

Règlement des produits (Hors Vin)

CONCOURS NATIONAL DE PARIS



Table des Matières

I. Clauses s'appliquant à l'ensemble des catégories	4
Article 1 : Organisation.	4
Article 2 : Objectifs du Concours.	4
Article 3 : Produits admis à concourir.	5
Article 4 : Modalités d'inscription.	6
Article 5 : Coût de participation et modalités de paiement.	6
Article 6 : Expédition des échantillons.	7
Article 7 : Contrôle des échantillons.	7
Article 8 : Stockage des échantillons reçus.....	8
Article 9 : Classification des produits.	8
Article 10 : Désignation des jurés.	8
Article 11 : Organisation de la session.	9
Article 12 : Fonctionnement général des jurys.	9
1. Discipline	9
2. Fonctionnement matériel	10
3. Présentation des produits.....	10
Article 13 : Ordre de passage des échantillons et température de service.....	10
Article 14 : Description de la fiche de dégustation.	10
Article 15 : Rôle des jurés.....	10
Article 16 : Transcription et calcul des résultats.	11
Article 17 : Attribution des récompenses.....	11
Article 18 : Mention des récompenses.....	11
Article 19 : Force Majeure et modifications.	12
Article 20 : Règles Générales.....	12
II. Clauses spécifiques à certaines catégories (hors vins Français)	13
Article 21 : Clauses spécifiques à la catégorie des Miels	13
Article 22 : Clauses spécifiques à la catégorie des Pains d'épices	13
Article 23 : Clauses spécifiques à la catégorie des Hydromels	13
Article 24 : Clauses spécifiques à la catégorie des Fromages.....	13
Article 25 : Clauses spécifiques à la catégorie des Faisselles / Fromages Blancs / Petits Suisse ..	13
Article 26 : Clauses spécifiques à la catégorie des Desserts Lactés	13
Article 27 : Clauses spécifiques à la catégorie des Yaourts.....	13
Article 28 : Clauses spécifiques à la catégorie des Crèmes et Crèmes fraîches	14
Article 29 : Clauses spécifiques à la catégorie des Beurres.....	14

Article 30 : Clauses spécifiques à la catégorie des Laits	14
Article 31 : Clauses spécifiques à la catégorie des Laits Fermentés	14
Article 32 : Clauses spécifiques à la catégorie des Autres Boissons lactées	14
Article 33 : Clauses spécifiques à la catégorie des Foies gras	14
Article 34 : Clauses spécifiques à la catégorie des Charcuteries	14
Article 35 : Clauses spécifiques à la catégorie des Poissons (produits pouvant être consommés froids sans préparation particulière) (IGP / AOP inclus)	14
Article 36 : Clauses spécifiques à la catégorie des Caviars et autres Œufs de poisson	15
Article 37 : Clauses spécifiques à la catégorie des Fruits de mer (mollusques et crustacés).....	15
Article 38 : Clauses spécifiques à la catégorie des Surimis	15
Article 39 : Clauses spécifiques à la catégorie des Produits élaborés à base de plusieurs poissons et crustacés.....	15
Article 40 : Clauses spécifiques à la catégorie des Tartinables et dipings à base de produits de la mer.....	15
Article 41 : Clauses spécifiques à la catégorie des Diping sauces / Sauces à Tremper / Trempettes / Tartinables / Vinaigrettes.....	15
Article 42 : Clauses spécifiques à la catégorie des Épices et condiments	15
Article 43 : Clauses spécifiques à la catégorie des Vinaigres	15
Article 44 : Clauses spécifiques à la catégorie des Huiles	16
Article 45 : Clauses spécifiques à la catégorie des Fruits.....	16
Article 46 : Clauses spécifiques à la catégorie des Légumes	16
Article 47 : Clauses spécifiques à la catégorie des Beurres végétaux.....	16
Article 48 : Clauses spécifiques à la catégorie des Confiseries.....	16
Article 49 : Clauses spécifiques à la catégorie des produits de la Chocolaterie	16
Article 50 : Clauses spécifiques à la catégorie des Biscuits.....	16
Article 51 : Clauses spécifiques à la catégorie des Jus de fruits, légumes, nectars, et cocktails sans alcool.....	16
Article 52 : Clauses spécifiques à la catégorie des Sirops	17
Article 53 : Clauses spécifiques à la catégorie des Sodas / Limonades.....	17
Article 54 : Clauses spécifiques à la catégorie des Bières	17
Article 55 : Clauses spécifiques à la catégorie des Cidres et Poirés.....	17
Article 56 : Clauses spécifiques à la catégorie des Spiritueux.....	17
Article 57 : Clauses spécifiques à la catégorie des Produits divers à base d'alcool	17
III. Clauses spécifiques aux catégories nécessitant une préparation :	17
Article 66 : Clauses spécifiques à la catégorie des Chocolats Chauds.....	17
Article 67 : Clauses spécifiques à la catégorie des Thés	17
Article 68 : Clauses spécifiques à la catégorie des Tisanes	18

Article 69 : Clauses spécifiques à la catégorie des Cafés	18
Article 70 : Clauses spécifiques à la catégorie des produits de Boulangerie.....	18
Article 71 : Clauses spécifiques à la catégorie des Viennoiseries.....	18
Article 72 : Clauses spécifiques à la catégorie des Pâtisseries	18
Article 73 : Clauses spécifiques à la catégorie des Huitres	18

I. Clauses s'appliquant à l'ensemble des catégories

Article 1 : Organisation

Le concours appelé « Concours National de Paris » est organisé par la Société d'Exploitation de l'Académie des Vins et de la Gastronomie française (AVGF-SE) 21 Rue de Saint Cloud, 92150, Suresnes, France.

Il comprend 4 catégories distinctes :

- Concours National de Paris Vin
- Concours National de Paris Bière
- Concours National de Paris Spiritueux
- Concours National de Paris Gastronomie

Chacune de ces catégories donne lieu à un palmarès spécifique distribuant des médailles spécifiques.

Afin de garantir la transparence, la traçabilité, l'impartialité de l'ensemble des procédures et le respect du règlement du concours, l'organisation et le déroulement de celui-ci seront réalisés sous le contrôle d'un Comité de surveillance interne et indépendant ne participant pas au déroulement du concours.

Deux mois avant le déroulement des concours, l'AVGF-SE adressera à la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes) ainsi qu'à la DIRECCTE (Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi) de la région dans laquelle se déroulera le concours, un avis précisant le lieu et la date dudit concours ainsi que son règlement.

Au plus tard deux mois après le déroulement du concours l'AVGF-SE transmettra à la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes) ainsi qu'à la DIRECCTE (Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi) de la région dans laquelle s'est tenu le concours, un compte rendu co-signé par le président du « Concours National de Paris » et le président du comité de surveillance attestant que le concours s'est déroulé conformément aux dispositions du règlement.

Le présent règlement peut être consulté sur le site internet du Concours National de Paris : www.a-vgf.com.

Article 2 : Objectifs du Concours

Le « Concours National de Paris » a notamment pour objectifs :

1. De favoriser la promotion des produits de qualité destinés principalement à la vente aux particuliers, aux réseaux traditionnels de distribution, au CHR et à l'export.
2. D'encourager le travail des producteurs en leur donnant de la visibilité et une forte légitimité.
3. De faire découvrir et connaître aux acteurs de la distribution traditionnelle, ainsi qu'au grand public, des produits identitaires et typés issue des diverses régions du monde.
4. De proposer aux restaurateurs, aux distributeurs et aux consommateurs, des mariages harmonieux, inédits ou originaux, avec une sélection variée de vins et de produits de qualité.

Article 3 : Produits admis à concourir

Est appelé « référence », « produit » ou « échantillon » le produit dans toutes ses caractéristiques et habillage tel qu'il est présenté au concours.

Est admis à concourir au « Concours National de Paris » tout produit alimentaire pouvant être dégusté et jugé sans aucune **transformation, réchauffage, cuisson ou préparation particulière** (les produits doivent pouvoir être dégustés tel qu'il nous sont envoyés).

Les produits présentés au Concours National de Paris peuvent être de deux sortes :

- Les « Produits à Lots » sont issus d'un lot homogène et identifié. Seul ce lot, dans ses caractéristiques quantitatives et qualitatives, est réputé être présenté au concours et donc pourra obtenir une médaille.
- Les « Produits à Compétence » sont tous les produits qui ne sont pas des « Produits à Lots ».
- Seul le « Concours National de Paris » est habilité à déterminer si le produit présenté est un « Produit à Lot » ou un « Produit à Compétence ».

Lorsqu'une personne présente au concours un produit modifié, transformé, mûri ou affiné, seul le produit tel qu'il est présenté au concours et non le produit originel pourra être médaillé.

Pour pouvoir participer à la dégustation le produit doit être commercialisé à la date du concours. Il doit également nous parvenir dans son emballage commercial.

Afin que le produit puisse être dégusté, il ne doit pas être jugé impropre à la consommation. Le Concours National de Paris se réserve le droit de retirer de la dégustation tout produit qu'il jugerait susceptible de poser un problème sanitaire sans avoir à en justifier les motifs.

L'entreprise ou producteur doit certifier la conformité de ce produit aux normes sanitaire en vigueur dans le pays de fabrication, qu'il est destiné à l'alimentation humaine et qu'il ne contient aucun ingrédient contrevenant aux règles douanières et sanitaires Françaises et de l'Union Européenne. D'une manière générale, les concurrents doivent être en règle avec l'ensemble des réglementations en vigueur.

Tout concurrent ne peut présenter plus d'un échantillon par référence commercialisée, ce quels qu'en soient les conditionnements existants.

En cas de doute nous contacter à contact@a-vgf.com

Article 4 : Modalités d'inscription

L'inscription, la présentation des produits au « Concours National de Paris » et le paiement par carte bancaire doivent être entièrement réalisés sur le site www.a-vgf.com.

Toutefois, si, pour une raison technique ou autre, il était impossible à un participant de s'inscrire ou de régler son inscription par ce biais, il lui serait toujours possible de demander un dossier papier à nous retourner par e-mail : contact@a-vgf.com

Le coût supplémentaire du traitement non dématérialisé est fixé à 50 € HT par participant, et ce, quel que soit le nombre de produits présentés au concours.

Pour être complète, l'inscription au concours doit comporter les 2 documents suivants :

- **Le formulaire « Bulletin d'inscription au concours » dûment complété.** Ce formulaire est disponible et peut être renseigné directement sur le site internet du Concours National de Paris : www.a-vgf.com.
- **Le formulaire « Fiche de renseignement pour l'inscription d'un produit » dûment complété.** Ce formulaire est disponible et peut être renseigné directement sur le site internet du Concours National de Paris : www.a-vgf.com.

Les informations mentionnées sur les documents d'inscription n'engagent que la responsabilité de leur auteur.

Le comité organisateur, pourra, à tout moment, en contrôler la véracité par tout moyen légal et prendre toutes les mesures qui lui paraîtraient appropriées en cas de non-conformité manifeste.

Seuls seront enregistrés et traités les dossiers reçus complets, conformes et acquittés à la date de clôture des inscriptions indiquée sur le site www.a-vgf.com.

Article 5 : Coût de participation et modalités de paiement

Le coût de l'inscription est fixé à 59€ HT par produit présenté (sauf exception indiquée dans les clauses spécifiques de la catégorie du produit).

Les droits d'inscription sont consultables sur le site www.a-vgf.com et devront être acquittés par Carte Bancaire, lors de l'inscription au concours.

Ces coûts incluent la totalité des frais liés à la présentation d'un produit au concours, exception faite des frais de port des échantillons et de l'achat éventuel des médailles. Les sommes acquittées ne pourront en aucun cas être remboursées.

Article 6 : Expédition des échantillons

Chaque participant devra adresser les échantillons requis en se conformant aux clauses spécifiques de la catégorie du produit présenté.

Ces clauses spécifiques régissent les modalités logistiques et administratives ainsi que les délais et dates de réception des échantillons.

L'ensemble de ces éléments seront repris dans un email envoyé à tous les participants et seront également accessibles sur le site : www.a-vgf.com.

Pour les produits a DLC celle-ci devra être au minimum d'une semaine à la date du concours. Dans le cas où la DLC serait inférieure à 1 semaine, merci de nous contacter à : contact@a-vgf.com

Les échantillons non reçus à la date limite ou dont les coûts d'inscription n'auront pas été acquittés dans les délais prévus, ne seront pas admis à concourir et ne seront pas renvoyés à leurs expéditeurs.

Les échantillons devront être adressés « franco de port », droits de douane à l'importation acquittés et toutes taxes payées (DDP). Dans le cas contraire ils seront refusés.

L'étiquetage des produits élaborés dans les états membres de l'UE devra être conforme à la réglementation communautaire.

Les échantillons envoyés restent la propriété de l'AVGF-SE.

Pour tous renseignements, merci de contacter le secrétariat du comité organisateur par e-mail : contact@a-vgf.com

Article 7 : Contrôle des échantillons

Le « Concours National de Paris » vérifiera la conformité de chaque échantillon reçu.

Il rectifiera éventuellement les erreurs matérielles mais refusera d'inscrire un échantillon manifestement « non conforme » ou qui ne répondait pas aux clauses du présent règlement. (Pour les vins français se référer aux clauses spécifiques à la catégorie des Vins français (cf. section III.)

Article 8 : Stockage des échantillons reçus

L'AVGF-SE s'engage à stocker les échantillons dans les conditions de températures et d'ambiance garantissant leur bonne conservation.

Article 9 : Classification des produits

- Après contrôles, les échantillons seront classés par les organisateurs en catégories.
- Les organisateurs se réservent le droit de définir les catégories qui leurs paraissent les plus pertinentes.
- Avant d'être soumis à l'évaluation des jurys, les échantillons seront rendus anonymes par le biais d'un code défini par les organisateurs ainsi que par l'emploi d'un dispositif empêchant l'identification visuel du produit.
- Seul le numéro de code, et la catégorie seront connus des jurys lors des dégustations, toutefois l'organisateur pourra, s'il le juge utile, donner aux jurés des informations complémentaire sur le produit.
- L'AVGF-SE garantira les meilleurs températures et conditions de service possible.

Article 10 : Désignation des jurés

Chaque produit sera dégusté par un jury constitué d'au moins trois membres dont les deux tiers au moins sont des dégustateurs compétents.

Ils fourniront une déclaration sur l'honneur mentionnant leur lien éventuel avec les entreprises, établissements ou organisations professionnelles dont les activités concernent les produits présentés au concours.

- Un juré peut également être un compétiteur mais, dans ce cas, il ne pourra pas juger ses propres produits.
- Le comité d'organisation du « Concours National de Paris » convoquera et désignera les jurés.
- L'évaluation des échantillons sera effectuée par des jurys spécifiques.
- Le nombre de jurys désignées sera fonction du nombre de produits présentés au concours.

- Chaque jury sera composé au minimum de 3 jurés et fonctionnera sous l'autorité d'un « Président de Jury » désigné par le comité organisateur du « Concours National de Paris »
- Pour chaque concours, l'AVGF-SE nommera un ou plusieurs « Président de Jury ».
- Le Président du Jury veillera au bon déroulement de la dégustation, à la conformité de l'anonymisation des produits servis et au contrôle du remplissage des fiches de dégustations par les jurées
- Il pourra demander la dégustation d'un deuxième échantillon lorsqu'il le jugera utile.

Article 11 : Organisation de la session

Chaque session se déroulera sous le contrôle :

- Du Président du « Concours National de Paris » ou de son représentant.
- Du ou des « Président de Jury ».
- Des membres de la commission de contrôle interne de l'AVGF-SE chargés de vérifier le respect du règlement du concours. Les membres de cette commission de contrôle ne participent pas au déroulement du concours.

Article 12 : Fonctionnement général des jurys

1. Discipline

- L'anonymat absolu est le principe fondamental des concours. Celui-ci sera scrupuleusement respecté durant toute la durée de la préparation et de la dégustation.
- Avant le service de chaque échantillon, les fiches de notation distribuées pourront déjà porter des indications techniques relatives aux échantillons. Ces fiches porteront également le numéro du juré ainsi que sa signature.
- Le personnel ramassant les fiches s'assurera qu'elles sont correctement renseignées.
- Il ne sera pas laissé de double de fiches aux jurés.
- En fin de séance, et une fois seulement les fiches de dégustation rassemblées et entre les mains du président du jury, les membres des jurys pourront avoir connaissance des produits qu'ils ont dégusté et échanger à leur sujet.

2. Fonctionnement matériel

- Une fois les jurys formés, afin de les éclairer sur l'exercice de leur mission, ils seront réunis pour une séance préalable d'explications permettant d'établir un équilibre entre les critères d'évaluation de chaque dégustateur.
- Les jurys siégeront dans une salle isolée, calme et correctement éclairée, dont l'accès sera formellement interdit à toute personne non indispensable au bon déroulement de la dégustation. Il sera interdit d'y fumer.
- Dans tous les cas, l'organisateur s'assurera que les produits soient présentés aux jurés de façon telle que leur origine ne puisse être reconnu, garantissant ainsi l'anonymat de l'échantillon.
- Le « Concours National de Paris » garantira, ainsi, aux membres du jury, des conditions de dégustation optimales.

3. Présentation des produits

- Chaque produit sera présenté et dégusté individuellement et non comparativement.

Article 13 : Ordre de passage des échantillons et température de service

Le but du classement des échantillons sera de présenter aux jurys des séries homogènes successives. Ces séries seront examinées dans un ordre rationnel, déterminé par le comité organisateur.

Article 14 : Description de la fiche de dégustation

- Chaque juré recevra en même temps que l'échantillon à déguster, la fiche de dégustation correspondante.
- Cette fiche devra comporter les indications relatives aux caractères organoleptiques.
- Cette fiche devra également mentionner le numéro de la table.

Article 15 : Rôle des jurés

Les jurés noteront chacun des critères demandés sur la fiche relative à l'échantillon. Ils pourront noter leurs observations éventuelles dans l'espace réservé et rendront la fiche au président du jury. L'avis des jurés sera sans appel.

Article 16 : Transcription et calcul des résultats

Le président du « Concours National de Paris » ou son représentant validera pour chaque produit une note globale finale résultant de l'application de la méthodologie de distribution des récompenses définie par l'AVGF-SE via les fiches de dégustation des jurés.

Article 17 : Attribution des récompenses

Aucune distinction ne pourra être attribuée si moins de trois compétiteurs ont présenté des produits dans une même catégorie.

Dans le cas où il y aurait moins de 3 compétiteurs présentant des produits dans une même catégorie, l'AVGF-SE se réserve le droit de regrouper plusieurs catégories dans une seule rubrique formant ainsi une nouvelle catégorie.

Les produits ayant obtenu à la dégustation, et dans chaque catégorie, un nombre de points déterminés conformément à la méthodologie de distribution des médailles, recevront les récompenses suivantes :

- Médaille d'Or
- Médaille d'Argent
- Médaille de Bronze

La somme de toutes les médailles attribuées aux échantillons ayant obtenu les meilleurs résultats, ne pourra dépasser un tiers du total des échantillons présentés au concours.

La somme de toutes les médailles d'Or ne pourra être supérieure à 25% du nombre total de médailles, le nombre de médailles d'argent ne pourra, quant à lui pas dépasser 35% du nombre total des médailles.

Dans l'hypothèse d'une égalité entre deux ou plusieurs produits à la frontière entre deux niveaux de classifications, les produits concernés seront, par convention, classés dans la catégorie inférieure.

Toutefois en cas de circonstances particulières laissées à l'appréciation des organisateurs, l'AVGF-SE se réserve le droit discrétionnaire de modifier ces seuils et ces modalités.

Article 18 : Mention des récompenses

Une attestation individuelle sera remise à chaque lauréat. Elle mentionnera notamment :

- Le nom du concours.
- Le nom et la marque du produit.
- La distinction attribuée.
- Le nom ou la raison sociale du compétiteur.
- L'année d'obtention de la distinction.

Les médailles seront disponibles pour les producteurs sous deux sortes :

- Une version consistant en une autorisation d'impression de la médaille obtenue directement sur le produit. En ce cas le bon à tirer devra obligatoirement être agréé et contresigné par l'AVGF-SE.
- Une version consistant en un support autocollant représentant la médaille avec sa couleur et intégrant la mention attribuée « Gold, Silver ou Bronze » selon la récompense obtenue.

Pour les produits de compétence, les médailles obtenues au « Concours National de Paris » peuvent être apposées ou imprimées jusqu'à 365 jours après la date de publication des résultats du concours sur le site internet du Concours National de Paris : www.a-vgf.com.

Pour les produits à lots, les médailles obtenues au « Concours National de Paris » peuvent uniquement être apposées ou imprimées sur les produits issus du lot primé au Concours National de Paris.

La grille tarifaire des médailles et des autorisations d'impression est consultable sur le site internet du Concours National de Paris : www.a-vgf.com.

Article 19 : Force Majeure et modifications

Si un événement indépendant de la volonté du « Concours National de Paris » devait empêcher le bon déroulement du concours, l'AVGF-SE ne pourra en être tenue responsable. Le comité organisateur se réserve le droit d'annuler le concours, d'en modifier les conditions ou le déroulement en cas de force majeure (épidémie, maladie, décès, incendie, inondation, catastrophe naturelle, grève, acte terroriste), d'événement indépendant de sa volonté ou de nécessité justifiée. La responsabilité de l'AVGF-SE ne saurait être engagée de ce fait et aucun dédommagement ne pourra lui être demandé par les participants. Le « Concours National de Paris » ne pourra être tenu responsable en cas de vol, perte, retard ou avarie constatée au cours ou à la suite de l'acheminement des échantillons.

Article 20 : Règles Générales

Tout signataire du formulaire d'inscription au « Concours National de Paris » pourra consulter les résultats obtenus concernant les produits qu'il aura présentés sur le site internet du Concours National de Paris www.a-vgf.com au plus tard 7 jours ouvrés après la fin de l'épreuve concernée.

Les résultats du « Concours National de Paris » sont réputés finaux et sans appel.

En cas d'annulation du concours dans les circonstances énoncées à l'article 19 du présent règlement les échantillons ne seront pas renvoyés au compétiteur. La participation au

Concours National de Paris emporte l'acceptation expresse pleine et entière du présent règlement.

En cas de litige en relation avec le « Concours National de Paris », les juridictions Françaises seront seules compétentes et la loi française sera applicable.

II. Clauses spécifiques à certaines catégories (hors vins)

Article 21 : Clauses spécifiques à la catégorie des Miels

- 3 échantillons d'un poids total d'au minimum 300g représentatifs du produit commercialisé.

Article 22 : Clauses spécifiques à la catégorie des Pains d'épices

- 2 ou plusieurs pièces d'un poids total minimum de 300g représentatives du produit commercialisé.

Article 23 : Clauses spécifiques à la catégorie des Hydromels

- 3 bouteilles d'un total minimum de 150cl représentatives du produit commercialisé.

Article 24 : Clauses spécifiques à la catégorie des Fromages

- 2 ou plusieurs pièces d'un poids total minimum de 500g représentatives du produit commercialisé.

Article 25 : Clauses spécifiques à la catégorie des Faisselles / Fromages Blancs / Petits Suisse

- 2 ou plusieurs pièces d'un poids total minimum de 500g représentatives du produit commercialisé.

Article 26 : Clauses spécifiques à la catégorie des Desserts Lactés

- 2 ou plusieurs pièces d'un poids total minimum de 500g représentatives du produit commercialisé.

Article 27 : Clauses spécifiques à la catégorie des Yaourts

- 2 ou plusieurs pièces d'un poids total minimum de 500g représentatives du produit commercialisé.

Article 28 : Clauses spécifiques à la catégorie des Crèmes et Crèmes fraîches

- 2 ou plusieurs pièces d'un poids total minimum de 500g représentatives du produit commercialisé.

Article 29 : Clauses spécifiques à la catégorie des Beurres

- 2 ou plusieurs pièces d'un poids total minimum de 250g représentatives du produit commercialisé.

Article 30 : Clauses spécifiques à la catégorie des Laits

- 2 ou plusieurs échantillons d'un total minimum de 2 Litres représentatifs du produit commercialisé.

Article 31 : Clauses spécifiques à la catégorie des Laits Fermentés

- 2 ou plusieurs échantillons d'un total minimum de 2 Litres représentatifs du produit commercialisé.

Article 32 : Clauses spécifiques à la catégorie des Autres Boissons lactées

- 2 ou plusieurs échantillons d'un total minimum de 2 Litres représentatifs du produit commercialisé.

Article 33 : Clauses spécifiques à la catégorie des Foies gras

- 2 ou plusieurs pièces d'un poids total minimum de 250g représentatives du produit commercialisé.

Article 34 : Clauses spécifiques à la catégorie des Charcuteries

- 2 ou plusieurs pièces d'un poids total minimum de 500g représentatives du produit commercialisé.

Article 35 : Clauses spécifiques à la catégorie des Poissons (produits pouvant être consommés froids sans préparation particulière) (IGP / AOP inclus)

- 2 ou plusieurs pièces d'un poids total minimum de 500g représentatives du produit commercialisé.

Article 36 : Clauses spécifiques à la catégorie des Caviars et autres Œufs de poisson

- 2 ou plusieurs pièces d'un poids total minimum de 100g représentatives du produit commercialisé.

Article 37 : Clauses spécifiques à la catégorie des Fruits de mer (mollusques et crustacés)

- 2 ou plusieurs pièces d'un poids total minimum de 300g représentatives du produit commercialisé. (Sauf huitres : cf. article 73)

Article 38 : Clauses spécifiques à la catégorie des Surimis

- 2 ou plusieurs pièces d'un poids total minimum de 300g représentatives du produit commercialisé.

Article 39 : Clauses spécifiques à la catégorie des Produits élaborés à base de plusieurs poissons et crustacés

- 2 ou plusieurs pièces d'un poids total minimum de 500g représentatives du produit commercialisé.

Article 40 : Clauses spécifiques à la catégorie des Tartinables et dipings à base de produits de la mer

- 2 ou plusieurs pièces d'un poids total minimum de 300g représentatives du produit commercialisé.

Article 41 : Clauses spécifiques à la catégorie des Diping sauces / Sauces à Tremper / Trempettes / Tartinables / Vinaigrettes

- 2 ou plusieurs pièces d'un poids total minimum de 300g représentatives du produit commercialisé.

Article 42 : Clauses spécifiques à la catégorie des Épices et condiments

- 2 ou plusieurs pièces d'un poids total minimum de 100g représentatives du produit commercialisé. (Sauf Safran : 1g ; olives, cornichons et pickles 300g et Vanille 5 gousses)

Article 43 : Clauses spécifiques à la catégorie des Vinaigres

- 2 ou plusieurs Bouteilles d'un total minimum de 500ml représentatives du produit commercialisé. (Sauf vinaigre balsamique de plus de 20ans d'âge : 2 x 5cl minimum)

Article 44 : Clauses spécifiques à la catégorie des Huiles

- 2 ou plusieurs bouteilles d'un total minimum de 500ml représentatives du produit commercialisé.

Article 45 : Clauses spécifiques à la catégorie des Fruits

- 2 ou plusieurs pièces d'un poids total minimum de 500g représentatives du produit commercialisé.

Article 46 : Clauses spécifiques à la catégorie des Légumes

- 2 ou plusieurs pièces d'un poids total minimum de 500g ou 500ml représentatives du produit commercialisé.

Article 47 : Clauses spécifiques à la catégorie des Beurres végétaux

- Une ou plusieurs pièces d'un poids total minimum de 250g représentatives du produit commercialisé.

Article 48 : Clauses spécifiques à la catégorie des Confiseries

- Une ou plusieurs pièces d'un poids total minimum de 250g représentatives du produit commercialisé.

Article 49 : Clauses spécifiques à la catégorie des produits de la Chocolaterie

- Une ou plusieurs pièces d'un poids total minimum de 250g représentatives du produit commercialisé.

Article 50 : Clauses spécifiques à la catégorie des Biscuits

- Une ou plusieurs pièces d'un poids total minimum de 500g représentatives du produit commercialisé.

Article 51 : Clauses spécifiques à la catégorie des Jus de fruits, légumes, nectars, et cocktails sans alcool

- 2 ou plusieurs Bouteilles d'un total minimum de 500ml représentatives du produit commercialisé.

Article 52 : Clauses spécifiques à la catégorie des Sirops

- 2 ou plusieurs Bouteilles d'un total minimum de 500ml représentatives du produit commercialisé.

Article 53 : Clauses spécifiques à la catégorie des Sodas / Limonades

- 2 ou plusieurs Bouteille d'un total minimum de 500ml représentatives du produit commercialisé.

Article 54 : Clauses spécifiques à la catégorie des Bières

- 3 échantillons d'un total minimum de 75cl représentatifs du produit commercialisé.

Article 55 : Clauses spécifiques à la catégorie des Cidres et Poirés

- 3 échantillons d'un total minimum de 75cl représentatifs du produit commercialisé.

Article 56 : Clauses spécifiques à la catégorie des Spiritueux

- 2 ou plusieurs bouteilles d'un total minimum d'un litre représentatives du produit commercialisé.

Article 57 : Clauses spécifiques à la catégorie des Produits divers à base d'alcool

- 2 ou plusieurs pièces d'un poids total minimum de 250g représentatives du produit commercialisé.

III. Clauses spécifiques aux catégories nécessitant une préparation :

L'organisateur se réserve la décision de l'ouverture ou non de ces catégories au concours. L'information sera disponible sur le site www.a-vgf.com.

Article 66 : Clauses spécifiques à la catégorie des Chocolats Chauds

- Une ou plusieurs échantillons d'un poids total minimum de 250g représentatif du produit commercialisé.

Article 67 : Clauses spécifiques à la catégorie des Thés

- Une ou plusieurs échantillons d'un poids total minimum de 100g représentatif du produit commercialisé.

Article 68 : Clauses spécifiques à la catégorie des Tisanes

- Une ou plusieurs échantillons d'un poids total minimum de 100g représentatif du produit commercialisé.

Article 69 : Clauses spécifiques à la catégorie des Cafés

- Une ou plusieurs échantillons d'un poids total minimum de 250g représentatif du produit commercialisé.

Article 70 : Clauses spécifiques à la catégorie des produits de Boulangerie

- Une ou plusieurs pièces d'un poids total minimum de 500g représentatives du produit commercialisé.

Article 71 : Clauses spécifiques à la catégorie des Viennoiseries

- Une ou plusieurs pièces d'un poids total minimum de 500g représentatives du produit commercialisé.

Article 72 : Clauses spécifiques à la catégorie des Pâtisseries

- Une ou plusieurs pièces d'un poids total minimum de 500g représentatives du produit commercialisé.

Article 73 : Clauses spécifiques à la catégorie des Huitres

- 12 pièces représentatives du produit commercialisé.

Fait à Paris le 14 Décembre 2023

Gilles Eychenne

Pierre-Henri Eychenne

Président de l'AVGF-SE

Président du Concours National de Paris