PREFECTURE DE GRAND EST
DIRECTION REGIONALE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORET GRAND EST

CONCOURS GENERAL AGRICOLE DES VINS 2023

REGLEMENT REGIONAL

CENTRE DE PRESELECTION DE « CHAMPAGNE » (CPS 51)

Le règlement régional du Centre de présélection de « Champagne » (CPS 51) est pris en application du règlement général du **Concours Général Agricole - Edition 2023** approuvé par arrêté du ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire en date du 5 octobre 2022 dont il complète et précise certaines de ses dispositions.

Les dispositions du règlement général prévalent et restent applicables dans leur totalité.

ARTICLE 1 : Organisation du Concours Général Agricole des vins

Créé en 1870, le Concours Général Agricole (CGA) sélectionne et récompense chaque année, les meilleurs produits et animaux issus du terroir français. Propriété du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (MASA) et du CENECA, il participe à l'encouragement des producteurs, au soutien au développement économique des filières agroalimentaires, permet aux consommateurs de se repérer dans l'offre des produits du terroir en les aidant dans leur choix, et contribue à la formation des futurs professionnels du secteur.

Il comprend des concours pour les animaux reproducteurs, les produits, les vins, les pratiques agro-écologiques ainsi que des concours dédiés aux jeunes de l'enseignement agricole. Les distinctions attribuées sont constituées de médailles (Or, Argent, Bronze), de diplômes et de Prix (1er, 2ème, 3ème) et d'un Prix d'Excellence récompensant les producteurs de produits et de vins pour la régularité de leurs résultats aux trois dernières sessions du Concours Général Agricole.

Le Concours Général Agricole des Vins est mis en œuvre en partenariat avec les Chambres d'Agriculture et les Organismes de Défense et de Gestion (ODG). Il est organisé par région viticole. Chaque région viticole est dotée d'un Centre de Présélection départemental ou régional selon les cas (CPS), pilotés par une commission de présélection présidée par le Directeur Départemental des Territoires ou, selon les cas, par le Directeur Régional de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt.

Le Centre de Présélection a pour mission de :

- veiller à l'application du règlement régional,
- préparer le présent règlement régional et de le soumettre pour validation, au Commissaire général du CGA,

- superviser la mise en œuvre de la phase régionale du concours, déléguée aux Chambres d'agriculture départementales ou régionales ou, en cas d'impossibilité, aux organisations viticoles régionales.

Au plan opérationnel, cette phase régionale du processus de sélection consiste à :

- procéder aux prélèvements des échantillons chez les producteurs,
- organiser et mettre en œuvre la présélection selon les modalités et dans les délais prescrits,
- sélectionner et placer les jurés aux tables de dégustations des présélections,
- pour les finales à Paris, proposer des jurés professionnels ainsi que les collaborateurs de la Chambre d'Agriculture et/ou de la DDT participant à l'organisation.

ARTICLE 2 : Composition de la Commission de présélection de « Champagne » (CPS 51)

Administrations Publiques :

- Mme la Directrice Régionale Adjointe DRAAF Grand Est,
- M. le Directeur DDT de l'Aisne,
- Mme la Directrice DDT de la Marne,
- M. le Directeur DDT de l'Aube,
- M. le Directeur DDT de la Haute-Marne,
- M. le Directeur DDT de la Seine-et-Marne,
- M. le Délégué territorial de l'INAO,
- M. le Directeur de la DREETS Grand Est,

Organisations professionnelles :

- M. le Président du Syndicat Général des Vignerons,
- Mme la Présidente de la Commission des Viticultrices,
- M. le Président du Groupe des Jeunes Viticulteurs,
- M. le Président de la Section Champagne de La Coopération Agricole Grand Est,
- M. le Président de l'Union des Œnologues de France-Région Champagne,
- M. le Président du Syndicat des Vignerons du Riceys,
- M. le Président de la Chambre Régionale d'Agriculture Grand Est
- M. le Président de la Chambre d'Agriculture de l'Aisne,
- M. le Président de la Chambre d'Agriculture de l'Aube,
- M. le Président de la Chambre d'Agriculture de la Marne,
- M. le Président de la Chambre d'Agriculture de la Haute-Marne,
- M. le Président de la Chambre d'Agriculture de la Seine et Marne,

ARTICLE 3 : AOC et IGP de la compétence du CPS

Le présent règlement s'applique aux AOP et IGP suivantes, classées en catégories, et le cas échéant subdivisées en sections. La section étant le niveau le plus fin de la classification.

Les désignations retenues pour les dégustations étant constituées par les niveaux les plus fins de cette classification (catégories ou le cas échéant sections).

Sections	**Elaboré à partir :**	*Couleur*	*Indication taux de sucre*	*Millésime*	*Modèle de bouteille de prélèvement*	**Mini équivalent 1/1**
CATEGORIE : CHAMPAGNE						
Champagne **Brut Sans Année Assemblages** →	de cépages blancs **et** noirs	Blanc	inférieur à 12 gr/l	Sans millésime	Bouteille de 75 cl Type champenois ou bouteille spécifique	3 000 bouteilles
Champagne **Brut sans année Blanc-de-Blancs** →	d'un ou plusieurs cépages **blancs**	Blanc	inférieur à 12 gr/l	Sans millésime		3 000 bouteilles
Champagne **Brut sans année Blanc-de-Noirs** →	d'un ou plusieurs cépages **noirs**	Blanc	inférieur à 12 gr/l	Sans millésime		3 000 bouteilles
Champagne **Brut Millésimé** →	d'un seul ou plusieurs cépages	Blanc	inférieur à 12 gr/l	2018 et années antérieures		1 000 bouteilles
Champagne **Demi-sec** →	d'un seul ou plusieurs cépages	Blanc	Entre 32 et 50 gr/l	Sans millésime		1 000 bouteilles
Champagne **Brut Nature ou Extra Brut sans année** →	d'un seul ou plusieurs cépages	Blanc	de 0 à 6 gr/l	Sans millésime		1 000 bouteilles
Champagne **Brut Nature ou Extra Brut Millésimé** →	d'un seul ou plusieurs cépages	Blanc	de 0 à 6 gr/l	2018 et années antérieures		1 000 bouteilles
Champagne **Brut sans année Rosé**		Rosé	inférieur à 12 gr/l	Sans millésime		1 000 bouteilles
Champagne **Millésimé Rosé**		Rosé	inférieur à 12 gr/l	2018 et années antérieures		1 000 bouteilles
CATEGORIE : COTEAUX CHAMPENOIS						
Coteaux champenois		Blanc		Sans millésime ou avec millésime (2021 et années antérieures)		150 bouteilles
Coteaux champenois		Rouge		Sans millésime ou avec millésime (2021 et années antérieures)		150 bouteilles
CATEGORIE : ROSE DES RICEYS						
Rosé des Riceys		Rosé		2021 et années antérieures	Bouteille spécifique Rosé des Riceys	150 bouteilles

Les champagnes commercialisés en tant que millésime concourent obligatoirement dans la section Champagne Brut Millésimé.

Lors des présélections 2023, les champagnes présentés devront impérativement avoir au minimum 15 mois de bouteille à compter de la date de tirage et 3 ans de bouteille minimum pour les champagnes millésimés.

Les regroupements d'AOP ou d'IGP au sein d'une même Catégorie ou le cas échant d'une même Section peuvent être :

- anticipés par la Commission de présélection dans le règlement régional lors de la définition des catégories et sections, au regard de leur récurrence constatées lors des précédentes éditions,
- proposés par la Commission de la présélection à la validation du Commissaire général, à la clôture des inscriptions lorsque moins de 3 candidats (3 domaines viticoles distincts), sont inscrits dans une même catégorie ou section.

La fusion ou le regroupement n'est autorisé que si le résultat de cette fusion ou de ce regroupement permet d'obtenir un ensemble de vins caractérisés par un ou plusieurs éléments d'identification communs leur permettant d'être comparables entre eux.

ARTICLE 4 : Conditions d'inscriptions relatives aux concurrents

Le concours est ouvert :

- aux vignerons vinifiant et élaborant leur propre récolte (RM).
- aux coopératives et SICA de producteurs :
- Pour les seuls vins provenant intégralement de la récolte de leurs adhérents vignerons.
- Pour les champagnes commercialisés sous leur marque principale et par leurs propres services.
- aux négociants-vinificateurs pour les seuls vins provenant intégralement de la vinification des raisins de leur propre vendange ou provenant de l'achat de vendanges fraîches, et commercialisés sous une marque identifiée et qui leur est propre.
- aux vignerons coopérateurs (RC) qui procèdent à l'assemblage et au dégorgement de leurs cuvées, l'attestation du président de la coopérative faisant foi.
- Conditions : l'assemblage doit être personnel et rester identifié séparément jusqu'à reprise par le coopérateur. Au cas où la déclaration de fin de tirage et de revendication est effectuée par la coopérative, celle-ci doit mentionner l'identité du coopérateur, les qualités et quantités lui revenant et spécifier qu'il s'agit d'une cuvée assemblée par celui-ci.

Le concurrent est la personne physique ou morale qui possède le vin au moment de la vinification, et qui l'élabore. Il en résulte qu'une coopérative, une SICA ou toute autre forme de groupement, se limitant à des tâches de commercialisation, ne pourra être titulaire des médailles obtenues.

Une marque commerciale ne peut être présentée que par son propriétaire qui appartient obligatoirement à l'une des 3 catégories définies précédemment. De ce fait, les marques de distributeur et les marques collectives ne sont pas acceptées.

La validation de la demande d'inscription entraîne automatiquement l'acceptation des concurrents de se conformer au règlement national et au présent régional qui le complète.

ARTICLE 5 : Conditions d'inscription relatives aux produits

Les vins inscrits doivent être issus de raisins récoltés, vinifiés et embouteillés en France.

Seuls les vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC) et d'indications géographiques protégées (IGP) peuvent concourir. Les vins sont classés, par cru, appellation, département, zone ou région de production et par section. Une section regroupe des vins ayant des caractéristiques communes et qui sont de ce fait comparables. Ces caractéristiques peuvent porter sur la couleur, le millésime, les cépages dans certains cas, le type de vinification et d'élevage (en cuve ou en fûts de chêne), l'âge des vignes, ou sur d'autres caractéristiques qui seront précisées.

L'échantillon de vin présenté au concours par un compétiteur est issu d'un lot homogène destiné à la consommation, conditionné ou en vrac. On entend par lot homogène un ensemble d'unités de vente d'un vin conditionné ou de contenants d'un vin en vrac qui a été élaboré, et le cas échéant conditionné, dans des conditions pratiquement identiques et qui présente des caractéristiques organoleptiques et analytiques similaires. La notion de lot homogène exclut le prélèvement de lot non physiquement constitué et, en particulier, de vins non assemblés.

Le lot homogène dont est issu l'échantillon de vin présenté à un concours doit être disponible dans une quantité d'au moins 1 000 litres. Lorsqu'une catégorie de produits met en compétition des vins dont le mode d'élaboration peut conduire à un volume de production particulièrement faible, le règlement régional pourra prévoir une quantité minimale du lot inférieure 1 000 litres, sans que celle-ci puisse être inférieure à 100 litres. Pour le concours des Vins de Champagne 2023, chaque échantillon doit recouvrir une quantité minimale équivalent de 75 cl mentionnée dans le tableau de l'article 3.

Il est interdit de présenter, dans une même section, sous des dénominations commerciales ou à des titres différents, plusieurs échantillons provenant en réalité d'un même lot homogène. Si à l'intérieur d'une section, des vins de cuves différentes ont les mêmes caractéristiques, ces cuves constituent un seul et même lot.

Tout lot ayant déjà concouru au Concours Général Agricole sous un millésime retenu au tableau de l'article 3 et, non médaillé, peut faire l'objet d'une nouvelle demande d'inscription au titre du même millésime.

Les produits présentés et leur étiquetage doivent être conformes à la réglementation. A la suite de contrôles, d'analyses, ou pendant la dégustation, s'il apparaît qu'un produit ne répond pas à la définition de la catégorie de produit dans laquelle il est inscrit, il est éliminé.

ARTICLE 6 : Analyses

Chaque vin présenté doit faire l'objet d'une analyse certifiée COFRAC et être accompagné d'une déclaration de conformité délivré par le laboratoire. L'analyse et la déclaration doivent dater de **moins de trois mois pour les millésimes et moins d'un an pour les autres sections,** à compter de la date d'ouverture des inscriptions.

L'analyse doit porter au minimum sur les critères suivants :

- titres alcoométriques volumiques acquis à 20°C, exprimés en % vol. ;
- sucres (glucose + fructose), exprimés en g/l ;
- acidité totale, exprimée en méq/l ;
- acidité volatile, exprimée en méq/l ;
- anhydride sulfureux total, exprimé en mg/l ;
- pour les vins mousseux : la surpression due à l'anhydride carbonique, exprimée en bars.

L'analyse doit également porter sur l'ensemble des paramètres nécessaires à l'obtention du signe de qualité concerné. Chaque rapport d'analyse, un par échantillon présenté, devra être signé de l'œnologue ou du responsable de laboratoire. Document officiel, le bulletin ne sera pas accepté en cas de rajout manuel.

Le bulletin d'analyse est à fournir avant les présélections en région.

Le bulletin d'analyse doit permettre d'identifier sans ambiguïté le produit analysé, et le lot d'où il provient, sous peine d'être refusé. Pour cela doivent y figurer les éléments d'identification du lot inscrit au concours (références des cuves et volumes) et du producteur.

Les dossiers d'analyses classés par numéro de candidat (uniquement sur clés USB) sont remis au Commissariat général des vins, à réception des échantillons sur le site de la finale.

ARTICLE 7 : Modalités d'inscriptions

Toutes les informations utiles sont accessibles dans l'espace personnel du candidat sur le site internet www.concours-general-agricole.fr. A savoir : coordonnées du CPS de la région viticole, règlement national, règlement local, ordre du règlement des frais d'inscription, etc.

Les inscriptions sont ouvertes à compter du 2 novembre 2022.
La clôture des inscriptions est fixée au 29 novembre 2022.

L'inscription se déroule en 2 étapes :

❶ Les candidats s'inscrivent directement en ligne sur le site www.concours-general-agricole.fr

Les concurrents doivent indiquer la dénomination de vente réglementaire, les caractéristiques du vin. A minima : la couleur, le millésime, le (les) cépage(s), le nom d'exploitation, le volume du lot, la(les) référence(s) du (des) contenant(s) lorsque les vins sont en vrac ; le(les) numéro(s) de lot lorsque les vins sont conditionnés, l'identification complète du détenteur du lot participant au concours, les mentions traditionnelles le cas échéant, l'indication géographique, la marque.

❷ Dès l'inscription en ligne finalisée, le candidat doit envoyer son dossier complet constitué des pièces suivantes :

- Récapitulatif de son inscription (document à imprimer suite à l'inscription en ligne)
- Copie de la déclaration de fin de tirage et de revendication en appellation champagne relative au lot présenté.
- Copie du bulletin d'analyse certifié COFRAC (datant de moins de 3 mois pour les millésimes et moins d'un an pour les autres sections) comportant les éléments d'identification du lot inscrit au concours et du producteur.
- Déclaration de conformité (délivrée par le laboratoire avec le bulletin d'analyse).
- Règlement du droit d'inscription à l'ordre de la Chambre Régionale d'Agriculture Grand Est.

Le dossier ainsi constitué est à retourner par courrier avant le 7 décembre 2022 à l'adresse suivante :

Chambre Régionale d'Agriculture Grand Est
Concours des Vins de Champagne - Mme HUET
Complexe Agricole du Mont Bernard-Route de Suippes
51000 CHALONS-EN-CHAMPAGNE

Tout dossier incomplet ou non conforme après le 02 janvier 2023 entraînera l'annulation de l'inscription ou de l'échantillon.

En cas de changement de contenant entre la date d'inscription et la date de prélèvement, le concurrent devra le signaler au CPS concerné.

ARTICLE 8 : Droits d'inscription

	Droit par échantillon HT	**Droit par échantillon TTC***
Tarif Normal (y compris frais de prélèvements)	93,00 €	111,60 €*

*TTC : Donné à titre indicatif, calculé pour une TVA à 20 % au moment de la facturation

Une réduction des droits d'inscription est consentie pour les concurrents à partir du sixième échantillon inscrit. Cette réduction s'applique à l'ensemble des échantillons inscrits.

% de réduction	**Nombre d'échantillons.**
5 %	6 à 10
10 %	11 à 15
15 %	16 à 20
20 %	21 échantillons et +

Lorsque le Commissaire général décide de l'annulation d'une inscription faute d'un nombre suffisant de concurrents ou de produits inscrits dans une section donnée, les droits d'inscription seront remboursés.

Dans le cas où le vin présenté ne peut être prélevé, en raison du désistement du concurrent ou de son absence ou par suite du déplacement du produit en un autre lieu (notamment autre établissement de la même entreprise, ou vente à un négociant), ou si le concurrent ou le vin prélevé ne respecte pas les conditions d'inscription, celui-ci sera éliminé sans que le concurrent ne puisse prétendre au remboursement des droits d'inscription correspondants.

Les droits d'inscription restent acquis quel que soit le résultat des présélections et des jugements.

L'élimination d'un vin au stade de la présélection ne donne pas lieu à un remboursement des droits.

ARTICLE 9 : Prélèvements

Les Chambres d'Agriculture organisent le prélèvement des échantillons chez les producteurs par des agents préleveurs agréés. Ceci exclut formellement le prélèvement des échantillons par les producteurs eux-mêmes.

Les prélèvements seront réalisés entre le 03 et le 13 janvier 2022.

Le responsable de la coordination des opérations de prélèvement pour le CPS est :

- Nom : Delphine HUET
- Prénom : Delphine
- Fonction : Assistante
- Téléphone : 03.26.65.96.78
- Email : delphine.huet@grandest.chambagri.fr

Ils seront réalisés par les agents préleveurs des organismes suivants :
Chambre d'Agriculture de l'Aisne, Chambre d'Agriculture de l'Aube, Chambre d'Agriculture de la Marne, Chambre d'Agriculture de Haute-Marne, Chambre d'Agriculture de Seine-et-Marne.

Les prélèvements sont effectués dans le stock de bouteilles, si le lot est déjà embouteillé, ou effectués directement dans les cuves par les agents préleveurs. **Les bouteilles seront prélevées habillées et avec la capsule C.R.D.**

Lorsqu'un lot homogène de vin est stocké en vrac dans différents contenants, l'échantillon présenté au concours est composé de l'assemblage des échantillons prélevés dans chacun des contenants et assemblés **au prorata des volumes** de ces contenants.

Chaque échantillon est constitué par six bouteilles identiques, conformes au modèle fixé par le règlement régional :

- une bouteille étant conservée par le producteur comme échantillon témoin, pendant un an lorsque le vin est médaillé,

- une bouteille est conservée par le CPS comme échantillon témoin, pendant un an lorsque le vin est médaillé ;

- deux bouteilles sont réservées à l'examen organoleptique par le jury de présélection ;

- deux bouteilles sont réservées, le cas échéant, pour la finale.

Lors du prélèvement, l'agent préleveur :

- vérifie pour chaque échantillon, que le volume, les références du lot et de son contenant (bouteilles, fûts,...) sont conformes à la déclaration faite par le concurrent lors de son inscription et le cas échéant, apporte les corrections utiles,

- s'assure que :
  - le lot est physiquement constitué et en particulier pour les vins d'assemblage que l'assemblage a été effectué.

  - les différents échantillons présentés sont issus de cuvées différentes, présentant des caractéristiques propres,

- appose une étiquette de prélèvement spéciale CGA comportant les mentions suivantes : le numéro du concurrent, la désignation géographique et le cépage si mentionné dans l'étiquette commerciale, le millésime, le nom et l'adresse du concurrent, le numéro de l'échantillon, le numéro de cuve ou de lot,

- vérifie l'absence de coquilles et d'erreurs dans les informations saisies par le producteur à l'inscription pouvant être potentiellement reprises sur le diplôme en cas de médaille.

Lors du prélèvement, l'agent en charge du prélèvement devra vérifier si le volume disponible est conforme au volume inscrit sur la déclaration et apporter les corrections nécessaires si le numéro de cuve et/ou le volume sont différents des indications mentionnées sur le formulaire d'inscription. Les échantillons prélevés deviennent alors la propriété du CGA.

ARTICLE 10 : Présélections

Les présélections sont organisées par la Chambre Régionale d'Agriculture Grand Est

Elles ont lieu en région :

- le 24 janvier 2023 à la Maison de Vignerons Chassenay d'Arce à Ville sur Arce (10110).
- les 26, 27, 30 janvier 2023 au Syndicat Général des Vignerons à Epernay (51200).

Les Directeurs Régionaux de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (DRAAF) ou les Directeurs Départementaux des Territoires (DDT) supervisent le bon déroulement des épreuves de présélection.

Dans les 10 jours suivant la réalisation de la présélection, le DRAAF ou, selon les cas le DDT, adressera au Commissaire général agricole un compte-rendu précisant les conditions de réalisation de la présélection au regard des modalités prévues par le règlement local.

Le représentant de la DRAAF en charge du suivi des présélections est :

- Nom : THIEN-AUBERT
- Prénom : Huguette
- Fonction : Directrice Régionale Adjointe DRAAF (site de Châlons-en-Champagne)
- Téléphone : 03.26.66.20.20
- Email : direction.draaf-grand-est@agriculture.gouv.fr

Toutes les dispositions sont prises pour que les échantillons soumis à la dégustation soient rendus strictement anonymes. Il peut être procédé à tout transvasement, changement d'emballage, masquage, ou autre opération qu'imposerait la préservation de l'anonymat des échantillons.

Les jurys sont composés, au minimum, de trois jurés disposant des compétences requises pour déguster et évaluer les échantillons selon la grille de dégustation fournie par le Commissariat général.

Tout juré devra s'être inscrit préalablement sur l'espace juré du site www.concours-general-agricole.fr et y avoir déclaré sur l'honneur ses liens éventuels, directs ou indirects avec les entreprises, établissements, organisations professionnelles ou associations dont les activités, produits ou intérêts pouvant concerner les vins présentés au concours. La nature de ces liens sera très précisément indiquée. Ne peut, en particulier, être retenu comme membre d'un jury à une table de dégustation :

1- un producteur ne juge son propre vin ou un vin avec lequel il est lié professionnellement, ou par un lien familial direct (ascendance, descendance).
2- un coopérateur, impliqué dans la vinification ou dans une commission de dégustation de sa coopérative, ne juge le vin inscrit au CGA par sa coopérative.
3- un salarié d'une organisation professionnelle ou d'une entreprise, impliqué directement dans la vinification ou dans une commission de dégustation, ne juge le vin sur lequel il est intervenu.
4- un retraité d'une entreprise présentant un vin au CGA, ne juge le vin présenté par cette entreprise dès lors qu'en activité il a été impliqué dans l'élaboration des produits ou la vinification des vins de cette entreprise.
5- un œnologue juge un vin avec lequel il est lié professionnellement.
6- un négociant ou un courtier juge un vin avec lequel il est lié professionnellement.

L'application informatique du concours doit être impérativement utilisée pour tracer ces informations et ces engagements.

La Chambre ou son partenaire convoque les membres du jury.

Tous les échantillons sont soumis à l'arbitrage des membres du jury. Tout juré affichant une attitude partisane sera immédiatement exclu de la dégustation par la Chambre (l'organisation viticole selon le cas) qui le signalera au commissariat général pour procéder à son exclusion des jurys de la phase finale.

Le jury délibère et statue sur le classement des produits en utilisant la grille d'évaluation qui a été conçue pour les présélections, orientée sur des critères de typicité.

Dans le cas où une appellation d'origine ne rassemblerait pas plus de 5 échantillons inscrits, les échantillons qui la représentent seront admis directement en finale.

Tous les échantillons sont soumis à l'arbitrage des membres du jury. Tout juré affichant une attitude partisane sera immédiatement exclu de la dégustation par la Chambre qui le signalera au Commissariat général pour procéder à son exclusion des jurys de la phase finale.

Le nombre maximum d'échantillons de vin à admettre en finale du Concours Général Agricole par centre de présélection est fixé à **60%** du nombre des échantillons inscrits. Pour les appellations comportant moins de 6 échantillons inscrits, il peut être accordé une dérogation à cette règle.

Les résultats des présélections, succès ou échec, ne peuvent être communiqués avant la finale nationale.

A l'issue des finales, le nombre de médailles attribuées pour une section ou une catégorie déterminée ne pourra représenter pas plus du tiers des échantillons inscrits, en tenant compte des présélections.

ARTICLE 11 : Finale à Paris, récompenses et utilisation de la marque Médaille

Elle se déroulera à Paris Porte de Versailles le 26 février 2023.

Les récompenses décernées consistent en diplômes de Médaille d'Or, diplômes de Médaille d'Argent, diplômes de Médaille de Bronze.

Le palmarès du CGA est publié sur le site www.concours-general-agricole.fr

Le Commissaire général met à disposition des concurrents sur leur « espace candidat » du site internet du concours, l'appréciation de synthèse portée par le jury sur le produit lors des finales du concours. Le Commissaire général délivre aux lauréats une attestation et un diplôme, qui seuls font foi. Les diplômes peuvent être affichés sans limitation de durée.

L'usage de la Marque Médaille® est autorisé – conformément aux dispositions, par ordre de priorités décroissantes, du règlement national, du règlement d'usage de la marque Médaille et de la charte graphique – pour les vins dont les marques et les lots, ont été déclarées à l'inscription au Concours.

Tout usage de la Marque Médaille® pour désigner des produits ou vins non primés - même si ces produits ou vins sont issus de la production d'un lauréat - ou des produits ou vins dont la marque n'a pas été déclarée au Commissariat général, constitue une utilisation frauduleuse passible des sanctions prévues à l'article 48 du présent Règlement, sans préjudice des éventuelles poursuites judiciaires initiées par les copropriétaires du Concours Général Agricole.

ARTICLE 12 : Sanctions

En cas de non-conformité d'un échantillon au bulletin d'analyse, à la cuvée ou au lot qu'il représente, le concurrent sera exclu du Concours Général Agricole à titre temporaire ou définitif, sans préjudice des sanctions pénales pouvant lui être appliquées.

ARTICLE 13 : Exercice du contrôle par les services de l'Etat

Deux doubles des échantillons primés scellés par l'agent préleveur lors du prélèvement, sont à conserver : l'un par le CPS et l'autre par le Lauréat. Ils restent à la disposition des services de la DGCCRF pour tout contrôle pendant une durée d'un an après la finale du Concours Général Agricole.

Tout lauréat de vin médaillé s'engage, par ailleurs, à tenir à la disposition de la DGCCRF une copie du dossier d'inscription et de son bulletin d'analyses pendant une durée de 5 ans à compter de la finale.

L'organisation du Concours Général Agricole se réserve le droit de procéder à toute vérification d'authenticité des vins médaillés commercialisés à partir des résultats d'analyse fournis à l'inscription.

Fait à Châlons-en-Champagne, le .. 24/10/2022 .....

La Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt Grand Est,
Huguette THIEN-AUBERT,
Directrice Régionale Adjointe DRAAF

Pour validation,
Le Commissaire général du CGA

La Directrice régionale adjointe de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt,

Huguette THIEN-AUBERT

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
DRAAF
GRAND EST
3, rue du Faubourg Saint-Antoine
CS 10526
51009 CHALONS EN CHAMPAGNE CEDEX