



Schweizer Obstverband
Fruit-Union Suisse
Associazione Svizzera Frutta

Règlement « la presse d'Or » 2022

Règlement des participants au concours de jus de fruits suisses



Décembre 2021



1. Objectif

L'objectif du concours des jus de fruits suisses est de promouvoir la qualité des boissons non fermentées indigènes à base de fruits, d'offrir aux producteurs une plate-forme d'échange et d'augmenter la consommation auprès des consommateurs et des consommatrices.

Pour la période 2021/2022, les 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 reçoivent des informations sur les producteurs et les contextes des jus de fruits de haute qualité lors de la foire "BEA Bern Expo".

2. Organisation

Le concours des jus de fruits suisse est lancé par Fruit-Union Suisse, qui en assume la responsabilité. En tant que partenaire compétent, Agroscope se charge de la formation des dégustateurs et de la direction de la dégustation. Une évaluation indépendante et professionnelle des échantillons est ainsi garantie. Les échantillons sont en outre analysés par le Centre de viticulture de Wädenswil.

3. Jury

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.

4. Catégorie

Les échantillons soumis sont répartis selon les catégories suivantes : D'autres paramètres comme clarifié / filtré, naturellement trouble, la présence/l'absence de CO₂, 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.

Nr.	Catégorie	Description
1	Jus de pomme (clarifié / filtré)	Jus de pomme pur (clarifié / filtré), jus de pomme avec au max. 10% de jus de poire (clarifié / filtré)
2	Jus de pomme (naturellement trouble)	Jus de pomme pur (naturellement trouble), jus de pomme avec au max. 10% de jus de poire (naturellement trouble)
3	Jus de fruits à pépins	Mélanges de jus de pomme et de plus de 10% de jus de poire
4	Jus mélangés	Mélange de divers jus de fruits (jus de pommes avec jus de cerise)
5	Jus dilués	Jus de fruits dilués avec de l'eau
6	Nectar de fruits	Tous les nectars de fruits
7	Jus de fruits spéciaux	Jus de fruits purs sans fruits à pépins (p. ex. jus de cerises) ainsi que tous les jus avec des ingrédients supplémentaires comme la menthe et les fleurs de sureau, carotte ou des boissons ne pouvant pas être classées dans les catégories ci-dessus

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 (œil, nez, palais, impression générale).



6. Distinction

6.1. Évaluation du produit pour chaque produit

Die Auszeichnungen werden nach folgenden Kriterien vergeben:

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

6.2. Distinctions spéciales

Champion de catégorie

Le titre de « Champion de catégorie » est décerné aux concurrents obtenant le nombre le plus élevé de points dans une catégorie pour autant qu'ils aient atteint au moins 91 points et qu'au moins 5 produits aient été présentés par des participants différents dans la catégorie en question. Si plusieurs produits obtiennent un nombre de points identique, le panel de dégustateurs désigne le vainqueur de catégorie dans un second tour « à l'aveugle ».

La presse d'Or 2022

Le titre de « La presse d'Or 2022 » est décerné à tous les producteurs dont trois produits ou plus obtiennent une distinction d'or.

Prix du public

Les produits de chaque catégorie ayant obtenu les meilleures notes sont soumis à l'appréciation des consommatrices et consommateurs à la BEA. Si plusieurs produits obtiennent un nombre de points identique, le vainqueur sera désigné dans un second tour « à l'aveugle ». Ces dernières et derniers peuvent voter pour leur produit préféré. Le prix du public est décerné au produit ayant obtenu le plus de voix.

7. Conditions de participation

Le concours est ouvert à tous les producteurs de jus de fruits ainsi qu'aux entreprises qui font presser et embouteiller à façon, dont le siège se trouve en Suisse ou au Liechtenstein et qui fabriquent des boissons à partir de matières premières suisses (min. 90 %). Sont autorisées les boissons décrites à base de fruits et de légumes conformément à l'ordonnance du DFI sur les boissons du 16 décembre 2016 (état au 1er juillet 2020). Jus de fruits (art. 1.1b et art. 16-20), nectar de fruits (art. 1.1c et art. 25-29).

Les échantillons doivent être présentés dans des emballages originaux prêts à la vente, conformément à la loi. S'il s'avère, lors de la réception, que les prescriptions légales ne sont pas respectées, l'échantillon ne sera pas admis à la remise des prix ou sera disqualifié.

7.1. Finance de participation par échantillon

La finance de participation par échantillon se monte à :

- Pour les adhérents de la Fruit-Union Suisse CHF 65.-
- Pour les non-adhérents de la Fruit-Union Suisse CHF 100.-

* Le supplément de prix facturé aux non-membres sera remboursé aux participants qui adhéreront à la FUS en 2022.



Le nombre minimum suivant d'emballages originaux étiquetés doit obligatoirement être envoyé pour la dégustation et l'analyse en laboratoire :

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

7.2. Prestations de l'organisateur

In der Teilnahmegebühr sind folgende Leistungen enthalten:

- la dégustation par le jury de spécialistes
- une appréciation qualitative et une notation pour chaque échantillon présenté
- Analyse en laboratoire
- Diplômes et distinctions supplémentaires
- 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 ;
- l'autorisation pour l'achat d'étiquettes autocollantes

8. dates importantes et déroulement

Date limite d'inscription : 23 janvier 2022
Les échantillons doivent être envoyés avant le : 31 janvier 2022
Dégustation : 10 février 2022
Cérémonie de remise des prix et publication des résultats : 07 mai 2022, BEA Bern Expo

Inscription:

Inscription sur www.lapressedor.ch. 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.

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, 31 janvier 2022 dernier délai.

Cérémonie de remise des prix

La remise des prix aura lieu lors de la BEA Bern Expo le 07 mai 2022. A cette occasion, les diplômes et les distinctions seront remis lors d'une cérémonie. Ensuite, les résultats seront également communiqués à la presse.

En raison de la situation actuelle de pandémie, la FUS se réserve le droit de déplacer la dégustation ou la cérémonie de remise des prix si la situation l'exige.