

PRÉFET DE L'YONNE

Direction départementale
des territoires

Service
de l'économie agricole

CONCOURS GENERAL AGRICOLE DES VINS 2012
REGLEMENT DU CENTRE DE PRESELECTION
DE L'YONNE

Pris en application du règlement général du 121^{ème} Concours fixé par l'arrêté du 11 juillet 2011.
Le règlement local complète et précise certaines dispositions du règlement national.
Les dispositions du règlement général prévalent et restent applicables dans leur totalité.

ARTICLE 1 : Organisation d'ensemble du concours général agricole des vins

Le Concours général agricole des vins est une propriété du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche de la Ruralité et de l'Aménagement des Territoires et du Centre National d'Expositions et de Concours Agricoles. Il est mis en œuvre avec le concours des Chambres d'Agriculture. Il est organisé par région viticole. Chaque région viticole est dotée de Centres de Pré-Sélection Départementaux ou Régionaux (CPS) pilotés par une commission de présélection et les chambres d'agriculture départementales ou régionales.

Les missions de la Commission de présélection, présidée par le Directeur Départemental des Territoires ou par la Direction Régionale de l'Agriculture et de l'Alimentation, sont de veiller à l'application du règlement général, de préparer le présent règlement local soumis pour validation au Commissaire Général, d'organiser le prélèvement des échantillons et la présélection dans les délais prescrits, de proposer les jurés professionnels pour la finale à Paris.

Les Chambres d'agriculture, départementales et régionales, ont délégation pour l'organisation de la phase amont du concours.

ARTICLE 2 : Composition de la Commission de présélection de l'Yonne

Administrations Publiques :

- DDT 89 : M. le Directeur ou son représentant,
- DDCSPP 89 : M. le Directeur ou son représentant.
-

Organisations professionnelles :

- Chambre d'agriculture de l'Yonne,
- Producteurs et Organismes de Défense et de Gestion des AOC de l'Yonne.

ARTICLE 3 : Appellations et dénominations du CPS

Le présent règlement s'applique aux appellations et dénominations suivantes :

Appellations	Type	Couleur	Millésime
Bourgogne blanc	AOC	blanc	2010
Bourgogne aligoté	AOC	blanc	2010
Bourgogne Tonnerre	AOC	blanc	2010
Bourgogne Vézelay	AOC	blanc	2010
Saint-Bris	AOC	blanc	2010
Petit Chablis	AOC	blanc	2010
Chablis	AOC	blanc	2010
Chablis 1 ^{er} Cru	AOC	blanc	2010
Chablis Grand Cru	AOC	blanc	2009
Bourgogne rouge	AOC	rouge	2010
Bourgogne Passe Tout Grains rouge	AOC	rouge	2010
Irancy	AOC	rouge	2009
Bourgogne rosé	AOC	rosé	2010
Crémant de Bourgogne	AOC	blanc	2011 (1)
Crémant de Bourgogne	AOC	rosé	2011 (1)

(1) année de tirage 2011, récoltes 2010 et antérieures.

et mis en bouteilles au plus tard à la date limite d'inscription définie article 7.

Dans le cas où il y aurait moins de 3 candidats inscrits pour l'une de ces dénominations, elles pourront être supprimées ou fusionnées sur proposition de la CPS et validation du Commissaire Général. Toutefois lorsqu'une entreprise ou une coopérative regroupe plus de 50 % de la production d'une appellation (AOC, AOP, IGP, etc.), le nombre minimum de concurrents requis est de deux.

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 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 (attestation sur l'honneur à joindre au dossier d'inscription).

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 ne sont pas acceptées.

ARTICLE 5 : Conditions d'inscription relatives aux échantillons

Chaque échantillon doit recouvrir une quantité commercialisable minimale du même vin, appartenant à un lot homogène. La quantité commercialisable du lot au moment du prélèvement ne pourra être

inférieure à 10 hl.

Les échantillons présentés doivent provenir de lots homogènes clairement identifiés. Un lot homogène est le volume de vin issu d'une même vinification pour une année donnée ou, dans le cas d'assemblage de différents vins, le volume de vin issu d'un même assemblage ayant une dénomination commerciale unique pour une année donnée. Un lot homogène peut être constitué d'un ou plusieurs contenants.

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 ou partie de lot ayant déjà concouru au Concours général agricole sous un millésime donné, ne peut faire l'objet d'une nouvelle demande d'inscription au titre du même millésime

Sans préjudice des dispositions ci-dessus et hors vins effervescents, les producteurs individuels pourront présenter au maximum un échantillon, les autres catégories de concurrents cités en article 4 pourront présenter au maximum deux échantillons :

- par climat pour l'appellation « Chablis Grand Cru » ; liste exhaustive des sept climats : Blanchot, Bougros, Grenouille, Les Clos, Les Preuses, Valmur, Vaudésir ;
- par regroupement de climats pour l'appellation « Chablis 1er Cru » ; liste exhaustive des dix-sept regroupements de climats : Beauroy, Berdiot, Chaume de Talvat, Côte de Jouan, Côte de Léchet, Côte de Vaubarousse, Fourchaume, Les Beauregards, Les Fourneaux, Mont de Milieu, Montée de Tonnerre, Montmains, Vaillons, Vau de Vey, Vau Ligneau, Vaucoupin, Vosgros ;
- par appellation pour les autres appellations.

Les produits présentés doivent bien entendu respecter la réglementation en vigueur, Si à la suite de contrôles, d'analyses, ou pendant la dégustation, il apparaît qu'un produit ne répond pas à la définition de l'appellation dans laquelle il est inscrit, il est éliminé .

ARTICLE 6 : Analyses

Les échantillons présentés à la présélection ne nécessitent pas de bulletin d'analyse mais tous vins admis en finale doivent être accompagné d'un bulletin d'analyse effectué par un laboratoire accrédité COFRAC.

Le bulletin d'analyse :

- doit dater de moins de trois mois à compter de la date d'ouverture des inscriptions,
- 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. Les analyses sur l'ensemble des paramètres de l'agrément sont acceptées, si elles permettent d'identifier le lot inscrit.

En conséquence, sous peine d'éviction, chaque échantillon sélectionné pour la finale sera accompagné :

- soit d'un bulletin d'analyse « COFRAC » fourni par le candidat lors de la collecte de l'échantillon dès lors qu'il est conforme en délai (analyse postérieure au 1^{er} août 2011),
- soit du bulletin de l'analyse « COFRAC » mandatée par la DDT, pour les seuls échantillons présélectionnés n'en disposant pas déjà et au frais exclusif du candidat qui s'engage à en régler intégralement le montant¹ dès réception de la facture établie à son nom (à l'issue de la finale).

¹ Pour mémoire et à titre purement indicatif, les coûts de l'analyse des critères obligatoires sont de l'ordre de :

- 29 € HT par échantillon pour les vins blancs tranquilles,

Les critères analytiques² et leurs valeurs maximales sont les suivants :

- titre alcoométrique (%vol)
- acidité totale (gH₂SO₄/l)
- acidité volatile (gH₂SO₄/l)
- anhydride sulfureux total (mgSO₂/l)
- glucose / fructose ou sucres résiduels (g/l)
- surpression à 20°C (bars)

Les vins qui présentent un titre alcoométrique dépassant les normes autorisées ne seront pas exclus pour ce seul motif si, au moment du prélèvement, le candidat fournit une attestation sur l'honneur affirmant que le lot est issu, au moins en partie, de moûts dépassant naturellement le degré maximum de l'AOC, et que les règles d'enrichissement ont été respectées sur tous les composants du lot.

ARTICLE 7 : Modalités d'inscriptions

Les inscriptions sont ouvertes à compter du **mercredi 2 novembre 2011**. La clôture des inscriptions est le **vendredi 9 décembre 2011**.

Toutes les informations utiles sont accessibles sur le site internet www.concours-agricole.com : coordonnées du CPS de la région viticole, règlement national, règlement régional, dossier d'inscription, ordre du règlement, etc.

L'inscription peut être réalisée sur document '**papier**' ou bien '**en ligne**'. Les demandes d'inscription se font :

- sur le site internet www.concours-agricole.com
- ou à l'aide d'un dossier d'inscription que l'on peut se procurer auprès de la direction départementale des territoires de l'Yonne (DDT89), accueil du service de l'Economie Agricole au 8 avenue du IVème RI à 89000 AUXERRE.

Les dossiers 'papier' doivent être retournés, complets à :

- la DDT de l'Yonne à **l'attention de M. Ph. EMERY** au 3 rue Monge - BP 79 à 89011 AUXERRE CEDEX

et être accompagnés du règlement du droit d'inscription :

- par chèque libellé à l'ordre de **M. l'agent comptable de la Chambre d'agriculture de l'Yonne**.

Attention : les inscriptions 'en ligne' ne seront prises en compte qu'à réception du règlement (adresse d'envoi et libellé du chèque comme pour les inscriptions 'papier', confer ci-dessus).

Les concurrents doivent indiquer la dénomination géographique, le volume commercialisable, la marque commerciale, le numéro de la cuve ou du lot correspondant à chacun des échantillons présentés et l'encépagement si mentionné dans l'étiquette commerciale. 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

Les droits d'inscription ci-dessous s'entendent hors éventuels coûts d'analyse (confer article 6).

-
- 23,5 € HT par échantillon pour les autres vins tranquilles,
 - 34,5 € HT par échantillon pour les vins effervescents.

² Valeurs des critères des vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D.644-36-I du code rural et de la pêche maritime.

		Droit par échantillon Inscription papier	Droit par échantillon Inscription en ligne
Tarif de base	HT	85,00 €	81,00 €
	TTC	101,66 €	96,88 €

Une réduction quantitative est consentie pour les concurrents présentant au moins cinq échantillons.

% de réduction	Nombre d'échantillons.
5%	5 ou 6
10%	7 ou 8
15%	9 ou 10
20%	11 à 16
25%	17 à 20
30%	Plus de 20 échantillons

Lorsque le Commissaire Général décide de l'annulation d'une inscription faite 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 produit 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 produit 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 produit 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. Ceci exclut le prélèvement des échantillons par les producteurs eux-mêmes.

Les prélèvements seront réalisés entre le **vendredi 2 décembre 2011** et le **jeudi 22 décembre 2011**.

Ils seront réalisés par un ou deux binômes d'agents de la DDT, le cas échéant accompagnés d'un agent de la Chambre d'agriculture, qui s'engagent à ne pas collecter des bouteilles proposées par le candidat mais à réaliser eux-même les prélèvements dans un lot de bouteilles ayant satisfait aux contrôles « produit ». Les échantillons seront conservés à la DDT89 en attente des opérations de présélection.

Les échantillons présentés à la présélection seront constitués par 5 bouteilles, de type Bourgogne tradition y compris les bouteilles de type "lourd" et (ou) avec bagues carrées de couleur feuilles mortes ou teinte antique. Pour les vins rosés, les bouteilles de couleur blanche seront acceptées.

L'agent préleveur :

- s'assure que les différents échantillons présentés sont issus de cuvées différentes, présentant des caractéristiques propres,
- 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 note les changements intervenus.

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.

Aucune identification ne devra figurer sur les bouteilles présentées à l'exception des numéros de lots gravés qui seront masqués par la DDT89. Les bouteilles à vis ne sont pas admises au concours. Au cas où certaines bouteilles seraient susceptibles de présenter des signes impossibles à masquer lors de la présélection ou de la finale, compte tenu de la bonne foi manifeste du concurrent, ce dernier devra fournir aux agents préleveurs autant de bouteilles vides parfaitement conformes pour transvasement immédiatement avant chaque épreuve.

Les échantillons non conformes détectés après la collecte ne seront pas présentés au concours et aucune demande de remboursement ne sera acceptée.

ARTICLE 10 : Présélection

La présélection est organisée par la direction départementale des territoires de l'Yonne.

Elle aura lieu le **mercredi 11 janvier 2012** à la salle des Beauroy de BEINES à partir de 9h 30.

Seuls participent à la phase finale les échantillons dont les qualités ont été reconnues à l'issue de l'épreuve de présélection. Le nombre maximum d'échantillons de vin à admettre en finale du Concours général agricole par centre de présélection est fixé à 50% du nombre des 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.

ARTICLE 11 : Finale à Paris

Elle se déroulera le **dimanche 26 février 2012** à Paris, Portes de Versailles, Parc des expositions.

Les jurys seront composés au minimum de trois jurés et pourront comprendre jusqu'à six jurés, parmi lesquels deux ou trois jurés sont désignés sur proposition des organisations professionnelles compétentes, les autres étant des experts ou personnes qualifiées désignés sur proposition de différentes associations ou organisations représentant la distribution (courtiers, négociants, restaurateurs, détaillants.) et les consommateurs (clubs d'œnologues, ...).

Le Commissaire Général prend toutes dispositions pour que les échantillons soumis à la dégustation soient rendus strictement anonymes. Il peut faire procéder à tout transvasement, changement d'emballage, masquage, ou autre opération qu'imposerait la préservation de l'anonymat des échantillons.

Le jury délibère et statue sur le classement des produits. Les jugements portés sur les produits en concours le sont sur la base de critères organoleptiques : aspect, couleur, odeur, goût...

ARTICLE 12 : Récompenses et utilisation de la marque collective

Les récompenses sont décernées d'après les décisions des jurys. Les récompenses décernées consistent en diplômes de médaille d'or, diplômes de médaille d'argent, diplômes de médaille de bronze. Le nombre de distinctions attribuées pour une section ou une catégorie déterminées, ne doit pas représenter plus du tiers des échantillons inscrits.

Le palmarès du CGA est publié sur le site www.concours-agricole.com, gratuitement, pour tout médaillé de l'année. Le commissaire général met à disposition des concurrents sur leur espace privé du site internet du concours, l'appréciation portée par le jury sur le produit lors des finales du concours à Paris. Le commissaire général délivre aux lauréats du Concours des produits une attestation et un diplôme, qui seuls font foi, précisant la nature de la distinction attribuée et l'identification complète du produit et du détenteur.

Le rappel des distinctions obtenues au Concours général agricole, dans toute publicité individuelle ou collective doit obligatoirement, en toute circonstance se faire à l'aide de la marque collective (dite marque médaille) déposée à l'Institut national de la propriété industrielle, et conformément au règlement d'usage et à la charte graphique y attachés. Le règlement d'usage déposé à l'INPI et la charte graphique sont disponibles sur le site internet du Concours général agricole (www.concours-agricole.com). Le rappel de la distinction sur les produits est soumis au paiement d'une redevance. Pour les produits à lots, il ne pourra être apposé que sur les produits issus du lot médaillé.

Toute utilisation de la marque collective en dehors des conditions définies dans le règlement d'usage, la charte graphique et dans tout autre document auquel il pourra être renvoyé, sera considérée comme une fraude. Elle entraînera, outre le paiement des droits dus majorés d'une pénalité financière de 20 %, les sanctions prévues par ces textes et le cas échéant des sanctions de droit commun susceptibles d'être appliquées par les juridictions compétentes. Le MAAPRAT, le CENECA ou leur représentant se réservent bien entendu le droit de poursuivre toute personne physique ou morale convaincue d'utilisation frauduleuse de la marque.

Fait à Auxerre,
le 30 septembre 2011

Le président de la CPS de l'Yonne



Jean-Paul LEVALET