



Indication Géographique Protégée  
Syndicat des Vignerons du Var

Raison sociale:

Adresse :

CP : Ville :

# CONCOURS 2022

## Les Soleils des Vins de Pays du Var

### DOSSIER D'INSCRIPTION

Adresse de prélèvement : .....

Tél : .....

Fax: .....

Portable: .....

E-mail: .....

N°CVI: .....

N° de Siret: .....

Le dossier d'inscription est enregistré seulement s'il est accompagné des bulletins d'analyses et du règlement correspondant au nombre d'échantillons présentés.

**Iban: FR761910 6000 0200 2450 8000 061**

**Date limite d'inscription: le 15 février 2022**

..... échantillons présentés à 60,00€ TTC. Soit un total de..... €

**Les vins présentés au concours doivent être conformes aux contrôles.**

Cachet et signature

Fait à

Le / / 2022

SYNDICAT DES VIGNERONS DU VAR  
70 AVENUE DU PRESIDENT WILSON - 83550 VIDAUBAN  
Tél. : 04 94 73 54 12 - FAX: 04 94 73 52 91

Email : [syndicat.var@orange.fr](mailto:syndicat.var@orange.fr) - site internet : [www.syndicatdesvigneronsduvar.com](http://www.syndicatdesvigneronsduvar.com)



# INSCRIPTION DES ECHANTILLONS CONCOURS DES SOLEILS 2022

Raison sociale/Nom de l'exploitation ..... COMMUNE: .....

Tél.: ..... Portable: .....

	Dénomination du produit (1)	Couleur	Nom du cépage si Mono Cépage	Nbre de Bouteilles	Millesime	N° de Cuve ou n° Lot de Bouteilles	Volume HL
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							

(1): dénomination par produit: IGP Var (Mention géographique complémentaire: Argens, Coteaux du verdon, Sainte-Baume) - IGP Maures - IGP Mont-Caume - IGP Méditerranée  
Pour inscrire plus d'échantillons photocopier cette page.

Document et bulletin d'analyses à conserver pendant 1 an.

# REGLEMENT INTERIEUR

## SOLEILS DES VINS DE PAYS/IGP DU VAR 2022

Le règlement du concours des Vins de Pays/IGP du Var s'appliquant par ailleurs, il est précisé dans ce règlement intérieur :

**ARTICLE 1** - La date limite de dépôt des dossiers d'inscription est fixée au **15 février 2022**

**ARTICLE 2** - Le montant des droits d'inscription s'élève à 60€TTC par lot présenté payable par chèque libellé à l'ordre du Syndicat des Vignerons du Var ou virement bancaire.

**ARTICLE 3** - Les vins présentés proviendront de la récolte 2021 pour les rosés et les blancs et des récoltes 2019, 2020 et 2021 pour les rouges.

**ARTICLE 4** - La date du concours est fixée au **MARDI 15 MARS 2022**

**ARTICLE 5** - Il est annexé au présent règlement une fiche précisant les critères analytiques auxquels devront se conformer les vins pour être admis à l'épreuve de dégustation.

Le dépassement des normes de plus de 3 critères analytiques entraînera la non-admissibilité du vin présenté à l'épreuve de dégustation.

**ARTICLE 6** - Il est aussi annexé au présent règlement une fiche de notation des échantillons remplie par chaque juré.

**ARTICLE 7** - Seuls seront jugés aptes à recevoir la distinction les échantillons ayant une note égale à 1 ou 2 sur une échelle de 5.

**ARTICLE 8** - Le nombre de lots distingués par catégorie ne peut dépasser le pourcentage admis défini à l'article 12 du règlement du concours. Il appartiendra à chaque jury de respecter ce quota, voire s'il juge nécessaire de décerner un nombre inférieur de distinctions à celui admis.

**ARTICLE 9** - Les jurys sont souverains dans l'attribution des distinctions.



## NORMES ANALYTIQUES IGP VAR CONCOURS DES SOLEILS

### TITRE ALCOOMETRIQUE ACQUIS :

Minimum :

**9 % vol IGP var (IGP Méditerranée)**  
**10 % vol IGP Maures, IGP Mont-Caume**

### TITRE ALCOOMETRIQUE TOTAL :

Maximum : **15 % vol** (Jusqu'à 20 % pour les vins obtenus sans enrichissement)

### ACIDITE TOTALE :

≥ **2,28 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l** ou 3,5 g/l exprimée en acide tartrique (46,6 meq/l)

### ACIDITE VOLATILE :

Vins blancs et rosés : acidité volatile ≤ **0,88g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l** (18 meq/l)

Vins rouges : acidité volatile ≤ **0,98 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l** (20 meq/l)

**NB: IGP** Var blanc (et IGP Méditerranée) : si le titre alcoométrique total est supérieur à 15° et au plus égal à 20° (sans enrichissement) et que la teneur en glucose + fructose est ≥ 45 g/l : acidité volatile ≤ **1,20 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l** (24,48 meq/l)

### SO2 TOTAL :

	Vins blancs		Vins rosés		Vins rouges	
	< 5 g	=> 5 g	< 5 g	=> 5 g	< 5 g	=> 5 g
Teneurs en sucres	< 5 g	=> 5 g	< 5 g	=> 5 g	< 5 g	=> 5 g
Teneur maxi. en SO2 (mg/l)	<b>200</b>	<b>250</b>	<b>200</b>	<b>250</b>	<b>150</b>	<b>200</b>
Limite <b>OIV</b> consommation (mg/l)	200	250	200	250	150	200
Limite <b>UE</b> consommation (mg/l)	200	250	200	250	150	200

**NB** : Pour les Vins de Pays du Var et Méditerranée blancs ayant un TAV compris entre 15 et 20° obtenu sans enrichissement et contenant plus de 45 g/l de sucres résiduels la limite en SO2 total est portée à 300 mg/l.



# LES SOLEILS DES VINS DE PAYS DU VAR

## REGLEMENT DU CONCOURS

**ARTICLE 1** - Dans le but de promouvoir les Vins de Pays/Indication Géographique Protégée (IGP) produits dans le Var, le Syndicat des Vignerons du Var procède dans le courant du printemps à un concours sur l'ensemble des vins de pays/IGP revendiqués de département ou de zone, rouges, rosés et blancs dénommé « **LES SOLEILS DES VINS DE PAYS DU VAR** ».

**ARTICLE 2** - Le concours comporte deux catégories distinctes :

- **Les Vins de Pays/IGP produits dans le Var d'assemblage** (IGP Var avec le cas échéant les mentions géographiques complémentaires Argens, Coteaux du Verdon, Sainte Baume, IGP Mont-Caume, IGP Maures et IGP Méditerranée);

- **Les Vins de Pays/IGP produits dans le Var avec mention d'un cépage.**

**ARTICLE 3** - Les vins présentés pourront provenir de lots en vrac ou de lots déjà conditionnés. Chaque vin présenté devra provenir d'un lot homogène destiné à la consommation recouvrant la quantité commerciale minimale de 10 Hl.

**ARTICLE 4** - Tout opérateur de Vin de Pays/IGP du Var (producteur, négociant) pourra demander à présenter des lots à cette sélection. Aucune demande ne pourra être présentée par personne interposée ou pour le compte d'un tiers.

Tout candidat devra s'adresser au Syndicat des Vignerons du Var- 70, avenue du Président Wilson-VIDAUBAN afin d'obtenir les formulaires d'inscription et de présentation des lots qu'il devra renvoyer au Syndicat des Vignerons du Var accompagnés des bulletins d'analyses de moins d'un an ainsi que des déclarations de revendication des vins présentés..

**ARTICLE 5** - Un règlement intérieur ci-joint précise les modalités et la date limite d'inscription ainsi que le lieu et la date du concours. Il précise aussi les millésimes aptes à être présentés.

**ARTICLE 6** - Tout candidat peut présenter des lots dans chaque catégorie de dénomination ou de couleur distincte.

**ARTICLE 7** - Les vins appelés à concourir devront être échantillonnés à raison de 3 bouteilles par lot présenté.

Les échantillons provenant d'un lot déjà conditionné seront prélevés par des préleveurs mandatés par le Syndicat des Vignerons du Var ou directement adressés au siège du syndicat. Leur étiquetage devra être conforme à la réglementation communautaire et française en vigueur et il sera joint une fiche descriptive comportant la référence du lot, le volume total de celui-ci, le millésime, la couleur ainsi que le nom de l'opérateur, sa qualité, son adresse.

Lorsque le lot présenté est intégralement conditionné en bouteilles, les bouteilles commerciales ne seront pas transvasées dans des bouteilles normalisées.

Le vin devra toutefois être transvasé dans des bouteilles normalisées lorsque les bouteilles commerciales sont identifiables en raison notamment de leur forme.

Les échantillons provenant d'un lot en vrac seront aussi prélevés chez l'opérateur par des préleveurs du Syndicat des Vignerons du Var. Il sera aussi joint une fiche descriptive comportant la référence de la cuve (N° de cuve et volume de celle-ci), ainsi que les renseignements ci-dessus déjà mentionnés.

**ARTICLE 8** - Un bulletin d'analyse datant de moins de un an (ainsi que les déclarations de revendication) doit obligatoirement accompagner l'échantillon. Ces bulletins comporteront, outre les éléments permettant d'identifier l'échantillon, l'indication du titre alcoométrique acquis et en puissance, de l'acidité totale (en méq/l), de l'acidité volatile (en méq/l), de l'anhydride sulfureux total (en méq/l) et de la teneur en sucre (glucose+fructose) (en g/l). Ce bulletin pourra être celui qui a été exigé au moment de la revendication du vin, s'il date de moins d'un an.

Le détenteur et l'organisateur du concours conserveront un échantillon de chaque vin primé, avec son bulletin d'analyse et la fiche d'inscription. Ces échantillons sont tenus à la disposition des services de contrôle pendant une période d'un an.

Les fiches d'inscription et les bulletins d'analyses sont conservés par l'organisateur pendant cinq ans.

**ARTICLE 9** - Les dégustations se dérouleront à l'aveugle sur des bouteilles identiques fournies par l'organisateur, identifiées seulement par un numéro et à des tables affectées à chaque jury.

Dans le cas de lots conditionnés les bouteilles seront dégustées sous chaussettes de dégustation (cache-bouteilles).

L'anonymat des échantillons est réalisé par l'organisateur sous le contrôle de la commission communication chargée du contrôle interne conformément à l'article 11 de l'arrêté du 13 février 2013.

**ARTICLE 10** - Pour chaque catégorie de vin à primer, un jury est constitué. Il est composé d'au moins trois personnes, dont au moins les deux tiers sont des dégustateurs compétents choisis parmi des professionnels du secteur du vin. Un compétiteur ne peut juger ses vins.

Les dégustateurs s'inscrivent directement auprès de l'organisateur.

La compétence des dégustateurs est attestée par leur activité professionnelle et par leur participation aux dégustations de contrôle des vins à IG le cas échéant.

Les dégustateurs sont affectés à chaque jury par l'organisateur de façon aléatoire tout en veillant à ce qu'un compétiteur ne puisse déguster ses vins.

L'organisateur du concours recueille une déclaration sur l'honneur des membres du 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.

**ARTICLE 11** - L'ensemble des jurés se déterminera sur la qualité intrinsèque des vins et procédera à une notation de ceux-ci sur la base du système de notation de 1 à 5 joint en annexe.

Chaque jury procède à la nomination d'un président chargé de rédiger la fiche de synthèse à partir des fiches individuelles de notation.

**ARTICLE 12** - Un nombre limité de distinctions sera attribué en fonction de la notation. Dans tous les cas, le nombre de distinctions sera limité à un tiers des lots du concours.

Chaque lauréat recevra une attestation individuelle (diplôme) à son nom comprenant le nom du concours, la catégorie dans laquelle le vin a concouru, la distinction attribuée, l'identification du vin, le volume déclaré et les noms et adresse du détenteur.

Aucune distinction ne pourra être attribuée si pour le concours ou pour une catégorie donnée moins de trois compétiteurs distincts sont en compétition.

Les distinctions à apposer sur les bouteilles (macarons) ne sont disponibles qu'auprès du Syndicat des Vignerons du Var organisateur du concours.

**ARTICLE 13** - Ce concours est soumis au contrôle des agents de la Direction Générale de la Concurrence et de la Consommation et de la Répression des Fraudes.

Deux mois avant le déroulement du concours l'organisateur adresse un avis à la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation du Travail et de l'Emploi (DIRECCTE) PACA. Cet avis indique le lieu et la date de la compétition ainsi que le règlement du concours.

Dans les deux mois qui suivent le concours, le Syndicat des Vignerons du Var adresse à la DIRECCTE un bilan signé par le responsable du dispositif du contrôle interne attestant que le concours s'est déroulé conformément aux dispositions du règlement et comportant notamment le nombre d'échantillons présentés globalement et par catégorie, le nombre d'échantillons primés globalement et par catégorie, le nombre de distinctions attribuées et leur répartition par type de distinction, la liste des échantillons primés et pour chaque échantillon primé les éléments permettant d'identifier le vin et son détenteur et le pourcentage d'échantillons primés par rapport au nombre d'échantillons présentés.

**ARTICLE 14**- La commission communication du Syndicat des Vignerons du Var est chargée du contrôle interne du concours.

Cette commission est composée de représentants professionnels (5 membres producteurs au sens de l'article 5-1 des statuts du Syndicat et 5 membres opérateurs metteur en marché) conformément aux statuts et au règlement intérieur du Syndicat des Vignerons du Var organisateur du concours.

La commission communication est chargée de veiller au respect du règlement du concours et atteste le cas échéant de son bon déroulement dans le compte rendu signé par son responsable et adressé à la DIRECCTE.

**ARTICLE 15** - Une liste de l'ensemble des lots récompensés sera établie et diffusée auprès des membres du Syndicat des Vignerons du Var et de tout organisme qui en fera la demande.

**ARTICLE 16** - Le présent règlement est consultable par toute personne intéressée au siège du Syndicat des Vignerons du Var - 70, avenue du Président Wilson 83550 Vidauban- ou sur son site internet.

Fait à.....le...../...../2022

Cachet de l'entreprise

nom et signature



