# REGLEMENT DU CONCOURS DES SAVEURS REGIONALES

# 3ème Section – PRODUITS VINICOLES 2017

## *Article 1 : Organisation*

L'épreuve dénommée « Concours des Saveurs Régionales » Section « Produits Vinicoles » est destinée à mettre en avant la qualité des :

- Pineau des Charentes AOC/AOP

## *Article 2 : Produits autorisés et conditions d'admission*

| TYPE DU PRODUIT | PRODUITS AUTORISES | CONDITIONS D'ADMISSION | PARTICIPANTS |
|---|---|---|---|
| **Pineau des Charentes AOC** | Blanc et Rosé ou Rouge sans dénomination de vieillissement | Lot homogène destiné à la consommation en vrac ou en bouteilles de 10 hl minimum | **-Producteurs** (viticulteurs),<br>**-Coopératives** et **SICA de producteurs** pour les **vins** provenant **intégralement** de leurs **adhérents**<br>**-Négociants**. |
| | Dénomination Vieux blanc, Vieux rosé ou rouge | | |
| | Dénomination Très Vieux blanc, Très Vieux rosé ou rouge | | |

La production du Pineau des Charentes AOC/AOP pouvant conduire à un volume de moins de 1000 litres, **le volume minimum du lot** présenté au concours peut être de **650 litres,** à l'exception des dénominations Très Vieux Pineau des Charentes, qui peut être de **350 litres**.

Pour les vins bénéficiant d'une AOC/AOP, seuls les produits dont la revendication prévue aux articles D.644-5 et D.646-6 du code rural et de la pêche maritime a été effectuée, peuvent participer à un concours (fournir une copie de la déclaration de revendication).Les produits présentés doivent respecter la règlementation en vigueur notamment en matière d'étiquetage. La non-conformité entraine l'exclusion du concours.
**Les candidats peuvent consulter l'ensemble des règlements et s'inscrire sur le site internet du concours: www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr, ou auprès du secrétariat du concours ou du Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes.**

***Un lot médaillé lors de la précédente édition ne peut être inscrit au concours.***

## *Article 3 : Inscription*

Chaque participant s'engage à :

- Adresser aux organisateurs la demande d'inscription dûment complétée et signée (toutes les mentions sont obligatoires) **au plus tard le 25 septembre 2017**, à l'adresse suivante : **AANA** (Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine) – D.D.C.S.P.P. – 4 Rue Raymond Poincaré – BP 71016 – 16001 ANGOULEME Cedex.

- Fournir une **analyse vinicole** de moins d'un an comportant toutes les valeurs indiquées dans le tableau de l'article 4.

- Joindre le **chèque** correspondant au règlement des frais d'inscription établi **à l'ordre de l'AANA.** Les frais s'élèvent à **35€ TTC** par produit, **passerelle CGA comprise.**

Les organisateurs se réservent le droit d'annuler toute catégorie dans laquelle **moins de trois candidats** seront inscrits (candidats remboursés dans ce cas après le Concours), de reclasser si besoin un produit présenté dans une catégorie vers une autre, de le regrouper à une ou plusieurs catégories.

## ***Article 4*** *: Echantillons*

| Concours | Date limite d'inscription | Analyse de moins d'1 an | Nombre de Bouteilles | Prélèvement des échantillons |
|---|---|---|---|---|
| **Concours des Saveurs Régionales** | 25 septembre 2017 | *- identification échantillon*<br>*- TAV acquis et en puissance*<br>*- Acidité Volatile en méq/l*<br>- ***Acidité Totale en méq/l***<br>*- SO2 Total en mg/l*<br>*- Sucres (fructose et glucose)* | 3 x 75 cl | Dans le stock bouteilles ou vrac. |
| **Concours Général Agricole** | 15 décembre 2017 | | 2 x 75 cl (ou 3 x 50 cl) | Prélèvement simultané. Les échantillons restent au Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes jusqu'au C.G.A. |

Les Organisateurs et le candidat récompensé conserveront **un échantillon de chaque Pineau des Charentes primé**, avec son bulletin d'analyse et sa fiche de renseignements. Ces échantillons seront tenus à disposition des services de contrôle pendant une période d'un an à compter de la date de déroulement du concours, les fiches de renseignements et bulletins d'analyse seront conservés pendant 5 ans (Arrêté du 13 février 2013).

***Article 5*****: *Prélèvements***

Les prélèvements des échantillons sont effectués par les agents du Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes dûment mandatés par les organisateurs.

Ils se font soit dans le stock de bouteilles commerciales, soit dans le lot de vrac désigné à cet effet.

Un prélèvement de 5 bouteilles de 75 cl sera effectué. Trois bouteilles seront présentées au Concours des Saveurs Régionales. Si le lot est médaillé, les deux bouteilles supplémentaires pourront être présentées au Concours Général Agricole.

***Article 6*** *: Anonymat*

Les organisateurs prennent toutes les dispositions pour que les échantillons soumis à la dégustation soient rendus strictement anonymes. Ils peuvent le cas échéant, procéder au transvasement, changement d'emballage, masquage ou toute autre sauvegarde de l'anonymat des échantillons.

***Article 7*** *: Composition du Jury*

Les membres des divers jurys sont désignés et convoqués conjointement par le Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes et l'Organisateur du Concours des Saveurs Régionales.

Chaque jury est constitué d'au moins trois membres dont les 2/3 au moins sont des dégustateurs compétents. Sont considérés comme compétents, les professionnels désignés par le Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes ainsi que les consommateurs avertis désignés par les organisateurs.

Aucune distinction ne sera attribuée si pour une catégorie donnée, moins de trois compétiteurs distincts sont en compétition.
Chaque jury, sous la responsabilité du Président de table, examine les **produits anonymés** lors d'une dégustation en aveugle et les classe, selon leurs qualités organoleptiques (aspect, couleur, odeur, goût…), par un système de notation par points. Le Président s'assure du bon déroulement des dégustations, recueille le procès-verbal des opérations signé par chaque membre du jury dès la clôture des dégustations et le remet au secrétariat du concours.

En cas de vacance parmi les membres du jury, les organisateurs pourront les remplacer par des suppléants désignés par eux.

**Nul ne peut être juré au sein d'un jury devant examiner ses propres produits ou ceux de concurrents auxquels il est lié à titre professionnel ou familial.** L'organisateur du concours recueille une déclaration sur l'honneur des membres du jury mentionnant leurs liens directs ou indirects avec les entreprises, établissements,

organisations professionnelles ou associations dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les produits présentés au concours.
Les fonctions de membre du jury sont gratuites.

***<u>Article 8</u> : Distinctions***

Selon leur niveau de qualité, les produits se verront attribuer une « **saveur d'or »**, « **saveur d'argent » ou « saveur de bronze »**. ***Dans tous les cas, le nombre de distinctions attribuées, pour l'ensemble de l'épreuve et par catégorie, ne pourra représenter plus d' 1/3 du nombre d'échantillons présentés lors de l'épreuve***.

***La distinction n'est utilisable que pour la production issue du lot primé, et sans limitation de temps.***

La distinction doit comporter :

- le nom du concours « **Concours des Saveurs Régionales** » (déposé à l'INPI),
- le **millésime** de l'année d'obtention de la distinction,,
- la **nature de la récompense** (Saveur d'Or, d'Argent, de Bronze).

Un diplôme sera remis au lauréat mentionnant le nom du concours, les coordonnées du lauréat, la catégorie dans laquelle le vin primé a concouru, la distinction attribuée, l'année d'obtention et les éléments permettant d'identifier le produit et le volume du lot. Le diplôme est utilisable sans limitation de temps.

**Le Service Qualité de l'AANA** est chargé de vérifier l'application des dispositions du règlement du Concours des Saveurs Régionales.

Deux mois avant le déroulement du concours, les organisateurs adressent à la DIRECCTE Nouvelle-Aquitaine un avis précisant le lieu, la date et le règlement du concours. Ils leur transmettent au plus tard deux mois après la tenue du concours, un compte-rendu complet signé du responsable du service qualité de l'AANA 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 lors de présélections 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 des vins primés par rapport au nombre de vins présentés ;
- le nombre de distinctions attribuées et leur répartition par type de distinction.

***<u>Article 9</u> : Publicité***

La publicité pour le « Concours des Saveurs Régionales » sera mise en œuvre par les organisateurs. Le Comité National du Pineau des Charentes pourra en faire état, le moment venu, lors de sa lettre mensuelle.

***<u>Article 10</u> : Passerelle vers le CGA***

**Conditions de prise en charge des frais d'inscription au Concours Général Agricole 2018 pour les lauréats du Concours des Saveurs Régionales 2017.**

**<u>Echantillons concernés</u> : tous les produits primés** (or, argent ou bronze) lors de l'édition du Concours des Saveurs Régionales 2017.

**<u>Frais remboursés</u>** : montant forfaitaire de 60€ HT par échantillon.

**<u>Modalités de remboursement</u> : Sur présentation de la facture CGA du candidat et <u>avant le 31/12/2017</u>. Aucune demande ne sera prise en compte après cette date.**