

## **Décret n° 98-273 du 9 avril 1998 relatif à l'agrément des pommes de terre bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée**

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et du ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement (CEE) no 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;

Vu le code de la consommation, et notamment ses articles L. 115-6 et L. 115-20 ;

Vu le décret no 91-368 du 15 avril 1991 portant organisation et fonctionnement de l'Institut national des appellations d'origine ;

Vu le décret du 5 février 1998 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Pomme de terre de l'île de Ré » ;

Vu les délibérations du comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine en date du 21 octobre 1997,

Décète :

Art. 1er. - L'agrément des pommes de terre en appellation d'origine contrôlée comporte :

- une déclaration d'aptitude relative aux exploitations des producteurs, aux ateliers de collecte, triage, calibrage et conditionnement et, d'une manière générale, à tout opérateur intervenant dans les conditions de production ;
- des examens analytique et organoleptique.

Art. 2. - La déclaration d'aptitude prévue à l'article 1er doit être souscrite annuellement auprès des services de l'Institut national des appellations d'origine avant le 15 avril.

Elle comporte :

- l'engagement de respecter les conditions de production fixées par le décret de l'appellation d'origine contrôlée concernée ;
- et, pour les producteurs, la déclaration de plantation annuelle des parcelles précisant :
  - la ou les communes ;
  - les références cadastrales des parcelles culturales ;
  - les superficies plantées ;
  - les dates de plantation ;
  - les variétés utilisées ;
  - la localisation des germoirs et la date de mise en germoirs.

Cette déclaration d'aptitude est enregistrée par les services de l'Institut national des appellations d'origine.

Art. 3. - Les producteurs doivent tenir journallement un cahier des entrées et des sorties des germoirs.

Les entreprises de collecte, de triage, de calibrage et de conditionnement qui commercialisent des pommes de terre en appellation doivent tenir quotidiennement un registre qui indique :

- en entrée : le nom, l'adresse du producteur, le tonnage ramené aux taux d'impuretés de 5 % ;
- en sortie : le nom et l'adresse du destinataire et le tonnage livré en appellation d'origine contrôlée.

Art. 4. - Le contrôle des conditions de production est placé sous la responsabilité de l'Institut national des appellations d'origine. En tant que de besoin, ses modalités d'organisation sont déterminées par une convention passée entre le syndicat de défense de l'appellation d'origine contrôlée concernée et l'Institut national des appellations d'origine et approuvée par le Comité national des produits agroalimentaires de l'institut.

En cas de non-respect des conditions de production, la déclaration d'aptitude est invalidée totalement ou partiellement sur les parcelles concernées par les services de l'Institut national des appellations d'origine. L'invalidation de la déclaration d'aptitude se traduit par l'impossibilité de commercialiser les pommes de terre en appellation d'origine contrôlée.

Art. 5. - Afin de retrouver la capacité de commercialiser sous le nom de l'appellation d'origine contrôlée, l'opérateur concerné doit apporter la preuve que les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée sont à nouveau remplies.

Art. 6. - Les produits d'un opérateur dont la déclaration d'aptitude n'a pas été invalidée font l'objet d'une façon aléatoire d'examens analytiques et organoleptiques organisés sous la responsabilité de l'Institut national des appellations d'origine par un organisme agréé par le Comité national des produits agroalimentaires de l'institut, sur proposition du syndicat de défense de l'appellation d'origine contrôlée. L'examen analytique porte sur la matière sèche et le calibre. Il est effectué lors du prélèvement à l'aide d'un féculomètre régulièrement étalonné et d'une grille carrée.

L'examen organoleptique porte notamment sur l'aspect général des tubercules externe et interne.

Un examen analytique ou organoleptique non conforme donne lieu à un déclassement du lot.

Trois déclassements au maximum pour une même campagne donnent lieu à invalidation de la déclaration d'aptitude pour la campagne en cours.

Art. 7. - Un arrêté conjoint des ministres chargés respectivement de la consommation et de l'agriculture, pris sur proposition du comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine, précise les modalités de l'agrément prévu au présent décret.

Art. 8. - Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture et de la pêche et la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 9 avril 1998.

Lionel Jospin

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'économie,  
des finances et de l'industrie,  
Dominique Strauss-Kahn

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,  
Louis Le Pen

La secrétaire d'Etat

aux petites et moyennes entreprises,  
au commerce et à l'artisanat,  
Marylise Lebranchu