



PREFECTURE DE DORDOGNE
DIRECTION DEPARTEMENTALE DES TERRITOIRES DE DORDOGNE



CONCOURS GENERAL AGRICOLE DES VINS 2020
REGLEMENT REGIONAL
CENTRE DE PRESELECTION DE DORDOGNE

Le règlement régional du Centre de présélection de DORDOGNE est pris en application du règlement général du **129^{ème} Concours Général Agricole** approuvé par arrêté du ministre de l'agriculture et de l'alimentation en date du 29 août 2019 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^{er}, 2^{ème}, 3^{ème}) 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 DORDOGNE

Administrations Publiques :

- M. DIDON Emmanuel, Directeur DDT,
- M. Le MAOUT Jean-François, Chef de service Économie et Territoire DDT ,
- M. SYMPHORIEN Paul Chef du Centre de Viticulture des Douanes,
- M CAPURON Didier, INAO Dordogne.

Organisations professionnelles :

- M CHADOURNE Eric, Président FVBD,
- M GRANGER Jean Philippe, Président Chambre d'Agriculture Dordogne,
- M LECONTE Marc, Président IVBD,
- M FAURE Bruno , Président du CrDA du Périgord Pourpre- Vallée de l'Isle,
- M GAZARD-MAUREL Jean-François, Responsable Département Filière et Productions Végétales Chambre d'Agriculture de Dordogne,
- M JOU DE LA BORJAS Laurent, Responsable section vins de Pays du Périgord,
- M DEFFARGES Quentin, Responsable de la section de Montravel,
- M DECOUROUX Franck, Responsable de la section de Rosette,
- M BAROU Guillaume, Responsable de la section de Monbazillac,
- M ROCHES Didier, Responsable de la section Pécharmant,
- M CUISSET Gabriel, Responsable de la section Saussignac,
- M LACOSTE Jean Jacques, Responsable de la section Bergerac,
- Mme BAPPEL Josiane, FVBD,
- M COUGNAUD Pierre Henri, Directeur FVBD,
- M BERGEON Vincent, Directeur IVBD,
- M LE GRELLE Damien, Technicien Oenocentre Bergerac Duras,
- M COLOMBIER Laurent, Technicien Chambre d'Agriculture de Dordogne,
- M BALLOUHEY François, Technicien Chambre d'Agriculture de Dordogne,
- M MICHAU Julien, Responsable du Département Filières et Productions Chambre d'Agriculture de Dordogne.

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).

<i>Catégories</i>	<i>Sections</i>	<i>Couleur</i>	<i>Millésime</i>	<i>Modèle de bouteille de prélèvement</i>
Bergerac		Rouge	2018-2019	Evolution verte 75 cl
Bergerac		Rosé	2019	Evolution blanche 75 cl
Bergerac		Blanc	2018-2019	Evolution verte 75 cl
Côtes de Bergerac		Blanc	2019	Evolution blanche 75 cl
Côtes de Bergerac		Rouge	2016-2017	Evolution verte 75 cl
Monbazillac		Blanc	2017-2018	Evolution blanche 75 cl
Montravel		Blanc	2019	Evolution verte 75 cl
Montravel		Rouge	2016-2017	Evolution verte 75 cl
Rosette		Blanc	2018-2019	Evolution blanche 75 cl
Côtes de Montravel		Blanc	2019	Evolution verte 75 cl
Haut-Montravel		Blanc	2017-2018	Evolution blanche 75 cl
Pécharmant		Rouge	2017-2018	Evolution verte 75 cl
Saussignac		Blanc	2017-2018	Evolution blanche 75 cl
IGP Périgord		Rouge	2018-2019	Evolution verte 75 cl
IGP Périgord		Rosé	2019	Evolution blanche 75 cl
IGP Périgord		Blanc	2019	Evolution verte 75 cl

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, la teneur en sucres.

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.

Quantités minimales acceptées par le règlement régional du comité de présélection de Dordogne:

Récolte 2016

Quantité minimale

Côtes de Bergerac Rouge	25 hl
Montravel rouge	25 hl

Récolte 2017

Quantité minimale

Côtes de Bergerac Rouge	25 hl
Montravel rouge	25 hl
Pécharmant	25 hl
Monbazillac	15 hl
Saussignac	10 hl
Haut Montravel	10 hl

Récolte 2018

Quantité minimale

Monbazillac	15 hl
Bergerac rouge	30 hl
Bergerac sec	30 hl

Haut Montravel	10 hl
IGP Périgord Rouge	60 hl
Rosette	25 hl
Pécharmant	25 hl
Saussignac	10 hl

Récolte 2019

	Quantité minimale
Bergerac sec	67 hl
Bergerac rouge	60 hl
Bergerac rosé	64 hl
Rosette	50 hl
Côtes de Bergerac blanc	55 hl
Côtes de Montravel	52 hl
Montravel blanc	64 hl
IGP Périgord blanc	120 hl
IGP Périgord rouge	120 hl
IGP Périgord rosé	120 hl

Le règlement régional du comité de présélection de Dordogne prévoit toutefois une quantité minimale de 10 hl dans la mesure où le lot constitue la totalité de la récolte.

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.

ARTICLE 6 : Analyses

Chaque vin présenté doit 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.

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.
- Pour les Pécharmant : IPT (DO 280).

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. 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.

L'inscription en ligne finalisée, le candidat doit envoyer le récapitulatif de son inscription à la Fédération des Vins de Bergerac et de Duras accompagné du règlement du droit d'inscription, d'un bulletin d'analyse, de la déclaration de revendication pour les vins avec indication géographique (IGP et AOC/AOP).). Le bulletin d'analyse peut être envoyé ultérieurement et au plus tard avant la présélection.

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.

Les inscriptions sont ouvertes à compter du **4 novembre 2019**.

La clôture des inscriptions papier et en ligne est fixée au 06 Janvier 2020.

ARTICLE 8 : Droits d'inscription

	Droit par échantillon HT	Droit par échantillon TTC*
Tarif Normal (y compris frais de prélèvements)	87,00 €	104,40 €*

*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 30/12 et le 03/02.

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

- BALLOUHEY François/ Conseiller spécialisé en Viticulture
- n° de téléphone : 05 53 63 56 50 / email : francois.ballouhey@dordogne.chambagri.fr.

Ils seront réalisés par les agents préleveurs des organismes suivants :

- Fédération des Vins de Bergerac et de Duras
- Chambre d'agriculture de la Dordogne

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.

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 :
 - 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.

ARTICLE 10 : Présélections

Les présélections sont organisées par la Chambre d'agriculture de la Dordogne et la Fédération des vins de Bergerac et de Duras

Elles ont lieu le 06 février 2020 à MONBAZILLAC.

Le Directeur Départemental des Territoires (DDT) supervise le bon déroulement des épreuves de présélection.

Dans les 10 jours suivant la réalisation de la présélection, 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 en charge du suivi des présélections est :

LE MAOUT Jean-François
 Chef de service Économie et Territoire Agriculture et Forêt
 05.53.45.56.00
jean-francois.le-maout@dordogne.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 Fédération des Vins de Bergerac et Duras 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 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.

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 présentés par appellation/couleur ou pour la catégorie concernée en cas de regroupement d'appellations/couleur. 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 le dimanche 23 février 2020 à Paris, Porte de Versailles, Parc des expositions.

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 à Paris. 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 -----, le -----

Le Directeur Départemental des Territoires

Pour validation,
Le Commissaire général du CGA