



**DECISION DU DIRECTEUR GENERAL
DE FRANCEAGRIMER**

**DIRECTION GESTION DES AIDES
SERVICE DES AIDES COMMUNAUTAIRES SPECIFIQUES**

12, RUE ROL-TANGUY
TSA 20002
93555 MONTREUIL SOUS BOIS CEDEX

DOSSIER SUIVI PAR : MME. DULUC
TEL : 05 57 55 20 02
COURRIEL : marie-ange.duluc@franceagrimer.fr

**AIDES/ SACSPE/D 2010-51
du 29 juillet 2010**

PLAN DE DIFFUSION :
UNITE OCM VITIVINICOLE AIDES MARCHES
UNITE CONTROLES
SERVICES TERRITORIAUX FRANCEAGRIMER
D.G.D.D.I.
D.G.C.C.R.F.
M.A.A.P.

MISE EN APPLICATION : IMMEDIATE

Objet : Procédure et modalités d'habilitation des laboratoires par FranceAgriMer pour les analyses FEAGA.

Bases réglementaires :

- **R (CE) n°1234/2007** du Conseil du 22 octobre 2007 modifié portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement OCM unique)
- **R (CE) n° 555 / 2008** de la Commission du 27 juin 2008 fixant les modalités d'application du règlement (CE) n° 479 / 2008 ;
- **R (CE) n° 436 / 2009** de la Commission du 26 mai 2009 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 479 / 2008 du conseil en ce qui concerne le casier viticole, les déclarations obligatoires et l'établissement des informations pour le suivi du marché, les documents accompagnant les transports des produits et les registres à tenir dans le secteur vitivinicole ;
- **R (CE) n° 606 / 2009** de la Commission du 10 juillet 2009 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 479 / 2008 du Conseil en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent ;
- **Décret n° 2009-178** du 16 février 2009 définissant conformément au règlement n° 555 / 2008 de la Commission du 27 juin 2008 les modalités de mise en œuvre des mesures retenues au titre du plan national d'aide au secteur vitivinicole financé par les enveloppes nationales définies par le règlement (CE) n° 479 / 2008 du Conseil de l'Union européenne du 29 avril 2008 ;
- **Arrêté du 24 août 2000** relatif à l'augmentation du titre alcoométrique des raisins frais et des moûts ;
- **Arrêté du 16 février 2009 modifié**, relatif aux opérations d'enrichissement des produits vinicoles par addition de moût concentré ou de moût concentré rectifié pour le paiement des aides communautaires prévues à l'article 19 du règlement (CE) n° 479 / 2008 et à leur contrôle ;

- **Arrêtés du 6 juillet 2010 relatifs aux modalités d'octroi des aides à la distillation de crise pour la campagne 2009/2010.**

Mots-clés :

Enrichissement, distillation, vin, moût, moût concentré, analyses laboratoire.

Résumé :

Les mesures d'enrichissement et de distillation prévues par le R. (CE) n° 1234/2007 modifié conduisent les opérateurs à faire réaliser des analyses auprès des laboratoires œnologiques.

Ces analyses servent de base à l'établissement de l'assiette des aides.

Elles doivent être réalisées par des laboratoires dont l'organisme payeur doit pouvoir s'assurer de la conformité des méthodes utilisées, et de la traçabilité des opérations.

La présente décision vise à mettre en place une nouvelle procédure d'habilitation des laboratoires par FranceAgriMer pour réaliser les analyses dans le cadre des mesures financées par le FEAGA.

I. CRITERES D'HABILITATION – ANALYSES FEAGA

Le laboratoire doit satisfaire aux exigences générales établies dans la norme ISO/IEC/17025 et doit obtenir de la part de FranceAgriMer une habilitation spécifique relative aux analyses nécessaires à l'octroi des aides FEAGA.

Le laboratoire doit pouvoir effectuer les analyses concernant les Moûts Concentrés et les Moûts concentrés rectifiés selon les méthodes officielles usuelles et avec les précisions énoncées dans le recueil international des méthodes d'analyses de l'Organisation Internationale de la Vigne et du vin volume 1.

II. DEMANDE D'HABILITATION ANALYSES FEAGA

Le dossier à adresser à l'Unité OCM Vitivinicole – Aides Marchés de FranceAgriMer à Libourne, doit comprendre les éléments suivants pour être recevable :

- Un courrier de demande d'habilitation aux analyses FEAGA, précisant la liste des mesures et des produits pour lesquels le laboratoire souhaite être habilité, et précisant l'organisme ayant délivré l'accréditation selon la norme NF EN ISO/CEI 17025, accompagné de la photocopie de la décision d'accréditation.
- L'attestation écrite du laboratoire s'engageant à respecter la procédure suivante :
 - ◆ Pour les analyses, destinées à accompagner une demande d'aide communautaire à l'**enrichissement** relative à un vin, un moût concentré, un moût concentré rectifié :
 - le prélèvement est scindé, en présence du demandeur, en deux volumes de taille inégale auquel il attribue le même numéro de référence :
 - un volume d'au moins 25 cl qui sera analysé par le laboratoire ;
 - un volume d'au moins 50 cl qui servira d'échantillon témoin et sera conservé par le demandeur ;
 - stabilisé obligatoirement avec de l'acide salicylique ou du salicylate de sodium sous forme de préparations prédosées respectivement à 1 gramme et à 0,5 gramme (pastilles, sachets...) à raison d'une préparation pour 50 cl. Cette opération concerne uniquement les échantillons de vin. Pour éviter de fausser les résultats analytiques, il est impératif de respecter strictement le dosage d'acide salicylique préconisé.
 - enfermé hermétiquement dans un récipient, éventuellement en plastique, de contenance adéquate afin d'éviter toute possibilité d'altération ;
 - scellé au sceau du laboratoire

- étiqueté en mentionnant le numéro de référence, la mention F.E.A.G.A. et la nature et le dosage du stabilisant employé
- les opérations de dédoublement du prélèvement et constitution de l'échantillon témoin peuvent être effectuées par le laboratoire chez le demandeur
- l'échantillon témoin est remis immédiatement au demandeur ou peut être conservé par le laboratoire. Dans ce cas une procuration indiquant clairement que le producteur confie la détention de ses échantillons au laboratoire doit être établie entre les deux parties, chacune des deux parties en conservant un exemplaire. Le producteur doit la renouveler chaque année. Cette procuration devra être disponible et accessible sur simple demande des organismes de contrôles (DGDDI/DGCCRF) ou de FranceAgriMer.
- Le laboratoire reporte dans un registre et sur les bulletins d'analyse, les renseignements ci-après :
 - numéro de référence de l'échantillon, date de prélèvement et date de réception de l'échantillon au laboratoire. L'enregistrement des échantillons doit se faire impérativement au jour le jour ;
 - mention F.E.A.G.A. ;
 - nom et adresse du demandeur ;
 - date de l'analyse ;
 - nature du produit analysé : nature, type (MC, MCR, VIN) et couleur ;
 - numéro et volume de la cuve d'origine ;
 - la méthode d'analyse utilisée
 - les résultats analytiques ;
 - ***l'incertitude liée à leur mesure.***
- Les échantillons témoins sont réputés avoir été réalisés de manière contradictoire entre les deux parties concernées (le producteur et le laboratoire).
- Les échantillons témoins, les bulletins d'analyse et les registres servent de garantie, notamment dans l'éventualité d'un contrôle ultérieur.
- le laboratoire est tenu de conserver les bulletins d'analyse pendant trois ans à partir de la date de l'analyse ainsi que les registres pendant trois ans à compter de la dernière analyse figurant dans le registre.
- ◆ Pour les analyses réalisées dans le cadre du contrôle des caractéristiques des vins livrés à une **distillation** prévue au règlement (CE) 1234/2007 modifié
 - Les prélèvements sont effectués par les services de contrôles de la Direction Générale des Douanes et Droits Indirects et de FranceAgriMer auprès des distilleries, conformément aux dispositions décrites dans l'arrêté interministériel annuel relatif à la mise en œuvre de la distillation, et scindés par ces services. Un exemplaire est remis au laboratoire par les services de contrôle pour analyse. Un exemplaire est remis à la distillerie comme échantillon témoin pour contre analyse éventuelle
 - Le laboratoire s'assure de l'intégrité de l'échantillon
 - Le laboratoire reporte dans un registre et sur les bulletins d'analyse, les renseignements ci-après :
 - numéro de référence de l'échantillon, date de prélèvement et date de réception de l'échantillon au laboratoire. L'enregistrement des échantillons doit se faire impérativement au jour le jour ;
 - mention F.E.A.G.A. ;
 - nom et adresse du demandeur (FranceAgriMer, Distillerie) ;
 - date de l'analyse ;
 - nature du produit analysé : nature, type (VIN) et couleur ;
 - numéro et volume de la cuve d'origine ;
 - les résultats analytiques ;
 - ***l'incertitude liée à leur mesure.***

- Les bulletins d'analyse et les registres servent de garantie, notamment dans l'éventualité d'un contrôle ultérieur.
- le laboratoire est tenu de conserver les bulletins d'analyse pendant trois ans à partir de la date de l'analyse ainsi que les registres pendant trois ans à compter de la dernière analyse figurant dans le registre.
- Le laboratoire s'engage à respecter l'anonymat lors de l'analyse des échantillons, prélevés dans le cadre des distillations, remis pour analyse ou contre analyse par les corps de contrôle de FranceAgriMer ainsi que par les distilleries.

III. PROCEDURE D'INSTRUCTION DES DEMANDES

Le service compétent de FranceAgriMer pour l'instruction de la demande d'habilitation est l'Unité OCM Vitivinicole – Aides Marchés – Délégation nationale de Libourne.

- En cas de décision favorable :
L'habilitation du laboratoire est matérialisée par l'envoi d'un courrier au dit laboratoire, il est inscrit sur la liste des laboratoires habilités par FranceAgriMer pour les analyses FEAGA, qui est tenue à jour sur le site internet de FranceAgriMer par les services compétents.
Cette liste est présentée par département
- En cas de décision défavorable (absence d'engagement, méthode d'analyse des MC / MCR non-conforme à la réglementation) le laboratoire est informé des motifs du refus de son inscription sur la liste des laboratoires habilités par FranceAgriMer pour les analyses FEAGA. Cette décision est susceptible de recours devant le Tribunal administratif compétent pour le siège de FranceAgriMer, le Tribunal Administratif de Montreuil-sous-Bois.

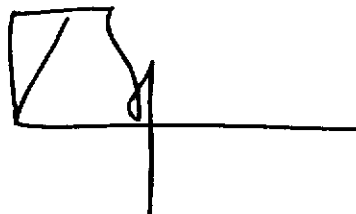
IV. SUIVI DES HABILITATIONS

L'Unité de FranceAgriMer OCM Vitivinicole – Aides Marchés – Délégation nationale de Libourne est chargée du suivi de l'habilitation des laboratoires pour les analyses FEAGA.
A ce titre elle est chargée du contrôle administratif de l'accréditation COFRAC ou de l'organisme compétent dans un autre état membre.

V. SUIVI DES CONTROLES – SUSPENSION OU RETRAIT DE L'HABILITATION

En cas de manquements relevés lors des contrôles prévus au point IV, une suspension de l'habilitation peut être prononcée par FranceAgriMer : l'habilitation pour les analyses FEAGA est suspendue avec effet immédiat en cas de constat de retrait de l'accréditation par le COFRAC ou l'organisme compétent dans un autre Etat membre. La suspension est levée lors du renouvellement de l'accréditation du COFRAC ou de l'organisme compétent dans un autre Etat membre.

Montreuil-sous-Bois, le **29 JUIL. 2010**
Le Directeur général de FranceAgriMer,



Fabien BOVA

DEMANDE D'HABILITATION

Nom du laboratoire :

Adresse :

Organisme d'accréditation à la norme NF EN ISO/CEI 17025 :

1. LISTE DES MESURES ET DES PRODUITS OBJET DE LA DEMANDE

Mesures	Produits	Demande d'habilitation (*)
ENRICHISSEMENT	Vins	OUI / NON
	Moûts	OUI / NON
	Moûts Concentrés	OUI / NON
	Moûts Concentrés Rectifiés	OUI / NON
DISTILLATION	Vins	OUI / NON

(*) Rayer la mention inutile

2. ENGAGEMENTS DU LABORATOIRE :

Le laboratoire s'engage à respecter les procédures suivantes

• Enrichissement

- le prélèvement est scindé, en présence du demandeur, en deux volumes de taille inégale auquel il attribue le même numéro de référence :
 - un volume d'au moins 25 cl qui sera analysé par le laboratoire ;
 - un volume d'au moins 50 cl qui servira d'échantillon témoin et sera conservé par le demandeur ;
 - stabilisé obligatoirement avec de l'acide salicylique ou du salicylate de sodium sous forme de préparations prédosées respectivement à 1 gramme et à 0,5 gramme (pastilles, sachets...) à raison d'une préparation pour 50 cl. Cette opération concerne uniquement les échantillons de vin. Pour éviter de fausser les résultats analytiques, il est impératif de respecter strictement le dosage d'acide salicylique préconisé.
 - enfermé hermétiquement dans un récipient, éventuellement en plastique, de contenance adéquate afin d'éviter toute possibilité d'altération ;
 - scellé au sceau du laboratoire
 - étiqueté en mentionnant le numéro de référence, la mention F.E.A.G.A. et la nature et le dosage du stabilisant employé
- les opérations de dédoublement du prélèvement et constitution de l'échantillon témoin peuvent être effectuées par le laboratoire chez le demandeur
- l'échantillon témoin est remis immédiatement au demandeur ou peut être conservé par le laboratoire. Dans ce cas une procuration indiquant clairement que le producteur confie la détention de ses échantillons au laboratoire doit être établie entre les deux parties, chacune des deux parties en conservant un exemplaire. Le producteur doit la renouveler chaque année. Cette procuration devra être disponible et accessible sur simple demande des organismes de contrôles (DGDDI/DGCCRF) ou de FranceAgriMer.

- Le laboratoire reporte dans un registre et sur les bulletins d'analyse, les renseignements ci-après :
 - numéro de référence de l'échantillon, date de prélèvement et date de réception de l'échantillon au laboratoire. L'enregistrement des échantillons doit se faire impérativement au jour le jour ;
 - mention F.E.A.G.A. ;
 - nom et adresse du demandeur ;
 - date de l'analyse ;
 - nature du produit analysé : nature, type (MC, MCR, VIN) et couleur ;
 - numéro et volume de la cuve d'origine ;
 - la méthode d'analyse utilisée
 - les résultats analytiques ;
 - ***l'incertitude liée à leur mesure.***
- Les échantillons témoins sont réputés avoir été réalisés de manière contradictoire entre les deux parties concernées (le producteur et le laboratoire).
- Les échantillons témoins, les bulletins d'analyse et les registres servent de garantie, notamment dans l'éventualité d'un contrôle ultérieur.
- le laboratoire est tenu de conserver les bulletins d'analyse pendant trois ans à partir de la date de l'analyse ainsi que les registres pendant trois ans à compter de la dernière analyse figurant dans le registre.

- **Distillation**

- Le laboratoire s'assure de l'intégrité de l'échantillon (identification du service de contrôle, anonymat de l'échantillon, présence et inviolabilité des scellés)
- Le laboratoire reporte dans un registre et sur les bulletins d'analyse, les renseignements ci-après :
 - numéro de référence de l'échantillon, date de prélèvement et date de réception de l'échantillon au laboratoire. L'enregistrement des échantillons doit se faire impérativement au jour le jour ;
 - mention F.E.A.G.A. ;
 - nom et adresse du demandeur (FranceAgriMer, DGDDI, Distillerie) ;
 - date de l'analyse ;
 - nature du produit analysé : nature, type (VIN) et couleur ;
 - numéro et volume de la cuve d'origine ;
 - les résultats analytiques ;
 - ***l'incertitude liée à leur mesure.***
- Les bulletins d'analyse et les registres servent de garantie, notamment dans l'éventualité d'un contrôle ultérieur.
- le laboratoire est tenu de conserver les bulletins d'analyse pendant trois ans à partir de la date de l'analyse ainsi que les registres pendant trois ans à compter de la dernière analyse figurant dans le registre.
- Le laboratoire s'engage à respecter l'anonymat lors de l'analyse des échantillons, prélevés dans le cadre des distillations, remis pour analyse ou contre analyse par les corps de contrôle de FranceAgriMer ainsi que par les distilleries.

3. **OBJET DES ANALYSES**

Sans préjudices des autres unités de mesures, les résultats d'analyse sont donnés dans les unités de mesure officielles ci-après.

- Vins

Types d'analyses	Unité de mesure
Titre alcoométrique volumique acquis	% volume
Sucres réducteurs ou glucose / fructose	g/l
Titre alcoométrique volumique total	% volume
Acidité totale	meq/l
Acidité volatile	meq/l
Anhydride sulfureux total (SO ₂)	mg/l
Anhydride sulfureux libre	mg/l
Diglycoside du malvidole	Absence ou présence

- Moûts Concentrés

Couleur	lecture
Titre alcoométrique volumique acquis	% volume
Masse volumique	g/ml
saccharose	% m/m
Titre alcoométrique volumique en puissance	% volume
Anhydride sulfureux total	mg/l
Diglycoside du malvidole	Absence ou présence

- Moûts Concentrés Rectifiés

Couleur	lecture
Titre alcoométrique volumique acquis	% volume
Masse volumique	g/ml
saccharose	% m/m
Titre alcoométrique volumique en puissance	% volume
Anhydride sulfureux total	mg/l
Diglycoside du malvidole	Absence ou présence

Fait à, le