REGLEMENT DU CONCOURS DES SAVEURS REGIONALES

3ème Section – PRODUITS VINICOLES

Article 1 : Organisation

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

- Vins d'Anjou A.O.C
- Vins du Haut Poitou A.O.C.
- Vins de Saumur A.O.C.
- Vins Mousseux Méthode Traditionnelle (issus de Vins des zones d'Appellation ci-dessus).

Elle est organisée par l'AANA en collaboration avec les Syndicats et Associations de Producteurs des Appellations concernées.

Article 2 : Produits Autorisés

TYPE DE VIN	PRODUITS AUTORISES A CONCOURIR	CONDITIONS D'ADMISSION	PARTICIPANTS
Anjou A.O.C.	Blanc demi-sec – blanc sec – rouge Anjou Villages - Cabernet d'Anjou Rosé de Loire - Rosé d'Anjou Anjou Gamay Millésime 2016	Lot homogène destiné à la consommation, disponible et présent dans les chais au moment du concours d'un volume minimum de 1000 litres	- vignerons récoltants, - les coopératives, - les unions de coopératives, - les groupements de producteurs, - les sicas de production.
	Crémant de Loire Blanc Crémant de Loire rosé Millésime 2014		
	Vins Mousseux Méthode Traditionnelle blancs et rosés bruts / demi-secs Millésimes 2015 & 2014		
Haut Poitou A.O.C.	Blanc – Rosé – Rouge Millésime 2016		
	Vins Mousseux Méthode Traditionnelle blancs et rosés bruts / demi-secs Millésimes 2015 & 2014		
Saumur A.O.C.	Saumur blanc – Saumur rouge Cabernet de Saumur Cabernet d'Anjou Millésime 2016		
	Coteaux de Saumur Millésime 2015		
	Saumur Brut 2015		
	Crémant de Loire Blanc Crémant de Loire rosé Millésime 2014		
	Vins Mousseux Méthode Traditionnelle blancs et rosés, bruts / demi-secs Millésimes 2015 & 2014		

Dans le cas où le mode d'élaboration d'une catégorie de vin peut conduire à un volume de production particulièrement faible, le règlement du concours prévoit l'admission à concourir de lots de vin dont **le volume** est inférieur à **1000 litres** sans toutefois être inférieur à **100 litres.**

Pour les vins bénéficiant d'une AOP, seuls les vins 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.

Un lot médaillé lors de la précédente édition ne pourra être pris en compte lors de l'inscription par les Organisateurs.

Article 3 *: Inscription*

Chaque participant s'engage à :

- Adresser aux organisateurs la demande d'inscription dûment complétée et signée (toutes les mentions sont obligatoires) **selon le tableau ci-dessous**, à l'adresse postale suivante : Concours des Saveurs Régionales – Cité Administrative - 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 **30€** par produit présenté (20€ offerts pour le 4ème produit inscrit).

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*.

Date limite d'inscription	Nature de Produit	Nombre de Bouteilles	Analyse de moins d'1 an	Observations sur le conditionnement
15/05/2017	**VINS D'ANJOU A.O.C.**	3 x 75 cl	*- Identification échantillon* *- TAV acquis et en puissance* *- Acidité Volatile en méq/l* ***- NOUVEAU : Acidité Totale en méq/l*** *- SO2 Total en mg/l* *- Sucres (fructose et glucose)*	Dans le stock bouteilles prêtes à la commercialisation et conformes à la réglementation en vigueur (dont 2 bouteilles non étiquetées).
15/05/2017	**VINS DU HAUT POITOU A.O.C.**	4 x75 cl		
15/05/2017	**VINS DE SAUMUR A.O.C.**	3 x 75 cl		
15/05/2017	**VINS MOUSSEUX METHODE TRADITIONNELLE**	3 x 75 cl	*Tous les critères ci-dessus ainsi que :* *- Anhydride Carbonique en bars*	

Les **Organisateurs** du concours et le **candidat récompensé** conserveront **un échantillon de chaque vin 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 dûment mandatés par les organisateurs.

Ils se font dans le stock de bouteilles commerciales conformes à la règlementation en vigueur.

Livraison des échantillons	Anjou AOC : au plus tard le **26/05/2017** avant 12 heures - Mairie de BOUILLE-LORETZ.
	Haut-Poitou AOC : au plus tard le **26/05/2017** avant 16 heures – IRQUA Poitou-Charentes
	Saumur AOC : jusqu'au **26/05/2017** – Vignoble SUIRE - 12 Rue Perrières – 86120 BERRIE ou Au Syndicat Viticole des Côtes de Saumur à SAUMUR.
	Vins mousseux : lieu selon le type de vin d'origine ou directement au Secrétariat du Concours.

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 les Syndicats des Producteurs de Vins d'Anjou AOC, Haut Poitou AOC, Saumur AOC 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 les Syndicats et Associations de Producteurs des Appellations concernées 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.

Dans le cas où des vacances viendraient à se produire 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.

Article 8 *: 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 est utilisable pour le produit primé sans limitation de temps mais uniquement pour la seule production issue du lot primé.

Elle doit comporter :

- le nom du concours « **Concours des Saveurs Régionales** » (déposée à l'INPI),
- le **millésime** de l'année où la distinction a été obtenue,
- 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 il a concouru, la distinction attribuée, l'année d'obtention et les éléments permettant d'identifié 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 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 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 distinctions.