

Règlement Challenge Millésime BIO 2023 – Règlement vins bio

Version du 19/10/2022

Article 1 : Organisateur

Ce règlement est consultable par toute personne intéressée sur le site internet du concours www.challenge-millesime-bio.com.

Le concours Challenge Millésime BIO, organisé par Sudvinbio, a pour but de favoriser la promotion des vins biologiques. L'organisateur Sudvinbio est situé ZAC Tournezy 2, Bat A8, Rue Simone Signoret, 34070 Montpellier.

Article 2 : Produits concernés

Ce concours est exclusivement ouvert aux vins certifiés conformes au mode de production de l'agriculture biologique : avec et sans IG (AOP, IGP, vins sans IG) millésimés, vins doux, vins mousseux. Pour concourir, les vins doivent obligatoirement provenir d'un lot homogène destiné à la consommation et être conformes à la réglementation européenne en vigueur définie par le règlement cadre CE 834/2007 du 28 Juin 2007 et d'application CE 889/2008 pour les millésimes antérieurs à 2012 et (UE) 203/2012 concernant les règles de vinification bio pour les millésimes à partir de 2012.

Sont également acceptés les vins certifiés conformes à la réglementation NOP (National Organic Program) régie par le Ministère de l'Agriculture des Etats-Unis (USDA, United States Department of Agriculture), section 205 du chapitre 7 du « Code of Federal Regulations » (code de réglementations fédérales) et quelle que soit la catégorie de certification : « 100% organic », « organic » ou « made with organic grapes » et/ou au règlement COS (Canadian Organic Standards) régi par l'ACIA (Agence Canadienne d'Inspection des Aliments), règlement sur les produits biologiques DORS-2009-176, catégorie vin bio/organic wine.

Chaque échantillon présenté doit rassembler les conditions suivantes :

- Être identifiable (N° d'inscription, Nom commercial ...). Les échantillons doivent être envoyés habillés avec leur étiquette de commercialisation (définitive ou provisoire) incluant toutes les mentions obligatoires et commerciales.
- Être présenté en bouteille ou en bib, prêt à la dégustation.

Article 3 : Participants

Sont admis à présenter des vins les vignerons récoltants, les coopératives viticoles, les unions de coopérative, les groupements de producteurs, les producteurs-négociants, les négociants-éleveurs. Les vins doivent provenir d'un lot homogène destiné à la consommation. Les vins doivent être disponibles pour la vente, avec des quantités supérieures ou égales à 1000 litres pour les vins rouges, rosés, blancs et effervescents et 100 litres pour les vins doux, vins de paille et vins oranges. Les vins en vrac doivent provenir d'un même lot et de cuves identifiées (nature, identification). Les vins en bouteilles doivent provenir d'un même lot et clairement identifié (nom cuvée, dénomination, millésime).

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 demandés lors de l'inscription.

Article 4 : Modalités d'inscription

Chaque entreprise pourra inscrire 15 vins maximum à la dégustation.

Les inscriptions se font uniquement sur internet via la plateforme MyVitibio (<https://account.sudvinbio.com/>).

Etapas d'inscription en ligne :

1. Créer or login à son compte personnel rattaché à une adresse électronique permettant de se connecter à tout moment à MyVitibio
2. Créer un compte entreprise regroupant toutes les informations liées à la société participante pour les nouveaux participants
3. Compléter un dossier d'inscription pour chaque vin présenté au concours comprenant :
 - a. Un formulaire reprenant les informations du vin présenté
 - b. Le certificat justifiant la certification en agriculture biologique du vin présenté
 - c. L'analyse du vin présenté datant de moins d'un an faisant mention des informations permettant l'identification du produit inscrit
 - d. La déclaration de revendication de la cuvée inscrite (uniquement pour les vins produits en France)
 - e. Le visuel de l'habillage du vin présenté
 - f. Le règlement des frais de participation suivant les modalités définies par Sudvinbio (voir article 5 de ce règlement)
 - g. L'envoi du nombre d'échantillons demandés (voir article 6 de ce règlement)

Tout échantillon ayant un dossier d'inscription incomplet ou envoyé hors délai ne sera pas présenté à la dégustation.

Le concours Challenge Millésime BIO se garde le droit de limiter le nombre total de vins présentés à la dégustation. De ce fait, la période d'ouverture des inscriptions pourra, si nécessaire, se clôturer avant la date annoncée dans le calendrier du concours.

Article 5 : Frais de participation et modalité de paiement

Les frais de participation, par vin inscrit, sont de 80 € HT pour les pays de l'UE hors France et cas particuliers et 96 € TTC pour la France et les pays hors UE.

Les frais d'inscription pourront être payés par CB directement sur le site d'inscription, par virement (coordonnées renseignées sur le site web du concours) ou chèque à l'ordre de Sudvinbio (uniquement pour les participants français).

Article 6 : Envoi des échantillons

Les échantillons de vins doivent être envoyés (frais de port, de douane et de taxes payés à la charge du participant) à l'adresse indiquée par Sudvinbio sur le site internet du concours.

Les échantillons arrivant hors délais indiqués par Sudvinbio ne seront pas présentés à la dégustation. Sudvinbio n'est pas responsable de l'arrivée tardive des échantillons ou d'une détérioration lors du transport.

Les échantillons reçus ne correspondant pas à l'inscription ou n'ayant pas fait l'objet d'une inscription préalable ne seront pas présentés à la dégustation et resteront propriété du concours. Les échantillons arrivés en retard ne seront pas restitués.

Nombre d'échantillons à envoyer par vin inscrit

Volume de la bouteille de vin/BIB	0.75 cl	0.5 cl	0.25 cl	BIB
Nombre de bouteilles/BIB à envoyer par vin inscrit	3	4	6	2

Toute référence de vin inscrite n'ayant pas le nombre de bouteilles minimum demandé ne sera pas présentée à la dégustation.

Article 7 : contrôle et stockage des échantillons reçus

Sudvinbio contrôle les échantillons de vin reçus et les documents qui les accompagnent afin de valider ou refuser ceux qui ne correspondent pas au règlement de participation du concours. Chaque participant est tenu au courant de la validation ou du refus des produits inscrits via son espace en ligne MyVitibio.

Les échantillons validés seront triés et stockés dans des conditions de température optimales à leur conservation.

Article 8 : Organisation de la dégustation

Les échantillons sont dégustés par un jury constitué par Sudvinbio. Les échantillons sont classés par catégories. Les catégories sont constituées par Sudvinbio.

Lors de la constitution des catégories de dégustation, Sudvinbio s'octroie le droit de refuser des échantillons s'il estime que les vins d'un participant sont trop présents au sein d'une même catégorie.

Si dans une catégorie le nombre de participants est inférieur à 3 vins, Sudvinbio pourra s'autoriser à annuler la participation à la dégustation (cf conditions de remboursement article 13).

Les conditions de dégustation garantissent l'anonymat des échantillons : chaque bouteille est recouverte d'une chaussette d'anonymat. Le jury est constitué d'au moins 3 membres contactés à partir de la base adresses de dégustateurs de Sudvinbio. Les nouveaux dégustateurs font une demande à Sudvinbio validée par le directeur de Sudvinbio et la chargée de mission du concours. Les 2/3 au moins sont des dégustateurs compétents. Sont considérés comme dégustateurs compétents les personnes des métiers suivants : œnologues, journalistes de la presse professionnelle du secteur du vin, des négociants, des cavistes, des sommeliers, importateurs, exportateurs, courtiers, agents, chercheurs, techniciens et enseignants du domaine viticole.

Les dégustateurs sont répartis selon leur métier sur les différentes tables de dégustation de manière à ce que plusieurs métiers soient représentés sur chaque table. Le jury de chaque table est placé sous la responsabilité d'un président dont le rôle est d'arbitrer les différences de point de vue et de dégager le consensus des membres du jury pour l'attribution des médailles. Une fois les médailles attribuées, le président du jury devra rendre le procès-verbal à l'organisateur du concours

Les membres du jury signent une déclaration sur l'honneur mentionnant leurs éventuels liens avec les vins présentés au concours.

Article 9 : Distinction

Chaque jury attribue des médailles d'or, d'argent ou de bronze. Le nombre total de médailles dans une catégorie est au maximum de 33 % du nombre de vins de la catégorie.

Les résultats du concours sont finaux et sans appel.

Les participants seront informés du palmarès dans les jours suivants la dégustation par Sudvinbio.

Chaque lauréat recevra une attestation individuelle de la distinction (diplôme) comprenant le nom et l'année du concours, la distinction attribuée, l'identification de la cuvée, le volume déclaré et les nom et adresse du participant.

De plus, afin que le producteur puisse tirer un maximum de profit de l'obtention de la médaille, Sudvinbio propose à la vente :

- Des médailles autocollantes à positionner sur l'habillage. Ces médailles sont à commander auprès d'un imprimeur sélectionné par Sudvinbio. Un bon de commande est téléchargeable sur le site internet du concours.
- Le droit d'utiliser le visuel de la médaille pour une impression directe sur l'habillage du vin médaillé. Une demande devra être faite auprès de Sudvinbio via un formulaire disponible sur le site internet du concours. La charte graphique de la médaille sera alors envoyée au lauréat. Le BAT de l'habillage définitif devra être validé par Sudvinbio avant sa production.

Aucune reproduction de la médaille du concours n'est autorisée. Tout participant utilisant des médailles autocollantes produites par un autre imprimeur que celui sélectionné par Sudvinbio encourt des sanctions prévues dans l'article 14 de ce règlement.

Le lauréat pourra utiliser le visuel de la médaille gagnée sur ses supports de communication (réseaux sociaux, site internet, flyer ...). Une demande devra être faite à Sudvinbio afin de fournir un visuel de médaille de bonne qualité et correspondant à la charte graphique de la marque.

Article 10 : Promotion

Les lauréats autorisent Sudvinbio à publier leur nom ainsi que les éléments précisés dans la fiche technique sans que cela puisse ouvrir d'autres droits.

Article 11 : Litiges

Toutes les difficultés pratiques d'application ou d'interprétation du présent règlement seront tranchées souverainement par Sudvinbio. En cas de litige, Sudvinbio constituera une commission d'éthique regroupant des membres compétents et si nécessaire d'un organisme certificateur en agriculture biologique. La composition de cette commission dépendra de la nature du litige. En cas de doute sur la provenance ou l'authenticité d'un produit, les vins concernés seront éliminés de la compétition.

Article 12 : Dispositif de contrôle interne et externe

Le directeur et le (la) chargé(e)(e) de mission du concours de Sudvinbio sont chargés de vérifier le respect du règlement du concours.

Deux mois avant le déroulement du concours, Sudvinbio adresse à la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi de la Région Languedoc-Roussillon 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, Sudvinbio transmet à la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation du travail et de l'emploi de la Région Languedoc Roussillon un compte rendu signé du Directeur de Sudvinbio 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 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.

Pour vérifier la représentativité des échantillons, Sudvinbio procédera à un contrôle analytique sur 5% des vins primés.

Le candidat primé et l'organisateur conservent un échantillon du vin et la fiche de renseignements et le bulletin d'analyse. Les échantillons sont mis à la disposition des agents chargés des contrôles pendant 1 an à compter de la date de déroulement du concours. Les fiches de renseignements et les bulletins d'analyse sont tenus à la disposition des agents chargés des contrôles pendant une période de 5 ans à compter de la date de déroulement du concours.

Article 13 : Échantillons libres de droits

Le participant au concours Challenge s'engage à présenter des échantillons aux concours libres de droits d'accise

Article 14 : Sanctions pour non-respect du règlement intérieur

Tout manquement au respect du règlement intérieur peut faire l'objet d'une sanction déterminée par Sudvinbio allant du retrait des distinctions éventuellement obtenues à l'exclusion du concours pour une durée déterminée et le cas échéant une sanction pénale appliquée par les juridictions compétentes.

Article 15 : Remboursement et restitution des bouteilles

Quel que soit le motif invoqué, il ne sera procédé à aucun remboursement des frais de participation ni à aucune restitution de bouteilles sauf dans le cas où les organisateurs du concours ne rassemblent pas assez d'échantillons pour constituer une catégorie.

Si un événement indépendant de la volonté de Sudvinbio devait empêcher le bon déroulement du concours, l'organisateur ne pourrait en aucun cas être tenu responsable. Sudvinbio se réserve le droit d'annuler le concours, d'en modifier la date initialement prévue, d'en modifier les conditions ou le déroulement en cas de force majeure (épidémie, crise sanitaire, catastrophe naturelle, acte terroriste ...), d'événement indépendant de sa volonté ou de nécessité justifiée. Sa responsabilité ne pourrait être engagée de ce fait et aucun dédommagement ni aucune restitution des bouteilles ne pourra être demandé par les participants.