



**CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DES VINS 2022**  
**RÈGLEMENT REGIONAL**  
**CENTRE DE PRÉSÉLECTION DE GIRONDE**

Le règlement régional du Centre de présélection de Gironde est pris en application du règlement général du **Concours Général Agricole Edition 2022** approuvé par arrêté du ministre de l'agriculture et de l'alimentation en date du 24 septembre 2021 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 l'alimentation (MAA) 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 (1<sup>er</sup>, 2<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup>) 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 Gironde**

### Administrations Publiques :

- D.D.T.M représentée par :  
Le Directeur départemental ou son représentant
- I.N.A.O représenté par :  
Le délégué territorial ou son représentant

### Organisations professionnelles :

- F.G.V.B représentée par :  
Le Président ou son représentant  
Le Directeur ou son représentant  
Le secrétaire général ou son représentant
- C.D.F.N.A sections vins représentée par :  
Le Président ou son représentant
- Syndicat des Vins de Pays d'Atlantique représenté par :  
Le Président ou son représentant
- Chambre d'Agriculture représentée par :  
Le Président ou son représentant  
Le Comité d'Organisation

## **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).

DENOMINATION DE VENTE	COULEUR	MILLÉSIME 2019	MILLÉSIME 2020	MILLÉSIME 2021
<b>BORDEAUX</b>	<b>Rouge</b>	<b>NON</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>
<b>BORDEAUX SUPÉRIEUR</b>	<b>Rouge</b>	<b>OUI</b> <i>Si les vins sont conditionnés</i>	<b>OUI</b>	<b>NON</b>
<b>MÉDOC ET APPELLATIONS COMMUNALES</b>	<b>Rouge</b>	<b>OUI</b> <i>Si les vins sont conditionnés</i>	<b>OUI</b>	<b>NON</b>
<b>GRAVES PESSAC-LÉOGNAN</b>	<b>Rouge</b>	<b>OUI</b> <i>Si les vins sont conditionnés</i>	<b>OUI</b>	<b>NON</b>
<b>SAINT ÉMILIONNAIS POMEROLAIS FRONSADAIS</b>	<b>Rouge</b>	<b>OUI</b> <i>Si les vins sont conditionnés</i>	<b>OUI</b>	<b>NON</b>
<b>CÔTES</b>	<b>Rouge</b>	<b>OUI</b> <i>Si les vins sont conditionnés</i>	<b>OUI</b>	<b>NON</b>
<b>VINS LIQUEUREUX, MOELLEUX</b>	<b>Blanc</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>	<b>NON</b>
<b>GRAVES PESSAC-LÉOGNAN</b>	<b>Blanc</b>	<b>NON</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>
<b>ENTRE-DEUX-MERS ET AUTRES BLANCS SECS</b>	<b>Blanc</b>	<b>NON</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>
<b>BORDEAUX SEC</b>	<b>Blanc</b>	<b>NON</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>
<b>BORDEAUX + 4 grammes, PREMIERES CÔTES DE BORDEAUX Moelleux</b>	<b>Blanc</b>	<b>NON</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>
<b>ROSÉ, CLAIRET</b>	<b>Rosé</b>	<b>NON</b>	<b>NON</b>	<b>OUI</b>
<b>CRÉMANT</b>	<b>Rosé Blanc</b>	<b>OUI</b>		
<b>IGP ATLANTIQUE</b>	<b>Rouge Rosé Blanc</b>	<b>NON</b>	<b>NON</b>	<b>OUI</b>

Les regroupements d'AOP ou d'IGP au sein d'une même Catégorie ou le cas échéant 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 producteurs individuels (viticulteurs) ;
- aux coopératives et SICA de producteurs pour les seuls vins provenant intégralement de la vinification des raisins de la propre vendange ou provenant de l'achat de vendanges fraîches de leurs adhérents ;
- 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, sous réserve de la décision de la commission régionale.

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.

#### **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.

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. Si à la suite de contrôles, d'analyses, ou pendant la dégustation, il apparaît qu'un produit ne répond pas à la définition de la catégorie de produit dans laquelle il est inscrit, il est éliminé.

Un producteur individuel peut, s'il le souhaite, présenter en dehors de la dénomination château ou terme assimilé, **une autre marque commerciale dont il est propriétaire.**

Une cave coopérative ou un négociant vinificateur sera limité à cinq marques commerciales par appellation, en dehors de la dénomination château ou terme assimilé.

**Ne pourront participer au Concours général agricole que les producteurs :**

- ayant au minimum une superficie en vigne d'1 hectare dans l'appellation présentée ou
- présentant la totalité de la récolte revendiquée de l'AOC pour les vins liquoreux et crémant.
- Chaque échantillon doit recouvrir une quantité commercialisable minimale du même vin, appartenant à un lot homogène, au moment de l'inscription et du prélèvement soit :

	MILLÉSIME 2019	MILLÉSIME 2020	MILLÉSIME 2021
<b>DENOMINATION DE VENTE</b>	<b>QUANTITÉ MINIMALE COMMERCIALISABLE PAR LOT</b>		
<b>BORDEAUX ROUGE</b>	—	200 hl ou 50 % de la déclaration de récolte	150 hl ou la totalité de la déclaration de récolte
<b>BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE</b>	200 hl ou 50 % de la déclaration de récolte	200 hl ou 50 % de la déclaration de récolte	—
<b>MÉDOC ET APPELLATIONS COMMUNALES</b>	200 hl ou 50 % de la déclaration de récolte	200 hl ou 50 % de la déclaration de récolte	—
<b>GRAVES ROUGE PESSAC-LÉOGNAN ROUGE</b>	200 hl ou 50 % de la déclaration de récolte	200 hl ou 50 % de la déclaration de récolte	—
<b>SAINT ÉMILIONNAIS POMEROLAIS FRONSADAIS</b>	200 hl ou 50 % de la déclaration de récolte	200 hl ou 50 % de la déclaration de récolte	—
<b>CÔTES ROUGE</b>	200 hl ou 50 % de la déclaration de récolte	200 hl ou 50 % de la déclaration de récolte	—
<b>VINS BLANCS LIQOREUX, MOELLEUX</b>	50 hl ou la totalité de la déclaration de récolte	50 hl ou la totalité de la déclaration de récolte	—
<b>GRAVES BLANC PESSAC-LÉOGNAN BLANC</b>	—	150 hl ou 50 % de la déclaration de récolte	100 hl ou la totalité de la déclaration de récolte
<b>ENTRE-DEUX-MERS BLANCS ET AUTRES BLANCS SECS</b>	—	150 hl ou 50 % de la déclaration de récolte	100 hl ou la totalité de la déclaration de récolte
<b>BORDEAUX BLANC SEC</b>	—	150 hl ou 50 % de la déclaration de récolte	100 hl ou la totalité de la déclaration de récolte
<b>BORDEAUX BLANC + 4 g</b>	—	50 hl ou 50 % de la déclaration de récolte	50 hl ou la totalité de la déclaration de récolte
<b>ROSÉ, CLAIRET</b>	—	—	100 hl ou la totalité de la déclaration de récolte
<b>CRÉMANT</b>	50 hl ou 50 % de la déclaration de récolte		
<b>IGP ATLANTIQUE ROUGE, ROSÉ, BLANC</b>	—	—	50 hl ou la totalité de la déclaration de récolte

Lors du prélèvement, le vin doit être clairement identifié et logé à part.

**Si les quantités minimales ne sont pas respectées :**

- ↳ Au moment de l'inscription, la demande est annulée et renvoyée au producteur.
- ↳ Lors de l'établissement des avis de passage ainsi qu'au moment du prélèvement, l'inscription sera annulée et aucun remboursement ne sera effectué.

## ARTICLE 6 : Analyses

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

Si le candidat ne possède pas l'analyse, elle doit être effectuée sur une bouteille prélevée lors du passage du préleveur, **apportée par le candidat au laboratoire** accrédité COFRAC de son choix.

Le bulletin d'analyse sera adressé à la Chambre d'Agriculture au plus tard 72 h après le prélèvement, afin que le dossier soit complet avant la présélection.

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 rouges : acide malique ;
- pour les rosés et claires : l'ICM ;
- 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.

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 (en format papier ou 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](http://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 candidats s'inscrivent directement en ligne sur le site [www.concours-general-agricole.fr](http://www.concours-general-agricole.fr).

Les **inscriptions sont ouvertes du 2 au 30 novembre 2021** (dossier complet reçu par courrier, cachet de la poste faisant foi daté du 30 novembre 2021).

L'inscription se déroule en 2 étapes. D'abord, les candidats s'inscrivent directement en ligne sur le site [www.concours-general-agricole.fr](http://www.concours-general-agricole.fr) puis ensuite ils envoient le **dossier complet par courrier** :

- **Récapitulatif du dossier d'inscription,**
- **Règlement par chèque à l'ordre de la Chambre d'Agriculture de la Gironde,**

- **Photocopie de la déclaration de récolte** du/des millésime(s) concerné(s). Pour le millésime 2021, elle doit être envoyée avant le 15 décembre 2021 ;  
ou la photocopie du bordereau d'achat pour les négociants-vinificateurs ; ou la photocopie du contrat d'achat pour les élaborateurs de crémant non vinificateurs.
- **Bulletin d'analyse COFRAC** de moins de 3 mois. Celui-ci peut également être envoyé après le prélèvement.

à l'adresse : **Chambre d'Agriculture de la Gironde**  
**39 rue Michel Montaigne – CS 20115- 33295 BLANQUEFORT Cedex**

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

La validité de la déclaration de revendication et de la demande de certification pour les vins sans IG sera obtenue par la Chambre d'Agriculture auprès des ODG concernés.

#### ARTICLE 8 : Droits d'inscription

	Droit par échantillon HT	Droit par échantillon TTC*
Tarif Normal (y compris frais de prélèvements)	89,00 €	106,80 €*

\*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 du mercredi 5 au mercredi 19 janvier 2022.

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

- BOURLON Audrey, Responsable technique du Concours Général Agricole  
05 56 35 58 54 / concoursparis@gironde.chambagri.fr

Ils seront réalisés par les agents préleveurs des organismes suivants :

- SARL Prestations viti-vinicoles Banton-Lauret
- ODG Médoc, Haut-Médoc et Listrac-Médoc

Les agents auront connaissance des règlements national et régional du Concours. Ils s'engagent à ne pas collecter de bouteilles préparées par le candidat et réaliseront eux-mêmes la prise d'échantillon. Les prélèvements **doivent être effectués dans le chai de production mentionné** dans la demande d'inscription.

**Les candidats s'engagent à être disponibles** ou à se faire représenter lors du passage de l'agent habilité pour le prélèvement. En cas d'absence, il ne sera pas programmé d'autre passage.

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.

**Les bouteilles devront être transparentes, de type « bordelaise » :**

- de couleur verte ou fumé pour les vins rouges et les blancs secs ;
- de couleur blanche pour les liquoreux, les rosés et les clarets.

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.

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.

**En l'absence de garanties suffisantes**, le prélèvement sera refusé. En particulier lorsque :

- le lot inscrit est manifestement hétérogène.
- l'accès à la totalité du lot inscrit n'est pas possible et ne permet pas un échantillonnage correct des différents volumes (bouteilles) ou contenants (vrac) constituant le lot inscrit.



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 :
  - o le lot est physiquement constitué et en particulier pour les vins d'assemblage que l'assemblage a été effectué.
  - o 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 d'Agriculture de la Gironde.

Elles ont lieu **du 24 janvier au 11 février 2022** sur 4 sites de dégustations :

- Maison des Graves à Podensac.
- ODG des Côtes de Bourg à Bourg-sur-Gironde.
- Maison des Bordeaux à Beychac-et-Caillau.
- ODG des Médoc, Haut-Médoc et Listrac-Médoc à Pauillac.

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 du DDT (ou DRAAF selon les cas) en charge du suivi des présélections est :

**Patrick GARRASSIEU**, Chef d'Unité Agriculture Durable et Développement Rural à la DDTM de la Gironde - Service SAFDR (05.56.24.85.50).

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](http://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.

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 **27 février 2022**.

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](http://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 13 : 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 14 : 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 Bordeaux, le 12 octobre 2021

Le Directeur Départemental des Territoires  
Pour le Directeur Départemental  
des Territoires et de la Mer, et par délégation,  
Le Chef de Service.

  
**Olivier ROGER**

Pour validation,  
Le Commissaire général du CGA

  
**COMMISSARIAT GÉNÉRAL**

