



Règlement 2023



Message de bienvenue

Bienvenue au concours national DistiSuisse 2023. Nous nous réjouissons de votre intérêt et vous invitons à y participer.

Quel automne de rêve avons-nous vécu l'année dernière. En fait, il nous a offert les meilleures conditions pour faire mûrir des fruits d'excellente qualité et en faire de magnifiques eaux-de-vie.

Fidèle à l'objectif de l'association DistiSuisse : «promouvoir la qualité des spiritueux indigènes et augmenter leur valeur dans la société», le comité directeur – en collaboration avec Agroscope en tant que responsable du jury – est en train de préparer le 7e concours des spiritueux DistiSuisse.

Depuis la dernière remise des prix, DistiSuisse s'est activement renseigné à plusieurs reprises auprès des participants de différentes régions et a recueilli leurs réactions. Les nombreux retours positifs nous confirment que nous sommes fondamentalement sur la bonne voie. Nous avons pris en compte les propositions d'amélioration, en avons longuement discuté au sein du comité et les avons pour la plupart mises en œuvre pour le concours de cette année.

Nous mettons tout en œuvre pour offrir aux participants de la 7e édition du concours DistiSuisse une récompense pour vos produits qui réponde aux plus hautes exigences. Vos produits méritent ce qu'il y a de mieux.

Nous nous réjouissons de pouvoir accueillir tous les participants à la cérémonie de remise des prix en octobre et de fêter ensemble les nombreux produits primés.

À vous de participer !



Max Kopp

Président de DistiSuisse

Règlement 2023

1. But

DistiSuisse est une association qui s'est fixé pour buts de promouvoir la qualité des boissons spiritueuses suisses et d'en améliorer le positionnement dans la société.

Les organisations porteuses de DistiSuisse sont la Fruit-Union Suisse FUS, le Schweizer Schnaps Forum SSF, la Fondation Rurale Interjurassienne FRIJ et les Distillateurs suisses.

Tous les deux ans, les producteurs ont la possibilité de faire apprécier leurs boissons spiritueuses par un panel de dégustateurs neutre. Le concours de spiritueux national entend ainsi contribuer à la sauvegarde de ce patrimoine culturel suisse et en promouvoir le positionnement dans la société. Les consommateurs sont informés par les médias et dans diverses manifestations sur les eaux-de-vie de haute qualité.

2. Organisation

DistiSuisse organise le concours et en garantit le déroulement professionnel. DistiSuisse et la direction du concours choisissent de concert les membres du jury et assurent leur formation régulière.

3. Jury

Le jury est composé de dégustateurs entraînés. Il est dirigé par des collaborateurs(-trices) d'Agroscope formé(e)s à l'analyse sensorielle. Les dégustateurs(-trices) proviennent de secteurs très variés tels que la consommation, la gastronomie, la distillation, la presse spécialisée et le commerce.

4. Produits admis (catégories) et éligibilité à la participation

Sont admis des spiritueux au sens de l'ordonnance du DFI sur les boissons (817.022.12). Chapitre 10 Boissons spiritueuses (art. 108 à 162) Section 2 (Catégories spécifiques de boissons spiritueuses), y c. annexes 14, 15, 16. Les échantillons dont l'analyse ordonnée par DistiSuisse révèle la non-conformité légale ne seront pas admis au concours ou seront disqualifiés. Seuls les spiritueux fabriqués en Suisse ou au Liechten-

stein (y compris Büsingen D) et par des producteurs enregistrés auprès de l'Office fédéral des douanes et de la sécurité des frontières (OFDT) sont autorisés.

Le comité se réserve le droit de classer les produits présentés, si nécessaire, dans la bonne catégorie, de créer une nouvelle catégorie (par exemple Nouveaux venus, Pays invités) ou de réunir des catégories si les échantillons présentés sont peu nombreux. Il faut au moins dix produits présentés de cinq producteurs différents pour créer une catégorie.

5. Système d'évaluation

Les produits soumis sont évalués selon un système à 100 points et décrits moyennant des qualifications objectives.

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 reconnu à l'international, et une description concertée.

Les distinctions sont décernées en fonction des points obtenus, soit:

- 91 – 100 points: produit primé «or»
- 81 – 90 points: produit primé «argent»
- 0 – 80 points: produit pas primé

6. Distinctions

Le titre de «Distillateur/Distillatrice de l'année» est décerné aux participant-e-s qui obtiennent l'or pour au moins quatre échantillons présentés dans des catégories différentes.

Le titre de «vainqueur de catégorie» est décerné à tous les vainqueurs de catégorie, pour autant que le produit remporte au moins 91 points.

Prix spéciaux:

- Produit AOP-IGP le mieux noté
- Fruit-Union Suisse: pour les eaux-de-vie de fruits Suisse Garantie (art. 130, 140) meilleure évaluation parmi les eaux-de-vie de fruits

(l'échantillon doit porter le label d'origine)

- Boissons spiritueuses produites à partir de l'alcool éthylique suisse CH11

Le comité se réserve le droit de décerner des distinctions spéciales, comme par ex. le «Nouveau venu de l'année». Chaque produit ayant obtenu une distinction a droit à des étiquettes autocollantes (vignette) qui pourront être collées sur les flacons. L'année du concours figure sur la vignette. Pour rappel, 91 à 100 points donnent droit à la vignette «or», 81 à 90 points à la vignette «argent».

Il est interdit de modifier de son propre chef les vignettes ou le logo de DistiSuisse, de les intégrer dans l'étiquette de la bouteille ou de les utiliser de quelque autre manière sans l'autorisation de DistiSuisse. DistiSuisse perçoit un émolument de licence pour l'utilisation du logo numérique. L'autorisation est donnée par DistiSuisse.

7. Analyses

Le titre d'alcool de tous les produits présentés est analysé par le laboratoire METAS. Les produits vainqueurs de catégorie sont en outre analysés quant aux teneurs en méthanol, carbamate d'éthyle et thuyone, en fonction du type de produit.

8. Finance de participation

La finance de participation par échantillon se monte à:

- pour le 1er échantillon: CHF 240.– HT.
- du 2e au 4er échantillon: CHF 220.– HT.
- à partir du 5e échantillon et pour tous les suivants: CHF 200.– HT.

Les prix susmentionnés comprennent la participation d'une personne par entreprise participante (à partir du cinquième échantillon, la participation d'une deuxième personne est gratuite) à la cérémonie de remise des prix. Seuls les échantillons pour lesquels les frais de participation ont été payés dans les délais seront dégustés.

9. Prestations de DistiSuisse

La finance de participation couvre les prestations suivantes:

- la dégustation par le jury de spécialistes
- une description ainsi qu'une notation pour chaque échantillon présenté
- analyse par le laboratoire METAS (voir paragraphe 7)
- un diplôme pour le distillateur/la distillatrice de l'année et pour les vainqueurs de catégorie, un diplôme pour les produits ayant obtenu plus de 81 points
- une inscription dans la publication des résultats pour les produits primés (à partir de 91 points)
- la publication des résultats sur le site internet de DistiSuisse avec un lien vers le site internet du producteur
- la communication via les réseaux sociaux de DistiSuisse
- la communication via les médias externes (par ex. Barnews, Obst + Wein)
- la proclamation des résultats lors de la cérémonie de remise de prix
- la participation gratuite pour une personne à la cérémonie de proclamation des résultats avec apéritif dînatoire dès le premier échantillon; la participation gratuite pour une personne supplémentaire à partir du cinquième échantillon
- la vente de vignettes pour les produits primés (à partir de 81 points)
- la possibilité de faire de la publicité avec la marque DistiSuisse après approbation préalable du comité directeur

10. Obligations des participants

La participation au concours implique **obligatoirement l'envoi de trois flacons originaux d'au moins 35 cl** de contenance (un flacon pour la dégustation, un flacon pour l'analyse, un flacon de réserve) étiquetés conformément à la législation sur les denrées alimentaires. Les participants sont tenus de déclarer les flacons conformément à la législation en vigueur. L'étiquetage des bouteilles doit correspondre aux indications figurant sur le formulaire d'inscription. La traçabilité et «l'authenticité» des produits présentés doivent rester garanties une fois sur le marché, après le concours.

Inscription en ligne

L'inscription se fait en ligne sur le site internet www.distisuisse.ch (à partir de début avril).

Date limite d'inscription et d'envoi des produits: 30 juin 2023

11. Envoi des échantillons

Les échantillons inscrits au concours seront envoyés à Agroscope. Les flacons et leurs contenus deviennent propriété de DistiSuisse. Les échantillons doivent être reçus à l'adresse ci-dessous au plus tard le 30 juin 2023:

**Agroscope
Müller-Thurgau-Strasse 29
8820 Wädenswil**

Note «Concours DistiSuisse»

Joindre une copie du formulaire d'inscription (ou de l'e-mail de confirmation de l'inscription, y compris le n° de tél. et l'adresse) aux échantillons soumis.

12. Cérémonie de clôture

Une cérémonie de clôture avec proclamation des résultats est mise sur pied. Les invitations seront envoyées à une date ultérieure.

13. Contrôles

DistiSuisse peut contrôler par échantillonnage la conformité des échantillons présentés après la remise des prix. Les produits achetés dans le commerce seront comparés aux flacons de réserve mentionnés plus haut. Les produits non conformes se verront retirer les distinctions obtenues.

En cas d'ambiguïté ou de réclamation, le comité de DistiSuisse peut, en accord avec la direction du jury, faire procéder à des analyses à partir des échantillons de réserve (cf. pt 10).

Les disqualifications sont traitées de manière définitive par le comité «Disqualifications», composé de représentants des quatre organismes responsables de DistiSuisse, sur proposition de la direction du jury.

DistiSuisse peut exclure du prochain concours des participants qui ont violé le présent règlement et leur infliger une amende de CHF 1'000 (mille francs suisses). Cet argent sera versé à DistiSuisse et utilisé à des fins de formation initiale et continue idoïne.

14. Protection des données

Le responsable au sens de la loi fédérale sur la protection des données (LPD) est l'association DistiSuisse, Sternenmatt 15, 6423 Seewen, info@distisuisse.ch, 041 818 80 40. Le responsable de la protection des données de DistiSuisse est joignable à l'adresse susmentionnée, à l'attention d'Augustin Mettler.

Lors de l'inscription, les données nécessaires à cet effet sont saisies dans l'outil d'inscription électronique et transmises à DistiSuisse. Les informations reçues ne seront utilisées que dans le cadre du concours DistiSuisse. Nous attirons votre attention sur le fait que vos données seront transmises à Agroscope et au laboratoire METAS pour la réalisation des évaluations par le jury. Les deux organisations s'engagent à ce qu'aucune de vos données ne soit transmise à des tiers.

Nous renonçons à effacer vos données après l'expiration du prix DistiSuisse 2023, car des recherches correspondantes doivent être possibles à tout moment en rapport avec le prix. Votre adresse e-mail sera utilisée pour l'envoi d'une newsletter contenant des informations relatives à DistiSuisse.

15. Exclusion de responsabilité

Dans le cas d'événements de force majeure (pandémie ou autres) les dispositions fédérales sont aux mentions du présent règlement.

Seewen, le 13 février 2023

* SORTE = Ordonnance du DFI sur les boissons du 16 décembre 2016 (état au 1er juillet 2020), section 2 (art. 122-159); article correspondant (genre) de la catégorie spécifique de spiritueux



Scanner le code QR et lire
**l'ordonnance du DFI sur
les boissons**

** Diverses informations complémentaires sur les produits doivent être fournies lors des inscriptions. p.e s'il s'agit d'un produit «monovariétal», d'un «assemblage», d'un produit «en barrique, vieilli en fût de bois»
Respecter les champs obligatoires pour l'outil d'inscription:

- dégustation avec tonique souhaitée (oui/non)
- indications sur le stockage en fûts de bois
- utilisation d'alcool éthylique d'origine agricole (oui/non)
- mélasse de canne à sucre ou mélasse de betterave à sucre

Catégories

N°	Catégorie	SORTE *	Sous-catégorie**	Exemple
1	Absinthe	147		Absinthe du canton de Berne, Absinthe du Val-de-Travers
2	Edv de pomme	130, 131 133		Edv de pomme, Gravenstein, Golden, Edv de marc de pomme, Edv de cidre, Edv vieillies en barrique, Edv de cidre de Thurgovie
3	Edv d'abricot	130		Edv d'abricot, Abricotine AOP
4	Distillées de petits fruits	140	Edv de petits fruits	Edv de mûre de ronce, Edv de groseille à maquereau
		141	«Geist» de petits fruits	«Geist» de framboise, «geist» de fraise
5	Edv de poire	128, 130		Edv de poire (sans edv de poire Williams), Conférence, Louise-Bonne, Edv de poire vieillies en barrique, Edv de marc de poire, Edv de poiré
6	Edv de fruits sauvages	130, 140		Sorbe, merise, Prune sauvage, poire sauvage, sureau, nèfle et autres
7	Edv de cerise	130		Kirsch de Zoug AOP, kirsch de Zoug du Rigi AOP, Dollenseppler, Cerise de Lauerz, Cerise de Reigoldswil vieillie en barrique, griotte
8	Edv d'herbes, de racines	137	Edv d'herbes	Herbes, Burgermeisterli
		142	Edv de racines, spécialement de gentiane	Gentiane des Alpes bernoises
9	Produits «Vieille» et liqueur	150	Produits «Vieux» ou «Vieille»	Vieille pomme, vieil abricot, Vieille framboise
		150	Liqueurs	Liqueurs de cerises, liqueurs d'abricots, liqueurs aux herbes, liqueurs à la menthe, sloe gin
		151	Crèmes	Crème de Whisky
		152-155	Crèmes de cassis, nocino, liqueurs aux œufs, liqueurs avec adjonction d'œuf	Nocino, Kikeriki, crème de cassis
10	Produits issus de la vinification	127	Marc, grappa, Edv de marc de raisin	Grappa (seul. Tessin et GR italo-phones), marc de pinot noir, grappa vieillie en barrique
		133	Edv de raisin	
		125	Lies, Edv de levure	Edv de lie de Schaffhouse, lie de Pinot noir
		126	Edv de vin	Distillée de vin (Edv de vin de Bâle)
11	Edv de prune, pruneau, damasson rouge, mirabelle	130		Edv de prune mirabelle, Pruneau Bühler, damassine AOP, Edv de pruneau vieillie en barrique
12	Edv de coing	130		Edv de coing «Bernier Sonne», Edv de coing vieillie en barrique
13	Edv de spécialité	149	Bitter, apéritifs	Bitter des Alpes de Suisse orientale
		138	Cumin des prés (carvi), aquavit	Cumin des prés de St-Gall
		145, 146, 148	Boissons spiritueuses anisées, pastis, anis	Pastis du Valais
			autres	
14	Vodka	139	non aromatisé	
			aromatisé	
15	Distillats de céréales, whisky	123, 124	Distillats de céréales	Edv de bière, Edv de seigle, distillat de céréales dans le bois <3 ans
			Whisky	
16	Edv de poire Williams	130		Edv de poire Williams du Valais AOP, Edv de poire Williams vieillies en barrique
17	Spiritueux au genièvre	144	Gin distillé	
			Autres gin	
			143	Spiritueux au genièvre
18	Edv de légume et de pomme de terre	136		Edv de carotte d'Argovie
19	Rhum et produits apparentés	122	mélasse de canne à sucre	
			mélasse de betterave à sucre	

Edv = eau-de-vie

Organisations porteuses



Schweizer Obstverband
Fruit-Union Suisse
Associazione Svizzera Frutta



SCHWEIZER SCHNAPS FORUM
FORUM SUISSE DES EAUX-DE-VIE
FORUM SVIZZERO DELL'ACQUAVITE



Partenaires

présidence du jury



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEFR
Agroscope

analyse



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Institut fédéral de métrologie METAS



Publications

**BAR
NEWS**

**OBST+
WEIN**

Collaboration

GASTRO SUISSE

