



VINS SOUS IGP

PLAN DE CONTROLE ET D'INSPECTION  
TYPE

**Vu** l'Organisation Commune de Marché Vitivinicole ;  
**Vu** le code rural ;  
**Vu** les directives du Conseil des agréments et contrôles ;  
**Vu** les normes EN NF 45011 et EN NF ISO 17020.

Préambule :

Le plan de contrôle et d'inspection détaillé ci-après, ainsi que la notice relative au contrôle produit qui l'accompagne, ont été rédigés en tenant compte des pratiques antérieures (guide de procédures VINIFLHOR) et en prenant en considération les dispositions afférentes issues de l'OCM vitivinicole.

## I - ORGANISATION DES CONTROLES

L'organisme de contrôle adresse le présent plan à l'ODG, qui le communique aux opérateurs.

### A- IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

#### 1) Opérateurs connus

Les opérateurs connus par un système déclaratif préalablement à la date de validation du plan de contrôle ou du plan d'inspection, sont réputés habilités, sous réserve de l'enregistrement de leur déclaration d'identification avant le 31/12/2009, pour les opérateurs pour lesquels les ODG ne disposent pas de toutes les données utiles. Concernant les opérateurs pour lesquels les ODG disposent de toutes les données utiles, leur engagement à respecter les dispositions du cahier des charges et les prescriptions du plan de contrôle ou d'inspection est pris auprès de l'ODG dans un document transmis au préalable par ledit ODG.

#### 2) Nouveaux opérateurs

Tout nouvel opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la transformation, l'élaboration ou le conditionnement d'un vin à IGP est tenu de déposer une déclaration d'identification en vue de son habilitation, auprès de l'ODG de l'IGP, par toute forme de transmission signée avec accusé de réception.

Les opérateurs concernés par plusieurs IGP peuvent demander à un des organismes de défense et de gestion reconnu pour une des IGP concernées de recevoir leur déclaration d'identification pour le compte de ces différentes IGP, à charge pour cet organisme de transmettre, dans les mêmes conditions et sous huit jours ouvrés, les informations recueillies aux autres organismes.

La réception et l'enregistrement de la déclaration d'identification sont réalisés par l'organisme de défense et de gestion reconnu pour l'IGP.

La déclaration d'identification comporte :

- ✓ l'identité du demandeur
- ✓ les éléments descriptifs des outils de production
- ✓ l'engagement du demandeur à :
  - respecter les conditions de production fixées par le cahier des charges,
  - réaliser des autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes et externes prévus par le plan de contrôle ou d'inspection ;
  - supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés ;
  - accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités ;
  - informer l'ODG de toute modification le concernant ou affectant son outil de production ;
  - cette information est transmise à l'organisme de contrôle.

Cette déclaration est effectuée selon un modèle validé par le directeur de l'INAO, qui comporte notamment une date limite de dépôt. Cette déclaration est accompagnée des pièces et informations de nature à décrire l'outil de production (ex : fiche CVI).

L'ODG examine la complétude de la déclaration d'identification. Si la déclaration est incomplète, il la retourne à l'opérateur dans les 15 jours ouvrés suivant la réception.

L'ODG effectue les vérifications mentionnées dans la partie modalités de contrôle. Cette partie précise les points à contrôler en vue de l'habilitation et leurs modalités de contrôle.

Suite à ces vérifications, l'ODG transmet ses observations ainsi qu'une copie de la déclaration d'identification à l'organisme de contrôle agréé dans les quinze jours ouvrés suivant la réception de la déclaration complète.

A réception de la déclaration d'identification en vue de l'habilitation et des pièces complémentaires transmises par l'ODG, l'OC prend la décision d'habiliter ou non l'opérateur, ou l'OI transmet un rapport à l'INAO qui se prononcera sur l'habilitation.

L'opérateur est informé en cas de refus d'habilitation motivé, dans un délai de quinze jours à compter de la réalisation des contrôles sur place. En cas de refus partiel, il est informé de la portée de l'habilitation en termes d'activités.

L'ODG en est également informé dans le même délai, ainsi que l'organisme de contrôle agréé en cas d'OI et l'INAO en cas d'OC.

La délivrance de l'habilitation par l'OC (comité de certification) ou l'INAO, se fait par l'inscription de l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités (consultable auprès de l'ODG et de l'INAO).

L'opérateur informe l'ODG de toute modification de son outil de production

## B - CONTROLE RELATIF AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE DES PRODUITS

Le contrôle des conditions de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement et le contrôle des produits comportent l'autocontrôle, le contrôle interne et le contrôle externe.

### 1) Autocontrôle

Tout opérateur doit procéder à des autocontrôles sur sa propre activité. Il doit pouvoir produire tout document lié à ces autocontrôles prévus ci-après (*partie Modalités de Contrôle*) pour démontrer la réalisation de ceux-ci, et les conserver pendant un délai de trois années.

### 2) Contrôle interne

*Pour le contrôle interne, l'ODG définit et annexe au présent plan :*

- *l'organisation des moyens humains et techniques dont dispose l'ODG pour assurer des opérations de contrôle interne auprès des opérateurs [ex : personnel technique, commissions techniques (pouvant être constituées de membres de l'ODG) sur le suivi de certaines règles du cahier des charges...] ;*
- *les liens de l'ODG avec le personnel chargé du contrôle interne, ainsi que les éventuelles procédures encadrant l'activité de ce personnel ;*

Les modalités pratiques de mise en œuvre des contrôles internes pourront tenir compte de la situation des opérateurs intervenant sur plusieurs IGP, afin de garantir l'efficacité et la pertinence des contrôles, sans qu'il en résulte une pression de contrôle disproportionnée par rapport aux autres opérateurs

### 3) Contrôle externe

Les modalités, les méthodologies et les fréquences des contrôles externes, lesquels portent sur la vérification de la réalisation des autocontrôles, le suivi des conditions de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement, et le contrôle des produits, s'effectuent conformément aux dispositions prévues ci-après (partie Modalités de Contrôle).

Les contrôles externes sont effectués par des agents de l'organisme de contrôle de manière aléatoire.

Les contrôles externes ont lieu en présence de l'opérateur, ou de son représentant, qui le cas échéant signe les fiches de manquements établies par l'agent de l'organisme de contrôle. L'organisme de contrôle prévient l'opérateur de son passage au minimum 5 jours ouvrés avant.

Les examens analytiques doivent être réalisés par des laboratoires habilités par l'INAO conformément aux principes définis par le CAC en ce qui concerne les laboratoires officiels.

Les examens organoleptiques sont réalisés conformément à la notice relative au contrôle produit.

Tout manquement des opérateurs aux exigences du cahier des charges, et toute non conformité du produit, sera examiné selon la procédure de traitement des manquements.

Les modalités pratiques de mise en œuvre des contrôles externes pourront tenir compte de la situation des opérateurs intervenant sur plusieurs IGP, afin de garantir l'efficacité et la pertinence des contrôles, sans qu'il en résulte une pression de contrôle disproportionnée par rapport aux autres opérateurs

#### C – EVALUATION DU CONTROLE INTERNE

L'organisme de contrôle évalue la réalisation des contrôles internes et du suivi des mesures correctives prononcées.

L'organisme de contrôle effectue des contrôles documentaires sur site au siège de l'ODG, dont l'examen des pièces relatives à l'exercice du contrôle interne, notamment l'examen et la transmission des déclarations d'identification.

#### D - REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE PRODUIT

L'organisme de contrôle doit effectuer les contrôles suivants, en respectant les méthodologies indiquées et les fréquences minimales de contrôles externes fixées dans le tableau suivant.

Plan de contrôle et d'inspection type - vins sous IGP

<b>ETAPE</b>	<b>FREQUENCE MINIMALE DES CONTÔLES INTERNES A</b>	<b>FREQUENCE MINIMALES DES CONTRÔLES EXTERNES PAR L'OC/OI B</b>	<b>FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE A+B</b>
Conditions de production à la vigne	90 %	10 %	Contrôle documentaire de 100% des superficies par an Contrôle physique externe de 100% des anomalies relevées en contrôle documentaire.
Rendement	90 %	10 %	Contrôle documentaire de 100% des opérateurs par an
Contrôle produit chez les vinificateurs (vinificateurs - vracqueurs et/ou vinificateurs - conditionneurs)	90% des lots qui sont prélevés sur la campagne	10% des lots qui sont prélevés sur la campagne	50% des lots chez 50% des opérateurs de chacune des catégories d'opérateurs concernées (cave particulière, cave coopérative, négoce vinificateur) et au moins un lot/an chez les opérateurs contrôlés
Contrôle produit chez les opérateurs non vinificateurs, conditionneurs exerçant leur activité dans la zone de vinification	90% des lots qui sont prélevés sur la campagne	10% des lots qui sont prélevés sur la campagne	au moins un lot / opérateur / couleur / an.
Contrôle produit chez les opérateurs non vinificateurs conditionneurs exerçant leur activité hors de la zone de vinification	90% des lots qui sont prélevés sur la campagne	10% des lots qui sont prélevés sur la campagne	au moins un lot / opérateur / couleur / an, pour 10% des opérateurs
Contrôle produit chez les opérateurs non vinificateurs expédiant des vrac en dehors du territoire national	90% des lots qui sont prélevés sur la campagne	10% des lots qui sont prélevés sur la campagne	10% des lots expédiés en dehors du territoire national chez 100% des opérateurs
Evaluation du contrôle interne	-----	1 évaluation par an	1 évaluation par an

## Plan de contrôle et d'inspection type - vins sous IGP

Les opérateurs qui n'ont pas l'obligation statutaire de se soumettre au contrôle interne, et qui ne se sont pas engagés volontairement à s'y soumettre dans leur déclaration d'identification, sont soumis au contrôle externe à hauteur de la fréquence globale mentionnée ci-dessus, cumulant les fréquences de contrôle interne et externe. Les contrôles qui leur sont appliqués, par dérogation au tableau II ci-dessous, consistent en un examen analytique et organoleptique. Ces contrôles sont à la charge des opérateurs concernés.

**II - MODALITES DE CONTROLE**

*Seules les rubriques pertinentes au regard du cahier des charges de l'IGP doivent être maintenues dans le plan de contrôle ou d'inspection.*

POINTS A CONTRÔLER	METHODES DE CONTROLE		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
<b><u>I – HABILITATION DES OPERATEURS</u></b>			
<b>Déclaration d'identification</b>		Contrôle documentaire	
<b>Appartenance des parcelles plantées à la zone de production</b>		Contrôle documentaire de la fiche CVI	
<b>Encépagement</b>		Vérification documentaire sur les fiches CVI du respect des règles d'encépagement	
<b>Lieu de vinification dans la zone de production</b>		Documentaire : fiche CVI	
<b><u>II - CONDITIONS DE PRODUCTION</u></b>			
<b>Appartenance des parcelles plantées à la zone de production</b>	Envoi de la fiche CVI	Contrôles documentaires vérification des fiches CVI	Contrôle documentaire Contrôle physique externe de 100% des anomalies relevées en contrôle documentaire.
<b>Encépagement</b>	Envoi de la fiche CVI	Vérification documentaire sur les fiches CVI du respect des règles d'encépagement	Contrôle documentaire Contrôle physique externe de 100% des anomalies relevées en contrôle documentaire.
<b>Récolte</b>	Identification et séparation des vendanges suivant leur provenance et leur destination à l'IGP	Contrôle documentaire lors du prélèvement en vue du contrôle produit	Contrôle documentaire lors du prélèvement en vue du contrôle produit

Plan de contrôle et d'inspection type - vins sous IGP

POINTS A CONTRÔLER	METHODES DE CONTROLE		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
<b>Lieu de vinification dans la zone géographique</b>	Envoi de la fiche CVI	Documentaire : fiche CVI	Contrôle documentaire
<b>Rendement vin et rendement agronomique</b>	...	Contrôle documentaire : vérification des déclarations de récolte  Calcul du rendement annuel : volume revendiqué / surface déclarée	Contrôle documentaire : vérification des déclarations de récolte  Calcul du rendement annuel : volume revendiqué / surface déclarée
<i>Facultatif : concerne uniquement les décrets les prévoyant Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,..)</i>	...	<i>Documentaire et le cas échéant contrôle documentaire des enregistrements sur le terrain</i>	<i>Documentaire et le cas échéant contrôle documentaire des enregistrements sur le terrain</i>
<i>Facultatif : concerne uniquement les décrets le prévoyant Suivi de règles particulières de transformation</i>	...	<i>Contrôle visuel du matériel de vinification  Contrôle documentaire des enregistrements</i>	<i>Contrôle visuel du matériel de vinification  Contrôle documentaire des enregistrements</i>
<i>Facultatif : concerne uniquement les décrets le prévoyant Etiquetage</i>	...	<i>Documentaire et visuel</i>	<i>Documentaire et visuel</i>
<b>III – OBLIGATIONS DECLARATIVES</b>			
<b>Déclaration de récolte et/ou de production</b>	...	Documentaire	Documentaire (respect des modalités et délais)
<b>Déclarations de revendication (totale ou partielle), de transaction vrac à l'export, de conditionnement, de changement de dénomination, de déclassement</b>		Documentaire	Documentaire

Plan de contrôle et d'inspection type - vins sous IGP

POINTS A CONTRÔLER	METHODES DE CONTROLE		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
<b>IV – CAS PARTICULIER DES VINS PRIMEURS</b>			
<b>Date d'expédition et de mise à la consommation</b>		Documentaire	Documentaire
<b>V – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>			
vins non conditionnés		Examen analytique et organoleptique	Examen analytique Examen organoleptique suite à un relevé de manquement en interne
vins conditionnés		Examen analytique et organoleptique	Examen analytique Examen organoleptique suite à un relevé de manquement en interne
vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.		Examen analytique et organoleptique	Examen analytique Examen organoleptique suite à un relevé de manquement en interne

<b>V - EVALUATION DU CONTROLE INTERNE</b>			
Maîtrise des documents et organisation		néant	Contrôle documentaire au siège de l'ODG
Maîtrise des moyens humains		néant	Contrôle documentaire au siège de l'ODG
Gestion des réclamations des utilisateurs		néant	Contrôle documentaire au siège de l'ODG

### III - NOTICE CONTROLE PRODUIT

#### A- AUTOCONTROLES

Des dégustations en autocontrôle peuvent intervenir ; elles doivent avoir fait l'objet d'enregistrements pour pouvoir être utiles au contrôle externe. Les documents afférents doivent être conservés au moins trois ans, plus l'année en cours.

#### B- CONTROLES INTERNES

*L'ODG définit et annexe au présent plan type les méthodes de l'examen organoleptique en contrôle interne. Cette annexe précise l'articulation entre les autocontrôles, les contrôles internes et les contrôles externes et peut renvoyer à des procédures établies par l'ODG.*

Les méthodes de contrôle sont les mêmes pour le contrôle interne et le contrôle externe et, si cela n'est pas le cas, les méthodes de contrôle interne doivent être décrites dans la note annexée.

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. Dans ce cas, l'agent préleveur doit veiller à affecter chaque échantillon au type de contrôle auquel il se rapporte.

Une commission d'examen organoleptique intervient sur l'ordre de service de l'ODG dans le cadre du contrôle interne.

En cas d'examen défavorable, le lot de produit concerné fait l'objet d'une décision de retrait du bénéfice de l'IGP. Dans ce cas, une possibilité doit être donnée tant à l'ODG qu'à l'opérateur concerné de demander que le même lot de produit soit soumis à un contrôle externe dans des délais prévus par la note annexée au présent plan.

#### C - CONTROLES EXTERNES

##### 1) Définition du lot

Le lot est défini conformément à l'article R.112-5 du code de la consommation. La notion de lot et les critères qui permettent de déterminer le périmètre du lot peuvent être précisés par chaque ODG. La définition de lot doit être représentative de l'activité des opérateurs. La composition du lot doit être homogène.

Les lots sont identifiés par l'opérateur.

##### 2) Prélèvement et délais de contrôle

2.1 – Le prélèvement peut intervenir suite aux déclarations de l'opérateur :

- déclaration de revendication totale ou partielle pour les vinificateurs ;
- déclaration de transaction vrac export ou de conditionnement pour les opérateurs non vinificateurs ;
- déclaration de changement de dénomination pour les opérateurs vinificateurs et non

vinificateurs.

Les déclarations visées ci-dessus sont transmises par l'opérateur simultanément à l'ODG et à l'organisme de contrôle. L'ODG s'engage à une stricte confidentialité concernant les informations portées sur ces documents.

Elles sont téléchargeables sur le site Internet de l'INAO et sur celui des ODG lorsqu'ils en ont un.

Pour les conditionneurs réalisant plus de 4 opérations de conditionnement par mois en moyenne sur l'année et pour l'IGP concernée, une seule déclaration de conditionnement est faite en début de campagne. Les prélèvements sont alors effectués de manière inopinée par l'organisme de contrôle tout au long de la campagne.

2.2 - La nature du contenu doit être identifiée sur chaque contenant ou sur un descriptif du lieu d'entrepôt (plan de cave). Tout lot conditionné doit être individualisé dans le lieu d'entrepôt.

2.3 - Le prélèvement est effectué par un agent de l'organisme de contrôle selon la méthode d'échantillonnage définie pour l'examen en 1ère session dans le protocole de l'OPA relatif aux examens analytiques et organoleptiques, en vigueur avant le 1er août 2009 pour l'IGP concernée.

Suite à la déclaration de conditionnement, qu'elle soit annuelle ou non, l'opérateur peut expédier les lots conditionnés concernés. Cependant il conserve, pendant un délai de 1 mois suite à l'expédition, 3 échantillons des lots conditionnés et expédiés. Le prélèvement aura lieu sur ces échantillons conservés.

Les agents préleveurs du contrôle externe peuvent avoir des activités et être salariés de structures qui n'empêchent pas leur qualification par l'organisme de contrôle au regard des règles posées par le COFRAC pour l'accréditation.

2.4 - Chaque prélèvement comporte au minimum 3 échantillons par lot :

- un est destiné à l'examen analytique,
- un est destiné à l'examen organoleptique,
- un est conservé comme témoin par l'organisme de contrôle.

2.5 - Chaque échantillon prélevé est muni d'un dispositif de bouchage inviolable et d'une étiquette sur laquelle sont inscrits tous les renseignements nécessaires à l'identification du lot correspondant. L'opérateur ou son représentant et l'agent préleveur doivent signer la fiche de prélèvement. Leurs signatures attestent du bon déroulement de la procédure de prélèvement. Toute contestation doit être formulée sur ladite fiche.

2.6 – L'anonymat des échantillons est assuré par l'organisme de contrôle.

2.7 - Si l'organisme de contrôle souhaite effectuer un contrôle sur un lot de vrac qui a fait l'objet d'une déclaration de revendication, d'une déclaration de transaction vrac export ou le cas échéant d'une déclaration de changement de dénomination, il doit en informer l'opérateur dans les 3 jours ouvrés suivants la réception de la déclaration dudit opérateur. En l'absence d'information de la part de l'organisme de contrôle dans ce délai, le lot ne fera pas l'objet de prélèvement.

Le contrôle du produit, examen analytique ou organoleptique, doit intervenir dans un délai de 8 jours ouvrés à compter de la date à laquelle l'opérateur a été informé qu'un contrôle allait avoir lieu. Suite au prélèvement de son lot de vin en vrac l'opérateur doit conserver le lot en l'état jusqu'aux résultats du contrôle.

Dans le cas particulier des vins primeurs, l'information de l'opérateur doit intervenir dans les 2 jours ouvrés suivant la réception de la déclaration de l'opérateur et le contrôle doit intervenir dans les 3 jours ouvrés suivant l'information de l'opérateur. Suite au prélèvement de son lot de vin en vrac l'opérateur doit conserver le lot en l'état jusqu'aux résultats du contrôle.

Pour les vins conditionnés, le contrôle a lieu sur les échantillons prélevés par l'organisme de contrôle parmi ceux conservés par le conditionneur.

### 3) Examen analytique

L'examen analytique est effectué par un laboratoire accrédité par le COFRAC, figurant sur une liste établie par l'INAO et choisi par l'organisme de contrôle. L'échantillon est remis au laboratoire par l'organisme de contrôle.

L'examen analytique porte sur les critères définis dans le cahier des charges et a minima sur :

- acidité volatile ;
- acidité totale ;
- titre alcoométrique volumique acquis ;
- titre alcoométrique volumique total ;
- SO<sub>2</sub> total ;
- glucose et fructose.

### 5) Examen organoleptique

L'examen organoleptique a pour finalité de vérifier l'acceptabilité du vin, dont les critères sont définis par l'ODG, après s'être assuré d'une absence de défaut qualitatif rédhitoire convenablement décrit par des mots du vocabulaire de la filière et de l'ODG.

Une commission d'examen organoleptique qui intervient dans le cadre du contrôle interne sur l'ordre de service de l'ODG peut intervenir dans le cadre du contrôle externe sur ordre de service de l'organisme de contrôle.

L'examen organoleptique externe est placé sous l'entière responsabilité de l'organisme de contrôle qui choisit et qualifie l'animateur de la commission. Les séances de la commission d'examen organoleptique agissant en contrôle externe ne requièrent pas nécessairement la présence physique de l'organisme de contrôle même s'il est de son ressort de les planifier et de les convoquer. Celui-ci doit toutefois s'assurer que les règles d'indépendance et d'impartialité sont respectées et proposer une fréquence minimale de présence inopinée lui permettant de superviser le dispositif.

Il est réalisé par une commission composée de :

- trois membres présents, et pour tout nombre supérieur, un nombre impair de membres;
- des membres représentant deux des trois collèges cités ci-dessous ;
- un ou des membres représentant le collège des opérateurs habilités.

Collèges :

- techniciens (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière)
- opérateurs habilités ou retraités
- 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,...).

Les membres sont choisis par l'organisme de contrôle parmi la liste de personnes formées par l'ODG pour l'IGP concernée. Ils sont évalués par l'organisme de contrôle sur la base des imprimés recueillis au terme des séances d'examen organoleptique.

Les membres sont convoqués par l'organisme de contrôle au moins 5 jours ouvrés avant la séance. Cette tâche peut être déléguée dans le respect des règles posées par le COFRAC pour l'accréditation.

Ils dégustent dans une salle adaptée à l'examen organoleptique et équipée d'un poste de dégustation par dégustateur.

La séance dure maximum trois heures. 3 échantillons minimum et 20 échantillons maximum sont présentés à la dégustation.

Les membres de la commission remplissent une fiche de dégustation mise à disposition par l'organisme de contrôle. Cette fiche comporte un avis sur l'acceptabilité du vin, dont les critères sont définis par l'ODG, et les motifs d'un avis défavorable.

L'avis de la commission est rendu à la majorité et consignée sur une fiche de synthèse qui précise les motifs en cas d'avis défavorable.

L'agent de l'organisme de contrôle récupère toutes les fiches individuelles de dégustation ainsi que les fiches de synthèse. L'organisme de contrôle dispose de l'ensemble des fiches individuelles et des fiches de synthèse. Une décision sera prise sur ces bases par l'OC ou l'INAO dans un délai maximum de trois jours ouvrés.

#### 6) Dégustations spécifiques

Pour les vins primeurs, des commissions spécifiques sont mises en place. Elles sont constituées de dégustateurs spécialement formés.

#### 7) Demande de nouvelle expertise

L'opérateur peut solliciter qu'une nouvelle expertise, à sa charge, soit réalisée. Dans ce cas elle a lieu sur un échantillon prélevé lors de la première expertise.