

Plan de contrôle de l'AOC LUBERON

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	Annule et remplace le plan approuvé le : 17/05/2024
CTP-C-AOC-LUBN-02	PC AO 387 V04	05/03/2025	

Plan de contrôle constitué

► de dispositions de contrôle communes, définies dans la décision à consulter sur le site Internet de l'INAO

- Décision INAO- DEC-CONT-8

► de dispositions de contrôle spécifiques développées dans le présent document.

VERSION APPROUVEE LE 05 MARS 2025

DISPOSITIONS DE CONTRÔLE SPECIFIQUES

LUBERON

Appellation d'Origine

TABLE DES MATIERES

Introduction

A- Application

1. Les opérateurs

2. Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs

B- Modalités d'habilitation des opérateurs

C- Modalités d'évaluation de l'ODG

D- Mise en œuvre des contrôles

1. Répartition du contrôle interne et externe

2. Méthodes de contrôle

3. Organisation des contrôles produits

E- Traitement des manquements spécifiques

INTRODUCTION

Le présent document précise les modalités de contrôle du cahier des charges Luberon bénéficiant du signe Appellation d'Origine de l'ODG Syndicat des vignerons AOC Luberon. Certipaq a été choisi par l'ODG pour assurer le contrôle du cahier des charges de ce produit.

Le contrôle du respect du cahier des charges est organisé par le plan de contrôle constitué de :

- dispositions de contrôle communes à tous SIQO (hors AB) et dispositions de contrôle communes filière, document disponible sur le site internet de l'INAO,
- dispositions de contrôle spécifiques développées ci-après (dans le présent document).

Le plan de contrôle précise les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité, les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'ODG et les contrôles externes réalisés par Certipaq.

Il prévoit les modalités de délivrance de l'habilitation reconnaissant l'aptitude de l'opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges.

Le plan de contrôle comporte les modalités de désignation des membres de la commission chargée de l'examen organoleptique ainsi que les modalités de fonctionnement de cette commission.

Le plan de contrôle prévoit les modalités de traitement des manquements et mesures associées (pouvant aller jusqu'à la suspension ou le retrait du certificat).

Tous les opérateurs ayant vocation à être inscrits dans le périmètre de certification initiale font l'objet d'une évaluation initiale par Certipaq, avec l'appui de l'ODG, en vue de leur habilitation préalablement à l'octroi de la certification par Certipaq. La certification initiale pourra être délivrée au client, dès lors qu'au moins un opérateur par catégorie nécessaire à une mise en marché du produit, aura fait l'objet d'une habilitation par Certipaq.

Lorsque toutes les conditions requises sont remplies, Certipaq délivre à l'ODG un document de certification officiel (« Certificat ») qui établit de façon claire ou permet d'identifier la portée de la certification octroyée.

Certipaq effectue les contrôles de surveillance des opérateurs tel que prévu dans le plan, dans le respect des fréquences de contrôle qui y figurent.

Certipaq assure la prise de décision de certification sur la base de toutes les informations liées aux évaluations, leur revue et toutes autres informations pertinentes.

A - APPLICATION

1. Les opérateurs

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques (DCS) concernent les opérateurs du cahier des charges AOC « Luberon » dont l'organisme de défense et de gestion est Syndicat des vignerons AOC Luberon.

Les opérateurs de la filière sont répartis dans les catégories suivantes :

Activités prévues à la déclaration d'identification	Activités prévues dans le plan de contrôle
Production de raisins	Production de raisins (PR)
Vinification	Vinification (V)
Vente de vins en vrac entre opérateur	Vente de vins en vrac entre opérateur
Conditionnement	Conditionnement (C)
Vente de vins à la tireuse	Vente de vins à la tireuse

2. Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs

Durée minimum de conservation des documents relatifs aux autocontrôles : Cf. DCC filière AO Viticoles.

Activité	Points à contrôler concernés		Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Production de raisins (PR)	S1	Pratiques culturales - Le désherbage	Déclaration préalable d'affectation parcellaire Registre des parcelles dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0,4 fois et 0,5 fois l'écartement entre les rangs
	S4	Obligations déclaratives : Déclaration préalable d'affectation parcellaire	
	S9	Tenue de registres : Registre des parcelles dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0,4 fois et 0,5 fois l'écartement entre les rangs	
Vinification (V)	S2	Pratiques œnologiques et physiques	Registre de manipulation et de détention de produits Registre de cave Factures et/ou Contrat de prestation de service Registre des manipulations Déclaration de revendication Déclaration de transaction en vrac et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné Déclaration de déclassement
	S3	Matériel utilisé pour l'élaboration des vins	
	S5	Obligations déclaratives : Déclaration de revendication	
	S6	Obligations déclaratives : Déclaration de transaction en vrac et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	
	S8	Obligations déclaratives : Déclaration de déclassement	

Activité	Points à contrôler concernés		Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Vente de vins en vrac entre opérateurs	S6	Obligations déclaratives : Déclaration de transaction en vrac et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	Déclaration de transaction en vrac et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné Déclaration de déclassement
	S8	Obligations déclaratives : Déclaration de déclassement	
Conditionnement (C) Vente de vins à la tireuse	S7	Obligations déclaratives : Déclaration de conditionnement ou de mise en vente en vrac au consommateur	Déclaration de conditionnement ou de mise en vente en vrac au consommateur Déclaration de déclassement
	S8	Obligations déclaratives : Déclaration de déclassement	

B - MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS

Catégorie d'opérateurs / activités	Cas 1 Contrôle sur site en vue de l'habilitation réalisé par (OCO/ODG)	Cas 2 Contrôle documentaire hors site réalisé par (OCO/ODG) suivi d'un contrôle sur site par l'OCO dans un délai de (en mois)		Cas 3 Contrôle documentaire réalisé par l'OCO (sur la base de documents officiels, ou si aucun point structurel n'est contrôlé à l'habilitation)
		Contrôle documentaire réalisé par	Suivi du contrôle sur site réalisé par l'OCO dans un délai de	
Production de raisins (PR)	ODG	/	/	/
Vinification (V)	/	ODG	Cf. DCC filière AO viticoles	/
Vente de vins en vrac entre opérateurs	/	ODG	12 mois	/
Conditionnement (C)	/	ODG	Cf. DCC filière AO viticoles	/
Vente de vins à la tireuse	/	ODG	12 mois	/

Une modification majeure de l'outil de production est notamment :

- Toutes les activités : ajout d'une nouvelle activité (sauf vente en vrac ou vente à la tireuse).
- Vinification : Changement/ajout d'un lieu de vinification pour un opérateur vinificateur.

Au vu des modifications annoncées, autres que les cas cités ci-dessus, l'OC décidera de la réalisation ou non d'une nouvelle évaluation conformément aux procédures de CERTIPAQ.

C - MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG

Durée minimum de conservation des documents relatifs au contrôle interne : Cf. DCC filière AO Viticoles.

Pas de conditions spécifiques particulières.

D - MISE EN OEUVRE DES CONTRÔLES

1. Répartition du contrôle interne et externe

Les contrôles de la filière Luberon sont répartis entre le contrôle interne et le contrôle externe selon les fréquences détaillées dans le tableau ci-dessous.

La période de référence est : Cf. DCC filière AO Viticoles.

Les fréquences de contrôle interne et externe prévues pour la production de raisin doivent permettre de contrôler 20% des surfaces du vignoble.

Assiette de contrôle :

- Pour l'activité de production de raisins : L'assiette de contrôle est calculée sur la base des déclarations préalables d'affectation parcellaires des opérateurs habilités.
- Pour les activités de vinification, d'élevage et de conditionnement : Cf. DCC filière AO Viticoles.

10% de l'ensemble des contrôles externes des opérateurs sont réalisés sans préavis.

Libellé de l'activité ou du type de contrôle concerné	Fréquences minimales des contrôles internes	Fréquences minimales des contrôles externes
Production de raisins (PR) Aire de production, cépages, entrée en production des jeunes vignes, règles de proportion à l'exploitation	8% des opérateurs ayant des surfaces affectées / an	2 % des opérateurs ayant des surfaces affectées / an
Production de raisins (PR) Rendement	10% des déclarations de récolte reçues	Minimum 1% des déclarations / an (lors de l'audit ODG)
Production de raisins (PR) Autres conditions de production	16 % des superficies / an	4 % des superficies / an
Production de raisins (PR) Récolte/Maturité	/	100% des opérateurs contrôlés dans le cadre des 4% des superficies/an
Vinification (V)	/	5 % des opérateurs / an
Conditionnement (C)		
Obligation déclaratives 'Déclaration d'affectation	5 % des déclarations reçues / an	Minimum 1% des déclarations / an (lors de l'audit ODG)
Obligation déclaratives 'Déclaration de revendication	100 % des déclarations reçues / an	Minimum 1% des déclarations / an (lors de l'audit ODG)

Libellé de l'activité ou du type de contrôle concerné	Fréquences minimales des contrôles internes	Fréquences minimales des contrôles externes
Obligation déclaratives Déclarations de transaction, conditionnement, déclassement	/	5 % des vinificateurs-conditionneurs-négociant / an
Contrôle produit Analytique	/	Examen analytique : - 10% des échantillons prélevés pour l'examen organoleptique / an - 100% des lots de vins en vrac destinés à être expédiés en dehors des frontières nationales / an
Contrôle produit Organoleptique	/	1 lot minimum / an / opérateur / couleur pour les opérateurs produisant et/ou mettant en marché et/ou conditionnant moins de 5000 HI par an 2 lots minimum / an / opérateur / couleur pour les opérateurs produisant et/ou mettant en marché et/ou conditionnant plus de 5000 HI par an 100% des lots de vins en vrac destinés à être expédiés en dehors des frontières nationales / an
Irrigation Charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées	16% des surfaces irriguées/an	4% des surfaces irriguées/an
Irrigation Déclaration d'irrigation auprès de l'organisme de contrôle agréé	16% des opérateurs de l'appellation potentiellement irrigants mais n'ayant pas fait de déclaratif d'irrigation/an	4% des opérateurs de l'appellation potentiellement irrigants mais n'ayant pas fait de déclaratif d'irrigation/an

2. Méthodes de contrôle

Activité	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Production de raisins (Pr)	S1	Pratiques culturales - Le désherbage	/	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
Vinification (V)	S2	Pratiques œnologiques et physiques	/	Sans objet	Tenue à jour des registres : <i>Registre de manipulation et de détention de produits</i> <i>Registre de cave</i>	Contrôle documentaire : <i>Registre de manipulation et de détention de produits</i> <i>Registre de cave</i> Contrôle visuel : Respect des pratiques œnologiques
Vinification (V)	S3	Matériel utilisé pour l'élaboration des vins	/	Sans objet	Conservation des factures Tenue à jour du registre des manipulations	Contrôle visuel ou contrôle documentaire : <i>Factures et/ou Contrat de prestation de service</i> <i>Registre des manipulations</i>
Production de raisins (Pr)	S4	Obligations déclaratives : Déclaration préalable d'affectation parcellaire	/	Sans objet	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO
Vinification (V)	S5	Obligations déclaratives : Déclaration de revendication	PPC	Sans objet	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO
Vinification (V) Vente de vins en vrac entre opérateurs	S6	Obligations déclaratives : Déclaration de transaction en vrac et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	/	Sans objet	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO

Activité	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Vente de vins à la tireuse Conditionnement (C)	S7	Obligations déclaratives : Déclaration de conditionnement ou de mise en vente en vrac au consommateur	/	Sans objet	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO
Vinification (V) Vente de vins en vrac entre opérateurs Conditionnement (C) Vente de vins à la tireuse	S8	Obligations déclaratives : Déclaration de déclasserement	/	Sans objet	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO
Production de raisins (Pr)	S9	Tenue de registres : Registre des parcelles dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0,4 fois et 0,5 fois l'écartement entre les rangs.	/	Cf.Op3 des DCC tous SIQO	Cf.Op3 des DCC tous SIQO	Cf.Op3 des DCC tous SIQO

3. Organisation des contrôles produits

A - AUTOCONTRÔLES

L'autocontrôle "produits" est sous la responsabilité des opérateurs.

B - CONTRÔLES INTERNES

Aucun contrôle interne n'est prévu.

C - CONTRÔLES EXTERNES

Les modalités de prélèvement pour l'examen analytique sont identiques à celles mise en oeuvre dans le cadre de l'examen organoleptique.

Les modalités de réception/codification des échantillons, préparation et analyse des produits sont définies par le laboratoire en accord avec CERTIPAQ.

Les résultats d'analyse sont communiqués par le laboratoire à CERTIPAQ exclusivement.

Les examens organoleptiques sont réalisés conformément aux modalités définies dans l'instruction technique IT 286 « Instructions pour l'examen organoleptique externe « Luberon » » jointe en annexe du présent document.

Dans le cadre des examens organoleptiques des produits conditionnés, les opérateurs sont tenus de conserver les échantillons représentatifs selon les modalités définies dans l' IT 286 « Instructions pour l'examen organoleptique externe « Luberon » » jointe en annexe du présent document.

E - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES

Manquements opérateurs :

En cas d'habilitation avec manquement impliquant un refus temporaire d'habilitation, lorsqu'un contrôle supplémentaire est prévu, il est réalisé par l'OC ou l'ODG selon les mêmes dispositions que celles prévues au chapitre B - MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS.

Activité	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat
Production de raisins (Pr)	S1	Pratiques culturales - Le désherbage	Non respect des conditions de désherbage chimique	Suivi	Avertissement	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Suspension d'habilitation activité production de raisins
Vinification (V)	S2	Pratiques œnologiques et physiques	Non respect des pratiques œnologiques et/ou traitement physiques	Suivi	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés + suspension d'habilitation activité vinification
Vinification (V)	S3	Matériel utilisé pour l'élaboration des vins	Non respect du matériel autorisé pour l'élaboration des vins	Suivi	Cf.V6 DCC filière AO Viticoles	Cf.V6 DCC filière AO Viticoles	Cf.V6 DCC filière AO Viticoles
Production de raisins (Pr)	S4	Obligations déclaratives : Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Cf. Op2 Viti DCC filière AO viticoles	Cf. Op2 Viti DCC filière AO viticoles	Cf. Op2 Viti DCC filière AO viticoles	Cf. Op2 Viti DCC filière AO viticoles	Cf. Op2 Viti DCC filière AO viticoles
Vinification (V)	S5	Obligations déclaratives : Déclaration de revendication	Cf. Op2 Viti /Op5 Viti DCC filière AO viticoles	Cf. Op2 Viti /Op5 Viti DCC filière AO viticoles	Cf. Op2 Viti /Op5 Viti DCC filière AO viticoles	Cf. Op2 Viti /Op5 Viti DCC filière AO viticoles	Cf. Op2 Viti /Op5 Viti DCC filière AO viticoles
Vinification (V) Vente de vins en vrac entre opérateurs	S6	Obligations déclaratives : Déclaration de transaction en vrac et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO

Activité	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrance	Récurrance
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat	
Vente de vins à la tireuse Conditionnement (C)	S7	Obligations déclaratives : Déclaration de conditionnement ou de mise en vente en vrac au consommateur	Cf.Op2 des DCC tous SIQO				
Vinification (V) Vente de vins en vrac entre opérateurs Conditionnement (C) Vente de vins à la tireuse	S8	Obligations déclaratives : Déclaration de déclassement	Cf. Op2 Viti DCC filière AO viticoles				
Production de raisins (Pr)	S9	Tenue de registres : Registre des parcelles dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0,4 fois et 0,5 fois l'écartement entre les rangs.	Cf. Op3 Viti DCC filière AO viticoles				

Activité	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Vente de vins à la tireuse Conditionnement (C)	EA2	Conformité organoleptique du produit	Conditionné Examen organoleptique non-conforme : manquement de niveau mineur	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire sur un autre lot	Retrait du bénéfice de l'appellation
Vente de vins à la tireuse Conditionnement (C)	EA2	Conformité organoleptique du produit	Conditionné Examen organoleptique non-conforme : manquement de niveau majeur	Suivi	Contrôle supplémentaire sur un autre lot	Contrôle supplémentaire sur d'autres lots (doublement de la pression de contrôle)	Retrait du bénéfice de l'appellation
Vente de vins à la tireuse Conditionnement (C)	EA2	Conformité organoleptique du produit	Conditionné Examen organoleptique non-conforme : manquement de niveau grave	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation	Retrait du bénéfice de l'appellation	Retrait du bénéfice de l'appellation
Vinification (V) Vente de vins en vrac entre opérateurs	EA2	Conformité organoleptique du produit	Vrac Examen organoleptique non-conforme : manquement de niveau mineur	Suivi	Avertissement	Avertissement	Contrôle supplémentaire sur un autre lot
Vinification (V) Vente de vins en vrac entre opérateurs	EA2	Conformité organoleptique du produit	Vrac Examen organoleptique non-conforme : manquement de niveau majeur	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation**	Retrait du bénéfice de l'appellation** Contrôle supplémentaire sur d'autres lots	Retrait du bénéfice de l'appellation
Vinification (V) Vente de vins en vrac entre opérateurs	EA2	Conformité organoleptique du produit	Vrac Examen organoleptique non-conforme : manquement de niveau grave	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation**	Retrait du bénéfice de l'appellation**	Retrait du bénéfice de l'appellation** ou Suspension d'habilitation pour l'activité Vente de vin en vrac

La notion de récurrence correspond à un manquement déjà notifié à un opérateur lors du contrôle organoleptique externe précédent. Elle s'apprécie par

** Blocage du lot jusqu'à notification de la mesure de traitement

Manquements ODG : Pas de conditions spécifiques particulières.

ANNEXE au plan de contrôle :
Liste des points de contrôle optionnels des DCC filière AO
viticoles : applicables dans le cadre de l'AOC Luberon

(Date de validation : 05/02/2025)

Numéro du point de contrôle optionnel	Points à contrôler	Applicable
PR3	Encépagement VIFA	X
PR4	Règles de proportion à l'exploitation	X
PR8	Règles de Palissage	X
PR9	Hauteur de feuillage	X
PR10	Mode de taille	X
PR15	Charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées	X
PR16	Respect des conditions d'Irrigation lorsque c'est autorisé	X
PR17	Enherbement des tournières (disposition agro-environnementale type n°1)	X
PR18	Traitements phytopharmaceutiques (disposition agro-environnementale type n°2)	
PR19	État cultural des vignes (disposition agro-environnementale type n°3)	
PR20	Matériel interdit (disposition agro-environnementale type n°4 / 1ère ou 2ème sous mesure)	
PR21	Utilisation du pulvérisateur (disposition agro-environnementale type n°4 / 3ème ou 4ème sous mesure)	
PR22	(auto)Contrôle régulier des pulvérisateurs (disposition agro-environnementale type n°4 / 5ème sous mesure)	
PR23	Traitements phytopharmaceutiques (disposition agro-environnementale type n°5)	
PR24	Apports réalisés (disposition agro-environnementale type n°6)	
PR25	Mise en place de mesures de préservation du paysage (Conservation et entretien des éléments structurant le paysage) (disposition agro-environnementale type n°7)	
PR25bis	Mise en place de mesures de préservation du paysage (Respect des périodes de tailles des haies, maîtrise de la végétation par des moyens mécaniques ou physiques) (disposition agro-environnementale type n°7)	
PR26	Déclaration préalable de travaux (disposition agro-environnementale type n°8)	

Numéro du point de contrôle optionnel	Points à contrôler	Applicable
PR27	Respect du programme prévisionnel de travaux (disposition agro-environnementale type n°8)	
PR28	Date du ban des vendanges	
PR32	Interdiction du paillage plastique	
PR32bis	Interdiction du paillage plastique à la plantation	X
PR33	Traitement des plants à l'eau chaude	
PR34	Application d'insecticides	
V4	TAVNM	X
V5	Entretien du chai et du matériel	X
V6	Matériel interdit	
V7	Règles d'assemblage	X
V9	Respect du taux de rebêche PV-PM	
V11	Capacité de cuverie	X
V12	Revendication du VCI	
V13	Tenu à jour du registre VCI	
V14	Destruction VCI non revendiqué	
V15	Stockage des VCI et absence de conditionnement	
E1	Aire géographique d'élevage	
E2	Entretien du chai et du matériel	
E3	Durée d'élevage	
C3	Lieu pour le stockage des vins conditionnés	X
OVIT1	Volume Complémentaire Individuel	
OVIT2	Volume Complémentaire Individuel	
OVIT3	Irrigation	X
OVIT4	Remaniement de parcelle	
OVIT5	OVIT5 VIFA Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation plantée à une distance inférieure à 20 mètres des lieux mentionnés à l'article L253-7-1 ; au I de l'article L253-7 et au III de l'article L253-8 du code rural et de la pêche maritime	

DESTINATAIRES : Toute personne en charge de la constitution de la commission d'examen organoleptique et/ou des prélèvements d'échantillon et/ou de l'organisation des examens organoleptiques dans le cadre du contrôle externe.

CONTEXTE : Dans le cadre de l'organisation du contrôle des produits finis, l'examen organoleptique défini dans le plan de contrôle externe, est effectué par « une commission composée de professionnels compétents et d'experts dans des conditions garantissant un examen indépendant et impartial des produits. » (Code rural et de la pêche maritime art. L 642-27, 3ème §)

OBJET : La présente instruction technique définit la composition de la commission chargée de l'examen organoleptique, les principes généraux de prélèvement et de fonctionnement de la commission d'examen organoleptique dans le cadre du plan de contrôle AO « Luberon ».

1. DEFINITIONS : (Source : Directive INAO-DIR-CAC-02 – Commission chargée de l'examen organoleptique)

Commission chargée de l'examen organoleptique : « ensemble de membres choisis par l'organisme de contrôle au sein de la liste des personnes formées par l'ODG* [...] pour examiner une même série d'échantillons ».

*Organisme de Défense et de Gestion

Juré : « Personne physique formée par l'ODG susceptible de siéger dans une commission chargée de l'examen organoleptique (ou jury) ».

2. OBJECTIFS ET COMPOSITION DE LA COMMISSION CHARGÉE DE L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

2.1 Objectifs de la commission chargée de l'examen organoleptique

La commission d'examen organoleptique est chargée de confirmer, par la dégustation ou par des tests appropriés relevant du domaine sensoriel, l'acceptabilité du produit au sein de son appellation.

On entend par acceptabilité du produit au sein de son appellation :

- la présence des caractéristiques spécifiques du produit d'appellation telles que définies dans le cahier des charges ;
- l'absence de défauts dont l'intensité les rend rédhibitoires

2.2 Critères de composition de la commission

La commission d'examen organoleptique est composée des trois collèges suivants :

- **Collège « techniciens »** (jurés justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière),
- **Collège « porteurs de mémoire du produit »** (opérateurs habilités pour au moins une des appellations gérées par l'ODG ou retraités reconnus par la profession),

- **Collège « usagers du produit »** (par exemple : restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, ...).

CERTIPAQ s'assure du respect des critères de composition de la commission en trois collèges.

2.3 Compétences des membres de la commission

La formation des membres potentiels de la commission d'examen organoleptique est assurée par l'ODG et validée par CERTIPAQ. L'objectif recherché est que les membres de la commission aient un jugement fiable.

La formation peut être adaptée au profil des membres de la commission chargée de l'examen organoleptique et doit porter sur :

- Les caractéristiques définies dans le cahier des charges
- Les défauts et leurs intensités qui les rend réducteurs
- L'usage du support utilisé au cours de l'examen organoleptique.

Chaque opérateur dégustateur reçoit un document attestant qu'il a suivi la formation.

L'ODG tient à jour la liste de l'ensemble des dégustateurs formés et garde copie des attestations individuelles fournies à chacun d'eux. Cependant, les membres titulaires du Diplôme National d'œnologie et exerçant la profession d'œnologue sont exonérés du suivi de la partie de la formation relative aux défauts des vins.

2.4 Constitution du jury « Luberon »

Afin de pouvoir statuer, les jurys doivent comporter :

- cinq membres présents;
- des membres représentant au moins deux des trois collèges cités au point 2.2 ;
- un ou des membres représentant le collège des porteurs de mémoire.

Pour ce faire, l'ODG propose à CERTIPAQ une liste de membres de la commission d'examen organoleptique.

CERTIPAQ choisit, parmi les membres de la commission, la composition du jury « Luberon ». Le choix est réalisé sur la base de la fonction des membres, de leur compétence et leur répartition par collège.

Un même juré peut être inscrit au collège des techniciens et au collège des usagers. Avant toute commission d'examen organoleptique, ce juré doit être affecté à l'un des deux collèges, un même juré ne pouvant pas, lors d'une séance, représenter deux collèges.

CERTIPAQ vérifie que les membres de la commission ont été formés.

Un bilan annuel des examens organoleptiques est établi par CERTIPAQ et transmis à l'ODG, permettant à CERTIPAQ notamment d'évaluer les membres de la commission.

Toute nouvelle mise à jour de la liste des jurés est communiquée à CERTIPAQ.

3. PRINCIPES GENERAUX POUR L'ORGANISATION ET LE FONCTIONNEMENT DE LA COMMISSION CHARGEE DE L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

Rappel : L'examen organoleptique a pour finalité de confirmer l'acceptabilité du produit au sein de son appellation.

Certipaq informe par écrit l'opérateur de la décision de contrôle

- dans un délai de trois jours ouvrés suivant sa déclaration de transaction en vrac,
- dans un délai de cinq jours ouvrés suivant sa déclaration de conditionnement non mensuelle,
- dans le mois qui suit la déclaration de conditionnement mensuelle et/ou trimestrielle.

Cet avis de contrôle précise, la couleur, le millésime, l'état (vrac/ conditionné), le(s) identification(s) du(es) logement(s) ou le numéro de lot qui sera contrôlé.

Pour les vins en vrac expédiés hors du territoire national, le produit est contrôlé systématiquement.

Dans le cas des vins en vrac expédiés sur le territoire national, si l'opérateur n'a pas été averti dans ce délai, les vins pourront circuler librement.

3.1 Notion de lot

Le lot, ensemble de produits élaborés dans des conditions présumées uniformes, est défini et identifié par l'opérateur.

Sont susceptibles de faire l'objet d'examens analytiques et organoleptiques :

- Tout lot de vin non conditionné faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités. Le lot contrôlé correspond à un lot homogène constitué d'un même vin réparti dans différents contenants.
- Tout lot de vin homogène non conditionné prêt à être mis à la consommation, commercialisé auprès de personnes autres que les opérateurs habilités (vins à la tireuse).
- Tout lot de vin qui a fait l'objet d'un conditionnement.

Pour les vins conditionnés, chaque tirage déclaré constitue un lot unique. En aucun cas, un lot ne peut être constitué par des vins ayant fait l'objet de déclarations de tirage différentes. Tout lot doit être individualisé dans les locaux.

3.2 Règles d'échantillonnage

Chez les opérateurs :

Le prélèvement est effectué sur un lot homogène selon la méthode d'échantillonnage suivante :

- Pour les vins non conditionnés, pour chaque lot prélevé, l'échantillon est constitué par un assemblage d'un volume identique de vins prélevés dans un ou plusieurs contenants choisis au hasard par l'agent préleveur sur un volume devant représenter à minima 20 % du volume total du lot.
- Pour les barriques, l'échantillon est constitué par assemblage d'un volume identique de vin prélevé dans un contenant sur cinq choisi au hasard dans le lot par l'agent préleveur.
- Pour les vins conditionnés en bouteilles, l'agent préleveur collecte les bouteilles correspondant au lot.
- Pour les vins conditionnés en bag-in-box, deux échantillons sont prélevés au hasard.
- Pour les vins en vrac vendus à la tireuse, le prélèvement est fait à la tireuse sur la cuve de tirage.

La nature du produit doit être identifiée sur chaque contenant (appellation, couleur, millésime).

Le prélèvement par l'agent préleveur est effectué, dans la mesure du possible, en présence de l'opérateur ou de son représentant dûment mandaté. L'agent préleveur et l'opérateur signent la fiche de prélèvement.

Pour les vins en vrac ou conditionnés en bouteille :

- 1 échantillon destiné à l'examen analytique
- 1 échantillon destiné à l'examen organoleptique
- 1 échantillon témoin
- 1 échantillon témoin identifié laissé chez l'opérateur

Contenance bouteille	Nombre de bouteilles à prélever	Dont bouteilles témoins identifiées laissées chez l'opérateur
25 cl	12 chez l'opérateur	3
37,5 cl	8 chez l'opérateur	2
50 cl	6 chez l'opérateur	2
75 cl	4 chez l'opérateur	1
1L	4 chez l'opérateur	1
150 cl (= magnum)	2 chez l'opérateur	0

Pour les vins conditionnés en bag in box :

- 1 échantillon destiné à l'examen analytique et à l'examen organoleptique (d'où est prélevée 1 bouteille pour l'examen organoleptique)
- 1 échantillon témoin.

Contenance bag in box	Nombre de bag in box à prélever	Dont bag in box témoins identifiées laissés chez l'opérateur
1,5 L	2 chez l'opérateur	0
3 L	2 chez l'opérateur	0
5 L	2 chez l'opérateur	0
10 L	2 chez l'opérateur	0
Supérieur à 10 L	2 chez l'opérateur	0

En attente de leur dégustation, les échantillons doivent être conservés dans des conditions préservant leur intégrité : lieu sec, tempéré, à l'abri de la lumière.

3.3 Règles de prélèvement

Les prélèvements sont effectués par un agent mandaté par CERTIPAQ.

CERTIPAQ s'assure du respect des règles d'anonymat et de confidentialité. Ainsi, les prélèvements sont effectués en bouchage inviolable et chaque lot de Luberon est codifié par un numéro afin de garantir l'anonymat des échantillons.

Les opérateurs seront informés du jour et de la plage horaire de passage du préleveur. CERTIPAQ informe l'opérateur au moins 24 heures avant la date prévue de prélèvement.

Tout échantillon est accompagné d'une fiche de prélèvement préétablie par CERTIPAQ. Elle assure la traçabilité du lot avec l'entité de l'opérateur, le lieu de prélèvement, et les informations du lot.

	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « Luberon »	IT 286 V 03 Validation : 29/04/2024 Page 5/7
	AOC	

NB : le prélèvement pour la réalisation des analyses physico-chimiques sera réalisé en même temps que le prélèvement pour les examens organoleptiques.

3.4 Examen organoleptique

3.4.1 Convocation du jury par CERTIPAQ

Les examens organoleptiques réalisés en contrôle externe sont placés sous l'entière responsabilité de CERTIPAQ.

CERTIPAQ planifie les examens organoleptiques et convoque en conséquence le jury.

Le jury est convoqué au moins 5 jours ouvrés avant la date de la commission par tout moyen habituel (courrier, fax, mail). Ce délai pourra être écourté en cas d'urgence pour une transaction vrac.

L'animateur du jury est un agent mandaté par CERTIPAQ.

Les vins conditionnés sont présentés à la commission d'examen organoleptique dans un délai minimum de deux semaines à compter de la date de conditionnement effective sauf avis contraire de l'opérateur mentionné sur la fiche de prélèvement.

3.4.2 Préparation de l'examen organoleptique

L'examen organoleptique se déroule dans une salle adaptée à l'examen organoleptique et équipée d'un poste de dégustation par dégustateur.

L'examen organoleptique s'effectue à température ambiante.

3.4.3 Critères de dégustation et notation

L'examen organoleptique s'appuie sur les sens suivants :

- Visuel,
- Olfactif,
- Gustatif.

Le jury tel que défini au point 2.4 procède à l'évaluation des produits en fonction d'un barème d'évaluation.

Pour réaliser l'examen organoleptique, les membres du jury ont à leur disposition un extrait du cahier des charges avec les caractéristiques de l'appellation ainsi que la liste des motifs établie par l'ODG à partir de la liste validée par le Comité National de l'INAO.

3.4.4 Présentation des produits

Les vins sont présentés de façon anonyme afin de garantir la fiabilité des résultats. Tous les échantillons sont identifiés par un code. Seul l'animateur dispose de la correspondance des codes avec le lot et le nom de chacun des opérateurs.

Les bouteilles conditionnées, bouteilles spécifiques avec signe distinctif, seront transvasées en bouteilles « neutres » au plus tôt la veille de la dégustation.

	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « Luberon »	IT 286 V 03 Validation : 29/04/2024 Page 6/7
	AOC	

Le nombre d'échantillons présentés peut varier selon la fourchette suivante :

- Minimum : 3 échantillons par couleur;
- Maximum : 25 échantillons par jury.

Des échantillons factices peuvent être ajoutés afin de pouvoir proposer au minimum 3 échantillons par couleur.

L'examen organoleptique est effectué, individuellement, dans des conditions de silence et de réserve.

3.4.5 Avis du jury

Chaque membre a à sa disposition une fiche de dégustation (version papier ou informatique sur tablette) où il saisit, de manière individuelle, selon ses observations personnelles et la grille d'évaluation suivante :

- A : le vin présente des caractéristiques qui lui permettent d'appartenir à l'AOC revendiquée et pas de défaut
- B : le vin présente des caractéristiques qui lui permettent d'appartenir à l'AOC revendiquée et des défauts d'intensité faible ou moyenne
- C : le vin présente des défauts d'intensité forte ou n'appartient pas à la famille de l'AOC concernée.

Le dégustateur dispose d'une liste de défauts établie par l'ODG (motivation du refus).

Il doit obligatoirement motiver sa note B ou C et notifier les défauts identifiés du produit dans la fiche de dégustation.

L'avis individuel des 5 dégustateurs est reporté pour chaque échantillon. L'avis de consensus est pris selon la grille de notation/niveau manquement (se reporter au point 4 ci-après).

Les dégustateurs doivent se mettre d'accord sur les motifs de défaut en cas d'avis défavorable et peuvent demander à redéguster le vin considéré. Tout avis défavorable doit être formulé par écrit sur la fiche de consensus. Cet avis est motivé et utilise les mots de la liste de défauts recensés.

Cette fiche doit être signée par chaque membre du jury ainsi que par l'animateur de la séance.

4. EXPLOITATIONS DES RESULTATS PAR CERTIPAQ

CERTIPAQ s'appuie sur la synthèse des résultats obtenus, et des avis motivés des membres, pour décider de l'émission ou non d'une fiche de manquement et/ou d'une mesure de traitement.

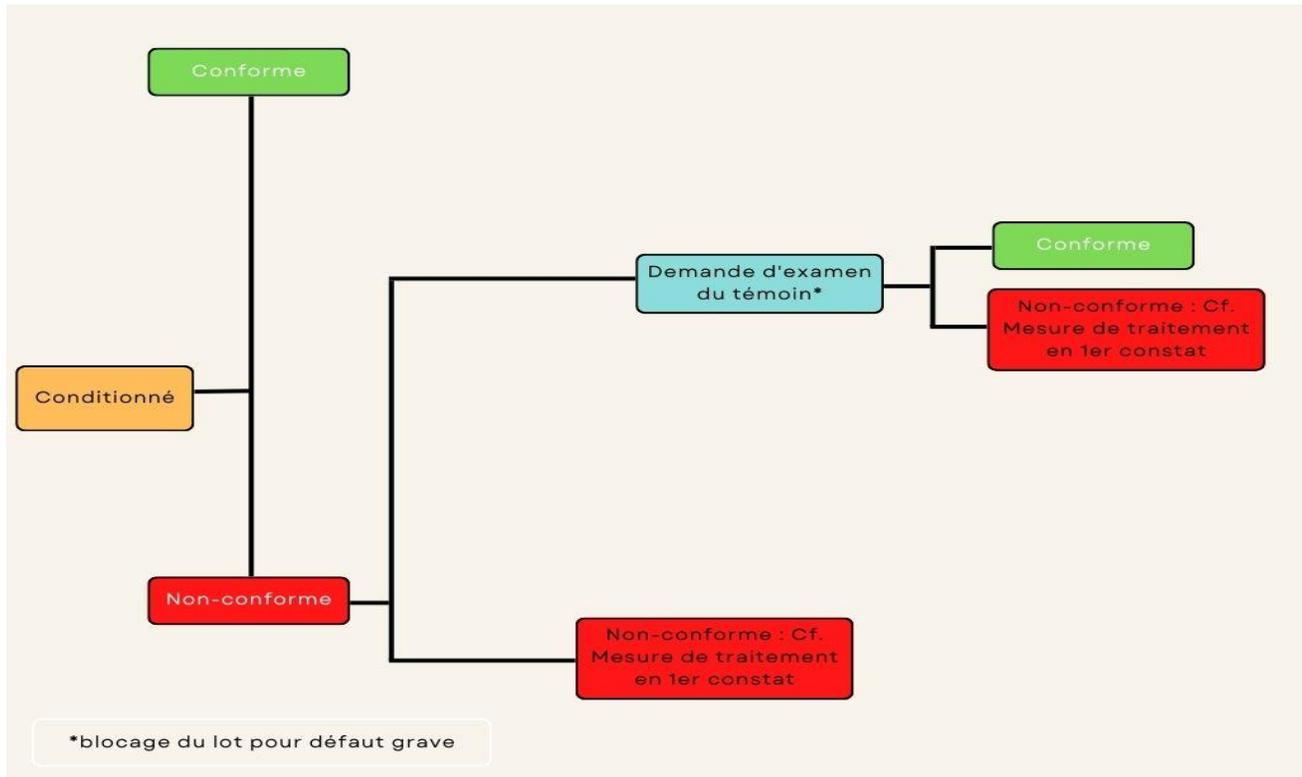
Après analyse des résultats attribués par les dégustateurs, tout vin obtenant un avis défavorable du jury est jugé non-conforme et est traité conformément au chapitre « Traitement des manquements » en tenant compte du(des) motif(s) de refus et selon la grille de notation/niveau suivante :

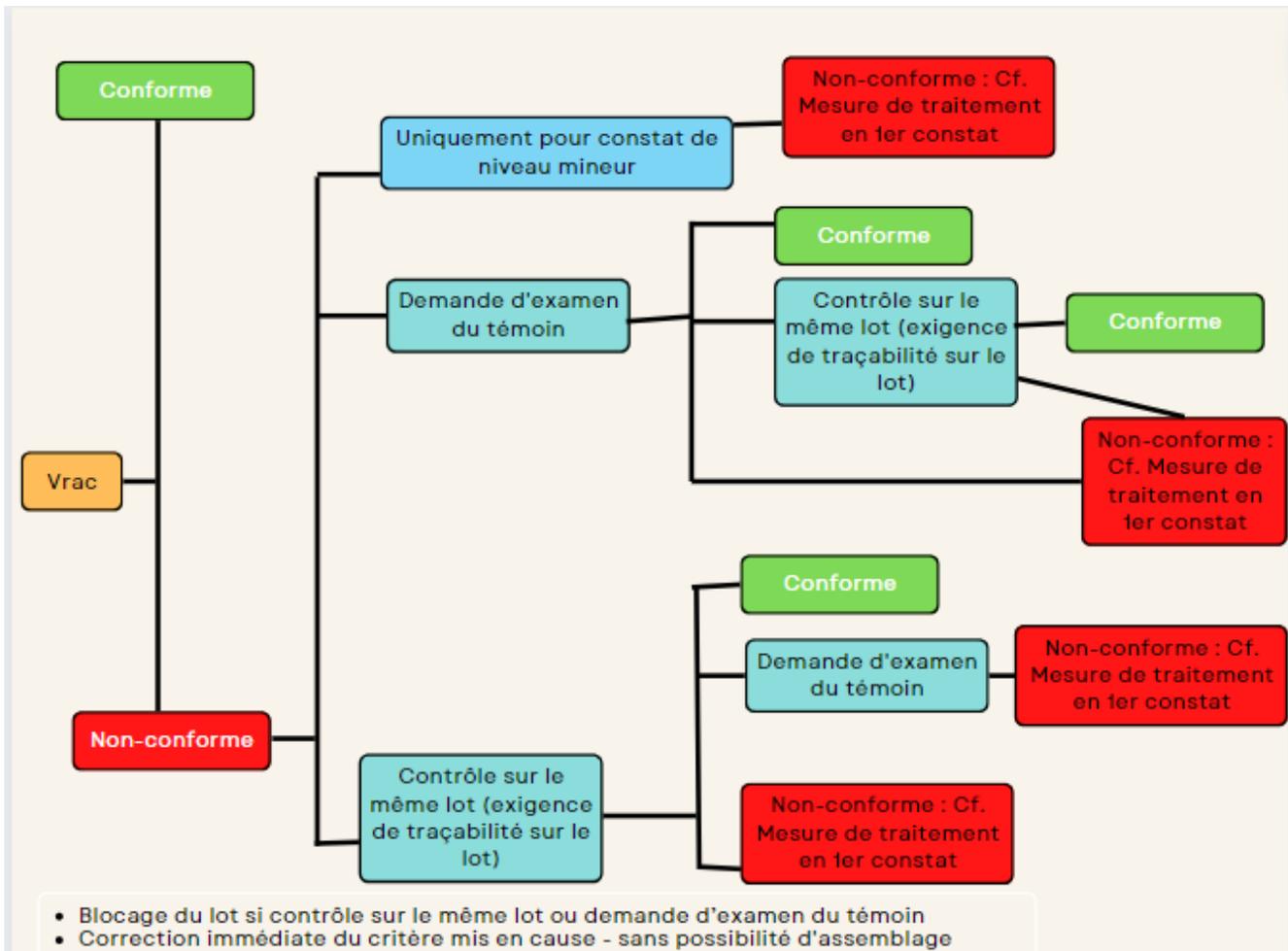
Grille de notation/niveau manquement :

Note A	Note B	Note C	Niveau de manquement
Fréquence d'attribution de la note par les dégustateurs			
5	0	0	-
4	1	0	-
4	0	1	-
3	2	0	-
3	1	1	-
3	0	2	-
2	3	0	mineur (m)
2	2	1	mineur (m)
2	1	2	Majeur (M)
2	0	3	Majeur (M)
1	4	0	mineur (m)
1	3	1	mineur (m)
1	2	2	Majeur (M)
1	1	3	Grave (G)
1	0	4	Grave (G)
0	5	0	Majeur (M)
0	4	1	Majeur (M)
0	3	2	Majeur (M)
0	2	3	Grave (G)
0	1	4	Grave (G)
0	0	5	Grave (G)

Les opérateurs sont informés des résultats des contrôles au plus tard 3 jours ouvrés après la commission.

5. SCHEMAS OPERATIONNELS DES EXAMENS ORGANOLEPTIQUES





6. DOCUMENTS D'APPLICATION

- Fiche de prélèvement
- Fiche de dégustation (papier ou informatisée)
- Fiche de consensus ou synthèse des résultats
- Liste des défauts à utiliser