

## REGLEMENT DU CONCOURS DES VINALIES OCCITANIE

### ARTICLE I : ORGANISATEUR

L'EURL Œnologues de France dont le siège est situé à PARIS, 21/23 rue de Croulebarbe (75013) représentée par l'Union des Œnologues de France région Languedoc-Roussillon, domiciliée à la Cave des Vignerons de Baixas, Vignobles Dom Brial 66 390 BAIXAS, organise chaque année le "Concours des Vinalies Occitanie" destiné à promouvoir les vins de la région Occitanie.

### ARTICLE II : PRODUITS CONCERNÉS

Ce concours est ouvert à l'ensemble des Vins d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) et des Vins à Indication Géographique Protégée (IGP) produits au sein de la région Occitanie et ayant fait l'objet d'une déclaration de revendication prévue aux articles D.644-5 et D.646-6 du code rural et de la pêche maritime avant la date d'inscription) ainsi qu'aux vins de liqueur (VDL). Pour les vins de liqueur avec mention du millésime ou du cépage, une demande de certification auprès de FRANCE AGRIMER doit être demandée et jointe à l'inscription. Les Vins de France ne sont pas autorisés à concourir.

### ARTICLE III : CONDITIONS DE PRÉSENTATION

Pour concourir, les vins doivent être **obligatoirement conditionnés**, prêts à la commercialisation et conformes à la réglementation française et européenne en vigueur, ainsi qu'à leur cahier des charges. (Étiquetage réglementaire selon le Décret N° 2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits viti-vinicoles et à certaines pratiques œnologiques). Les projets d'étiquette sont acceptés dans les dossiers d'inscription dès lors qu'ils correspondent aux étiquettes apposées ensuite sur les bouteilles. Toutefois seuls seront acceptés les échantillons sous leur **habillage définitif et réglementaire**.

### ARTICLE IV : PARTICIPANTS OU COMPÉTITEURS

Sont seuls admis à présenter leurs vins, les vignerons récoltants, les coopératives vinicoles, les unions de coopératives, les groupements de producteurs, les producteurs-négociants-éleveurs ou les agents distributeurs mandatés par des vignerons récoltants, des coopératives vinicoles, ou unions de coopératives assurant la mise en bouteille des vins commercialisés.

### ARTICLE V : CONDITIONS D'ADMISSION

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 mentionnés sur le bulletin d'inscription.

Une date limite d'envoi des dossiers d'inscription, ainsi qu'une date limite d'envoi des échantillons est fixée par les organisateurs, et apparaît sur la fiche d'inscription ainsi que sur le site dédié au concours.

Pour que l'inscription soit prise en compte, un dossier d'inscription complet (fiche d'inscription, règlement des droits d'inscription, bulletin d'analyse identifiant l'échantillon datant de moins de 6 mois par rapport à la date limite d'inscription, une étiquette et une contre-étiquette dans le cas où celle-ci contient les mentions légales et la déclaration de revendication pour les AOP et les IGP et/ou la demande de certification auprès de FRANCE AGRIMER pour les vins de liqueur avec mention du cépage ou du millésime) doit parvenir aux organisateurs, pour chaque produit présenté, dans les délais fixés.

**Pour les négociants** : la déclaration de revendication ou la demande de certification peut être remplacée par le contrat d'achat (mentionnant la dénomination du produit, la couleur, le millésime éventuel, le volume, l'identité de l'acheteur et du vendeur).

L'analyse porte sur les paramètres analytiques suivants : titre alcoométrique volumique acquis et en puissance, anhydride sulfureux total (en mg/l), sucres (glucose + fructose en g/l), acidité totale (en meq/l), acidité volatile (en meq/l), acide malique (en mg/l), surpression en bars de gaz carbonique pour les vins mousseux. Les analyses doivent correspondre à l'habillage de l'échantillon présenté ainsi qu'à la réglementation en vigueur. Il doit être mentionner la déclaration de conformité analytique de l'échantillon. L'inscription est effective dès réception du dossier complet (l'adresse et la date limite d'envoi du dossier figurent sur le bulletin d'inscription).

L'inscription au concours est tributaire de frais de participation fixés chaque année par les organisateurs. Ils doivent être acquittés lors de l'inscription pour chaque produit présenté. En aucun cas le paiement ne pourra faire l'objet d'un remboursement.

En cas de rejet du dossier, il ne peut y avoir de remboursement de frais d'inscription

## **ARTICLE VI : ÉCHANTILLONS - LOT HOMOGÈNE - VOLUME MINIMUM**

Quatre échantillons par vin présenté sont nécessaires. Les échantillons de vins seront présentés dans des contenants de volume égal à 75 cl (sauf les vins issus de raisins su mûris, ramenés à 50 cl, il faudra alors fournir 6 bouteilles par échantillons présentés). Les échantillons présentés en outres à vin, quelle que soit leur capacité, ne peuvent participer.

Les échantillons doivent provenir de l'embouteillage d'un seul lot homogène conditionné ou en partie vrac de produit clairement identifié par un numéro de lot. On entend par lot homogène un ensemble d'unités de vente d'un vin conditionné ou de contenants d'un vin en vrac qui a été élaboré et, le cas échéant, conditionné dans des conditions pratiquement identiques et qui présente des caractéristiques organoleptiques et analytiques similaires. Ce lot doit être disponible et détenu en vue de la consommation.

Lorsqu'un lot de produit présenté est stocké en vrac dans différents contenants, l'échantillon présenté au concours est composé de l'assemblage des échantillons prélevés dans chacun des contenants et assemblés au prorata des volumes de ces contenants, selon l'assemblage final et la quantité finale prévu de celui-ci.

Pour concourir, tout participant doit présenter en disponibilité un lot homogène d'un volume minimum de 2000 bouteilles ou équivalent, physiquement présent dans les chais lors du déroulement du Concours.

Le site de réception des échantillons est indiqué sur le bulletin d'inscription. Ces échantillons devront être conservés durant un an à la fois chez l'organisateur et le candidat. Les échantillons réceptionnés restent la propriété de l'Union des Œnologues de France Région Languedoc Roussillon, organisateur du concours. Ils ne seront pas retournés aux producteurs, même en cas de renonciation de leur part à participer au Concours, ou en cas d'élimination.

## **ARTICLE VII : ANONYMAT DES VINS**

Les vins inscrits sont classés par type d'appellation (AOP, IGP, VDL), par couleur et millésime. L'échantillon est glissé dans une chaussette opaque. Aucun signe propre à l'habillage du vin ne doit apparaître (capsule, bouchon, etc...).

## **ARTICLE VIII : ORGANISATION DE LA DÉGUSTATION ET DISTINCTIONS**

Le concours se déroule en deux temps :

\* Lors de la 1ère phase, les vins sélectionnés se verront attribuer, selon leur niveau de qualité, un

prix sous forme de médaille d'OR ou d'une médaille d'ARGENT.

\* Lors de la 2<sup>ème</sup> phase, dite du **Super Jury**, les échantillons, ayant obtenu une médaille d'OR, seront dégustés une seconde fois par de nouveaux jurys. À l'issue de cette seconde dégustation, les meilleurs vins dans chaque catégorie pourront se voir attribuer un "Coup de Cœur". Contrairement aux vins récompensés par une médaille d'OR ou une médaille d'ARGENT, les distinctions des vins lauréats "Coup de Cœur" ne pourront figurer sur l'étiquette. Ces vins bénéficieront cependant d'une communication particulière (médias presse, internet...).

Aucune distinction ne pourra être attribuée si, pour une catégorie donnée, moins de trois compétiteurs distincts sont en compétition. Le nombre de distinctions attribuées, pour l'ensemble de l'épreuve et par catégorie de vin récompensé, ne peut représenter plus du tiers du nombre des échantillons présentés.

## ARTICLE IX : DÉSIGNATION ET COMPÉTENCES DES MEMBRES DU JURY

Les jurys du Concours seront constitués par l'organisateur du "CONCOURS DES VINALIES OCCITANIE". Les membres du jury sont choisis à partir de listings principalement composés de dégustateurs confirmés dont les deux tiers sont des dégustateurs compétents (œnologues ainsi que les membres de la filière "viti-vinicole" techniciens, sommeliers, cavistes, professionnels, de restaurateurs, de journalistes ou d'autres dégustateurs confirmés). Chaque jury est composé d'au moins trois personnes. Le Président de jury est obligatoirement œnologue. Un étudiant au maximum pourra être intégré dans un jury à condition qu'il y ait au moins trois jurés confirmés.

Un compétiteur ne peut juger ses vins. La dégustation s'opère en aveugle sous la responsabilité des organisateurs.

## ARTICLE X : DÉROULEMENT DES DÉGUSTATIONS

Les vins sont portés à la bonne température de dégustation par l'organisateur.

Les vins sous anonymat sont présentés débouchés (un bouchon neutre pourra être apposé entre le moment du débouchage et la dégustation). Les vins mousseux sont spécifiquement débouchés et servis par un sommelier qui aura pour mission de masquer toute marque ou tout signe de reconnaissance. Le service des vins durant l'épreuve est conduit sous la responsabilité de l'organisateur et du président de chaque jury. Pour chaque table de jurys, le président de jury fait remplir une fiche de présence laquelle sera renseignée et signée par l'ensemble du jury, avec les mentions de leurs noms et qualités.

L'organisateur recueille une déclaration sur l'honneur remplie par chaque membre du jury, et mentionnant leurs liens avec les vins présentés. Un bordereau spécifique à chaque table de jury recense les vins soumis à l'épreuve : avec le numéro de jury, le numéro d'anonymat, la dénomination, la couleur, le millésime, et éventuellement la présence de sucres ou d'élevage sous-bois.

Une fiche de dégustation individuelle permet à chaque membre du jury de noter et classer individuellement chaque échantillon sur les aspects visuel, olfactif, gustatif mais également sur l'harmonie et la typicité du produit. Le président de jury recueille les avis de chacun et établit la synthèse. En fin de dégustation, un procès-verbal de dégustation est établi, signé par chaque juré, il sera remis par le Président de table au commissariat du concours. Ce document précise pour chaque vin récompensé : le type de médaille attribuée, le numéro d'anonymat ainsi que la dénomination. Un commentaire peut y être ajouté.

## ARTICLE XI : RÉSULTATS ET RÉCOMPENSES

**Les récompenses seront attribuées spécifiquement à la cuve ou au lot présenté.**

L'organisateur avisera du résultat chaque participant et délivrera aux lauréats un document précisant le nom du concours, la nature de la distinction attribuée et l'identité du vin, (sa dénomination de

vente, la couleur, le millésime ainsi que le numéro de lot ou de cuve), le volume déclaré ainsi que les nom et adresse du lauréat détenteur du vin.

Les lauréats auront la possibilité de valoriser les vins récompensés et pourront commander des macarons, justificatifs des récompenses OR ou ARGENT obtenues. Le nombre de macarons délivré pour un vin primé, devra être conforme au volume déclaré lors de l'inscription et en aucun cas supérieur à ce volume. Le repiquage des macarons sur les étiquettes n'est autorisé qu'après commande et selon les mêmes conditions de reproduction que stipulé sur les bons de commande des macarons adressés aux lauréats.

La reproduction des macarons ou collerettes sur des documents publicitaires quel que soit le support y compris Internet, ne pourra se faire qu'après demande du lauréat et autorisation donnée par les organisateurs du Concours. Toute infraction fera l'objet de poursuites à l'encontre du producteur et de son imprimeur.

Les lauréats autorisent l'Union des œnologues de France région Languedoc-Roussillon à publier leur nom, ainsi que les éléments précisés dans la fiche technique, sans que cela puisse ouvrir d'autres droits.

Le bon déroulement du concours sera placé sous contrôle du Commissariat Général du Concours constitué par le Bureau Régional de l'Union des œnologues de France et avec la participation des organismes de tutelle (INAO, FRANCE AGRIMER). Un palmarès complet sera édité après chaque édition du concours. Il sera également consultable sur le site dédié au concours dès le lendemain de la première phase de dégustation.

## **ARTICLE XII : DÉCLARATIONS**

L'organisateur du concours avise la DREETS OCCITANIE (5 Esp. Compans Caffarelli, 31000 Toulouse) deux mois avant le déroulement du concours en lui précisant le lieu, la date retenue, et en joignant le règlement du concours.

Au plus tard, deux mois après le déroulement du concours, l'organisateur transmet à la DREETS OCCITANIE un compte rendu attestant que le concours s'est déroulé conformément aux dispositions du règlement et comportant notamment: le nombre de vins présentés, 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 un 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 XIII : CONTRÔLES**

L'organisateur du concours met en place un dispositif de contrôle interne chargé de vérifier le respect du règlement du concours. En cas de doute sur la provenance ou l'authenticité du produit, ou en cas de présentation d'échantillons non conformes à la réglementation en vigueur ou au règlement du concours, les vins concernés seront éliminés de la compétition. Les organisateurs du Concours pourront procéder à des contrôles de conformité entre la fiche d'inscription déposée et l'échantillon récompensé. Il s'autorise à vérifier la déclaration de revendication des vins médaillés.

L'organisateur du concours procède à des contrôles analytiques par un laboratoire indépendant sur quelques échantillons primés. En cas de besoin, une commission d'éthique sera constituée par l'organisateur.

Les fiches de renseignement et bulletins d'analyses des vins primés sont conservés 5 ans par l'opérateur primé et l'organisateur.

## **ARTICLE XIV : LITIGES**

Toutes difficultés pratiques d'application ou d'interprétation du présent règlement seront tranchées souverainement par le Bureau Régional de l'Union des œnologues de France. En cas de litige, la commission d'éthique sera saisie par l'organisateur.

## **ARTICLE XV : RESPONSABILITÉ**

Si un événement indépendant de la volonté des organisateurs devait empêcher le bon déroulement du concours, l'organisateur ne pourrait en aucun cas être tenu pour responsable.

Il se réserve le droit d'annuler le concours, d'en modifier la date initialement prévue, de l'écourter, de le prolonger, d'en modifier les conditions ou le déroulement en cas de force majeure (pandémie/épidémie, incendie, catastrophe naturelle, grève, acte terroriste, défaillance d'un prestataire, etc.), d'évènement indépendant de sa responsabilité ou de nécessité justifiée. Sa responsabilité ne saurait être demandée par le participant.

L'organisateur ne peut pas, par ailleurs, être tenu pour responsable en cas de vol, perte, retard ou avarie dans l'acheminement des échantillons.

Afin de prendre en considération les mesures générales nécessaires pour faire face à une épidémie ou un cas de force majeure (dans le cadre d'urgence sanitaire), l'organisateur met en place les mesures les plus adaptées.

## **ARTICLE XVI : CONSULTATION DU RÈGLEMENT**

Le présent règlement peut être communiqué sur simple demande :

- A l'Union des Œnologues de France région Languedoc-Roussillon, à la Cave des Vignerons de Baixas, Vignobles Dom Brial 66 390 BAIXAS
- Ou bien à : [vinalies@oenologuesdefrance.fr](mailto:vinalies@oenologuesdefrance.fr)
- Il est également disponible en téléchargement sur le site du concours : <http://www.cgvlr.oenologuesdefrance.fr>

## **ARTICLE XVII : PARTICIPATION AU CONCOURS ET UTILISATION DES DONNEES RECOLTEES**

Elle comporte de fait la lecture et l'acceptation du présent règlement (le participant confirme avoir lu le règlement lié à l'organisation des Vinalies et confirme avoir pris connaissance de la politique de gestion des données de l'organisateur dans le cadre du concours).

Particulièrement, en s'inscrivant au concours, les candidats autorisent, dans le cadre de la politique de communication de l'organisateur, toute utilisation libre de droits de leur participation au concours (présentation du candidat, dégustations, cérémonies, etc.) pour toute communication et reportage dans les médias et pour la diffusion auprès du public de cette participation.

En acceptant le présent règlement, les candidats concèdent également à l'organisateur le droit de fixer leur voix et/ou leur image, et celui de les reproduire et de les diffuser sur tous supports dans le cadre de la promotion du concours.

Concernant l'utilisation des données, les Œnologues de France®, organisateurs des concours Vinalies®, s'engagent à ne pas partager ou vendre les données des participants à des fins commerciales ou

marketing.

Les Œnologues de France se tiennent à la disposition des participants, pour tout renseignement concernant la sécurité et la justification de collecte et durée de conservation des données à caractère personnel dans le cadre du concours mentionné dans ce règlement.

- **Durée de conservation des données :**

Toutes les données à caractère personnel collectées relatives à la participation aux concours des Vinalies® par les Œnologues de France seront conservées. Retrouvez sur le site web <https://www.oenologuesdefrance.fr/pages/politique-de-protection-des-donnees-personnelles> toutes les informations concernant les droits et les données collectées.