



VERSION APPROUVEE LE 10 AVRIL 2014

PLAN D'INSPECTION

ODG SYNDICAT VITICOLE DES COTES DE BOURG, BOURG ET BOURGEOIS

Ce plan est valable pour le contrôle du respect du cahier des charges des AOC Bourg ou Côtes de Bourg ou Bourgeois

Objectifs du plan d'inspection :

Assurer le contrôle du respect par les opérateurs des différents points définis dans le cahier des charges des appellations qu'ils produisent et/ou conditionnent.

Vérifier le respect des engagements des opérateurs en matière d'autocontrôle et la réalisation des contrôles internes par les ODG.

Date d'Agrément de l'Organisme d'Inspection : 1^{er} juillet 2008

TABLEAU DE VERSION

Version	Date de validation par le CAC	Principales modifications
PI version AV01-i	30/06/2008	Version initiale
PI version B	13/11/2008	
PI version C	08/04/2010	Mise en conformité avec le cahier des charges
PI version D		Mise en conformité par rapport au code rural et aux points spécifiques du cahier des charges. Précision sur les procédures de traitement des manquements en interne et en externe Introduction d'un système de classification des opérateurs basé sur le contrôle produit

SOMMAIRE

I. CHAMP D'APPLICATION	6
I.1 SCHEMA DE VIE D'UN VIN D'AOC COTES DE BOURG, BOURG OU BOURGEOIS	6
I.2 EVALUATION/CLASSIFICATION DES OPERATEURS – ANALYSE DE RISQUE – CIBLAGE	8
I.2.1 Modalité d'analyse de risque : Le grade A-B-C simplifié	8
I.2.1.1 Principe :	8
I.2.1.2 Classification:	9
I.2.2 Ciblage	9
II. ORGANISATION DES CONTROLES	10
II.1 IDENTIFICATION ET HABILITATION DE L'OPERATEUR	10
II.1.1 Identification de l'opérateur	10
II.1.2 Habilitation de l'opérateur	10
II.2 CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE DES PRODUITS	11
II.2.1 Autocontrôle	11
II.2.2 Contrôle interne	11
II.2.3 Contrôle externe	11
II.2.3.1 Cadre général	11
II.2.3.2 Compétences et compositions du Service Inspection de Quali-Bordeaux	12
II.2.3.3 Obligations des agents de l'OI	12
II.2.3.4 Descriptions des modalités de contrôles	12
II.2.3.5 Rapport d'inspection	12
II.3 TABLEAU DES CONTROLES ET DES OBLIGATIONS DECLARATIVES :	13
II.3.1 Autocontrôles et obligations déclaratives	13
II.3.2 Contrôle d'habilitation	15
II.3.3 Contrôle des conditions structurelles de production	18
II.3.4 Contrôle des conditions annuelles de production et du produit	19
III. METHODOLOGIE DES CONTROLES EXTERNES	20
IV. MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES	25
IV.1 AUTOCONTROLE	25
IV.2 CONTROLE EXTERNE	25
IV.2.1 En cas d'expédition en vrac	25
IV.2.1.1 Déclenchement d'un contrôle	25
IV.2.1.2 Fréquence du contrôle	25

IV.2.1.3	Moment du contrôle	25
IV.2.1.4	Modalités du prélèvement	25
IV.2.1.5	Examen analytique	26
IV.2.1.6	Examen organoleptique	26
IV.2.1.7	Résultat de l'examen analytique et organoleptique	26
IV.2.2	<i>En cas de conditionnement</i>	27
IV.2.2.1	Déclenchement d'un contrôle	27
IV.2.2.2	Fréquence du contrôle	27
IV.2.2.3	Moment du contrôle	27
IV.2.2.4	Modalités du prélèvement	27
IV.2.2.5	Examen analytique	28
IV.2.2.6	Examen organoleptique	28
IV.2.2.7	Résultat de l'examen analytique et organoleptique	28
IV.2.3	<i>La procédure renforcée</i>	28
IV.2.3.1	Déclenchement d'un contrôle	29
IV.2.3.2	Fréquence du contrôle	29
IV.2.3.3	Moment du contrôle	29
IV.2.3.4	Modalités du prélèvement	29
IV.2.3.5	Examen analytique	29
IV.2.3.6	Examen organoleptique	29
IV.2.3.7	Résultat de l'examen analytique et organoleptique	30
IV.2.4	<i>Fonctionnement des commissions de dégustation</i>	30
IV.2.4.1	Gestion des échantillons	30
IV.2.4.2	Formation des dégustateurs	30
IV.2.4.3	Composition du jury	30
IV.2.4.4	Déroulement des séances de dégustations	31
IV.2.4.5	Objectifs de l'examen organoleptique	31
IV.2.4.6	Avis du jury	31
V.	CONTROLE DE L'ODG	32
V.1	CRITERES D'EVALUATION DES ODG	32
V.1.1	<i>Audit complet</i> :	32
V.1.1.1	Démontrer la communication du plan d'inspection aux opérateurs	32
V.1.1.2	Preuve de l'aptitude de l'ODG à recueillir et gérer toutes les données remontant des opérateurs	32
V.1.1.3	L'organisation des moyens humains et des moyens techniques	33
V.1.1.4	Réalisation des contrôles internes	33
V.1.1.5	Information de l'OI pour déclenchement d'un contrôle externe	33
V.1.1.6	Formation des dégustateurs	34
V.1.1.7	Evaluation de la mise en œuvre des sanctions prononcées par l'INAO à l'encontre de l'ODG	34
V.1.2	<i>Audit de suivi</i>	34
VI.	TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	35

VI.1	VOCABULAIRE	35
VI.2	CONTROLE INTERNE	35
VI.3	CONTROLES EXTERNE	36
VI.3.1	<i>Recours:</i>	36
VI.3.2	<i>Mesures correctrices et correctives</i>	36
VI.3.3	<i>Suivi des actions correctrices ou correctives par l'OI :</i>	36
VI.3.4	<i>Transmission des manquements à l'INAO</i>	36
VI.4	INAO	36
VII.	PROCEDURE TRANSITOIRE	38

I. CHAMP D'APPLICATION**I.1 SCHÉMA DE VIE D'UN VIN D'AOC CÔTES DE BOURG, BOURG OU BOURGEGAIS**

Etapas	Opérateur(s) concerné(s)	Points à contrôler
Production de raisin	Producteur	Plantation dans l'aire délimitée Encépagement Densités de plantation, seuils de manquants Règles de taille et d'ébourgeonnage Règles de palissage Autres règles de conditions culturales Charge maximale à la parcelle Suivi de la maturité des raisins Richesse minimale en sucres Mode de transport des raisins Rendement annuel de l'appellation

Etapas	Opérateur(s) concerné(s)	Points à contrôler
Vinification Elevage	Vinificateur	Aire de vinification Capacité minimale de cuverie Traitement physique de la vendange et des moûts (tri et pressurage) Titre alcoolique volumique naturel minimum Enrichissement (règles spécifiques du cahier des charges) Déclaration de revendication en AOC Déclaration et date de retraitaison Condition de stockage et d'élevage
Elevage	Vinificateur- Eleveur- Conditionneur	Déclaration et date de retraitaison Condition de stockage et d'élevage
Conditionnement	Conditionneur	Date de mise en marché Déclaration et date de conditionnement Contrôle produit

I.2 EVALUATION/CLASSIFICATION DES OPÉRATEURS – ANALYSE DE RISQUE – CIBLAGE

Comme prévu par l'article 3 du RÈGLEMENT (CE) n° 882/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux qui prévoit que :

« Les États membres veillent à ce que des contrôles officiels soient effectués régulièrement et en fonction du risque et à une fréquence adéquate pour atteindre les objectifs visés par le présent règlement, en tenant compte des éléments suivants:

les risques identifiés liés aux animaux, aux aliments pour animaux ou aux denrées alimentaires, aux entreprises du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire, à l'utilisation d'aliments pour animaux ou de denrées alimentaires ou de tout processus,

matériel, substance, activité ou opération susceptibles d'influer sur la sécurité des aliments pour animaux ou des denrées alimentaires, sur la santé animale ou le bien-être des animaux;

les antécédents des exploitants du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire en matière de respect de la législation relative aux aliments pour animaux ou aux denrées alimentaires ou des dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux;

la fiabilité de leurs propres contrôles déjà effectués et toute information donnant à penser qu'un manquement pourrait avoir été commis. »

Quali-Bordeaux met en place et assure le suivi d'un système d'analyse de risque et de classification des opérateurs.

Ce système prend en compte :

L'historique des résultats des contrôles externes effectués par Quali-Bordeaux, des contrôles internes réalisés par l'ODG et les résultats des contrôles effectués par le Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux dans le cadre limité du contrôle opérateur prévu par l'accord interprofessionnel.

Ce système d'évaluation des opérateurs ne concerne que le contrôle produit.

I.2.1 Modalité d'analyse de risque : Le grade A-B-C simplifié

A partir de la date de validation du présent plan, les opérateurs sont classés selon trois grades A, B et C correspondant à des modalités distinctes de contrôle produit. Le passage d'un grade à l'autre se fait en fonction du nombre de points détenu par l'opérateur.

I.2.1.1 *Principe :*

Chaque opérateur est doté au jour de sa première habilitation d'un capital initial de 12 points par AOC et par couleur.

Le nombre total de points ne peut excéder 12, le nombre minimal est 0.

L'évolution du nombre de points se fait d'après l'historique des contrôles produit de l'opérateur.

Lorsque l'échantillon est déclaré acceptable sans réserve dans l'AOC, l'opérateur acquiert des points

Lorsque l'échantillon est déclaré acceptable dans l'AOC mais que deux ou trois des dégustateurs ont identifié des défauts, il est notifié à l'opérateur un point sensible et le grade n'évolue pas

Lorsque l'échantillon fait l'objet d'une notification de manquement mineur, Majeur ou Critique, l'opérateur perd des points

Une limite est fixée en fonction du nombre de points entre le grade A, B et C.

1.2.1.2 Classification:

Nombre maximum de points : 12 Nombre minimum de points : 0

Echantillon acceptable sans réserve :	+1
Point sensible :	0
Manquement mineur :	-1
Manquement Majeur :	-3
Manquement Critique :	-6

De 9 à 12 points, l'opérateur est au grade **A**. Un opérateur ayant conservé la totalité de ses points par produit durant au moins deux ans continûment pourra bénéficier d'une pression de contrôle allégée sans toutefois qu'elle puisse être inférieure au contrôle d'un produit tous les deux ans.

De 6 à 8 points, l'opérateur est au grade **B**. A ce grade, l'opérateur sera soumis à des contrôles supplémentaires.

De 0 à 5 points, l'opérateur est au grade **C**. Tous les produits expédiés ou conditionnés par cet opérateur sont contrôlés selon la procédure dite renforcée décrite dans le présent plan. L'opérateur doit impérativement déclarer toutes ses opérations d'expédition ou de conditionnement pour le produit concerné. Il ne bénéficie plus de l'aménagement déclaratif spécifique aux opérateurs continus.

1.2.2 Ciblage

Des contrôles ciblés peuvent être diligentés par l'organisme d'inspection notamment

- Sur demande expresse de l'ODG considérant que compte tenu des informations dont il dispose, un risque majeur pour la qualité des produits est encouru.

II. ORGANISATION DES CONTROLES

II.1 IDENTIFICATION ET HABILITATION DE L'OPÉRATEUR

II.1.1 Identification de l'opérateur

La déclaration d'identification est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion par courrier simple ou saisie en ligne sur son site à l'aide du document validé par l'INAO présenté en annexe du présent plan d'inspection. Cette déclaration est accompagnée des pièces et informations suivantes :

- Le Descriptif de l'outil de production comprenant :
 - o Le numéro Siret complété du numéro EVV pour les producteurs de raisin et les vinificateurs
 - o Pour les producteurs de raisin : un descriptif de leurs parcelles comportant au minimum la superficie, le cépage, l'écartement entre pieds et l'écartement entre rangs. Le CVI s'il est à jour peut être suffisant.
 - o Pour les vinificateurs et les conditionneurs : Le Plan de chai (descriptif des lieux d'entrepôt précisant les N° et volumes de l'ensemble des contenants)
- L'engagement du demandeur à :
 - o Respecter les conditions de production fixées dans le cahier des charges
 - o Réaliser les autocontrôles
 - o Se soumettre aux contrôles internes et externes prévus par le présent plan d'inspection
 - o Supporter les frais liés aux contrôles
 - o Accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités
 - o Informer l'organisme de défense et de gestion de toute modification le concernant ou affectant son outil de production ; cette information étant transmise à l'organisme d'inspection par l'ODG.

La déclaration devra être déposée auprès de l'ODG au moins un mois avant le début des vendanges pour les producteurs de raisin et au moins un mois avant l'entrée en activité pour les autres activités.

La déclaration d'identification vaut demande d'habilitation.

II.1.2 Habilitation de l'opérateur

Tout opérateur nouvellement identifié après le 31 décembre 2008 et souhaitant produire, transformer ou conditionner un vin d'appellation d'origine contrôlée devra se soumettre à un contrôle d'habilitation décrit au chapitre II.3.

L'habilitation est délivrée, à l'issue de ce contrôle par le directeur de l'INAO sur la base des conclusions de l'inspection.

L'habilitation mentionne l'identité de l'opérateur (entité juridique), le SIQO, l'activité et le (ou les) outil(s) de production sur le(s)quel(s) elle porte.

En cas de modification de l'identité de l'opérateur, d'ajout d'une activité ou de modification majeure de l'outil de production, une nouvelle procédure d'habilitation est engagée.

La liste des opérateurs habilités est consultable auprès de l'ODG et auprès des services de l'INAO.

II.2 CONTRÔLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTRÔLE 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.

II.2.1 Autocontrôle

Tout opérateur doit procéder à des autocontrôles sur sa propre activité selon les règles rappelées dans le chapitre III du présent plan d'inspection. Le présent plan d'inspection définit les documents à produire par l'opérateur pour démontrer la réalisation de ces autocontrôles (la durée de conservation de ces documents est fixée par défaut à 3 ans).

II.2.2 Contrôle interne

L'organisme de défense et de gestion met en place une procédure de contrôle interne auprès de ses membres (ou auprès de tout autre opérateur volontaire).

Pour ce faire, l'ODG met en place des procédures écrites décrivant les moyens mis en œuvre par l'ODG pour accomplir sa mission, son organisation et les conditions de désignation des opérateurs contrôlés, les méthodes de contrôle employées.

II.2.3 Contrôle externe

Le présent plan fixe les modalités, les méthodologies (documentaire, visuel, terrain...) et les fréquences des contrôles externes, lesquels portent sur la vérification de la réalisation des autocontrôles et des contrôles internes, ainsi qu'au suivi des conditions de production, de vinification, d'élevage et de conditionnement et au contrôle des produits par sondages et par contrôles inopinés.

QUALI-BORDEAUX vérifie que tout opérateur contrôlé dispose de la version en vigueur du cahier des charges.

II.2.3.1 *Cadre général*

Le contrôle effectué par Quali-Bordeaux se fera sous la responsabilité de son directeur et du responsable d'inspection.

Les contrôles sont exercés par les salariés de Quali-Bordeaux ou des sous traitants dûment mandatés. Ces personnes, ne sont pas liées à une partie directement engagée dans la production, la transformation, l'élaboration ou le conditionnement d'un produit de l'appellation d'origine contrôlée et toute autre fonction qu'elles exercent ne revêt aucun intérêt économique direct.

Il est rappelé que l'opérateur s'étant engagé lors de son identification à se soumettre au contrôle, le refus manifeste de fixer un rendez-vous, de fournir les documents nécessaires au contrôle ou l'absence injustifiée le jour du contrôle entraînerait une transmission immédiate aux services de l'INAO qui en tirerait toutes les conséquences.

Les contrôles externes se font par contrôle inopiné ou après prise de rendez-vous avec l'opérateur.

Les examens analytiques sont réalisés par un laboratoire habilité par l'INAO conformément à la directive du CAC-2009-02

II.2.3.2 Compétences et compositions du Service Inspection de Quali-Bordeaux.

Le responsable du service inspection disposera de compétences dans la maîtrise des techniques de l'Audit et de la gestion des procédures qualité avec une spécialisation en Viticulture, Œnologie et Dégustation.

Les techniciens chargés du contrôle disposeront de compétences techniques en viticulture et œnologie avec un niveau BTS minimum.

II.2.3.3 Obligations des agents de l'OI

Les agents de Quali-Bordeaux devront respecter une clause de confidentialité quant aux opérateurs inspectés et aux résultats des contrôles.

II.2.3.4 Descriptions des modalités de contrôles

La réalisation des contrôles se fera de manière aléatoire et en fonction de l'historique des opérateurs établi à partir du 1^{er} juillet 2008.

Conformément à l'engagement pris par l'opérateur lors de son identification, toute opposition au contrôle de la part d'un opérateur entraîne la transmission immédiate du dossier à l'INAO

II.2.3.5 Rapport d'inspection

Chaque rapport d'inspection devra comprendre l'identité et les renseignements caractérisant l'opérateur et son outil de production, la date de la visite et le nom du technicien.

Après avoir contrôlé les points du plan d'inspection observables le jour du contrôle, le technicien mentionne dans le rapport d'inspection, le cas échéant, l'ensemble des manquements constatés. Il demande à l'opérateur s'il souhaite proposer des actions correctrices ou correctives assorties d'un délai. L'opérateur est invité à présenter ses éventuelles observations afin de les mentionner dans le rapport.

II.3 TABLEAU DES CONTROLES ET DES OBLIGATIONS DECLARATIVES :

II.3.1 Autocontrôles et obligations déclaratives

ACTIVITE	PRODUCTEUR DE RAISIN (exploitant)	VINIFICATEUR	VINIFICATEUR ELEVEUR OU CONDITIONNEUR	CONDITIONNEUR
Etape	Production de raisin	Vinification	Eleveage	Conditionnement
Définition	Exploitant de parcelles susceptibles de produire du vin d'AOC BOURG, CÔTES DE BOURG OU BOURGEOIS	Opérateur vinifiant de l'AOC BOURG, CÔTES DE BOURG OU BOURGEOIS et effectuant une déclaration de revendication	Opérateur détenant dans ses chais des vins de l'appellation BOURG, CÔTES DE BOURG OU BOURGEOIS en vue de leur commercialisation en vrac (contenants de plus de 60l) ou de leur conditionnement ou de la vente directe en vrac au consommateur (petit vrac)	Opérateur conditionnant pour son nom des vins de l'AOC BOURG, CÔTES DE BOURG OU BOURGEOIS en vue de leur commercialisation dans des récipients de moins de 60l et pour des quantités annuelles supérieures à 900l
Autocontrôles	Tenir sa fiche CVI à jour Tenir à jour un relevé parcellaire Faire un contrôle de maturité au moins par cépage	Tenir à jour un descriptif des installations Identifier les contenants et les contenus Enregistrer le TAV potentiel avant enrichissement de ses cuves de fermentation Détenir les attestations de destruction des volumes relatifs au VSI Détenir les attestations de destruction des volumes relatifs au VCI Détenir les attestations de destruction des volumes produits au-delà du rendement autorisé (art D645.14 du code rural)	Effectuer et enregistrer une analyse de chaque lot commercialisé Identifier les contenants et les contenus Effectuer et enregistrer une évaluation organoleptique de chaque lot commercialisé	Effectuer et enregistrer une analyse de chaque lot avant conditionnement Effectuer et enregistrer une évaluation organoleptique de chaque lot avant conditionnement
Obligations déclaratives à l'ODG	Déclaration d'identification Affectation parcellaire ou renonciation à produire Déclaration de récolte avec copie de la liste des parcelles présentant un taux de pieds morts ou manquants justifiant une réduction de rendement (cf cahier des charges) indiquant pour chaque parcelle le taux de pieds morts ou manquants.	Déclaration d'identification Entrée en activité d'une nouvelle installation Déclaration de revendication Déclaration de déclassement Déclaration de repli	Déclaration d'identification Entrée en activité d'une nouvelle installation Déclaration de repli Déclaration de déclassement	Déclaration d'identification Entrée en activité d'une nouvelle installation Déclaration de repli Déclaration de déclassement
Obligations déclaratives à l'OI		Déclaration de déclassement Déclaration de repli	Déclaration de retraitaison Déclaration de repli	Déclaration de conditionnement Déclaration systématique de conditionnement pour les vins

			<p>Déclaration de déclassement</p> <p>Pour les opérateurs préparant leur vin en vue de leur vente en vrac au consommateur (petit vrac), envoi semestriel d'une copie du registre de manipulation.</p>	<p>achetés en vrac et retirés en bouteille (rendu mise), et pour tout opérateur en grade C y compris les opérateurs bénéficiant de dérogations prévues par le cahier des charges</p> <p>Déclaration de repli</p> <p>Déclaration de déclassement</p> <p>Envoi semestriel d'une copie du registre de manipulation (conditionnement) des opérateurs réalisant des conditionnements sur leur site plus de 150 jours par an.</p>
<p>Tenue de registres</p>	<p>Tenir à jour une liste de parcelles présentant un taux de pieds morts et manquants justifiant une réfaction de rendement indiquant pour chaque parcelle le taux de pieds morts ou manquants</p> <p>Tenir à jour un inventaire des parcelles concernées par un échéancier d'abandon de production ou de mise en conformité</p>	<p>Registre entrée sortie</p> <p>Registre de coupage</p> <p>Registre d'enrichissement</p> <p>Registre de pratiques œnologiques soumises à déclaration (Enrichissement Acidification, emploi de copeaux...)</p> <p>Registre de VCI</p>	<p>Registre entrée sortie</p> <p>Registre de pratiques œnologiques soumises à déclaration (Acidification, emploi de copeaux...)</p> <p>Registre de conditionnement</p>	<p>Registre entrée sortie</p> <p>Registre de pratiques œnologiques soumises à déclaration (Acidification, emploi de copeaux...)</p>

II.3.2 Contrôle d'habilitation

ACTIVITE	PRODUCTEUR DE RAISIN (exploitant)	VINIFICATEUR	VINIFICATEUR ELEVEUR OU CONDITIONNEUR	CONDITIONNEUR
Objet inspecté et portée de l'habilitation	Parcelle de vigne	Installation de vinification	Installation de stockage	Installation de conditionnement et de stockage
Points inspectés	Aire de plantation Cépage Densité de plantation	Zone de vinification Capacité de cuverie	Zone d'élevage	
Organisme de contrôle	OI	OI	OI	OI
Fréquence	Pour toute demande d'identification Après une perte d'habilitation En cas de modification majeure de l'outil de production : Pour les opérateurs exploitant plus de 5ha selon leur dernière déclaration de revendication et qui augmentent de plus de 100% la superficie revendicable.	Pour toute demande d'identification Après une perte d'habilitation..En cas de mise en service de nouvelles installations	Pour toute demande d'identification Après une perte d'habilitation	Pour toute demande d'identification Après une perte d'habilitation

Dès réception de la déclaration d'identification, l'ODG transmet à l'OI par mail ou par courrier une copie de cette déclaration accompagnée de l'intégralité des documents produits par l'opérateur.

L'OI établit à l'attention du directeur de l'INAO un rapport sur la base des modalités d'inspection suivantes :

Activité producteur de raisin		Action	Documents à fournir à l'OI
L'opérateur identifié par son numéro Siret n'est pas habilité pour l'activité producteur de raisin pour le cahier des charges objet de la demande (Perte d'habilitation, nouvel opérateur ou changement du Siret)	Par défaut	Inspection terrain	DI avec numéro Siret + CVI (Fiche d'encépagement à jour)
	si l'opérateur est habilité pour cette activité et pour un cahier des charges équivalent ou hiérarchiquement supérieur	Inspection documentaire. L'opérateur sera inspecté sur l'ensemble de ses activités dans la campagne par l'ODG ou l'OI	DI avec numéro Siret + CVI (Fiche d'encépagement à jour)
	si le vignoble de l'opérateur à fait l'objet d'un contrôle sans manquement structurel dans les 5 années qui précèdent	Inspection documentaire	DI avec numéro Siret + CVI (Fiche d'encépagement à jour) + rapport
	Après une perte d'habilitation	Inspection terrain	DI avec numéro Siret + CVI (Fiche d'encépagement à jour)
L'opérateur identifié par son numéro Siret est habilité pour l'activité producteur de raisin pour le cahier des charges objet de la demande (Modification majeure de l'outil de production)	Pour les opérateurs exploitant plus de 5ha selon leur dernières déclaration de revendication et qui augmentent de plus de 100% la superficie revendicable.	Inspection terrain	DI avec numéro Siret + CVI (Fiche d'encépagement à jour)
Dans tous les autres cas pour un opérateur (identifié par son numéro Siret) déjà habilité pour l'activité et le cahier des charges : modification du numéro EVV, modifications de coordonnées, modification de dénomination sociale de l'entreprise l'ODG met à jour la DI et informe l'OI		Pas d'inspection d'habilitation : Information de l'OI	Courrier d'information

Activité Vinificateur		Action	Documents à fournir à l'OI
L'opérateur identifié par son numéro Siret n'est pas habilité pour l'activité vinificateur pour le cahier des charges objet de la demande (Perte d'habilitation, nouvel opérateur ou changement du Siret)	Par défaut	Inspection terrain	DI avec numéro Siret + CVI + plan de chai
	si l'opérateur est habilité pour cette activité et pour un cahier des charges équivalent ou hiérarchiquement supérieur	Inspection documentaire. L'opérateur sera contrôlé sur l'ensemble de ses activités dans la campagne par l'ODG ou l'OI	DI avec numéro Siret + CVI + plan de chai
	si le chai de l'opérateur à fait l'objet d'un contrôle sans manquement structurel dans les 5 années qui précèdent	Inspection documentaire	DI avec numéro Siret + CVI + plan de chai + rapport
	Après une perte d'habilitation	Inspection terrain	DI avec numéro Siret + CVI + plan de chai
Dans tous les autres cas pour un opérateur (identifié par son numéro Siret) déjà habilité pour l'activité et le cahier des charges : modification du numéro EVV, modifications de coordonnées, modification de dénomination sociale de l'entreprise l'ODG met à jour la DI et informe l'OI		Pas d'inspection d'habilitation : Information de l'OI	Courrier d'information

Activité Conditionneur		Action	Documents à fournir à l'OI
L'opérateur identifié par son numéro Siret n'est pas habilité pour l'activité conditionneur pour le cahier des charges objet de la demande (Perte d'habilitation, nouvel opérateur ou changement du Siret)	Par défaut	Inspection documentaire	DI avec numéro Siret
	Après une perte d'habilitation	Inspection documentaire	DI avec numéro Siret
Dans tous les autres cas pour un opérateur (identifié par son numéro Siret) déjà habilité pour l'activité et le cahier des charges : modification du numéro EVV, modifications de coordonnées, modification de dénomination sociale de l'entreprise l'ODG met à jour la DI et informe l'OI		Pas d'inspection d'habilitation : Information de l'OI	Courrier d'information

À l'issue de ce contrôle, le directeur de l'INAO soit inscrit l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités soit lui notifie un refus d'habilitation motivé.

II.3.3 Contrôle des conditions structurelles de production

ACTIVITE	PRODUCTEUR DE RAISIN (exploitant)	VINIFICATEUR	VINIFICATEUR ELEVEUR OU CONDITIONNEUR	CONDITIONNEUR
Objet contrôlé	Parcelle ou ensemble de parcelles de vigne	Installations de vinification	Installations de stockage	Installations de conditionnement et de stockage
Points inspectés	Aire de plantation Cépages Densité de plantation Mode de conduite Hauteur de feuillage ou surface foliaire Respect des autocontrôles et des obligations déclaratives	Zone de vinification Capacité de cuverie Hygiène des chais Identification des contenants et des contenus Matériel de traitement de la vendange et des moûts Respect des autocontrôles et des obligations déclaratives	Zone d'élevage Conditions de stockage Identification des contenants et des contenus Hygiène des chais Respect des autocontrôles et des obligations déclaratives	Conditions de stockage Respect des autocontrôles et des obligations déclaratives
Organisme de contrôle	ODG et OI	ODG et OI	ODG et OI	ODG et OI
Fréquence de contrôle minimum	ODG = 16% par an des opérateurs OI = 4% par an des opérateurs Fréquence minimale globale : La somme des superficies contrôlées annuellement devra représenter 20 % des superficies en production de l'AOC Le calcul se fera sur la base des superficies revendiquées en année n-1	ODG = 16% par an des opérateurs membres de l'ODG revendiquant l'AOC OI = 4% par an des opérateurs revendiquant Fréquence minimale globale : 20% par an et par AOC des opérateurs vinificateurs revendiquant de l'AOC	ODG = 16% par an et par AOC des opérateurs membres de l'ODG revendiquant l'AOC OI = 4% par an et par AOC des opérateurs revendiquant Fréquence minimale globale : 20% par an et par AOC des opérateurs vinificateur revendiquant de l'AOC	ODG = 16% par an et par AOC des opérateurs membres de l'ODG conditionnant de l'AOC OI = 4% par an et par AOC des opérateurs conditionnant de l'AOC Fréquence minimale globale : 20% par an des opérateurs conditionneurs conditionnant de l'AOC

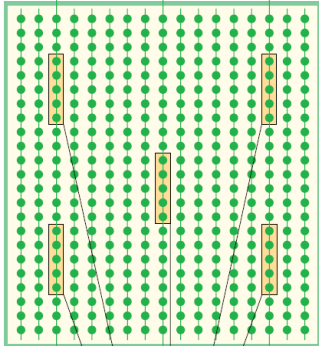
II.3.4 Contrôle des conditions annuelles de production et du produit

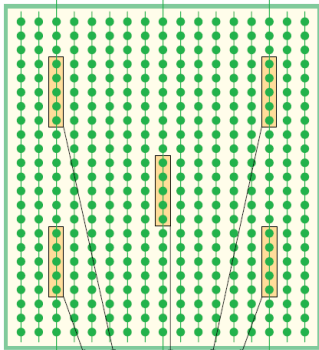
ACTIVITE	PRODUCTEUR DE RAISIN (exploitant)	VINIFICATEUR	VINIFICATEUR ELEVEUR OU CONDITIONNEUR	CONDITIONNEUR
Objet inspecté	Parcelles et Raisins	Moûts	Vin	Vin conditionné
Points inspectés	<p>Règles de taille et d'ébourgeonnage (potentiel de production)</p> <p>Hauteur de feuillage</p> <p>Charge à la parcelle</p> <p>Richesse en sucre des raisins au jour de la récolte (contrôle à la parcelle) – uniquement O.I.</p> <p>Mode de cueillette et de transport des raisins</p> <p>Etat sanitaire des vignes et des raisins</p> <p>Enherbement et autres conditions culturales</p> <p>Taux de pieds morts et manquants</p> <p>Rendement annuel (déclaration de récolte)</p> <p>Utilisation des composts et déchets organiques... (art D645.2 du code rural)</p> <p>Irrigation (art D645.5 du code rural)</p> <p>Vendange totale des parcelles (art D645.11 du code rural)</p> <p>Respect des autocontrôles et des obligations déclaratives</p>	<p>Traitements physiques de la vendange et des mouts</p> <p>Titre alcoolique volumique naturel minimum (moyenne du chai)</p> <p>Pratiques ou traitement œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)</p> <p>Volume d'eau éliminé en cas de concentration partielle</p> <p>Hygiène des chais</p> <p>Déclaration de revendication</p> <p>Respect des autocontrôles et des obligations déclaratives</p>	<p>Date de mise en circulation entre entrepositaires agréés</p> <p>Conformité analytique des lots expédiés</p> <p>Conformité organoleptique de lots expédiés</p> <p>Respect des autocontrôles et des obligations déclaratives</p>	<p>Date de mise en marché à destination du consommateur</p> <p>Conditions de stockage</p> <p>Conformité analytique des lots conditionnés</p> <p>Conformité organoleptique des lots conditionnés</p> <p>Respect des autocontrôles et des obligations déclaratives</p>
Organisme de contrôle	OI et ODG	OI et ODG	OI	OI
Fréquence de contrôle minimum	<p>ODG = 16% par an des opérateurs</p> <p>OI = 4% par an des opérateurs</p> <p>Fréquence minimale globale :</p> <p>La somme des superficies contrôlées annuellement devra représenter 20 % des superficies en production de l'AOC</p> <p>Le calcul se fera sur la base des superficies revendiquées en année n-1</p>	<p>ODG = 16% par an des opérateurs membres de l'ODG revendiquant l'AOC</p> <p>OI = 4% par an des opérateurs revendiquant</p> <p>Fréquence minimale globale :</p> <p>20% par an et par AOC des opérateurs vinificateurs revendiquant de l'AOC</p> <p>opérateurs vinificateurs revendiquant de l'AOC.</p>	<p>OI = 2% par an et par AOC des lots expédiés à l'intérieur du territoire national par sondage</p> <p>100% de lots expédiés en dehors du territoire national</p>	<p>OI = Au moins un produit conditionné par an par opérateur, par produit (AOC + couleur + type)</p> <p>100% des produits avant conditionnement au grade C</p>

III. METHODOLOGIE DES CONTRÔLES EXTERNES

Sauf indications contraires dûment mentionnées dans le cahier des charges des AOC, les méthodes de contrôle utilisées par Quali-Bordeaux pour le contrôle de l'outil de production sont celles décrites dans ces modes opératoires.

Points à contrôler	Méthodes
Autocontrôles, obligations déclaratives et tenues de registres (autocontrôle)	Saisonnalité : Toute l'année Vérification documentaire
Aire de plantation des parcelles	Saisonnalité : Toute l'année Contrôle documentaire Vérification documentaire par rapport aux plans de délimitations établis par l'INAO en tenant compte le cas échéant des justifications de tolérance ou de dérogation validées par l'INAO et présentées par l'opérateur.
Encépagement	Saisonnalité : Période végétative Contrôle terrain Vérification visuelle
Densité de plantation (maillage)	Saisonnalité : Toute saison Contrôle terrain Mesure des écartements entre les rangs et les pieds. Prise de 5 rangs consécutifs et relevés de 5 pieds consécutifs. Calcul de la valeur moyenne de l'écartement entre les rangs (E) et entre les pieds (d). Calcul : $10\,000 / E \times d$
Détermination du Taux de pieds morts ou manquants	Saisonnalité : Toute saison Contrôle terrain et documentaire Comptage du nombre de pieds théoriques et du nombre de pieds manquants et morts sur 4 rangs non consécutifs par parcelle culturale. On entend par parcelle culturale une entité homogène (cépage, année de plantation et densité de plantation). Calcul du rapport nombre manquants et morts / nombre pieds théoriques. Comparaison par rapport au taux figurant sur la liste de parcelles présentant un taux de pieds morts ou manquants justifiant d'une réfaction de rendement fournie par l'opérateur.
Mode de conduite de la vigne (mode de taille et palissage)	Saisonnalité : Toute saison Contrôle terrain Vérification visuelle

Points à contrôler	Méthodes
Règles de taille (potentiel de production)	<p>Saisonnalité : du stade feuilles étalées à la récolte</p> <p>Contrôle terrain</p> <p>Comptage du nombre d'yeux francs ou de rameaux fructifères effectué sur 25 pieds répartis en 5 placettes non successives de 5 pieds consécutifs.</p> <p>EXEMPLE DE COMPTAGE DES GRAPPES</p>  <p>source : cahiers techniques CIVB</p>
Date de fin de taille	<p>Saisonnalité : à partir de la date prévue par le cahier des charges</p> <p>Contrôle terrain</p> <p>Vérification visuelle</p>
Etat sanitaire	<p>Saisonnalité : Période végétative</p> <p>Contrôle terrain</p> <p>Observation visuelle du pourcentage de l'attaque sur feuilles et/ou grappes.</p>
Autres conditions culturales (état cultural....)	<p>Saisonnalité : Période végétative</p> <p>Contrôle terrain</p> <p>Observation visuelle de l'état global d'entretien des parcelles et notamment de l'entretien du sol et de la maîtrise de l'enherbement, de la réalisation des rognages, de l'épamprage, de l'état végétatif...</p>
Irrigation	<p>Saisonnalité : toute saison</p> <p>Contrôle terrain</p> <p>Observation visuelle</p>

Points à contrôler	Méthodes
Hauteur de feuillage	Saisonnalité : De la véraison à la taille Contrôle terrain Mesure de la distance comprise 10 cm en dessous du fil de pliage et la hauteur de rognage.
Charge maximale à la parcelle	Saisonnalité : De la véraison à la récolte Contrôle terrain Comptage du nombre de grappes effectué sur 25 pieds répartis en 5 placettes non successives de 5 pieds consécutifs ; estimation du poids moyen par grappe et calcul de la charge maximum à la parcelle en kg/ha. <p style="text-align: center;">EXEMPLE DE COMPTAGE DES GRAPPES</p>  <p style="text-align: center;">● : cep 5 placettes de 5 cepes marqués</p> <p style="text-align: right;">source : cahiers techniques CIVB</p>
Richesse minimale en sucres	Saisonnalité : Toute saison Contrôle terrain et documentaire Détermination réfractométrique de la richesse minimale en sucres de la parcelle sur un échantillon de 200 baies prélevées aléatoirement sur 5 rangs non consécutifs. Vérification des enregistrements de l'opérateur
Mode de récolte	Saisonnalité : A la récolte Contrôle terrain Vérification visuelle des matériels et méthodes utilisés pour la récolte.

Points à contrôler	Méthodes
Mode de Transport	Saisonnalité : A la récolte Contrôle terrain Vérification visuelle des moyens utilisés pour le transport de la vendange à l'unité de vinification.
Rendement annuel	Saisonnalité : Toute saison Contrôle documentaire : déclaration de récolte Potentiel de production en AOC en ha = <ul style="list-style-type: none"> + Superficies situées dans l'aire délimitée et bénéficiant du droit à l'AOC figurant sur le CVI - Superficies affectées à d'autres productions (renonciation à produire ou affectation parcellaire) - Superficies de jeunes vignes et de vignes surgreffées (cf code rural et cahier des charges) - Superficies déclassées par l'INAO - Superficies de vignes soumises à réfaction de rendement x taux de réfaction <p>Le volume déclaré en AOC ne peut être supérieur au rendement annuel autorisé x potentiel de production en AOC. Ce volume peut être augmenté de VSI à condition que l'opérateur justifie de la destruction d'un volume équivalent d'un millésime plus ancien avant le 31 juillet de l'année suivant la date de récolte.</p>
Déclaration de revendication	Saisonnalité : Toute saison Contrôle documentaire Vérification de la concordance des volumes revendiqués (déclaration de revendication) et des volumes portés en AOC sur la déclaration de récolte ainsi que des VCI déclarés.
Aire de vinification et d'élevage	Saisonnalité : Toute saison Contrôle terrain et documentaire Vérification visuelle de l'emplacement du lieu de vinification et documentaire (déclaration d'identification)
Capacité minimale de logement	Saisonnalité : Toute saison Contrôle terrain et documentaire Vérification documentaire du volume disponible d'après le descriptif de l'outil de production et des règles fixées par le cahier des charges Vérification sur le terrain par inventaire des contenants
Matériel de vinification	Saisonnalité : Période de vinification Vérification visuelle du matériel utilisé

Points à contrôler	Méthodes
Matériel de traitement de la vendange et des moûts	Saisonnalité : De la récolte à la vinification Contrôle terrain Vérification visuelle du matériel utilisé
Entretien global du chai	Saisonnalité : Toute saison Contrôle terrain Vérification visuelle de l'état d'entretien global
Titre alcoométrique naturel moyen minimum	Saisonnalité : Toute saison Contrôle documentaire Calcul du titre alcoométrique moyen de l'ensemble du chai après fermentation, déduction faite de la part liée à l'enrichissement sur la base des enregistrements de l'opérateur
Pratiques œnologiques dont enrichissement et techniques soustractives	Saisonnalité : Toute saison Contrôle documentaire Vérification des enregistrements de l'opérateur et notamment des registres de manipulation
Conditions de stockage et d'élevage	Saisonnalité : Toute saison Contrôle terrain Vérification visuelle des conditions requises de stockage et d'élevage
Zone de conditionnement	Saisonnalité : Toute saison Contrôle terrain et documentaire Vérification documentaire des registres de manipulations et du descriptif de l'outil de production fourni avec la déclaration d'identification Vérification visuelle des lieux de conditionnement
Dates de conditionnement et ou de sortie des chais	Saisonnalité : Toute saison Contrôle documentaire Vérification documentaire des registres de manipulations et d'entrée/sortie ainsi que des déclarations de conditionnement et d'expédition de vrac.
Autocontrôles	Saisonnalité : Toute saison Contrôle documentaire Vérification documentaire de la bonne tenue des autocontrôles réalisés par l'opérateur (registres, attestations, analyses, inventaire de parcelles en mesure transitoire...)

IV. MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

IV.1 AUTOCONTRÔLE

L'opérateur procède à des autocontrôles organoleptiques et analytiques sur ses lots expédiés ou conditionnés. Il enregistre les résultats qu'il tient à disposition de l'organisme de contrôle. Ces documents (analyses et commentaires de dégustation) doivent être conservés au moins trois ans.

IV.2 CONTRÔLE EXTERNE

Les prélèvements sont réalisés par des agents de prélèvement de Quali-Bordeaux et peuvent porter uniquement sur les vins en vrac, en cours de conditionnement ou conditionnés depuis moins de 12 mois et ayant fait l'objet préalablement d'une demande de revendication.

IV.2.1 En cas d'expédition en vrac

IV.2.1.1 Déclenchement d'un contrôle

Toute retraiton vrac est déclarée à Quali-Bordeaux au maximum 15 jours ouvrés et au minimum 5 jours ouvrés avant l'expédition.

Le commanditaire (personne qui déclenche la retraiton) prévient Quali-Bordeaux par fax ou mail à l'aide du formulaire idoine téléchargeable sur le site de Quali-Bordeaux. Il tient à disposition de Quali-Bordeaux une analyse réalisée par le propriétaire du vin à la date de la déclaration comportant le TAV acquis et total, le Glucose + Fructose, l'Acidité Volatile, l'Acidité totale, le SO₂ Total, l'Acide Malique pour les vins rouges. Le déclarant a 24 heures pour transmettre cette analyse à Quali-Bordeaux à compter du moment où Quali-Bordeaux l'informe du contrôle.

IV.2.1.2 Fréquence du contrôle

Les prélèvements se font de manière aléatoire chez tous les opérateurs dans la proportion minimum définie dans le plan d'inspection.

IV.2.1.3 Moment du contrôle

Quali-Bordeaux informe dans un délai maximum de 2 jours ouvrés après réception de la déclaration d'expédition l'expéditeur et le destinataire de la date du contrôle.

Si passé ce délai les opérateurs n'ont pas été avertis du contrôle par Quali-Bordeaux, les vins pourront circuler librement.

IV.2.1.4 Modalités du prélèvement

Le prélèvement est réalisé par un préleveur de Quali-Bordeaux suivant les modalités définies dans son guide de prélèvement. Le prélèvement est effectué sur une des cuves destinée à la retraitaison choisie aléatoirement par Quali-Bordeaux. Aucun prélèvement ne sera réalisé sur des barriques d'élevage. Les vins doivent être assemblés et logés en cuve ou dans les contenants d'expédition avant leur retraitaison. Les cuves composant le lot seront scellées jusqu'au départ du lot.

Quali-Bordeaux est seul habilité à lever ou faire lever les scellés.

Le préleveur réalise 6 échantillons par cuve prélevée dont la destination est la suivante :

- 1 échantillon pour la dégustation
- 1 échantillon pour l'analyse
- 1 échantillon témoin pour Quali-Bordeaux
- 3 échantillons en cas de nouvelle expertise conservés chez l'opérateur sous sa responsabilité jusqu'à achèvement complet de la procédure.

Les bouteilles prélevées sont identifiées par une étiquette et serties de manière inviolable.

IV.2.1.5 Examen analytique

L'échantillon destiné à l'analyse chimique est transmis par Quali-Bordeaux à un laboratoire habilité par l'INAO et choisi par Quali-Bordeaux. Une analyse COFRAC à la charge de Quali-Bordeaux est réalisée sur les paramètres suivants : TAV acquis et total, glucose + fructose, Acidité volatile, Acidité totale, SO2 total, Acide malique pour les vins rouges.

La similitude entre le lot déclaré pour l'expédition et le lot prélevé est contrôlée par comparaison analytique entre l'analyse fournie par le déclarant et l'analyse réalisée par Quali-Bordeaux sur l'échantillon prélevé.

IV.2.1.6 Examen organoleptique

La dégustation a lieu dans les 10 jours ouvrés suivant la date de prélèvement.

IV.2.1.7 Résultat de l'examen analytique et organoleptique

Quali-Bordeaux informe l'opérateur du résultat de l'examen. Les décisions du jury sont transmises par Quali-Bordeaux à l'INAO au plus tard 3 jours ouvrés après l'expiration du délai de recours.

Il est rappelé que les vins ainsi contrôlés sont soumis à l'article D.644-2 du code rural et sont tenus de demeurer en l'état jusqu'au résultat du contrôle.

A l'issue de la procédure, l'opérateur informe Quali-Bordeaux de la retraitaison du vin par fax ou mail accompagné de l'avis définitif de l'INAO 48 heures avant la date prévue.

Les frais liés aux opérations de pose et dépose de scellés autres que pour l'expédition du lot contrôlé seront à la charge du déclarant selon les tarifs en vigueur appliqués par Quali-Bordeaux.

IV.2.2 En cas de conditionnement

IV.2.2.1 *Déclenchement d'un contrôle*

Tout opérateur déclare ses conditionnements à Quali-Bordeaux au minimum 5 jours ouvrés avant chaque opération de conditionnement à l'aide du formulaire idoine téléchargeable sur le site de Quali-Bordeaux accompagné de l'analyse chimique comprenant le TAV acquis et total, le glucose + fructose, l'Acidité volatile, l'Acidité totale, le SO2 total, l'acide malique pour les vins rouges.

Certains opérateurs peuvent bénéficier d'un régime dérogatoire prévu dans le cahier des charges en fonction du nombre et de la fréquence des opérations (cf cahier des charges).

Quelque soit le type d'opérateur, chaque opération de rendu mise est déclarée par l'acheteur à Quali-Bordeaux au minimum 5 jours ouvrés avant chaque opération de conditionnement à l'aide du formulaire idoine téléchargeable sur le site de Quali-Bordeaux accompagné de l'analyse chimique comprenant le TAV acquis et total, le glucose + fructose, l'Acidité volatile, l'Acidité totale, le SO2 total, l'acide malique pour les vins rouges.

IV.2.2.2 *Fréquence du contrôle*

Les prélèvements se font de manière inopinée et aléatoire chez tous les opérateurs. La fréquence des contrôles est définie dans le plan d'inspection.

IV.2.2.3 *Moment du contrôle*

Seuls les vins conditionnés depuis moins de 12 mois pourront être contrôlés. Le prélèvement peut avoir lieu sur stock ou sur chaîne de conditionnement.

IV.2.2.4 *Modalités du prélèvement*

Le prélèvement est réalisé par un préleveur de Quali-Bordeaux suivant les modalités définies dans son guide de prélèvement Il prélève aléatoirement et non consécutivement 6 bouteilles appartenant au même lot conditionné déclaré par l'opérateur ou enregistré comme tel dans le registre de manipulation.

Il peut être amené à transvaser le vin dans des contenants neutres de 75 cl lors de conditionnement spécifique (cubitainer, bag in box, bouteilles particulières...) afin de préserver l'anonymat.

La destination des 6 bouteilles est la suivante :

- 1 bouteille pour Quali-Bordeaux destinée à la dégustation
- 1 bouteille pour Quali-Bordeaux comme témoin
- 1 bouteille pour une éventuelle analyse
- 3 échantillons en cas de nouvelle expertise conservés chez l'opérateur sous sa responsabilité jusqu'à achèvement complet de la procédure.

Les bouteilles prélevées sont identifiées par une étiquette et serties de manière inviolable.

IV.2.2.5 Examen analytique

Quali-Bordeaux se réserve le droit d'effectuer par sondage des analyses complémentaires à sa charge sur 10 % des échantillons dégustés. Les analyses sont effectuées par un laboratoire habilité par l'INAO et choisi par Quali-Bordeaux. Les frais de l'analyse sont à la charge de Quali-Bordeaux.

Dans le cas de demande de nouvelle expertise, Quali-Bordeaux fera effectuer une analyse systématique du lot concerné par un laboratoire habilité par l'INAO. Les frais de cette analyse sont intégrés dans le coût de la nouvelle expertise facturé à l'opérateur.

IV.2.2.6 Examen organoleptique

Tous les lots prélevés sont dégustés au moins un mois après leur conditionnement et au plus tard deux mois après leur prélèvement. Les lots transvasés sont dégustés dès la plus prochaine séance de dégustation.

IV.2.2.7 Résultat de l'examen analytique et organoleptique

Quali-Bordeaux informe l'opérateur du résultat de l'examen. Les décisions du jury sont transmises par Quali-Bordeaux à l'INAO au plus tard 3 jours ouvrés après l'expiration du délai de recours.

En cas de non-conformité, l'INAO notifie sans délai à l'opérateur la gravité du manquement et la sanction encourue.

IV.2.3 La procédure renforcée

Aucun lot de vin ne peut circuler avant le résultat du contrôle

Cette procédure s'applique pour :

- Tous les vins à compter du millésime 2008 et ceux des récoltes antérieures ayant entamé une procédure d'agrément avant le 1er juillet 2008 et ayant fait l'objet d'une notification de refus pour tout ou partie du volume revendiqué.

- Tous les vins expédiés ou conditionnés par un opérateur placé en procédure renforcée ou au grade C.
- Tous les vins expédiés en vrac en dehors du territoire national (dans ce cas la déclaration incombe à l'expéditeur).

IV.2.3.1 Déclenchement d'un contrôle

Tout opérateur concerné par cette procédure doit obligatoirement déclarer par fax ou mail à Quali-Bordeaux toute retraiton vrac et opération de conditionnement. Ils font parvenir au minimum 15 jours ouvrés avant l'opération une déclaration préétablie de conditionnement ou d'expédition en procédure renforcée téléchargeable sur le site de Quali-Bordeaux accompagnée de l'analyse chimique comprenant le TAV acquis et total, le glucose + fructose, l'Acidité volatile, l'Acidité totale, le SO2 total, l'acide malique pour les vins rouges.

IV.2.3.2 Fréquence du contrôle

Les prélèvements se font de manière systématique chez tous les opérateurs concernés par cette procédure, sur tous les lots de vin faisant l'objet d'une déclaration d'expédition vrac ou de conditionnement.

IV.2.3.3 Moment du contrôle

Les prélèvements sont effectués en cuve sur des lots réputés assemblés.

IV.2.3.4 Modalités du prélèvement

Le prélèvement est réalisé par un préleveur de Quali-Bordeaux suivant les modalités définies dans son guide de prélèvement.

Le préleveur suit les modalités de la procédure standard vrac.

IV.2.3.5 Examen analytique

Une bouteille par lot prélevé est analysée.

Les échantillons destinés à l'analyse sont transmis par le préleveur à un laboratoire habilité par l'INAO et choisi par Quali-Bordeaux. Il est réalisé une analyse COFRAC à la charge de l'opérateur.

IV.2.3.6 Examen organoleptique

Les échantillons sont dégustés dans les 10 jours ouvrés suivant la date de prélèvement.

IV.2.3.7 Résultat de l'examen analytique et organoleptique

Quali-Bordeaux informe l'opérateur du résultat de l'examen. Les décisions du jury sont transmises par Quali-Bordeaux à l'INAO au plus tard 2 jours ouvrés après l'expiration du délai de recours.

IV.2.4 Fonctionnement des commissions de dégustation

IV.2.4.1 Gestion des échantillons.

L'anonymat des échantillons est assuré par les agents de Quali-Bordeaux.

Pour les vins conditionnés, les bouteilles sont entourées d'un film plastique opaque, numérotées et débouchées avant d'être présentées aux dégustateurs. Pour les vins non conditionnés, les échantillons sont numérotés.

Si le nombre d'échantillons à déguster est insuffisant pour garantir l'anonymat, des échantillons fictifs sont ajoutés.

La levée de l'anonymat est effectuée uniquement par les agents de Quali-Bordeaux.

Les échantillons sont stockés dans des locaux sécurisés permettant leur parfaite conservation et assurant une température et une hygrométrie adaptée pour la dégustation.

Un échantillon témoin est conservé par Quali-Bordeaux jusqu'à achèvement de toute procédure. Les échantillons laissés chez l'opérateur sont conservés sous sa responsabilité jusqu'à achèvement de toute procédure. En cas de recours, ils devront être remis à l'organisme d'inspection.

IV.2.4.2 Formation des dégustateurs.

Les dégustateurs sont chaque année obligatoirement formés par l'ODG sur la base du cahier des charges validé par Quali-Bordeaux. Ces formations ont pour objectifs de développer la perception et l'identification des différents défauts présents dans le vin. Elles ont également pour but d'approfondir la connaissance et les différentes caractéristiques organoleptiques de chaque AOC ; de préciser le niveau qualitatif attendu pour l'AOC.

Les dégustateurs sont choisis par Quali-Bordeaux à partir d'une liste de dégustateurs formés proposée par l'ODG.

En cours de campagne, chaque dégustateur est évalué par Quali-Bordeaux afin de suivre ses compétences. En fin de campagne, Quali-Bordeaux communique la synthèse du suivi des dégustateurs à l'ODG pour qu'il oriente la formation de ses dégustateurs.

IV.2.4.3 Composition du jury

L'examen organoleptique est effectué par un jury d'au moins 5 dégustateurs. Les dégustateurs sont issus de 3 collèges différents parmi lesquels :

- Techniciens (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière.)

- Porteurs de mémoire du produit (opérateurs habilités au sens de l'ordonnance ou retraités reconnus par la profession)
- Usagers du produit (restaurateurs, emploi de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée à l'ODG par Quali-Bordeaux...)

Un représentant d'au moins deux des collègues doit être présent obligatoirement pour statuer, l'un des deux devant obligatoirement être le collègue des porteurs de mémoire.

IV.2.4.4 Déroulement des séances de dégustations

Les dégustateurs sont convoqués aux séances de dégustation par Quali-Bordeaux. Ils dégustent dans des salles adaptées à l'examen organoleptique dont les principales caractéristiques sont une luminosité suffisante, un poste de dégustation par dégustateur, l'absence d'odeurs pouvant perturber l'examen olfactif et la fonctionnalité des locaux. La dégustation se fait dans des verres adaptés de type INAO. La température de service des vins est comprise entre 16 et 20° Celsius pour les vins rouges et entre 10 et 14° Celsius pour les vins blancs et rosés.

Chaque séance de dégustation dure 3 heures au cours desquelles chaque jury déguste 40 échantillons maximum et 3 échantillons minimum par AOC avec des pauses de 15 mn tous les 10 échantillons. L'ordre de présentation des échantillons proposés aux jurys est aléatoire.

Un ou des échantillons de référence peuvent être choisis par l'ODG et mis à disposition de Quali-Bordeaux. Les jurys sont informés de l'AOC, du millésime et de l'état du vin (vrac ou conditionné) avant de débiter la dégustation.

IV.2.4.5 Objectifs de l'examen organoleptique

Les fiches individuelles de dégustation sont conçues de manière à permettre la description du vin et à déterminer son appartenance à l'AOC revendiquée. Chaque dégustateur doit vérifier que le vin en cause ne présente pas de défaut mais aussi déterminer par ses caractéristiques (aspect, odeur et saveur...) que le vin appartient bien à l'AOC revendiquée.

Les dégustateurs procèdent de façon individuelle à la dégustation des vins qui leur sont présentés.

IV.2.4.6 Avis du jury

Chaque juré mentionne sur sa fiche de dégustation son avis sur l'acceptabilité du produit. Tout avis négatif doit être motivé par le juré. Si des défauts sont identifiés ils doivent être issus d'une liste de motifs de refus approuvée par le comité national vin.

L'avis du jury est issu de la synthèse des avis individuels de chaque juré. Cette synthèse est effectuée par l'organisme d'inspection selon une procédure interne disponible sur simple demande de l'opérateur.

L'INAO peut utiliser les fiches individuelles des dégustateurs en plus du constat aux fins d'établir la sanction.

V. CONTRÔLE DE L'ODG

V.1 CRITERES D'EVALUATION DES ODG

QUALI-BORDEAUX réalise chaque année un audit complet de l'ODG et un audit de suivi afin de valider que l'ODG réalise les contrôles internes prévus.

L'audit est réalisé par les auditeurs de Quali-Bordeaux sur la base des critères d'évaluation communiqués à l'ODG avec le plan d'inspection validé par l'INAO.

Les dysfonctionnements constatés de l'ODG sont communiqués à l'INAO ainsi que les suivis des actions correctives issues des dysfonctionnements constatés.

En cas d'incapacité de l'ODG à assurer ses engagements de contrôles internes, Quali-Bordeaux assurera ces contrôles par une augmentation des contrôles externes après validation par l'INAO.

V.1.1 Audit complet :

L'audit complet de l'ODG portera sur les points suivants :

V.1.1.1 Démontrer la communication du plan d'inspection aux opérateurs

(Documentaire et terrain) – art R642-59 du code rural ;

- Vérification de la diffusion du plan d'inspection à l'ensemble des opérateurs de l'ODG, de la pertinence des fréquences de communication et des moyens de communication (courrier, mail, internet...)...
- Vérification de la présence d'enregistrements ou documents de communication prouvant la volonté de l'ODG de communiquer avec ces opérateurs.

V.1.1.2 Preuve de l'aptitude de l'ODG à recueillir et gérer toutes les données remontant des opérateurs

(Documentaire) – art L642-22, D644-1, D644-5, D644-8, D644-9, D645-3, D645-19 du code rural

- Vérification de la gestion :
 - des demandes d'identification et de leur transmission à l'OI pour habilitation ;
 - des modifications d'identifications et de leur transmission à l'OI ;
 - des modifications majeures de l'outil de production des opérateurs portées à la connaissance de l'ODG ;

- des déclarations de revendication ;
 - des déclarations de repli et de déclassement transmises par les opérateurs ;
 - des renoncements à produire et des affectations parcellaires transmises par les opérateurs ;
 - des VCI : Collecte et transmission des données collectives à l'OCO et aux services de l'INAO ;
- Vérification des délais de traitement, de la fiabilité du contrôle des données et de l'efficacité de la transmission des données à l'OI.

V.1.1.3 L'organisation des moyens humains et des moyens techniques

(Contrôle terrain et documentaire)

- Vérification des moyens humains et techniques mis en œuvre par l'ODG pour assurer les opérations de contrôles internes prévus par le plan d'inspection auprès de ses membres et auprès d'autres opérateurs volontaires ;
- Vérification des liens entre le personnel chargé du contrôle interne et l'ODG (impartialité).

V.1.1.4 Réalisation des contrôles internes

(Documentaire et terrain) – art L642-22 du code rural

- Vérification de la connaissance et de l'application des modalités de contrôle interne définies dans le plan d'inspection ou dans les procédures internes ;
- Vérification du contrôle par l'ODG de l'ensemble des points prévus par le plan d'inspection (autocontrôle, contrôles structurels, contrôles annuels...) et du respect des fréquences ;
- Vérification de la prise en compte, de l'application et du suivi des actions correctrices et correctives et du respect de leur mise en œuvre suite aux constats de manquements relevés en contrôle interne ;
- Vérification de la prise en compte le cas échéant dans le contrôle des déclarations de revendication des sanctions prononcées par l'INAO à l'encontre d'un opérateur (déclassement de parcelle, réfaction de rendement, perte ou suspension d'habilitation pour tout ou partie de son activité...), des actions correctrices ou correctives proposées par l'opérateur, des affectations parcellaires ou renoncements à produire et de tout autre élément affectant le potentiel de production d'un opérateur.

V.1.1.5 Information de l'OI pour déclenchement d'un contrôle externe

(Documentaire)

- Vérification de la transmission à l'OI des dossiers de contrôles internes conformément aux dispositions du plan d'inspection ;

V.1.1.6 Formation des dégustateurs

(Documentaire et terrain) INAO DIR 2008 02

- Vérification de la réalisation régulière de formation auprès des dégustateurs retenus par l'ODG ;
- Vérification de la pertinence de la formation dispensée au regard des objectifs du contrôle organoleptique ;
- Vérification de la transmission de la liste des dégustateurs à l'OI ;
- Vérification de la présence continue des trois collègues (porteurs de mémoire, techniciens, usagers du produit) dans la liste des dégustateurs transmise à l'OI.

V.1.1.7 Evaluation de la mise en œuvre des sanctions prononcées par l'INAO à l'encontre de l'ODG

(Documentaire)

- Vérification de la prise en compte et de l'application des actions correctrices et correctives demandées à l'ODG.

V.1.2 Audit de suivi

Lors de l'audit de suivi, l'organisme d'inspection devra prioritairement s'assurer du respect par l'ODG du calendrier de contrôle prévu, du traitement des contrôles constatés en interne et du suivi des actions correctrices, de la transmission selon le dispositif prévu des manquements vers l'organisme de contrôle externe.

VI. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

VI.1 VOCABULAIRE

- **Manquement** : constatation par un agent de l'OI ou de l'ODG qu'un point du cahier des charges susceptible de sanction n'a pas été respecté.
- **Sanction** : traitement d'un manquement visant à infliger une pénalité.
- **Mesure correctrice** : action visant à éliminer rapidement le manquement existant.
- **Mesure corrective** : action visant à empêcher de nouveaux manquements par l'élimination de leur cause.
- **Contrôle supplémentaire** : sanction visant à accentuer la pression de contrôle sur un opérateur chez lequel un manquement a été constaté.
- **Contrôle de mise en conformité** : vérification de la mise en oeuvre des mesures correctrices ou correctives dans le délai fixé.
- **Recours auprès de l'organisme d'inspection** : mise en cause par l'opérateur des résultats de l'inspection.
- **Observations de l'opérateur** : tout élément de contexte que l'opérateur juge utile de porter à la connaissance de l'organisme d'inspection et de l'INAO.

VI.2 CONTRÔLE INTERNE

En cas de manquement constaté en contrôle interne l'ODG propose à l'opérateur toute action correctrice ou corrective qu'il jugera utile et adaptée au manquement constaté.

L'ODG procède, dans les délais, au contrôle de la mise en oeuvre par l'opérateur des actions correctrices ou correctives. Ce contrôle peut être documentaire ou sur place.

Si l'opérateur refuse le contrôle, si l'opérateur refuse d'appliquer les actions correctrices ou correctives proposées par l'ODG, si l'ODG constate que l'opérateur n'a pas appliqué les actions correctrices ou correctives dans les délais qui lui étaient impartis ou si l'anomalie constatée ne peut être corrigée, l'ODG transmet le dossier à l'organisme de contrôle au fin de traitement.

L'ODG tient à disposition de l'OI les éléments écrits justifiants de la réalisation des contrôles internes, de la conclusion des inspections, du suivi de la mise en oeuvre des actions correctrices et de la transmission des dossiers à l'OI le cas échéant.

En cas de nécessité de transmission d'un dossier de contrôle interne en externe, l'ODG dispose d'un délai maximum de 5 jours ouvrés.

VI.3 CONTRÔLES EXTERNE

VI.3.1 Recours:

A la suite d'une inspection, en cas de désaccord entre l'opérateur (l'ODG) et Quali-Bordeaux sur les conclusions de cette inspection, l'opérateur (l'ODG) est en droit d'exercer un recours.

Dans ce cas l'opérateur (l'ODG) doit demander dans les dix jours ouvrés qui suivent la notification des conclusions du constat une nouvelle expertise sous réserve que l'objet sujet de l'inspection (parcelle, installation, lot de vin...) soit resté en l'état.

Toute intervention de l'opérateur (de l'ODG) sur l'objet inspecté interdit une nouvelle expertise.

Lorsqu'il s'agit de contrôle réalisé sur des produits non périssables à court terme, la nouvelle expertise est réalisée sur un échantillon prélevé lors de la première expertise (Ref – INAO-DIR-2008-01).

Cette nouvelle expertise est à la charge de l'opérateur (de l'ODG) lorsqu'elle confirme la non conformité de l'expertise initiale.

VI.3.2 Mesures correctrices et correctives

Pour chaque manquement constaté, l'opérateur est en droit de proposer une action correctrice ou corrective. La recevabilité de ces actions et leur délai de mise en œuvre seront appréciés par le Directeur de l'INAO.

VI.3.3 Suivi des actions correctrices ou correctives par l'OI :

Quali-Bordeaux procède, dans les délais fixés par l'INAO, au contrôle de la mise en œuvre des actions correctrices ou correctives. Ce contrôle, à la charge de l'opérateur peut être documentaire ou sur place.

VI.3.4 Transmission des manquements à l'INAO

Les constats effectués par Quali-Bordeaux sont transmis aux services de l'INAO à l'expiration du délai de recours suivant la forme réglementaire et dans les délais définis par le CAC.

Les coûts des contrôles supplémentaires engendrés par des manquements et des sanctions seront à la seule charge de l'opérateur.

VI.4 INAO

L'INAO notifie aux opérateurs concernés les suites aux manquements conformément aux prescriptions réglementaires en vigueur.

. Les frais de traitement des manquements supportés par l'INAO seront refacturés à l'opérateur par Quali-Bordeaux pour l'INAO.

L'INAO après avoir examiné la recevabilité des actions correctrices ou correctives proposées par l'opérateur lui notifie dans les meilleurs délais la sanction encourue en se basant sur la grille de traitement des manquements en vigueur. Le constat de la réalisation des mesures correctrices peut permettre au directeur de l'INAO de ne pas prononcer de sanction.

Dans le cadre de mesure correctrice, le directeur de l'INAO conserve toutefois la possibilité de prononcer une sanction au vu de la gravité du manquement ou de son caractère récurrent et de la classification du point à contrôler en tant que principal point à contrôler du cahier des charges, même s'il accepte la mesure correctrice proposée par l'opérateur.

L'acceptation de mesures correctives est nécessairement accompagnée de sanctions.

Les propositions de mesures correctives ainsi que leurs délais de réalisation sont soumis à l'approbation du Directeur de l'INAO qui informe l'opérateur de sa décision ainsi que l'ODG. La notification précise les délais de mise en conformité. L'OI est informé de cette décision ainsi que de la période de réalisation du contrôle de mise en conformité.

Pour la finalisation des mesures correctives accompagnant une sanction, le directeur de l'INAO peut diligenter une visite sur place de ses services en particulier si la complexité des mesures correctives proposées le justifie.

VII. PROCEDURE TRANSITOIRE

Tout opérateur devra faire parvenir à l'ODG une déclaration de revendication pour les vins de la récolte 2007 et des récoltes antérieures ne bénéficiant plus ou n'ayant pas bénéficié d'un certificat d'agrément au sens de l'article D 641-94 dans sa rédaction antérieure à l'entrée en vigueur du décret n°2007-30 du 5 janvier 2007 mentionnant le cas échéant, les volumes de vin soumis à des mesures de régulation de marché au sens de la réglementation communautaire.

Par dérogation les volumes non agréés des récoltes 2007 et antérieures susceptibles de bénéficier d'un certificat d'agrément au 30 juin 2008 sont considérés comme ayant fait l'objet d'une demande de revendication.

Les vins de la récolte 2007 et des récoltes antérieures ayant entamé une procédure d'agrément avant le 1er juillet 2008 et ayant fait l'objet d'une notification de refus pour tout ou partie du volume revendiqué tous millésimes confondus subiront un examen analytique et organoleptique systématique selon les conditions de la procédure renforcée décrite en annexe du présent plan d'inspection. Les scellés en place au 30 juin 2008 ne pourront être retirés que par un agent de Quali-Bordeaux.

Le coupage de lots soumis à des situations différentes devra être inscrit au registre de manipulation.

Le coupage de lots couverts par un certificat d'agrément et de lots entrants dans la nouvelle procédure rend le lot résultant contrôlable selon la nouvelle procédure.

Le coupage de lots soumis à des modalités de contrôle différentes rendra le lot résultant contrôlable selon la modalité de contrôle la plus stricte.

GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS DES AOC CÔTES DE BOURG OU BOURG OU BOURGEOIS version 3

Manquement mineur : m

Manquement majeur : M

Manquement critique : C

Toute anomalie aux dispositions du cahier des charges relevant des conditions de production susceptible de faire l'objet d'une correction dans un délai d'un mois est constatée comme une anomalie par l'organisme d'inspection.

Toute anomalie non corrigée dans le délai d'un mois par l'opérateur et non levée par l'organisme d'inspection est constatée comme un **manquement** aux conditions de production du cahier des charges par l'organisme d'inspection. Le constat de manquement est transmis par l'organisme d'inspection à l'INAO pour traitement et notification de la sanction.

Le retrait d'habilitation d'un opérateur peut remettre en cause le bénéfice de l'AOC de produits en stock. La décision sera prise au cas par cas

La répétition ou le cumul de manquements relevés au cours de contrôles consécutifs peut entraîner une décision de retrait d'habilitation ou une augmentation de la fréquence de contrôle sur les conditions de production ou sur le produit.

Un opérateur placé en grade B est susceptible de subir une augmentation de la fréquence de contrôle sur son outil de production et sur ses produits.

Lorsqu'une mise en demeure de se conformer au cahier des charges dans un délai donné a été prononcée, son non-respect entraîne une requalification du manquement en l'aggravant.

ODG

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION
Maîtrise des documents et organisation	ODG01	Défaut de diffusion des informations	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan d'inspection
	ODG02	Absence d'enregistrement relatif à la diffusion des informations	m	- avertissement
	ODG03	Défaut de suivi des DI	C	suspension ou retrait de la reconnaissance
	ODG04	Absence d'enregistrement des DI	C	suspension ou retrait de la reconnaissance
	ODG05	Absence de mise à disposition de la liste des opérateurs habilités	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan d'inspection
	ODG06	Défaut dans le système documentaire	m	- avertissement
	ODG07	Défaut dans la transmission dans les délais des données collectives du VCI à l'OI ainsi qu'aux services de l'INAO	m	- avertissement + contrôle supplémentaire
	ODG08	Eléments contenus dans les données collectives du VCI erronés	m	- avertissement + contrôle supplémentaire
Suivi des résultats des contrôles internes et de la mise en place des actions correctives	ODG09	Planification des contrôles internes absente ou incomplète	m	- avertissement
	ODG10	Petites négligences dans le contenu des rapports de contrôle interne	m	- avertissement
	ODG11	Défaut dans la mise en œuvre du plan de contrôle interne, en ce qui concerne les fréquences et le contenu des interventions	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan d'inspection
	ODG12	Absence de suivi des manquements relevés en interne	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan d'inspection
Maîtrise des moyens humains	ODG13	Défaut de maîtrise des moyens humains en charge du contrôle interne	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan d'inspection
		Absence de document de mandatement formalisé, le cas échéant	m	- avertissement

Maîtrise des moyens matériels	ODG14	Défaut de maîtrise des moyens matériels	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan d'inspection
--------------------------------------	--------------	---	----------	---

OPERATEUR

NB : lorsque plusieurs sanctions sont proposées pour un manquement, elles peuvent être cumulées ou non (et/ou) sauf précision contraire.

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
Déclaration d'identification Engagement de l'opérateur	OP01	Absence	C	-absence d'habilitation	
	OP02	Erronée	M	-avertissement et mise en conformité dans le délai imparti	C - refus ou retrait de l'habilitation (toutes activités)
	OP03	Absence d'information de l'opérateur à l'ODG de toute modification majeure le concernant ou affectant son (ou ses) outil(s) de production	M	-avertissement et mise en conformité dans le délai imparti	C - retrait d'habilitation (toutes activités)
Aire géographique (et aire de proximité immédiate) et aire parcellaire délimitée	OP04	Parcelle déclarée située hors de l'aire parcellaire délimitée	M	-retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	C-retrait d'habilitation (activité production de raisin)
	OP05	Chai situé hors de l'aire géographique et hors de l'aire de proximité immédiate	M	-retrait du bénéfice de l'appellation pour la production du chai	C -retrait d'habilitation (activité vinification)
	OP06	Fiches CVI erronée : parcelle plantée et revendiqué en AOC ne figurant pas dans le CVI	m	-information au viculteur et demande de mise en conformité du CVI	M - suspension de l'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à mise en conformité
	OP07	Fiche CVI erronée : parcelle arrachée ou non plantée et déclarée en production	M	-retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et mise en conformité du CVI, de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication dans le délai imparti	C - suspension de l'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à mise en conformité
	OP08	Fiche CVI non tenue à jour	m	-avertissement	

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
Encépagement	OP09	Non-respect des règles d'encépagement (cépages autorisés)	M	-retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	C- déclassement de la part de production revendiquée concernée et retrait d'habilitation (activité production de raisin)
	OP10	Fiche CVI non tenue à jour	m	-avertissement	
Conduite du vignoble	OP11	Non-respect de la densité minimale et/ou des écartements	C	-retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	
	OP13	Non-respect de l'échéancier des mesures transitoires concernant les densités de plantation	M	-retrait du bénéfice de l'appellation sur une partie des parcelles concernées afin d'être conforme à l'échéancier	C -retrait du bénéfice de l'appellation pour toutes les parcelles concernées
	OP14	Non-respect des règles de palissage et/ou de hauteur de feuillage	M	-suspension du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées jusqu'à mise en conformité dans le délai imparti	C – retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées en l'absence de mise en conformité avant la récolte
	OP15	Mode de taille non autorisée	M	-suspension du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées jusqu'à mise en conformité dans le délai imparti	C – retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées en l'absence de mise en conformité avant la récolte
	OP16	Non-respect des règles de taille	M	-suspension du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées jusqu'à mise en conformité dans le délai imparti	C – retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées en l'absence de mise en conformité avant la récolte

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
	OP17	Non-respect de la charge maximale à la parcelle	M	-suspension du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées jusqu'à mise en conformité dans le délai imparti	C – retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées en l'absence de mise en conformité avant la récolte
	OP18	Absence de la liste des parcelles présentant le pourcentage des pieds morts ou manquants, dans le cas où des parcelles devraient y figurer	M	-avertissement et mise en conformité de la liste concernée dans le délai imparti	C – suspension du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées jusqu'à mise en conformité.
	OP19	Liste erronée des parcelles présentant le pourcentage des pieds morts ou manquants, dans le cas où des parcelles devraient y figurer	m	-avertissement et mise en conformité de la liste concernée dans le délai imparti	M- suspension du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées jusqu'à mise en conformité.
Autres pratiques culturales	OP20	Parcelle à l'abandon ou en friche (<i>parcelle non taillée avec présence de plantes ligneuses autre que la vigne et présence significative de maladies</i>)	C	-retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées - suspension d'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à mise en conformité dans le délai imparti et contrôle supplémentaire de toutes les parcelles de l'exploitation	C-retrait d'habilitation (activité production de raisins)
	OP21	Mauvais état sanitaire du feuillage ou des raisins avec plus de 50% de feuilles et/ou de grappes atteintes par les maladies.	M	-avertissement et réfaction du rendement pouvant être revendiqué en fonction de l'évaluation du mauvais état sanitaire pour les parcelles concernées	C- retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
	OP22	Mauvais état d'entretien du sol et mauvais état global de la vigne	M	-avertissement et mise en conformité des parcelles concernées dans un délai imparti.	C- retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
	OP23	Non-respect des règles d'enherbement et de désherbage	M	-suspension du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées jusqu'à mise en conformité dans le délai imparti	C – retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées en l'absence de mise en conformité avant la récolte
Irrigation	OP24	Non-respect des règles relatives à l'irrigation	C	-retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	
	OP25	Absence de déclaration à l'INAO	M	-retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	
	OP26	Déclaration erronée	m	-avertissement et mise en conformité du document	M- retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
Maturité	OP27	Non-respect de la richesse minimale en sucre des raisins	C	-retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles ou les lots concernés	
	OP28	Non-respect du Titre Alcoométrique Volumique Naturel Minimum (TAVNM)	C	-déclassement de la part de production concernée	
	OP29	Registre de suivi de maturité non renseigné	m	-avertissement et contrôle supplémentaire sur ce point l'année suivante	
Récolte	OP30	Parcelle non vendangée ou partiellement vendangée	M	-retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée	

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
	OP31	Utilisation d'une benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge (à partir de la récolte 2016)	M	-retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de récolte concernée -suspension d'habilitation (production de raisins) jusqu'à mise en conformité	C- retrait d'habilitation (activité vinification)
Rendement	OP32	Dépassement du rendement autorisé	M	-retrait du bénéfice de l'appellation la part de production concernée - suspension d'habilitation (activité vinification) jusqu'à mise en conformité de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication	
	OP33	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction des VSI et des VCI non revendiqués	M	-avertissement et mise en conformité de la livraison du volume concerné ou d'un volume équivalent dans le délai imparti	C- retrait d'habilitation (activité vinification).
Entrée en production	OP34	Absence de destruction de la production éventuelle de jeunes vignes ou de vignes surgreffées (Art. D. 645-8 du code rural)	M	- suspension d'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à destruction de la part de production concernée	
	OP35	Revendication de la production des jeunes vignes ou des vignes surgreffées avant la date d'entrée en production	M	-suspension d'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à destruction de la part de production concernée	
Pressurage	OP36	Utilisation d'un pressoir continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm (à partir de la récolte 2016)	M	-suspension d'habilitation (activité vinification) jusqu'à mise en conformité	C-retrait d'habilitation (activité vinification)

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
Chai	OP37	Non-respect de la capacité de logement définie dans le cahier des charges et prenant en compte le VCI éventuel	M	-suspension d'habilitation (activité vinification) jusqu'à mise en conformité de la capacité de logement	C- retrait d'habilitation (activité vinification)
	OP38	Entretien du chai (hygiène)	m	-avertissement et mise en conformité du chai dans le délai imparti	M- suspension d'habilitation (activité vinification) jusqu'à mise en conformité du chai
Pratiques œnologiques	OP39	Non-respect des règles relatives à l'enrichissement (point IV de l'article D. 645-9 du code rural)	C	-retrait du bénéfice de l'appellation pour les contenants concernés	
	OP40	Non-respect du Titre Alcoométrique Volumique Maximum (TAVM) après enrichissement, au stade de la vinification (point V de l'article D. 645-9 du code rural)	M	-suspension d'habilitation (activité vinification) jusqu'à destruction du produit concerné	C- retrait d'habilitation (activité vinification)
Eleavage	OP41	Non-respect des règles d'élevage définies dans le cahier des charges (modalités d'élevage, durée)	C	-retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de récolte concernée avec éventuel rappel des lots	
Stockage du VCI	OP42	VCI conditionné ou non identifié	m	-avertissement + mise en conformité (remise en cercle si conditionné)	M- suspension d'habilitation (activité vinification) jusqu'à mise en conformité
Conditionnement	OP43	Non respect de la date de conditionnement	M	-contrôle supplémentaire sur les produits et éventuel rappel des lots	
	OP44	Non-mise à disposition du registre des manipulations (point II de l'article D. 645-18 du code rural)	m	-avertissement	
	OP45	Non-mise à disposition des analyses avant ou après conditionnement (point II de l'article D. 645-18 du code rural)	m	-avertissement	

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
Stockage des produits conditionnés	OP 46	Non-respect des règles du cahier des charges	M	- avertissement et mise en conformité du stockage dans le délai imparti	C- retrait d'habilitation (activité conditionnement)
Circulation entre entrepositaires agréés	OP47	Non-respect des règles du cahier des charges	M	- déclassement avec éventuel rappel des lots ou déclassement d'un volume équivalent de vin encore en stock de la récolte considérée	C – retrait d'habilitation (activités vinification et conditionnement)
Mise en marché à destination du consommateur	OP48	Non-respect des règles définies dans le cahier des charges	M	- avertissement avec contrôle supplémentaire sur les produits	C – retrait d'habilitation (activités vinification et conditionnement)
Contrôle du produit Examens analytiques Examens organoleptiques <u>Vin en vrac</u>	OP49	Non-conservation en l'état des produits en vrac qui font l'objet d'un prélèvement	C	-suspension d'habilitation (toutes activités) jusqu'à déclassement du lot concerné ou d'un volume équivalent de vins encore en stock de la récolte considérée	
	OP50	Analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement (sucres, FML...)	m	-avertissement avec obligation de conservation du lot et contrôle supplémentaire sur le même lot (exigence de traçabilité)	
	OP51	Analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement (acidité volatile...)	C	-retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné -contrôle supplémentaire éventuel sur les produits	

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
	OP52	Analyse non conforme (vin non loyal et non marchand)	C	-retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et signalement du caractère ni loyal ni marchand du lot concerné à l'opérateur -suspension d'habilitation (toutes activités) jusqu'à destruction du lot concerné -contrôle supplémentaire éventuel sur les autres produits	
	OP53	Examen organoleptique = Constat avec défaut organoleptique dont la gravité est fixée dans le tableau en annexe	m	- Avertissement - Contrôles supplémentaires sur les vins selon les dispositions prévues aux chapitres "Evaluation /Classification des opérateurs – Analyse de risque – Ciblage » et "La procédure renforcée" du plan d'inspection	

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
	OP54	Examen organoleptique = Constat avec défaut organoleptique dont la gravité est fixée dans le tableau en annexe	M	-avertissement avec obligation de conservation du lot et contrôle supplémentaire sur le même lot (exigence de traçabilité sur le lot). - Contrôles supplémentaires sur les vins selon les dispositions prévues au chapitre "Evaluation /Classification des opérateurs – Analyse de risque – Ciblage » et au chapitre "La procédure renforcée" du plan d'inspection ».	
	OP55	Examen organoleptique = Constat avec défaut organoleptique dont la gravité est fixée dans le tableau en annexe	C	-retrait du bénéfice de l'appellation du lot - Contrôles supplémentaires sur les vins selon les dispositions prévues au chapitre "Evaluation /Classification des opérateurs – Analyse de risque – Ciblage » et au chapitre "La procédure renforcée" du plan d'inspection ».	
Contrôle du produit Examens analytiques Examens organoleptiques	OP56	Analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement	m	-avertissement	

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
<u>Vin conditionné</u>	OP57	Analyse non conforme si élément ne pouvant pas évoluer favorablement (acidité volatile...)	C	-retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné -contrôle supplémentaire éventuel sur les autres produits	
	OP58	Analyse non conforme (non loyal et non marchand)	C	-retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et signalement du caractère ni loyal et ni marchand du lot concerné à l'opérateur -suspension d'habilitation (toutes activités) jusqu'à destruction du lot concerné -contrôle supplémentaire éventuel sur les autres produits	
	OP59	Examen organoleptique = Constat avec défaut organoleptique dont la gravité est fixée dans le tableau en annexe.	m	- Avertissement - Contrôles supplémentaires sur les vins selon les dispositions prévues au chapitre " Evaluation /Classification des opérateurs – Analyse de risque – Ciblage » et au chapitre " La procédure renforcée" du plan d'inspection ».	

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
	OP60	Examen organoleptique = Constat avec défaut organoleptique dont la gravité est fixée dans le tableau en annexe.	M	- Avertissement - Contrôles supplémentaires sur les vins selon les dispositions prévues au chapitre " Evaluation /Classification des opérateurs – Analyse de risque – Ciblage » et au chapitre " La procédure renforcée" du plan d'inspection ».	
	OP61	Examen organoleptique = Constat avec défaut organoleptique dont la gravité est fixée dans le tableau en annexe.	C	- Retrait du bénéfice de l'appellation du lot concerné - Contrôles supplémentaires sur les vins selon les dispositions prévues au chapitre " Evaluation /Classification des opérateurs – Analyse de risque – Ciblage » et au chapitre " La procédure renforcée" du plan d'inspection ».	
Déclaration de revendication	OP62	Absence de déclaration de revendication et réalisation de transaction	M	- Suspension d'habilitation (toutes activités) jusqu'à mise en conformité du document concerné ou -retrait d'habilitation (toutes activités)	C-retrait d'habilitation (toutes activités)
	OP63	Erronée	m	-avertissement et mise en conformité de la déclaration concernée dans le délai imparti	

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
	OP64	Incohérence entre la déclaration de revendication et la déclaration de récolte, SV11 ou SV12	M	-suspension d'habilitation (toutes activités) jusqu'à mise en conformité avec éventuellement déclassement d'un volume de vins de la récolte considérée	
Déclaration de déclassement	OP65	Non-respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	m	-avertissement	
Déclaration de repli	OP66	Non-respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	m	-avertissement	
Déclaration préalable des retrais, des conditionnements et des expéditions hors du territoire national de vins non conditionnés	OP67	Absence	M	- suspension d'habilitation (toutes activités) jusqu'à éventuel rapatriement des lots concernés ou retrait du bénéfice de l'appellation d'un volume de vin équivalent - contrôle supplémentaire éventuel sur les produits	C- Si récidive, retrait d'habilitation (toutes activités)
	OP68	Erronée	m	-avertissement	
	OP69	Non-respect des délais	m	-avertissement	
Autres obligations déclaratives prévues dans le cahier des charges	OP70	Non-respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	m	-avertissement	
Registre VCI	OP71	Erroné ou absent	M	- avertissement et obligation de mise en conformité	C- suspension d'habilitation (activité vinification) jusqu'à destruction des volumes concernés
Réalisation des contrôles	OP72	Refus de contrôle par l'opérateur	C	- retrait d'habilitation (toutes activités)	

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
	OP73	Absence de réalisation du contrôle interne . (suite à non-paiement des frais de contrôle interne à l'ODG)	M	- suspension d'habilitation (toutes activités) jusqu'à paiement des cotisations dans le délai imparti	C - retrait d'habilitation (toutes activités)
	OP74	Absence de réalisation du contrôle externe (suite à non-paiement des frais de contrôle externe à l'OI)	M	- suspension d'habilitation (toutes activités) jusqu'au paiement des cotisations dans le délai imparti.	C - retrait d'habilitation (toutes activités)

Nombre d'avis « non acceptable »	Intensité individuelle	Gravité du manquement
5	4 et 5 fortes	Critique
	Autre cas	Majeur
	5 faibles	mineur
4	4 fortes	Critique
	3 fortes	Majeur
	Autre cas	mineur
3	<i>Point sensible</i>	
2	<i>Point sensible</i>	
1	<i>Conforme</i>	
0	<i>Conforme</i>	

Tableau 1 : Modalités de fixation du niveau de gravité du manquement organoleptique en fonction des avis et des intensités donnés par chacun des dégustateurs.

