FOIRE AUX FROMAGES DE LA CAPELLE

CONCOURS DES PRODUITS DU TERROIR

VENDREDI 29 août 2025

REGLEMENT

Préambule : Le présent règlement est consultable par toute personne qui en fera la demande auprès du Comité de La Foire aux Fromages ou sur le site www.foiresauxfromages.com

Article 1er -

Le 39ème concours des produits du terroir est organisé à LA CAPELLE (Aisne) le vendredi 29 août 2025, dans le cadre de la 58ème FOIRE AUX FROMAGES.

Le concours est ouvert aux agriculteurs, aux apiculteurs possédant plus de dix ruches, aux artisans et aux brasseurs inscrits au répertoire des métiers.

Les candidats doivent être situés dans les départements de l'Aisne, des Ardennes, de l'Aube, de la Haute Marne, de la Marne, du Nord, de l'Oise, du Pas-de-Calais, de la Seine et Marne et de la Somme, pour la France, et dans la province du Hainaut, pour la Belgique.

Article 2 -

Ce concours comprendra douze divisions de produits :

1ère division - **FROMAGES ET SPECIALITES FROMAGERES** :

1ère Section - origine bovine :
- 1ère catégorie : Maroilles
- 2ème catégorie : Yaourts nature ou nature sucré
- 3ème catégorie : Yaourts aux fruits ou aromatisés
- 4ème catégorie : Fromages blancs aux fruits ou nature
- 5ème catégorie : Fromages frais à pâte lactique
- 6ème catégorie : Fromages frais aux herbes et/ou aromatisés
- 7ème catégorie : Fromages affinés aux herbes et/ou aromatisés
- 8ème catégorie : Fromages à pâte molle
- 9ème catégorie : Fromages à pâte pressée non cuite
- 10ème catégorie : Fromages à pâte pressée cuite

2ème Section - origine caprine :
- 1ère catégorie : Chèvre frais (moins de 8 jours)
- 2ème catégorie : Chèvre demi affiné (entre 8 et 21 jours)
- 3ème catégorie : Chèvre affiné (plus de 21 jours)
- 4ème catégorie : Tomme de chèvre
- 5ème catégorie : Yaourts nature

3ème Section - origine ovine :
- 1ère catégorie : Brebis frais (moins de 8 jours)
- 2ème catégorie : Brebis affiné (plus de 10 jours)
- 3ème catégorie : Tomme de brebis
- 4ème catégorie : Yaourts nature

2ème division - **TARTES OU FLAMICHES AU MAROILLES**

- 1ère catégorie : Tartes ou flamiches d'origine fermière au maroilles. (Fabriqué exclusivement avec le Maroilles de sa propre exploitation).
- 2ème catégorie : Tartes ou flamiches d'origine artisanale au maroilles.

3ème division - **BEURRES FERMIERS** :

- 1ère catégorie : Beurre doux
- 2ème catégorie : Beurre demi-sel ou salé

4ème division - **PRODUITS DE LA RUCHE** :

- 1ère catégorie : Hydromels
- 2ème catégorie : Miels de printemps
- 3ème catégorie : Miels d'été
- 4ème catégorie : Pollen
- 5ème catégorie : Pain d'épices au miel
- 6ème catégorie : Gâteau, pâtisserie et confiserie au miel
- 7ème catégorie : Miel de tilleul de Picardie AOP* *sous réserve de l'obtention de l'agrément (Mention inscription offerte à rajouter)*

En particulier, sont considérés comme miels de printemps, les miels d'origines florales suivantes colzas, arbres fruitiers, pissenlits, groseilliers, framboisiers, aubépines, acacias ...

Sont considérés comme miels d'été, les miels d'origines florales suivantes : trèfles, moutardes, vesces, tilleuls, mélilots, menthes, chardons, châtaigniers, tournesols, luzernes, forêts ...

5ème division - **CIDRES ET JUS DE POMMES** :

- 1ère catégorie : Cidre brut
- 2ème catégorie : Cidre demi-sec
- 3ème catégorie : Cidre doux
- 4ème catégorie : Jus de pommes
- 5ème catégorie : Poiré
- 6ème catégorie : Boissons alcoolisées à base de jus de pommes (type Pommel)

6ème division - **VOLAILLES ET LAPINS FERMIERS** :

- 1ère catégorie : Poulets
- 2ème catégorie : Pintades
- 3ème catégorie : Lapins
- 4ème catégorie : Autres volailles

7ème division - **FOIES GRAS ENTIER ET TERRINES** :

- 1ère catégorie : Foies gras entiers
- 2ème catégorie : Terrines
- 3ème catégorie : Rillettes

8ème division – **VINS DE CHAMPAGNE :**

- 1ère catégorie : Champagne Blanc de blanc
- 2ème catégorie : Champagne Brut sans année
- 3ème catégorie : Champagne Millésime
- 4ème catégorie : Champagne Demi – sec
- 5ème catégorie : Champagne Rosé

9ème division – **CONFITURES ET GELEES :**

- 1ère catégorie : Confitures
- 2ème catégorie : Gelées

10ème division – **BIERES ARTISANALES :**

- 1ère catégorie : Bières de Blé dite blanche
- 2ème catégorie : Bières Blondes
- 3ème catégorie : Bières Ambrées
- 4ème catégorie : Bières Brunes ou Noires

11ème division – BOISSONS DIVERSES :

- 1ère catégorie : Boissons non alcoolisées
- 2ème catégorie : Ratafia
- 3ème catégorie : Autres boissons alcoolisées

12ème division - SPECIALITES REGIONALES :

- 1ère catégorie : Spécialités salées
- 2ème catégorie : Spécialités sucrées
- 3ème catégorie : Glaces et sorbets

Par catégorie, un minimum de 3 produits est nécessaire pour qu'il y ait délibération du jury (à l'exception des 11ème et 12ème divisions), mais le Comité reste souverain pour valider les candidatures.

Les produits seront présentés à titre de promotion et pourront faire l'objet d'une récompense pour leur qualité.

Si le nombre de produits dans la catégorie n'atteint pas 3, les produits seront alors présentés à titre de promotion et pourront faire l'objet d'une récompense pour leur qualité exceptionnelle remarquée par le jury. Dans ce cas, il sera décerné une récompense ''Coup de Cœur du jury''

D'autres divisions ou d'autres catégories de produits alimentaires pourront être ouvertes en fonction des demandes.

Article 3 -

Les candidats intéressés devront formuler leur demande d'inscription sur les imprimés réglementaires qu'ils pourront se procurer auprès de l'Atelier Agriculture Avesnois Thiérache tél. : 03.23.97.17.16 – concourslacapelle02@gmail.com ou les télécharger sur le site internet www.foireauxfromages.com

Les candidatures comprennent :

- Une demande d'inscription dûment complétée avec la fiche de renseignement par produit présenté ;
- Un bulletin d'analyse de moins d'un an ou une attestation d'autocontrôle ;
- Le règlement des frais d'inscription au concours par chèque libellé à l'ordre du **COMITE DE LA FOIRE AUX FROMAGES**, ou par virement bancaire.

Les droits d'inscription qui s'élèvent à :

- 36 € pour l'inscription du premier produit,
- 24 € par produit supplémentaire.

Le dossier d'inscription complet devra être adressées par courrier à :

L'ATELIER AGRICULTURE AVESNOIS THIERACHE
50 Place de la Demi-lune - 02260 LA CAPELLE
avant le 15 juin 2025, cachet de la poste faisant foi.
ou par mail : concourslacapelle02@gmail.com

Pour toute inscription avant le **31 mai 2025, une remise de 50% des frais d'inscription** sera appliquée.
Tout dossier non complet pourra être refusé par le Comité d'Organisation du Concours

Article 4 -

Les jurys chargés de distribuer les récompenses comprennent au minimum trois membres qui délibèrent et statuent sur le classement des concurrents dans les limites des règlements particuliers à chaque produit. Le jugement des jurys est prononcé, à la majorité des voix, sans appel. Tout membre du jury reconnaît avoir pris connaissance du règlement du concours et s'engage à respecter celui – ci.

Les membres du jury seront placés sous la responsabilité d'un président. Celui-ci animera le déroulement du concours, centralisera les notes attribuées par chacun, les observations des dégustateurs et animera la discussion en vue de l'attribution ou non des distinctions. Il veillera à ce que le concours se déroule dans le respect du règlement et fera signer par chacun des membres le procès-verbal des opérations.

Les membres du jury sont désignés par le comité d'organisation, au vu d'une fiche de renseignement remplis par eux même précisant leur compétence en matière de connaissance du produit et leur expérience dans le domaine de la dégustation de celui-ci.

Nul ne pourra exercer les fonctions de membre du jury dans une division dans laquelle il concourt.

Article 5 -

Il est interdit de présenter dans une même catégorie de produit, sous des appellations ou titres différents, plusieurs échantillons du même produit, à l'exception des 5ème, 6ème, 7ème et 8ème catégorie de la division 1 – 1ère section, des 5ème et 6èmecatégories de la division 4, de la 4ème catégorie de la division 6, de la 2ème et 3ème catégorie de la division 7, de la 8ème division, de la 9ème division, de la 11ème division et de la 12ème division.

Ne pourront concourir que les produits conformes aux **REGLEMENTATIONS EN VIGUEUR A LA DATE DU CONCOURS.**

Article 6 -

Les échantillons devront être déposés, à une date et un lieu qui sera indiquée dans la lettre ou dans le mail de confirmation.

Ils devront être présentés sous **FORME ANONYME**, sans signe distinctif, et selon les dispositions prévues par les règlements particuliers à chaque produit.

Article 7 -

Les récompenses consistent en MEDAILLES ET DIPLOMES D'HONNEUR.

Le jury peut attribuer une médaille (or, argent, bronze).

S'il y a moins de trois compétiteurs distincts en compétition, une récompense « Coup de Cœur » pourra être envisagée.

Chaque participant ne pourra avoir accès qu'à ses propres résultats.

Ils seront également accessibles le vendredi 29 août 2025 sur le site Internet de la Foire aux Fromages : www.foireauxfromages.com le plus tôt possible après 14 H 30.

Les récompenses seront remises **le samedi 6 septembre 2025** à 12h30, dans le cadre de la Foire.

Si vous êtes sélectionné pour la remise des prix, les informations vous seront communiquées ultérieurement.

Dors est déjà votre prix sera disponible sur le stand de l'Atelier Agriculture Avesnois Thiérache au pôle agricole

Article 8 -

Le lauréat pourra apposer sur les produits primés une vignette autocollante rappelant le prix obtenu au concours. Il pourra se la procurer auprès du Comité de la Foire qui en a la propriété, en passant une commande avant fin septembre 2025. La fourniture de ces vignettes ne se fera qu'après engagement du producteur de ne les apposer que sur des produits fabriqués dans des conditions et de qualité équivalente à celui primé. Tout manquement au respect de cette obligation entraînera le retrait de l'autorisation et l'interdiction de se présenter au concours suivant. Le lauréat accepte tout contrôle ultérieur relatif à l'utilisation de cette vignette. **Sa reproduction même partielle est soumise à l'autorisation préalable du comité d'organisation du concours.**

Article 9 -

Les emballages vides et les échantillons ne seront pas rendus, à l'exception de la division "Vin de Champagne ".

REGLEMENTS PARTICULIERS

Tous les échantillons devront être déposés au lieu indiqué dans la confirmation d'inscription, sous emballage **neutre et anonyme**, sur lequel sera apposée uniquement l'étiquette officielle du concours par l'ATELIER AGRICULTURE AVESNOIS THIERACHE.

DIVISION 1 - **FROMAGES ET SPECIALITES FROMAGERES FERMIERES** :

1ère catégorie : Maroilles

Deux pièces par échantillon.

9ème et 10ème catégorie : Fromages à pâte pressée ou cuite :

Deux pièces au minimum d'un demi-fromage par échantillon

Autres catégories :

Deux pièces pour les autres fromages ou spécialités (chèvres, boulettes, dauphins.), avec un minimum de 250 grammes par échantillon.

Deux pots de 250 grammes par échantillon pour les fromages blancs, et préciser le type de fromage :

- lissé (= battu), ou brut (non lissé)
- au lait entier ou au lait écrémé (ou partiellement écrémé)

Deux pots de 125 grammes par échantillon pour les yaourts, et préciser le type de yaourt :

- ferme ou brassé
- au lait entier ou au lait écrémé (ou partiellement écrémé)

DIVISION 2 - **TARTES OU FLAMICHES AU MAROILLES** :

Deux pièces de 6 parts chacun.
Pour les tartes fermières, elles doivent être fabriquées avec le maroilles provenant de l'exploitation.

DIVISION 3 - **BEURRES FERMIERS** :

L'échantillon sera composé de deux plaquettes pour le beurre, moulé ou non moulé, sous emballage neutre, de 250 grammes minimums.

DIVISION 4 - **PRODUITS DE LA RUCHE** :

MIELS :
Deux pots de 500 grammes minimums par échantillon en bocaux verre blanc translucide de 385 ml et capsule twist off blanche.
Les miels devront être récoltés uniquement dans les départements français concernés (02, 08, 10, 51, 52, 59, 60, 62, 77, 80) et la province belge du Hainaut.

HYDROMELS :
Deux bouteilles en verre par échantillon.
Les produits devront impérativement avoir été élaborés par les concurrents et provenir de ruches uniquement implantées dans les zones concernées.

PAINS D'EPICES :
Deux pièces : ils peuvent être nature, aux noix ou à l'orange.

DIVISION 5 - **CIDRES ET JUS DE POMMES :**

- Pour les cidres :
Deux bouteilles en verre type champenois par échantillon.

- Pour les jus de pommes :
Deux bouteilles de 75 cl minimum par échantillon.

Les cidres ou jus de pommes présentés devront être élaborés par les concurrents à partir des pommes issues des départements français concernés (02, 08, 10, 51, 52, 59, 60, 62, 77 et 80) ou de la province belge du Hainaut.

DIVISION 6 - **VOLAILLES ET LAPINS FERMIERS** :

. Echantillon constitué d'une volaille ou d'un lapin.
. Poulet vide (2 kg minimum).
. Les volailles doivent avoir subi l'ablation totale :
- de l'œsophage et du jabot,
- de la trachée,
- des viscères thoraciques (cœur et poumons) et abdominaux (pro ventricule, gésier et foie),
- des pattes : ces dernières étant coupées à l'articulation du jarret ou, au maximum, un centimètre au-dessous de cette articulation, la tête et le cou restant attachés à la carcasse, le cœur, le foie dépourvu de la vésicule biliaire, le gésier dépourvu de la membrane péricardique étant remis à l'intérieur de la carcasse.

DIVISION 7 - **FOIES GRAS ENTIER ET TERRINES** :

Foie Gras Entier : Deux pièces de 100 g minimum chacun.
Terrines et Rillettes : Deux pièces de 160 g minimum

DIVISION 8 – VINS DE CHAMPAGNE :

Article 1er - Le présent règlement est applicable aux vins d'appellation d'origine protégée " Champagne " issus de l'aire délimitée " Champagne ".

Article 2 - Vins susceptibles de concourir :

Ne peuvent être présentés au concours que les vins d'appellation d'origine contrôlée " Champagne " de la catégorie Champagne " blanc de blancs ", " brut sans année ", " millésime ", « demi sec » et " rosé ". Une même cuvée ne peut être présentée par plusieurs producteurs. Toute similitude de paramètres analytiques détectée lors de l'analyse chimique, prévue ci-après, entraîne d'office l'exclusion des échantillons du concours. Chaque échantillon de vin doit provenir d'un lot homogène commercialisable d'un minimum de 1000 litres pour les bruts sans année, 100 litres pour les rosés, demi sec, blanc de blancs et les millésimés.

Tout vin correspondant à un lot déjà primé lors d'un précédent concours ne peut à nouveau être présenté aux épreuves.

Article 3 - Producteurs admis à présenter des vins :

Le concours est ouvert :
- aux vignerons vinifiant et élaborant leur propre récolte
- aux vignerons coopérateurs qui procèdent eux même à l'assemblage et au dégorgement de leur cuvée (une attestation du président de la coopérative faisant foi)
- aux coopératives : pour les seuls vins provenant de la récolte de leurs adhérents vignerons ; pour les champagnes commercialisés sous leur marque principale et leur propre service

Article 4 - Formalités d'inscription :

Outre les conditions générales d'inscription prévues par le règlement du concours des produits du terroir, le candidat doit mentionner :

- les caractéristiques du vin (couleur, millésime, cépage, nom d'exploitation),
- le volume du lot présenté,
- le(s) numéro(s) de lot des vins conditionnés
- la date du tirage.

Ces renseignements sont confirmés par la production des justificatifs suivants :
- une demande de participation dûment complétée pour chaque produit présenté
- une copie de la déclaration de revendication, valant déclaration de tirage, adressée à l'organisme de contrôle agréé et aux services de la DGDDI, immédiatement après la fin

des opérations de tirage
- une copie des résultats d'analyses datant de moins d'un an.

Chaque échantillon est constitué de six bouteilles habillées avec C.R.D., les échantillons sont rendus anonymes par les organisateurs du concours. Les prélèvements des échantillons sont réalisés par un ou des membres du Comité d'Organisation dument mandatés.

Article 5 - Sélection et présélection :

Les vins présentés doivent être conformes à la législation en vigueur. Préalablement à la sélection organoleptique, ils doivent subir les analyses suivantes, attestées par un œnologue reconnu :

- aspect,
- caractères analytiques : TAV acquis et en puissance, sucre (glucose + fructose), acidité totale exprimée en méq/l, acidité volatile exprimée en méq/l, anhydride sulfureux total en mg/ll, surpression due à l'anhydride carbonique,
- tenue à l'air en 24 heures.

Un bulletin d'analyse comportant clairement l'identification de l'échantillon et datant de moins d'un an devra être fourni.

Les analyses sont à la charge du candidat.

Les opérations éventuelles de présélection des vins ont lieu à l'école de CREZANCY. Les jurys chargés des présélections sont composés de représentants de l'INAO, de techniciens œnologues, de consommateurs et de restaurateurs.

Ces personnes qualifiées examinent les vins par dégustation aveugle et les classent selon leur qualité intrinsèque selon une grille de notation.

Article 6 – Conditions de dégustation

Le jury sera composé d'au moins trois membres dont les deux tiers au moins sont des dégustateurs compétents : œnologue, personne issue d'un organisme officiel chargée du suivi de la production de Champagne (INAO…), de techniciens œnologues, de restaurateurs, de sommeliers…

Les membres du jury sont désignés par le comité d'organisation, au vu d'une fiche de renseignement rempli par eux même précisant leur compétence en matière de connaissance du produit et leur expérience dans le domaine de la dégustation de celui-ci.

Pour garantir l'anonymat des échantillons, ceux-ci sont habillés d'une chaussette, et sont ouverts par un tiers ne faisant pas partie du jury.

Les membres du jury seront placés sous la responsabilité d'un président. Celui-ci animera le déroulement du concours, centralisera les notes attribuées par chacun, les observations des dégustateurs et animera la discussion en vue de l'attribution ou non des distinctions. Il veillera à ce que le concours se déroule dans le respect du règlement et fera signer par chacun des membres le procès-verbal des opérations.

Le Comité d'organisation recueille une déclaration sur l'honneur des membres du jury sur leurs liens, directs ou indirects avec les entreprises, établissements, organisations professionnelles ou associations dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les vins présentés au concours. **Nul ne pourra exercer les fonctions de membre du jury s'il présente des produits retenus au concours**.

L'intégration de nouveaux dégustateurs pourra se faire sur proposition d'anciens membres du jury ou de personnes reconnues dans le domaine viticole. Le Comité d'Organisation s'assurera des compétences du candidat et de son expérience dans le domaine viticole en lui demandant de remplir la fiche de renseignement.

Article 7 – Attribution de récompenses :

Le jury peut attribuer une médaille (or, argent, bronze). Le nombre de distinction devra être inférieur au tiers des échantillons présentés pour l'ensemble de l'épreuve et par catégorie de vins présentés.

Aucune distinction ne sera attribuée s'il y a moins de trois compétiteurs distincts en compétition.

Une attestation individuelle complète sera donnée aux lauréats comprenant le nom du concours, la catégorie dans laquelle le vin à concouru, la distinction attribuée, l'identification du vin, le volume déclaré et les noms et adresse du détenteur.

En dehors des lauréats, aucune mention ou communication des autres résultats ne peut être effectuée.

Article 8 – Echantillons primés :

Le candidat primé et l'organisateur conservent un échantillon du vin, la fiche de renseignements et

le bulletin d'analyses. Les échantillons sont conservés un an. Les fiches de renseignement et les bulletins d'analyses sont conservés cinq ans.

Article 9 – Restitution des échantillons :

Pour les vins non primés, les échantillons pourront être repris sur place par leur propriétaire dans un délai de quinze jours après le concours.

Article 10 – Dispositif de contrôle interne ou externe :

Le Comité d'Organisation désignera un organisme ou un auditeur pour réaliser le contrôle de la bonne application du règlement du concours.

Deux mois avant le déroulement du concours, le Comité d'Organisation adresse à la DIRECCTE Hauts de France un avis précisant le lieu, la date du concours ainsi que le règlement.

Au plus tard deux mois après le déroulement du concours, le Comité d'Organisation transmet à la DIRECCTE Hauts de France un compte rendu signé du responsable de l'organisme ou de l'auditeur attestant que le concours s'est déroulé conformément aux dispositions du règlement et comportant notamment :

- le nombre de vins présentés au concours, globalement et par catégorie ;
- le nombre de vins retenus lors des présélections, globalement et par catégorie ;
- Le nombre de vins primés, globalement et par catégorie ;
- la liste des vins primés et pour chaque vin primé les éléments permettant d'identifier le vin et son détenteur ;
- le pourcentage de vins primés par rapport au nombre de vins présentés ;
- Le nombre de distinctions attribuées et leur répartition par type de distinction.

DIVISION 9 – CONFITURES ET GELEES :

Deux pots de 250 grammes minimums par échantillon en bocaux verre blanc translucide et capsule twist off.

DIVISION 10 – BIERES ARTISANALES :

Les échantillons sont composés de deux bouteilles de 75 cl, étiquetés.

DIVISION 11 - **BOISSONS DIVERSES** :

. Boissons diverses : deux échantillons de 75 cl.

DIVISION 12 - SPECIALITES REGIONALES :

- Spécialités salées : deux échantillons d'une dizaine de parts chacun
- Spécialités sucrées : deux échantillons d'une dizaine de parts chacun
- Glaces et Sorbets : deux échantillons de 250 g par échantillon

CONCOURS DES PRODUITS DU TERROIR

VINS DE CHAMPAGNE

REGLEMENT INTERIEUR

Préambule : Le présent règlement est consultable par toute personne qui en fera la demande auprès du Comité de La Foire aux Fromages

Article 1er - Le présent règlement est applicable aux vins d'appellation d'origine protégée " Champagne " issus de l'aire délimitée " Champagne ".

Article 2 - Vins susceptibles de concourir :

Ne peuvent être présentés au concours que les vins d'appellation d'origine protégée " Champagne " de la catégorie Champagne " blanc de blancs ", " brut sans année ", " millésime ", « demi sec » et " rosé ". Une même cuvée ne peut être présentée par plusieurs producteurs. Toute similitude de paramètres analytiques détectée lors de l'analyse chimique, prévue ci-après, entraîne d'office l'exclusion des échantillons du concours. Chaque échantillon de vin doit correspondre à un lot homogène commercialisable d'un minimum de 1000 litres pour les bruts sans année, 100 litres pour les rosés, demi sec, blanc de blancs et les millésimés.

Tout vin correspondant à un lot déjà primé lors d'un précédent concours ne peut à nouveau être présenté aux épreuves.

Article 3 - Producteurs admis à présenter des vins :

Le concours est ouvert :
- aux vignerons vinifiant et élaborant leur propre récolte
- aux vignerons coopérateurs qui procèdent eux même à l'assemblage et au dégorgement de leur cuvée (une attestation du président de la coopérative faisant foi)
- aux coopératives : pour les seuls vins provenant de la récolte de leurs adhérents vignerons ; pour les champagnes commercialisés sous leur marque principale et leur propre service

Article 4 - Formalités d'inscription :

Outre les conditions générales d'inscription prévues par le règlement du concours des produits du terroir, le candidat doit mentionner :
- les caractéristiques du vin (couleur, millésime, cépage, nom d'exploitation),
- le volume du lot présenté,
- le(s) numéro(s) de lot des vins conditionnés
- la date du tirage.

Ces renseignements sont confirmés par la production des justificatifs suivants :
- une demande de participation dument complétée pour chaque produit présenté
- une copie de la déclaration de revendication, valant déclaration de tirage, adressée à l'organisme de contrôle agréé et aux services de la DGDDI, immédiatement après la fin des opérations de tirage
- une copie des résultats d'analyses datant de moins d'un an.

Chaque échantillon est constitué de six bouteilles habillées avec C.R.D., les échantillons sont rendus anonymes par les organisateurs du concours. Les prélèvements des échantillons sont réalisés par un ou des membres du Comité d'Organisation dument mandatés.

Article 5 - Sélection et présélection :

Les vins présentés doivent être conformes à la législation en vigueur. Préalablement à la sélection organoleptique, ils doivent subir les analyses suivantes, attestées par un œnologue reconnu :
- aspect,
- caractères analytiques : TAV acquis et en puissance, sucre (glucose + fructose), acidité totale exprimée en méq/l, acidité volatile exprimée en méq/l, anhydride sulfureux total en mg/l, surpression due à l'anhydride carbonique,
- tenue à l'air en 24 heures.

Un bulletin d'analyse comportant clairement l'identification de l'échantillon et datant de moins d'un an devra être fourni.

Les analyses sont à la charge du candidat.

Les opérations éventuelles de présélection des vins ont lieu à l'école de CREZANCY. Les jurys chargés des présélections sont composés de représentants de l'INAO, de techniciens œnologues, de consommateurs et de restaurateurs.

Ces personnes qualifiées examinent les vins par dégustation aveugle et les classent selon leur qualité intrinsèque selon une grille de notation.

Article 6 – Conditions de dégustation

Le jury sera composé d'au moins trois membres dont les deux tiers au moins sont des dégustateurs compétents : œnologue, personne issue d'un organisme officiel chargée du suivi de la production de Champagne (INAO…), de techniciens œnologues, restaurateur…

Les membres du jury sont désignés par le comité d'organisation, au vu d'une fiche de renseignement rempli par eux même précisant leur compétence en matière de connaissance du produit et leur expérience dans le domaine de la dégustation de celui-ci.

Pour garantir l'anonymat des échantillons, ceux-ci sont habillés d'une chaussette, et sont ouverts par un tiers ne faisant pas partie du jury.

Les membres du jury seront placés sous la responsabilité d'un président. Celui-ci animera le déroulement du concours, centralisera les notes attribuées par chacun, les observations des dégustateurs et animera la discussion en vue de l'attribution ou non des distinctions. Il veillera à ce que le concours se déroule dans le respect du règlement et fera signer par chacun des membres le procès-verbal des opérations.

Le Comité d'organisation recueille une déclaration sur l'honneur des membres du jury sur leurs liens, directs ou indirects avec les entreprises, établissements, organisations professionnelles ou associations dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les vins présentés au concours. **Nul ne pourra exercer les fonctions de membre du jury s'il présente des produits retenus au concours**.

L'intégration de nouveaux dégustateurs pourra se faire sur proposition d'anciens membres du jury ou de personnes reconnues dans le domaine viticole. Le Comité d'Organisation s'assurera des compétences du candidat et de son expérience dans le domaine viticole en lui demandant de remplir la fiche de renseignement.

Article 7 – Attribution de récompenses :

Le jury peut attribuer une médaille (or, argent, bronze). Le nombre de distinction devra être inférieur au tiers des échantillons présentés pour l'ensemble de l'épreuve et par catégorie de vins présentés.

Aucune distinction ne sera attribuée si il y a moins de trois compétiteurs distincts en compétition.

Une attestation individuelle complète sera donnée aux lauréats comprenant le nom du concours, la catégorie dans laquelle le vin à concouru, la distinction attribuée, l'identification du vin, le volume déclaré et les noms et adresse du détenteur.

En dehors des lauréats, aucune mention ou communication des autres résultats ne peut être effectuée.

Article 8 – Echantillons primés :

Le candidat primé et l'organisateur conservent un échantillon du vin, la fiche de renseignements et le bulletin d'analyses. Les échantillons sont conservés un an. Les fiches de renseignement et les bulletins d'analyses sont conservés cinq ans.

Article 9 – Restitution des échantillons :

Pour les vins non primés, les échantillons pourront être repris sur place par leur propriétaire dans un délai de quinze jours après le concours.

Article 10 – Dispositif de contrôle interne ou externe :

Le Comité d'Organisation désignera un organisme ou un auditeur pour réaliser le contrôle de la bonne application du règlement du concours.

Deux mois avant le déroulement du concours, le Comité d'Organisation adresse à la DIRECCTE Hauts de France un avis précisant le lieu, la date du concours ainsi que le règlement.

Au plus tard deux mois après le déroulement du concours, le Comité d'Organisation transmet à la DIRECCTE Hauts de France un compte rendu signé du responsable de l'organisme ou de l'auditeur attestant que le concours s'est déroulé conformément aux dispositions du règlement et comportant notamment :

- le nombre de vins présentés au concours, globalement et par catégorie ;
- le nombre de vins retenus lors des présélections, globalement et par catégorie ;
- Le nombre de vins primés, globalement et par catégorie ;
- la liste des vins primés et pour chaque vin primé les éléments permettant d'identifier le vin et son détenteur ;
- le pourcentage de vins primés par rapport au nombre de vins présentés ;
- Le nombre de distinctions attribuées et leur répartition par type de distinction.