

**OC
SIQOCERT**

**ODG « Fédération des vins des
Coteaux du Lyonnais »**

AOC Coteaux du Lyonnais

**PLAN DE CONTROLE
[VERSION 0, 26 JUIN 2014]**

Vu l'Organisation Commune de Marché Vitivinicole et la réglementation communautaire sur les appellations d'origine protégées et sur les vins ;
Vu le code rural et de la pêche maritime ;
Vu les directives du Conseil des Agréments et Contrôles (CAC) ;
Vu les circulaires de l'INAO ;
Vu les normes NF ISO 17065

Vu la proposition de l'organisme de certification « SIQOCERT », représenté par son président ;
Vu l'avis du syndicat « Fédération des Vins des Coteaux du Lyonnais », reconnu Organisme de Défense et de Gestion, représenté par son président ;
Vu le cahier des charges de l'appellation d'origine « Coteaux du Lyonnais homologué par décrets.

Le présent plan de contrôle a été approuvé le :

VERSION	DATE	EVOLUTION	APPROBATION
0	26/06/14	Changement d'organisme de contrôle	

TABLE DES MATIERES

I – CHAMP D’APPLICATION	4
SCHEMA DE VIE	4
II – ORGANISATION DES CONTROLES	5
A- IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS	5
1) <i>Identification</i>	5
2) <i>Habilitation</i>	6
3) <i>Modification d’exploitation</i>	6
B - CONTROLE RELATIF AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE DES PRODUITS	7
1) <i>Autocontrôle</i>	7
2) <i>Contrôle interne</i>	7
3) <i>Contrôle externe</i>	7
C – EVALUATION DE L’ODG	8
1) <i>Critères d’évaluation de l’ODG</i>	8
2) <i>Modalités d’évaluation</i>	8
D - REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES RELATIFS AUX CAHIERS DES CHARGES ET AU CONTROLE PRODUIT.....	8
III – MODALITES DES AUTOCONTROLES, CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNES	10
A – IDENTIFICATION ET HABILITATION DE L’OPERATEUR	11
B – CONTROLE DES CONDITIONS DE PRODUCTION	12
C – CONTROLE PRODUIT	15
1) <i>Fréquence de contrôle</i>	19
2) <i>Définition des lots et organisation des prélèvements</i>	19
3) <i>Examen analytique</i>	20
4) <i>Déroulement de l’examen organoleptique</i>	20
V – TRAITEMENTS DES MANQUEMENTS DANS LE CADRE DU CONTROLE EXTERNE.....	22
1) <i>Classification des manquements</i>	22
2) <i>Suites aux manquements</i>	22
3) <i>Recours</i>	23
4) <i>Comité de Certification</i>	24
VI – GRILLE DE TRAITEMENTS DES MANQUEMENTS.....	24
ANNEXE I – LISTE DES DEFAUTS	42
ANNEXE II – MODALITES DE GESTION DES RESULTATS DE L’EXAMEN ORGANOLEPTIQUE	46

Le plan de contrôle a pour objet d'organiser le contrôle du cahier des charges des vins d'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Lyonnais et comporte la déclinaison des éléments spécifiques.

Ce plan de contrôle permet de s'assurer du bon respect de l'origine des produits, du bon respect des dispositions relatives à la production, la transformation, l'élaboration et la mise à la consommation. Il permet de vérifier l'acceptabilité des produits dans son appellation.

L'ensemble des conditions de production sont décrites dans le cahier des charges homologué.

Ce plan de contrôle est présenté par SIQOCERT organisme de certification (OC), agréé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) AOP/IGP et accrédité par le COFRAC.

Ce plan de contrôle rappelle et précise :

- le champ d'application qui correspond au schéma de vie du produit ;
- les modalités d'identification des opérateurs ;
- les modalités de délivrance de l'habilitation des opérateurs ;
- pour chaque point contrôlé, la répartition entre l'autocontrôle, le contrôle interne et externe, ainsi que les méthodes d'évaluation et les fréquences de contrôle ;
- les modalités de désignation des membres de la commission chargée de l'examen organoleptique ainsi que les modalités de fonctionnement de cette commission ;
- les mesures sanctionnant les manquements aux cahiers des charges et les non-conformités des produits au regard de leur acceptabilité dans l'espace sensoriel de l'appellation.

L'organisme de certification adresse le présent plan de contrôle à l'ODG.

I – CHAMP D'APPLICATION

SCHEMA DE VIE

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
Production de raisin	Producteur	<ul style="list-style-type: none">- Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées- Encépagement- Conduite du vignoble- Pratiques culturales- Récolte, transport et maturité du raisin- Rendements, entrée en production
Vinification	Vinificateur	<ul style="list-style-type: none">- Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées- Assemblages des cépages- Fermentation malo-lactique- Normes analytiques- Pratiques œnologiques et traitements physiques- Capacité globale de cuverie- Entretien du chai et du matériel
Mise à la consommation Mise en marché	Viticulteur Négociant	<ul style="list-style-type: none">- Acceptabilité organoleptique et analytique- Dispositions par type de produit- Dispositions relatives à la mise à la consommation- Dispositions relatives au stockage- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur- Règles de présentation, et étiquetage

II – ORGANISATION DES CONTROLES

SIQOCERT effectue une évaluation initiale de l'ODG à la certification après que la revue de contrat est été réalisée et acceptée (cf. : procédure dans le manuel qualité).

Cette évaluation débouchera sur l'habilitation ou non de l'ODG.

L'ODG ne peut être habilité que s'il est reconnu ODG par l'INAO.

Si l'ODG est habilité, il sera reconnu comme client de la certification. Un certificat est émis et transmis à l'ODG sur lequel la portée de la certification est octroyée.

Si l'ODG n'est pas reconnu ou perd sa reconnaissance par l'INAO, l'habilitation octroyée par l'OC est caduque.

L'habilitation du client déclenche la procédure d'habilitation des opérateurs.

Si l'ODG n'est pas habilité. Il en est informé, les critères de refus lui sont précisés ainsi que les conditions nécessaires à une nouvelle habilitation.

Une fois l'ODG habilité, il rentre dans le processus des audits annuels ODG prévu dans le plan de contrôle ainsi que dans les conditions de maintien, suspension et retrait de certification.

A- IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

1) Identification

Tous les opérateurs impliqués dans une des étapes du schéma de vie du produit sous appellation d'origine contrôlée telles que décrites au paragraphe I du présent plan de contrôle doivent déposer une déclaration d'identification auprès de leur ODG.

Les différents éléments figurant dans le tableau ci-dessous sont remis lors du dépôt de la déclaration d'identification.

	OPERATEUR	ELEMENTS CONCERNES
IDENTIFICATION	Déclaration d'identification à remplir par l'opérateur	Coordonnées de l'opérateur.
		Coordonnées du lieu de vinification, de stockage.
		Descriptif de l'outil de production, conditions de stockage.
	Documents à remettre par l'opérateur	Fourniture du plan de cave pour connaissance du cuvage : localisation de l'ensemble des contenants au sein des bâtiments/capacité volumique des contenants/numéros des cuves.
		Fourniture de la fiche CVI pour connaissance des parcelles, du niveau de densité de chaque parcelle et de l'encépagement.
	Documents à remettre à l'opérateur	<ul style="list-style-type: none">- Remise du plan de contrôle approuvé par le Comité « Agrément et Contrôle » de l'INAO.- Remise du cahier des charges sous forme de fiches et d'autres documents utiles afin de s'assurer de la connaissance par l'opérateur des règles des AOC qu'il veut produire.- Modèles des registres de traçabilité prévus par le chapitre 2 du cahier des charges.
Engagements de l'opérateur (à signer dans la déclaration d'identification)	<ul style="list-style-type: none">- Respecter les conditions de production fixées dans le cahier des charges.- Réaliser des autocontrôles et se soumettre aux contrôles prévus par le présent plan de contrôle.- Supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés.- Accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités.- Informer l'ODG de toute modification majeure le concernant ou affectant son outil de production. Cette information est transmise immédiatement à l'organisme de certification aux fins d'une nouvelle procédure d'habilitation.	

Le dépôt de la déclaration d'identification se fait auprès de l'ODG, qui les transmet dans un délai maximum d'un mois, par tout moyen, à l'organisme de certification pour la procédure d'habilitation.

L'opérateur identifié est inscrit sur une liste tenue par l'ODG.

2) Habilitation

Tout opérateur qui demande une habilitation est contrôlé par l'OC dans un délai d'un mois maximum.

Ce contrôle préalable, réalisé par un agent de SIQOCERT, consiste en un contrôle documentaire et sur l'exploitation.

Le contrôle documentaire porte sur :

- la déclaration d'identification ;
- le plan de cave ;
- la fiche CVI.

Le contrôle sur l'exploitation a pour objet de vérifier la conformité de l'outil de production avec le cahier des charges au minimum sur les règles structurelles. Il est effectué en présence de l'opérateur.

L'habilitation des opérateurs est délivrée par l'OC, à l'issue d'un contrôle préalable favorable, sur la base du rapport d'évaluation établi par l'organisme de certification. Elle précise la portée d'habilitation. L'OC informe l'ODG de la décision d'habilitation dans les 3 jours ouvrés qui suit la validation du rapport d'évaluation et informe l'INAO.

La production de vins dans les AOC considérées débute une fois la décision d'habilitation prononcée par l'OC.

L'opérateur habilité est inscrit sur une liste tenue par l'OC et consultable auprès de l'ODG de l'OC et de l'INAO.

En cas de refus d'habilitation d'un opérateur, l'OC en informe l'opérateur et l'ODG en leur indiquant les motivations du refus.

L'habilitation des opérateurs peut être retirée par décision du comité de certification de SIQOCERT à la suite de constats réalisés par l'organisme de certification et selon la grille de traitement des manquements. Le retrait de l'habilitation est motivé et mentionne les outils de production sur lesquels il porte. L'OC informe l'opérateur, l'INAO et l'ODG de la suspension ou du retrait de l'habilitation dans un délai de 48 heures.

Si le nouvel opérateur reprend un outil de production déjà existant, il n'y a pas d'audit d'habilitation complet car la structure est connue, mais un contrôle documentaire des rapports déjà émis afin de vérifier de la conformité de l'outil de production avec le cahier des charges au moment de l'habilitation.

3) Modification d'exploitation

En cas de modification majeure d'un outil de production, une nouvelle procédure d'habilitation est engagée mais elle peut être que documentaire si la structure est connue.

Sont considérés comme modification majeure d'un outil de production :

- une augmentation de la superficie plantée en vignes de plus de 50% et d'au moins une demi SMI (Surface Minimum d'installation);
- un déplacement des lieux de vinification

Toute autre modification est considérée comme mineure et fait l'objet d'une information auprès de l'OC.

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

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

1) Autocontrôle

Tout opérateur doit procéder à des autocontrôles sur sa propre activité et à leur enregistrement. Afin de démontrer la réalisation de ces autocontrôles, l'opérateur doit tenir les documents définis au chapitre II du cahier des charges de l'appellation quand un volume a fait l'objet d'une revendication ainsi que les documents indiqués dans le tableau des modalités de contrôle du chapitre III du présent plan de contrôle. Il doit pouvoir justifier de ce qui y est consigné. Ces documents doivent être consultables chez l'opérateur et/ou à l'adresse figurant sur la déclaration d'identification.

L'opérateur est tenu de conserver ces documents pendant un délai minimal de 5 ans à compter de la fin de la campagne viticole durant laquelle il les a établis.

2) Contrôle interne

L'ODG met en œuvre le contrôle interne afin de s'assurer du respect du cahier des charges par les opérateurs habilités.

Ce contrôle interne est réalisé selon les fréquences définies au paragraphe D et les modalités définies au chapitre III.

L'ODG conserve les documents attestant de la réalisation des contrôles internes à la disposition de l'organisme de certification pendant une durée de 5 ans.

3) Contrôle externe

L'OC met en œuvre le contrôle externe afin de s'assurer du respect du cahier des charges par les opérateurs habilités.

Ce contrôle externe est réalisé selon les fréquences définies au paragraphe D et les modalités définies au chapitre III.

L'OC conserve les documents attestant de la réalisation des contrôles externes à la disposition de l'INAO et du COFRAC pendant une durée de 5 ans.

C – EVALUATION DE L’ODG

1) Critères d’évaluation de l’ODG

Les critères d’évaluation de l’ODG par l’organisme de certification sont fondés sur :

- la conformité du mode de fonctionnement de l’ODG au regard des procédures concernées (cf. : directive INAO-DIR-2007-03) ;
- l’évaluation de la capacité de l’ODG à assumer le contrôle interne notamment à travers les moyens humains et techniques mis en place ;
- l’évaluation de la réalisation des contrôles internes et du suivi des mesures correctrices ou correctives;
- l’évaluation de la mise en œuvre des mesures prononcées par l’organisme de certification.

2) Modalités d’évaluation

L’évaluation par l’organisme de certification, du contrôle interne réalisé par l’ODG s’effectue lors d’une évaluation annuelle selon les modalités du tableau ci-dessous.

POINT À CONTROLER	ACTION DE CONTRÔLE	METHODE
Réalisation des contrôles	Evaluation du respect des fréquences et de la pression de contrôle	Vérification documentaire des contrôles réalisés
	Evaluation des contrôleurs Evaluation des procédures prévues à la directive contrôle interne	Evaluation sur le terrain des contrôles réalisés
Mesures correctives prononcées par l’OC suite à l’évaluation	Suivi des mesures	Vérification des mesures mises en place

D - REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES RELATIFS AUX CAHIERS DES CHARGES ET AU CONTROLE PRODUIT

Le tableau ci-dessous présente :

- les fréquences globales minimales de contrôle (contrôles internes et contrôles externes) ;
- les fréquences minimales des contrôles réalisés par l’organisme de certification ;
- les fréquences minimales des contrôles internes réalisés par l’ODG.

SITES THEMES	FREQUENCE ANNUELLE MINIMALE DES CONTRÔLES INTERNES	FREQUENCE ANNUELLE MINIMALE DES CONTRÔLES EXTERNES PAR L'ORGANISME DE CERTIFICATION (OC)	FREQUENCE ANNUELLE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE
Organisme de défense et de gestion	Néant	1 audit	1 audit
Habilitation de l'opérateur	100% des nouveaux opérateurs pour l'identification	100% des nouveaux opérateurs pour l'habilitation	100% des nouveaux opérateurs
Conditions de production à la vigne	Néant	20% des surfaces du vignoble	20% des surfaces du vignoble
Conditions de production chez l'opérateur en cave	Néant	5% des opérateurs sur le site	5% des opérateurs sur le site
Conditionnement et mise en marché	Néant	100% des déclarations effectuées par les opérateurs	100% des déclarations effectuées par les opérateurs
Contrôle produit	Néant	<p>Au minimum 1 contrôle organoleptique et analytique sur un lot (conditionné et/ou vrac) par opérateur selon les modalités suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - en fonction de tranches de volumes de vins ; • 1 contrôle sur le produit de 1 hl à 1000 hl de vin ; • 3 contrôles sur le produit de 1001 hl à 2000 hl de vin ; • 5 contrôles sur le produit de 2001 hl à 10 000 hl de vin ; • 6 contrôles sur le produit pour un volume supérieur à 10000 hl. <p>- 100% des produits qui font l'objet d'une transaction expédiés hors du territoire national.</p> <p>-.</p>	<p>Au minimum 1 contrôle organoleptique et analytique sur un lot (conditionné et/ou vrac) par produit (appellation Coteaux du Lyonnais) par opérateur</p>

III – MODALITES DES AUTOCONTROLES, CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNES

Les contrôles externes :

L'opérateur est tenu de déposer une déclaration de récolte ou, le cas échéant, un formulaire SV11 ou SV12. Il doit déclarer les Volumes Substituables Individuels. Il établit une déclaration de revendication et, selon les cas, de transaction ou de mise à la consommation. Tous ces documents sont enregistrés par l'organisme de certification (inscription de la date du jour de réception) qui les vérifie systématiquement notamment en ce qui concerne la concordance entre les surfaces et les volumes déclarés. Les déclarations incomplètes ne sont pas enregistrées. L'opérateur doit les compléter afin qu'elles puissent être enregistrées.

Les modalités et les fréquences des contrôles externes, lesquels portent sur la vérification de la réalisation des autocontrôles, le suivi des conditions de production, de transformation, d'élaboration ou de mise à la consommation, et le contrôle des produits, sont définies aux chapitres III et IV du présent plan de contrôle.

Les manquements des opérateurs aux exigences du cahier des charges et les non-conformités du produit au regard de son acceptabilité dans l'appellation d'origine sont traités selon la grille de traitement des manquements.

Le contrôle externe est fait par sondage avec ou sans prise de rendez-vous.

Concernant le contrôle des conditions de production, le contrôle externe consiste en :

- un contrôle vignoble et/ou chai. A l'issue du contrôle, l'agent de l'OC établit un rapport d'évaluation où il consigne les observations faites ainsi que les manquements;
- un suivi des actions correctrices ou correctives.

Le contrôle peut être réalisé en présence de l'opérateur ou de son représentant.

Le contrôle « vignoble » est réalisé en l'absence de l'opérateur. Si l'évaluateur ne constate aucun manquement sur la parcelle, le contrôle se limite à son appréciation à dire d'expert. S'il y a un doute par rapport à un point du cahier des charges, le contrôle est enclenché selon les méthodes définies.

Le contrôle produit consiste en un contrôle minimum par opérateur et par an. Il est effectué par sondage selon les tranches de volumes définies au chapitre IV.

Tout manquement des opérateurs aux exigences du cahier des charges et toute non conformité du produit au regard de son acceptabilité dans l'appellation d'origine, sont examinés selon la procédure de traitement des manquements.

Le contrôle analytique des produits est réalisé par un laboratoire habilité par l'INAO et accrédité COFRAC pour les analyses demandées.

Les imprimés relatifs au contrôle produit sont conservés pendant un délai de 5 ans minimum, afin de pouvoir traiter les éventuelles réclamations.

Le tableau ci-après fixe les points à contrôler, la répartition, l'articulation et la fréquence entre les autocontrôles, les contrôles internes et les contrôles externes ainsi que la méthodologie et les documents sur lesquels s'appuient les opérations de contrôle.

A – IDENTIFICATION ET HABILITATION DE L'OPERATEUR

POINT A CONTROLLER	METHODOLOGIE		
	AUTOCONTRÔLES	CONTRÔLES INTERNES	CONTRÔLES EXTERNES
Déclaration d'identification	<ul style="list-style-type: none"> - Imprimé suivant le modèle fourni par l'ODG adressé à l'ODG. - Pièces jointes ; - Engagement de l'opérateur. 	<ul style="list-style-type: none"> - Enregistrement : inscription de la date du jour de réception et vérification documentaire systématique des pièces requises. - Les déclarations incomplètes sont retournées aux opérateurs concernés dans un délai de 15 jours à compter de leur réception. 	
Habilitation		Néant.	Voir II A 2 et 3.

B – CONTROLE DES CONDITIONS DE PRODUCTION

POINT A CONTROLER	METHODOLOGIE		
	AUTOCONTRÔLES	CONTRÔLES INTERNES	CONTRÔLES EXTERNES
Connaissance des conditions de production	Possession du cahier des charges et du plan de contrôle en vigueur.		
Classement des parcelles dans l'aire géographique et l'aire parcellaire délimitée (PPC)	- Vérification du classement des parcelles dans l'aire délimitée (documents graphiques de délimitation). - Fiche CVI à jour.		Contrôle documentaire et terrain
Vinification et élaboration dans l'aire géographique ou l'aire de proximité immédiate (PPC)	Déclaration d'identification		Contrôle documentaire.
Encépagement et règles de proportion (PPC)	Fiche CVI à jour.		- Vérification documentaire de la fiche CVI. - Vérification documentaire du pourcentage maximum des cépages accessoires. Contrôle terrain
Mode de conduite du vignoble			
Densité de plantation (PPC)	- Fiche CVI renseignée et tenue à jour.		Contrôle terrain et contrôle documentaire.
Matériel végétal (PPC)	Matériel végétal sain (attestation).		Contrôle documentaire et terrain
Taille (PPC)	Contrôle terrain		Contrôle terrain
Palissage et hauteur de feuillage (PPC)	Contrôle terrain		Contrôle terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle (PPC)	Contrôle terrain		Contrôle terrain
Seuil de manquants (PPC)	Contrôle terrain, liste et déclaration.		Contrôle documentaire et terrain
Registre			
Etat culturel de la vigne (PPC) (état sanitaire, entretien du sol)	Contrôle terrain.		Contrôle terrain.
Autres pratiques culturales			

POINT A CONTROLLER	METHODOLOGIE		
	AUTOCONTRÔLES	CONTRÔLES INTERNES	CONTRÔLES EXTERNES
Remaniement des parcelles	Déclaration de remaniement de parcelle à adresser à l'ODG au moins 4 semaines avant le début des travaux envisagés	Contrôle documentaire	Contrôle documentaire
Enherbement des tournières (PPC)	Contrôle terrain		Contrôle terrain
Boues et compost			Contrôle terrain
Irrigation			Contrôle terrain
Maturité du raisin			
Richesse minimale en sucre des raisins (PPC)	Archivage du bulletin de maturité issu du réseau maturité ou présence d'enregistrement de contrôles réalisés par opérateur		Contrôle de l'archivage Contrôle terrain
Titre Alcoométrique Volumique Naturel Minimum (TAVNM) (PPC)	Enregistrement du degré probable à l'encuvage sur le registre de traçabilité (moyenne des cuves).		Contrôle terrain Contrôle documentaire des enregistrements.
Récolte			
Parcelles totalement vendangées			Contrôle terrain
Rendement – Entrée en production			
Rendement (PPC)	Etablissement des déclarations de récolte, SV11, SV12 et de revendication.		Contrôle documentaire. Vérification des rendements autorisés. Traitements des VSI et attestations de destruction
Entrée en production des jeunes vignes et des vignes surgreffées	Fiche CVI renseignée et tenue à jour.		Contrôle documentaire, et comparaison avec la déclaration de récolte ou SV11, SV12.
Vinification			
Pratiques œnologiques (PPC)	Tenue à jour et mise à disposition du registre de cave (détection des produits servant aux manipulations - enrichissement, acidification, désacidification, respect de l'interdiction de l'utilisation de charbons à usage œnologique).		Contrôle documentaire.
Assemblage des cépages	Tenue à jour et mise à disposition du registre de cave : registre d'assemblage.		Contrôle documentaire.
Assemblage des millésimes (interdiction pour les vins nouveaux)	Tenue à jour et mise à disposition du registre de cave : registre d'assemblage.		Contrôle documentaire.

POINT A CONTROLLER	METHODOLOGIE		
	AUTOCONTRÔLES	CONTRÔLES INTERNES	CONTRÔLES EXTERNES
Capacité globale de cuverie (PPC)	Tenue, affichage dans la cave et fourniture à l'OC d'un plan de cave (localisation de l'emplacement de l'ensemble des contenants au sein des bâtiments, volume des contenants, numéros et nature des cuves).		Contrôle documentaire (avec la déclaration d'identification). Contrôle terrain
Enrichissement			
TAV maximum après enrichissement (PPC)	Analyses du TAV total maximum.		Contrôle documentaire.
TSE	Tenue à jour du registre de TSE.		Contrôle documentaire et sur le terrain : taux de concentration maximum et techniques autorisées.
Entretien du chai et du matériel (PPC)			Contrôle terrain
Stockage (PPC)	Descriptif de l'outil de production en accompagnement de la demande d'identification.		- Contrôle documentaire (avec la déclaration d'identification). - Contrôle documentaire et de terrain

C – CONTROLE PRODUIT

POINT A CONTROLER	METHODOLOGIE		
	AUTOCONTRÔLES	CONTRÔLES INTERNES	CONTRÔLES EXTERNES
Obligations déclaratives			
Déclaration de renonciation à produire	Déclaration adressée à l'ODG avant le 30 juin précédant la récolte		Contrôle documentaire
Déclaration de revendication (PPC) et documents annexes (DR, SV11 et SV12)	<p>- Imprimé unique pour tous les produits (appellation/couleur) adressé à l'OC au plus tard 5 jours après la dernière date limite de dépôt de la déclaration de récolte fixée par les services de la DGDDI si cette dernière n'est pas postérieure au 25 décembre.</p> <p>Pour les opérateurs produisant des vins nouveaux ou primeurs, une seule déclaration de revendication partielle comprenant tous les vins nouveaux ou primeurs peut être déposée au plus tard 5 jours après la dernière date limite de dépôt de la déclaration de récolte fixée par les services de la DGDDI si cette dernière n'est pas postérieure au 25 décembre.</p>	Dépôt	<p>Contrôle documentaire.</p> <p>Contrôle terrain en corrélation avec la capacité globale de cuverie.</p>
Déclaration de déclassement	Imprimé récapitulatif trimestriel à transmettre à l'OC à l'ODG.		Contrôle documentaire
Déclaration d'appareil pour TSE	Imprimé de déclaration adressé à l'ODG.		Contrôle documentaire

POINT A CONTROLLER	METHODOLOGIE		
	AUTOCONTRÔLES	CONTRÔLES INTERNES	CONTRÔLES EXTERNES
Déclaration de renoncement la mention « nouveau » ou « primeur »	Information à transmettre à l'OC, entre 5 et 15 jours ouvrés avant la commercialisation en vin de garde.		Contrôle documentaire
Déclaration préalable à la transaction et à la retraitaison	<p>Pour les opérateurs en vins de garde et en vins nouveaux : établissement des déclarations systématiques de transaction 5 jours ouvrés minimum pour les vins bénéficiant de la mention « nouveau » ou « primeur » et 7 jours ouvrés pour les vins de garde, à compter de la date de recevabilité de la déclaration (dossier complet), si dépôt avant 12h avant toute expédition, et transmission à l'OC avant toute opération.</p> <p>La mise en marché ne peut pas avoir lieu avant la déclaration préalable de transaction à l'OC et la connaissance de la suite donnée à cette déclaration par les organismes compétents.</p>	Néant	<p>Contrôle documentaire avec inscription de la date de réception de la déclaration.</p> <p>L'opérateur est informé de la suite donnée à sa déclaration dans un délai de 5 jours ouvrés pour les vins bénéficiant de la mention « nouveau » ou « primeur » et de 7 jours ouvrés pour les vins de garde, à compter de la date de recevabilité de la déclaration (dossier complet) si dépôt avant 12 heures.</p>
Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non-conditionné	<p>Pour les opérateurs en vins de garde et en vins nouveaux : établissement des déclarations d'expédition hors du territoire national 5 jours ouvrés minimum pour les vins bénéficiant de la mention « nouveau » ou « primeur » et 7 jours ouvrés pour les vins de garde, à compter de la date de recevabilité de la déclaration (dossier complet), si dépôt avant 12h avant toute expédition, et transmission à l'OC avant toute opération. La mise en marché ne peut pas avoir lieu avant la déclaration préalable de transaction à l'OC et la connaissance de la suite donnée à cette déclaration par les organismes compétents. Une déclaration peut comporter plusieurs transactions.</p>	Néant	<p>Contrôle documentaire avec inscription de la date de réception de la déclaration.</p> <p>L'opérateur est informé de la suite donnée à sa déclaration dans un délai de 5 jours ouvrés pour les vins bénéficiant de la mention « nouveau » ou « primeur » et de 7 jours ouvrés pour les vins de garde, à compter de la date de recevabilité de la déclaration (dossier complet) si dépôt avant 12 heures.</p>

<p>Déclaration de mise à la consommation (bouteilles, bag in box, tirés bouchés)</p>	<p>Pour les opérateurs, la mise en marché peut avoir lieu sans déclaration préalable de mise à la consommation à l'OC.</p> <p>L'ensemble des opérateurs procédant au conditionnement de vins nouveaux est tenu de fournir à l'OC une déclaration récapitulative des conditionnements consistant en une copie du registre d'embouteillage et de conserver pendant 6 mois à disposition de l'OC 4 échantillons par lot conditionné pour les lots de bouteilles, si bouteilles de 75cl sinon garder le nombre de bouteilles pour que le volume gardé corresponde à 3 litres et un échantillon par lot conditionné en bag-in-box, en vue des contrôles produit. La déclaration récapitulative des conditionnements en vins nouveaux est faite au plus tard le 10 décembre.</p> <p>L'ensemble des opérateurs procédant au conditionnement de vins de garde est tenu de fournir à l'OC une déclaration trimestrielle récapitulative des conditionnements consistant en une copie du registre d'embouteillage. Ce registre est adressé trimestriellement dans les 10 jours ouvrés qui suivent le dernier jour de chaque trimestre.</p> <p>L'opérateur doit conserver pendant 6 mois à disposition de l'OI, 4 échantillons par lot conditionné pour les lots de bouteilles, si bouteilles de 75cl sinon garder le nombre de bouteilles pour que le volume gardé corresponde à 3 litres et un échantillon par lot conditionné pour les lots conditionnés en bag-in-box, en vue des contrôles produit conformément à l'article D645-18 du code rural et de la pêche maritime.</p>	<p>Néant</p>	<p>Contrôle documentaire avec inscription de la date de réception de la déclaration.</p>
<p>Information sur les lots distribués en petit vrac (vins à la tireuse)</p>	<p>Pour les lots distribués en petit vrac, établissement de déclarations de mise à la consommation systématique et transmission à l'OC.</p> <p>La mise en marché ne peut pas avoir lieu avant la déclaration de mise à la consommation à l'OC et la connaissance de la suite donnée à cette déclaration par les organismes compétents.</p>	<p>Néant</p>	<p>Contrôle documentaire avec inscription de la date de réception de la déclaration.</p> <p>L'opérateur est informé de la suite donnée à sa déclaration dans un délai de 5 jours ouvrés pour les vins bénéficiant de la mention « nouveau » ou « primeur » et 7 jours ouvrés pour les vins de garde, à compter de la date de recevabilité de la déclaration (dossier complet), si dépôt avant 12h.</p>

Circulation des produits et mise en marché à destination du consommateur	Respect des dates de circulation entre entrepositaires agréés et de mise en marché à destination du consommateur.		Contrôle documentaire sur site avec relevé de la date figurant sur tout document attestant de la date de sortie du territoire douanier de la communauté européenne. Exemples: document d'accompagnement, titre de transit, etc...
Examens analytiques (PPC)	Vins conditionnés : réalisation d'une analyse par un laboratoire.		Réalisation d'une analyse par un laboratoire accrédité COFRAC. Définition des lots et des modalités de prélèvement au Chapitre IV.
Examens organoleptiques (PPC)	Néant.		Réalisation d'un examen sensoriel par un jury de 5 dégustateurs qui apprécie : - la couleur ; - l'odeur ; - le goût ; - l'acceptabilité dans la famille organoleptique de l'AOC considérée. Modalités détaillées au chapitre IV.
Règles de présentation et d'étiquetage (PPC)	Respect des dispositions du cahier des charges (chapitre I, point XII)	Néant	Contrôle documentaire et contrôle terrain

Les Principaux Points à Contrôler sont en caractères gras et identifiés par l'abréviation entre parenthèses suivante : **(PPC)**.

IV – MODALITES D'ORGANISATION DU CONTROLE PRODUIT : CONTROLE EXTERNE

1) Fréquence de contrôle

Le contrôle des vins consiste en 1 contrôle minimum par an et par opérateur selon les modalités définies dans le paragraphe D. Répartition et fréquence de contrôle du chapitre II. Organisation des contrôles.

2) Définition des lots et organisation des prélèvements

Les échantillons sont constitués sur la base de lots définis de la manière suivante :

- Vins non conditionnés : le lot correspond aux volumes contenus dans des récipients identifiés, ne pouvant être supérieurs à 1500 hl. Si le lot est un assemblage de plusieurs cuves, le lot est constitué de récipients sauf la part fractionnée du ou des récipient(s) nécessaire(s) pour correspondre aux volumes de la déclaration de transaction ou de la mise à la consommation. Le prélèvement est effectué au prorata des contenants.
- Vins en pièces : l'échantillon prélevé correspond à une pièce choisie au hasard lorsque le lot est constitué de 5 pièces ou moins, 2 pièces lorsque le lot est constitué de 6 à 10 pièces, une pièce toutes les 10 pièces, lorsque le lot est supérieur à 10 pièces. Le prélèvement est effectué au prorata des contenants désignés au hasard.
- Vins conditionnés : le lot correspond aux échantillons représentatifs du lot conditionné que chaque opérateur doit conserver selon les termes de l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime.

En cas de métayage, si les volumes de vin des co-partageants sont logés dans un même récipient, la déclaration de transaction ou de mise à la consommation, ainsi que le prélèvement, portent sur l'ensemble du volume du récipient. Les risques sont alors partagés.

Le prélèvement est effectué par des agents de prélèvement de l'organisme de certification. Il se fonde sur la déclaration de transaction ou de mise à la consommation. La nature du contenu doit être identifiée sur chaque contenant. Les lots conditionnés doivent être individualisés dans le lieu d'entrepôt.

Chaque prélèvement comporte au minimum 4 échantillons par lot :

- 1 est destiné à l'examen analytique,
- 1 est destiné à l'examen organoleptique,
- 1 est gardé pour le recours éventuel,
- 1 est gardé comme témoin par l'OC.

Chaque prélèvement est effectué selon la procédure détaillée dans le guide du prélèvement.

Chaque échantillon prélevé est muni d'un dispositif permettant l'identification du lot correspondant.

L'échantillon est transporté et stocké par les agents de prélèvement de l'organisme de certification.

3) Examen analytique

L'examen analytique est effectué par un laboratoire habilité par l'INAO et accrédité COFRAC.

L'examen analytique porte sur les éléments suivants :

- titre alcoométrique acquis ;
- titre alcoométrique total ;
- sucres totaux exprimés en termes de glucose et de fructose ;
- acidité totale ;
- acidité volatile ;
- anhydride sulfureux total (SO₂) ;
- acide malique sur les vins rouges conditionnés sauf pour les « nouveaux » ou « primeurs ».

4) Déroulement de l'examen organoleptique

L'anonymat des échantillons est effectué par un agent habilité de l'organisme de certification dans des conditions strictes afin de pouvoir garantir cet anonymat au cours de l'ensemble des opérations, et ce, jusqu'au dépouillement des résultats. Les échantillons sont présentés aux membres du jury de manière codifiée (AOC, millésime et numéro d'ordre).

L'échantillon est remis à température ambiante pour la dégustation.

Le nombre d'échantillons par couleur, par millésime et par AOC soumis à la dégustation est de 3 minimum et de 25 maximum par jury.

L'examen des vins présentés porte sur les critères visuels, olfactifs et gustatifs. Il se déroule dans une salle de dégustation adaptée, à bonne température et avec de la vaisselle propre.

L'OC planifie les commissions d'examen organoleptique, convoque les dégustateurs, désigne le/les jurys et anime le/les jury(s).

Chaque membre du jury déguste individuellement en silence, évalue et détermine seul l'acceptabilité du produit dans la famille de l'appellation d'origine contrôlée revendiquée et, le cas échéant, identifie et qualifie les défauts. Les qualificatifs utilisables sont choisis dans une liste nationale validée par le Comité National compétent de l'INAO de 91 mots dont la liste figure en annexe I au présent plan de contrôle.

L'appréciation globale du jury est déduite informatiquement à la majorité à partir des fiches individuelles de chaque dégustateur. Les motifs de non-conformité sont inscrits sur la fiche de consensus par l'animateur désigné, après délibération des membres du jury. La fiche de consensus est signée par les membres du jury. A l'issue de la dégustation, la fiche de consensus et les fiches de dégustation sont utilisées par l'organisme de certification pour établir le manquement selon les modalités définies en annexe II.

L'acceptabilité du produit au sein de sa famille est de fait acquise dès lors que le produit est conforme.

Les commissions chargées de l'examen organoleptique doivent comprendre obligatoirement les trois collèges suivants :

- techniciens au sens de personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière, et notamment les courtiers,

- porteurs de mémoire du produit au sens des opérateurs habilités (vignerons ou négociants) ou retraités reconnus par la profession,
- usagers du produit : toute personne proposée par l'ODG, professionnels de la restauration ou du commerce de vins, consommateurs avertis.

Chaque commission est composée d'un ou plusieurs jurys qui, afin de pouvoir statuer doivent comporter au minimum :

- cinq membres présents, et pour tout nombre supérieur, un nombre impair de membres ;
- des membres représentant deux des trois collèges cités ci-dessus,
- un ou des membres représentant le collège des porteurs de mémoire.

Chaque année, l'ODG propose à l'organisme de certification des dégustateurs. Les dégustateurs sont formés régulièrement par l'ODG.

Les dégustateurs seront évalués régulièrement par l'organisme de certification à partir des statistiques individuelles issues du logiciel d'aide à la dégustation.

L'organisme de certification, au vu des résultats sur une campagne se réserve le droit d'exclure de la commission des dégustateurs qui ne répondraient pas aux critères de l'évaluation. Il en informe l'ODG. A la demande de l'OC, l'ODG peut proposer d'autres dégustateurs pour assurer le renouvellement.

Un bilan des examens organoleptiques, sur le produit et les dégustateurs, est effectué par l'organisme de certification.

V – TRAITEMENTS DES MANQUEMENTS DANS LE CADRE DU CONTROLE EXTERNE

1) Classification des manquements

Une grille de traitement des manquements est établie par l'OC, après avis de l'ODG, et détermine les principales suites à prononcer.

Tout constat de manquement donne lieu à la rédaction d'une fiche de manquement par l'OC:

- qui classe ce manquement dans l'une des 3 catégories mineur, majeur ou grave.
- qui permet une proposition d'action correctrice ou corrective, dont la mise en œuvre effective sera vérifiée par l'OC,

Pour l'opérateur :

- o manquement mineur = manquement non "réhibitoire" pour le produit ; manquement présentant un risque faible d'incidence sur le produit ;
- o manquement majeur = manquement ayant un impact sur la qualité du produit (condition de transformation ou contrôle produit par exemple) ;
- o manquement grave ou critique = manquement sur les caractéristiques fondamentales de l'appellation (aires de production, variété,...)

Pour l'ODG :

- o manquement mineur = non-respect d'une règle, ne portant pas atteinte à l'efficacité de la mission de contrôle interne de l'ODG ;
- o manquement majeur = non-respect d'une règle susceptible, en fonction de l'étendue du manquement constaté, de porter atteinte à l'efficacité de la mission de contrôle interne de l'ODG ;
- o manquement grave ou critique = non-respect d'une règle remettant fondamentalement en cause la mission de contrôle interne de l'ODG.

2) Suites aux manquements

La liste des mesures sanctionnant les manquements au cahier des charges est présentée sous forme d'un tableau déterminant les principales suites à prononcer en fonction de constats de manquements mineurs, majeurs ou graves/critiques.

La liste des mesures sanctionnant les manquements relevés chez les opérateurs comprend :

- avertissement (qui sous-entend une demande de mise en conformité selon un Plan de Mise en Conformité), qui peut s'accompagner d'un contrôle supplémentaire par rapport au manquement constaté;
- contrôle(s) supplémentaire(s) à la charge de l'opérateur en vue d'augmenter la pression de contrôle sur les conditions de production ou sur le produit ;
- réfaction de rendement pouvant être revendiqué ;
- retrait du bénéfice de l'AOC (pour la part de production concernée) (d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée) (pour la part de récolte concernée) (pour le lot concerné). Le vin (Les vins) faisant l'objet de la présente décision peut être commercialisé en vin de table sous réserve de répondre aux conditions fixées par la

réglementation en vigueur pour le classement dans cette catégorie de vin.

- retrait du bénéfice de l'AOC sur tout ou partie de la production ou tout ou partie d'un outil de production ;
- suspension de l'habilitation de l'opérateur en cause; la suspension d'habilitation peut être partielle en ce qu'elle ne concerne qu'une activité particulière, et court jusqu'à la mise en conformité ;
- retrait de l'habilitation de l'opérateur en cause ; le retrait d'habilitation peut être partiel en ce qu'il ne concerne qu'une activité particulière. La décision de retrait précise le délai minimum fixé pour le dépôt d'une nouvelle déclaration d'identification en vue d'une habilitation. En outre, en cas de retrait, le comité de certification doit se prononcer sur le devenir des lots conditionnés ou non quelque soit le millésime présents en cave. Ces lots peuvent être déclassés et ne pas pouvoir prétendre à l'AOC initialement revendiquée.

La liste des mesures sanctionnant les manquements relevés chez l'ODG comprend :

- avertissement ;
- contrôle supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan de contrôle ;
- suspension ou retrait de la reconnaissance de l'ODG.

Le retrait de reconnaissance d'un ODG peut intervenir :

- o en cas de manquements graves ou critiques,
- o suite à la répétition ou au cumul de manquements.

Toute sanction peut être accompagnée d'une mise en demeure de se conformer au cahier des charges selon un plan de mise en conformité dans un délai donné. Cette mise en conformité est vérifiée par l'OC.

L'opérateur ou l'ODG doit fournir à l'OC toutes les informations nécessaires à l'évaluation. Dans le cas contraire, l'opérateur devra fournir les éléments en question dans les délais déterminés par l'OC. Le non respect de ces délais sera considéré comme un manquement sur le point à contrôler du niveau le plus important prévu par la grille de traitement des manquements.

En cas de refus de contrôle, le comité de certification peut prononcer une suspension ou un retrait d'habilitation.

Lorsqu'une décision de retrait du bénéfice de l'appellation d'origine pour un lot ou pour l'ensemble de la production est notifiée à un opérateur ou en cas de retrait d'habilitation, ou de mise à la consommation de produits issus d'opérateurs indûment habilités, l'organisme certificateur informe les services de l'INAO dans un délai de 7 jours suivant la date de décision ou de la validation de ce constat.

3) Recours

Après toute notification, par l'organisme de certification, d'un rapport accompagné d'une ou des fiches de manquement, tout opérateur ou l'ODG peut demander un recours sur un constat de contrôle dans un délai fixé par les procédures de l'organisme de certification. L'OC doit être en mesure de proposer et de traiter ce recours selon les modalités qu'il aura prévues dans une procédure interne et conformes à la circulaire INAO-CIR-2010-01.

4) Comité de Certification

Les décisions relatives aux manquements sont prises par le Comité de certification ou par délégation de ce comité par le directeur de certification ou son suppléant.

Les règles de fonctionnement de ce comité, c'est-à-dire : rôles et compétences, composition, organisation ... sont définies dans le règlement intérieur du comité de certification.

Pour les cas qui lui sont présentés, le comité étudie les réponses de l'opérateur et statue sur la ou les sanctions à notifier en s'appuyant sur la grille des manquements.

Les décisions du comité sont adressées par mail, fax ou courrier à l'opérateur dans les 7 jours ouvrés qui suivent la séance.

Précisions concernant les clients que sont les ODG

Le comité ayant statué sur la l'habilitation de l'ODG en tant que clients de la certification, il applique pour celui-ci les conditions de maintien, de suspension et de retrait de la certification au même titre qu'un opérateur.

Il est précisé que la suspension ou le retrait de la certification d'un client entraîne la suspension immédiate des activités de certification pour l'ensemble des opérateurs intervenant dans le ou les cahiers des charges de l'ODG concerné.

Le retrait de la certification pour un client est indépendant de sa reconnaissance en tant qu'ODG délivré par l'INAO.

La reprise éventuelle des activités d'un client pour lequel le comité de certification a acté un retrait de la certification est soumise à la même procédure que pour un opérateur à savoir :

- la réalisation d'une évaluation spécifique du client donc de l'ODG
- le traitement des résultats de cette évaluation par le comité de certification selon les procédures établies
- l'habilitation ou non de ce client selon la décision actée

Recours et appels auprès du comité de certification

L'opérateur a la possibilité de faire un recours de la décision relative au(x) manquement(s) qui lui est notifié par le Comité de certification ou par délégation de ce comité par le directeur de certification ou son suppléant.

Si le résultat de ce recours ne le satisfait toujours pas, il a la possibilité de faire appel de la décision du comité de certification.

Les conditions de recours ou d'appel d'une décision du comité de certification sont décrites dans la procédure en vigueur et dans le règlement intérieur du comité de certification. La procédure est communiquée à l'opérateur lors de la notification de la sanction ou de la décision suite à un recours.

VI – GRILLE DE TRAITEMENTS DES MANQUEMENTS

A) Tableaux de synthèse (m : mineur / M : majeur / G : grave ou critique)

1) Evaluation des opérateurs

Classification des manquements	Conditions production	Produit	Obligations déclaratives
mineur m	- avertissement et/ou contrôle supplémentaire	- avertissement et/ou contrôle supplémentaire	- avertissement et/ou contrôle supplémentaire
majeur M	- contrôle supplémentaire et/ou - suspension d'habilitation et/ou - réfaction de rendement pouvant être revendiqué et/ou - retrait du bénéfice de l'AOC sur tout ou partie de la production ou tout ou partie d'un outil de production	- contrôle supplémentaire et/ou - retrait ou suspension du bénéfice de l'AOC sur tout ou partie de la production ou tout ou partie d'un outil de production	- contrôle supplémentaire et/ou - suspension d'habilitation et/ou - retrait du bénéfice de l'AOC sur tout ou partie de la production ou tout ou partie d'un outil de production
grave /critique G	- retrait d'habilitation et/ou - retrait du bénéfice de l'AOC sur tout ou partie de la production ou tout ou partie d'un outil de production	- retrait du bénéfice de l'AOC sur tout ou partie de la production ou tout ou partie d'un outil de production - retrait ou suspension d'habilitation	- retrait ou suspension d'habilitation et/ou - retrait du bénéfice de l'AOC sur tout ou partie de la production ou tout ou partie d'un outil de production

2) Evaluation de l'ODG

Classification des manquements	Application plan de contrôle	
	Gestion des moyens	Gestion des procédures
mineur m	- avertissement	- avertissement
majeur M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan du plan de contrôle
grave /critique G	- suspension ou retrait de la reconnaissance	- suspension ou retrait de la reconnaissance

ODG

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
Maîtrise des documents et organisation	ODG01	Défaut de diffusion des informations	M	M Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et éventuellement modification du plan de contrôle.	
	ODG02	Absence d'enregistrement relatif à la diffusion des informations	m	m Avertissement.	M Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et éventuellement modification du plan de contrôle.
	ODG03	Défaut de suivi des déclarations d'identification	G	G Suspension ou retrait de l'habilitation et transmission à l'INAO en vue de la suspension ou retrait éventuel de la reconnaissance en ODG.	
	ODG04	Absence d'enregistrement des déclarations d'identification	G	G Suspension ou retrait de l'habilitation et transmission à l'INAO en vue de la suspension ou retrait éventuel de la reconnaissance en ODG.	
	ODG05	Absence de mise à disposition de la liste des opérateurs habilités	M	M Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et éventuellement modification du plan de contrôle	G Suspension ou retrait de l'habilitation et transmission à l'INAO en vue de la suspension ou retrait éventuel de la reconnaissance en ODG.
	ODG06	Défaut dans le système documentaire	m	m Avertissement.	
	ODG14	Défaut dans le suivi des membres des commissions d'examen organoleptique	m	m Avertissement.	M Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG.
Maîtrise des moyens	ODG11	Défaut de maîtrise des moyens humains en charge du contrôle	M	M Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et éventuellement	

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
humains		interne		modification du plan de contrôle.	
	ODG12	Absence de document de mandatement formalisé, le cas échéant	m	m Avertissement.	M Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et éventuellement modification du plan de contrôle.
Maîtrise des moyens matériels	ODG13	Défaut de maîtrise des moyens matériels	M	M Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et éventuellement modification du plan de contrôle.	

OPERATEUR

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
Déclaration d'identification Engagement de l'opérateur	OP01	Absence d'identification ou identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production	M	M Refus d'habilitation	
	OP03	Absence d'information auprès de l'organisme de défense et de gestion de toute modification concernant l'opérateur et affectant son (ou ses) outil(s) de production	m ou M en fonction de la nature de l'information	m Avertissement. M Contrôle supplémentaire	
Réalisation des contrôles	OP99	Refus de contrôle (refus d'accès, insulte à auditeur, attitude agressive, absence de réponses, etc.)	G	G Retrait de l'habilitation	
	OP100	Absence de réalisation du contrôle interne (suite au non paiement des cotisations à l'ODG)	G	G Retrait de l'habilitation	
	OP101	Absence de réalisation du contrôle externe (suite au non paiement des frais de contrôle externe à l'OC)	G	G Retrait de l'habilitation	
Aire géographique, aire parcellaire délimitée et aire de proximité immédiate	OP05 (PPC)	Vignes et/ou chai situé hors de l'aire géographique et hors de l'aire de proximité immédiate	G	G Retrait du bénéfice de l'AOC pour la production du chai et selon le cas retrait de l'habilitation pour l'activité vinification.	
	OP06 (PPC)	Fiche CVI erronée ou non tenue à jour	M	M Suspension de l'habilitation au delà d'un délai pour la mise à jour du CVI.	G Retrait du bénéfice de l'AOC pour la production des parcelles concernées.
Encépagement et règles de proportion	OP07 (PPC)	Non respect des règles d'encépagement (cépages autorisés, règles de proportion à l'exploitation...)	G	G Retrait du bénéfice de l'AOC pour la production des parcelles concernées et/ou les lots d'AOC concernés	
	OP08	Fiche CVI erronée ou non tenue à	M	M Suspension de l'habilitation au delà	G Retrait du bénéfice de l'AOC

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
	(PPC)	jour		d'un délai pour la mise à jour du CVI.	pour la production des parcelles concernées.
Conduite du vignoble	OP09 (PPC)	Fiche CVI erronée ou non tenue à jour avec densité non conforme au CDC	M	M Suspension de l'habilitation au delà d'un délai pour la mise à jour du CVI.	G Retrait du bénéfice de l'AOC pour la production des parcelles concernées.
	OP10 (PPC)	Fiche CVI erronée ou non tenue à jour avec densité conforme au CDC	M	M Suspension de l'habilitation au delà d'un délai pour la mise à jour du CVI.	G Retrait du bénéfice de l'AOC pour la production des parcelles concernées.
	OP13 (PPC)	Non respect de la densité minimale à la plantation	G	G Retrait du bénéfice de l'AOC pour la production des parcelles concernées et contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles.	
	OP 126 (PPC)	Non respect de l'écartement entre rangs pour les vignes plantées après le 31/07/2009	G	G Retrait du bénéfice de l'AOC pour la production des parcelles concernées et contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles.	
	OP 127 (PPC)	Non respect de l'écartement entre pieds pour les vignes plantées après le 31/07/2009	G	G Retrait du bénéfice de l'AOC pour la production des parcelles concernées et contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles.	
	OP128 (PPC)	Non respect du SECV/PR	M	M Avertissement et contrôle de mise en conformité.	G Retrait du bénéfice de l'AOC pour la production des parcelles concernées ou suspension de l'habilitation.
	OP19 (PPC)	Non respect des règles de taille	M	M Contrôle de mise en conformité	
	OP20 (PPC)	Non respect des règles de taille ou absence de taille, si constat après le 15 mai	G	G Retrait du bénéfice de l'AOC pour la production des parcelles concernées.	

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
	OP21 (PPC)	Non respect de la charge maximale moyenne à la parcelle	M	M Avertissement et contrôle de mise en conformité Et interdiction de vendanger avant le second contrôle.	G Retrait du bénéfice de l'AOC pour la production des parcelles concernées et contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles.
	OP22 (PPC)	Liste des parcelles présentant des pieds morts ou manquants non tenue à jour, absence de la liste ou liste erronée dans le cas où des parcelles devraient y figurer	M	M Contrôle de mise en conformité et contrôle vigne	G Retrait du bénéfice de l'AOC pour la production des parcelles concernées et contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles.
	OP23 (PPC)	Parcelle à l'abandon ou en friche	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour la production des parcelles concernées.	G Retrait du bénéfice de l'AOC pour la production des parcelles concernées et contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles.
	OP24 (PPC)	Mauvais état sanitaire (feuillage et/ou grappes)	m ou M (en fonction de l'étendue)	m Avertissement. M Avertissement et contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles et/ou éventuellement réfaction de rendement.	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour la production des parcelles concernées.
	OP25 (PPC)	Mauvais état d'entretien du sol	m	m Avertissement	
	OP47	Utilisation non autorisée de composts et déchets organiques ménagers et de boues de station d'épuration autres que celles des installations vitivinicoles (article D. 645-2 du code rural et de la pêche maritime).	G	G Retrait du bénéfice de l'AOC pour la production des parcelles concernées.	
	OP129	Défaut d'enherbement des	m	m Avertissement et contrôle de mise	M Retrait du bénéfice de l'AOC

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
	(PPC)	tournières		en conformité.	pour la production des parcelles concernées.
	OP125	Non respect des règles définies dans le cahier des charges pour le remaniement des parcelles	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour la production des parcelles concernées.	
Irrigation	OP29	Non respect de l'interdiction	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour la production des parcelles concernées.	
Maturité	OP30 (PPC)	Non respect de la richesse minimale en sucre des raisins	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC du lot considéré.	
	OP31 (PPC)	Non respect du Titre Alcoométrique Volumique Naturel Minimum (TAVNM)	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC du lot considéré.	
	OP32 (PPC)	Fiche de suivi de maturité non renseignée ou absence d'archivage du bulletin maturité	m	m Avertissement.	
	OP33 (PPC)	Absence d'enregistrement du degré probable d'encuvage (TAVNM)	m	m Avertissement.	
Récolte	OP36	Parcelle non totalement vendangée (article D. 645-11 du code rural et de la pêche maritime).	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de la récolte concernée.	
Rendement	OP40 (PPC)	Absence de destruction des volumes produits au-delà des rendements autorisés (article D. 645-14 du code rural et de la pêche maritime).	G	G Suspension de l'habilitation jusqu'à mise en conformité	
	OP41 (PPC)	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction (ex DPLC).	m	m Avertissement	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour un volume équivalent de vin de l'AOC en stock.
	OP42	Absence de destruction des volumes liés à un VSI (article D.645-	G	G Retrait du bénéfice de l'AOC d'un volume de vins encore en stock de la	

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
	(PPC)	15 du code rural et de la pêche maritime).		récolte considérée.	
	OP43 (PPC)	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction (VSI).	m	m Avertissement.	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour un volume équivalent de vin de l'AOC en stock.
Entrée en production	OP45	Absence de destruction de la production éventuelle de jeunes vignes ou de vignes surgreffées (article D. 645-8 du code rural et de la pêche maritime).	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée.	
	OP46	Revendication de la production des jeunes vignes ou des vignes surgreffées avant la date d'entrée en production.	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de récolte concernée Et éventuellement retrait du bénéfice de l'AOC d'un volume de vin encore en stock de la récolte considérée	
Transformation, élaboration	OP118	Non respect des règles relatives à l'assemblage des cépages.	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot considéré.	
	OP119	Non respect des règles relatives à l'assemblage des millésimes	M	M Retrait du bénéfice de la mention « nouveau » ou « primeur » et/ou de l'AOC pour le lot considéré.	
Pratiques œnologiques	OP117 (PPC)	Non respect des règles relatives à l'interdiction de l'utilisation de charbons œnologiques pour les vins rosés	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot considéré.	
	OP53 (PPC)	Non respect des règles relatives à l'enrichissement (article D. 645-9 du code rural et de la pêche maritime)	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot considéré.	
	OP54 (PPC)	Non respect du Titre Alcoométrique Volumique Maximum (TAVM) après enrichissement, au stade de la	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot considéré	

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
		vinification (article D. 645-9 du code rural et de la pêche maritime)			
	OP55 (PPC)	Registres de cave et/ou registre de TSE erronés ou non tenus à jour ou non mis à disposition	m	m Avertissement et contrôle de mise en conformité.	M Suspension de l'habilitation jusqu'à mise en conformité.
	OP56 (PPC)	Non respect du taux de concentration en cas de recours à des TSE pour les vins rouges	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot considéré.	
Chai et matériel	OP48 (PPC)	Non respect de la capacité globale de cuverie	m	m Avertissement et contrôle de mise en conformité dans un délai défini.	M Suspension de l'habilitation pour la partie vinification.
	OP49 (PPC)	Mauvais entretien du chai et du matériel	m	m Avertissement et contrôle de mise en conformité dans un délai défini.	M Suspension de l'habilitation pour la partie vinification.
Conditionnement	OP58	Non mise à disposition des analyses avant conditionnement (article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime).	M	M Avertissement et contrôle supplémentaire.	M Contrôle cave lors de la campagne suivante
Exportation hors du territoire de l'union européenne (article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime)	OP59	Non mise à disposition des informations relatives au conditionnement identiques à celles figurant au registre des manipulations du règlement (CEE) 884/2001, et/ou non mise à disposition des analyses avant ou après conditionnement et/ou non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés.	m	m Avertissement.	M Contrôles supplémentaires produits
Stockage	OP60 (PPC)	Non respect des règles définies dans le cahier des charges.	M	M Avertissement et contrôle de mise en conformité dans un délai défini	
Mise en marché à destination du	OP63	Non respect des dates butoirs	M	M Contrôle supplémentaire sur au moins	G Retrait d'habilitation.

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
consommateur (article D.645-17 du code rural et de la pêche maritime)				un autre lot (analyse et dégustation).	
Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés	OP62	Non respect des règles définies dans le cahier des charges	M	M Contrôle supplémentaire sur au moins un autre lot (analyse et dégustation).	G Retrait d'habilitation.
Déclaration de remaniement de parcelles	OP 97 (PPC)	Non respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges.	M	M Avertissement.	M Contrôle vigne
Déclaration de renonciation à produire	OP112	Non respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	m	m Avertissement et contrôle supplémentaire.	M 2 contrôles supplémentaires
Déclaration de revendication	OP64 (PPC)	Erronée ou incohérente avec les divers documents notamment déclaration de récolte, SV11, SV12, liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants.	M	M Suspension de l'habilitation au delà d'un délai pour la mise à jour de la déclaration de revendication.	G Retrait d'habilitation.
	OP65 (PPC)	Hors délai.	m ou M (en fonction de la date de dépôt)	m Avertissement. M Avertissement et contrôle supplémentaire.	G Retrait d'habilitation.
Déclaration de déclassement	OP66	Non respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges.	m	m Avertissement et contrôle supplémentaire.	M Retrait d'habilitation au-delà d'un délai pour la mise en conformité.
Déclaration de renoncement à la mention « nouveau » ou « primeur »	OP68	Non respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges et le plan de contrôle.	m	m Avertissement.	M Retrait d'habilitation au-delà d'un délai pour la mise en conformité

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
Déclaration d'appareil pour TSE	OP72	Non respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	m	m Avertissement et contrôle supplémentaire.	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de récolte concernée.
Information à l'organisme de contrôle selon les modalités définies dans le cahier des charges (et le plan de contrôle) - vin non conditionné faisant l'objet d'une transaction ou étant prêt à être mis à la consommation ; - vin non conditionné destiné à une expédition hors du territoire national, - vin allant faire ou ayant fait l'objet d'un conditionnement	OP73	Absente (le vin à circuler sans autorisation...)	M	M contrôle supplémentaire sur un ou des produits.	G Retrait d'habilitation.
	OP74	Erronée (par exemple l'opérateur a omis de notifier que c'était un export, qu'il y avait un volume concerné par un renoncement de la mention « nouveau »...)	M	M contrôle supplémentaire sur un ou des produits.	G Retrait d'habilitation.
	OP75	Non respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges (notamment registre de conditionnement fourni en retard, modification du volume concerné...)	m ou M (en fonction de l'information)	m Avertissement. M Avertissement et contrôle supplémentaire.	G Retrait d'habilitation.
Contrôle du produit : examens analytiques et examens	OP76 (PPC)	Refus du prélèvement par l'opérateur	G	G Retrait de l'habilitation.	
	OP77 (PPC)	Non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés (article D. 645-18 du	M	M Avertissement et contrôle supplémentaire	G Retrait de l'habilitation.

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
organoleptiques		code rural et de la pêche maritime)			
	OP78 (PPC)	Incohérence des volumes constatée lors d'un prélèvement entre la réalité des vins entreposés dans le lieu d'entrepôt, la déclaration de transaction ou de conditionnement et les justifications des mouvements de vins	M	M Contrôle supplémentaire sur un produit.	G Retrait de l'habilitation.
	OP79 (PPC)	Identification cuverie non réalisée (absence du n° et du volume marqués sur les cuves de manière indélébile et appellation non mentionnée)	m	m Avertissement avec prélèvement reporté après constat du retour en conformité.	
	OP96	Assemblage du lot avec un autre vin entre deux prélèvements	M	M Contrôle supplémentaire de l'ensemble du volume restant en cave pour l'AOC et le millésime concerné et éventuellement d'une ou plusieurs autres AOC et/ou d'un autre millésime.	G Retrait du bénéfice de l'AOC pour les volumes concernés et contrôle supplémentaire des 5 prochains lots présentés dans l'année qui suit le manquement.
Vins en transaction ou en petit vrac	OP80 (PPC)	Analyse non conforme mais pouvant évoluer favorablement (acide malique, acidité totale, sucres)	M	M Avertissement et contrôle de mise en conformité.	G Retrait du bénéfice de l'AOC, ou de la mention « nouveau » ou « primeur » le cas échéant.
	OP82 (PPC)	Analyse non conforme qui ne peut pas évoluer favorablement (acidité volatile, SO2 total, TAV naturel minimum, TAV total, TAV acquis)	M	M Retrait du bénéfice de la mention « nouveau » ou « primeur » le cas échéant, ou retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné Et contrôle d'un lot supplémentaire (analyse et dégustation).	G Retrait du bénéfice de la mention « nouveau » ou « primeur » le cas échéant, ou retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné Et contrôle d'au moins deux lots supplémentaires (analyse et dégustation).
	OP83 (PPC)	Analyse non conforme (acidité volatile, vin non loyal et marchand)	G	G Retrait du bénéfice de l'AOC (vin non loyal et marchand)	

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
				Et obligation de destruction du lot concerné avec transmission à l'OC de la preuve de sa destruction Et contrôle d'un lot supplémentaire (analyse et dégustation).	
	OP84 (PPC)	Examen organoleptique avec défaut classé catégorie 1*	m ou M	m Avertissement. M Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit.	Si défaut classé catégorie 1* m Avertissement. M Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit. Si défaut classé catégorie 2* m Avertissement. M Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit. G Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot. Si défaut classé catégorie 3* M Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit. G Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot.
	OP85 (PPC)	Examen organoleptique avec défaut classé catégorie 2*	m ou M ou G	m Avertissement.	Si défaut classé catégorie 1*

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
				<p>M Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit.</p> <p>G Suspension du bénéfice de l'AOC Et contrôle supplémentaire du lot concerné</p>	<p>m Avertissement.</p> <p>M Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit.</p> <p>Si défaut classé catégorie 2* m Avertissement.</p> <p>M Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit.</p> <p>G Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot.</p> <p>Si défaut classé catégorie 3* M Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit.</p> <p>G Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot.</p>

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
	OP86 (PPC)	Examen organoleptique avec défaut classé 3*	M ou G	<p>M Suspension du bénéfice de l'AOC Et contrôle supplémentaire du lot concerné</p> <p>G Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot Et contrôle supplémentaire des 3 prochains lots présentés dans l'année qui suit le manquement.</p>	<p>Si défaut classé catégorie 1* m Avertissement.</p> <p>M Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit.</p> <p>Si défaut classé catégorie 2* m Avertissement.</p> <p>M Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit.</p> <p>G Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot.</p> <p>Si défaut classé catégorie 3* M Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit.</p> <p>G Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot.</p>
Vins mis à la consommation (bouteilles, bag in box, tirés bouchés)	OP88 (PPC)	Analyse non conforme	m	m Contrôle supplémentaire d'autres lots (2 lots minimum).	M Contrôle de plusieurs autres lots
	OP91 (PPC)	Analyse non conforme (vin non loyal et marchand)	M	M Contrôle supplémentaire d'autres lots (3 lots minimum).	G Contrôle de plusieurs autres lots

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
	OP92 (PPC)	Examen organoleptique avec défaut classé catégorie 1*	m ou M	m Avertissement. M Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit.	M Contrôle supplémentaire d'autres lots (minimum 2 lots).
	OP93 (PPC)	Examen organoleptique avec défaut classé catégorie 2*	m ou M ou G	m Avertissement. M Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit. G Contrôle supplémentaire d'autres lots (minimum 2 lots).	M Contrôle supplémentaire d'autres lots (minimum 2 lots).
	OP94 (PPC)	Examen organoleptique avec défaut classé 3*	M ou G	M Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit. G Contrôle supplémentaire d'autres lots (minimum 3 lots).	G Contrôle supplémentaire d'autres lots (minimum 3 lots).
Règles de présentation et étiquetage	OP 114 (PPC)	Absence d'inscription de l'AOC dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, alors qu'ils ont été présentés sous la-dite appellation et déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus	M	M Avertissement et contrôle supplémentaire.	G Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné.
	OP 115 (PPC)	Absence d'indication du millésime pour les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau »	G	G Retrait du bénéfice de la mention primeur.	G Retrait d'habilitation.

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
	OP 116 (PPC)	Non respect des dispositions relatives à l'étiquetage dans le cahier des charges	M	M Avertissement et contrôle supplémentaire.	G Retrait du bénéfice de l'AOC et éventuellement suspension d'habilitation.

* la classification des défauts en CATEGORIE 1, 2 ou 3 est notifiée dans l'annexe I (liste des défauts).

ANNEXE I – LISTE DES DEFAUTS

COULEUR

Classification des manquements	Description	Code	Explication
Catégorie 2	Cassé	718	Couleur marron ou bouillon de châtaigne (casse oxydasique).
Catégorie 1	Décoloré	727	Très claire / claret à rosé.
Catégorie 2	Huileux	743	Filant comme de l'huile (maladie de la graisse) / graisseux en bouche.
Catégorie 2	Oxydé	760	Reflets orangés (usé)
Catégorie 2	Taché	788	Reflète rouge dans un vin blanc, contamination d'un vin blanc par un vin rouge

GUSTATION

Classification des manquements	Description	Code	Explication
Catégorie 2	Oxydé	760	Poussiéreux, papier (éventuellement herbacé), éthanal qui sent la pomme blette.
Catégorie 1	H ₂ S	741	Impression de mauvais goût laissé en bouche ; lié à un vin chargé de lies et à des formes de réduction.
Catégorie 2	Mercaptan	755	Goût fétide, odeur de gaz de ville.
Catégorie 2	Rance	776	Goût de beurre rance. Provient de l'oxydation des corps gras
Catégorie 3	Alliacé	706	Gôût de l'ail ou de l'oignon
			Gustation / Altérations microbiennes
Catégorie 2	Acescence (acétate)	701	Acétate d'éthyle (odeur et goût de « colle scotch »).
Catégorie 2	Huileux	743	Filant comme de l'huile (maladie de la graisse) / Graisseux en bouche.
Catégorie 2	Lactique	747	Lactique, butyrique = goûts de composés présents dans le lait (yaourt, lait caillé, beurre rance).
Catégorie 2	Phénolé	765	Goût du à Brettanomyces. Vin usé, gouache, encre, fumée, charcuterie fumée, écurie, cheval en sueur, ferme, bouse...
Catégorie 2	Sale	779	Croupi, sale, serpillière = goûts désagréables faisant penser à l'eau stagnante. Lies (sales), « pas nets » ou développements microbiologiques (levures ou bactéries) indésirables. Le caractère levurien ou bactérien (levure, sale, fétide, croupi) s'accompagne souvent de goûts lactiques.

Catégorie 1	Savonneux	780	Production de composés douceâtres pendant la fermentation malolactique. Donnent au vin un caractère savonneux.
Catégorie 2	Souris	786	Goût de souris ; goût très fétide et très sale (désagréable) laissé en bouche après avoir recraché le vin. Dû à deux molécules produites par des bactéries sur un vin non stabilisé (manque de SO ₂ et milieu oxydatif). Inodores en milieu acide (dans le vin) elles deviennent perceptibles dès que la salive revient dans la bouche. L'impression met quelques instants à apparaître mais elle persiste longtemps dans la bouche.
Catégorie 2	Aigre doux	704	Goût d'aigre accompagné de saveur sucré
Catégorie 2	Géranium	736	Flaveur spécifique de géranium. Provient de la dégradation de l'acide sorbique par les bactéries lactiques.
			Gustation / Contaminants
Catégorie 2	Bouchonné	714	Goût de « mauvais bouchon » ou liégeux. Contamination du vin par des chloroanisols (peut se trouver sur du vin en cuve par aérocontamination).
Catégorie 2	Caoutchouc	717	Accident de chauffage du moût (cuit, caoutchouc brûlé), goudron, hydrocarbure.
Catégorie 2	Métallique	756	Goût qui évoque le métal par sa dureté, peut être lié à un excès de sulfate de cuivre.
Catégorie 2	Plastique	767	Résine époxy, amande amère (dégradation de composés époxy), solvant, plastique.
Catégorie 1	SO ₂	784	Excès de SO ₂ .
Catégorie 1	Tartre sec	789	Ciment mal affranchit ou dépôt de tartre ancien...
			Gustation / Structure déséquilibrée
Catégorie 1	Alcooleux	705	Excès d'alcool ou sensation de brûlant, chaud.
Catégorie 1	Amer	708	Trop d'amertume peut provenir d'un excès de macération (tanins) ou de la matière colorante qui s'oxyde (début d'oxydation).
Catégorie 1	Astringent	711	Apre, astringent, rafleux (en excès par rapport à l'AOC considérée). Peut être asséchant c'est à dire sèche en fin de bouche ; lié aux tannins séchants (ou à une présence d'acidité volatile en excès).
Catégorie 2	Dilué	729	Manque de concentration, peut être lié aux rendements excessifs, à des vendanges pluvieuses, etc.

Catégorie 1	Doucereux	730	Lourd, excès de sucre.
Catégorie 2	Maigre	751	Manque de tous les constituants de la structure du vin, peu d'acidité, peu de charpente et peu de moelleux.
			Gustation / Vendange altérée
Catégorie 2	Champignon	719	Goûts de champignon frais
Catégorie 2	Cuit	725	Vin qui évolue très vite (imite les vins cuits) ; usé, pruneau, gelée de coing, confiture... Parfois lié à de l'oxydation.
Catégorie 1	Herbacé	742	Goût de végétal vert, poivron.
Catégorie 2	Moisi	757	Dans cette famille, on trouve le moisi « vrai » (odeur et goût du pain bleu) lié à une contamination des cuves ou des fûts ; le goût de tartre sec est aussi lié à un défaut de détartrage des cuves ou foudres plus ou moins contaminés par des moisissures
Catégorie 2	Pharmaceutique	763	Odeur médicamenteuse due à une déviation bactérienne ou à une transformation enzymatique des acides cinnamiques par certaines levures de vinification
Catégorie 2	Terreux	790	On trouve aussi les goûts de type géosmine (terreux, betterave...) indiqué liées à une contamination des grappes par une moisissure.
Catégorie 2	Grêlé	739	Goût caractéristique à dominante herbacée et moisie provient de vendange grêlée. La grêle a altéré l'état sanitaire et/ou la maturation des raisins

OLFACTION

Classification des manquements	Description	Code	Explication
Catégorie 2	Oxydé	760	Perte de parfum et de fraîcheur, nez pas net
Catégorie 2	Eventé	732	Ethanal (pomme blette)
Catégorie 1	H2S	777	Nez masqué (fermé) ou plus désagréable allant jusqu'à des odeurs d'œuf pourri, de chou.
Catégorie 2	Mercaptan	755	Odeur fétide évoquant celle du gaz de ville.
Catégorie 3	Alliacé	706	Odeur de l'ail ou de l'oignon
Catégorie 3	Résinique	778	Odeur spécifique de résine de pin
			Olfaction / Altérations microbiennes
Catégorie 2	Acescence (acétate)	701	Acétate d'éthyle (odeur et goût de « colle scotch »).
Catégorie 2	Lactique	747	Lactique, butyrique = odeurs de composés présents dans le lait (yaourt, lait caillé, beurre rance). Le caractère lies, « pas net », sale, se retrouve sur les vins non clarifiés pendant ou après la fermentation

			malolactique.
Catégorie 2	Phénolé	765	Odeur et goût dus à Brettanomyces. Levure de contamination qui dans un premier temps use le vin très vite (plus de fruit), puis apparaissent des odeurs de gouache, encre, fumée, charcuterie fumée, puis ensuite au bout de quelques semaines à quelques mois des odeurs d'écurie, cheval en sueur, ferme, bouse...
Catégorie 2	Sale	779	Croupi, sale, serpillière = odeurs désagréables faisant penser à l'eau stagnante. Le caractère levurien ou bactérien (levure, sale, fétide, croupi) s'accompagne souvent d'odeurs lactiques.
Catégorie 2	Géranium	736	Odeur spécifique de géranium. Provient de la dégradation de l'acide sorbique par les bactéries lactiques.
			Olfaction / Contaminants
Catégorie 2	Bouchonné	714	Odeur et goût de « mauvais bouchon » ou liégeux. Contamination du vin par des Chloroanisols. (peut se trouver sur des vins en cuve par aérocontamination).
Catégorie 2	Caoutchouc	717	Accident de chauffage du moût (cuit, caoutchouc brûlé), goudron, hydrocarbure.
Catégorie 2	Plastique	767	Résine époxy, amande amère (dégradation de composés époxy), solvant, plastique.
Catégorie 1	SO2	784	Excès de SO2.
Catégorie 3	Créosote	722	Odeur spécifique de créosote (goudrons)
			Olfaction / Vendange altérée
Catégorie 2	Champignon	719	Odeurs apportées par les fortes attaques de botrytis ou oïdium. Ce sont des odeurs de champignon frais (type champignon des bois ou soupe de champignon). Rejoint les odeurs de pourri (différent de moisi) = odeur de pourriture (botrytis vieux) ; ne pas confondre avec moisissure.
Catégorie 1	Herbacé (végétal)	742	Odeur de végétal vert, poivron. En général, défaut de maturation ou trituration excessive des grappes (voir aussi légère oxydation).
Catégorie 2	Moisi	757	Dans cette famille d'odeurs, on trouve le moisi « vrai » (odeur du pain bleu) lié à une contamination des cuves ou des fûts ; l'odeur de tartre sec est aussi liée à un défaut de détartrage des cuves ou foudres plus ou moins contaminés par des moisissures.
Catégorie 2	Terreux	790	On trouve aussi les odeurs de type géosmine (terreux, betterave...) liées à une contamination des grappes par une moisissure.

ANNEXE II – MODALITES DE GESTION DES RESULTATS DE L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

Définition du manquement

Le libellé du manquement est défini en fonction des motifs de non-conformité inscrits sur la fiche de consensus. Quand il y a plusieurs défauts appartenant à catégories différentes, c'est la catégorie la plus élevée qui est retenue.

Ordre des catégories de la plus élevée à la moins élevée : catégorie3, catégorie2 et catégorie1.

Définition du niveau de gravité du manquement

Le niveau de gravité du manquement est fonction de la catégorie retenue.

Le niveau de gravité est déterminé selon les règles suivantes par catégorie :

Défaut(s) de catégorie1 :

m : les dégustateurs ont noté un ou des défauts sur le produit mais les défauts inscrits sur leurs fiches individuelles divergent sur au moins 2 d'entre elles.

M : au moins 5 dégustateurs ont tous noté au moins un des défauts concernés sur leur fiche individuelle.

Défaut(s) de catégorie2 :

m : le nombre minimal requis de dégustateurs** a noté un ou des défauts sur le produit mais les défauts inscrits sur leurs fiches individuelles divergent sur au moins 2 d'entre elles.

M : le nombre minimal requis de dégustateurs** + 1 a noté un ou des défauts sur le produit mais les défauts inscrits sur leurs fiches individuelles divergent sur au moins 2 d'entre elles.

G : au moins 5 dégustateurs ont tous noté au moins un des défauts concernés sur leur fiche individuelle.

Défaut(s) de catégorie3 :

M : les dégustateurs ont noté au moins un des défauts concernés sur leur fiche individuelle mais les défauts inscrits sur leurs fiches individuelles divergent sur au moins 2 d'entre elles.

G : au moins 5 dégustateurs ont tous noté au moins un des défauts concernés sur leur fiche individuelle.

** précision pour le « nombre minimal requis de dégustateurs », c'est le nombre minimal requis de dégustateur pour avoir une non-conformité