

INAO	
CONSEIL DES AGREMENTS ET CONTROLES	
DIRECTIVE	
Commission chargée de l'examen organoleptique	
CAC - 2007 – 02	DATE : 4 octobre 2007

I - Contexte réglementaire

La loi a donné comme mission au Conseil des agréments et contrôles de définir les principes présidant à la composition et au fonctionnement de la commission chargée de l'examen organoleptique à laquelle sont soumises les appellations d'origine en contrôle externe.

« L'examen organoleptique auquel sont soumises les appellations d'origine est effectué par une commission composée de professionnels compétents et d'experts dans des conditions garantissant un examen indépendant et impartial des produits. » (art. L 642-27, 3^{ème} §)

« Pour les appellations d'origine le plan de contrôle ou le plan d'inspection comporte les modalités de désignation des membres de la commission chargée des examens organoleptiques prévue à l'article L 642-27, ainsi que les modalités de fonctionnement de cette commission. » (art. R 642-39, 3^{ème} §)

II - Objectifs, fonctionnement et composition de la commission d'examen organoleptique

A - Objectifs

Une commission d'examen organoleptique doit réaliser un examen d'acceptabilité des produits en vérifiant par des tests leur appartenance organoleptique à une famille de produits.

Cet objectif se divise en deux parties distinctes qui feront donc l'objet de conclusions ou avis des commissions d'examen organoleptique distinctes dans le rapport de dégustation. Ce rapport sera divisé en deux parties :

- une partie répondant à des observations analytiques¹
- une partie répondant à la seule et unique question : le produit appartient-il à la famille du produit revendiqué ?

¹ Qui visent à la description du produit

B - Critères de fonctionnement de la commission d'examen organoleptique

Cinq critères président au fonctionnement de la commission d'examen organoleptique.

Critère 1 : les examens organoleptiques s'appuient sur les sens suivants :

- visuel
- olfactif
- gustatif
- tactile

Les examens organoleptiques peuvent s'appuyer sur l'usage de ces quatre sens conjugués ou sur la mise en œuvre de deux ou trois sens, deux étant la limite minimum.

Critère 2 : les examens organoleptiques ont pour objet : dans le cadre des examens dits « organoleptiques analytiques », de décrire le produit et de formuler des commentaires sur :

- des couleurs, nuances,
- des formes,
- des odeurs,
- des saveurs,
- des stimuli mécaniques, chimiques sur la langue, sur les cellules olfactives, rétro-nasales,
- au touché,
- à la sensation de poids,
- à la sensation d'humidité.

Ces examens peuvent également avoir pour objet d'associer, lorsque cela est possible, ces observations à des origines technologiques concernant la matière première, les méthodes d'élaboration, d'élevage, les pratiques de conditionnement et de conservation, etc.

Les critères de dégustation doivent être connus avant tout début d'activité de la commission, et en cas d'avis négatif, le (ou les) critère(s) en cause doit(vent) être clairement indiqué(s).

Remarque :

A l'image du secteur viticole qui a mis en place 91 mots de refus, les ODG des autres filières devraient prendre l'initiative de construire un outil comparable pour justifier valablement les avis négatifs.

Critère 3 : lors des examens d'acceptabilité des produits concernant leur appartenance organoleptique à une famille, sur la base des sens évoqués ci-dessus, les commissions d'examen organoleptique doivent obligatoirement signifier si le produit appartient ou pas à la famille du produit revendiquée (appellation d'origine x...). Cet avis est formalisé sur un imprimé distinct ou sur une partie distincte de l'imprimé de dégustation.

Remarque : les ODG qui auront validé des mots qualifiant cette appartenance à la famille peuvent demander à l'INAO de les enregistrer.

Critère 4 : mise en place des lots et échantillonnage

a) Notion de lot

La notion de lot d'échantillonnage concerne les examens physico-chimiques et organoleptiques.

La notion de lot et les critères qui permettent de déterminer le périmètre du lot sont définis par chaque ODG.

Le lot doit être homogène.

Il est identifié par l'opérateur.

b) Notion d'échantillonnage

Les règles d'échantillonnage :

- sont rendues publiques et connues de tous les opérateurs ;
- sont proposées dans le plan de contrôle ou dans le plan d'inspection et font référence à une norme, s'il en existe une, pour l'échantillonnage du produit considéré ;
- sont accompagnées obligatoirement des règles de stockage des échantillons.

Remarque : une proposition d'échantillonnage nationale peut être faite si la filière le souhaite.

Le prélèvement est effectué au plus près de la consommation ou des transferts de propriété. Mais ce principe général peut être complété et adapté aux réalités de chaque appellation afin que des prélèvements à d'autres moments soient possibles si l'ODG peut justifier leur intérêt.

Critère 5 : préparation de l'examen organoleptique

a) Lieu de dégustation

Le plan de contrôle ou le plan d'inspection pour les examens organoleptiques externes doit indiquer les critères suivants :

- le ou les type(s) de lieux dans lesquels se déroulent ces examens ;
- la forme et la présentation des fiches de dégustation ;
- les fourchettes de température, si ce critère a une importance particulière pour la dégustation de l'appellation concernée.

Cette liste est complétée par d'autres critères et/ou d'autres conditions s'ils sont pertinents pour le produit, notamment :

- l'isolement phonique ;
- le niveau d'humidité ;
- les particularités liées à la lumière et à l'éclairage ;
- la vaisselle utilisée.

b) Préparation du produit (échantillon représentatif du lot revendiquant l'AOC)

Tous les produits sont obligatoirement rendus anonymes.

L'anonymat prévoit :

- une présentation codifiée.
- une présentation d'échantillon témoin, uniquement si l'ODG le souhaite. L'échantillon témoin est un échantillon type proposé par l'ODG comme représentant l'appellation.
- la répétition de l'échantillon au choix de l'OC ou de l'OI.

D'autres propositions peuvent être formulées, sous réserve :

- qu'elles renforcent l'anonymat ;
- qu'elles participent à une évaluation des capacités des dégustateurs.

c) Obligations vis-à-vis du collège des dégustateurs

1°) Le nombre d'échantillons maximum présenté par séance à chaque membre du jury doit être précisé dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

Remarque : il est également recommandé de préciser la durée maximum du travail des commissions d'examen organoleptique.

2°) Les imprimés proposés par l'organisme de contrôle doivent permettre :

- l'enregistrement de toutes les observations des dégustateurs ;
- l'enregistrement de toutes les observations des jurys.

Ces imprimés sont relevés par l'OC ou par l'OI.

Ces imprimés sont conservés et mis à disposition de l'autorité compétente et du COFRAC.

3°) L'ordre de présentation des échantillons proposés aux jurys doit être aléatoire et doit tenir compte des effets de position et de report de chaque échantillon.

C - Critères de composition de cette commission

1°) Dans le cadre de l'impartialité et de l'indépendance :

a) Les commissions chargées de l'examen organoleptique composées soit par l'OC, soit par l'OI, parmi les personnes formées par les ODG, devront obligatoirement comporter les trois collèges suivants :

- techniciens (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière)
- porteurs de mémoire du produit (opérateurs habilités au sens de l'ordonnance ou retraités reconnus par la profession)
- 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,...).

b) Le plan de contrôle doit prévoir un jury d'au minimum 5 membres présents pour statuer, même si 8 ou plus ont été conviés à ce jury par l'OC ou l'OI. Un représentant d'au moins deux des collèges doit être présent obligatoirement pour statuer, l'un des deux devant obligatoirement être le collège des porteurs de mémoire.

2°) Compétence des dégustateurs

- a) Les membres des commissions d'examen organoleptique font obligatoirement l'objet d'une formation mise en place par l'ODG, sur la base d'un plan de formation précisé dans le plan de contrôle. Le plan de formation doit être validé par l'OI ou par l'OC.
- b) L'OC ou l'OI choisit parmi les membres de la liste la composition du (ou des) jury(s).

- c) L'OC ou l'OI vérifie que les dégustateurs ont été formés et évalués à partir des fiches de dégustation recueillies au terme des séances des examens organoleptiques externes.
- d) Les OC ou OI ont l'obligation de faire un bilan des dégustations. Ce bilan porte à la fois sur le produit et sur les dégustateurs. Ce bilan est porté à la connaissance des dégustateurs pour ce qui les concerne.
- e) L'ODG doit présenter tous les ans aux organismes de contrôle une liste de membres des commissions. Il doit mettre en place le renouvellement des commissions d'examens organoleptiques en s'appuyant sur l'évaluation des dégustateurs par l'OC ou par l'OI et tenir une liste à jour.

3°) Conclusion et avis des commissions d'examen organoleptique

- a) Tout avis négatif formulé par écrit par un membre du jury doit être noté sur le rapport de dégustation avec les mots proposés et acceptés par l'ODG, l'OC, l'OI, voire par le Comité national compétent de l'INAO.
- b) Lorsque dans un jury, tous les membres donnent un avis favorable aucune discussion n'est requise.
- c) Lorsqu'un membre émet un avis négatif, toutes les fiches individuelles sont maintenues. Le jury établit alors une nouvelle fiche dite « fiche de consensus de jury » afin de statuer sur les valeurs négatives données par un ou plusieurs membres. Le jury doit alors disposer de la possibilité de re-déguster les échantillons concernés.
- d) Le plan de contrôle ou d'inspection précise l'organisation du jury, notamment quant à la désignation d'un animateur chargé de la rédaction de la fiche de consensus.
- e) L'OC ou l'INAO utilise les fiches individuelles des dégustateurs et la fiche de consensus du jury aux fins d'établir la sanction.
- f) Les avis de refus du jury portent sur les « examens d'acceptabilité des produits concernant leur appartenance organoleptique à une famille ». Le refus doit être motivé. Les fiches de dégustation des jurys sont remises au représentant de l'OC ou de l'OI présent ou à toute autre personne désignée par le plan de contrôle ou d'inspection.

D – Lien entre le fonctionnement des commissions d'examen organoleptique et leur composition

1°) Le nombre des membres des commissions d'examen organoleptique doit être cohérent avec la pression de contrôle exprimée en nombre d'échantillons par an ou par campagne. La production de l'AOC formulée en tonne ou en hectolitre est exprimée en nombre de lots qui constituent le reflet de la pression de contrôle.

2°) Les échantillons prélevés dans les règles du plan de contrôle ou du plan d'inspection peuvent être utilisés dans le cadre des contrôles externes et internes. Les règles de dégustation et les mots de refus sont identiques tant dans le cadre des contrôles externes que des contrôles internes ; seule l'utilisation des fiches de dégustation est différente.

III – Pression de contrôle exigée en matière de contrôle organoleptique

Les plans de contrôle ou d'inspection font apparaître la pression des contrôles.

Plusieurs « unités de mesure » de cette pression peuvent être utilisées pour la déterminer avec la plus grande précision possible. Elle peut être définie :

- par lot ou ensemble de lots ;
- par « unité de quantité » (ex : carcasses, meules...), ou s'appuyant sur une unité de quantité ;
- par famille d'opérateurs ou s'appuyant sur une famille d'opérateurs ;
- en fonction des types de présentation, ou s'appuyant sur un type de présentation (lorsqu'il y a conditionnement) ;
- par opérateur.

La pression de contrôle « produit » peut être indexée en fonction des résultats des contrôles réalisés chez un opérateur en contrôle interne.

Le plan de contrôle peut prévoir une grille de modularité saisonnière ou des pressions de contrôle selon les opérateurs. Certains points de contrôles peuvent être obligatoires pour tout contrôle externe, d'autres soumis à modularité.

Le plancher exigible pourra être établi ultérieurement par le CAC au vu des avis et des réserves formulées lors de l'examen des plans de contrôle ou d'inspection qui lui auront été proposés.

La pression de contrôle relative aux examens organoleptiques en contrôle externe ne peut en aucun cas être nulle.

Le plan de contrôle ou d'inspection, pour l'examen organoleptique, doit mentionner explicitement la pression globale incluant le contrôle interne et le contrôle externe.

IV – Lien entre les contrôles internes des ODG et les contrôles organoleptiques

Le texte du plan de contrôle ou d'inspection rappelle les autocontrôles et les contrôles internes et prévoit des contrôles externes.

Le contrôle interne est considéré comme étant un outil d'observation permettant le conseil, l'accompagnement, le progrès. Il doit permettre la préparation au contrôle externe.

A ce titre, le fait d'utiliser :

- des vocabulaires communs,
- des règles d'examen organoleptique communes,
- des règles d'examens d'analyse physico-chimiques communes,

facilite la comparaison et le rapprochement des contrôles internes et des contrôles externes.