

REGLEMENT DU CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

4^{ème} Section – PRODUITS VITICOLES

Article 1 : « Organisation »

L'épreuve dénommée « Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine 2018 » section « Produits Viticoles » est destinée à mettre en avant la qualité des :

- Cognac AOC

Article 2 : « Produits Autorisés et conditions d'admission »

TYPE DU PRODUIT	PRODUITS AUTORISES	CONDITIONS D'ADMISSION	PARTICIPANTS
Cognac AOC	VSOP/XO monocru, multicru ou Fine Champagne conformément au cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée "Cognac" ou "Eau-de-vie de Cognac" ou "Eau-de-vie des Charentes" homologué par le décret n° 2015-10 du 7 janvier 2015 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Cognac" ou "Eau-de-vie de Cognac" ou "Eau-de-vie des Charentes", JORF du 9 janvier 2015.	Lot homogène et disponible dans les chais d'un volume minimum de 400 litres.	Viticulteurs (vendeurs directs) et aux coopératives (vente directe), aux négociants de l'appellation Cognac AOC à l'exclusion des négociants non distillateurs

Article 3 : Inscription

Les candidats peuvent s'inscrire et consulter l'ensemble des règlements sur le site internet du concours www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr.

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

Les frais d'inscription au concours régional s'élèvent à **35€ TTC** par Cognac présenté passerelle CGA comprise.

Date limite d'inscription :

L'inscription se fera prioritairement en ligne jusqu'au 8 octobre.

Elle permettra à tous les lauréats d'être géo-localisés par les internautes et de commander, le cas échéant, ses médailles.

Article 4 : « Echantillons »

Concours	Catégorie	Date limite d'inscription	Nombre de Bouteilles	Prélèvement des échantillons
Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine	COGNAC A.O.C.	8 octobre 2018	2 x 70 cl	Prélèvement direct dans les chais dans le stock bouteilles commerciales.
Concours Général Agricole	COGNAC A.O.C.	16 décembre 2018	2 x 70 cl	Si option passerelle : prélèvement simultané. Les échantillons restent à l'UGVC jusqu'au CGA.

ARTICLE 5 : « Prélèvements »

Le prélèvement du ou des lots présentés se fera dans le stock de bouteilles commerciales.

Un prélèvement de 4 bouteilles de 70 cl sera effectué. Deux bouteilles seront présentées au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine. Si le lot est médaillé, les deux bouteilles supplémentaires pourront être présentées au Concours Général Agricole.

A l'issue des concours, toutes les bouteilles non utilisées seront tenues à la disposition des participants pendant 3 mois.

Les **prélèvements** des échantillons seront effectués par un agent mandaté par l'UGVC.

Article 6 : « Composition du Jury »

Chaque jury est composé au minimum de quatre personnes dont un président, qui examinent les **produits anonymés** lors d'une dégustation en aveugle et les classent selon leurs qualités intrinsèques par un système de notation par points. **Un compétiteur ne peut juger ses produits.**

Article 7 : « Distinctions »

Selon leur niveau de qualité, les produits se verront attribuer une **saveur d'or, d'argent ou de bronze**. **Dans tous les cas, le nombre de distinctions attribuées ne pourra dépasser 1/3 du nombre total des échantillons présentés lors de l'épreuve.**

Le rappel des distinctions obtenues au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine dans toute publicité individuelle ou collective doit obligatoirement en toute circonstance et indépendamment des prescriptions du règlement communautaire 2392/89 relatif à la désignation et à la présentation des vins, se faire à l'aide du cahier des charges fourni par les organisateurs. Il doit comporter :

- la mention « **Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine** » (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).

La distinction peut être utilisée, sans limitation dans le temps, mais uniquement pour la seule production issue du lot primé.

Article 8 : « Passerelle vers le CGA »

Conditions de prise en charge des frais d'inscription au Concours Général Agricole 2019 pour les lauréats du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine 2018 :

Echantillons concernés : tous les produits primés (or, argent ou bronze) lors de l'édition du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine 2018.

Frais remboursés : le candidat doit émettre **une facture à l'AANA**, d'un **montant forfaitaire de 60€ HT** par échantillon primé.

Modalités de remboursement : sur présentation de la copie de la **facture CGA + facture à l'AANA et avant le 31/12/2018.**

Aucune demande ne sera prise en compte après cette date.