

**Contrôle des AOP, IGP, STG****CONTROLE OFFICIEL DES APPELLATIONS D'ORIGINE PROTEGEES (AOP), DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES (IGP) ET DES SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES (STG) POUR LES PRODUITS AGRICOLES ET DENRÉES ALIMENTAIRES****1. AUTORITÉS COMPÉTENTES**

Le Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural agissant par l'intermédiaire du Service de la production animale de l'Administration des Services Techniques de l'Agriculture.

**2. SERVICES DE LABORATOIRES**

Si nécessaire, le responsable du contrôle des AOP, IGP, STG désigne des laboratoires pour effectuer les analyses vérifiant le respect des conditions de production spécifiées dans les cahiers des charges. Ces laboratoires doivent être accrédités conformément aux normes européennes définies dans l'article 37 du règlement (UE) 2017/625.

**3. SYSTÈME DE CONTRÔLE APPLICABLE AUX AOP, IGP, STG****3.1. Méthodes et techniques de contrôle utilisées ainsi que le lieu et le moment**Etablissement d'un plan de contrôle et d'échantillonnage :

En début de chaque année, un plan de contrôle est établi ou celui dressé pour les années suivantes est révisé pour les différents points à contrôler tel que requis par la législation européenne concernant la politique de qualité des produits. Le paragraphe suivant regroupe d'une part la législation européenne actuellement en vigueur, d'autre part les textes réglementaires existant au Luxembourg :

- Règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires
- Règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission du 18 décembre 2013 complétant le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'établissement des symboles de l'Union pour les appellations d'origine protégées, les indications géographiques protégées et les spécialités traditionnelles garanties et en ce qui concerne certaines règles relatives à la provenance, certaines règles procédurales et certaines règles transitoires supplémentaires
- Règlement d'exécution (UE) n° 668/2014 de la Commission du 13 juin 2014 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires
- Règlement délégué (UE) n° 665/2014 de la Commission du 11 mars 2014 complétant le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les conditions d'utilisation de la mention de qualité facultative «produit de montagne»
- Des textes réglementaires nationaux n'existent pas

L'établissement du plan de contrôle se base sur :

- l'expérience acquise
  - l'impact des produits sur le marché
  - les résultats des observations faites lors des contrôles des années précédentes
- les informations fournies par les autorités européennes (p.ex. étude publiée en avril 2016 par le European Union Intellectual Property Office « Infringement of protected geographical indications for wine, spirits, agricultural products and foodstuffs in the European Union » ou encore la campagne « Pilot initiative for EU wide PDO/PGI market controls campaign for selected agri-food products » en 2018



**Contrôle des AOP, IGP, STG**

De plus il tient compte des orientations de la Commission européenne en matière de contrôles officiels et des plans de contrôle coordonnés recommandés par la Commission.

Des contrôles sont effectués au niveau des 4 catégories de produits suivantes :

**Catégorie 1 :** Produits agricoles et denrées alimentaires produits au Grand-Duché de Luxembourg, protégés par une AOP, IGP ou STG

**Catégorie 2 :** Produits agricoles et denrées alimentaires produits au Grand-Duché de Luxembourg, non-protégés par une AOP, IGP ou STG

**Catégorie 3 :** Produits agricoles et denrées alimentaires produits dans un autre Etat-membre ou dans un pays-tiers, protégés par une AOP, IGP ou STG

**Catégorie 4 :** Produits agricoles et denrées alimentaires produits dans un autre Etat-membre ou dans un pays-tiers, non-protégés par une AOP, IGP ou STG

Classification de produits à contrôler

Les principales classes à contrôler étant (définition suivant système DOOR) :

**AOP/IGP :**

**Classe 1.1.** Viande (et abats) frais

**Classe 1.2.** Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

**Classe 1.3.** Fromages

**Classe 1.4.** Autres produits d'origine animale (œufs, miel, produits laitiers sauf beurre, etc.)

**Classe 1.5.** Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

**Classe 1.6.** Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

**Classe 1.7.** Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

**Classe 1.8.** Autres produits de l'annexe I du traité (épices etc.)

**Classe 2.1.** Bières

**Classe 2.2.** Chocolat et produits dérivés

**Classe 2.3.** Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie

**Classe 2.4.** Boissons à base d'extraits de plantes

**Classe 2.5.** Pâtes alimentaires

**Classe 2.6.** Sel

**Classe 2.7.** Gommés et résines naturelles

**Classe 2.8.** Pâte de moutarde

**Classe 2.9.** Foin

**Classe 2.10.** Huiles essentielles

**Classe 2.11.** Liège

**Classe 2.12.** Cochenille (produit brut d'origine animale)

**Classe 2.13.** Fleurs et plantes ornementales

**Classe 2.14.** Coton

**Classe 2.15.** Laine

**Classe 2.16.** Osier

**Classe 2.17.** Lin teillé

**Classe 2.18.** Cuir



**Contrôle des AOP, IGP, STG**

**Classe 2.19.** Fourrure

**Classe 2.20.** Plume

**STG :**

**Classe 1.1.** Viande (et abats) frais

**Classe 1.2.** Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

**Classe 1.3.** Fromages

**Classe 1.4.** Autres produits d'origine animale (œufs, miel, produits laitiers sauf beurre, etc.)

**Classe 1.5.** Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

**Classe 1.6.** Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

**Classe 1.7.** Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

**Classe 1.8.** Autres produits de l'annexe I du traité (épices etc.)

**Classe 2.21.** Plats cuisinés

**Classe 2.22.** Bières

**Classe 2.23.** Chocolat et produits dérivés

**Classe 2.24.** Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie

**Classe 2.25.** Boissons à base d'extraits de plantes

**Classe 2.26.** Pâtes alimentaires

**Classe 2.27.** Sel

Selon l'objectif fixé et suivant le cas, les agents de contrôle effectuent un contrôle documentaire ou procèdent à des visites sur le terrain. Les contrôles sont effectués sans préavis sauf dans des cas tels que les audits pour lesquels il est nécessaire de notifier préalablement les établissements à contrôler.

Le contrôle documentaire peut se baser sur :

- la recherche via internet
- la vérification de toute sorte de matériel publicitaire
- des enquêtes réalisées au niveau de la base de données eAmbrosia des AOP, IGP et STG (<https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>)
- la recherche et la revue des textes réglementaires.

Les lieux à contrôler sont classés en deux catégories :

1. Pour les produits fabriqués au Grand-Duché de Luxembourg et enregistrés en tant que AOP, IGP ou STG, les lieux de contrôle sont des établissements qui ont des activités dans le secteur de la production et de la vente de produits agricoles et de denrées alimentaires, tels que :
  - Laiteries et fromageries
  - Abattoirs, ateliers de découpe et de transformation
  - Ateliers de conditionnement
  - Brasseries
  - Producteurs avec vente directe
  - Revendeurs spécialisés et supermarchés
  - Autres

Sont à contrôler aussi les détenteurs eux-mêmes de labels enregistrés en tant que AOP, IGP ou STG (p.ex. groupement de producteurs).



**Contrôle des AOP, IGP, STG**

2. Pour les produits fabriqués dans un autre Etat-membre ou dans un pays-tiers et enregistrés en tant que AOP, IGP ou STG, les lieux de contrôle pour ces produits protégés par une dénomination (AOP, IGP ou STG) se limitent aux établissements qui pratiquent le conditionnement et/ou la mise en vente de ces produits agricoles et denrées alimentaires sur le territoire du Grand-Duché de Luxembourg.
3. Un contrôle sera également effectué au niveau des produits non protégés par une dénomination (AOP, IGP ou STG). Les lieux de contrôle sont identiques à ceux définis aux points précédents.

**3.2. Types et modalités de contrôle**

Pour les produits enregistrés en tant que AOP, IGP ou STG, le contrôle comprend une vérification :

- De la dénomination utilisée (consultation de la base de données eAmbrosia des AOP, IGP et STG, accessible sur le site internet :  
(<https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>)
- De l'emploi correct des trois signes distinctifs AOP, IGP et STG
- Dans la mesure du possible, du respect des critères d'enregistrement, c.à.d. la conformité des produits aux documents uniques déposés dans la base de données eAmbrosia des AOP, IGP et STG, sur base desquels le produit a été enregistré en tant que AOP, IGP ou STG, à savoir
  - caractéristiques du produit, y compris d'éventuelles exigences d'utilisation de certaines races animales ou de variétés végétales
  - matières premières (critères de qualité, origine des matières premières) par un contrôle de l'étiquetage
  - les étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique par un contrôle de l'étiquetage
  - si applicable, le respect des règles spécifiques au tranchage, râpage, conditionnement, etc. par un contrôle de l'étiquetage
  - le respect des exigences spécifiques à l'étiquetage.
- Du respect des exigences du cahier des charges d'un produit agricole ou d'une denrée alimentaire bénéficiant d'une dénomination (AOP, IGP ou STG) en tenant compte, d'éventuelles procédures d'introduction d'une demande de modification ou d'annulation auprès de la Commission européenne (consultation de la base de données eAmbrosia des AOP, IGP et STG).

Pour les produits non couverts par un enregistrement en tant que AOP, IGP ou STG, le contrôle comprend une vérification :

- De la dénomination utilisée pour ces produits afin de vérifier s'il n'existe pas une utilisation commerciale directe ou indirecte d'une dénomination déjà enregistrée
- De l'existence éventuelle d'une usurpation, imitation ou évocation, même en cas d'utilisation d'une expression telle que «genre», «type», «méthode», «façon», «imitation», ou d'une expression similaire
- D'autres indications fausses ou fallacieuses quant à la provenance, l'origine, la nature ou les qualités substantielles du produit figurant sur le conditionnement ou l'emballage, sur la publicité ou sur des documents afférents au produit concerné, ainsi que contre l'utilisation pour le conditionnement d'un récipient de nature à créer une impression erronée sur l'origine
- D'autres pratiques susceptibles d'induire le consommateur en erreur quant à la véritable origine du produit.

Le plan de contrôle et d'échantillonnage détermine le type et la fréquence de contrôle. Les contrôles sont documentés dans les rapports d'inspection et dans les procès-verbaux pour le contrôle d'une AOP, IGP ou STG. Les résultats de l'évaluation des produits contrôlés sont revus régulièrement par les responsables.



**Contrôle des AOP, IGP, STG**

Un plan de contrôle et d'échantillonnage annuel est établi au moyen d'une analyse de risque.

**3.2.1. Prise d'échantillons pour l'analyse**

En cas de prise d'échantillons pour des fins d'analyse, les échantillons doivent être manipulés et étiquetés de manière à garantir à la fois leur validité juridique et analytique.

**3.2.2. Vérification des mécanismes prévus et modalités de compte rendu**Rapport annuel des contrôles

A la fin de chaque année, le service dresse un relevé des contrôles montrant le nombre d'inspections prévues et réalisées pour chaque type de contrôle sur l'année, un relevé des non-conformités est dressé également. Ce rapport fait partie du rapport annuel intégré du plan pluriannuel national reprenant les résultats des contrôles effectués par les différentes administrations compétentes dans le cadre du règlement (UE) 2017/625.

Ce rapport permet de vérifier si les objectifs, fixés au début de l'année, ont pu être accomplis. Pour les grands écarts constatés entre les prévisions et les réalisations effectives, les agents essaient de trouver les raisons et révisent leur système de contrôle. Si le système de contrôle semble ne pas être efficace, il est adapté aux besoins et des ressources humaines ou budgétaires supplémentaires sont réclamées si nécessaires. Les résultats du rapport sont pris en compte pour l'élaboration du plan pluriannuel de l'année prochaine.

Compte rendu des contrôles et suivi des non-conformités

Lorsque l'agent de contrôle relève un manquement, il prend les mesures nécessaires pour que les personnes concernées remédient à cette situation, en tenant compte de la nature du manquement et des antécédents en matière de manquements.

Ces mesures comprennent, le cas échéant, une restriction ou interdiction de la mise sur le marché des produits concernés

Deux procédures distinctes sont appliquées en cas de non-conformité : une procédure pour les produits nationaux et une procédure distincte pour les produits étrangers.

Dans le cas d'une constatation d'une non-conformité d'un produit agricole ou d'une denrée alimentaire produit au Grand-Duché de Luxembourg, le producteur concerné est informé par lettre écrite faisant état de tout manquement et des mesures à prendre pour remédier à la situation, y inclus les délais imposés, ainsi que la motivation de la décision. Le producteur est alors tenu de se conformer aux exigences réglementaires. Le service vérifie la mise en conformité du producteur dans un délai déterminé et collecte les preuves nécessaires.

Dans le cas d'une constatation d'une non-conformité d'un produit en provenance d'un autre Etat-membre ou dans un pays-tiers, le service informe l'autorité compétente nationale de l'Etat-membre concerné et charge celle-ci du suivi de l'irrégularité.

