

**RÈGLEMENT DU CONCOURS INTERNATIONAL DE VINS « PRIX ZARCILLO » DE CASTILLA Y LEÓN
2023 (XIX^{ème} ÉDITION NATIONALE ET XI^{ème} INTERNATIONALE)**

ÍNDICE

ARTICLE I – ORGANISATION.....	2
ARTICLE II - INSCRIPTION ET REMISE DES ECHANTILLONS.	2
ARTICLE III - NOMINATION DU PRESIDENT ET DE LA DIRECTION TECHNIQUE DU CONCOURS.....	3
ARTICLE IV - LE CONTROLE DES ECHANTILLONS REÇUS.....	3
ARTICLE V - LA DESIGNATION DES JURYS.....	4
ARTICLE VI - LES FONCTIONS SPECIFIQUES AUX PRESIDENTS DE JURY.....	5
ARTICLE VII - D'AUTRES FONCTIONS DE LA DIRECTION TECHNIQUE.....	6
ARTICLE VIII - L'ORDRE DE PRÉSENTATION DES ECHANTILLONS AU COURS DES SEANCES DE DEGUSTATION.	6
ARTICLE IX - REGLES DE FONCTIONNEMENT DU JURY.	6
ARTICLE X - LA FICHE DE DEGUSTATION.....	7
ARTICLE XI - LA TEMPERATURE DE DEGUSTATION.....	7
ARTICLE XII - LA TRANSCRIPTION ET LE CALCUL DES RESULTATS.....	8
ANNEXE A : L'AMÉNAGEMENT DES ECHANTILLONS PAR CATEGORIE	9
CATEGORIE I : LES VINS BLANCS.....	9
CATEGORIE II : LES VINS ROSÉS.	10
CATEGORIE III : LES VINS ROUGES.....	10
CATEGORIE IV : LES VINS PETILLANTS.	10
CATEGORIE V : LES VINS MOUSSEUX, CAVA, CHAMPAGNE.....	11
CATEGORIE VI : LES VINS DE LIQUEUR.	12
CATEGORIE VII : LES AUTRES VINS DOUX.....	13
CATEGORIE VIII : LES VINS DE CÉPAGES AROMATIQUES.	13

**RÈGLEMENT DU CONCOURS INTERNATIONAL DE VINS « PRIX ZARCILLO » DE CASTILLA Y LEÓN
2023 (XIX^{ème} ÉDITION NATIONALE ET XI^{ème} INTERNATIONALE)**

ARTICLE I – ORGANISATION.

Le Concours est organisé par le INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO de CASTILLA Y LEÓN (ITACyL) (l'Institut Technologique Agricole) sous la tutelle du Gouvernement Régional de la Communauté Autonome de Castilla y León.

Les séances de dégustation se tiendront à Burgos, **les jours 23, 24, 25 et 26 mars 2023.**

Le concours est ouvert à tous les vins des pays producteurs du monde. À cet effet, le concept de vin est réglementé par la définition adoptée par l'Office International de la Vigne et du Vin (O.I.V.).

ARTICLE II - INSCRIPTION ET REMISE DES ECHANTILLONS.

Chaque participant doit remplir *le Formulaire d'Inscription* correspondant, dans lequel doivent figurer au moins les informations suivantes :

- L'identification du participant au concours.
- Le pays d'origine du vin et celui dans lequel il a été vinifié et élaboré.
- La catégorie du produit suivant la classification de l'annexe A, (de la réglementation des Concours Internationaux des vins O.I.V.)
- Une brève description physique et chimique qui indique la teneur en sucres g/l, et le titre alcoométrique acquis %vol.
- Les cépages et leur pourcentage dans le vin.
- L'année de la cuvée (au moins 85% de la cuvée devra appartenir à la cuvée indiquée). Au cas où le vin résulte d'un coupage entre de différentes vendanges, la remarque sera faite.
- Les stocks en cave du vin correspondant aux échantillons présentés au concours.

Pour chaque vin inscrit, il faudra envoyer au moins *4 bouteilles de 0,75 litres ou 2 bouteilles magnum de 1,5 litre*. Les bouteilles doivent être remises avec leur étiquetage complet, dans un emballage dûment scellé qui doit arriver à destination avec ses sceaux intacts.

L'enveloppe contenant la documentation de chaque échantillon doit être incluse dans le même emballage que les bouteilles.

L'admission des échantillons pour le Concours se termine cinq jours avant la date de début du

concours à 14 :00 h.

Les échantillons reçus après cette date limite auront perdu le droit de participer au Concours. Les échantillons peuvent être renvoyés à l'expéditeur dans un délai de 30 jours après la date du Concours. Les frais seront chargés à l'expéditeur.

ARTICLE III - NOMINATION DU PRESIDENT ET DE LA DIRECTION TECHNIQUE DU CONCOURS.

L'organisation nomme :

- Comme Président du Concours, M. Gerardo Dueñas Merino, Président de l'Institut Technologique Agricole de Castilla e León et Chef du Département de l'Agriculture, l'Élevage et du Développement Rural.
 - Comme Président Exécutif, M. Pedro Ballesteros Torres, Maître du Vin.
 - La Direction Technique du Concours correspondra à Mme. Inmaculada Sáez González et M. Alberto Martín Baz.

L'O.I.V. et la Fédération Mondiale de Grands Concours Internationaux de Vins et Spiritueux nomment un expert en tant que délégué pour la supervision du Concours.

La Direction Technique doit garantir le respect du présent Règlement et devra veiller au parfait déroulement de la préparation et de l'examen organoleptique des échantillons, ainsi que de la transmission des résultats. A ce sujet, elle bénéficiera de l'assistance technique de la Station Œnologique de Castilla y León qui lui offrira toute la collaboration dont la Direction Technique aura besoin.

ARTICLE IV - LE CONTROLE DES ECHANTILLONS REÇUS.

La Direction Technique doit adopter le système de contrôle des échantillons qu'elle estime adéquat au bon déroulement du concours et en particulier, elle vérifiera :

- 1.- La réception des échantillons avec la documentation nécessaire. Le cas échéant, elle peut refuser les échantillons non conformes au présent règlement.
- 2.- L'enregistrement de tous les échantillons reçus, acceptés ou non acceptés. Un numéro d'entrée sera attribué à chaque échantillon ; ce numéro figurera également sur le récépissé correspondant à l'échantillon qui sera renvoyé à l'intéressé. Sur ce récépissé figurera aussi la date de réception.

- 3.- L'utilisation correcte des A.O.P./ I.G.P et d'autres indications de provenance, conformément aux principes de la O.I.V. Elle est en mesure d'éliminer les échantillons dont l'étiquetage ne soit pas conforme à la réglementation. Dans tous les cas, la responsabilité des irrégularités dans l'étiquetage sera de l'élaborateur ou du responsable de la mise en bouteille selon la réglementation du pays d'origine.
- 4.- L'aménagement des échantillons de vins par catégories visé à l'Annexe A, d'accord avec la réglementation du Concours International des Vins O.I.V. C'est aménagement sera réalisé à partir des caractéristiques déclarées ou, si besoin, à partir des caractéristiques constatées. Cette classification initiale peut être révisée et modifiée par la Direction Technique du Concours.
- 5.- La conservation des échantillons dans des conditions adéquates, afin qu'ils soient en parfait état au cours des dégustations.

ARTICLE V - LA DESIGNATION DES JURYS.

- 1.- La Direction Technique du Concours décide le nombre de jurys et désigne les membres composants chacun de ces derniers, ainsi que leurs présidents. Dans ce but, elle sollicite à l'O.I.V. et à la Fédération Mondiale de Grands Concours Internationaux de Vins et Spiritueux la liste d'experts des différents pays. Le nombre de jurys est déterminé selon les échantillons présentés et également en fonction des catégories de vin.
- 2.- Chaque jury est composé de cinq membres experts dans l'analyse sensorielle dont au moins trois dégustateurs de vins seront de pays autre que celui qui organise le concours, et un autre, de préférence d'un pays consommateur. Le nombre de jurés peut être augmenté jusqu'à sept si l'Organisation le considère nécessaire.
- 3.- Les jurés sont nommés à titre personnel, en conséquence, seulement la Direction Technique du concours peut prendre la décision d'un éventuel remplacement.

ARTICLE VI - LES FONCTIONS SPECIFIQUES AUX PRESIDENTS DE JURY.

1.- En ce qui concerne le fonctionnement de chacun des jurys, chaque président est tenu d'assurer le respect des règles du présent règlement sous les instructions générales du Concours.

Sur indication expresse de la Direction Technique, un président peut contrôler l'activité d'autres jurys. Le cas échéant, la Direction Technique peut assumer la fonction de président d'un ou de plusieurs jurys.

2.- Les présidents du jury sont tenus de veiller :

- Au bon déroulement des opérations de préparation des échantillons.
- A l'anonymat des échantillons. Pour cela, les bouteilles seront obligatoirement présentées dans un emballage adéquat qui dissimule la forme et empêche toute identification de données sur l'étiquetage.

Les bouchons d'origine ne doivent pas être présentés au jury afin d'éviter tout risque d'identification.

- Aux bonnes conditions du service du vin et de sa température. Le vin doit être servi dans des verres à pied standardisés et en présence du jury.
- À la bonne présentation des échantillons, en rectifiant, le cas échéant, toute erreur d'aménagement préalable et en proposant à la Direction Technique l'exclusion des échantillons qui, à l'avis du jury, ne sont pas conformes aux conditions du Règlement.
- A ce que la dégustation se déroule silencieusement, sans commentaires, ni manifestations entre les dégustateurs du jury.
- A ce que les fiches soient correctement complétées pour chaque échantillon.

3.- À la demande d'au moins deux des membres d'un jury, ou de son propre fait, les présidents peuvent rejeter les bouteilles de vins qui présentent des défauts et demander une nouvelle bouteille pour son examen, au cas où le défaut pourrait être attribué au bouchon de liège ou à l'emballage.

4.- Le président du jury peut ordonner la répétition de l'examen d'un échantillon dans la même séance de dégustation ou au cours d'une autre, si au moins deux membres du jury le demandent ou s'il observe une grande divergence entre le nombre de points assignés par les membres du jury. De même, il peut proposer à la Direction Technique que la dégustation d'un échantillon soit répétée par un autre ou d'autres jurys, dans le but d'atteindre des résultats concordants.

ARTICLE VII - D'AUTRES FONCTIONS DE LA DIRECTION TECHNIQUE.

- 1.- Avant la constitution des jurys, la Direction Technique contrôlera l'organisation des séances de dégustation, en vérifiant l'ordre de présentation des vins et le nombre d'échantillons soumis à l'examen de chaque jury.
- 2.- La Direction Technique devra adopter les moyens de contrôle susceptibles d'assurer le respect des conditions sur lesquelles porte le paragraphe 2 de l'article VI du présent règlement, de veiller aux bonnes conditions ambiantes de la salle de dégustation, et à ce que le débouchage des bouteilles soit effectué dans une salle proche. Seules les personnes appartenant à l'organisation du concours sont autorisées à être présentes dans la salle de dégustation.
- 3.- Elle contrôle le bon fonctionnement du Secrétariat Technique, en particulier, l'identification les échantillons, afin d'éviter toute confusion ou erreur, assurant le secret des résultats jusqu'à leur divulgation ainsi que l'anonymat des participants.

ARTICLE VIII - L'ORDRE DE PRÉSENTATION DES ECHANTILLONS AU COURS DES SEANCES DE DEGUSTATION.

Si au cours d'une même séance de dégustation, différents types de vins sont présentés à un jury, la dégustation doit être faite dans l'ordre suivant : vins mousseux, vins pétillants, vins blancs, vins rosés, vins rouges, vins sous voile et vins de liqueur.

Dans chacun de ces groupes, les vins secs seront dégustés avant les vins demi-secs et doux, les vins jeunes avant les vins vieilliss et toujours par ordre croissant de teneur en alcool.

Pour les vins avec indication du millésime, la dégustation sera faite par ordre décroissant par rapport à l'année de cuvée. Pour les vins d'un même millésime, par ordre croissant de temps de vieillissement en fût ou en tenant compte de la persistance en bouche de chaque vin.

ARTICLE IX - REGLES DE FONCTIONNEMENT DU JURY.

- 1.- La Direction Technique du Concours pourra réunir les jurys au cours d'une ou plusieurs séances d'informations et de dégustation commune, pour commenter ou échanger diverses opinions.
- 2.- Les jurys devront respecter scrupuleusement les normes de ce Règlement, dont le texte sera à leur disposition pendant le déroulement du concours.

- 3.- Chaque membre du jury est tenu de respecter l'anonymat absolu des échantillons, principe fondamental du concours.
- 4.- Chaque vin sera présenté séparément selon l'ordre établi dans l'article VIII du présent Règlement. Le président doit vérifier que toutes les fiches ont été correctement évaluées.
- 5.- Les séances de dégustation qui auront lieu de préférence de 9h.00 à 14h.00 chaque jour, seront au nombre de trois ou quatre séances quotidiennes par jury, avec un maximum de 15 vins par séance. Le nombre d'échantillons soumis à un **jury ne dépassera pas 45. La Direction Technique du concours organisera les pauses nécessaires pour donner des repos suffisants aux membres des jurys.**
- 6.- Les vins qui obtiennent une note égale ou supérieure à 93 points seront évalués à une deuxième séance spéciale de dégustation, appelée **Dégustation Finale**, réalisée par un jury sélectionné par la Direction Technique parmi les jurys des autres séances déroulées précédemment. La note finale de ces vins sera celle qu'ils obtiendront dans cette Dégustation Finale.

ARTICLE X - LA FICHE DE DEGUSTATION.

Pour l'évaluation des vins présentés au concours, on utilisera la fiche de l' O.I.V - U.I.O.E et ses normes d'application.

ARTICLE XI - LA TEMPERATURE DE DEGUSTATION.

En règle générale les vins sont dégustés aux températures moyennes suivantes :

Vins Blancs et Rosés	10-12 °C
Vins Rouges et Vins Doux	15-18 °C
Vins Mousseux y Vins Pétillants	8-10 °C
Vins de liqueur secs	8-10 °C
Vins sous voile	10-14 °C
Vins de liqueur semi-doux et doux	12-14 °C

ARTICLE XII - LA TRANSCRIPTION ET LE CALCUL DES RESULTATS.

Les distinctions octroyées par le Gouvernement Régional de Castilla y León sont :

- Grand Zarcillo de Oro.
- Zarcillo de Oro.
- Zarcillo de Plata.

Qui seront attribuées selon le tableau suivant :

DISTINCTIONS	TAUX MAXIMUM DES PRIX	LIMITES DES PRIX POINTS EXIGÈES
GRAND ZARCILLO D´OR	5%	100 à 93
ZARCILLO D´OR	12%	92 à 89
ZARCILLO D´ARGENT	13%	88 à 85

Lorsque le nombre de distinctions octroyées d'une classe ne couvre pas le taux maximum, le reste du pourcentage peut être ajouté à la classe suivante. Le nombre total de distinctions ne doit pas dépasser le 30% du nombre d'échantillons inscrits ou concours. Un programme informatique se chargera du calcul nécessaire. Chaque distinction sera accompagnée d'un diplôme délivré par le Gouvernement Régional de Castilla y León comme justificatif des résultats qui seront enregistrés sous l'identification de l'échantillon de vin et de son propriétaire.

Le prix pourra être retiré à un vin dont l'étiquetage ne soit pas conforme à la réglementation du pays d'origine, ou dans le cas d'une utilisation incorrecte d'une indication géographique (A.O.P., I.G.P. ou équivalent), ceci documenté par l'autorité du pays d'origine ou par le Directeur du Concours.

Le Prix VINO FED sera attribué au vin qui aura obtenu le score le plus élevée de tous les vins évalués.

Le Prix « Castilla y León Special Mention Zarcillo » sera attribué au vin produit en Castilla y León qui aura obtenu la note la plus élevée.

ANNEXE A

L'AMÉNAGEMENT DES ECHANTILLONS PAR CATEGORIE

Parmi les vins *stricto sensu*, les blancs, rosés et rouges ne provenant pas de cépages aromatiques, constituent des catégories différentes. On établit également la différence par catégorie entre les vins pétillants, les vins mousseux et les vins de liqueurs. De même, on considère en catégories séparées les vins de cépages aromatiques, qu'ils soient blancs, rosés, rouges ou mousseux.

Chacune de ses catégories est divisée en groupes et sous-groupes, selon que les vins soient protégés par une indication géographique, y compris à ces effets, les appellations d'origine protégées (A.O.P.), les indications géographiques protégées (I.G.P.), ou l'équivalent, en conformité avec les principes de l'O.I.V., ainsi que par l'ancienneté de la cuvée, le vieillissement en fût, la méthode d'élaboration ou autres caractères spécifiques.

En ce qui concerne les vins mousseux, les vins pétillants et les vins de liqueur, les définitions de la réglementation de l'Union Européenne, décrites à la fin de chaque catégorie quand il est nécessaire, sont adoptées.

Les catégories, groupes et sous-groupes établis sont les suivants :

CATEGORIE I : LES VINS BLANCS.

1.1.- Vins avec indication géographique (A.O.P. et I.G.P. ou l'équivalent).

- 1.1.1. Blancos des années 2022 - 2021.
- 1.1.2. Blancs des années précédentes ou mélange de millésimes différents.
- 1.1.3. Fermentés ou vieillis en fût.
- 1.1.4. Vins blancs avec macération (Orange Wine – Vin Ambré)

1.2.- D'autres vins.

Des sous-groupes analogues numérotés de 1.2.1 à 1.2.3 sont inclus. Dans chacune de ces sous-catégories, on considère une division :

- A) Pour vins secs riches en sucres réducteurs en teneur égale ou inférieure à 4 g/l.
- B) Avec des teneurs supérieures en sucres.

CATEGORIE II : LES VINS ROSÉS.

2.1.- Vins avec indication géographique (A.O.P. et I.G.P. ou l'équivalent).

- 2.1.1. Rosés des millésimes 2022 - 2021.
- 2.1.2. Années antérieures ou mélanges de millésimes différents
- 2.1.3. Rosés fermentés ou vieillis en fût.

2.2.- D'autres vins.

Des sous-groupes analogues aux paragraphes 2.2.1 à 2.2.3 sont inclus. Dans chacune de ces catégories, on considère une division :

- A) Pour les vins secs riches en sucres réducteurs ayant une teneur égale ou inférieure à 4 g/l.
- B) Avec des teneurs supérieures en sucres.

CATEGORIE III : LES VINS ROUGES.

3.1.- Vins avec indication géographique (A.O.P. et I.G.P. ou l'équivalent).

- 3.1.1. Rouges des millésimes 2022 - 2021 – 2020.
- 3.1.2. Rouges des millésimes 2019 – 2018 – 2017.
- 3.1.3. Rouges des millésimes antérieurs
- 3.1.4. Rouges de mélange de millésimes différents.

3.2.- D'autres vins.

Des vins analogues aux paragraphes 3.2.1 à 3.2.4 sont inclus. Dans chacune de ces sous-catégories, on considère la division suivante :

- A) Pour les vins secs riches en sucres réducteurs ayant une teneur égale ou inférieure à 4 g/l.
- B) Avec des teneurs supérieures en sucres.

CATEGORIE IV : LES VINS PETILLANTS.

4.1.- Vins avec indication géographique (A.O.P. et I.G.P. ou l'équivalent).

- 4.1.1. Blancs.
- 4.1.2. Rosés.
- 4.1.3. Rouges.

4.2.- D'autres vins :

Des sous-groupes de vins analogues aux paragraphes 4.2.1 à 4.2.3 sont inclus. Dans chacune de ces sous-catégories on considère la division suivante :

- A) Pour des vins secs riches en sucres réducteurs ayant une teneur égale ou inférieure à 4 g/l.
- B) Avec des teneurs supérieures en sucres.

Les vins pétillants ont du gaz carbonique d'origine endogène exclusivement, en surpression comprise entre 1 et 2,5 bars, et avec un titre alcoométrique total non inférieur à 9% vol.

CATEGORIE V : LES VINS MOUSSEUX, CAVA, CHAMPAGNE.

5.1.- Méthode traditionnelle (champenoise et similaires).

5.1.1. Brut Nature (avec teneur en sucres inférieur à 3 g/l).

- 5.1.1.1. Avec indication géographique (A.O.P. et I.G.P. ou l'équivalent).
- 5.1.1.2. D'autres.

5.1.2. Brut (avec teneur en sucres inférieur à 15 g/l).

- 5.1.2.1. Avec indication géographique (A.O.P. et I.G.P. ou l'équivalent).
- 5.1.2.2. D'autres.

5.1.3. Secs (avec teneur en sucres inférieur à 35 g/l).

- 5.1.3.1. Avec indication géographique (A.O.P. et I.G.P. ou l'équivalent).
- 5.1.3.2. D'autres.

5.1.4. D'autres (avec teneur en sucres supérieur à 35 g/l).

- 5.1.4.1. Avec indication géographique (A.O.P. et I.G.P. ou l'équivalent).
- 5.1.4.2. D'autres.

5.2.- Méthode Gran vas ou Cuve Close.

Les mêmes sous-groupes que dans la méthode traditionnelle sont inclus avec des critères analogues pour la numérotation.

5.3.- D'autres Méthodes.

Les mêmes sous-groupes que dans les cas précédents sont inclus avec des critères analogues pour la numérotation.

CATEGORIE VI : LES VINS DE LIQUEUR.

6.1.- D'origine biologique.

- 6.1.1. Vins généreux secs.
- 6.1.2. Vins généreux de liqueur.
- 6.1.3. D'origine biologique sans indication géographique.

6.2.- Vins doux naturels.

- 6.2.1. Vinos dulces naturales.
- 6.2.2. Vins doux naturels.

6.3.- Vinhos generosos.

6.4.- D'autres vins de liqueur.

- 6.4.1. Vins de liqueur avec indication géographique (A.O.C., I.G.P. ou l'équivalent) obtenus à partir de moûts sans fermentation.
- 6.4.2. D'autres vins de liqueur avec indication géographique.
- 6.4.3. D'autres vins de liqueur.

Les vins de liqueur sont élaborés par addition de distillats de vins ou alcool de vin à un vin de base, à un moût en fermentation ou à un mélange des deux. Dans le cas de certains vins avec A.O.P. ou I.G.P., par addition à un moût ou à un mélange de moûts avec du vin; en outre dans certains cas, par addition au plus de produit édulcorant issu du raisin (moût concentré, etc.).

Le titre alcoométrique acquis sera au minimum de 15% vol. et au maximum de 22% vol. Le titre alcoométrique total, c'est à dire acquis, plus son potentiel, ne doit pas être inférieur à 17,5% vol.,

sauf pour les vins généreux secs pour lesquels la limite inférieure est de 15% vol.

Les mentions *vino generoso* et *vino generoso de licor* sont mentions traditionnelles, dans le sens qui établit les règles de l'UE et elles restent exclusive de certaines Appellations d'Origine d'Espagne. En particulier, le vin *generoso* reste exclusive un vin avec d'origine biologique.

La mention *vinho generoso* reste exclusive de vins portugais des A.O.P: Porto, Madeira, Moscatel de Setúbal et Carcavelos

Les mentions *vino dulce natural*, *vinho dulce natural*, *vino dolce naturale* y *vin doux naturel* sont mentions traditionnelles qui sont applicables à certains A.O.P. de l'Espagne, le Portugal, l'Italie et la France, respectivement.

La production et les caractéristiques des vins utilisant ces termes doivent respecter les dispositions prévues -dans chaque cas- par le Règlement Délégué (UE) 2019/934 de la Commission du 12 mars 2019 complétant le Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les zones viticoles où le titre alcoométrique peut être augmenté, les pratiques œnologiques autorisées et les restrictions à la production et à la conservation des produits vitivinicoles, le pourcentage minimal d'alcool pour les sous- produits et leur élimination, et la publication des fichiers de l'OIV.

CATEGORIE VII : LES AUTRES VINS DOUX.

7.1.- Vins de raisins surmûris, ayant un titre alcoométrique acquis égal ou supérieur à 12 % vol. et un titre alcoométrique volumique total, c'est-à-dire, l'acquis plus le potentiel, égal ou supérieur à 16 % vol, sans addition d'alcool ni enrichissement.

7.2.- D'autres vins naturellement doux, avec un titre alcoométrique acquis, égal ou supérieur à 6% vol et un titre alcoométrique total non inférieur à 14% vol. sans addition d'alcool ni enrichissement.

CATEGORIE VIII : LES VINS DE CÉPAGES AROMATIQUES.

8.1.- Vins avec indication géographique (A.O.P. et I.G.P. ou l'équivalent).

- 8.1.1. Blancs.
- 8.1.2. Rosés.
- 8.1.3. Rouges.

8.1.4. Vins mousseux et pétillants.

8.2.- Vins sans Appellation d'Origine.

Les sous-groupes analogues aux paragraphes 8.2.1. à 8.2.4 sont inclus

On considère dans cette catégorie VIII les vins de cépages comme le Muscat, Gewürztraminer, certains Malvoisie, certains Sauvignon, Scheurebe, ... les vins mousseux de type aromatique sont inclus dans le paragraphe 8.1.4. ou 8.2.4 le cas.

**ANNEXE B
FORMULAIRE D'INSCRIPCIÓN**

« PRIX ZARCILLO » DE CASTILLA ET LEÓN 2023

Le formulaire d'inscription doit être envoyé, accompagné du récépissé bancaire du virement des frais d'inscription, au secrétariat technique des Prix Zarcillo 2023 à l'adresse suivante :

C/ Santísimo Cristo, 16 47490 RUEDA (Valladolid) Tel. : (900 430 452)
zarcillo@premioszarcillo.com / www.premioszarcillo.com

1. INFORMATIONS DU PARTICIPANT (*) Données obligatoires.

NOM / NOM DE L'ENTREPRISE* :		NIF*:
ADRESSE*:		
PAYS*:	PROVINCE*:	
VILLE*:	C.P.	
TÉLÉPHONE*:	MOBILE :	
PERSONNE DE CONTACT*:		
E-MAIL*:	WEB:	

2. LIEU ET DATES DE LA COMPÉTITION.

Le concours "Prix Zarcillo 2023", patronné par l'Office International de la Vigne et du Vin (O.I.V.) et la Fédération Mondiale des Grands Concours Internationaux de Vins et Spiritueux (VinoFED), se tiendra à Burgos du 23 au 26 mars 2023 et sera organisé par le Département de l'Agriculture, l'Élevage et le Développement Rural de la Junta de Castilla y León par l'intermédiaire de l'Institut Technologique Agricole.

3. ENREGISTREMENT D'ÉCHANTILLONS

Le participant inscrit un total de ____* échantillons au Concours "Prix Zarcillo 2023". Les échantillons inscrits respectent les spécifications décrites dans l'Annexe A du Règlement du Concours et les résultats exprimés dans les bulletins d'analyse correspondants joints.

4. DROITS D'ENREGISTREMENT

Nº de échantillons par la même entreprise	Pays hors U.E. et L'Espagne moins îles Canaries (€ - TVA inc.)	Pays de l'UE et îles Canaries (€)
1 ^{eme}	105	86,78
2 ^{eme}	75	61,98
3 ^{eme}	50	41,32
4 ^{eme} et suivantes	0	0

Le paiement de ces frais s'effectue par virement bancaire ou par paiement en ligne sur le site www.premioszarcillo.com adressé à :
INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN (PLAZA ZORRILLA N. 3, 47001 VALLADOLID).
UNICAJA BANCO. IBAN: ES54 2103 2260 3600 3286 5140
SWIFT CODE: UCJAES2M
CONCEPTO: "Nom/Nom de l'entreprise participant suivi de Zarcillo"

Les candidats doivent envoyer la preuve du virement bancaire ainsi que le formulaire d'inscription par courrier électronique à l'adresse suivante zarcillo@premioszarcillo.com !!!

Les frais d'inscription ne seront pas remboursés pour les échantillons qui n'arrivent pas à destination en raison d'un bris ou d'une perte, ni pour ceux reçus après la date limite établie, mais ils seront exclus du Concours.

5. EXPÉDITION DES ÉCHANTILLONS.

Pour chaque échantillon de vin, le participant doit envoyer **4 bouteilles de 0,75 l (ou 2 bouteilles de 1,5 l)**, dûment étiquetées et scellées, à l'adresse suivante : SECRETARÍA TÉCNICA PREMIOS ZARCILLO. C/ Santísimo Cristo, 16, 47490 RUEDA (Valladolid) ESPAÑA. Les échantillons seront envoyés avec les formalités de transport, de livraison et de douane dûment payées.

6. ENVIO DE LAS MUESTRAS.

Por cada muestra de vino, el concursante deberá enviar **4 botellas de 0,75 l (ó 2 botellas de 1,5 l)**, debidamente etiquetadas y precintadas, al siguiente domicilio: SECRETARÍA TÉCNICA PREMIOS ZARCILLO. C/ Santísimo Cristo, 16, 47490 RUEDA (Valladolid) ESPAÑA. Las muestras se enviarán con los gastos de transporte, entrega a domicilio y formalidades aduaneras, debidamente pagados.

DATE LIMITE D'INSCRIPCIÓN ET DE RÉCEPTION DES ÉCHANTILLONS : LE 17 MARS 2023