

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales

Arrêté du 19 novembre 2004 relatif aux examens analytique et organoleptique des vins à appellation d'origine contrôlée à l'exception des vins mousseux et pétillants

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales, le ministre délégué aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation et le secrétaire d'Etat au budget et à la réforme budgétaire,

Vu le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole et les règlements pris pour son application ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code rural, notamment les articles R. 641-94 à R. 641-98 ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le décret n° 67-1007 du 15 novembre 1967 modifié relatif à la commercialisation des vins à appellation d'origine contrôlée ;

Vu le décret n° 2001-510 du 12 juin 2001 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les vins, vins mousseux, vins pétillants et vins de liqueurs ;

Vu la proposition du comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine en date des 27 et 28 mai 2004,

Arrêtent :

Article 1

1. Le présent arrêté fixe, pour les vins à appellation d'origine contrôlée, à l'exception des vins mousseux et pétillants, les règles de procédure applicables aux examens analytique et organoleptique, à la délivrance du certificat d'agrément ainsi qu'à la délivrance du certificat d'aptitude et au renouvellement du certificat d'agrément pour les appellations dont le décret les définissant le prévoit.

2. Pour chaque appellation, un règlement intérieur approuvé par le comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine (INAO), après avis du syndicat de défense de l'appellation, précise les modalités d'application du présent arrêté. Ce règlement intérieur est homologué par arrêté du ministre chargé des finances et du ministre chargé de l'agriculture.

3. A titre transitoire, pour les campagnes 2004 et 2005, le règlement intérieur est approuvé par les services de l'INAO, après avis du syndicat de défense de l'appellation. Il est consultable auprès des services locaux de l'INAO et de l'organisme agréé visé à l'article R. 641-95 du code rural.

Section 1

Demandes de certificat d'aptitude, de certificat d'agrément
et de renouvellement du certificat d'agrément

Article 2

Dispositions générales.

1. Chaque producteur de vins effectue auprès des services de l'INAO, dans un délai fixé par le règlement intérieur, une demande visant :

- soit à l'obtention du certificat d'aptitude précédant la délivrance du certificat d'agrément, conformément au sixième alinéa de l'article R. 641-94 du code rural ;

- soit à l'obtention du certificat d'agrément, conformément aux articles R. 641-94 à R. 641-98 du code rural, précédé ou non de la délivrance d'un certificat d'aptitude ;

- soit à l'obtention d'un nouveau certificat d'agrément en cas de durée limitée de celui-ci, conformément au troisième alinéa de l'article R.

641-94 du code rural.

2. La demande est non recevable en cas de non-respect de la réglementation vitivinicole, et notamment d'une condition de production de l'appellation d'origine revendiquée.

Article 3

Demande de certificat d'aptitude précédant la délivrance du certificat d'agrément.

1. La demande de certificat d'aptitude indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume de vin pour lequel est demandé le certificat d'aptitude ainsi que la surface correspondante si cette dernière n'est pas exigée dans la déclaration de récolte ;
- le numéro EVV (entreprise vitivinicole) ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin et le lieu de vinification si celui-ci est différent.

2. Pour être recevable, cette demande est accompagnée notamment :

- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de fabrication ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- d'une déclaration d'encépagement ou de modification d'encépagement validée par la direction générale des douanes et des droits indirects (DGDDI) dans le cas où l'encépagement de l'exploitation tel qu'enregistré dans le casier viticole informatisé (CVI) n'est pas à jour ;
- le cas échéant, d'un engagement de livraison en vue de la distillation prévu à l'article R. 641-80 du code rural ;
- d'un descriptif du lieu d'entrepôt permettant d'identifier les contenants et leur capacité, établi selon les modalités définies dans le règlement intérieur. Toutefois, le règlement intérieur peut prévoir que ce descriptif accompagne la demande de prélèvement.

3. Le règlement intérieur de l'appellation peut prévoir qu'un titre de paiement représentant une partie du montant de la cotisation dû au titre de l'article L. 641-10 du code rural accompagne la demande de certificat d'aptitude ou la demande de prélèvement.

Article 4

Demande de certificat d'agrément précédée de la délivrance d'un certificat d'aptitude.

1. La demande de certificat d'agrément indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume de vin pour lequel est demandé le certificat d'agrément ;
- le numéro EVV (entreprise vitivinicole) ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

2. Pour être recevable, cette demande est accompagnée notamment :

- d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- d'une copie du certificat d'aptitude quand le demandeur du certificat d'agrément n'est pas le demandeur du certificat d'aptitude ;
- d'un plan général des lieux de stockage du vin, établi selon les modalités définies dans le règlement intérieur, quand le demandeur du certificat d'agrément n'est pas le demandeur du certificat d'aptitude.

Toutefois, le règlement intérieur peut prévoir que ce plan accompagne la demande de prélèvement :

- d'un titre de paiement représentant la totalité ou, le cas échéant, le solde du montant de la cotisation dû au titre de l'article L. 641-10 du code rural ainsi que la totalité du droit dû au titre de l'article L. 641-8 du code rural. Toutefois, le règlement intérieur peut prévoir que ce titre de paiement accompagne la demande de prélèvement.

Article 5

Demande de certificat d'agrément non précédée de la délivrance d'un certificat d'aptitude.

1. La demande de certificat d'agrément indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume de vin pour lequel est demandé le certificat d'agrément ainsi que la surface correspondante si cette dernière n'est pas exigée dans la déclaration de récolte ;
- le numéro EVV (entreprise vitivinicole) ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin et le lieu de vinification si celui-ci est différent.

2. Pour être recevable, cette demande est accompagnée notamment :

- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de fabrication ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- d'une déclaration d'encépagement ou de modification d'encépagement validée par la direction générale des douanes et des droits indirects (DGDDI) dans le cas où l'encépagement de l'exploitation tel qu'enregistré dans le casier viticole informatisé (CVI) n'est pas à jour ;
- le cas échéant, d'un engagement de livraison en vue de la distillation, prévu à l'article R. 641-80 du code rural ;
- d'un descriptif du lieu d'entrepôt permettant d'identifier les contenants et leur capacité, établi selon les modalités définies dans le règlement intérieur. Toutefois, le règlement intérieur peut prévoir que ce descriptif accompagne la demande de prélèvement ;
- d'un titre de paiement représentant le montant de la cotisation dû au titre de l'article L. 641-10 du code rural et du droit dû au titre de l'article L. 641-8 du code rural. Toutefois, le règlement intérieur peut prévoir que ce titre de paiement accompagne la demande de prélèvement.

Article 6

Demande de renouvellement du certificat d'agrément.

1. La demande de renouvellement du certificat d'agrément indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume de vin pour lequel est demandé le renouvellement du certificat d'agrément ;
- le numéro EVV (entreprise vitivinicole) ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

2. Pour être recevable, cette demande est accompagnée notamment :

- d'un extrait de la comptabilité matières ;
- le cas échéant, d'un titre de paiement complémentaire représentant le montant de la cotisation dû au titre de l'article L. 641-10 du code rural. Toutefois, le règlement intérieur peut prévoir que ce titre de paiement accompagne la demande de prélèvement.

Section 2

Prélèvement d'échantillons préalables aux examens analytique et organoleptique visant à la délivrance du certificat d'aptitude, à la délivrance du certificat d'agrément et au renouvellement du certificat d'agrément

Article 7

Dispositions générales.

1. Les prélèvements d'échantillons des vins sont effectués par des agents de prélèvement qui peuvent être soit les agents de l'INAO, soit des agents habilités à cette fin par les services de cet institut.

2. Toute obstruction au prélèvement entraîne l'arrêt définitif de la procédure d'agrément pour la campagne en cours.

3. La nature et la taille maximale des lots ainsi que la méthode d'échantillonnage sont précisées pour chaque phase de prélèvement dans le règlement intérieur. Le volume d'un lot constitué de plusieurs contenants ne peut excéder 3 000 hl.

4. Pour assurer la traçabilité, le producteur doit enregistrer les déplacements des vins détenus dans sa cave à tous les stades de la procédure d'agrément. A défaut, la demande de certificat d'agrément est non recevable.

5. Le règlement intérieur prévoit le nombre d'échantillons pour chaque prélèvement, un échantillon témoin étant toujours laissé chez le producteur.

6. Les échantillons soumis à la dégustation sont présentés de façon anonyme.

L'anonymat des échantillons est assuré à leur réception par les services de l'INAO. Toutefois, l'organisme agréé peut procéder aux opérations matérielles relatives à l'anonymat dans le cadre des dispositions de la convention prévue à l'article R. 641-95 du code rural et sous réserve d'une certification de ce service au sens de l'article L. 115-27 du code de la consommation. Le cahier des charges de la certification constitue une annexe de la convention.

A titre expérimental, jusqu'à la fin de la campagne 2005, la certification visée à l'alinéa précédent n'est pas obligatoire lorsque la convention susvisée comporte la description des procédures à mettre en oeuvre pour assurer l'anonymat et lorsque des agents de l'organisme agréé ont été habilités par les services de l'INAO en vue de procéder à ces opérations. Lesdits services contrôlent le respect de ces procédures.

Ces mêmes dispositions s'appliquent à la levée de l'anonymat.

Article 8

Dispositions relatives à la délivrance du certificat d'agrément non précédée de la délivrance d'un certificat d'aptitude.

1. Les échantillons sont prélevés en vue de leur présentation à la première session d'examen analytique et organoleptique sur des vins prêts à être commercialisés.

2. Les prélèvements d'échantillons sont effectués en une seule fois dans le lieu d'entrepôt figurant dans la demande de certificat d'agrément. Ils doivent être représentatifs de la totalité des volumes de vins de même catégorie, de même couleur et de même type susceptibles de bénéficier d'un certificat d'agrément.

3. Jusqu'à la fin de la campagne 2005, par dérogation au paragraphe précédent, les prélèvements des vins de même catégorie, de même couleur et de même type susceptibles de bénéficier d'un certificat d'agrément peuvent ne pas être réalisés simultanément lorsqu'ils portent sur des appellations revendiquées différentes.

Les appellations concernées figurent sur une liste approuvée par le comité national des vins et eaux-de-vie de l'INAO sur demande motivée du syndicat de défense de l'appellation et après avis du comité régional de l'INAO dont relève l'appellation. La liste est consultable auprès des services de l'INAO.

4. Toutefois, lorsque des vins sont revendiqués en primeur, conformément au quatrième alinéa de l'article R. 641-94 du code rural, ou lorsque des vins sont présentés en bouteille, le prélèvement ne porte que sur la totalité des volumes de ces vins.

5. L'intéressé peut demander à fractionner le volume des vins qu'il revendique en vue de la présentation ultérieure à l'examen analytique et organoleptique d'une partie de ces vins, compte tenu de leur état d'élaboration.

Le fractionnement peut porter soit sur les vins susceptibles de bénéficier d'appellations d'origine différentes, soit sur les vins susceptibles de bénéficier de la même appellation, sauf si le règlement intérieur de l'appellation concernée l'interdit.

L'intéressé précise dans sa demande de prélèvement le volume destiné à être présenté ultérieurement aux examens analytique et organoleptique.

Le règlement intérieur de l'appellation définit les modalités de chaque prélèvement, le nombre de présentations différées possible, le délai dans lequel ces présentations sont réalisées ainsi que les conditions de traçabilité.

Lorsque le fractionnement porte sur une même appellation d'origine, chaque prélèvement est effectué contenant par contenant, à l'exception des contenants de moins de 20 hl pour lesquels la méthode de prélèvement est prévue dans le règlement intérieur.

6. Lors d'un prélèvement, les vins de la cave en vrac, agréés dans l'appellation concernée ou dans une appellation d'origine différente mais de même catégorie, de même couleur et de même type, peuvent également faire l'objet d'un prélèvement à des fins d'examen analytique à la demande des services de l'INAO. Dans le cas où l'examen analytique fait apparaître une substitution ou un assemblage avec d'autres vins, les services de l'INAO notifient à l'intéressé une décision de refus d'agrément pour la totalité des volumes en cause.

7. Le producteur établit une demande de prélèvement précisant pour chaque lot à prélever les contenants, leurs numéros, l'appellation d'origine qu'ils contiennent et les volumes correspondants. Il précise les lots qu'il entend soumettre à l'examen analytique et organoleptique et ceux pour lesquels il souhaite que cet examen soit différé.

Dans le chai, la nature du contenu de chaque contenant doit être identifiée.

A partir de la demande de prélèvement, l'agent de prélèvement reporte sur la fiche de prélèvement l'identification des contenants et volumes correspondants prélevés. Cette fiche est contresignée par le producteur et l'agent de prélèvement.

Article 9

Dispositions relatives à la délivrance d'un certificat d'aptitude précédant la délivrance du certificat d'agrément.

1. Les prélèvements d'échantillons sont effectués en une seule fois dans le lieu d'entrepôt figurant dans la demande de certificat d'aptitude. Ils doivent être représentatifs de la totalité des volumes de vins de même catégorie, de même couleur et de même type susceptibles de bénéficier d'un certificat d'agrément.

2. Jusqu'à la fin de la campagne 2005, par dérogation au paragraphe précédent, les prélèvements des vins de même catégorie, de même couleur et de même type susceptibles de bénéficier d'un certificat d'agrément peuvent ne pas être réalisés simultanément lorsqu'ils portent sur des appellations revendiquées différentes.

Les appellations concernées figurent sur une liste approuvée par le comité national des vins et eaux-de-vie de l'INAO sur demande motivée du syndicat de défense de l'appellation et après avis du comité régional de l'INAO dont relève l'appellation. La liste est consultable auprès des services de l'INAO.

3. Aucun prélèvement n'est réalisé sur un lot en bouteille.

4. L'intéressé peut demander à fractionner le volume des vins qu'il revendique, en vue de la présentation ultérieure à l'examen analytique et organoleptique d'une partie de ces vins, compte tenu de leur état d'élaboration.

Le fractionnement peut porter soit sur les vins susceptibles de bénéficier d'appellations d'origine différentes, soit sur les vins susceptibles de bénéficier de la même appellation, sauf si le règlement intérieur de l'appellation concernée l'interdit.

L'intéressé précise dans sa demande de prélèvement le volume destiné à être présenté ultérieurement aux examens analytique et organoleptique.

Le règlement intérieur de l'appellation définit les modalités de chaque prélèvement, le nombre de présentations différées possible, le délai dans lequel ces présentations sont réalisées ainsi que les conditions de traçabilité.

Lorsque le fractionnement porte sur une même appellation d'origine, chaque prélèvement est effectué contenant par contenant, à l'exception des contenants de moins de 20 hl pour lesquels la méthode de prélèvement est prévue dans le règlement intérieur.

5. Le producteur établit une demande de prélèvement précisant pour chaque lot à prélever les contenants, leurs numéros, l'appellation d'origine qu'ils contiennent et les volumes correspondants. Il précise éventuellement les lots qu'il entend soumettre à l'examen analytique et organoleptique et ceux pour lesquels il souhaite que cet examen soit différé.

Dans le chai, la nature du contenu de chaque contenant doit être identifiée.

A partir de la demande de prélèvement, l'agent de prélèvement reporte sur la fiche de prélèvement l'identification des contenants et volumes correspondants prélevés. Cette fiche est contresignée par le producteur et l'agent de prélèvement.

Article 10

Dispositions relatives à la délivrance du certificat d'agrément précédée de la délivrance d'un certificat d'aptitude.

1. Les échantillons sont prélevés en vue de leur présentation à la première session d'examen analytique et organoleptique sur des vins prêts à être commercialisés.

2. Les prélèvements d'échantillons sont effectués en une seule fois dans le lieu d'entrepôt figurant dans la demande de certificat d'agrément. Ils doivent être représentatifs de la totalité des volumes de vins de même catégorie, de même couleur et de même type susceptibles de bénéficier d'un certificat d'agrément.

3. Jusqu'à la fin de la campagne 2005, par dérogation au paragraphe précédent, les prélèvements des vins de même catégorie, de même couleur et de même type susceptibles de bénéficier d'un certificat d'agrément peuvent ne pas être réalisés simultanément lorsqu'ils portent sur des appellations revendiquées différentes.

Les appellations concernées figurent sur une liste approuvée par le comité national des vins et eaux-de-vie de l'INAO sur demande motivée du syndicat de défense de l'appellation et après avis du comité régional de l'INAO dont relève l'appellation. La liste est consultable auprès des services de l'INAO.

4. Toutefois, lorsque des vins sont présentés en bouteille, le prélèvement ne porte que sur la totalité des volumes de ces vins.

5. L'intéressé peut demander à fractionner le volume des vins qu'il revendique, en vue de la présentation ultérieure à l'examen analytique et organoleptique d'une partie de ces vins, compte tenu de leur état d'élaboration.

Le fractionnement peut porter soit sur les vins susceptibles de bénéficier d'appellations d'origine différentes, soit sur les vins susceptibles de bénéficier de la même appellation, sauf si le règlement intérieur de l'appellation concernée l'interdit.

L'intéressé précise dans sa demande de prélèvement le volume destiné à être présenté ultérieurement aux examens analytique et organoleptique.

Le règlement intérieur de l'appellation définit les modalités de chaque prélèvement, le nombre de présentations différées possible, le délai dans lequel ces présentations sont réalisées ainsi que les conditions de traçabilité.

Lorsque le fractionnement porte sur une même appellation d'origine, chaque prélèvement est effectué contenant par contenant, à l'exception des contenants de moins de 20 hl pour lesquels la méthode de prélèvement est prévue dans le règlement intérieur.

6. Lors d'un prélèvement, les vins de la cave en vrac, agréés dans l'appellation concernée ou dans une appellation d'origine différente

mais de même catégorie, de même couleur, de même type, peuvent également faire l'objet d'un prélèvement à des fins d'examen analytique à la demande des services de l'INAO.

Dans le cas où l'examen analytique fait apparaître une substitution ou un assemblage avec d'autres vins, les services de l'INAO notifient à l'intéressé une décision de refus d'agrément pour la totalité des volumes en cause.

7. Le producteur établit une demande de prélèvement précisant pour chaque lot à prélever les contenants, leurs numéros, l'appellation d'origine qu'ils contiennent et les volumes correspondants. Il précise les lots qu'il entend soumettre à l'examen analytique et organoleptique et ceux pour lesquels il souhaite que cet examen soit différé.

Dans le chai, la nature du contenu de chaque contenant doit être identifiée.

A partir de la demande de prélèvement, l'agent de prélèvement reporte sur la fiche de prélèvement l'identification des contenants et volumes correspondants prélevés. Cette fiche est contresignée par le producteur et l'agent de prélèvement.

Article 11

Dispositions relatives au renouvellement du certificat d'agrément en cas de durée limitée dudit certificat.

1. Les prélèvements d'échantillons sont effectués en une seule fois dans le lieu d'entrepôt figurant dans la demande d'agrément. Ils doivent porter sur la totalité des volumes de vins susceptibles de bénéficier du renouvellement du certificat d'agrément pour l'appellation concernée.

Le fractionnement est interdit.

2. Lors d'un prélèvement, les vins de la cave en vrac, agréés dans l'appellation concernée ou dans une appellation d'origine différente mais de même catégorie, de même couleur et de même type peuvent également faire l'objet d'un prélèvement à des fins d'examen analytique à la demande des services de l'INAO.

Dans le cas où l'examen analytique fait apparaître une substitution ou un assemblage avec d'autres vins, les services de l'INAO notifient à l'intéressé une décision de refus d'agrément pour la totalité des volumes en cause.

3. Le producteur établit une demande de prélèvement précisant pour chaque lot à prélever les contenants, leurs numéros, l'appellation d'origine qu'ils contiennent et les volumes correspondants.

Dans le chai, la nature du contenu de chaque contenant doit être identifiée.

A partir de la demande de prélèvement, l'agent de prélèvement reporte sur la fiche de prélèvement l'identification des contenants et volumes correspondants prélevés. Cette fiche est contresignée par le producteur et l'agent de prélèvement.

Section 3

Examens analytique et organoleptique préalables à la délivrance du certificat d'aptitude, à la délivrance du certificat d'agrément et au renouvellement du certificat d'agrément

Article 12

Examens analytique et organoleptique.

Les échantillons prélevés doivent satisfaire à un examen analytique et organoleptique. Le règlement intérieur de l'appellation définit la période au cours de laquelle peuvent être effectués ces examens.

Article 13

Examen analytique.

1. L'examen analytique porte au moins sur les éléments suivants :

- acidité volatile ;
- titre alcoométrique volumique acquis ;
- SO₂ total ;
- glucose et fructose.

Le règlement intérieur de l'appellation peut prévoir que l'examen analytique porte sur d'autres éléments compte tenu des conditions de

production et d'agrément de l'appellation concernée.

Lorsque les vins prélevés présentent un taux de glucose et fructose supérieur à 9 g/l, l'extrait sec déterminé par densimétrie est obligatoire.

Des examens analytiques complémentaires peuvent être prescrits soit à la demande de la commission de dégustation visée à l'article 14 du présent arrêté lorsqu'elle le juge nécessaire, soit à la demande des services de l'INAO.

2. Les modalités de transmission des échantillons aux laboratoires chargés d'effectuer l'examen et de communication des résultats d'analyse sont précisées dans le règlement intérieur de l'appellation.

Article 14

Examen organoleptique.

1. L'examen organoleptique porte au moins sur les éléments prévus par la réglementation communautaire.

2. Les dégustateurs figurant sur la liste prévue à l'article R. 641-96 du code rural sont notamment choisis parmi les familles des viticulteurs, des négociants en vins, des oenologues, des courtiers en vins, des techniciens de la viticulture et des sommeliers. La liste est arrêtée au début de chaque campagne viticole.

Les organisations professionnelles des familles susvisées sont consultées, à leur demande, par les syndicats de défense avant que ceux-ci établissent leurs propositions.

Le président du syndicat de défense de l'appellation, les agents de l'organisme agréé et son président ainsi que les agents de l'INAO ne peuvent être nommés dégustateurs.

3. Chaque commission de dégustation comprend au moins trois membres représentant au moins deux des familles professionnelles susvisées.

4. L'avis de la commission est donné à la majorité. Il est formulé selon l'une des mentions suivantes :

- favorable ;

- défavorable, en indiquant le motif.

L'avis de chaque membre est communicable aux seuls services de l'INAO.

5. Un agent de l'INAO établit le procès-verbal de la séance. Toutefois, l'organisme agréé peut établir ce procès-verbal dans le cadre des dispositions de la convention prévue à l'article R. 641-95 du code rural et sous réserve d'une certification de ce service au sens de l'article L. 115-27 du code de la consommation. Le cahier des charges de la certification constitue une annexe de la convention.

A titre expérimental, jusqu'à la fin de la campagne 2005, la certification visée à l'alinéa précédent n'est pas obligatoire lorsque la convention précitée comporte la description des procédures à mettre en oeuvre pour assurer l'établissement de ce procès-verbal et lorsque des agents de l'organisme agréé ont été habilités par les services de l'INAO en vue de procéder à ces opérations. Lesdits services contrôlent le respect de ces procédures.

Article 15

Frais.

Tous les frais afférents notamment au prélèvement, à la salle de dégustation, au matériel nécessaire à l'examen organoleptique et à son entretien ainsi que la formation des dégustateurs sont à la charge de l'organisme agréé.

Article 16

Sessions d'examens analytique et organoleptique.

1. Si les résultats analytiques sont conformes à la réglementation et si l'avis de la commission de dégustation est favorable, les services de l'INAO délivrent au demandeur un certificat d'aptitude ou un certificat d'agrément dans les conditions prévues dans le règlement intérieur de l'appellation.

2. Le règlement intérieur peut prévoir pour chaque session que si la totalité des lots présentés n'a pas satisfait aux examens analytique et organoleptique un refus d'aptitude ou d'agrément est notifié pour l'ensemble de ces lots.

3. Si les résultats analytiques sont reconnus non conformes à la réglementation ou en cas d'avis défavorable de la commission de dégustation, les services de l'INAO notifient au demandeur une décision de refus d'aptitude ou d'agrément dans les conditions prévues dans le règlement intérieur de l'appellation.

4. L'intéressé peut demander auprès des services de l'INAO, dans un délai d'un mois à compter de la notification d'un refus, que les vins soient soumis à une deuxième session d'examens analytique et organoleptique dans les conditions prévues dans le règlement intérieur.

5. Le règlement intérieur précise si les examens de cette deuxième session, effectués sur le même lot que celui présenté en première session, sont réalisés à partir :

- soit de nouveaux échantillons prélevés conformément au troisième paragraphe de l'article 7 du présent arrêté ;

- soit de nouveaux échantillons prélevés contenant par contenant, à l'exception des contenants de moins de 20 hl, pour lesquels la méthode de prélèvement est prévue dans ledit règlement intérieur.

6. Si, à l'issue de la deuxième session, les résultats analytiques sont reconnus non conformes à la réglementation ou en cas d'avis défavorable de la commission de dégustation, la décision de refus d'aptitude ou d'agrément est notifiée au demandeur dans les conditions prévues dans le règlement intérieur de l'appellation. En cas de refus d'aptitude ou d'agrément pour motif organoleptique, l'intéressé peut, en dernier ressort, renouveler sa demande auprès des services de l'INAO dans un délai d'un mois à compter de la notification de la décision de refus afin que les vins soient soumis à une commission régionale.

Article 17

Commission régionale.

1. Les examens sont réalisés selon les dispositions prévues dans le règlement intérieur de l'appellation.

Celui-ci précise s'ils sont réalisés à partir :

- soit de nouveaux échantillons prélevés contenant par contenant, à l'exception des contenants de moins de 20 hl, pour lesquels la méthode de prélèvement est prévue dans ledit règlement intérieur ;

- soit d'un échantillon témoin prélevé en vue de la deuxième session et conservé par l'organisme agréé.

2. Si les résultats analytiques sont reconnus non conformes, les services de l'INAO notifient au demandeur une décision de refus d'aptitude ou d'agrément dans les conditions prévues dans le règlement intérieur de l'appellation.

3. La commission régionale comprend au moins cinq membres représentant au moins deux des familles professionnelles prévues au deuxième paragraphe de l'article 14 du présent arrêté. L'un au moins de ses membres représente l'appellation d'origine concernée.

4. L'avis de la commission est donné à la majorité. Il est formulé selon l'une des mentions suivantes :

- favorable ;

- défavorable, en indiquant le motif.

L'avis de chaque membre est communicable aux seuls services de l'INAO.

5. Un agent de l'INAO établit le procès-verbal de la séance. Toutefois, l'organisme agréé peut établir ce procès-verbal dans le cadre des dispositions de la convention prévue à l'article R. 641-95 du code rural et sous réserve d'une certification de ce service au sens de l'article L. 115-27 du code de la consommation. Le cahier des charges de la certification constitue une annexe de la convention.

A titre expérimental, jusqu'à la fin de la campagne 2005, la certification visée à l'alinéa précédent n'est pas obligatoire lorsque la convention précitée comporte la description des procédures à mettre en oeuvre pour assurer l'établissement de ce procès-verbal et lorsque des agents de l'organisme agréé ont été habilités par les services de l'INAO en vue de procéder à ces opérations. Lesdits services contrôlent le respect de ces procédures.

6. Les services de l'INAO, au vu de l'avis de la commission régionale, notifient la décision d'aptitude ou d'agrément ou de refus d'aptitude ou d'agrément dans un délai de quinze jours à compter de la date de l'avis de la commission régionale.

Article 18

Notification des décisions de refus définitif d'aptitude ou d'agrément.

Les décisions de refus définitif d'aptitude ou d'agrément sont notifiées à la direction générale des douanes et droits indirects et à la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.

Article 19

Abrogation.

L'arrêté du 7 décembre 2001 relatif aux examens analytique et organoleptique pour les vins à appellation d'origine contrôlée à l'exception des vins mousseux et pétillants est abrogé.

Article 20

Le directeur des politiques économique et internationale, le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes et le directeur général des douanes et droits indirects sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 19 novembre 2004.

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation,
de la pêche et des affaires rurales,

Pour le ministre et par délégation :

Le directeur des politiques
économique et internationale,

B. Hot

Le ministre délégué

aux petites et moyennes entreprises,

au commerce, à l'artisanat,

aux professions libérales et à la consommation,

Pour le ministre et par délégation :

Le directeur général de la concurrence,
de la consommation

et de la répression des fraudes,

G. Cerutti

Le secrétaire d'Etat au budget

et à la réforme budgétaire,

Pour le secrétaire d'Etat et par délégation :

Par empêchement du directeur général
des douanes et droits indirects :

Le sous-directeur,

J.-P. Mazé