

REGLEMENT DU CONCOURS ANIVIN DE FRANCE BEST VALUE SELECTION

ARTICLE 1-PRINCIPES GÉNÉRAUX

Le concours dénommé « ANIVIN DE FRANCE BEST VALUE SELECTION » est destiné à mettre en avant la qualité de l'offre Vin De France (Vin sans Indication Géographique) disponible à la vente, référencée ou non sur les marchés. L'organisation technique est confiée par l'organisateur (Anivin de France) aux Œnologues de France (OEF). L'OEF soumet les vins inscrits à un jury impartial composé d'au moins 3 membres dont les 2/3 au moins sont des dégustateurs professionnels, qui après dégustation à l'aveugle et délibération, arrête son palmarès. Les dégustateurs sont des professionnels reconnus du secteur du vin et sont choisis par les organisateurs selon leurs compétences professionnelles et leur expertise de la dégustation. Il s'agit notamment d'œnologues, de masters of wine et d'acheteurs confirmés qui portent un intérêt aux vins sous dénomination Vin De France. Ce règlement est consultable sur demande par toute personne intéressée.

ARTICLE 2-PARTICIPATION ET CONDITIONS D'ADMISSION

Ce concours est ouvert aux références de Vin De France tranquille et de Vin De France mousseux avec mention de cépage des 5 dernières récoltes et aux Vin De France partiellement désalcoolisés et totalement désalcoolisés. Les vins autorisés à concourir doivent obligatoirement être conformes à la réglementation française et européenne en vigueur. Les VDF partiellement désalcoolisés et désalcoolisés sont élaborés via les procédés de désalcoolisation autorisés et sans aromatisation ni mouillage. Sont admis à présenter leurs vins, les metteurs en marché, membres de l'Anivin de France suivants :

- les groupements de producteurs
- les producteurs-négociants,
- les négociants,
- les vignerons récoltants,
- les coopératives,
- les unions coopératives ou bien les importateurs, agents ou détaillants.

Le vin qui concourt doit être disponible dans une quantité minimale d'au moins 1000 litres. Les vins présentés doivent provenir d'un lot homogène destiné à la consommation et présent dans les chais lors du concours. Le participant atteste sur l'honneur la représentativité des échantillons sur son bulletin d'inscription. Chaque échantillon est accompagné d'une fiche comportant les renseignements suivants :

- désignation exacte du produit (dénomination, nom du vin, millésime, couleur, etc.),
- le volume disponible,
- le numéro de lot (si vin embouteillé) ou numéro de cuve ainsi que
- l'identification complète du détenteur (n°SIRET ou CVI).

Tout participant doit fournir pour chaque vin présenté, la demande de certification auprès de FranceAgriMer pour les vins avec une indication de millésime ou de cépage et un bulletin d'analyse de moins d'un an qui comporte, outre les éléments permettant d'identifier l'échantillon, des éléments analytiques suivants :

- titre alcoométrique acquis et titre alcoométrique en puissance,
- acidité volatile, exprimée en méq/l,
- acidité totale, exprimée en méq/l,
- sucres (glucose+fructose),
- anhydride sulfureux total exprimé en mg/l,
- pression en bars pour les VDF mousseux avec mention de cépage

Chaque participant au concours s'engage à respecter l'ensemble des articles du règlement et à fournir l'intégralité des renseignements demandés sur le bulletin d'analyse.

ARTICLE 3-ORGANISATION

Les vins dégustés au concours sont présentés dans les conditions garantissant l'anonymat des échantillons (anonymisation en sachet sous le contrôle des Œnologues de France). Un même vin ne peut concourir qu'une fois. Les jurys sont constitués avec le concours des Œnologues de France sous le contrôle de l'Anivin de France et sont composés de professionnels nationaux et internationaux (notamment acheteurs de grandes enseignes de la filière, rompus à la dégustation, œnologues). Chaque table de jury est composée d'au moins 3 personnes, dont un Président, qui examinent les vins en dégustation aveugle et les classent selon leur qualité intrinsèque par un système de notation par points. Les jurys fonctionnent sous l'autorité d'un Président. Ce dernier est un œnologue ou une personne en possession d'un diplôme équivalent dans le domaine du vin ou des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole. Il gère le déroulement de la dégustation, assure en liaison avec l'organisateur le fonctionnement général du jury et synthétise les commentaires de dégustation. L'organisateur du concours recueille une déclaration sur l'honneur des membres du jury mentionnant leurs éventuels liens, directs ou indirects concernant les vins présentés au concours.

ARTICLE 4-DÉROULEMENT ET DISTINCTIONS

Le jury se réunit en février de chaque année. Il attribue des médailles d'Or et des médailles d'Argent. Aucune distinction ne peut être attribuée si pour une série donnée (exemple : même couleur ou même cépage), moins de trois échantillons sont en compétition. Ces échantillons doivent provenir de trois concurrents différents. Dans tous les cas, le nombre de distinctions attribuées pour l'ensemble de l'épreuve ne doit pas représenter plus du tiers des échantillons présentés.

ARTICLE 5-FRAIS DE PARTICIPATION

À chaque édition du concours, le montant des frais d'inscription par échantillon inscrit est précisé sur l'argumentaire du concours ainsi que sur le site internet de l'Anivin de France www.vindefrancewines.com. Les frais de participation sont dus quel que soit le résultat obtenu au concours. Les frais de banque ne sont pas pris en charge par l'Anivin de France. En aucun cas un paiement ne pourra faire l'objet d'un remboursement, quels que soient les motifs d'annulation de l'inscription. Le paiement des frais d'inscription valide la participation au concours.

Moyens de paiement : Chèque bancaire à l'ordre de l'Anivin de France ou virement bancaire. Les frais d'envoi des échantillons sont à la charge des participants.

ARTICLE 6-DÉLAIS

Chaque participant doit fournir les échantillons de vin, les documents demandés et régler les frais d'inscription avant la date limite indiquée, à chaque édition, sur l'argumentaire du concours ainsi que sur le site internet de l'Anivin de France : www.vindefrancewines.com.

ARTICLE 7-REMISE DES PRIX OBTENUS

L'Anivin de France s'engage à prévenir chaque lauréat et à lui remettre une attestation individuelle précisant le nom du concours, la nature de la distinction obtenue, l'identité du vin, le volume déclaré, ainsi que les nom et adresse du détenteur. Pour l'édition des médailles, le lauréat commande directement ses macarons ou droit d'utilisation auprès de l'Anivin de France.

ARTICLE 8-LITIGES

Toute difficulté pratique ou d'interprétation du présent règlement est tranchée par l'organisateur.

ARTICLE 9-OBLIGATIONS DE L'ORGANISATEUR

Le concours de l'Anivin de France est inscrit sur la liste établie par le Ministre chargé de la consommation, cette liste est publiée au Bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes. L'organisateur du concours met en place un dispositif de contrôle interne

chargé de vérifier le respect du déroulement du concours. Une personne est désignée en interne pour certifier la conformité des points de contrôle suivants sur un échantillon aléatoire de 5% des vins inscrits : fiches d'inscription correctement complétées, anonymisation conforme, jury impartial, attestations signées, 30% des vins médaillés sur le total des vins inscrits. Deux mois avant le déroulement de l'épreuve, l'organisateur adresse un avis à la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi indiquant le lieu et la date d'organisation de la compétition ainsi que le règlement du concours. Dans les deux mois qui suivent le concours, l'organisateur adresse à la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi un compte rendu signé du responsable du dispositif de contrôle interne attestant que le concours s'est déroulé conformément aux dispositions du règlement et comportant notamment le nombre de vins présentés au concours ; le nombre de vins primés ; 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 distinctions.

ARTICLE 10- CONTRÔLE

Tout concours est soumis au contrôle de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF). Le détenteur et l'organisateur doivent conserver un échantillon à la disposition des agents chargés des contrôles pendant un an à compter de la date de déroulement du concours. Les fiches de renseignements et leurs bulletins d'analyse sont tenus à la disposition des agents chargés des contrôles pendant une période de cinq ans. Pour le détenteur du vin primé, l'échantillon, la fiche d'inscription et le bulletin d'analyse doivent être conservés pendant un an.

ARTICLE 11- PROMOTION

Les lauréats autorisent l'Anivin de France à publier leur nom, ainsi que les éléments précisés dans le bulletin d'analyse sans que cela puisse ouvrir d'autres droits.

ARTICLE 12- ANNULATION

En cas de force majeure, l'Anivin de France se réserve la possibilité d'annuler la tenue du concours sans en motiver la raison aux participants. Elle s'efforcera en revanche d'en alerter ses adhérents le plus tôt possible. Aucune compensation ne pourra être faite. Les échantillons déjà livrés ne seront pas retournés.