



Contrôle officiel des appellations d'origine protégées (AOP), des indications géographiques protégées (IGP), des spécialités traditionnelles garanties (STG)

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 (ASTA) en tant qu'autorité compétente.

2 Services de laboratoires

Si nécessaire, des analyses vérifiant le respect des conditions de production fixées au niveau du cahier des charges sont effectuées par un laboratoire, conformément aux dispositions du chapitre IV du règlement (UE) 2017/625.

3 Système de contrôle applicable aux AOP, IGP, STG

3.1 Bases légales

Le présent paragraphe regroupe la réglementation européenne ainsi que la législation nationale actuellement en vigueur:

- 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 »
- Loi du 26 avril 2022 relative aux contrôles officiels des produits agricoles et portant abrogation de : 1° la loi modifiée du 24 juillet 1909 sur le régime des vins et boissons similaires ; 2° la loi du 8 juin 1984 fixant le cadre général pour l'établissement des règles concernant la commercialisation du bétail de boucherie.



3.2 Méthodes et techniques de contrôle

En début de chaque année, un plan de contrôle est établi en se basant sur :

- l'expérience acquise,
- l'impact des produits sur le marché,
- les résultats des contrôles des années précédentes,
- les observations faites au cours des contrôles ou au hasard,
- les informations fournies par d'autres Etats-membres ou des autorités européennes (p.ex. par le système iRASFF).

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

En ce qui concerne les AOPs et IGP, les classes de produits à contrôler sont :

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 graisses (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 et 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
Classe 2.19. Fourrure
Classe 2.20. Plume
Classe 2.21. Vins aromatisés
Classe 2.22. Autres boissons alcoolisées
Classe 2.23. Cire d'abeilles

En ce qui concerne les STGs, les classes de produits à contrôler sont :

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 graisses (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 2.24. Plats cuisinés
Classe 2.25. Bières
Classe 2.26. Chocolat et produits dérivés
Classe 2.27. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie et biscuiterie
Classe 2.28. Boissons à base d'extraits de plantes
Classe 2.29. Pâtes alimentaires
Classe 2.30. 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 (contrôles inopinés).

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,
- la recherche et la revue des textes réglementaires.



Les contrôles sont divisés en deux catégories :

- La vérification du respect des dispositions du cahier des charges avant la mise sur le marché. Ces contrôles ne concernent que les produits bénéficiant d'une AOP, IGP ou STG et fabriqués au Grand-Duché de Luxembourg. Ces activités de contrôle seront, à partir de 2023, déléguées à des organismes délégataires conformément aux dispositions du règlement (UE) n° 2017/625.
- Les contrôles à effectuer après la mise sur le marché des produits (contrôle du marché). Ces contrôles portent sur l'intégralité des 5 catégories de produits mentionnées ci-dessus.

3.3 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),
- de l'emploi correct des trois signes distinctifs AOP, IGP et STG,
- le cas échéant, le respect des exigences du cahier des charges et/ou du document unique , à savoir entre autres :
 - les caractéristiques du produit, y compris d'éventuelles exigences d'utilisation de certaines races animales ou de variétés végétales,
 - les 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.

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. Les résultats de l'évaluation des produits contrôlés sont revus régulièrement par les responsables.

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



3.3.1 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.

3.3.2 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) n° 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 non-conformités détectées au niveau d'un opérateur situé sur le territoire national et une procédure distincte pour les non-conformités détectées au niveau d'un opérateur situé hors du territoire national.

Dans le cas d'une constatation d'une non-conformité détectées au niveau d'un opérateur situé sur le territoire national, ce dernier est informé par lettre écrite faisant état de tout manquement. 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 détectée au niveau d'un opérateur situé hors du territoire national, le service informe l'autorité compétente nationale de l'Etat-membre concerné.