

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU VIN « VAUCLUSE »	IT 63 V 01 Validation : 07/06/11 Emission du 31/08/11
	IGP	Page 1/7

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 la nouvelle organisation du contrôle des produits finis sous IGP 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 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 du vin « Vaucluse » dans le cadre du plan de contrôle IGP « Vaucluse ».

1. DEFINITIONS :

Commission chargée de l'examen organoleptique : ensemble de personnes choisies par l'organisme de contrôle pour effectuer un examen organoleptique au sein de la liste des personnes formées par l'ODG* pour l'IGP.

**Organisme de Défense et de Gestion*

Jury : « membres d'une commission chargée de l'examen organoleptique ayant à examiner un même échantillon. Une commission chargée de l'examen organoleptique peut être composée d'un ou de plusieurs jurys » (Source : Directive INAO-DIR-2008-02 – Commission chargée de l'examen organoleptique).

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 réaliser un examen d'acceptabilité du produit-échantillon dans son appellation en vérifiant, par des tests, son appartenance organoleptique à la famille de produits, c'est-à-dire à l'IGP.

Par conséquent, la commission d'examen organoleptique doit :

- d'une part, conclure sur l'appartenance du produit à la famille du produit revendiqué : Vaucluse,
- d'autre part procéder à des observations organoleptiques permettant la description du produit et l'identification d'éventuels défauts.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU VIN « VAUCLUSE »	IT 63 V 01 Validation : 07/06/11 Emission du 31/08/11 Page 2/7
	IGP	

2.2 Critères de composition de la commission :

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

- **Collège « techniciens »** (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière).
- **Collège « opérateurs habilités ou retraités ».**
- **Collège « usagers du produit »** (restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée à l'ODG par l'organisme de contrôle,...).

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

2.3 Compétences des membres de la commission

Le processus de qualification des membres potentiels de la commission d'examen organoleptique est assuré par l'ODG et validé par CERTIPAQ. L'objectif recherché est que les membres de la commission aient un jugement fiable.

La qualification des membres comporte 3 axes majeurs :

- **Connaissance du vin Vaucluse** et du **barème de notation** utilisé lors des examens organoleptiques : à cet effet, le dégustateur doit justifier de deux participations préalables (en tant qu'observateur) à un examen organoleptique officiel.
- **Connaissance générale des critères de dégustation** utilisés: remise préalable par l'ODG de documents pédagogiques.

2.4 Constitution du jury « Vaucluse »

Afin de pouvoir statuer, les jurys doivent comporter au minimum :

- trois membres présents, et pour tout nombre supérieur, un nombre impair de membres,
- des membres représentant deux des trois collèges cités au point 2.2,
- un ou des membres représentant le collège des opérateurs habilités.

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 « Vaucluse ». Le choix est réalisé sur la base de la fonction des membres, de leur compétence et leur répartition par collège.

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

Un bilan des examens organoleptiques est établi par CERTIPAQ, lui permettant notamment d'évaluer les membres de la commission.

Tous les ans, l'ODG renouvelle la liste de membres potentiels de la commission en s'appuyant sur leur évaluation réalisée par CERTIPAQ. Toute nouvelle mise à jour est communiquée à CERTIPAQ.

Les formations suivies dans le cadre d'autres ODG IGP et /ou AOC viticoles sont réputées recevables.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU VIN « VAUCLUSE »	IT 63 V 01 Validation : 07/06/11 Emission du 31/08/11 Page 3/7
	IGP	

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

Rappel : L'examen organoleptique a pour finalité la vérification de l'appartenance du produit à la famille de l'IGP.

3.1 Notion de lot

La définition des lots est la suivante :

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

- Tout lot de vin non conditionné faisant l'objet d'une déclaration de revendication. Le lot contrôlé correspond à un lot homogène constitué d'un même vin réparti dans différents contenants.
- Tout lot de vin homogène non conditionné ayant fait l'objet d'une déclaration de vente en vrac hors du territoire national.
- Tout lot de vin qui va faire ou a fait l'objet d'un conditionnement : lot ayant fait l'objet d'une déclaration de 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 conditionnement différentes. Tout lot doit être individualisé dans les locaux.

3.2 Règles d'échantillonnage

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 calculé au prorata du volume du contenant de vins prélevés dans un ou plusieurs contenants choisis au hasard par l'agent préleveur sur un volume devant représenter a 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, un sur dix si plus de 10 barriques.
- Pour les vins conditionnés en bouteilles, l'agent préleveur collecte les bouteilles correspondant au lot.
- Pour les vins conditionnés en bag-in-box, l'échantillon est prélevé dans un contenant choisi au hasard dans le lot par l'agent de prélèvement.

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

Le prélèvement par l'agent préleveur est effectué en présence de l'opérateur ou de son représentant dûment mandaté, l'agent préleveur et le l'opérateur signent la fiche de suivi échantillon.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU VIN « VAUCLUSE »	IT 63 V 01 Validation : 07/06/11 Emission du 31/08/11
	IGP	Page 4/7

Vins non conditionnés :

Chaque prélèvement comporte 1 à 3 échantillons (dans le cas d'un examen analytique):

- Un destiné à l'examen analytique
- Un destiné à l'examen organoleptique
- Un témoin destiné à l'examen organoleptique

Vins conditionnés :

L'opérateur a l'obligation de conserver 3 échantillons (par couleur) (soit 3 bouteilles ou l'équivalent de 2 litres minimum réparti en 2 contenants minimum) du vin concerné pour une durée de 2 mois minimum ou jusqu'au conditionnement suivant (cas des déclarations annuelles).

3.3 Règles de prélèvement

Le prélèvement est réalisé de façon aléatoire par un agent mandaté par CERTIPAQ. Celui-ci peut refuser tout lot douteux et c'est lui qui choisit les lots à prélever chez l'opérateur.

CERTIPAQ s'assure du respect des règles d'anonymat et de confidentialité.

L'intéressé est avisé de la date de passage de l'agent de prélèvement : celui-ci se rend au lieu de détention des vins pour procéder en présence du demandeur ou de son représentant aux prélèvements nécessaires qui sont réalisés sur le(s) lot(s) concerné(s).

Le demandeur doit apporter la preuve des mouvements des vins. Les documents administratifs de comptabilité matière sont à la disposition des services de CERTIPAQ ou des agents habilités.

Chaque échantillon prélevé est muni d'un dispositif de bouchage inviolable (muselet pour les effervescents) et d'une étiquette posée par le préleveur. Il est accompagné d'une fiche de suivi échantillon complétée par le préleveur et signée par le préleveur et l'opérateur ou son représentant.

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 au moins 5 jours ouvrés avant la séance.

L'animateur du jury est choisi et qualifié par CERTIPAQ. Par ailleurs, il est défini qu'un salarié de CERTIPAQ participe, de manière inopinée, à au moins un examen organoleptique tous les ans, pour superviser le dispositif.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU VIN « VAUCLUSE »	IT 63 V 01 Validation : 07/06/11 Emission du 31/08/11 Page 5/7
	IGP	

CERTIPAQ peut convoquer le jury en séance extraordinaire afin de procéder aux contrôles nécessaires en vue de la levée de la suspension d'habilitation des opérateurs, tel que défini au chapitre 4 « Traitement des manquements » du plan de contrôle « Vaucluse ».

3.4.2 Préparation de l'examen organoleptique

L'examen organoleptique se déroule dans une salle mise à disposition par l'ODG, adaptée à l'examen organoleptique et équipée d'un poste de dégustation par dégustateur. Le matériel nécessaire pour conserver les échantillons dans des conditions préservant leur intégrité est également mis à disposition. Les vins sont présentés de façon anonyme afin de garantir la fiabilité des résultats. Tous les échantillons sont identifiés par un code, différent de celui du prélèvement. Seul l'animateur dispose de la correspondance des codes avec le nom de chacun des opérateurs.

3.4.3 Critères de dégustation et notation

L'examen organoleptique s'appuie sur les sens suivants : visuel / olfactif / gustatif.

Pour réaliser l'examen organoleptique, les membres du jury disposent des documents suivants :

- des fiches individuelles des dégustateurs.
- une fiche de consensus du Jury de dégustation signé par tous les membres.

La grille de dégustation est connue de tous les membres. Elle est fournie dans le cadre de la qualification de tout nouveau membre. Toute nouvelle mise à jour est diffusée et explicitée aux membres du jury avant tout nouvel examen organoleptique.

Les dégustateurs doivent expliquer les raisons qui les ont amenés à appliquer un terme de refus du bénéfice de l'IGP à l'échantillon présenté.

3.4.4 Présentation des produits

Le nombre d'échantillons maximum soumis à la dégustation est de 20 par jury de dégustation.

L'ordre de présentation des échantillons proposés au jury est aléatoire.

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

Une séance d'examen organoleptique dure environ une demi-journée.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU VIN « VAUCLUSE »	IT 63 V 01 Validation : 07/06/11 Emission du 31/08/11 Page 6/7
	IGP	

3.4.5 Avis du jury

Chaque membre du jury formalise ses observations et avis motivés sur une fiche.

Tout avis négatif d'un membre de jury doit être formulé par écrit sur cette fiche. Cet avis est motivé et qualifie le type de défaut (réfinitoires /non réfinitoires), il utilise les mots proposés et acceptés par l'ODG et l'INAO.

Les fiches sont collectées par l'animateur de la séance. Ce dernier établit une synthèse des fiches d'enregistrement. Cette synthèse est accompagnée des observations et avis motivés du jury.

En cas d'avis défavorable, la bouteille témoin est redégustée par le jury.

L'avis du jury est pris à la majorité des avis des jurés.

L'animateur transmet exclusivement à CERTIPAQ les fiches d'enregistrement et la synthèse établie, sous un délai d'1 semaine (soit 5 jours ouvrés).

Ces fiches individuelles et de consensus sont conservées par CERTIPAQ pendant une durée de 3 ans. Ces documents sont tenus à disposition de l'autorité compétente et du COFRAC.

4. EXPLOITATIONS DES RESULTATS PAR CERTIPAQ

Si l'avis du jury de dégustation est favorable, CERTIPAQ transmet les résultats dans la suite de la réception des documents de la CEO à l'ODG ; celui-ci en avise l'opérateur dans le délai de 10 jours ouvrés à compter de la date de l'avis de la commission de dégustation.

En cas d'avis défavorable de la commission de dégustation, CERTIPAQ en avise le demandeur dans un délai qui ne peut excéder 10 jours ouvrés à compter de la date de l'avis de la commission de dégustation.

L'opérateur peut alors proposer, le cas échéant, toute action corrective visant à rétablir la conformité du produit à l'IGP visée.

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

Liste des manquements « réfinitoires » en contrôle produit IGP « Vaucluse » :

⇒ **Liste des critères jugés « réfinitoires » (qui ne peuvent être corrigés ou évoluer favorablement) à établir et à fournir par l'ODG.**

Dans le cas où le lot de vins concerné fait l'objet d'un manquement, conformément au chapitre 4 « Traitement des manquements », l'opérateur ou l'ODG peut demander, dans un délai de 15 jours ouvrés suivant la notification, que le même lot de produit soit soumis au contrôle externe.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU VIN « VAUCLUSE »	IT 63 V 01 Validation : 07/06/11 Emission du 31/08/11 Page 7/7
	IGP	

5. DOCUMENTS D'APPLICATION

Fiche de mission de prélèvement
Fiche « Définition des mots de refus »
Fiche de synthèse
Fiche de dégustation

A = CONFORME - niveau qualité TRES BIEN

B = CONFORME - niveau qualité BIEN

C = CONFORME - niveau qualité CORRECT

D = AJOURNE

E = DEFECT REDHIBITOIRE

LISTE DES DEFECTS

<i>Défect</i>	<i>Définition</i>	<i>Réhibitoire</i>
Acescence	Odeur d'acétate d'éthyle	En fonction du degré d'intensité
Acétique – Piqué	Odeur et goût de l'acide acétique	En fonction du degré d'intensité
Amer – amande amère	Sensation d'amertume	
Apré - astringent	Sensation forte et désagréable d'astringence	
Asséchant - sec	Vin déséquilibré, manquant de gras, de moelleux, laissant une impression de sécheresse en bouche	
Brunissement – taché Couleur altérée	Vin rouge : couleur brune Vin blanc : couleur jaune ou reflet rouge dans un vin blanc Couleur prématurément évoluée ayant perdu son aspect originel	
Caoutchouc	Odeur caractéristique du caoutchouc ou du caoutchouc brûlé	
Champignon – moisi - bouchon	Odeur de champignon ou de moisi	En fonction du degré d'intensité
	Caractère de cuit des constituants	
Ciment – poussiéreux – terreux – tartre sec	Goût de ciment, sec et poussiéreux, ou de terre	
Croupi – serpillière	Odeur de serpillière ou d'eau croupie	En fonction du degré d'intensité
Déséquilibré - lourd	Vin blanc : déséquilibre moelleux/acidité Vin rouge : déséquilibre moelleux/acidité-astringence	
Dilué	Vin manquant de concentration, de structure	En fonction du degré d'intensité

A = CONFORME - niveau qualité TRES BIEN

B = CONFORME - niveau qualité BIEN

C = CONFORME - niveau qualité CORRECT

D = AJOURNE

E = DEFECT REDHIBITOIRE

Ecurie- animal - phénolé	Forte odeur d'écurie, sueur de cheval dans les vins rouges	En fonction du degré d'intensité
Event - Ethanal	Odeur caractéristique d'éthanal	En fonction du degré d'intensité
Gouache – pharmacie – chimie – plastique – solvant - hydrocarbures	Odeurs désagréables	En fonction du degré d'intensité
H₂S – Réduction	Odeur caractéristique d'œuf pourri d'un vin réduit	
Herbacé – vert – rafle – punaise écrasée	Odeur de feuilles ou d'herbe, de rafle – manque de maturité	
Lactique	Odeur et saveur évoquant les produits laitiers	
Levure	Odeur rappelant le levain	
Lie	Odeur et goût caractéristiques de lies réduites	
Maigre – insuffisant - plat	Vin déséquilibré manquant de corps de chair et de matière	En fonction du degré d'intensité
Mercaptan	Odeur fétide évoquant celle du gaz de ville	
Métallique - cuivre	Goût qui évoque le métal par a dureté	
Oxydé - cuit - Usé	Vin présentant des caractères visuels, olfactifs et/ou gustatifs d'oxydation	En fonction du degré d'intensité
Papier	Goût caractéristique du premier jus issu d'un filtre papier	En fonction du degré d'intensité
Pas net - sale	Manque de netteté des caractères olfactifs et gustatifs	
Pourri – phéniqué - botrytis	Pourriture grise	En fonction du degré d'intensité
SO₂	Odeur suffocante du dioxyde de soufre, goût brûlant et asséchant	