

CONCOURS INTERNATIONAL WINE IN BOX

ARTICLE I : ORGANISATEUR

La société AMELOVIN dont le siège situé au 5 rue Pierre de Coubertin 31520 Ramonville Saint Agne France, N° SIRET : 814 786 299 00010, ci-après désignée comme « l'Organisateur », organise le « CONCOURS INTERNATIONAL WINE IN BOX », ci-après désigné comme « le Concours ».

L'ensemble des opérations (entre autres : administratives, techniques, promotionnelles ...) du « Concours » est assuré par « l'Organisateur ».

Dans le cadre du « Concours », « l'Organisateur » est domicilié au 5 rue Pierre de Coubertin 31520 Ramonville Saint Agne France.

ARTICLE II : PRODUITS CONCERNÉS

Le « Concours » est ouvert :

Pour la France :

- A l'ensemble des Vins tranquilles français (notamment les VDL) produits en Appellation d'Origine Protégée et Indication Géographique Protégée (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) conditionnés en fontaine à vin©, outre à vin et bag-in-box©.
- Aux vins français qui, ne bénéficiant pas d'une indication géographique, sont présentés avec une indication de millésime et/ou de cépage qui a fait l'objet d'une certification conformément aux dispositions de l'article R.665-24 du code rural et de la pêche conditionnés en fontaine à vin©, outre à vin et bag-in-box©.

Pour l'international :

- A tous les vins qui répondent à la définition du code international des pratiques œnologiques de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin. Tous les produits doivent porter l'indication du pays d'origine où les raisins ont été récoltés et vinifiés et être conditionnés en fontaine à vin©, outre à vin et bag-in-box©.

ARTICLE III : CONDITIONS DE PRÉSENTATION

Pour concourir, les vins doivent obligatoirement être :

- conditionnés,
- prêts à la commercialisation,
- conformes à leur cahier des charges,
- l'étiquetage doit être conforme :
 - o A la réglementation en vigueur en France pour les vins français
 - o A la réglementation communautaire pour les vins provenant des Etats-membres de la communauté européenne et des pays tiers.

Sont acceptés dans les dossiers d'inscription les projets d'habillage. **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 vigneron récoltants,
- les coopératives viticoles,
- les unions de coopératives,
- les groupements de producteurs,
- les producteurs-négociants-éleveurs,
- les agents distributeurs mandatés par des vigneron récoltants, des coopératives viticoles, ou unions de coopératives assurant le conditionnement des vins commercialisés.

ARTICLE V : OBLIGATION

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.

ARTICLE VI : FRAIS DE PARTICIPATION

L'inscription au « Concours » est tributaire de frais de participation forfaitaires et uniques, fixés chaque année par « l'Organisateur ». Ils doivent être acquittés lors de l'inscription pour chaque produit présenté.

Le montant de ces frais de participation est indiqué sur la fiche d'inscription et doit être réglé par chèque bancaire à l'ordre d'AMELOVIN joint obligatoirement à la fiche d'inscription ou par virement bancaire.

En aucun cas un paiement ne pourra faire l'objet d'un remboursement quels que soient les motifs d'annulation.

ARTICLE VII : MODALITÉS D'INSCRIPTION

Une date limite d'envoi des dossiers d'inscription, ainsi qu'une date limite d'envoi des échantillons est fixée par « l'Organisateur », et apparaît sur le bulletin d'inscription et sur la fiche technique.

Pour chaque produit présenté un dossier d'inscription complet doit parvenir à « l'Organisateur », dans les délais fixés. Ce dossier d'inscription doit contenir :

- la fiche d'inscription,
- la fiche technique,
- le bulletin d'analyse identifiant l'échantillon et datant de moins de 6 mois par rapport à la date limite d'inscription,
- pour les vins français :
 - o soit la déclaration de revendication pour les AOP et les IGP,
 - o soit la demande de certification pour les vins sans IG présentés avec une indication de millésime et/ou de cépage.
- le chèque de participation ou récépissé de virement bancaire.

L'analyse porte sur les paramètres analytiques suivants :

- le titre alcoométrique volumique acquis et en puissance,
- l'anhydride sulfureux total (exprimé en mg/l),
- les sucres (glucose + fructose) (exprimés en g/l),
- l'acidité totale (exprimée en meq/l),
- l'acidité volatile (exprimée en meq/l).

Le laboratoire doit être accrédité par le COFRAC pour les vins français et par l'organisme accréditeur nationalement reconnu par le pays dont le vin est issu pour les vins étrangers. **Le**

bulletin d'analyse doit porter le logo de l'organisme de certification (du COFRAC pour la France) et mentionner le code de référence de la méthode utilisée pour chacun des paramètres demandés.

Chaque bulletin d'inscription correspond à un produit unique présenté par un producteur unique, identifié par un numéro de référence lors du traitement des dossiers. **Les analyses doivent correspondre aux mentions obligatoires inscrites sur l'habillage de l'échantillon présenté** ainsi qu'à la réglementation en vigueur. 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). En cas de rejet du dossier, il ne peut y avoir de remboursement de frais d'inscription.

ARTICLE VIII : ECHANTILLONS - LOT HOMOGENE - VOLUME MINIMUM

Quatre échantillons par vin présenté sont nécessaires :

- **Trois échantillons** doivent être envoyés à « l'Organisateur » (1 pour dégustation, 1 de secours pour dégustation en cas de problème sur le précédent et 1 pour conservation réglementaire).
- **Un échantillon** doit être conservé par le candidat (conservation réglementaire).

Les échantillons de vins seront présentés dans des contenants de volume égal à 3 litres ou 5 litres. Les échantillons présentés en bouteilles quelle que soit leur capacité, ne peuvent participer.

Les échantillons doivent provenir du conditionnement d'un seul lot homogène conditionné ou en partie vrac de produit clairement identifié par un numéro de lot. Un lot homogène est le volume de vin issu d'une même vinification pour une année donnée ou, dans un cadre d'assemblage de différents vins, le volume de vin issu d'un même assemblage ayant une dénomination géographique unique pour une année donnée. Ce lot doit être disponible et détenu en vue de la consommation.

Pour concourir, tout participant doit avoir en disponibilité un lot homogène d'un volume minimum de **1000 litres**, physiquement présent dans les chais lors du déroulement du « Concours ».

Le site de réception des échantillons est indiqué sur le bulletin d'inscription.

Pour chaque produit présenté, la durée de conservation des 2 échantillons de contrôle (conservation réglementaire par « l'Organisateur » et par le candidat) doit être de **1 an** (à compter de la date du « Concours »).

Les échantillons réceptionnés restent la propriété de « l'Organisateur » du « Concours ». Ils ne seront pas retournés aux candidats, même en cas de renonciation de leur part à participer au « Concours », ou en cas d'élimination.

ARTICLE IX: ANONYMAT DES VINS

Les vins inscrits sont classés par appellation : AOC/AOP, IGP, VDL, par couleur, par cépage et par millésime. L'échantillon est glissé dans un contenant opaque. Aucun signe propre à l'habillage du vin ne doit apparaître.

Sur chaque échantillon est rapportée une étiquette sur laquelle sont mentionnés :

- le numéro d'anonymat du vin participant,
- sa dénomination,
- son cépage ou ses cépages
- son millésime,
- sa couleur,
- éventuellement sa teneur en sucres (glucose et fructose).

ARTICLE X : ORGANISATION DES DEGUSTATIONS, ET DISTINCTIONS

Les vins seront dégustés selon leur **catégorie (appellation, type, cépage, millésime, couleur)**, les échantillons étant placés auparavant dans un emballage identique garantissant leur anonymat.

L'appréciation des vins sera descriptive et comportera des commentaires sur :

- l'aspect visuel,
- la sensation olfactive,
- l'impression gustative,
- l'harmonie d'ensemble.

Les meilleurs vins dans chacune de leur catégorie pourront se voir attribuer la distinction du **BEST WINE IN BOX**.

Aucune distinction ne peut être attribuée si, pour une catégorie donnée, moins de trois compétiteurs distincts sont en compétition.

ARTICLE XI: DESIGNATION ET COMPETENCES DES MEMBRES DU JURY

Les jurys du « Concours » seront constitués par « l'Organisateur ».

Les deux tiers des membres du jury seront choisis à partir de listings principalement composés de dégustateurs confirmés, membres de la filière « viti-vinicole » :

- œnologues,
- techniciens,
- sommeliers,
- cavistes,
- autres professionnels (restaurateurs, journalistes).

Le troisième tiers du jury sera constitué de consommateurs.

Chaque jury est composé d'au moins trois personnes. Le Président de jury est obligatoirement œnologue. Un étudiant œnologue au maximum pourra être intégré dans un jury à condition qu'il soit dans l'année d'obtention de son diplôme. « L'Organisateur » prend les mesures appropriées afin d'éviter qu'un candidat, membre du jury, ne juge ses vins.

La dégustation s'opère en aveugle sous la responsabilité du Président du jury.

ARTICLE XII : DÉROULEMENT DES DEGUSTATIONS - ROLE DU PRESIDENT

Les vins sont portés à la bonne température de dégustation par « l'Organisateur ».

Les vins sous anonymat sont présentés dessertis.

Le service des vins durant l'épreuve est conduit sous la responsabilité du Président de jury.

Pour chaque table de jury, le Président de jury fait remplir une fiche de présence qui doit être renseignée et signée par l'ensemble des membres du jury, avec les mentions de leurs noms et qualités.

« L'Organisateur » recueille une déclaration sur l'honneur des membres du jury mentionnant leurs liens directs ou indirects avec les vins présentés au « Concours ».

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 cépage ou les cépages,
- le millésime,
- 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 et d'harmonie.

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 membre du jury, il sera remis par le Président du jury au commissariat du « Concours ». Ce document précise pour chaque vin récompensé :

- la distinction attribuée,
- le numéro d'anonymat,
- la dénomination,
- un commentaire éventuel.

ARTICLE XIII : RECOMPENSES

Les récompenses, limitées à 30% par catégorie et pour l'ensemble du « Concours », seront décernées selon l'appréciation des jurys aux vins qui auront atteint un niveau d'expression élevé méritant ces distinctions.

Aucune distinction ne peut être attribuée si moins de trois compétiteurs distincts sont en compétition dans une même catégorie.

« L'Organisateur » avisera du résultat chaque candidat par courrier.

Les résultats du « Concours » seront diffusés le plus largement possible par un grand nombre de moyens : presse internet, télévision, radio, journaux spécialisés, presse gastronomique, ...

« L'Organisateur » délivrera aux lauréats un document précisant :

- le nom du « Concours »,
- la nature de la distinction attribuée,
- la catégorie dans laquelle le vin a concouru,
- l'identité du vin (sa dénomination de vente, la couleur, le cépage et le millésime),
- le volume déclaré,
- les nom et adresse du lauréat détenteur du vin.

Des macarons représentatifs de la distinction attribuée pourront être appliqués sur les Wine in Box et seront disponibles auprès de « L'Organisateur » pour les vins primés en fonction du volume de vin déclaré sur la fiche d'inscription.

Toute autre mention de la récompense obtenue devra être approuvée impérativement par « L'Organisateur » avant d'être imprimée sur le packaging.

« L'Organisateur » se réserve le droit exclusif de contrôler l'utilisation à titre commercial de la récompense.

L'utilisation non autorisée, la reproduction du logo et de sa distinction sont strictement interdites.

Toute infraction fera l'objet de poursuites à l'encontre du contrevenant et de son imprimeur.

Les lauréats autorisent « L'Organisateur » 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 le contrôle du Commissariat Général du « Concours » constitué par le commissaire interne à l'organisation (cf article XV) avec la participation d'organismes de tutelle (INAO, France Agrimer).

Un palmarès complet sera publié à chaque édition du « Concours ».

Le candidat primé et « L'Organisateur » doivent conserver les échantillons primés comme stipulé à l'article VIII du présent règlement. Les fiches de renseignements (fiches d'inscription, fiches techniques et bulletins d'analyses) doivent être conservées durant 5 ans (à compter de la date du « Concours »)

ARTICLE XIV : DÉCLARATIONS

« L'Organisateur » du « Concours » avise La DIRECCTE Midi-Pyrénées (Pôle Concurrence, Consommation Métrologie et Répression des Fraudes et métrologie, 5 Esplanade Compans Caffarelli BP 98016 31080 TOULOUSE Cedex 6) deux mois avant le déroulement du « Concours » en lui précisant le lieu, la date retenue, et en joignant le présent règlement. Au plus tard, **deux mois après le déroulement du « Concours »**, « l'Organisateur » transmet à la DIRECCTE Midi-Pyrénées, un compte rendu signé par le responsable du dispositif de contrôle 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,
- pour chaque vin primé, les éléments permettant d'identifier ce vin et son détenteur,
- le pourcentage de vins primés par rapport au nombre de vins présentés,
- le nombre de distinctions attribuées.

ARTICLE XV: CONTRÔLES

« L'Organisateur » met en place un dispositif de contrôle interne chargé de vérifier le respect du règlement du « Concours »

Celui-ci sera constitué d'un commissaire indépendant désigné par « L'Organisateur » ne participant pas au déroulement du concours. Celui-ci est chargé de vérifier :

- le respect du règlement,
- la préparation des échantillons,
- l'organisation et la réalisation de la dégustation et de son jugement,
- le contrôle, l'exploitation et la publication des résultats.

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.

« L'Organisateur » pourra 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 primés.

« L'organisateur » se réserve le droit de procéder à des contrôles analytiques sur des échantillons primés et s'engage à un contrôle systématique pour 5% des vins primés.

ARTICLE XVI : LITIGES

Toutes difficultés pratiques d'application ou d'interprétation du présent règlement seront tranchées souverainement par « l'Organisateur ». Et en cas de besoin, « l'Organisateur » se réserve le droit de constituer une commission d'éthique.

ARTICLE XVII : RESPONSABILITÉ

Si un évènement indépendant de la volonté de « l'Organisateur » devait empêcher le bon déroulement du « Concours », « l'Organisateur » ne pourrait en aucun cas être tenu pour responsable. « L'Organisateur » se réserve le droit d'annuler le « Concours », d'en modifier la date initialement prévue, de l'écourter, le prolonger, d'en modifier les conditions ou le déroulement en cas de force majeure (épidémie, incendie, catastrophe naturelle, grève, acte terroriste, etc.), d'évènement indépendant de sa responsabilité ou de nécessité justifiée. Sa responsabilité ne saurait être demandée par le candidat. « L'Organisateur » ne peut pas, par ailleurs, être tenu pour responsable en cas de vol, perte, retard ou avarie dans l'acheminement des échantillons.

ARTICLE XVIII : CONSULTATION DU REGLEMENT

Le présent règlement peut être :

- soit téléchargé à partir du site www.best-wine-in-box.com,
- soit communiqué sur simple demande par mail à contact@best-wine-in-box.com ou par courrier postal à : **AMELOVIN**
5 rue Pierre de Coubertin
31520 Ramonville Saint Agne
France