à partir de la base adresses de dégustateurs de Sudvinbio. Les nouveaux dégustateurs font une demande à Sudvinbio validée par le directeur de Sudvinbio et la chargée de mission du concours. Les 2/3 au moins sont des dégustateurs compétents. Sont considérés comme dégustateurs compétents les personnes des métiers suivants : œnologues, journalistes de la presse professionnelle du secteur du vin, des négociants, des cavistes, des sommelières, importateurs, exportateurs, courtiers, agents, chercheurs, techniciens et enseignants du domaine viticole.

Les dégustateurs sont répartis selon leur métier sur les différentes tables de dégustation de manière à ce que plusieurs métiers soient représentés sur chaque table. Le jury est placé sous la responsabilité d'un président dont le rôle est d'arbitrer les différences de point de vue et de dégager le consensus des membres du jury pour l'attribution des médailles.

Les membres du jury signent une déclaration sur l'honneur mentionnant leurs liens avec les vins présentés au concours.

#### **Article 8 : Distinction**

Chaque jury attribue des médailles d'or, d'argent ou de bronze. Le nombre total de médailles dans une catégorie est au maximum de 33 % du nombre de vins de la catégorie.

Aucune distinction n'est attribuée s'il y a moins de trois compétiteurs distincts en compétition.

Le nom et l'année du concours figurent sur les distinctions.

L'organisateur délivre une attestation individuelle de la distinction comprenant le nom du concours, la distinction attribuée, l'identification du vin, le volume déclaré et les noms et adresse du détenteur.

#### **Article 9 : 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 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 vins concernés seront éliminés de la compétition.

#### **Article 10 : Promotion**

Les lauréats autorisent Sudvinbio à publier leur nom ainsi que les éléments précisés dans la fiche technique sans que cela puisse ouvrir d'autres droits. Les candidats dont les échantillons auront obtenu une médaille s'engagent à fournir gracieusement à Sudvinbio, si elle le souhaite, un lot ne dépassant pas 6 bouteilles à des fins de promotion.

#### **Article 11 : Dispositif de contrôle interne et externe**

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

Deux mois avant le déroulement du concours, Sudvinbio adresse à la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi de la Région Languedoc-Roussillon un avis précisant le lieu et la date du concours ainsi que le règlement du concours.

Au plus tard deux mois après le déroulement du concours, Sudvinbio transmet à la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation du travail et de l'emploi de la Région Languedoc Roussillon un compte rendu signé du Directeur de Sudvinbio attestant que le concours s'est déroulé conformément aux dispositions du règlement et comportant :

- le nombre de vins présentés au concours globalement et par catégorie,
- le nombre de vins retenus globalement et par catégorie,
- le nombre de vins primés, globalement et par catégorie,
- la liste des vins primés et pour chaque vin primé les éléments permettant d'identifier le vin et son détenteur,
- le pourcentage de vins primés par rapport au nombre de vins présentés,
- le nombre de distinctions attribuées et leur répartition par type de distinction.

#### **Article 12 : Echantillons libre de droits**

Le participant au concours Challenge s'engage à présenter des échantillons aux concours libres de droits d'accise

#### **Article 13 : 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.

En cas d'annulation de la dégustation liée à une crise sanitaire, Sudvinbio prévoit un report de la date de l'événement à une période rassemblant les conditions pour l'organiser en toute sécurité. Sudvinbio s'engage à stocker les vins dans des conditions adaptées le temps de reprogrammer la dégustation. En cas de report de l'événement, Sudvinbio ne procédera en aucun cas au remboursement des frais de participation, ni à la restitution des bouteilles.

#### **Article 14 : Nombre de vins inscrits au concours**

Chaque entreprise pourra inscrire 10 vins maximum à la dégustation.

Le concours Challenge Millésime Bio limitera le nombre maximum total de vins présentés 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.