



FÉDÉRATION VITICOLE

Organisme de Défense et de Gestion

73 rue Plantagenêt – BP 62444 – 49024 ANGERS CEDEX 02 – Tél 02 41 88 60 57 – Fax 02 41 20 97 63
fva.anjousaumur@wanadoo.fr

GUIDE PRATIQUE DE LA PROCEDURE DE CONTRÔLE DES

AOC de l'ANJOU et de SAUMUR

DONT AOC CREMANT DE LOIRE
ET AOC ROSE DE LOIRE

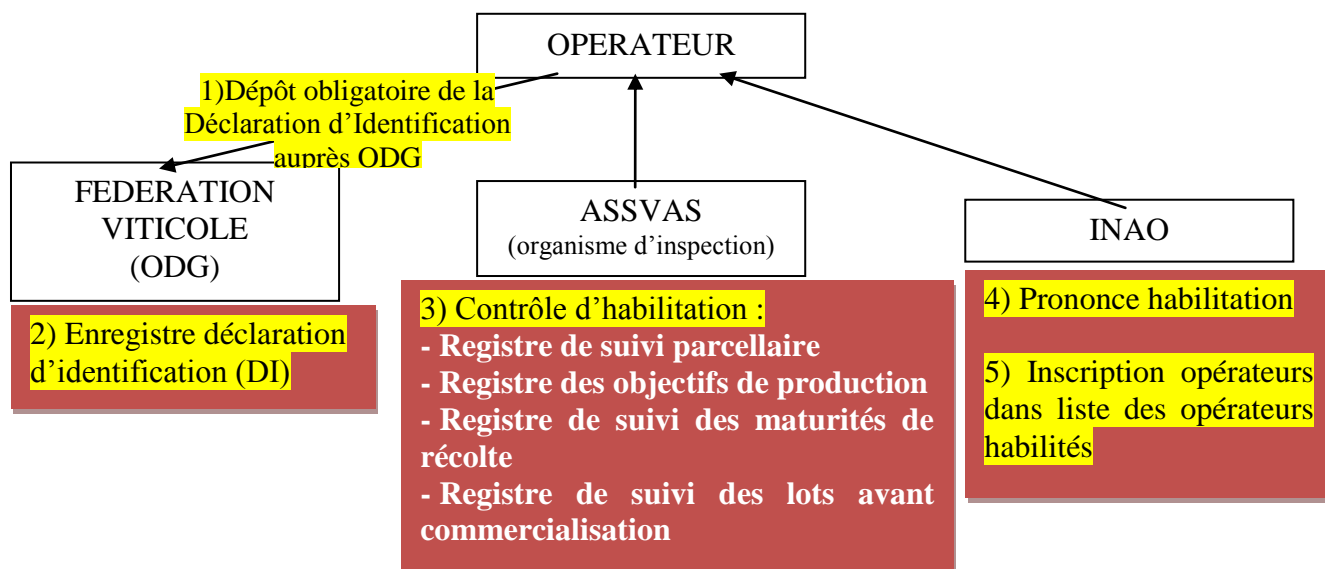
SOMMAIRE :

- Les principes de la procédure
- Vos interlocuteurs
- Les formalités
- Les cahiers des charges
- Les vérifications et les contrôles
- Les manquements et les sanctions

Les principes de la procédure AOC

- Chaque opérateur doit être habilité à produire des raisins et/ou des moûts et/ou vinifier et/ou élaborer et/ou conditionner des vins d'AOC par l'INAO.
- La procédure s'applique à tous les opérateurs qui interviennent sur la qualité du produit : producteurs de raisins, de moûts, vinificateurs, élaborateurs, éleveurs, négociants, conditionneurs.

PROCEDURE D'HABILITATION :



La déclaration d'identification doit être accompagnée soit :

- De votre fiche CVI complète et à jour, disponible sur le site internet <https://pro.douane.gouv.fr/> en vous identifiant (n° d'identifiant PPM_..... et mot de passe).
- De votre n° identifiant + mot de passe au site <https://pro.douane.gouv.fr/>

Si besoin contacter les douanes qui vous redonneront vos codes d'accès.

Le contrôle d'habilitation est systématique et réalisé par l'ASSVAS ; il est effectué :

- De manière documentaire : sur la présence des registres obligatoires et de leur contenu.
- Ou sur le terrain, notamment si l'opérateur s'est identifié pour l'AOC Crémant de Loire.

Toutes modifications portant sur vos coordonnées, n° CVI, activités, évolution de votre parcellaire ... doivent être communiquées à l'ODG, afin de pouvoir mettre à jour votre dossier.

En fonction de leur importance, la FVAS vous demandera d'effectuer une Déclaration d'Identification Modificative ou de déposer une NOUVELLE Déclaration d'Identification.

- Les différents contrôles se font de manière aléatoire. Exemple : contrôle aléatoire de deux lots par opérateurs et par an (pour les structures produisant moins de 5 000 hl/an d'AOC de l'ANJOU et de SAUMUR).
- Obligation pour chaque opérateur de réaliser des enregistrements (auto-contrôles) pour faire état du respect des points essentiels des cahiers des charges.

Vos interlocuteurs

Pour les AOC de l'Anjou et de Saumur (dont AOC Crémant de Loire et AOC Rosé de Loire), seulement 3 interlocuteurs :

- La Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur (FVAS):

Elle est reconnue organisme de défense et de gestion (ODG) par l'INAO.

Missions de la Fédération en tant qu'ODG:

- *Identification de tous les opérateurs (vignerons, négociants...)*
- *Rédiger les cahiers des charges des AOC (Travail des différentes sections d'AOC).*
- *Protéger les AOC (image, nom, terroirs)*
- *Réaliser des vérifications des conditions de production (contrôles internes) et apporter un appui technique*
- *Saisie des déclarations de revendication et des déclarations de récolte*
- *Former les dégustateurs et rédiger les fiches de dégustation*

Coordonnées : 73 rue Plantagenêt BP 62444 49024 ANGERS CEDEX 02

Tel : 02 41 88 60 57

Fax : 02 41 20 97 63

fva.anjousaumur@wanadoo.fr

<http://www.federationviticole.com/>

- L'Association de Services des Syndicats Viticoles de l'Anjou et de Saumur (ASSVAS) : reconnue comme organisme d'inspection par l'INAO et accréditée par le COFRAC selon la norme NF EN ISO/CEI 17020

Missions : - Rédiger le plan d'inspection (comment les différents points du cahier des charges sont-ils contrôlés ?) et vérifier son application.
- Effectuer les contrôles externes. L'ASSVAS a notamment en charge la totalité le contrôle produit.

Coordonnées : 73 rue Plantagenêt BP 55223 49052 ANGERS CEDEX 02

Tel : 02 41 20 09 10

Fax : 02 41 87 10 80

secretariat@assvas.com

<http://www.assvas.com/>

- L'INAO d'Angers : L'institut demeure le garant de la procédure et prononce les sanctions.

Missions : - *Habilitation des opérateurs ATTENTION une habilitation ne peut en aucun cas être rétroactive (une habilitation en année N ne permet pas de revendiquer l'AOC de la récolte N-1)*
- *Notification des sanctions à l'opérateur*

Coordonnées : 16 rue du Clon 49000 ANGERS

Tel : 02 41 87 33 36

Fax : 02 41 86 71 95

Les formalités

Les déclarations

Type de déclaration	Destinataire	Date d'envoi
Déclaration d'identification	Fédération Viticole de l'Anjou et de Saumur	Dès l'obtention du numéro de CVI (casier viticole informatisé). Contactez la FVAS le plus tôt possible.
Déclaration de revendication	Fédération Viticole de l'Anjou et de Saumur	A retourner au plus tard, le 31 janvier de l'année qui suit la récolte.
Déclaration préalable de vente de vin en vrac NEGOCE dans territoire national ou export	ASSVAS	Déclaration adressée en même temps que la déclaration de revendication ou au moins 15 jours avant la commercialisation des 1ers lots de l'année considérée.
Déclaration de repli et de déclassement	Fédération Viticole de l'Anjou et de Saumur	Déclaration faite sur le formulaire de la déclaration de revendication.
Déclaration de fin de tirage pour les vins mousseux	ASSVAS	A retourner au plus tard, à la fin du mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.
Déclaration Intention de Production - AOC Crémant de Loire -	SECTION CREMANT DE LOIRE	A retourner au plus tard, le 1er Juillet de l'année de récolte.
Déclaration Intention de Production - AOC Coteaux du Layon Sélection Grains Nobles -	Fédération Viticole de l'Anjou et de Saumur	A retourner au plus tard, le 31 Juillet de l'année de récolte.
Affectation parcellaire : - AOC Saumur Puy-Notre-Dame -	Fédération Viticole de l'Anjou et de Saumur	A retourner avant le 31 Janvier qui précède la récolte.
Déclaration de renonciation à produire l'AOC la plus restrictive	Fédération Viticole de l'Anjou et de Saumur	A retourner avant le 31 Juillet qui précède la récolte.

Ces déclarations sont disponibles :

- sur le site de la Fédération viticole à l'adresse suivante : <http://www.federationviticole.com/>, rubrique Info AOC>Formulaires AOC

La déclaration de revendication n'est pas téléchargeable ; elle est adressée de manière nominative par la FVAS aux opérateurs habilités.

- sur simple demande auprès de la Fédération Viticole de l'Anjou et de Saumur ou auprès de l'ASSVAS.

Les registres

Type de registre	Contenu	Date d'enregistrement
Registre de suivi parcellaire	Ce registre reprend les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle : aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle, évaluation de la hauteur foliaire et du taux de manquants	Lors d'une nouvelle identification, puis mise à jour annuelle.
Registre des objectifs de production	Objectifs de production (vin tranquille, liquoreux, mousseux) par parcelle ou groupe de parcelles	Date limite fin février qui précède la récolte.
Registre de suivi de maturité	Un contrôle de maturité (densité, richesse en sucre, acidité totale) ou une fiche de dégustation des baies sur au moins une parcelle par type de produit (vin tranquille, liquoreux, mousseux)	Avant la récolte ou au moment de la récolte.
Registre de suivi des lots avant commercialisation (vrac NEGOCE, bouteille, bib...)	<u>Vrac négoce</u> : n° du lot, date de constitution du lot, volume, n° de cuve, n° analyse, nom de l'acheteur <u>Vins conditionnés (bib, bouteilles, ...)</u> : n° de lot, date de constitution du lot, volume du lot, n° de cuve, n° analyse, date, type et quantité du conditionnement, nom de l'embouteilleur	Dès lors que le lot (volume de vin homogène) est prêt à être commercialisé.
Registre d'entrées et d'utilisations des produits enrichissants	Nature du produit enrichissant, date d'entrée, masse volumique, produit à enrichir (nature, couleur, volume, TAVT), produit final (volume, TAVT)	A renseigner dès l'entrée des produits enrichissants sur le site de vinification Au plus tard l'avant-veille du jour où l'opération doit être effectuée.
Registre des assemblages des vins enrichis et des vins non enrichis dépassant le TAV maximum	Pour chaque lot constituant l'assemblage : n° cuve initiale, volume, titre alcoométrique volumique, taux enrichissement éventuel	Dès assemblage des lots, avant la rédaction de la déclaration de revendication.
Carnet de pressoir (uniquement pour AOC Crémant de Loire)	<u>Pour chaque marc</u> : Date et heure du début de chaque opération, poids des raisins mis en œuvre par cépage, références cadastrales des parcelles d'origine des raisins, nom de l'opérateur apporteur des raisins, volumes des moûts obtenus, titre alcoométrique volumique en puissance, volumes des contenants utilisés lors du pressurage.	A remplir au fur et à mesure des mises en œuvre.

Rappel : la forme des registres est libre, les informations doivent être disponibles en cas de contrôle. La Fédération viticole a toutefois adapté le registre de cave pour qu'il permette de répondre aux obligations d'enregistrement.

Les examens analytiques lors des contrôles produits

Il est obligé, pour tout lot de vin prêt à la commercialisation, de réaliser un examen analytique portant sur les paramètres suivants :

- Acidité volatile
- Titre alcoométrique volumique acquis
- Acide malique (pour les vins rouges exclusivement)
- SO2 Total
- Acidité Totale (POUR LE ROSE DE LOIRE EXCLUSIVEMENT)
- Sucres (en glucose+fructose)
- Surpression pour les vins mousseux

Les cahiers de charges

Ils sont disponibles sur le site de la Fédération Viticole à l'adresse suivante : <http://www.federationviticole.com>, rubrique Infos AOC> Cahiers des Charges.

Les vérifications et les contrôles

Le plan d'inspection est disponible sur le site internet de la Fédération viticole à l'adresse suivante <http://www.federationviticole.com/>, rubrique Info des AOC.

Tableau général des fréquences

THEMES	OBJECTIFS MINIMUMS DES CONTRÔLES INTERNES	OBJECTIFS MINIMUMS DES CONTRÔLES EXTERNES	OBJECTIFS MINIMUMS GLOBAUX DE CONTRÔLE
Habilitation	Contrôle systématique de la complétude de la déclaration d'identification	Contrôle systématique documentaire + contrôle terrain des nouveaux opérateurs	100 % des nouveaux opérateurs
Conditions de production viticole	15 % des opérateurs /an	5 % des opérateurs /an	20 % des opérateurs /an
Récolte	10 % des opérateurs*	15 % des opérateurs /an Et 100% des opérateurs / an pour la mention Sélection Grains Nobles	15 % des opérateurs /an Et 10 % des opérateurs Et 100% des opérateurs / an pour la mention Sélection Grains Nobles
Transformation Elaboration Elevage Stockage Conditionnement	10 % des opérateurs	10 % des opérateurs /an	10 % des opérateurs /an Et 10 % des opérateurs
Contrôle produit Analytique et organoleptique	-----	Nombre de contrôles/an/opérateur fonction (volume vinifié, élevé ou conditionné) : - 2 contrôles = 0 – 5 000 hl ; - 4 contrôles ≥ 5 000 hl 100% des opérateurs/an	Nombre de contrôles/an/opérateur fonction (volume vinifié, élevé, ou conditionné) : - 2 contrôles = 0 – 5 000 hl ; - 4 contrôles ≥ 5 000 hl 100% des opérateurs/an
	-----	100% des lots de vins AOC Saumur Puy Notre Dame et mention Sélection Grains Nobles	100% des lots de vins AOC Saumur Puy Notre Dame et mention Sélection Grains Nobles
	-----	100% des lots en vrac vendus à l'export	100% des lots en vrac vendus à l'export

Détails sur les vérifications

	Organisme compétent	Info de l'opérateur	Supports	Modalités
Habilitation	ASSVAS	Oui	Registres	
Conditions de production viticole	Fédération Viticole de l'Anjou et de Saumur Et ASSVAS	Oui Avis de passage	Registre du parcellaire Registre des objectifs de production	Vérification des points du cahier des charges sur une parcelle ou d'un îlot de parcelles par type de produit (liquoreux, mousseux, tranquille).
Conditions de récolte	ASSVAS	Oui ou Non	Registre de récolte	Vérifications sur : date de récolte, maturité, mode de récolte, transport de la vendange
Conditions de récolte AOC Crémant de Loire	Fédération Viticole de l'Anjou et de Saumur	Oui	Carnet de pressoir	Vérifications sur : mode de récolte, transport de la vendange
Conditions de transformation, d'élaboration, d'élevage, de stockage et de conditionnement	ASSVAS	Oui	Registres Plan de cave	Vérifications sur : Réception, pressurage, assemblages des cépages, pratiques œnologiques et traitements physiques, capacité globale de cuverie, état général du chai et du matériel, dispositions de stockage, de conditionnement, circulation des produits
Conditions de transformation, d'élaboration, d'élevage, de stockage et de conditionnement AOC Crémant de Loire	Fédération Viticole de l'Anjou et de Saumur	Oui	Carnet de pressoir	Vérifications sur : Réception, pressurage, vinification, élaboration
Contrôles Produits	ASSVAS	Oui Avis de passage	Registre de suivi des lots Déclaration de vente en vrac Déclaration de fin de tirage	Prélèvement minimum de deux lots par opérateur et par an pour analyse* et dégustation.

*L'examen analytique est réalisé par un laboratoire reconnu par l'INAO et accrédité COFRAC dans le domaine concerné.

Pour tous lots conditionnés, il doit être conservé au minimum 4 échantillons pendant 6 mois après la date du conditionnement.

Manquements et sanctions : Généralités

En cas de manquement, vous recevez un courrier de l'ASSVAS. Vous aurez alors 10 jours ouvrés pour répondre.

La grille de traitements des manquements est disponible sur le site internet de la Fédération Viticole, à l'adresse suivante :

<http://www.federationviticole.com>, >Info AOC>formulaire AOC.

Types de manquements :

- **manquement mineur** = manquement non "réhibitoire" pour le produit ; manquement présentant un risque faible d'incidence sur le produit ;
- **manquement majeur** = manquement ayant un impact sur la qualité du produit (condition de transformation ou contrôle produit par exemple) ;
- **manquement grave** = manquement sur les caractéristiques fondamentales de l'appellation (zone de production, variété ou race,...)

Types de sanctions :

La liste des mesures sanctionnant les manquements relevés chez les opérateurs comprend :

- **avertissement** ;
- **contrôle(s) supplémentaire(s)** à la charge de l'opérateur (augmentation de la pression de contrôle sur les conditions de production ou sur le produit) ;
- **réfaction de rendement** pouvant être revendiqué ;
- **déclassement d'un lot ou de l'ensemble de la production** revendiqué par l'opérateur en cause ;
- **retrait du bénéfice de l'appellation** sur tout ou partie de la production ou tout ou partie d'un outil de production ;
- **suspension de l'habilitation** de l'opérateur en cause ; la suspension d'habilitation peut être partielle en ce qu'elle ne concerne qu'une activité particulière ;
- **retrait de l'habilitation** de l'opérateur en cause ; le retrait d'habilitation peut être partiel en ce qu'il ne concerne qu'une activité particulière ;

IMPORTANT : La répétition ou le cumul de manquements relevés au cours de contrôles consécutifs peut entraîner une décision de retrait d'habilitation ou une augmentation de la fréquence de contrôle sur les conditions de production ou sur le produit.