



PRÉFECTURE D'Auvergne Rhône-Alpes

DIRECTION DÉPARTEMENTALE DES TERRITOIRES DU PUY-DE-DÔME, DE L'ALLIER ET DE LA LOIRE



CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DES VINS 2019 RÈGLEMENT LOCAL DU CENTRE DE PRÉSÉLECTION DES DÉPARTEMENTS DU PUY DE DÔME, DE L'ALLIER ET DE LA LOIRE

Le règlement régional du Centre de présélection de l'Allier est pris en application du règlement général du 128^{ème} Concours Général Agricole fixé par arrêté du ministre de l'agriculture et de l'alimentation en date du 9 août 2018 dont il complète et précise certaines 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 Centre National d'Expositions et de Concours Agricoles (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 de Centres de Présélection départementaux ou régionaux (CPS), pilotés par une commission de présélection présidée, selon les cas, par le Directeur Départemental des Territoires ou 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 général,
- de préparer le présent règlement régional et de le soumettre, pour validation, au Commissaire général du CGA,
- à superviser la mise en œuvre de la phase régionale du concours, déléguée aux Chambres d'agriculture départementales ou régionales ou, selon le cas, 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 dégustation des présélections,
- pour les finales à Paris, proposer les jurés professionnels ainsi que les collaborateurs de la Chambre d'agriculture et/ou de la DDT (ou DRAAF selon les cas) participant à l'organisation.

ARTICLE 2 : Composition de la Commission de présélection des départements du Puy-de-Dôme, de l'Allier et de la Loire

Administrations Publiques :

- DRAAF Auvergne Rhône-Alpes , DTT Allier, DDT et DDPP Puy-de-Dôme, DDT Loire
- DIRECCTE Auvergne Rhône-Alpes, DGDDI (service viticulture)

Organisations professionnelles :

- Chambre régionale d'agriculture d'Auvergne Rhône Alpes (CRA-RA),
- Syndicat des Viticulteurs de Saint-Pourçain,
- Fédération viticole du Puy-de-Dôme.
- Association vignoble Forez-Roannais

ARTICLE 3 : Appellations et dénominations de la compétence du CPS

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

<i>Catégories & sections (dénominations d'origine)</i>	<i>Couleur</i>	<i>Millésime</i>	<i>Nombre d'échantillon maximum admis</i>
<i>Saint-Pourçain AOP</i>	<i>Rouge</i>	<i>2018 et 2017</i>	<i>Indépendants : 4 / Cave coop : 6</i>
<i>Saint-Pourçain AOP</i>	<i>Rosé</i>	<i>2018</i>	<i>Indépendants : 4 / Cave coop : 6</i>
<i>Saint-Pourçain AOP</i>	<i>Blanc</i>	<i>2018</i>	<i>Indépendants : 4 / Cave coop : 6</i>
<i>Côtes d'Auvergne AOP</i>	<i>Rouge</i>	<i>2018 et 2017</i>	<i>Indépendants : 4 / Cave coop : 6</i>
<i>Côtes d'Auvergne AOP</i>	<i>Rosé</i>	<i>2018</i>	<i>Indépendants : 4 / Cave coop : 6</i>
<i>Côtes d'Auvergne AOP</i>	<i>Blanc</i>	<i>2018 et 2017</i>	<i>Indépendants : 4 / Cave coop : 6</i>
<i>Côtes d'Auvergne Madargue AOP</i>	<i>Rouge</i>	<i>2018 et 2017</i>	<i>Indépendants : 4 / Cave coop : 6</i>
<i>Côtes d'Auvergne Chateaugay AOP</i>	<i>Rouge</i>	<i>2018 et 2017</i>	<i>Indépendants : 4 / Cave coop : 6</i>
<i>Côtes d'Auvergne Chanturgue AOP</i>	<i>Rouge</i>	<i>2018 et 2017</i>	<i>Indépendants : 4 / Cave coop : 6</i>
<i>Côtes d'Auvergne Corent AOP</i>	<i>Rouge</i>	<i>2018</i>	<i>Indépendants : 4 / Cave coop : 6</i>
<i>Côtes d'Auvergne Boudes AOP</i>	<i>Rouge</i>	<i>2018 et 2017</i>	<i>Indépendants : 4 / Cave coop : 6</i>
<i>IGP du Puy-De-Dôme</i>	<i>Rouge</i>	<i>2018 et 2017</i>	<i>Indépendants : 4 / Cave coop : 6</i>
<i>IGP du Puy-De-Dôme</i>	<i>Rosé</i>	<i>2018</i>	<i>Indépendants :</i>

<i>IGP du Puy-De-Dôme</i>	<i>Blanc</i>	<i>2018 et 2017</i>	<i>4 / Cave coop : 6 Indépendants :</i>
<i>Côtes du Forez</i>	<i>Rouge</i>	<i>2018 et 2017</i>	<i>4 / Cave coop : 6</i>
<i>Côtes du Forez</i>	<i>Rosé</i>	<i>2018 et 2017</i>	<i>Sans objet</i>
<i>Côte Roannaise</i>	<i>Rouge</i>	<i>2018 et 2017</i>	<i>Sans objet</i>
<i>Côte Roannaise</i>	<i>Rosé</i>	<i>2018 et 2017</i>	<i>Sans objet</i>
<i>IGP Urfé</i>	<i>Rouge</i>	<i>2018 et 2017</i>	<i>Sans objet</i>
<i>IGP Urfé</i>	<i>Rosé</i>	<i>2018 et 2017</i>	<i>Sans objet</i>
<i>IGP Urfé</i>	<i>Blanc</i>	<i>2018 et 2017</i>	<i>Sans objet</i>

Pour les appellations admises à concourir dans les millésimes 2017 et 2018, le règlement établit deux sections distinctes : une pour chacun des deux millésimes.

La fusion n'étant autorisée que si le résultat de celle-ci 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. Les marques de distributeur et les marques collectives ne sont pas acceptées.

Le nombre de concurrent requis peut être réduit à deux lorsqu'une entreprise ou coopérative regroupe plus de 50% de la production d'une dénomination de vente.

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) ou l'âge des vignes.

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 impose que le lot inscrit au concours soit précisément identifiable et identifié au moment du prélèvement.

Le lot dont est issu l'échantillon de vin présenté à un concours doit être disponible dans une quantité d'au moins 1 000 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.

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 la date d'ouverture de l'inscription.

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 (mesurée directement ou calculée à partir de la teneur en acide acétique) ;
- anhydride sulfureux total, exprimé en mg/l ;

L'analyse doit également porter sur l'ensemble des paramètres nécessaires à l'obtention du signe de qualité concerné.

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.

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, etc.

Les candidats s'inscrivent directement en ligne sur le site www.concours-general-agricole.fr. (Nb : à titre dérogatoire, sous réserve de le prévoir dans le règlement régional, les candidats peuvent être autorisés à s'inscrire auprès de la Chambre au moyen du formulaire d'inscription en version papier. La Chambre assurera alors la saisie des candidatures sur l'extranet du concours).

L'inscription en ligne finalisée, le candidat doit envoyer le récapitulatif de son inscription à la Chambre d'agriculture accompagné du règlement du droit d'inscription, d'un bulletin d'analyse, de la déclaration de revendication d'indication géographique (IGP et AOC/AOP)

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 **5 novembre 2018**.

La clôture des inscriptions est fixée au **7 janvier 2019** tant pour les inscriptions papier que les dossiers traités en ligne.

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 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

La Fédération Viticole du Puy-de-Dôme, le Syndicat des Viticulteurs de Saint-Pourçain et la Chambre départementale d'Agriculture de la Loire organisent le prélèvement des échantillons chez les producteurs par des agents préleveurs. Ceci exclut formellement le prélèvement des échantillons par les producteurs eux-mêmes.

13

Les prélèvements seront réalisés entre le 28 janvier 2019 et le 1^{er} février 2019, par les agents préleveurs des organismes suivants :

- Fédération Viticole du Puy-de-Dôme
- le Syndicat des Viticulteurs de Saint-Pourçain
- Chambre départementale d'Agriculture de la Loire

Ces derniers peuvent être accompagnés d'agents de la DDT Allier, de la DDT ou de la DDPP du Puy-de-Dôme.

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 constitué par l'assemblage des échantillons prélevés dans chacun des contenants, au prorata des volumes de ces contenants.

L'échantillon est constitué par six bouteilles identiques conformes au modèle fixé par le règlement régional. La bouteille standard est de type « Bourgogne Evolution couleur feuille morte » :

- 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.

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 note apporter les corrections utiles.
- s'assure que 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 dénomination de vente réglementaire 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 seront organisées par le Syndicat des Viticulteurs de Saint-Pourçain.

Elles auront lieu le **Judi 7 Février à 9h00** au caveau de l'Union des Vignerons à Saint-Pourçain pour les vins du Puy-de-Dôme ainsi que ceux de Saint-Pourçain et de la Loire.

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, la DRAAF ou, selon le cas la DDT, adressera au Commissaire général agricole un compte rendu selon le modèle fourni par le CGA

précisant les conditions de réalisation de la présélection au regard des modalités prévues par le règlement.

Le représentant du DDT en charge du suivi des présélections est : Joël MAÎTRE – Chef Technicien au Service Économie Agricole et Développement Rural– Téléphone : 04 70 48 79 43 – Messagerie : joel.maitre@allier.gouv.fr

Il pourra être assisté de : Alfred GROS (Chef du service économie agricole, 04 73 42 14 10 alfred.gros@puy-de-dome.gouv.fr) et Olivier CHAMERLIN (DDPP Puy-de-Dôme, 04 73 42 14 23, olivier.chamerlin@puy-de-dome.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 2019 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 notamment 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 qui serait amené à juger son propre vin ou un vin qui lui serait lié professionnellement ou par un lien familial direct (ascendance, descendance).
2. un coopérateur qui serait amené à juger le vin inscrit au CGA par sa coopérative, alors que ce coopérateur serait impliqué dans la vinification ou dans une commission de dégustation de sa coopérative.
3. Un salarié d'organisation professionnelle ou d'une entreprise qui serait impliqué directement dans la vinification ou dans une commission de dégustation d'un vin inscrit au CGA.
4. un œnologue qui serait amené à juger un vin pour lequel il serait lié professionnellement.
5. un négociant ou un courtier qui serait amené à juger un vin pour lequel il serait lié professionnellement.

La Fédération viticole du Puy-de-Dôme, le syndicat des Viticulteurs de Saint-Pourçain et la Chambre départementale d'Agriculture de la Loire convoque ses propres jurés

Tous les échantillons sont soumis à l'arbitrage des jurys. Tout juré affichant une attitude partisane sera immédiatement exclu de la dégustation par les organisations viticoles en place 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.

Seuls participent à la phase finale les échantillons dont les qualités et la typicité 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 60% du nombre des échantillons inscrits. Pour les appellations comportant moins de 6 échantillons inscrits, il peut être accordé, après validation par le Commissaire général, 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 samedi 23 Février 2019 à Paris, Portes 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.

Si une marque n'a pas été déclarée lors de l'inscription, seul le producteur peut en demander l'ajout au Concours Général Agricole depuis son Espace Producteur sur le site www.concours-general-agricole.fr.

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 Concours, constitue une utilisation frauduleuse passible des sanctions prévues au Règlement national, sans préjudice des éventuelles poursuites judiciaires initiées par les copropriétaires du Concours Général Agricole.

ARTICLE 12 : Vérification d'authenticité

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'analyse 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'analyses fournis à l'inscription.

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'État

Au plus tard deux mois avant la présélection, la DRAAF (ou selon le cas la DDT) informera le pôle C de la DIRECCTE compétente du lieu et de la date de la présélection, et lui communiquera un exemplaire du règlement du CGA 2019 (règlement national et règlement régional).

Fait à Saint -Pourçain-Sur-Sioule , le 24/09/2018

Le président du syndicat des viticulteurs du Saint-Pourçain



Jean-Michel FERRIER

Validé le,..... 12/11/2018



Commissaire général

DDT



Anne RIZAND

Directrice Départementale
des Territoires



