



FÉDÉRATION VITICOLE DE L'ANJOU

REFORME DE L'AGREMENT GUIDE PRATIQUE

Edition Novembre 2008

SOMMAIRE :

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

Les principes de la réforme

- Passage d'un agrément du produit) après analyse et dégustation (le certificat d'agrément disparaît à une habilitation de l'opérateur à produire et/ou transformer et/ou élaborer et/ou conditionner des vins d'AOC.
- La réforme concerne tous les opérateurs qui interviennent sur la qualité du produit : les viticulteurs (producteurs de raisins, de moûts, vinificateurs, conditionneurs), les négociants, les conditionneurs.
- Le champ des vérifications est élargi. Le contrôle du produit demeure (analyse et dégustation) mais on y ajoute la vérification des conditions de production, de récolte et quelques points relatifs au chai (capacité de cuverie notamment).
- Le principe du contrôle aléatoire gouverne la procédure. Exemple : contrôle aléatoire de deux lots par opérateurs et par an.
- Obligation pour chaque opérateur de réaliser des enregistrements (auto contrôle) pour faire état du respect des points essentiels du cahier des charges.

Les interlocuteurs des opérateurs

En Anjou Saumur seulement 3 interlocuteurs

- La Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur :

Elle continue de mener des missions syndicales (défense des intérêts collectifs et individuels de l'ensemble des vignerons) et elle est reconnue organisme de défense et de gestion par l'INAO.

Missions de la Fédération en tant qu'ODG:

- Rédiger les cahiers des charges des AOC (Travail des différentes sections).
- Protéger les AOC (image, nom, terroirs)
- Réaliser des vérifications des conditions de production et apporter un appui technique

Adresse : 73 rue Plantagenêt BP 62444 49024 ANGERS CEDEX 02

Tel : 02 41 88 60 57

Fax : 02 41 20 97 63

e mail : fva.anjousaumur@wanadoo.fr

:- L'Association de service des syndicats viticoles de l'Anjou et de Saumur (ASSVAS) : seul organisme d'inspection

Missions : - Rédiger un plan d'inspection (comment les différents points du cahier des charges sont ils contrôlés ?) et vérifier son application.

- Effectuer des contrôles. L'ASSVAS a notamment en charge la totalité des contrôles produit.

Adresse : 73 rue Plantagenêt BP 55223 49052 ANGERS CEDEX 02

Tel : 02 41 88 60 57

Fax : 02 41 20 97 63

- Le Centre INAO d'Angers : L'institut demeure le garant de la procédure.

Missions :

- *Suivi des contrôles*
- *Notification des sanctions à l'opérateur*

Adresse : 73 rue Plantagenêt BP 62144 49021 ANGERS CEDEX 02

Tel : 02 41 87 33 36

Fax : 02 41 86 71 95

Déclarations et tenue de registre

Les déclarations

Type de déclaration	Destinataire	Date d'envoi
Déclaration d'identification	Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur	Juillet 2008
Déclaration de revendication (elle se substitue à la demande de certificat d'agrément)	Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur	au plus tard le 31 janvier de l'année qui suit la récolte
Déclaration préalable de vente de vin en vrac	Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur	Déclaration adressée en même temps que la déclaration de revendication.
Déclaration de repli	Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur	Déclaration faite sur le formulaire de la déclaration de revendication (à compter de 2009)
Déclaration de fin de tirage pour les vins mousseux	ASSVAS	

Les déclarations sont disponibles :

- sur le site de la Fédération viticole à l'adresse suivante : <http://fsvas.free.fr/>, rubrique Réforme des AOC
- sur simple demande auprès de la Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur.

Les registres

Type de registre	Contenu	Date d'enregistrement
Registre du parcellaire : il correspond à la fiche de compte CVI	Il correspond à la fiche CVI complétée des info suivantes : hauteur foliaire (0,6), taux de manquants, AOC la plus restrictive	A compter de décembre 2008
Registre de objectifs de production	Objectif de production (vin tranquille, liquoreux, mousseux) par parcelle ou groupe de parcelle	Date limite fin février
Contrôle 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
Assemblage des vins enrichis et non enrichis dépassant le TAV maximum	Enregistrement cuve(s) de départ, cuve(s) d'arrivée)	Au moment de l'assemblage
Registre de suivi des lots avant commercialisation (vrac négoce, bouteille, bib...)	<u>Vrac négoce</u> : date de constitution du lot, volume, n° de cuve, n° analyse, nom de l'acheteur <u>Vins conditionnés (bib, bouteilles, ...)</u> : date de constitution du lot, volume, n° de cuve, n° analyse, nom de l'acheteur, date et type de conditionnement, nom de l'embouteilleur	Dès lors que le lot (volume de vin homogène) est prêt à être commercialisé.

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 cahiers de charges

Ils sont disponibles sur le site de la Fédération viticole à l'adresse suivante : <http://fsvos.free.fr/>, rubrique Réforme des AOC.

* Une dérogation peut être demandée par l'ODG au Comité Régional de l'INAO pour ramener la date à celle du 1^{er} décembre.

Dates de mise en marché des appellations

AOC	DATE Entre opérateurs	DATE Aux consommateurs
ROSE d'ANJOU	15-nov	15 décembre *
CABERNET d'ANJOU	15-nov	15 décembre *
CABERNET de SAUMUR	15-nov	15-déc
ROSE de LOIRE	15-nov	15 décembre *
ANJOU GAMAY	01-déc	15-déc
AOC PRIMEURS	31-oct	3e jeudi de novembre
ANJOU Rouge	01-janv	15-janv
ANJOU-VILLAGES	15-juin	01-sept
ANJOU-VILLAGES BRISSAC	01-juil	15-juil
SAUMUR Rouge	01-janv	15-janv
SAUMUR CHAMPIGNY	01-déc	15-déc
SAUMUR PUY NOTRE DAME	01-mai	01-juin
ANJOU Blanc	15-nov	15-déc
SAUMUR Blanc	01-janv	15-janv
Cx SAUMUR	15-févr	01-mars
Cx AUBANCE	15-févr	01-mars
ANJOU Cx de la LOIRE	15-janv	01-févr
Cx LAYON	15-janv	01-févr
Cx LAYON+COMMUNES	15-févr	01-mars
SELECTION DE GRAINS NOBLES	15 mars (2e année)	1 avril (2e année)
CHAUME	15-juin	01-juil
BONNEZEAUX	15-mars	01-avr
QUARTS de CHAUME	15-avr	01-mai
SAVENNIERES (tout type)	15-mars	01-avr
ANJOU Mousseux	9 mois mini après le tirage	
SAUMUR Mousseux	9 mois mini après le tirage	
CREMANT de LOIRE	12 mois mini après le tirage	

Vérifications et contrôles

Le plan d'inspection est disponible sur le site internet de la Fédération viticole à l'adresse suivante : <http://fsvas.free.fr/>, rubrique Réforme des AOC

THEMES	OBJECTIFS MINIMUMS DES CONTRÔLES INTERNES	OBJECTIFS MINIMUMS DES CONTRÔLES EXTERNES	TOTAL
Habilitation	Contrôle systématique de la complétude de la déclaration d'identification	Contrôle systématique documentaire + contrôle terrain des nouveaux opérateurs	100 %
Conditions de production viticole	15 % des opérateurs /an	5 % des opérateurs /an	20 %
Récolte (maturité, mode de récolte)	-----	15 % des opérateurs /an	15 %
Capacité de cuverie, bon état d'entretien du chai et du matériel	-----	50 % des opérateurs /an (en même temps que le prélèvement)	50 %
Contrôle produit	-----	- 2 contrôles produit= 0 – 5 000 hl ; - 4 contrôles produit \geq 5 000 hl 100% des opérateurs/an	100%
Analyse et dégustation	-----	100% des lots en vrac vendus à l'export	100%

Vérification des vignes et contrôle du produit

	Organisme compétent	Info de l'opérateur	Supports	Modalités
Vigne	Fédération viticole 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).
Produit	ASSVAS	Oui Avis de passage	Registre de suivi des lots Bulletin d'analyse* (attention, toujours conserver les échantillons des lots conditionnés)	Prélèvement de deux lots par opérateurs et par an pour analyse* et dégustation.

Paramètres analytiques : TAV Acquis, sucres, acidité volatile, SO2 total, acide malique (vins rouges), acidité totale (Rosé de Loire), surpression (vins mousseux).

Manquements et sanctions : Généralités

La grille de traitements des manquements est disponible sur le site internet de la Fédération viticole à l'adresse suivante : <http://fsvas.free.fr/>, rubrique Réforme des AOC

Types de manquements :

- **manquement mineur** = manquement non "rédhibitoire" 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 ou critique** = 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.

ENCEPAGEMENT / FICHE CVI DATE D'ENTREE EN PRODUCTION POTENTIEL DE PRODUCTION	Fiche CVI erronée.	M	Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées et un contrôle supplémentaire.
	Fiche CVI non tenue à jour.	m	1 avertissement.
	Non respect des règles d'encépagement.	G	Retrait de l'habilitation (toutes activités) et/ou retrait du bénéfice de l'appellation sur la partie de récolte concernée ou déclassement d'un volume de vin de la récolte condidérée.
	Non respect de la date d'entrée en production	M	Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées et/ou retrait du bénéfice de l'AOC sur la partie de la production concernée (obligation de destruction).
DENSITE DE PLANTATION ET ECARTEMENTS (RANGS, CEPS)	Fiche CVI erronée.	M	Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées ; 1 contrôle supplémentaire.
	Fiche CVI non tenue à jour.	m	1 avertissement.
	Absence de déclaration pour les plantations nouvelles de vignes dont la densité est inférieure à 4000 cep/ha.	m	1 avertissement.
	Non respect des règles définies dans le cahier des charges.	G	Retrait de l'habilitation (toutes activités) et/ou retrait du bénéfice de l'appellation sur la partie de récolte concernée ou déclassement d'un volume de vin de la récolte condidérée.
PALISSAGE NOMBRE D'YEUX FRANCS PAR PIED ET MODALITES DE TAILLE DATE DE FIN DE TAILLE	Non respect des règles définies par le CDC.	M	Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées, un contrôle supplémentaire.
CHARGE MAXIMALE A LA PARCELLE	Non respect de la charge maximale à la parcelle.	M	Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées, un contrôle supplémentaire.
SEUIL DE MANQUANTS	Non prise en compte des manquants lors de l'établissement de la Déclaration de Récolte.	M	Réfaction de rendement et un contrôle supplémentaire.
ETAT CULTURAL GLOBAL DE LA VIGNE	Non respect des pratiques culturales.	M	Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées, un contrôle supplémentaire.
COUVERT VEGETAL DES TOURNIERES ET PRATIQUES SPECIFIQUES D'ENTRETIEN DU SOL (SAUMUR- CHAMPIGNY ET SAUMUR PUY NOTRE DAME)	Absence de couvert végétal toutes A.O.C.	m	1 avertissement.
	Non respect de l'interdiction de désherbage total pour les A.O.C. "Saumur-Champigny" et "Saumur Puy-Notre -Dame".	m	1 avertissement.

CONTRÔLE DU PRODUIT (EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES)	Incohérence constatée lors d'un prélèvement entre la réalité des vins entreposés dans le lieu d'entrepôt, la déclaration de revendication et les justificatifs des mouvements de vins ainsi que le plan de cave.	G	Suspension et/ou retrait de l'habilitation (toutes activités).
VIN EN VRAC / VINS DE BASE	Non conservation en l'état des produits en vrac qui font l'objet d'un prélèvement.	G	Suspension et/ou retrait de l'habilitation (toutes activités) et déclassement du lot concerné ou d'un volume de vin encore en stock de la récolte considérée.
	Analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement (sucres, FML...).	m	1 avertissement + obligation de conservation du lot et nouvelle expertise sur le même lot.
	Analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement (teneur en SO ₂ Total).	M	Déclassement du lot et contrôles supplémentaires sur les produits de la campagne et/ou de la campagne suivante.
	Analyse non conforme (vin non loyal et marchand).	G	Suspension de l'habilitation (toutes activités) et mise en conformité avec l'obligation de destruction du produit.
	Examen organoleptique = constat avec défaut organoleptique de faible intensité et acceptabilité du produit au sein de sa famille.	m	1 avertissement.
	Examen organoleptique = constat avec défaut organoleptique d'intensité moyenne et acceptabilité du produit au sein de sa famille.	M ⁽¹⁾	1 avertissement + obligation de conservation du lot et réexamen analytique et organoleptique du lot après reprélèvement (exigence de traçabilité sur le lot par l'intermédiaire de l'analyse), et un contrôle supplémentaire.
	Examen organoleptique = constat défavorable sans défaut ou avec défaut d'intensité faible ou moyenne et non acceptabilité du produit au sein de sa famille.	M ⁽²⁾	Déclassement du lot avec possibilité de requalification du produit dans une AOC plus générale sous la condition de satisfaire à un contrôle analytique et organoleptique du produit dans ladite appellation plus générale, et un contrôle supplémentaire sur un autre lot de l'AOC hiérarchiquement supérieure impératif au sein de la même campagne.
Examen organoleptique = constat défavorable avec défaut d'intensité forte et non acceptabilité du produit au sein de sa famille.	G	Déclassement du lot et contrôles supplémentaires sur tous les produits de la campagne en cours et/ou campagne suivante.	
-	-	-	-
VIN APRES CONDITIONNEMENT (CONDITIONNE APRES PRISE DE MOUSSE), OU PRÊT A ETRE MIS A LA CONSOMMATION.	Analyse non conforme.	G	Déclassement ou destruction du lot et un contrôle supplémentaire.
	Examen organoleptique = constat avec défaut organoleptique de faible intensité et acceptabilité du produit au sein de sa famille.	m	1 avertissement
	Examen organoleptique = constat avec défaut organoleptique d'intensité moyenne et acceptabilité du produit au sein de sa famille.	M ⁽¹⁾	1 avertissement et un contrôle supplémentaire.
	Examen organoleptique = constat défavorable sans défaut ou avec défaut d'intensité faible ou moyenne et non acceptabilité du produit au sein de sa famille.	M ⁽²⁾	Déclassement du lot avec possibilité de requalification du produit dans une AOC plus générale sous la condition de satisfaire à un contrôle analytique et organoleptique du produit dans ladite appellation plus générale, et un contrôle supplémentaire sur un autre lot de l'AOC hiérarchiquement supérieure impératif au sein de la même campagne.
	Examen organoleptique = constat défavorable avec défaut d'intensité forte et non acceptabilité du produit au sein de sa famille.	G	Déclassement du lot et contrôles supplémentaires sur tous les produits de la campagne en cours et/ou campagne suivante.