



# Règlement 2019/2020

## Concours des jus de fruit et cidres suisses





## **1 Objectif**

Le concours des jus de fruits et cidres suisses s'est fixé pour but de promouvoir la qualité des boissons indigènes à base de fruits fermentées ou non et d'en améliorer le statut dans la société.

Pour la période 2019/2020, les cidriers et producteurs de boissons suisses ont la possibilité de faire évaluer leurs boissons par un panel de dégustateurs neutre. Il s'agit de promouvoir la qualité, les ventes, l'estime de ces produits et de conserver le patrimoine culturel suisse. Les consommateurs sont informés par les médias et dans diverses manifestations sur les producteurs, les transformateurs et l'environnement des jus de fruits et cidres de qualité.

## **2 Organisation**

Le concours suisse des jus de fruit et cidres est organisé par la Fruit-Union Suisse (filiale cidricole) en collaboration avec Agroscope. La direction du concours se porte garante du déroulement professionnel.

## **3 Jury**

Le jury est composé de dégustateurs formés issus de la filière et d'autres organisations, de gastronomes et d'autres personnes intéressées. Il est dirigé par un(e) collaborateur(-trice) d'Agroscope formé(e) à l'analyse sensorielle.

## **4 Produits admis (catégories) et droit de participer**

Sont admises les boissons à base de fruits visées aux articles 1.1b Jus de fruits, art. 25-29 Nectar de fruits, art. 1.1g6 Vins de fruits, vins de fruits sans alcool de l'Ordonnance du DFI sur les boissons du 16 décembre 2016 (état au 1<sup>er</sup> février 2019). Les échantillons sont à remettre dans l'emballage original et conformément aux exigences légales. Si à la réception il se révélait que tel n'est pas le cas, l'échantillon ne serait pas admis au concours ou disqualifié après le concours.

Sont admis uniquement des échantillons produits en Suisse ou au Liechtenstein avec des matières premières suisses (au moins 90 %).

Les échantillons soumis sont répartis selon les catégories suivantes : D'autres paramètres comme la clarté, le voile, la présence/l'absence de CO<sub>2</sub>, l'état brut, l'obtention à partir de concentré, le taux d'alcool, la fermentation partielle sont à déclarer. Une nouvelle catégorie peut être créée si au moins cinq produits répondant aux mêmes critères sont soumis par des participants différents.



Les échantillons admis sont répartis selon les catégories suivantes :

<b>N°</b>	<b>Catégorie</b>	<b>Ordonnance sur les boissons Article</b>
1	Jus de pomme (avec 10 % maxi de jus de poire)	16-20
2	Jus de fruits à pépins/jus de pomme	16-20
3	Jus en mélange	16-20
4	Jus dilués	16-20
5	Nectar de fruits	25-29
6	Cidre alcoolisé	91-97
7	Cidre sans alcool	91-97
8	Poiré (vin de poires)	91-97
9	Cidre mousseux	91-97
10	Boissons de fruit spéciales	

L'étiquetage des bouteilles doit être identique aux indications figurant sur le formulaire d'inscription. La traçabilité et « l'authenticité » du produit concourant doivent restées garanties dans le marché après le concours.

## **5 Système d'évaluation**

Les participants reçoivent une appréciation qualitative notée pour chaque produit présenté. À cet effet, le jury élabore pour chaque produit présenté un résultat de groupe selon un schéma d'évaluation à cent points. Chaque produit fait de plus l'objet d'une appréciation qualitative (apparence, odeur, palais, impression générale).

## **6 Distinction**

### **6.1 Évaluation du produit**

Les distinctions sont attribuées selon les critères suivants :

91 à 100 points	produit primé « or »
86 à 90 points	produit primé « argent »
81 à 85 points	produit primé « bronze »
≤80 points	produit pas primé

Le titre de « Champion de catégorie » est décerné à chaque vainqueur de catégorie (meilleure note) dont le produit a obtenu au moins nonante-et-un points et pour autant que cinq produits au moins de producteurs différents aient été présentés dans la catégorie concernée. Lorsque plusieurs produits obtiennent un nombre identique de points, le panel de dégustateurs départage les échantillons dans une dégustation « de barrage » à l'aveugle.

### **6.2 Évaluation de l'emballage**

Un jury indépendant juge la conception des emballages dans les catégories bag-in-box, emballage PET, emballage verre et emballages spéciaux, pour autant que cinq produits au moins aient été présentés dans la catégorie concernée.



### 6.3 Prix des consommateurs

Les produits primés « or » fermentés et non fermentés sont dégustés par des consommateurs qui choisiront le produit préféré.

### 6.4 Prix d'innovation

Le prix de l'innovation est décerné à une boisson qui a été produite à l'aide d'une technique de production innovante ou qui contient une combinaison innovante d'ingrédients. Un groupe d'experts déterminera le produit gagnant. Il sera informé sur la méthode de production et / ou des ingrédients.

## 7 Finance de participation par échantillon

La finance de participation par échantillon se monte à :

- Pour les adhérents de la Fruit-Union Suisse CHF 75.00
- Pour les non-adhérents de la Fruit-Union Suisse CHF 150.00

\* Le supplément de prix facturé aux non-membres sera remboursé aux participants qui adhéreront à la FUS en 2019.

Les prix ci-dessus s'entendent sans TVA et incluent la participation à la cérémonie de proclamation des résultats. Seuls les échantillons pour lesquels la finance de participation a été réglée seront dégustés.

## 8 Prestations

La finance de participation couvre les prestations suivantes :

- la dégustation par le jury de spécialistes ;
- une appréciation qualitative et une notation pour chaque échantillon présenté ;
- une sélection de paramètres d'analyse ;
- une médaille pour le vainqueur de catégorie ayant obtenu le nombre de points le plus élevé ;
- un diplôme pour le champion de catégorie, un diplôme pour les produits ayant obtenu plus de quatre-vingts points ;
- la publication des résultats sur le site Internet de la Fruit-Union Suisse ;
- la présentation des résultats devant la presse lors d'un événement public dédié ;
- la participation à la cérémonie de proclamation avec un apéritif pour deux personnes ;
- un prix spécial respectivement pour le bag-in-box, emballage PET, emballage verre et emballage spécial le plus attrayant ;
- le prix des consommateurs ;
- le prix de l'innovation ;
- l'autorisation pour l'achat d'étiquettes autocollantes.

## 9 Obligations des participants

Pour participer au concours (dégustation et analyses), il faut impérativement envoyer des emballages originaux étiquetés :

- 0.33 litres → 4 emballages
- 0.50 litres → 3 emballages
- ≤1.50 litres → 2 emballages
- >1.50 litres → 1 emballage

### Inscription

Inscription sur [www.jusdefruit-cidre.ch](http://www.jusdefruit-cidre.ch). Début des inscriptions : 1er décembre 2019 ; La date limite d'inscription est fixée au 24 janvier 2020.

L'envoi de l'inscription par le participant tient lieu d'acceptation du présent règlement. Les violations de ce règlement peuvent entraîner l'exclusion du concours.

Le participant répond de l'exactitude des indications fournies. La voie de droit est exclue.

### Fruit-Union Suisse

Baarerstrasse 88, CH-6300 Zug, téléphone +41 41 728 68 68, fax +41 41 728 68 00, [sov@swissfruit.ch](mailto:sov@swissfruit.ch)



#### **10 Remise des échantillons**

Les échantillons inscrits au concours sont à envoyer à : Agroscope, Concours, Müller-Thurgau-Strasse 29, 8820 Wädenswil. Les échantillons et leurs contenus deviennent propriété de la Fruit-Union Suisse. Les échantillons doivent parvenir à Agroscope jusqu'au vendredi, 24 janvier 2020 dernier délai.

#### **11 Lieu de dégustation**

Les dégustations auront lieu le vendredi, 21 février 2020 dans les locaux d'Agroscope Wädenswil.

#### **12 Publication des résultats :**

La proclamation des résultats aura lieu le 3 avril 2020 à l'assemblée des délégués de la Fruit-Union Suisse à Berne. Les invitations seront envoyées à une date ultérieure.

Zoug, le 7 octobre 2018