





Actualité

Délimitation

Archives

A Télécharger

**Nous Contacter** 

S'inscrire à la newsletter

1

11 janvier 2014 🛖 Accueil > Le dernier numéro > Le contrôle, au cœur de l'appellation

nt son assemblée générale • Bénéfice réel et TVA : le SGV organise des réunions d'information • Un guide sur la confusion sexuelle disponible • Meilleurs vœux pour 201

### Le dernier numéro







Article publié le 8 janvier 2014

## Parution du mois

# Le contrôle, au cœur de l'appellation

Le contrôle du respect des règles de l'appellation a été modifié en 2007 avec la réforme des AOC. Un nouveau dispositif s'est petit à petit mis en place dans la région, introduisant un vocabulaire et une organisation encore inconnus de beaucoup d'opérateurs. Pourtant toute personne souhaitant revendiquer l'appellation Champagne est directement concernée. Explications.

« Identification », « contrôle interne », « contrôle externe » font maintenant partie du vocabulaire champenois. Mais tous les opérateurs connaissent-ils précisément ce que signifient ces nouveaux mots qui pourtant les concernent de très près ? Ces termes sont entrés dans la sphère champenoise avec le nouveau dispositif de contrôle de l'AOC de 2007. Voyons comment tout cela s'organise.

L'identification des opérateurs est la première étape. Toute personne qui souhaite revendiquer l'appellation pour son produit (raisins, vins, bouteilles en cours d'élaboration ou habillées) est appelé opérateur. Il est tenu de s'identifier auprès de l'ODG [1]. L'identification est conjointe à l'immatriculation professionnelle. L'habilitation va ensuite permettre de vérifier que l'opérateur a les moyens de respecter les règles de l'AOC définies dans le Code rural et dans le cahier des charges de l'AOC. À l'exception des centres de pressurage, le contrôle de l'habilitation est documentaire : vérification que les vignes sont dans l'aire parcellaire, que les locaux sont dans l'aire d'élaboration AOC, etc. En revanche,



dans le cas d'un centre de pressurage, le contrôle de l'habilitation a lieu sur le site, par une commission de professionnels qui vérifie que l'installation de pressurage répond bien au cahier des charges d'habilitation des centres de pressurage.

#### Rien n'échappe au contrôle

Le contrôle porte ensuite sur le respect des règles de l'appellation à tous les stades de la production des raisins et de l'élaboration des vins : plantation et conduite du vignoble, récolte, pressurage, vinification, tirage, dégorgement, stockage. Trois types de contrôle sont réalisés : l'autocontrôle, le contrôle interne et le contrôle externe,

L'autocontrôle : il est réalisé par l'opérateur lui-même. Il s'agit de la tenue des registres de cave et de manipulation, de la souscription des déclarations et, pour ceux qui effectuent un tirage, de la réalisation et la conservation d'une analyse en fin de prise de mousse pour chaque lot tiré.

Le contrôle interne : c'est une mission de l'ODG. La première partie, réalisée par le CIVC, consiste en une vérification documentaire (déclaration de modification de structure, de récolte, carnet de pressoir) et la seconde partie, en du contrôle terrain. Le contrôle des conditions de production à la vigne est réalisé par la CSCP [2], gérée par le SGV. Le contrôle des centres de pressurage déjà habilités est, comme pour l'habilitation, effectué par la commission d'habilitation des centres de pressurage, sous l'égide du CÍVC. Le contrôle externe : réalisé par l'Aidac, il porte sur toutes les règles de l'AOC. Mais, en cas de constat de manquements, c'est l'Inao qui notifie les sanctions à l'opérateur.

La dernière étape du contrôle est le contrôle produit. Il s'agit du contrôle analytique et organoleptique des vins après prise de mousse et avant dégorgement. Il est déclenché par le dépôt de la déclaration de revendication.

Tout ce dispositif est décrit dans le plan d'inspection que toute appellation a dû rédiger lors de la mise en place de la réforme. Pour chaque étape conduisant à l'élaboration de la bouteille terminée, sont listés le type de contrôle, les points contrôlés, la fréquence, le responsable du contrôle et la méthodologie appliquée. En annexe, se trouve la grille de traitement des manquements correspondant à la liste des non conformités potentielles et des sanctions associées

Pour l'AOC Champagne, la première version du plan a été validée en mars 2009. Quelques adaptations ont ensuite été faites dont les dernières datent d'octobre dernier. Par ailleurs, chaque opérateur se doit d'être en possession du plan d'inspection, comme du cahier des charges de l'AOC.

### UN PLAN D'INSPECTION RELOOKÉ

Le 31 octobre dernier, l'Inao a approuvé le nouveau plan d'inspection de l'appellation Champagne.

Simplifiée, cette nouvelle version est plus lisible et conforme à l'évolution récente des directives de l'Inao en matière de contrôle. Ces dernières sont régulièrement mises à jour au fur et à mesure de l'application du nouveau dispositif de contrôle des AOC. Sur le fond, aucun changement n'est à noter pour l'opérateur.

• Le nouveau plan d'inspection est consultable et téléchargeable sur le site Extranet du SGV www.sgv-champagne.com, rubrique « règles de l'AOC ».

QUI RÉALISE LE CONTRÔLE DE L'AOC ? Quatre organismes interviennent dans le contrôle de l'appellation : le SGV en tant qu'ODG, le CIVC, l'Aidac [3] et l'Inao.

L'Aidac est un organisme de contrôle indépendant, créé en 2008 dans le cadre de la réforme des appellations. Il est en charge du contrôle externe de l'AOC, du contrôle de l'identification et de l'habilitation, ainsi que du contrôle produit.

L'Inao est le responsable du contrôle des signes de qualité. Il notifie les sanctions suite aux contrôles réalisés par l'organisme d'inspection.

Le SGV, reconnu ODG en 2007, a la responsabilité du contrôle interne de l'appellation. À ce titre, il assure le contrôle du vignoble.

Le CIVC, lui, est en charge de l'identification des opérateurs pour le compte de l'ODG, du contrôle des centres de pressurage et du contrôle interne documentaire.

[1] ODG : Organisme de défense et de gestion de l'appellation.

[2] CSCP: Commission de suivi des conditions de production.



Rechercher sur le site

#### Météo

**Nos Petites Annonces** 

Le Dernier Numéro







**Espace Abonné** 

A Découvrir

