



VERSION APPROUVEE LE 07 MAI 2015

PLAN D'INSPECTION

ODG CÔTES DE BORDEAUX SAINT MACAIRE

Ce plan est valable pour le contrôle du respect du cahier des charges de L'AOC CÔTES DE BORDEAUX SAINT MACAIRE

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.

TABLEAU DE VERSION

Version	Date de validation par le CAC	Principales modifications
PI Version A	12/06/2009	Version initiale
PI Version B	04/12/2009	Mise en conformité avec le cahier des charges
PI Version C		Mise en conformité avec le cahier des charges et le code rural Introduction de la dégustation « d'aptitude » en contrôle interne Disparition des mesures transitoire du PI

SOMMAIRE

I. CHAMP D'APPLICATION	6
I.1 SCHEMA DE VIE D'UN VIN D'AOC COTES DE BORDEAUX SAINT MACAIRE	6
II. ORGANISATION DES CONTROLES	8
II.1 IDENTIFICATION ET HABILITATION DE L'OPERATEUR	8
II.1.1 <i>Identification de l'opérateur</i>	8
II.1.2 <i>Habilitation de l'opérateur</i>	8
II.2 CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE DES PRODUITS	9
II.2.1 <i>Autocontrôle</i>	9
II.2.2 <i>Contrôle interne</i>	9
II.2.3 <i>Contrôle externe</i>	9
II.2.3.1 <i>Cadre général</i>	9
II.2.3.2 <i>Compétences et compositions du Service Inspection de Quali-Bordeaux</i>	10
II.2.3.3 <i>Obligations des agents de l'OI</i>	10
II.2.3.4 <i>Descriptions des modalités de contrôles</i>	10
II.2.3.5 <i>Rapport d'inspection</i>	10
II.3 TABLEAU DES CONTROLES ET DES OBLIGATIONS DECLARATIVES :	11
II.3.1 <i>Autocontrôles et obligations déclaratives</i>	11
II.3.2 <i>Contrôle d'habilitation</i>	13
II.3.3 <i>Contrôle des conditions structurelles de production</i>	16
II.3.4 <i>Contrôle des conditions annuelles de production et du produit</i>	17
III. METHODOLOGIE DES CONTROLES EXTERNES	19
IV. MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES	23
IV.1 AUTOCONTROLE	23
IV.2 CONTROLE INTERNE	23
IV.2.1 <i>Contrôle d'aptitude</i>	23
IV.2.1.1 <i>Examen organoleptique</i>	23
IV.2.1.2 <i>Résultat de l'examen analytique et organoleptique</i>	24
IV.3 CONTROLE EXTERNE	24
IV.3.1 <i>En cas d'expédition en vrac</i>	24
IV.3.1.1 <i>Déclenchement d'un contrôle</i>	24
IV.3.1.2 <i>Fréquence du contrôle</i>	24
IV.3.1.3 <i>Moment du contrôle</i>	24

IV.3.1.4	Modalités du prélèvement	24
IV.3.1.5	Examen analytique	25
IV.3.1.6	Examen organoleptique	25
IV.3.1.7	Résultat de l'examen analytique et organoleptique	25
IV.3.2	En cas de conditionnement	26
IV.3.2.1	Déclenchement d'un contrôle	26
IV.3.2.2	Fréquence du contrôle	26
IV.3.2.3	Moment du contrôle	26
IV.3.2.4	Modalités du prélèvement	26
IV.3.2.5	Examen analytique	27
IV.3.2.6	Examen organoleptique	27
IV.3.2.7	Résultat de l'examen analytique et organoleptique	27
IV.3.3	La procédure renforcée	28
IV.3.3.1	Déclenchement d'un contrôle	28
IV.3.3.2	Fréquence du contrôle	28
IV.3.3.3	Moment du contrôle	28
IV.3.3.4	Modalités du prélèvement	28
IV.3.3.5	Examen analytique	28
IV.3.3.6	Examen organoleptique	29
IV.3.3.7	Résultat de l'examen analytique et organoleptique	29
IV.3.4	Fonctionnement des commissions de dégustation	29
IV.3.4.1	Gestion des échantillons	29
IV.3.4.2	Formation des dégustateurs	29
IV.3.4.3	Composition du jury	30
IV.3.4.4	Déroulement des séances de dégustations	30
IV.3.4.5	Objectifs de l'examen organoleptique	30
IV.3.4.6	Avis du jury	30
V.	CONTROLE DE L'ODG	32
V.1	CRITERES D'EVALUATION DES ODG	32
V.1.1	Audit complet :	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	Audit de suivi	34
VI.	TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	35
VI.1	VOCABULAIRE	35

VI.2	CONTROLE INTERNE	35
VI.3	CONTROLES EXTERNE	35
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 par l'OI :</i>	36
VI.3.4	<i>Transmission des manquements à l'INAO</i>	36
VI.4	INAO	36

I. CHAMP D'APPLICATION**I.1 SCHÉMA DE VIE D'UN VIN D'AOC COTES DE BORDEAUX SAINT MACAIRE**

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) Assemblage et Coupage (cépages accessoires) 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 Aire de proximité immédiate Condition de stockage et d'élevage Contrôle produit
Conditionnement	Conditionneur	Date de mise en marché Déclaration et date de conditionnement Contrôle produit

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. 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 susmentionnés
 - 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 immédiatement à l'organisme d'inspection.

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 dument 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 non paiement des frais de 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 la rédaction par Quali-Bordeaux d'un rapport pour refus de contrôle et 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.

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 qualités 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 suivant les fréquences du plan d'inspection de manière aléatoire ou inopinée ou en fonction de l'historique des opérateurs établi à partir du 1^{er} juillet 2008.

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	Eleveur	CONDITIONNEUR
Etape	Production de raisin	Vinification	Eleavage	Conditionnement
Définition	Exploitant de parcelles susceptibles de produire du vin d'AOC Côtes de Bordeaux Saint Macaire	Opérateur vinifiant de l'AOC Côtes de Bordeaux Saint Macaire et effectuant une déclaration de revendication	Opérateur détenant dans ses chais des vins de l'appellation Côtes de Bordeaux Saint Macaire en vue de leur commercialisation en vrac (contenants de plus de 60l) ou de leur conditionnement	Opérateur conditionnant pour son nom des vins de l'AOC Côtes de Bordeaux Saint Macaire
Autocontrôles	Tenir sa fiche CVI à jour Tenir à jour un relevé parcellaire Faire un contrôle de maturité au moins par cépage Effectuer une analyse de sol avant chaque nouvelle plantation	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 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 pour les vins liquoreux (avant le 1 ^{er} Juillet de l'année de récolte) 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 déclassement	Déclaration de conditionnement Déclaration de repli Déclaration de déclassement

Tenue de registres	<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 coupage</p> <p>Registre de pratiques œnologiques soumises à déclaration (Acidification, emploi de copeaux...)</p>	<p>Registre entrée sortie</p> <p>Registre de pratiques œnologiques soumises à déclaration (Acidification, emploi de copeaux...)</p> <p>Registre de conditionnement</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 : Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée Cépage Densité de plantation	Lieu de vinification : Aire géographique et aire de proximité immédiate Capacité de cuverie de vinification	Lieu d'élevage : Aire géographique et aire de proximité immédiate	Lieu de stockage adapté des produits conditionnés
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 : Augmentation de plus de 30 % des surfaces en production.	Pour toute demande d'identification Après une perte d'habilitation En cas de modification majeure de l'outil de production. : Mise en service de nouvelles installations,	Pour toute demande d'identification Après une perte d'habilitation En cas de modification majeure de l'outil de production : Mise en service de nouvelles installations,	Pour toute demande d'identification Après une perte d'habilitation En cas de modification majeure de l'outil de production : Mise en service de nouvelles installations

Dès réception de la déclaration d'identification complète, 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 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)	La superficie augmente de plus de 30%	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
L'opérateur identifié par son numéro Siret est habilité pour l'activité vinificateur pour le cahier des charges objet de la demande (Modification majeure de l'outil de production)	Mise en service de nouvelles installations	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
L'opérateur identifié par son numéro Siret est habilité pour l'activité conditionneur pour le cahier des charges objet de la demande (Modification majeure de l'outil de production)	Mise en service de nouvelles installations	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

L'OI transmet ses conclusions à l'INAO dans les 10 jours ouvrés qui suivent la date de l'inspection.

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	ELEVEUR	CONDITIONNEUR
Objet contrôlé	Parcelle ou ensemble de parcelles de vigne	Installations de vinification	Installations de stockage	Installations de conditionnement et de stockage
Points inspectés	<p>Aire de plantation : appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée</p> <p>Cépages : Encépagement</p> <p>Densité de plantation</p> <p>Règles de taille : Mode de conduite</p> <p>Règles de palissage et de hauteur de feuillage</p> <p>Respect des autocontrôles et des obligations déclaratives</p>	<p>Lieu de vinification : Aire géographique et aire de proximité immédiate</p> <p>Capacité de cuverie de vinification</p> <p>Entretien global du chai et du matériel</p> <p>Identification des contenants et des contenus</p> <p>Matériel interdit (pressurage)</p> <p>Respect des autocontrôles et des obligations déclaratives</p>	<p>Lieu d'élevage : Aire géographique et aire de proximité immédiate</p> <p>Entretien global du chai et du matériel ; hygiène des chais</p> <p>Identifier les contenants et les contenus</p> <p>Respect des autocontrôles et des obligations déclaratives</p>	<p>Lieu de stockage adapté des produits conditionnés</p> <p>Respect des autocontrôles et des obligations déclaratives</p>
Organisme de contrôle	ODG puis OI en cas de non mise en conformité OI	ODG puis OI en cas de non mise en conformité OI	ODG puis OI en cas de non mise en conformité OI	ODG puis OI en cas de non mise en conformité OI
Fréquence de contrôle minimum	<p>ODG = 16% par an des superficies de vigne en production</p> <p>OI = 4% par an des superficies de vigne en production</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 = 6% par an des opérateurs membres de l'ODG revendiquant l'AOC</p> <p>OI = 4% par an des opérateurs revendiquant l'AOC</p> <p>Fréquence minimale globale :</p> <p>10% par an et par AOC des opérateurs vinificateurs revendiquant de l'AOC</p>	<p>ODG = 6% par an et par AOC des opérateurs membres de l'ODG revendiquant l'AOC</p> <p>OI = 4% par an et par AOC des opérateurs revendiquant l'AOC</p> <p>Fréquence minimale globale :</p> <p>10% par an et par AOC des opérateurs vinificateur revendiquant de l'AOC</p>	<p>ODG = 6% par an et par AOC des opérateurs membres de l'ODG conditionnant de l'AOC</p> <p>OI = 4% par an et par AOC des opérateurs conditionnant de l'AOC</p> <p>Fréquence minimale globale :</p> <p>10% par an des opérateurs conditionneurs conditionnant de l'AOC</p>

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 (potentiel de production)</p> <p>Règles de palissage et de hauteur de feuillage</p> <p>Charge maximale moyenne à la parcelle</p> <p>Seuil de manquant : Taux de pieds morts et manquants</p> <p>Etat cultural de la vigne : Etat sanitaire des vignes et des raisins, entretien du sol, parcelles à l'abandon</p> <p>Autres pratiques culturales : absence de traitement antibotrytis pour les liquoreux</p> <p>Irrigation (art D645.5 du code rural)</p> <p>Dispositions particulières de transport de la vendange : Matériel interdit</p> <p>Maturité des raisins : richesse en sucre des raisins au jour de la récolte</p> <p>Mode de cueillette et de transport des raisins et notamment de la récolte par tries des raisins destinés à l'élaboration de « Liquoreux »</p> <p>Potentiel de production revendicable</p> <p>Rendement autorisé (déclaration de récolte)</p> <p>Utilisation des composts et déchets organiques... (art D645.2 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>Titre alcoolique volumique naturel minimum (moyenne du chai)</p> <p>Pratiques œnologiques ou traitement physique (enrichissement, pratiques interdites...)</p> <p>Volume d'eau éliminé en cas de concentration partielle</p> <p>Entretien global du chai et du matériel</p> <p>Déclaration de revendication</p> <p>Respect des autocontrôles et des obligations déclaratives</p>	<p>Entretien global du chai et du matériel</p> <p>Dispositions par type de produit :durée d'élevage</p> <p>Date de mise en circulation entre entrepositaires agréées</p> <p>Conformité analytique des lots expédiés</p> <p>Conformité organoleptique des lots expédiés</p> <p>Respect des autocontrôles et des obligations déclaratives</p>	<p>Dispositions relatives au stockage : lieu spécifique de stockage des produits conditionnés</p> <p>Circulation entre entrepositaire agréé</p> <p>Date de mise en marché à destination du consommateur.</p> <p>Conformité analytique des lots conditionnés ou prêts au conditionnement</p> <p>Conformité organoleptique des lots conditionnés ou prêts au conditionnement</p> <p>Respect des autocontrôles et des obligations déclaratives</p>
Organisme de	OI et ODG	OI et ODG	OI et ODG	OI

contrôle				
Fréquence de contrôle minimum	<p>ODG = 16% par an des superficies de vigne en production</p> <p>OI = 4% par an des superficies de vigne en production</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 = 6% par an des opérateurs membres de l'ODG revendiquant l'AOC</p> <p>OI = 4% par an des opérateurs revendiquant l'AOC</p> <p>Fréquence minimale globale :</p> <p>10% par an et par AOC des opérateurs vinificateurs revendiquant de l'AOC</p>	<p>ODG = 6% par an et par AOC des opérateurs membres de l'ODG revendiquant l'AOC</p> <p>OI = 4% par an et par AOC des opérateurs revendiquant l'AOC</p> <p>Fréquence minimale globale :</p> <p>10% par an et par AOC des opérateurs vinificateur revendiquant de l'AOC</p> <p>ODG = 100% par an des vins revendiqués (AOC + type)</p> <p>OI = 2 % par et par AOC des lots expédiés à l'intérieur du territoire national</p> <p>Contrôle analytique sur 10 % des vins prélevés pour le contrôle organoleptique</p> <p>OI : 100% de lots expédiés en dehors du territoire national</p>	<p>OI = Au moins un produit conditionné par an par opérateur, par produit (AOC+ type)</p> <p>Contrôle analytique sur 10 % des vins prélevés pour le contrôle organoleptique</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. Le détail des méthodologies opératoires de contrôle (échantillonnage à la parcelle, calculs mis en oeuvre, éléments mesurés, ...) utilisées dans le cadre du contrôle externe est décrit dans les procédures internes de l'organisme de contrôle.

Points à contrôler	Méthodes
Autocontrôles, obligations déclaratives et tenues de registres (autocontrôle)	Saisonnalité : Toute saison Contrôle documentaire et terrain Vérification documentaire de la bonne tenue des autocontrôles réalisés par l'opérateur (registres y compris registre VCI, attestations, analyses, inventaire de parcelles en mesure transitoire...)
Aire de plantation des parcelles	Saisonnalité : Toute l'année Contrôle documentaire et terrain 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 documentaire et terrain Mesure des écartements entre les rangs et les pieds.
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 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)	Saisonnalité : du stade feuilles étalées à la récolte Contrôle terrain
Date de fin de taille	Saisonnalité : à partir de la date prévue par le cahier des charges Contrôle terrain Vérification visuelle
Etat sanitaire	Saisonnalité : Période végétative Contrôle terrain Observation visuelle du pourcentage de l'attaque sur feuilles et/ou grappes.
Autres conditions culturales (état cultural....)	Saisonnalité : Période végétative Contrôle terrain 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...
Irrigation	Saisonnalité : toute saison Contrôle terrain Observation visuelle
Hauteur de feuillage	Saisonnalité : De la véraison à la taille Contrôle terrain.
Charge maximale à la parcelle	Saisonnalité : De la véraison à la récolte Contrôle terrain Comptage du nombre de grappes estimation du poids moyen par grappe et calcul de la charge maximum à la parcelle en kg/ha.
Richesse minimale en sucres	Saisonnalité : Toute saison Contrôle terrain et documentaire 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> Vérification des volumes affectés aux VCI
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 cuverie de vinification	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 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 et terrain 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.

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 INTERNE

IV.2.1 Contrôle d'aptitude

Chaque année, l'opérateur doit soumettre les produits revendus en AOC Côtes de Bordeaux Saint Macaire à un contrôle d'aptitude.

Pour ce faire, l'ODG organise une dégustation annuelle au cours de la première quinzaine du mois d'avril de l'année qui suit l'année de la récolte.

L'ODG communique aux opérateurs concernés la date précise de dégustation au moins quinze jours avant la date retenue.

Tous les vins revendus dans l'année qui précède la dégustation devront obligatoirement être dégustés au cours de cette séance.

Le prélèvement est réalisé par l'opérateur. L'opérateur réalise pour chaque type de vin revendu un échantillon moyen au prorata des volumes de chaque contenant. Chaque prélèvement est validé par un œnologue conseil.

L'opérateur prépare ensuite à partir de cet échantillon 2 bouteilles dont les destinations sont les suivantes :

- 1 bouteille pour la dégustation
- 1 bouteille en cas de demande de nouvelle expertise

Les bouteilles prélevées sont identifiées par une étiquette .

IV.2.1.1 Examen organoleptique

La dégustation a lieu dans les 10 jours ouvrés suivant la date de prélèvement par un jury composé de trois dégustateurs figurant sur la liste des dégustateurs transmise à l'organisme d'inspection. Deux des trois collègues de dégustateur doivent être représentés dans chacun des jurys. L'avis sur l'acceptabilité ou non du produit dans son appellation est décidé à la majorité simple des jurés composant le jury.

IV.2.1.2 Résultat de l'examen analytique et organoleptique

L'ODG informe l'opérateur du résultat de l'examen.

Les opérateurs dont un produit aura été déclaré non acceptable dans l'AOC devront se mettre en relation avec leur œnologue pour mettre en place des mesures correctrices adaptées avant l'expédition ou le conditionnement de ce produit.

IV.3 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.

IV.3.1 En cas d'expédition en vrac

IV.3.1.1 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. Le déclarant a 24 heures pour transmettre cette analyse à Quali-Bordeaux à compter du moment où Quali-Bordeaux l'informe du contrôle.

IV.3.1.2 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.3.1.3 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.3.1.4 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.3.1.5 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.

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.3.1.6 Examen organoleptique

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

IV.3.1.7 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.3.2 En cas de conditionnement

IV.3.2.1 *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.

Certain 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.

Les opérations de conditionnement de vin sans millésime et les conditionnements postérieurs au 15/03/N+4 ou N est le millésime du vin conditionné doivent être déclarées systématiquement dans les mêmes conditions par le conditionneur à Quali-Bordeaux.

IV.3.2.2 *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.3.2.3 *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.3.2.4 *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.

Lorsque le contenant est facilement identifiable (bouteille personnalisée, volume différent de 75 cl) le préleveur transvasera le vin dans des contenants neutres de 75 cl afin de préserver l'anonymat. Ce transvasement se fera en présence de l'opérateur au moment du prélèvement. Néanmoins, sur demande expresse de l'opérateur, le transvasement pourra avoir lieu en dehors de sa présence dans les instants qui précèdent la dégustation suivant les procédures internes de Quali-Bordeaux. Le préleveur identifiera alors le nombre de contenants nécessaires aux contrôles.

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 échantillons sont identifiées par une étiquette et serties de manière inviolable.

Sur demande expresse de l'opérateur, le transvasement pourra avoir lieu en dehors de sa présence dans les instants qui précèdent la dégustation suivant les procédures internes de Quali-Bordeaux. Le préleveur identifiera alors le nombre de contenants nécessaires aux contrôles.

IV.3.2.5 Examen analytique

Quali-Bordeaux effectue 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.

L'échantillon destiné à l'analyse chimique est alors 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.

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.3.2.6 Examen organoleptique

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

IV.3.2.7 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.3.3 La procédure renforcée

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

Cette procédure s'applique pour :

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

IV.3.3.1 *Déclenchement d'un contrôle*

Tout opérateur concerné par cette procédure doit obligatoirement déclarer par fax ou mail à Quali-Bordeaux toute retraitaison 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.

IV.3.3.2 *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.3.3.3 *Moment du contrôle*

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

IV.3.3.4 *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.3.3.5 *Examen analytique*

Une bouteille par lot prélevé est analysée.

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 l'opérateur est réalisée sur les paramètres suivants : TAV acquis et total, glucose + fructose, Acidité volatile, Acidité totale, SO2 total.

IV.3.3.6 Examen organoleptique

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

IV.3.3.7 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.3.4 Fonctionnement des commissions de dégustation

IV.3.4.1 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'échantillon 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.

L'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.

IV.3.4.2 Formation des dégustateurs.

Les dégustateurs sont chaque année obligatoirement formés par l'ODG. 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 de la liste des 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.3.4.3 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 collèges doit être présent obligatoirement pour statuer, l'un des deux devant obligatoirement être le collègue des porteurs de mémoire.

IV.3.4.4 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.

Chaque séance de dégustation dure 3 heures au cours desquelles chaque jury déguste 40 échantillons maximum par séance 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.3.4.5 Objectifs de l'examen organoleptique

Chaque dégustateur doit vérifier que le vin dégusté ne présente pas de défaut mais aussi confirmer par ses caractéristiques (aspect, odeur et saveur...) qu'il appartient à l'AOC revendiquée.

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

IV.3.4.6 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 rapport d'inspection 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 renoncations 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 renoncations 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 CAC 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 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. Ce contrôle peut être documentaire ou sur place.

Si l'opérateur refuse le contrôle, si l'opérateur refuse d'appliquer les actions correctrices proposées par l'ODG, si l'ODG constate que l'opérateur n'a pas appliqué les actions correctrices 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-CAC-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 par l'OI :

Quali-Bordeaux procède, dans les délais fixés par l'INAO, au contrôle de la mise en œuvre des actions correctrices. 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 facturés à l'opérateur.

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.

GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS DE L'AOC COTES DE BORDEAUX SAINT MACAIRE

Version du 8 avril 2015

Manquement mineur : m
Manquement majeur : M
Manquement critique : C

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.

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.

IMPORTANT : Lorsque plusieurs sanctions sont proposées dans cette grille pour un manquement, elles peuvent être cumulées ou non, sauf précision contraire.

Dispositions transitoires : respect des échéanciers prévus dans le cahier des charges.

ODG

Point à contrôler	Code	Manquement	Classification	Sanction	Sanction si absence de mise en conformité et/ou récidive
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	
	ODG 2	Absence d'enregistrement relatif à la diffusion des informations	m	avertissement	M- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG - modification du plan d'inspection
	ODG 3	Défaut de suivi des DI	C	suspension ou retrait de la reconnaissance	
	ODG 4	Absence d'enregistrement des DI	C	suspension ou retrait de la reconnaissance	
	ODG 5	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	C- suspension ou retrait de la reconnaissance
	ODG 6	Défaut dans le système documentaire	m	Avertissement	
Suivi des résultats des contrôles internes et de la mise en place des actions correctives	ODG 7	Planification des contrôles internes absente ou incomplète	m	avertissement	
	ODG 8	négligences dans le contenu des rapports de contrôle interne	m	avertissement	
	ODG 9	Défaut dans la mise en œuvre du plan de contrôle interne, en ce qui concerne les fréquences et le	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG	C- suspension ou retrait de la reconnaissance

		contenu des interventions		et/ou - modification du plan d'inspection	
	ODG 10	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	ODG 11	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	C- suspension ou retrait de la reconnaissance
	ODG12	Absence de document de mandatement formalisé, le cas échéant	m	Avertissement (cas des prestations de service)	
Maîtrise des moyens matériels	ODG 13	Défaut de maîtrise des moyens matériels	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan d'inspection	C- suspension ou retrait de la reconnaissance
Formation des dégustateurs	ODG 14	Défaut de plan de formation ou d'application du plan	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG Et/ou -révision du plan de formation	

OPERATEUR

Point à contrôler	Code	Manquement	Classification	Sanction	Sanction si absence de mise en conformité et/ou récidive
Déclaration d'identification Engagement de l'opérateur	OP1	- Erronée	M	- avertissement et obligation de mise en conformité dans le délai imparti	C- refus ou retrait de l'habilitation (toutes activités)
	OP2	Absence d'information de l'organisme de défense ou de gestion de toute modification <u>majeure</u> concernant l'opérateur ou affectant son (ou ses) outil(s) de production	m	-avertissement et obligation de mise en conformité dans le délai imparti	C-retrait de l'habilitation (toutes activités)
Aire géographique (et aire de proximité)	OP3	Parcelle déclarée située hors de l'aire parcellaire délimitée	M	- retrait du bénéfice de l'appellation	C- retrait partiel d'habilitation (activité)

immédiate) et aire parcellaire délimitée				pour les parcelles concernées -obligation de mise en conformité du CVI dans le délai imparti	production de raisin)
	OP4	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 -contrôle supplémentaire de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication correspondante -suspension d'habilitation (activité vinification) jusqu'à mise en conformité.	C- retrait partiel d'habilitation (activité vinification)
	OP5	- Fiche CVI erronée	M	- avertissement et obligation de mise en conformité dans le délai imparti	C-- suspension d'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à mise en conformité
Encépagement	OP6	- Non respect des cépages autorisés	C	- retrait du bénéfice de l'appellation pour la production des parcelles concernées -contrôle supplémentaire de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication correspondante - obligation de mise à jour du CVI dans le délai imparti.	C-retrait d'habilitation (activité production de raisin)
	OP7	- Fiche CVI erronée	M	- avertissement et obligation de mise en conformité dans le délai imparti	C-- suspension d'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à mise en conformité
	OP8	-Fiche CVI non tenue à jour	m	- avertissement	
Conduite du vignoble	OP9	- Fiche CVI erronée (densité) avec densité non conforme au CDC	M	- avertissement et obligation de mise en conformité dans le délai imparti	C-- suspension d'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à mise en conformité
	OP10	- Non respect de la densité minimale et/ou des écartements	C	- retrait du bénéfice de l'appellation pour la production des parcelles concernées - contrôle supplémentaire de la déclaration de récolte et de la	

				déclaration de revendication correspondante - obligation de mise à jour du CVI dans le délai imparti	
	OP11	Non respect de l'échéancier des mesures transitoires concernant les densités de plantation	M	- retrait du bénéfice de l'appellation sur une partie de la superficie concernée afin d'être conforme à l'échéancier - contrôle supplémentaire de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication correspondante - obligation de mise en conformité de la superficie concernée dans le délai imparti - obligation de mise à jour du CVI dans le délai imparti	C- retrait du bénéfice de l'appellation pour toutes les parcelles concernées par les mesures transitoires
	OP12	- non respect des règles de palissage et/ou de hauteur de feuillage	C	- retrait du bénéfice de l'appellation pour la production des parcelles concernées - contrôle supplémentaire de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication correspondante	
	OP13	Non respect des modes de taille-et des règles de taille	M C	M-obligation de mise en conformité de la superficie concernée dans le délai imparti (<i>selon la date du contrôle</i>) C- retrait du bénéfice de l'appellation pour la production des parcelles concernées (<i>selon la date du contrôle</i>) - contrôle supplémentaire de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication correspondante	C- retrait du bénéfice de l'appellation pour la production des parcelles concernées - contrôle supplémentaire de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication correspondante

	OP14	Non respect de la charge maximale à la parcelle	M C	M- suspension du bénéfice de l'appellation pour la production des parcelles concernées jusqu'à mise en conformité (selon la date du contrôle) C- retrait du bénéfice de l'appellation pour la production des parcelles concernées (selon date du contrôle) - contrôle supplémentaire de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication correspondante - contrôles supplémentaires sur l'ensemble des parcelles de l'opérateur	C- suspension d'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à mise en conformité de la déclaration de revendication
	OP15	Absence de la liste ou liste erronée des parcelles présentant le pourcentage des pieds morts ou manquants prévu dans le cahier des charges, dans le cas où des parcelles devraient y figurer	M	- avertissement et obligation de mise en conformité de la liste concernée dans le délai imparti - contrôles supplémentaires sur l'ensemble des parcelles de l'exploitation	C- suspension du bénéfice de l'appellation pour la production des parcelles concernées jusqu'à mise en conformité de la liste concernée
Installation et plantation du vignoble	OP16	Absence d'analyse de sol		- avertissement et contrôle supplémentaire à la prochaine plantation	
Etat culturel de la vigne	OP17	Mauvais état culturel global de la vigne (Parcelle à l'abandon ou en friche)	M	- retrait du bénéfice de l'appellation pour la production des parcelles concernées - contrôle supplémentaire de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication correspondante - suspension d'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à mise en conformité des parcelles concernées	C- retrait d'habilitation (activité production de raisins)

	OP18	Mauvais état sanitaire du feuillage et des raisins	M	- retrait du bénéfice de l'appellation pour la production des parcelles concernées en fonction de l'évaluation - avertissement et réfaction du rendement pouvant être revendiqué en fonction de l'évaluation de l'état sanitaire - contrôle supplémentaire de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication correspondante	C- retrait d'habilitation (activité production de raisins)
	OP19	Mauvais état d'entretien du sol <i>(notamment présence de plantes ligneuses et présence d'herbes dans la zone fructifère)</i>	M	- avertissement et obligation de mise en conformité des parcelles concernées dans le délai imparti - contrôles supplémentaires sur l'ensemble des parcelles de l'opérateur	C- retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées - contrôle supplémentaire de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication correspondante
Autres pratiques culturales	OP20	Application de produit phytosanitaire à action antibotrytis sur les parcelles destinées à la production de vins "liquoreux".	M	- retrait du bénéfice de l'appellation pour la production des parcelles concernées - contrôle supplémentaire de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication correspondante	C- retrait d'habilitation (activité production de raisins)
Maturité du raisin	OP21	Non respect de la richesse minimale en sucre des raisins	C	- retrait du bénéfice de l'appellation pour la production des parcelles ou les lots concernés - contrôle supplémentaire de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication correspondante	
	OP22	Non respect du Titre Alcoométrique Volumique	C	- déclasserement de la production concernée	

		Naturel Minimum (TAVNM)		- contrôle supplémentaire de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication correspondante - contrôles supplémentaires sur les produits	
	OP23	Registre de suivi de maturité non renseigné ou incomplet	m	- avertissement et contrôle supplémentaire sur ce point l'année suivante	
Récolte	OP24	Parcelle non vendangée ou partiellement vendangée et revendiquée en AOC	M	- retrait du bénéfice de l'appellation pour la production de la parcelle concernée - contrôle supplémentaire de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication correspondante	
	OP25	Non respect des dispositions particulières de récolte (<i>récolte manuelle par tries successives</i>)	C	- retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la production concernée - contrôle supplémentaire de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication correspondante	
	OP26	Non respect des dispositions particulières de transport de la vendange	C	- retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée - contrôle supplémentaire de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication correspondante - suspension d'habilitation (production de raisins) jusqu'à mise en conformité des dispositions de transport de la vendange	C- retrait d'habilitation (activité production de raisins)
Rendement	OP27	Dépassement du rendement maximum autorisé	M	- retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte - suspension	

				d'habilitation (production de raisins) jusqu'à mise en conformité de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication correspondante	
	OP28	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction des VSI et autre volumes en dépassement de rendement	M	- avertissement et obligation de 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	OP29	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 (activités production de raisins) jusqu'à destruction de la part de production concernée	
	OP30	Revendication de la production des jeunes vignes ou des vignes surgreffées avant la date d'entrée en production	M	- suspension d'habilitation (activités production de raisins) jusqu'à destruction de la part de production concernée	
Réception de la vendange et pressurage	OP31	Non respect des règles définies dans le cahier des charges	M	- suspension d'habilitation (activité vinification) jusqu'à mise en conformité - retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée - contrôle supplémentaire de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication correspondante	C- retrait d'habilitation (activité vinification)
Chai et matériel	OP32	Non respect de la capacité de cuverie de vinification définie dans le cahier des charges	M	- suspension d'habilitation (activité vinification) jusqu'à mise en conformité de la capacité de cuverie	
	OP33	Utilisation de matériel interdit par le cahier des charges	M	- suspension d'habilitation	

				(activité vinification) jusqu'à mise en conformité du matériel concerné - retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée - contrôle supplémentaire de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication correspondante - contrôle supplémentaire sur les produits	
	OP34	Mauvais entretien général du chai et/ou du matériel de vinification	M	- avertissement et obligation de mise en conformité dans le délai imparti - retrait du bénéfice de l'appellation des lots concernés - contrôle supplémentaire de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication correspondante	C- suspension d'habilitation (activité vinification et conditionnement) jusqu'à mise en conformité du chai concerné -retrait d'habilitation (activité vinification et conditionnement)
Vinification Elaboration	OP35	Non respect des règles définies dans le cahier des charges (ensemble des règles relatives à la transformation et à l'élaboration)	M	- avertissement et contrôles supplémentaires sur le produit	C- retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée ou d'un volume de vin de la récolte concerné - contrôle supplémentaire de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication correspondante
Pratiques œnologiques et traitements physiques	OP36	Non respect des règles de pratiques œnologiques et de traitements physiques.	C		C- retrait d'habilitation (activité vinification)
	OP37	Non respect des règles relatives à l'enrichissement (point IV de l'article D. 645-9 du code rural)	M	- retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de récolte concernée - suspension d'habilitation jusqu'à mise en conformité de	C- retrait d'habilitation (activité vinification)

				la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication correspondante	
	OP38	Non respect du Titre Alcoométrique Volumique Maximum (TAVM) après enrichissement, au stade de la vinification (<i>point V de l'article D. 645-9 du code rural</i>)	M	- contrôles supplémentaires sur les produits - Suspension d'habilitation jusqu'à mise en conformité avec obligation de destruction du produit - contrôle supplémentaire des documents attestant de la destruction	C- retrait d'habilitation (activité vinification)
	OP39	Registre de manipulation non renseigné en cas d'enrichissement	m	- avertissement et contrôle supplémentaire sur ce point l'année suivante	
Elevage avant conditionnement	OP40	Non respect des règles d'élevage définies dans le cahier des charges (modalités d'élevage, durée)	M	- retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la production concernée - contrôle supplémentaire de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication correspondante - contrôles supplémentaires sur les produits	C- suspension d'habilitation (vinification, élevage) jusqu'à mise en conformité
Conditionnement	OP41	Non respect de la date de conditionnement	M	- contrôles supplémentaires sur les produits et éventuel rappel du lot concerné	C-- retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné
	OP42	Registre des manipulations non renseigné (<i>point II de l'article D. 645-18 du code rural</i>)	M	- avertissement et contrôles supplémentaires sur les produits	C-- retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné
	OP43	Non mise à disposition des analyses avant ou après conditionnement (<i>point II de l'article D. 644-36 du code rural</i>)	m	-avertissement	
Exportation hors du territoire de l'union	OP44	Non mise à disposition des informations relatives au conditionnement identiques à	m	- avertissement	

européenne (point IV de l'article D. 645-18 du code rural)		celles figurant au registre des manipulations du règlement (CEE) 436/2009, et/ou non mise à disposition des analyses avant ou après conditionnement et/ou non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés			
Stockage des produits conditionnés	OP45	Non respect des règles du cahier des charges	M	- suspension d'habilitation (activité conditionnement) jusqu'à mise en conformité du lieu de stockage	C- retrait d'habilitation (activité conditionnement)
Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés	OP46	Non respect des règles définies dans le cahier des charges	M	- avertissement et contrôle supplémentaire	C- retrait d'habilitation (activité conditionnement)
Mise en marché à destination du consommateur	OP47	Non respect des règles définies dans le code rural ou dans le cahier des charges	M	- avertissement et contrôles supplémentaires sur les produits	C- retrait d'habilitation (activité conditionnement)
Contrôle du produit Examens analytiques Examens organoleptiques	OP48 Contrôle documentaire	Incohérence des volumes constatée lors d'un prélèvement entre la réalité des vins entreposés dans le lieu d'entrepôt, la déclaration de revendication et les justifications des mouvements de vins	C	-suspension d'habilitation (toutes activités) jusqu'à mise en conformité des documents concernés - contrôle systématique des produits pendant une durée déterminée	C- retrait d'habilitation (toutes activités)
	OP49	Non conservation en l'état des produits en vrac qui font l'objet d'un prélèvement	M	- suspension d'habilitation (toutes activités) jusqu'à retrait du bénéfice de l'appellation du lot concerné ou d'un volume de vin encore en stock de la récolte considérée- - contrôle systématique des produits pendant une durée déterminée	C- retrait d'habilitation (toutes activités)
	OP50	analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement (sucres, acide malique...)	M	- avertissement + obligation de conservation du lot et contrôle supplémentaire sur le même lot	
	OP51	analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement (SO2 total, acidité volatile...)	C	- retrait du bénéfice de l'appellation du lot concerné et contrôles	
Sur vin non conditionné					

				supplémentaires sur les produits pendant une durée à préciser	
	OP52	analyse non conforme (vin non loyal et marchand)	C	- suspension d'habilitation (toutes activités) jusqu'à mise en conformité par destruction du lot concerné - contrôles supplémentaires sur les produits pendant une durée à préciser	
	OP53	examen organoleptique = constat avec défauts organoleptiques dont la gravité est fixée dans le tableau en annexe	m	- avertissement	
	OP54	examen organoleptique = constat avec défauts organoleptiques dont la gravité est fixée dans le tableau en annexe	M	- avertissement + obligation de conservation du lot et contrôle supplémentaire sur le même lot (exigence de traçabilité sur le lot)	
	OP55	examen organoleptique = constat avec défauts organoleptiques dont la gravité est fixée dans le tableau en annexe	C	- retrait du bénéfice de l'appellation du lot concerné + contrôle(s) supplémentaire(s) sur les produits pendant une durée déterminée	
Contrôle du produit Examens analytiques Examens organoleptiques	OP56	Analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement (Sucres, acide malique...)	M	- avertissement + obligation de conservation du lot et obligation de remise en vrac et contrôle supplémentaire du lot concerné	C- retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné
Sur vin conditionné	OP57	Analyse non conforme si élément ne pouvant pas évoluer favorablement (acidité volatile, SO2 total...)	M	- retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné - contrôles analytiques supplémentaires sur les produits pendant une durée à préciser	
	OP58	Analyse non conforme (non loyal et marchand)	C	-suspension d'habilitation (toutes activités) jusqu'à mise en conformité par destruction du lot. - contrôles analytiques supplémentaire	

				pendant une durée à préciser	
	OP59	examen organoleptique = constat avec défauts organoleptiques dont la gravité est fixée dans le tableau en annexe	m	- avertissement	
	OP60	examen organoleptique = constat avec défauts organoleptiques dont la gravité est fixée dans le tableau en annexe	M	- avertissement + contrôles supplémentaires sur les produits pendant une durée déterminée	
	OP61	examen organoleptique = constat avec défauts organoleptiques dont la gravité est fixée dans le tableau en annexe	C	- retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné -suspension d'habilitation (toutes activités) jusqu'à la preuve du retrait du bénéfice de l'appellation -contrôles supplémentaires sur les produits pendant une durée déterminée	
Obligations déclaratives et tenue de registre (contrôle documentaire)					
Déclaration de revendication	OP62	Réalisation d'une transaction ou d'un conditionnement dans l'appellation en l'absence de revendication	M C-	- suspension d'habilitation (toutes activités) jusqu'à mise en conformité du document concerné (<i>à prévoir quand le lot est toujours sur place</i>) - retrait d'habilitation (toutes activités) (<i>à prévoir quand le lot est parti</i>)	C- - retrait d'habilitation (toutes activités)
	OP63	Dépôt après la date prévue dans le cahier des charges	M	- avertissement et contrôles supplémentaires	
	OP64	Erronée	m ou M	- avertissement et obligation de mise en conformité du document concerné dans le délai imparti - suspension d'habilitation (toutes activités) jusqu'à mise en conformité du document concerné avec éventuellement déclassement d'un volume de vin de la	C- - retrait d'habilitation (toutes activités)

				récolte considérée.	
	OP65	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 vin de la récolte considérée.	C- retrait d'habilitation (toutes activités)
Déclaration préalable d'affectation parcellaire (vins liquoreux)	OP66	Absence	M	- retrait du bénéfice de l'appellation pour la production des parcelles concernées - contrôle supplémentaire de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication correspondante	C- retrait d'habilitation (activité production de raisins)
	OP67	Erronée	M	- avertissement et obligation de mise en conformité du document concerné dans le délai imparti - retrait du bénéfice de l'appellation pour la production des parcelles concernées - contrôle supplémentaire de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication correspondante	
Déclaration de déclassement	OP68	Non respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	m	- avertissement	
Déclaration de repli	OP69	Non respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	m	- avertissement	
Déclaration préalable des retiraisons, des conditionnements et des expéditions hors du territoire national des vins non conditionnés, auprès de l'organisme de contrôle selon les modalités définies dans le cahier des charges (et le plan d'inspection)	OP70	Absence	M	- suspension d'habilitation jusqu'à éventuel rapatriement des lots concernés -retrait du bénéfice de l'appellation d'un volume de vin équivalent - contrôles supplémentaires sur les produits	C- retrait d'habilitation (toutes activités)
	OP71	Erronée	m	- avertissement et obligation de mise en conformité dans le délai imparti	M avertissement et contrôle supplémentaire sur les produits

	OP72	Non respect des délais	m	- avertissement	
Autres obligations déclaratives prévues dans le cahier des charges	OP73	Non respect des modalités fixées dans le cahier des charges	m	- avertissement	
Obligations de tenue de registres ou de listes de parcelles (cahier des charges)	OP74	Absence ou erroné	M	- suspension d'habilitation (toutes activités) jusqu'à mise en conformité - augmentation de la fréquence de contrôle - retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée et contrôle supplémentaire sur l'outil de production	C- retrait d'habilitation (toutes activités)
Réalisation des contrôles internes et externes	OP75	Refus de contrôle par l'opérateur	C	- retrait d'habilitation (toutes activités)	
	OP76	Absence de réalisation du contrôle interne (suite au non paiement des frais de contrôle)	M	- suspension d'habilitation (toutes activités) jusqu'à paiement des sommes dues dans le délai imparti	C- retrait d'habilitation (toutes activités)
	OP77	Absence de réalisation du contrôle interne (suite au non paiement des frais de contrôle)	M	- suspension d'habilitation (toutes activités) jusqu'à paiement des sommes dues dans le délai imparti	C- retrait d'habilitation (toutes activités)
Réalisation des autocontrôles prévus dans le plan d'inspection	OP78	Absence de tout ou partie des autocontrôles	m	-avertissement avec contrôle systématique de la réalisation des autocontrôles à la récolte suivante	M- avertissement et contrôle supplémentaire

Annexe : Tableau en annexe des modalités de fixation du niveau de gravité du manquement organoleptique en fonction des avis et des intensités donnés par chacun des dégustateurs (jurés)

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	3 fortes	Majeur
	Autre cas	mineur

