

RÈGLEMENT DU CONCOURS DES VINS DE LA COOPÉRATION OCCITANIE

Siège social Toulouse
Maison de la Coopération
2 Av. Daniel Brisebois
BP 82256 – Auzeville
31322 CASTANET TOLOSAN CEDEX
Tél : 05 61 75 42 82
Fax : 05 61 75 42 80

Siège administratif Montpellier
67 avenue de Maguelone
Maurin – CS70006
34876 LATTES CEDEX
Tél : 04 67 07 03 20
Fax : 04 67 42 95 45

Antenne Narbonne
Maison des Vignerons
ZAC Bonne Source - BP 40527
11105 NARBONNE CEDEX
Tél : 04 68 90 22 22
Fax : 04 68 90 22 23

Antenne Nîmes
Maison des Vignerons
575 Chemin du Chai
30900 NÎMES
Tél : 04 66 64 71 55
Fax : 04 66 23 96 07

Antenne Perpignan
Maison des Vins et des Vignerons
19, av. Gde Bretagne - BP 649
66006 PERPIGNAN CEDEX
Tél : 04 68 86 14 92



À l'initiative et sous l'égide de La Coopération Agricole Occitanie - Maison de la Coopération - 2 Av. Daniel Brisebois - BP 82256 – Auzeville - 31322 CASTANET TOLOSAN CEDEX – et dans le cadre des actions de Promotion des Vins, il est institué un Concours annuel des vins produits par les Vignerons Coopérateurs Occitanie. Une Commission d'Organisation composée de représentants de La Coopération Agricole Occitanie gèrera les aspects techniques de la dégustation. Ce concours est inscrit sur la liste des concours vinicoles français dont les médailles peuvent figurer dans l'étiquetage des vins produits en France. Cette liste est publiée au Bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.

Le présent règlement est consultable par toute personne intéressée sur le site www.concoursdelacooperation.fr

Article 1 - OBJECTIFS

Ce concours est destiné à favoriser, au sein de la Coopération, une émulation dans le sens de la qualité des produits, par une dégustation générale et annuelle des vins produits par les entreprises Coopératives de la région Occitanie, et à récompenser les meilleurs d'entre eux.

Article 2 - DATE

Le Concours se déroulera tous les ans entre le mois de février et d'octobre. Les entreprises coopératives seront informées de la date du concours au minimum un mois avant.

Article 3 - LES PRODUITS ADMIS À CONCOURIR

Ce concours est ouvert à tous les vins tranquilles à Indication Géographique issus d'entreprises coopératives de la région Occitanie. Pour concourir, les vins doivent être conformes à la réglementation française et européenne en vigueur, notamment en matière d'étiquetage. Chaque entreprise coopérative pourra présenter un ou plusieurs échantillons de vin par catégorie et par couleur, pour autant qu'il s'agisse de lots différents (profil analytique et/ou méthode d'élaboration différente).

Article 4 - LES ÉCHANTILLONS

Le vin qui concourt doit être disponible dans une quantité de minimum 1 000 litres. Il est issu d'un lot homogène destiné à la consommation. 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.

Pour les vins conditionnés, trois échantillons d'au-moins 75cl par produit présenté seront envoyés par le participant à La Coopération Agricole Occitanie dans leur habillage de commercialisation définitif.

Pour les vins en vrac, les prélèvements sont effectués par des représentants de La Coopération Agricole Occitanie dûment mandatés.

Si le lot de vin présenté est stocké en vrac dans différents contenants, l'échantillon sera composé de l'assemblage des échantillons prélevés dans chacun des contenants et assemblés au prorata des volumes de ces contenants.

Les échantillons, représentatifs du lot auquel le vin présenté appartient, sont accompagnés :

- du **bulletin d'analyse** datant de moins d'un an, qui comportera, outre les éléments d'identification complète de l'échantillon (**dénomination, couleur, millésime, N° de cuves ou de lot conditionné, volume ou nb de bouteille du vin, ...**), l'indication des titres alcoométriques **volumiques acquis et en puissance à 20°C exprimés en % vol**, des sucres (**glucose+fructose**) **exprimés en g/l**, de l'acidité totale **exprimée en méq/l**, de l'acidité volatile **exprimée en méq/l** et de l'anhydride sulfureux total **exprimé en mg/l**
- de la **fiche de renseignement** conforme à la réglementation jointe au dossier d'inscription du concours
- de la déclaration de revendication.

Le participant et l'organisateur du concours conserveront un échantillon de chaque vin primé avec sa fiche de renseignement et son bulletin d'analyse. Ces échantillons sont tenus à la disposition des services de contrôle, pendant une période d'un an à compter de la date de déroulement du concours. Leurs fiches de renseignements et leurs bulletins d'analyses sont tenus à la disposition des agents chargés des contrôles pendant une période de cinq ans à compter de la date de déroulement du concours.

Article 5 - ORGANISATION DE LA DÉGUSTATION

Les vins seront classés par catégorie : vins à indication géographique protégée, vins à appellation d'origine protégée, vins doux naturels. Les échantillons seront présentés anonymement en bouteilles de 75 cl masqués dans des chaussettes et identifiés par un numéro. L'organisateur du concours désignera les membres de chaque jury et assurera le bon déroulement des dégustations. Les dégustations se feront en une ou plusieurs séries, avec une pause entre chaque série.

Les vins pourront participer au concours à condition qu'il y ait au moins 3 producteurs distincts par catégorie.

Article 6 - FICHE DE DÉGUSTATION

Les vins seront notés de 0 à 20 selon une fiche simplifiée qui sera remise à chaque dégustateur (toute fiche raturée ou incompréhensible sera éliminée du résultat).

Article 7 - CHOIX DES DÉGUSTATEURS

Les jurys du concours sont constitués par la Commission d'organisation. Ils sont composés d'au moins trois membres, dont deux tiers au moins de dégustateurs compétents choisis parmi les acteurs de la filière vin ou en lien avec cette filière (dégustateurs des ODG, viticulteurs, œnologues, techniciens,

négociants, courtiers, professionnels de la restauration, etc.) et les œnophiles avertis, sélectionnés à partir d'un listing d'affectation. Les jurés peuvent être déclarés compétents au vu de leurs qualifications professionnelles, du suivi d'une formation spécifique à l'analyse sensorielle ou de leurs expériences passées en tant que jurés dans des concours viticoles. Les dégustateurs s'inscrivent directement auprès de l'Organisateur. Toute entreprise coopérative présentant un vin pourra faire partie du jury.

Chaque jury est composé d'au-moins trois personnes. Chaque table sera animée par un Président nommé par la Commission d'organisation et fera des propositions de médaille.

L'organisateur du concours recueille une déclaration sur l'honneur des membres de jury mentionnant leurs liens, directs ou indirects, avec les entreprises, établissements, organisations professionnelles ou associations dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les vins présentés au concours.

L'organisateur du concours prendra les mesures appropriées afin d'éviter qu'un compétiteur, membre d'un jury, ne juge ses vins.

Article 8 - RÉSULTAT DU CONCOURS

Le résultat du concours se concrétisera par l'attribution :

- de médailles d'or
- de médailles d'argent
- de médailles de bronze

Le nombre de distinctions attribuées pour l'ensemble de l'épreuve et par catégorie ne doit pas représenter plus de 30% des échantillons présentés.

Article 9 - REMISE DES MÉDAILLES

L'organisateur du concours délivre aux lauréats une attestation individuelle précisant le nom du concours, la catégorie dans laquelle a concouru le vin le cas échéant, la nature de la distinction attribuée, les éléments permettant d'identifier le vin, le volume déclaré ainsi que les nom et adresse du détenteur.

Le lauréat aura la possibilité d'acheter des macarons autocollants en fonction du volume de vin déclaré sur la fiche d'inscription. Le repiquage sur étiquette n'est pas autorisé.



Article 10 - FRAIS DE PARTICIPATION

Chaque année, la Commission d'organisation fixera le montant de la participation financière prélevée par échantillon qui représentera une quote-part des frais d'organisation du Concours.

Article 11 – LITIGES

La participation au concours implique l'acceptation du présent règlement. Pour tout problème découlant de l'exécution du présent règlement ainsi que toutes les questions non prévues à celui-ci, les décisions de la Commission d'organisation seront souveraines et sans appel.

Article 12 – CONTRÔLE

La Commission d'organisation, dont le Président de La Coopération Agricole Occitanie est le responsable, vérifie le respect de l'application du règlement du concours. Elle procédera à des contrôles analytiques sur quelques échantillons de vins embouteillés.

Deux mois avant le déroulement du concours, l'organisateur adresse à la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi de la région Occitanie 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, l'organisateur transmet à la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi de la région Occitanie un compte rendu signé du responsable de la commission d'organisation attestant que le concours s'est déroulé conformément aux dispositions du règlement et comportant notamment :

- 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 de vins primés par rapport au nombre de vins présentés ;
- le nombre de distinctions attribuées et leur répartition par type de distinction.

Article 13 - PROMOTION

Pendant un an, les vins primés au concours seront mis en avant au cours des différentes manifestations organisées par La Coopération Agricole Occitanie.

Les lauréats autorisent les organisateurs à publier leurs noms ainsi que les éléments descriptifs de leur vin primé.