



Suivi par le Service des contrôles

Tél : 01 73 30 38 66

Directive du conseil des agréments et contrôles

INAO-DIR-CAC-2

Date : 26 novembre 2013

**Objet : COMMISSION CHARGEE DE L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE**

Destinataires	
<p><u>Pour exécution :</u></p> <p>Organismes de contrôle</p> <p><u>Date d'application :</u> immédiate</p>	<p><u>Pour information :</u></p> <p>Organismes de défense et de gestion</p> <p>Agents INAO</p>
<p><u>Bases juridiques :</u></p> <p>- Code rural et de la pêche maritime : Article L.642-27 al.3 ; article R.642-13 3° ; article R. 642-39 al.3</p> <p>Abroge et remplace : INAO-DIR-2008-02 rév.3</p> <p><u>Annexe(s) :</u> -</p>	

Résumé des points importants : Le présent document comporte un certain nombre d'éléments attendus dans le cadre de l'organisation et du fonctionnement de la commission chargée de l'examen organoleptique en appellation d'origine, et le cas échéant en indication géographique protégée viticole ou en boissons spiritueuses.

Mots clefs : Commission chargée de l'examen organoleptique, jurés, lots, échantillonnage.

Plan du document :

- 1 – GLOSSAIRE
- 2 – FINALITE DU CONTROLE ORGANOLEPTIQUE
- 3 – JURES ET COMMISSIONS CHARGÉES DU CONTROLE ORGANOLEPTIQUE
- 4 – PRELEVEMENT ET ECHANTILLONAGE
- 5 – DEROULEMENT DE L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE
- 6 – RESULTATS DU CONTROLE ORGANOLEPTIQUE

## 1- GLOSSAIRE :

---

**Juré** : personne physique formée par l'ODG susceptible de siéger dans une commission chargée de l'examen organoleptique (ou jury).

**Commission chargée d'examen organoleptique (ou jury)** : ensemble de membres choisis par l'organisme de contrôle au sein de la liste des personnes formées par l'ODG à l'appellation d'origine concernée pour examiner une même série d'échantillons.

## 2- FINALITE DU CONTROLE ORGANOLEPTIQUE :

---

L'examen organoleptique a pour finalité, par la dégustation ou par des tests appropriés relevant du domaine sensoriel, de confirmer l'acceptabilité du produit au sein de son appellation.

On entend par acceptabilité du produit au sein de son appellation :

- la présence de caractéristiques<sup>1</sup> spécifiques du produit d'appellation telles que définies dans le cahier des charges;
- et
- l'absence de défauts<sup>2</sup> dont l'intensité les rend rédhitoires.

Ces défauts sont définis par l'ODG, qui les communique aux opérateurs concernés.

## 3- JURES ET COMMISSIONS CHARGÉES DU CONTROLE ORGANOLEPTIQUE :

---

### a- Condition de composition de la liste des jurés proposée par l'ODG à l'organisme de contrôle :

La liste des jurés fournie par l'ODG doit comporter les trois collèges suivants :

- techniciens (jurés justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière)
- porteurs de mémoire du produit (opérateurs habilités pour au moins une des appellations gérées par l'ODG ou retraités reconnus par la profession)
- usagers du produit (par exemple : restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, ...).

Un même juré peut être inscrit au collège des techniciens et au collège des usagers. Avant toute commission d'examen organoleptique, ce juré doit être affecté à l'un des deux collèges, un même juré ne pouvant, lors d'une séance, représenter deux collèges.

### b- Compétence des jurés figurant sur la liste proposée par l'ODG :

Les ODG doivent veiller à dispenser aux jurés les formations appropriées à la tâche qui leur est demandée. Le contenu des formations peut être adapté au profil des membres de la commission chargée de l'examen organoleptique.

La formation doit notamment porter sur les caractéristiques<sup>3</sup> définies dans le cahier des charges ainsi que sur les défauts<sup>4</sup> et sur leur intensité qui les rend rédhitoires.

---

<sup>1</sup> Ces caractéristiques sont le résultat de la mise en œuvre des conditions de production du cahier des charges

<sup>2</sup> Caractéristiques considérées comme négatives pour l'appellation, tirées, si elle existe, de la liste approuvée par le comité national compétent de l'INAO.

Le contenu des formations dispensées sous la responsabilité de l'ODG est évalué par l'organisme de contrôle qui doit également s'assurer que les jurés ont été formés à l'usage du support utilisé au cours de l'examen organoleptique

L'organisme de contrôle évalue les membres des commissions chargées de l'examen organoleptique et établit annuellement un bilan communicable à chacun d'entre eux et transmis à l'ODG.

L'ODG informe l'organisme de contrôle de toute évolution de la liste des jurés.

**c- Composition de la commission chargée de l'examen organoleptique (ou jury) :**

L'organisme de contrôle choisit parmi les membres de la liste la composition du (ou des) commission(s) chargée(s) de l'examen organoleptique.

Afin de pouvoir statuer, une commission chargée de l'examen organoleptique (ou jury) doit réunir au minimum :

- cinq membres présents;
- des membres représentant au moins deux des trois collèges cités ci-dessus ;
- au moins un membre représentant le collège des porteurs de mémoire.

Dès lors que l'examen organoleptique comporte seulement un examen tactile (évaluation du produit par la main) et/ou visuel, il est possible de restreindre à trois le nombre de jurés par commissions.

**4- PRELEVEMENT ET ECHANTILLONNAGE :**

---

**a- Définition du lot à contrôler :**

Le lot, ensemble de produits élaboré dans des conditions présumées uniformes, est défini et identifié par l'opérateur. Ce lot est concerné par les conclusions du contrôle.

**b- Modalités de prélèvement :**

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

Les agents préleveurs sont différents selon qu'il s'agit d'un contrôle interne ou d'un contrôle externe sauf si délégation est donnée par l'ODG à l'agent préleveur de l'organisme de contrôle.

**c- Echantillonnage et gestion des échantillons :**

Les procédures internes de l'organisme de contrôle définissent :

- les règles d'échantillonnage;
- les règles de conservation des échantillons ;
- les conditions garantissant l'anonymat des échantillons.

---

<sup>3</sup> Ces caractéristiques sont le résultat de la mise en œuvre des conditions de production du cahier des charges

<sup>4</sup> Caractéristiques considérées comme négatives pour l'appellation.

## 5- DEROULEMENT DE L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE :

### **a- Modalités de déroulement de l'examen organoleptique :**

Les méthodologies de déroulement de l'examen organoleptique doivent être préalablement définies dans les procédures internes de l'organisme ou, le cas échéant, dans les plans de contrôle ou d'inspection.

### **b- Animation et encadrement des séances d'examen organoleptique :**

Les examens réalisés en contrôle externe sont placés sous l'entière responsabilité de l'organisme de contrôle, qui les planifie, les anime et convoque les jurés.

### **c- Formulaire de réponse utilisé dans le cadre de l'examen organoleptique :**

Le formulaire de réponse utilisé doit permettre de recueillir l'avis de chaque juré sur :

- la présence des caractéristiques de l'appellation telles que définies dans le cahier des charges,
- la présence éventuelle de défauts et leur intensité,
- l'acceptabilité du produit au sein de son appellation.

Les formulaires peuvent permettre de recueillir les commentaires ou observations du juré.

La pertinence du formulaire de réponse sera appréciée au cours des évaluations techniques réalisées dans le cadre de l'agrément des organismes de contrôle.

Tous les supports des résultats du contrôle organoleptique doivent être conservés par l'organisme de contrôle pendant un délai suffisant pour pouvoir traiter les réclamations et tenus à disposition de l'autorité compétente et du COFRAC.

### **d- Fonction du contrôle interne organoleptique et articulation avec le contrôle externe :**

Le contrôle interne organoleptique a deux fonctions :

- il peut être un outil permettant le conseil et la mise en œuvre de démarches de progrès,
- il peut permettre la préparation au contrôle externe. A ce titre, le fait d'utiliser dans le cadre de l'examen organoleptique en contrôle interne et en contrôle externe des règles communes facilite la comparaison et le rapprochement des résultats.

## 6- RESULTATS DU CONTROLE ORGANOLEPTIQUE :

### **a- Le rapport de contrôle produit :**

Le rapport de contrôle doit exposer l'avis de la commission chargée de l'examen organoleptique (ou jury) sur l'acceptabilité du produit dans l'appellation d'origine et, en cas de manquement, le ou les principaux motifs, lesquels peuvent être issus d'un consensus, ainsi que les conclusions de l'organisme de contrôle. L'OC ou l'INAO utilise les rapports de contrôles et éventuellement les autres supports de résultats aux fins d'établir les suites du contrôle.

**b- Méthode recommandée d'interprétation des résultats :**

La méthode suivante est recommandée pour le traitement des avis des jurés. Chaque organisme de contrôle reste libre de proposer une adaptation de cette méthode mais à la condition formelle d'apporter la preuve que ses modalités sont aussi ou plus pertinentes que les dispositions qui suivent.

Le produit est confirmé dans son appellation lorsque

- sur 5 dégustateurs, au moins 3 ont jugé l'échantillon acceptable,
- sur 6 dégustateurs, au moins 4 ont jugé l'échantillon acceptable,
- sur 7 dégustateurs, au moins 4 ont jugé l'échantillon acceptable,
- sur 8 dégustateurs, au moins 5 ont jugé l'échantillon acceptable,
- sur 9 dégustateurs, au moins 5 ont jugé l'échantillon acceptable,
- sur 10 dégustateurs, au moins 6 ont jugé l'échantillon acceptable
- etc.

Le produit n'est pas confirmé dans son appellation lorsque :

- sur 5 dégustateurs, au moins 4 ont jugé l'échantillon non acceptable,
- sur 6 dégustateurs, au moins 5 ont jugé l'échantillon non acceptable,
- sur 7 dégustateurs, au moins 6 ont jugé l'échantillon non acceptable,
- sur 8 dégustateurs, au moins 6 ont jugé l'échantillon non acceptable,
- sur 9 dégustateurs, au moins 7 ont jugé l'échantillon non acceptable,
- sur 10 dégustateurs, au moins 8 ont jugé l'échantillon non acceptable
- etc.

Dans les autres cas, le produit est maintenu dans son appellation ; une alerte sous forme de point(s) sensible(s) sera notifiée à l'opérateur si l'organisme de contrôle le prévoit dans ses procédures. Ces points sensibles sont exploités dans le cadre de l'analyse de risque mise en place dans la filière.

**c- Les suites du contrôle produit :**

Les suites effectives des contrôles sont prévues et détaillées dans la partie traitement des manquements de chaque plan de contrôle ou d'inspection. Elles sont adaptées aux produits et à leur stade de prélèvement.

En cas de recours, il est recommandé de doubler le nombre de jurés entre le premier examen et l'examen de recours, ainsi que d'adapter la méthodologie d'interprétation.

L'organisme de contrôle a obligation de faire un bilan annuel des examens organoleptiques qui porte sur le produit. Ce bilan permettra à l'ODG d'enrichir sa réflexion sur les itinéraires techniques ainsi que sur les pratiques des opérateurs.

Le Président du Conseil des Agréments et Contrôles

Olivier NASLES