RESOLUTION ECO 2/99

NORME DE CONCOURS INTERNATIONAUX DES BOISSONS SPIRITUEUSES D'ORIGINE VITIVINICOLE

L'ASSEMBLEE GENERALE,

SUR PROPOSITION de la Commission III « Economie vitivinicole », après avoir pris connaissance des travaux du groupe d'experts « Eaux-de-vie, alcools et boissons spiritueuses d'origine vitivinicole »,

DECIDE d'adopter la norme suivante:

NORME DE CONCOURS INTERNATIONAUX DES BOISSONS SPIRITUEUSES D'ORIGINE VITIVINICOLE

Article 1 : CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux boissons spiritueuses d'origine vitivinicole suivantes, conformément aux définitions du Code International des Pratiques Oenologiques:

- Eau-de-vie de vin,
- Eau-de-vie de marc de raisin,
- Eau-de-vie de raisin,
- Eau-de-vie de raisin sec,
- Brandy/Weinbrand,
- Eau-de-vie de lies de vin.

Article 2 : BUTS

- Contribuer à l'expansion de la culture des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole.
- Faire connaître et présenter au public les boissons spiritueuses d'origine vitivinicole caractéristiques produites dans les divers pays

Exemplaire certifié conforme Mayence, 9 juillet 1999
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 1999

- Encourager la production, favoriser la promotion et stimuler la consommation raisonnable des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole d'excellente qualité,
- Améliorer la qualité des eaux-de-vie.

Article 3 : PATRONAGE DU CONCOURS PAR L'O.I.V.

Un CONCOURS INTERNATIONAL DE BOISSONS SPIRITUEUSES D'ORIGINE VITIVINICOLE est organisé conformément à la présente norme avec les conditions ci-après :

La demande de patronage doit être adressée au siège de l'O.I.V., au moins une année à l'avance lorsqu'il s'agit d'une première demande et 6 mois à l'avance en cas de renouvellement. Ce patronage est accordé pour une durée de trois ans.

La demande de patronage doit notamment préciser la date, le lieu, les noms et coordonnées de l'organisateur, et les autres patronages demandés. Elle doit être complétée par le règlement d'organisation du Concours qui doit respecter la présente norme.

La demande de patronage accompagnée du règlement d'organisation du concours est adressée par l'O.I.V. pour avis à l'autorité gouvernementale officielle du pays dans lequel est organisé ce concours.

La décision d'accorder ou non le patronage est prise par le Comité Exécutif de l'O.I.V., après avis du Comité Scientifique et Technique, lors de la plus proche session qui suit la demande de patronage. La décision est notifiée au demandeur par le Directeur Général de l'O.I.V.

Le fait de saisir l'O.I.V. d'une demande de patronage n'autorise en aucun cas à utiliser le nom, le sigle ou le logo de l'Office International de la Vigne et du Vin dans tous les documents ou communiqués relatifs au concours.

En cas d'accord du patronage, l'Organisateur s'engage à prendre en charge l'expert délégué de l'O.I.V., chargé du contrôle du Concours, conformément à l'article 8 §7 de la présente norme.

En cas d'accord de son patronage, l'O.I.V. autorise l'Organisateur du Concours à y faire référence dans tous les documents relatifs à ce concours à l'exclusion des mentions, macarons ou autre signes distinctifs pouvant figurer sur l'étiquette ou l'emballage des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole lauréates du concours.

Exemplaire certifié conforme Mayence, 9 juillet 1999
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 1999

Article 4 : PRODUITS ADMIS A CONCOURIR

Le concours est ouvert, sans discrimination, à toutes les boissons spiritueuses d'origine vitivinicole citées à l'article 1.

Tous les échantillons doivent être présentés, en trois exemplaires, en bouteilles d'un volume maximal de 2 litres, avec l'étiquetage et la présentation d'origine, conformément à la législation existante du pays où est produite cette boisson, pour l'étiquetage des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole.

Article 5 : MODALITES D'INSCRIPTION

Le bulletin d'inscription de chaque échantillon devra obligatoirement comprendre:

- L'identification complète et exacte du participant
- La désignation exacte du produit, selon la réglementation du pays d'origine, et les normes de l'O.I.V.
- La catégorie du produit selon l'article 1, les sous-groupes peuvent faire l'objet de divisions, sous la responsabilité de l'Organisateur,
- Le bulletin d'analyse délivré par un laboratoire officiel ou par un laboratoire agréé, conformément au droit du pays d'origine,
- Si l'étiquette fait mention d'un (de) cépage(s) particulier(s), si possible indiquer son (leur) pourcentage(s) dans le produit final,,
- La quantité de la boisson spiritueuse d'origine vitivinicole correspondant à l'échantillon disponible à la vente par le producteur, au moment où l'échantillon est envoyé avec le document d'enregistrement.

Article 6 : CONTROLE DES ECHANTILLONS RECUS

1. Le Comité d'organisation vérifie les envois de boissons spiritueuses d'origine vitivinicole reçues et les documents officiels qui les accompagnent, en rectifie éventuellement les erreurs matérielles et refuse les échantillons ne répondant pas aux clauses de la présente norme.

L'emploi correct des appellations d'origine ou des indications géographiques doit toujours être respecté selon les principes généraux de l'O.I.V. et les règles spécifiques

Exemplaire certifié conforme Mayence, 9 juillet 1999
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 1999

de l'Accord sur les Aspects des Droits de la Propriété Intellectuelle qui touchent au Commerce (ADPIC) de l'Organisation Mondiale du Commerce.

2. Les échantillons doivent être stockés dans des conditions garantissant leur bonne conservation.

Article 7 : CLASSIFICATION DES BOISSONS SPIRITUEUSES D'ORIGINE VITIVINICOLE, RANGEMENT DES ECHANTILLONS PRESENTES

Après contrôle de l'exactitude des inscriptions dans chaque catégorie, en se fondant sur les documents d'inscription et les certificats d'analyses, les échantillons sont classés conformément à l'annexe I, les produits plus jeunes étant présentés en premier aux jurys.

Article 8 : DESIGNATION DES JURÉS

1. L'organisateur désigne les jurés et les membres du bureau. Il peut demander à l'O.I.V. de lui suggérer des noms d'experts de différents pays.
2. L'appréciation des échantillons est faite par des jurys internationaux, composés en principe de sept (7) membres. En aucun cas, le nombre de jurés ne peut descendre en dessous de 5.
3. Dans un jury, il convient de respecter une grande dispersion géographique des origines des jurés la plus diversifiée possible.
4. Chaque jury fonctionne sous l'autorité d'un Président.
5. Les jurés sont désignés "intuitu personae". Ils ne peuvent donc être remplacés que par l'autorité qui les a désignés.
6. Un juré ne peut pas participer dans une dégustation s'il a une quelconque relation commerciale ou autre avec l'échantillon présenté.
7. L'O.I.V. désigne un/une expert délégué(e) pour l'ensemble du Concours. Il/elle assiste, à sa convenance, aux travaux des différents Jurys mais ne participe pas aux jugements. Il/elle établit un rapport sur le déroulement du concours. Sur la base de ce rapport ou de toute autre information, l'O.I.V. peut retirer son agrément.

Exemplaire certifié conforme Mayence, 9 juillet 1999
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 1999

Article 9 : MISSION DU BUREAU (PRESIDIUM)

Chaque concours fonctionne sous l'autorité d'un Bureau (Présidium) d'au moins trois personnes composé d'un président et de deux vice-présidents.

Le Bureau (Présidium), sous la responsabilité du président a pour mission de s'assurer du parfait déroulement des opérations relatives à la préparation et à l'examen des échantillons ainsi que de la communication des résultats. Il doit notamment :

- Veiller au secret concernant l'anonymat absolu des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole soumis aux dégustateurs ainsi qu'au secret des résultats jusqu'à la clôture du concours;
- Contrôler, avant l'installation du jury, l'organisation de la dégustation dont il a la responsabilité. Il vérifie notamment l'ordre dans lequel seront présentées les boissons spiritueuses d'origine vitivinicole;
- Veiller à la bonne présentation des échantillons, notamment faire rectifier un rangement manifestement erroné, exclure un échantillon ne répondant pas aux clauses du règlement, renvoyer un échantillon;
- Contrôler l'ouverture des échantillons dans la salle annexe, leur température, leur identité et leur anonymat vis-à-vis des membres du jury ; s'assurer aussi de la diligence du service;
- Contrôler le fonctionnement du secrétariat chargé du dépouillement des résultats : distribution et ramassage des fiches, vérification de la conformité de l'identification de l'échantillon, calculs, affichage des résultats;
- Ordonner une deuxième dégustation d'un échantillon, notamment lorsque :
    - La majorité des jurés le demande par écrit sur les fiches,
    - De grands écarts existent entre les notations des différents jurés,
    - Et chaque fois qu'il le juge utile en vertu de son pouvoir discrétionnaire.

Article 10 : FONCTIONNEMENT GENERAL DES JURIES

Exemplaire certifié conforme Mayence, 9 juillet 1999
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 1999

1. Discipline

L'anonymat absolu étant un principe fondamental d'un concours, il implique les règles suivantes:

1.1. Les jurés sont tenus au silence et à l'absence de gestes ou de mimiques explicitant leurs impressions durant la dégustation.

1.2. Avant le service de chaque échantillon, les fiches de notation correspondantes seront distribuées. Elles peuvent déjà porter les indications techniques relatives aux échantillons ainsi que le nom du juré.

1.3. Le personnel ramassant les fiches s'assure qu'elles sont correctement remplies. Le président les signe pour les authentifier.

1.4. Il n'est pas laissé de doubles de fiches aux jurés.

1.5. Les jurés ne devront pas connaître l'identification d'un échantillon d'une boisson spiritueuse d'origine vitivinicole correspondant aux notes et récompenses obtenues.

2. Fonctionnement matériel

Afin d'éclairer les jurés sur l'exercice de leur mission, ils peuvent être réunis pour une ou des séances préalables d'explications et de dégustation en commun.

2.1. Le ou les jurys siègent dans une salle isolée, calme, correctement éclairée et bien aérée, dont l'accès est formellement interdit à toute personne non indispensable à l'organisation de la dégustation. La température ambiante doit être maintenue dans toute la mesure du possible entre 18 et 22°C. Il est interdit d'y fumer. Par ailleurs, les jurés doivent éviter d'utiliser des parfums susceptibles de modifier les impressions olfactives relatives aux échantillons à déguster.

2.2. Les dégustateurs ne doivent, à aucun moment, connaître l'identité des échantillons présentés. Une seconde salle, contiguë mais hors de la vue des jurés, est réservée à l'ouverture des bouteilles et à la dissimulation de tout signe susceptible de permettre d'identifier l'échantillon. Les bouteilles sont placées, avant leur service, dans un emballage dissimulant leur forme et garantissant l'anonymat de l'échantillon pendant toute la durée de la dégustation.

Il est également interdit d'y fumer.

Une stricte discipline y sera maintenue et le silence de rigueur.

2.3. Le remplissage des verres doit se faire dans la salle de dégustation en présences des Jurés.

2.4. Chaque juré reçoit un numéro d'ordre permanent. Il dispose d'un siège et d'une

Exemplaire certifié conforme Mayence, 9 juillet 1999
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 1999

table individuelle portant son numéro et comportant une surface blanche avec notamment:

- Une source d'éclairage uniforme ne déformant pas les couleurs,
- Une carafe d'eau
- Des morceaux de pain
- Un vase de déversement.

2.5. Les verres dans lesquels sont présentés les échantillons sont du type international normalisé, agréé par l'O.I.V. Ils sont soigneusement lavés, rincés et séchés après chaque usage.
2.6. Les séances de dégustation ont lieu de préférence le matin. La dégustation se fait à raison de 30 échantillons maximum par jour, en cinq séances d'environ 6 échantillons chacune.

3. Présentation des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole

Chaque boisson spiritueuse d'origine vitivinicole est dégustée individuellement et non comparativement.

4. Pauses

Entre chaque série sera prévue une pause, au cours de laquelle les jurés disposeront seulement de pain et d'eau. Durant l'une des pauses, il peut être servi d'autres aliments ou boissons, sous réserve que soit respecté un repos consécutif d'au moins 10 minutes.

Article 11 : ORDRE DE PRESENTATION DES ECHANTILLONS ET TEMPERATURE

1. Le but du rangement des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole est de présenter aux jurys des séries homogènes successives d'échantillons. Ces séries doivent être, de plus, examinées dans un ordre rationnel, selon l'article 10.
2. Pour chaque type de boissons spiritueuses d'origine vitivinicole dégusté, avant la première séance de dégustation, il est recommandé de présenter aux jurés, en vue

Exemplaire certifié conforme Mayence, 9 juillet 1999
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 1999

de leur "mise en bouche", une boisson spiritueuse d'origine vitivinicole de même type que la série prévue. Celle-ci ne doit pas être choisie parmi celles présentées au concours. La dégustation et les procédures doivent être discutées en commun.

3. Il est indispensable que toutes les boissons spiritueuses d'origine vitivinicole d'un même type, dans une même séance, soient dégustées à la même température de salle.

Article 12 : DESCRIPTION DE LA FICHE DE DEGUSTATION DE BOISSONS SPIRITUEUSES

Chaque expert reçoit en même temps qu'il lui est servi l'échantillon à déguster, la fiche de dégustation correspondante.

Cette fiche est décrite ci-après (Annexe 1).

Cette fiche doit comporter les indications suivantes relatives aux caractères organoleptiques:

1. Couleur, limpidité
2. Typicité *
3. Odeur
4. Goût/Flaveur

* Quant à la typicité, le produit en cause doit correspondre aux caractères typiques de la catégorie de boisson spiritueuse d'origine vitivinicole.

Une échelle d'appréciation de 0 à 5 points est prévue pour chaque caractère organoleptique:

- 5 points: excellent/très bon
- 4 points: bon
- 3 points: moyen
- 2 points: passable/médiocre
- 1 point: insuffisant
- 0 point: éliminé/non appréciable

Exemplaire certifié conforme Mayence, 9 juillet 1999
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 1999

Ces appréciations sont en français et traduites dans des langues susceptibles d'être comprises par les dégustateurs.

Un emplacement est réservé aux observations éventuelles concernant chaque caractère organoleptique (par exemple: goût d'alcool).

Cette fiche doit comporter également le numéro du jury et la signature du président.

Article 13 : ROLE DES JURES

Les jurés vérifient ou complètent, si nécessaire, les indications de la fiche relative à l'échantillon.

Après l'analyse sensorielle de l'échantillon, le juré remplit pour chaque caractère organoleptique les points (entre 0 et 5).

Il note ses observations éventuelles dans l'espace réservé et rend la fiche.

Article 14 : TRANSCRIPTION ET CALCUL DES RESULTATS

Le secrétariat traduit en chiffres, selon les grilles ci-après, les appréciations qualitatives portées sur les fiches de dégustation des Jurés.

Lorsqu'une boisson spiritueuse d'origine viti-vinicole est notée dans un caractère organoleptique "0 point", donc "éliminée", elle est automatiquement classée dans les produits éliminés et ne peut donc, en aucun cas, concourir pour une récompense. Dans chaque caractère organoleptique, l'échantillon doit atteindre 3 points sans coefficient multiplicateur pour pouvoir prétendre à une récompense.

Calculs à effectuer par le Secrétariat:

Caractère organoleptique soumis à l'examen	Points atteints	Coefficient de multiplication	appréciation pondérée	Observations
Couleur, limpidité		X3	=	
Typicité		X3	=	

Exemplaire certifié conforme Mayence, 9 juillet 1999
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 1999

Odeur	X5	=	
Goût/Flaveur	X9	=	
Appréciation totale pondérée (total/20)		**=**	**Chiffre de Qualité**

Pour obtenir le résultat final, on procèdera au calcul de la moyenne ou de la médiane des chiffres de qualité. Cette option de calcul sera définie à priori par le règlement du concours.

Article 15 : ATTRIBUTION DES RECOMPENSES

1. Les échantillons ayant obtenu à la dégustation, et dans chaque catégorie, un nombre de points déterminé, reçoivent les récompenses suivantes :

   - Médaille d'or
   - Médaille d'argent
   - Médaille de bronze.

Les récompenses sont attribuées sur la base des données limites du tableau suivant :

RÉCOMPENSES	POINTS[1]
Médaille d'or	4,50 – 5,00
Médaille d'argent	4,00 – 4,49
Médaille de bronze	3,50 – 3,99

2. La somme de toutes les médailles, attribuées aux échantillons ayant obtenu les meilleurs résultats, ne doit pas dépasser 30% du total des échantillons présentés au concours. Dans l'hypothèse d'un dépassement, les échantillons ayant obtenu les résultats les moins bons sont éliminés.
3. Sous réserve d'accord préalable de l'O.I.V., l'organisateur peut attribuer des

Exemplaire certifié conforme Mayence, 9 juillet 1999
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 1999

récompenses supplémentaires par pays ou notamment par catégorie à condition que cela ne crée pas de confusion avec les récompenses énoncées au 1er alinéa.

4. Les noms et identification des échantillons ayant participés dans le concours mais non médaillés ne seront, en aucune manière, diffusés ou publiés.

Article 16 : MENTION DES RECOMPENSES

Les récompenses obtenues doivent obligatoirement être accompagnées d'une preuve documentaire, ou "Diplôme", établie par l'organisateur. Ce diplôme doit porter obligatoirement le volume de boissons spiritueuses déclaré au moment de l'inscription au concours, la désignation exacte de l'échantillon ayant obtenu la récompense et l'identification exacte du producteur ou du négociant en cause.

L'organisateur doit retirer toute distinction attribuée à une bouteille de boisson spiritueuse d'origine vitivinicole dont l'étiquetage n'est pas conforme aux dispositions légales du pays d'origine ou qui fait un usage non-autorisé d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique. Il en informe le pays d'origine concerné.

ANNEXE 1

FICHE DE DEGUSTATION O.I.V. BOISSONS SPIRITUEUSES D'ORIGINE VITIVINICOLE

N° d'ordre de l'échantillon		N° du Jury		Signature du Président:

No de code du rangement en catégorie ☐

Catégorie de boisson spiritueuse	**Schéma d'appréciation**		
☐ eau-de-vie de vin	Echelle de 5 points		
☐ eau-de-vie de marc de raisin	points	Description de qualité	caractères généraux

Exemplaire certifié conforme Mayence, 9 juillet 1999
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 1999

▯ eau-de-vie de raisin ▯ eau-de-vie de raisin sec ▯ brandy/Weinbrand ▯ eau-de-vie de lies de vin	5	Excellent/très bon	qui remplit totalement l'attente de qualité
	4	Bon	anomalie insignifiante
	3	Moyen	anomalie considérable
	2	Passable/médiocre	défaut distinctif
	1	Insuffisant	fort défaut
	0	éliminé/non appréciable	

Caractères organoleptiques Examen			**Points (Pts)**
1. Couleur (limpidité)			**Pts.**
5. brillant et couleur normale ▯ 4. limpide et couleur normale ▯	3. limpide et couleur un peu trop pâle ou intense ▯ 2. léger louche/couleur trop pâle ou intense ou anormale ▯	*1.* insuffisant ▯ 0. trouble/effervescent/terne ▯	
2. Typicité (aspect, odeur, goût)			**Pts.**
5. caractéristique ▯	3. caractères peu marqués, sans défaut ▯	*1.* insuffisant ▯	

Exemplaire certifié conforme Mayence, 9 juillet 1999
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 1999

4. reconnaissable, sans défaut ▯	2. sans caractère recherché ou avec défauts ▯	0. atypique ▯	
3. Odeur			**Pts.**
5. exceptionnel en qualité et en intensité ▯ 4. intensité et finesse/élégance ▯	3. arôme typique, intensité faible/ léger défaut ▯ 2. peu aromatique ou défaut ▯	*1.* insuffisant ▯ 0. odeur atypique ou défaut net ▯	
4. Goût/Flaveur			**Pts.**
5. harmonie parfaite et grande longueur en bouche ▯ 4. harmonie et longueur ▯	3. sans défaut mais avec un caractère un peu trop marqué, longueur ▯ 2. déséquilibré/sans caractère/court ▯	*1.* insuffisant ▯ 0. défaut excessif/atypique ▯	

juré (nom)

(signature du juré)

---

[1] Chiffre de qualité après pondération en raison des coefficients et calcul

Exemplaire certifié conforme Mayence, 9 juillet 1999
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 1999