

**OC SIQOCERT**

**ODG « Association  
Vignobles Forez –  
Roannais : Aux racines de  
la Loire »**

**IGP URFE**

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

**Vu** l'Organisation Commune de Marché Vitivinicole et la réglementation communautaire sur les Indications Géographiques Protégées (IGP) 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 EN NF 17065.

Vu la proposition de l'organisme de certification « SIQOCERT » représenté par son président ;

Vu l'avis de l'association dénommée « Vignobles Forez – Roannais Aux racines de la Loire », reconnue Organisme de Défense et de Gestion, représentée par son président ;

Vu le cahier des charges de l'IGP Urfé homologué par arrêté.

Le présent plan de contrôle a été approuvé le :

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

## TABLE DES MATIERES

<b>I – ORGANISATION DES CONTROLES.....</b>	<b>3</b>
A- IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS .....	3
3) <i>Modification d'exploitation</i> .....	4
B – CONTROLE RELATIF AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE DES PRODUITS.....	5
1) <i>Autocontrôle</i> .....	5
2) <i>Contrôle interne</i> .....	5
3) <i>Contrôle externe</i> .....	5
C – EVALUATION DE L'ODG .....	6
1) <i>Critères d'évaluation de l'ODG</i> .....	6
2) <i>Modalités d'évaluation</i> .....	6
D – REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTRÔLES.....	6
<b>II – MODALITES DE CONTRÔLES.....</b>	<b>7</b>
<b>III - MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES</b>	
.....	<b>13</b>
<b>A- CONTROLES INTERNES</b> .....	<b>13</b>
1) <i>Déclenchement du contrôle et fréquence de contrôle</i> .....	<i>13</i>
2) <i>Définition des lots et organisation des prélèvements</i> .....	<i>13</i>
3) <i>Examen analytique</i> .....	<i>13</i>
4) <i>Déroulement de l'examen organoleptique</i> .....	<i>13</i>
5) <i>Résultats et conséquences de ce contrôle interne</i> .....	<i>13</i>
<b>B - CONTROLES EXTERNES.....</b>	<b>13</b>
1) <i>Fréquence de contrôle</i> .....	<i>13</i>
2) <i>Définition des lots et organisation des prélèvements</i> .....	<i>13</i>
3) <i>Examen analytique</i> .....	<i>14</i>
4) <i>Déroulement de l'examen organoleptique</i> .....	<i>14</i>
<b>IV – TRAITEMENTS DES MANQUEMENTS.....</b>	<b>15</b>
<b>A – MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DU CONTROLE INTERNE</b> .....	<b>15</b>
<b>B – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS DANS LE CADRE DU CONTROLE EXTERNE</b> .....	<b>16</b>
1) <i>Classification des manquements</i> .....	<i>16</i>
2) <i>Suites aux manquements</i> .....	<i>16</i>
3) <i>Recours</i> .....	<i>18</i>
4) <i>Comité de Certification</i> .....	<i>18</i>
<b>V – GRILLE DE TRAITEMENTS DES MANQUEMENTS</b> .....	<b>18</b>
<b>ANNEXE I – LISTE DES DEFAUTS</b> .....	<b>29</b>
<b>ANNEXE II – MODALITES DE GESTION DES RESULTATS DE L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE</b>	
.....	<b>33</b>

Le plan de contrôle a pour objet d'organiser le contrôle du cahier des charges de l'Indication Géographique Protégée "Urfé".

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 au sein de l'IGP concernée.

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'IGP.

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

## **I – ORGANISATION DES CONTROLES**

### **A- HABILITATION DE L'ODG**

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 si 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 par l'OC. 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.

### **B- IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS**

Tous les opérateurs impliqués dans une des étapes suivantes : production, transformation, élaboration ou conditionnement sous indication géographique protégée doivent déposer une

déclaration d'identification auprès de leur ODG qui vérifie la complétude et les transmet, par tout moyen, à l'organisme de certification pour la procédure d'habilitation, dans un délai d'un mois maximum. L'opérateur identifié est inscrit sur une liste tenue par l'ODG.

Si la déclaration est incomplète, l'ODG la retourne à l'opérateur dans les 20 jours ouvrés suivant la réception.

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 ;
- 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 l'IGP considérée 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.

### **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.

## **C – 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 2 du cahier des charges de l'IGP 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 E et les modalités définies au chapitre III. Ils sont réalisés par un agent de l'ODG pour les contrôles documentaires.

Les contrôles produits sont réalisés par une commission de dégustation, composée de membres qualifiés ayant suivi une formation à l'analyse de la qualité organoleptique des vins validée par l'ODG. La désignation de ces commissions se fait par le conseil d'administration de l'ODG. L'organisation et le suivi de ses travaux pourront être confiés à toute personne qualifiée que le conseil d'administration jugera compétente.

L'ODG conserve les documents attestant de la réalisation des contrôles internes à la disposition de l'organisme de contrôle 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. Ils sont effectués par des agents de l'organisme de contrôle par sondage (contrôles inopinés). Les examens analytiques doivent être réalisés par des laboratoires habilités par l'INAO et accrédités COFRAC, conformément aux principes définis par le CAC en ce qui concerne les laboratoires officiels.

Les contrôles produits sont réalisés par une commission de dégustation, composée de membres qualifiés ayant suivi une formation dispensée par l'ODG à l'analyse de la qualité organoleptique des vins validée par l'ODG. Les imprimés relatifs au contrôle produit sont conservés pendant un délai de 5 ans minimum, afin de pouvoir traiter les éventuelles réclamations.

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.

## **D – 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.

<b>POINT À CONTROLER</b>	<b>ACTION DE CONTRÔLE</b>	<b>METHODE</b>
<b>Réalisation des contrôles</b>	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
<b>Mesures correctives prononcées par l'OC suite à l'évaluation</b>	Suivi des mesures	Vérification des mesures mises en place

## **E – REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTRÔLES**

Le tableau ci-dessous présente :

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

<b>SITES THEMES</b>	<b>FREQUENCE ANNUELLE MINIMALE DES CONTRÔLES INTERNES</b>	<b>FREQUENCE ANNUELLE MINIMALES DES CONTRÔLES EXTERNES PAR L'ORGANISME DE CERTIFICATION</b>	<b>FREQUENCE ANNUELLE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE</b>
Organisme de défense et de gestion	Néant	1 audit	1 audit
Habilitation de l'opérateur	100% des nouveaux opérateurs pour les identifications	100% des nouveaux opérateurs pour l'habilitation	100% des nouveaux opérateurs
Conditions de production à la vigne	Néant	- Contrôle documentaire de 100% des superficies par an. - Contrôle physique de 100% des anomalies relevées en contrôle documentaire.	- Contrôle documentaire de 100% des superficies par an. - Contrôle physique de 100% des anomalies relevées en contrôle documentaire.
Rendement	Néant	Contrôle documentaire de 100% des opérateurs par an.	Contrôle documentaire de 100% des opérateurs par an.
Conditionnement et mise en marché	Néant	100% des déclarations effectuées par les opérateurs	100% des déclarations effectuées par les opérateurs
Contrôle produit	Un lot pour 20% des opérateurs	Au minimum 1 contrôle organoleptique et analytique sur un lot conditionné par opérateur avec les modalités suivantes : - en fonction de tranches de volumes de vins ; - 1 contrôle sur le produit pour un volume de vins compris entre 1 hl et 1000 hl ; - 2 contrôles sur le produit pour un volume de vins supérieur à 1000 hl.	Au minimum 1 contrôle organoleptique et analytique sur un lot par an.
	Néant	100 % des produits qui font l'objet d'une transaction expédiés hors du territoire national.	100 % des produits qui font l'objet d'une transaction expédiés hors du territoire national.

## II – MODALITES DE CONTRÔLES

Cf. tableau ci-dessous.

POINTS A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
<b>I - EVALUATION DE L'ODG</b>			
Maîtrise des documents et organisation	Néant	Néant	Contrôle documentaire
Maîtrise des moyens humains	Néant	Néant	Contrôle documentaire
Modalités de validation des supports de communication	Néant	Néant	Contrôle documentaire
Gestion des réclamations des utilisateurs	Néant	Néant	Contrôle documentaire
<b>II – HABILITATION DES OPERATEURS</b>			
Déclaration d'identification	Conserver une copie de la Déclaration d'Identification et des documents associés (engagement de l'opérateur et CVI)	Contrôle documentaire. Enregistrement avec apposition de la date de réception.	Contrôle documentaire. Enregistrement informatique.
<b>Appartenance des parcelles plantées à la zone de production (PPC)</b>	Fiche CVI	Néant	Contrôle documentaire
<b>Lieu de vinification dans la zone de production ou dans l'aire de proximité immédiate (PPC)</b>	Fiche CVI	Néant	Contrôle documentaire
<b>Encépagement (PPC)</b>	Fiche CVI	Néant	Contrôle documentaire
Habilitation	Néant	Néant	Contrôle documentaire sur 100% des nouveaux opérateurs
<b>III - CONDITIONS DE PRODUCTION</b>			

POINTS A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
Appartenance des parcelles plantées à la zone de production (PPC)	Fiche CVI à jour	Contrôle documentaire	Contrôle documentaire et Contrôle terrain de 100% des anomalies relevés en contrôle documentaire interne ou externe
Lieu de vinification (PPC)	Fiche CVI à jour + Déclaration d'identification	Contrôle documentaire.	Contrôle documentaire.
Encépagement (PPC)	Fiche CVI à jour	Contrôle documentaire	Contrôle documentaire et Contrôle terrain de 100% des anomalies relevés en contrôle documentaire interne ou externe
Entrée en production des jeunes vignes (PPC)	Fiche CVI à jour DR, SV11,SV12	Néant	Contrôle documentaire.
Rendement (PPC)	Etablissement des déclarations de récolte, SV11, SV12	Contrôle documentaire.	Contrôle documentaire.
Récolte	Identification et séparation des vendanges suivant leur provenance et leur destination à l'IGP	Néant	Contrôle documentaire lors du prélèvement en vue du contrôle produit.
<b>IV – OBLIGATIONS DECLARATIVES</b>			
Déclaration de revendication (PPC) et documents annexes (DR, SV11 et SV12)	- Imprimé unique par appellation et par couleur adressé à l'ODG au plus tard 5 jours après la 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.	Contrôle documentaire et enregistrement des déclarations de revendication avec apposition de la date de réception.	Contrôle documentaire de la concordance avec la déclaration de récolte Contrôle documentaire de la déclaration de cépages et de millésimes
Déclaration de changement de dénomination			Contrôle documentaire
Déclaration de déclassement			Contrôle documentaire
Déclaration de l'entrée en production des vignes surgreffées			Contrôle documentaire

POINTS A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
Mise à disposition des registres de manipulations			Contrôle documentaire
<b>V – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>			
Déclaration préalable à la transaction et à la retraitaison	Etablissement des déclarations systématiques de transaction 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.	Voir IV Modalités d'organisation des examens organoleptiques, B-contrôles internes	Contrôle documentaire avec inscription de la date de réception de la déclaration. L'opérateur est informé de la suite donnée à sa déclaration dans un délai de 7 jours ouvrés à compter de la date de recevabilité de la déclaration (dossier complet) si dépôt avant 12 heures. Les suites à donner seront connues dans ce même délai.
Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non-conditionné	Etablissement des déclarations d'expédition hors du territoire national et transmission à l'OC. 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.		Contrôle documentaire avec inscription de la date de réception de la déclaration. L'opérateur est informé de la suite donnée à sa déclaration dans un délai de 7 jours ouvrés à compter de la date de recevabilité de la déclaration (dossier complet) si dépôt avant 12 heures. En cas de contrôle produit, les suites à donner seront connues dans ce même délai.)
Déclaration de mise à la consommation (bouteilles, bag in box, tirés bouchés)	Pour les opérateurs, la mise en marché peut avoir lieu sans déclaration préalable de conditionnement à l'OC. L'ensemble des opérateurs procédant au conditionnement 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	Voir IV Modalités d'organisation des examens organoleptiques, B-contrôles internes	Contrôle documentaire avec inscription de la date de réception de la déclaration.

POINTS A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
	<p>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'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 pour les lots conditionnés en bag-in-box, en vue des contrôles produit conformément à l'article D.646-17 du code rural et de la pêche maritime.</p>		
Information sur les lots distribués en petit vrac (vins à la tireuse)	<p>Pour les lots distribués en petit vrac, établissement de déclarations de conditionnement systématique et transmission à l'OC. Cette procédure doit être renouvelée pour chaque nouveau lot et/ou tous les 6 mois.</p> <p>La mise en marché ne peut pas avoir lieu avant la déclaration de à l'OC et la connaissance de la suite donnée à cette déclaration par les organismes compétents.</p>	Voir IV Modalités d'organisation des examens organoleptiques, B-contrôles internes	Contrôle documentaire avec inscription de la date de réception de la déclaration.
<b>Examens analytiques (PPC)</b>	<p>Réalisation et mise à disposition d'au moins un bulletin, avant conditionnement, avec les analyses de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- titre alcoométrique total</li> <li>- titre alcoométrique acquis ;</li> <li>- sucres totaux exprimés en termes de glucose et de fructose ;</li> <li>- acidité volatile ;</li> </ul>		<p>Réalisation d'une analyse par un laboratoire accrédité COFRAC</p> <p>Définition des lots et des modalités de prélèvement au Chapitre IV.</p>

POINTS A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- acidité totale</li> <li>- anhydride sulfureux total</li> <li>- anhydride carbonique seulement pour les vins pétillants et les vins mousseux surpression en bars à 20°C</li> <li>- saccharose seulement pour les vins pétillants et les vins mousseux</li> </ul>		
<b>Examens organoleptiques (PPC)</b>		Réalisation d'un examen sensoriel par un jury de 5 dégustateurs qui apprécie : <ul style="list-style-type: none"> <li>- la couleur ;</li> <li>- l'odeur ;</li> <li>- le goût.</li> <li>- l'acceptabilité dans la famille organoleptique de l'IGP considérée ;</li> </ul> Modalités détaillées au chapitre IV.	Réalisation d'un examen sensoriel par un jury de 5 dégustateurs qui apprécie : <ul style="list-style-type: none"> <li>- la couleur ;</li> <li>- l'odeur ;</li> <li>- le goût.</li> <li>- l'acceptabilité dans la famille organoleptique de l'IGP considérée ;</li> </ul> Modalités détaillées au chapitre IV.

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

### **III - MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES**

#### **A- CONTROLES INTERNES**

##### **1) Déclenchement du contrôle et fréquence de contrôle**

Au minimum, 20% des opérateurs présenteront au minimum un lot de vin de leur production par an en contrôle interne.

Cette dégustation est organisée par l'ODG sur la base d'échantillons de vins apportés, après vinification ou revendication, par les opérateurs de façon volontaire. Elle a une vocation pédagogique pour les opérateurs afin d'éviter au maximum le conditionnement d'un lot de vin présentant à la dégustation des défauts rédhibitoires.

L'ODG communiquera à tous les opérateurs, en début de campagne, un calendrier prévisionnel de déroulement de ces examens.

##### **2) Définition des lots et organisation des prélèvements**

Le prélèvement sera réalisé par le vigneron sur les volumes de vin qu'il choisit.

##### **3) Examen analytique**

Aucun examen analytique n'est exigé en contrôle interne au préalable de la dégustation.

##### **4) Déroulement de l'examen organoleptique**

L'anonymat, les conditions de dégustation et la levée de l'anonymat sont identiques à ceux du contrôle externe. Les commissions sont composées de jurys qui, afin de pouvoir statuer, doivent comporter au minimum, entre trois et cinq membres présents.

##### **5) Résultats et conséquences de ce contrôle interne**

L'ODG avise l'opérateur dans le délai de 5 jours ouvrés à compter de la date du bilan de la dégustation. L'ODG peut proposer à l'opérateur, en tant que de besoin, toute action corrective.

En cas de non remise en conformité, l'Organisme de Défense et de Gestion en informe l'organisme de certification, aux fins de déclenchement de contrôles externes dans un délai de 5 jours ouvrés.

#### **B - CONTROLES EXTERNES**

##### **1) Fréquence de contrôle**

Le contrôle des vins consiste en 1 contrôle minimum par an et par opérateur sur l'IGP « Urfé » selon les modalités définies dans le paragraphe D. Répartition et fréquence de contrôle du chapitre I - Organisation des contrôles.

##### **2) Définition des lots et organisation des prélèvements**

Les échantillons sont constitués sur la base de lots suivants :

- Vins non conditionnés : chaque lot doit correspondre à des récipients identifiés et à un volume total maximum de 400 hl.
  - 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.646-17 du code rural et de la pêche maritime.

Le prélèvement est effectué par des agents de prélèvement de l'organisme de certification. Il se fonde sur la déclaration de transaction ou de conditionnement. La nature du contenu doit être identifiée annuellement 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 réalisé 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 (SO<sub>2</sub>) ;
- anhydride carbonique seulement pour les vins pétillants et les vins mousseux surpression en bars à 20°C
- saccharose seulement pour les vins pétillants et les vins mousseux.

### **4) Déroulement de l'examen organoleptique**

L'anonymat 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 (IGP, millésime et numéro d'ordre).

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

Le nombre d'échantillons par couleur et par millésime 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, choisit et qualifie l'animateur du/des jury(s).

Chaque membre du jury déguste individuellement en silence, évalue et détermine seul l'acceptabilité du produit dans la famille de l'IGP revendiquée et, le cas échéant, identifie et qualifie les défauts. Les qualificatifs utilisables sont choisis dans une liste validée par l'ODG qui figure en annexe au présent plan de contrôle.

L'appréciation globale du jury se fait 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 systématiquement signée par les membres du jury.

A l'issue de la dégustation, la fiche de consensus et les fiches de dégustation sont remises à l'organisme de certification. La fiche de consensus et les fiches de dégustation sont utilisées pour établir le manquement.

L'acceptabilité du produit au sein de sa famille est de fait acquise dès lors que le produit est conforme ou que le lot n'est pas bloqué.

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.

En fonction de ses qualités, et sans excéder deux personnes par jury, une même personne peut demander à être inscrite au collège des techniciens ou à celui des usagers.

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 des dégustateurs à l'organisme de certification. Les dégustateurs sont formés régulièrement par l'ODG.

Les dégustateurs sont évalués régulièrement par l'organisme de certification à partir des statistiques individuelles.

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.

## **IV – TRAITEMENTS DES MANQUEMENTS**

### **A – MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DU CONTROLE INTERNE**

L'ODG assure le suivi des mesures correctives afin de vérifier leur réalisation et leur efficacité. Le suivi d'une mesure corrective est réalisé avec un document reprenant notamment, les coordonnées de l'opérateur concerné, le rappel du manquement constaté et la mesure corrective demandée.

L'ensemble des documents liés à la préconisation de mesures correctives est conservé et mis à la disposition de l'organisme de certification lors des audits périodiques.

Lorsque le résultat du contrôle interne donne lieu à des mesures correctives, en cas de non conformité constatée par l'ODG, l'ODG transmet sans délai à l'organisme de contrôle, à des fins de traitement, l'information d'un constat de manquement, quel que soit son niveau de gravité, lorsque :

- L'opérateur a refusé le contrôle ;
- Aucune mesure correctrice ne peut être proposée à l'ODG ;
- Les mesures correctrices n'ont pas été appliquées par l'opérateur ;
- L'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement.

## **B – TRAITEMENT 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 en fonction de la catégorie du défaut précisé en annexe.
- qui permet une proposition d'action correctrice ou corrective, dont la mise en œuvre effective sera vérifiée par l'OC.

Pour l'opérateur :

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

Pour l'ODG :

- manquement mineur = non-respect d'une règle, ne portant pas atteinte à l'efficacité de la mission de contrôle interne de l'ODG ;
- 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 ;
- 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'IGP (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'IGP 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'IGP 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 :

- en cas de manquements graves ou critiques ;
- 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'indication géographique 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 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.

## **V – GRILLE DE TRAITEMENTS DES MANQUEMENTS**

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

1) Evaluation des opérateurs

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

2) Evaluation de l'ODG

<b>Classification des manquements</b>	<b>Application plan de contrôle</b>	
	<b>Gestion des moyens</b>	<b>Gestion des procédures</b>
mineur <b>m</b>	- avertissement	- avertissement
majeur <b>M</b>	- 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 <b>G</b>	- 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.	
Suivi des résultats des contrôles internes et de la mise en place des actions correctives	ODG07	Défaut dans le suivi des membres des commissions d'examen organoleptique	m	m Avertissement.	M Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG.
	ODG08	Planification des contrôles internes absente ou incomplète	m	m Avertissement	
	ODG09	Négligences dans le contenu des rapports de contrôle interne	m	m Avertissement	
	ODG10	Défaut dans la mise en œuvre du plan de contrôle interne, en ce qui concerne les fréquences et le contenu des interventions	M	M Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et éventuellement modification du plan de contrôle	
Maîtrise des moyens humains	ODG11	Défaut de maîtrise des moyens humains en charge du contrôle interne	M	M Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et éventuellement 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	OP 01	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 ou 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, autres)	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	
Zone de production (origine des raisins)	OP150	<b>Parcelle déclarée située hors de la zone de production</b>	<b>G</b>	<b>G retrait du bénéfice de l'IGP pour la production issue des parcelles concernées Et éventuellement retrait partiel ou total d'habilitation</b>	
	OP151	Fiche CVI erronée ou non tenue à jour	m	m Avertissement et contrôle supplémentaire	<b>M Suspension d'habilitation ou retrait du bénéfice de l'IGP pour la production issue des parcelles concernées</b>
Zone de vinification	OP152	Chai situé hors de la zone de vinification	G	<b>G retrait du bénéfice de l'IGP pour la production du chai Et éventuellement retrait d'habilitation pour l'activité vinification</b>	
	OP153	Fiche CVI erronée ou non tenue à jour	m	m Avertissement et contrôle supplémentaire	<b>M Suspension d'habilitation ou retrait du bénéfice de l'IGP pour la production issue des parcelles concernées</b>
Encépagement	OP154	Non respect des règles	G	G Retrait du bénéfice de l'IGP pour les	

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
		d'encépagement (cépages autorisés)		parcelles concernées et/ou les lots d'IGP concernés	
	OP155	Fiche CVI erronée ou non tenue à jour	m	m Avertissement et contrôle supplémentaire	M Suspension d'habilitation ou retrait du bénéfice de l'IGP pour la production issue des parcelles concernées
Chai	OP156	Non séparation des vins en IGP selon leur provenance	G	G Retrait du bénéfice de l'IGP pour les tenants concernés	
	OP157	Absence d'identification des vins en IGP	m	m Avertissement	
Rendement	OP158	Dépassement du rendement autorisé	G	G déclasserement de la part de production concernée	G Retrait de l'habilitation
Contrôle du produit : examens analytiques et examens organoleptiques	OP76	Refus du prélèvement par l'opérateur	G	G Retrait d'habilitation	
	OP159	Non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés (article D. 646-3 du code rural et de la pêche maritime)	M	M Avertissement et contrôle supplémentaire	G Retrait de l'habilitation.
	OP78	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	Identification de cuverie non-réalisée (absence du n° et du volume marqués sur les cuves de manière indélébile et IGP non-mentionnée)	m	m Avertissement avec prélèvement reporté après constat du retour en conformité.	
	OP196	Assemblage du lot avec un autre vin entre deux prélèvements	G	M Contrôle supplémentaire de l'ensemble du volume restant en cave pour l'IGP et le millésime concerné et éventuellement d'une ou plusieurs autres IGP et/ou d'un autre millésime.	G Retrait du bénéfice de l'IGP pour les volumes concernés et contrôle supplémentaire des 5 prochains lots présentés dans l'année qui suit le manquement.
Vins en transaction ou en	OP200	Analyse non conforme mais pouvant évoluer favorablement (acide malique,	M	M Avertissement et contrôle de mise en	G Retrait du bénéfice de l'IGP

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
petit vrac		acidité totale, sucres)		conformité.	
	OP201	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 l'IGP pour le lot concerné Et contrôle d'un lot supplémentaire (analyse et dégustation).	G Retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot concerné Et contrôle d'au moins deux lots supplémentaires (analyse et dégustation).
	OP202	Analyse non conforme (acidité volatile, vin non loyal et marchand)	G	G Retrait du bénéfice de l'IGP (vin non loyal et marchand) 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).	
	OP203	Examen organoleptique avec défaut classé catégorie 1*	G  m	G Retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur 3 lots du millésime concerné ou du millésime suivant  m Avertissement	Si défaut classé catégorie 1* G Retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur 3 lots du millésime concerné ou du millésime suivant  m Avertissement  Si défaut classé catégorie 2* G Retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur 3 lots du millésime concerné ou du millésime suivant  m Avertissement.  M Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit.  Si défaut classé catégorie 3

POINT A CONTROLLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
					<p><b>G</b> Retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur 3 lots du millésime concerné ou du millésime suivant</p> <p><b>M</b> Retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot concerné.</p>
	OP204	Examen organoleptique avec défaut classé catégorie 2*	<p><b>G</b></p> <p><b>m</b></p> <p><b>M</b></p>	<p><b>G</b> Retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur 3 lots du millésime concerné ou du millésime suivant</p> <p><b>m</b> Avertissement.</p> <p><b>M</b> Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit.</p>	<p>Si défaut classé catégorie 1*</p> <p><b>G</b> Retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur 3 lots du millésime concerné ou du millésime suivant</p> <p><b>m</b> Avertissement</p> <p>Si défaut classé catégorie 2*</p> <p><b>G</b> Retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur 3 lots du millésime concerné ou du millésime suivant</p> <p><b>m</b> Avertissement.</p> <p>• <b>M</b> Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit.</p> <p>Si défaut classé catégorie 3</p> <p><b>G</b> Retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur 3 lots du millésime concerné ou du millésime suivant</p> <p><b>M</b> Retrait du bénéfice de l'IGP pour le</p>

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
					lot concerné.
	OP205	Examen organoleptique avec défaut classé catégorie 3*	G  M	G Retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur 3 lots du millésime concerné ou du millésime suivant  M Retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot concerné.	Si défaut classé catégorie 1* G Retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur 3 lots du millésime concerné ou du millésime suivant  m Avertissement  Si défaut classé catégorie 2* G Retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur 3 lots du millésime concerné ou du millésime suivant  m Avertissement.  M Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit.  Si défaut classé catégorie 3 G Retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur 3 lots du millésime concerné ou du millésime suivant  M Retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot concerné.
Vin mis à la consommation (bouteilles, bag in box, tirés bouchés)	OP88	Analyse non conforme	m	m Contrôle supplémentaire d'autres lots (2 lots minimum).	M Contrôle de plusieurs autres lots
	OP91	Analyse non conforme (non loyal et marchand)	M	M Contrôle supplémentaire d'autres lots (3 lots minimum).	G Contrôle de plusieurs autres lots

POINT A CONTROLLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
	OP92	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	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	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).
Déclaration de revendication	OP64	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	Hors délai.	m ou M	m Avertissement.	G Retrait d'habilitation.

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTION	SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
			(en fonction de la date de dépôt)	M Avertissement et contrôle supplémentaire.	
Déclaration de changement de dénomination	OP162	Erronée ou incohérente avec les divers documents	m	m Avertissement	M Suspension d'habilitation avec retrait du bénéfice de l'IGP
	OP164	Hors délai	m	m Avertissement et éventuellement contrôle supplémentaire	M Suspension d'habilitation avec retrait du bénéfice de l'IGP
Déclaration de déclassement en vin sans IG	OP165	Non respect des modalités définies dans le cahier des charges	m	avertissement	
Déclaration de l'entrée en production des vignes surgreffées	OP166	Erronée ou incohérente avec les divers documents	m	m Avertissement	M Suspension d'habilitation avec retrait du bénéfice de l'IGP
	OP167	Absente	m	m Avertissement	M Suspension d'habilitation avec retrait du bénéfice de l'IGP
	OP168	Hors délai	m	m Avertissement et éventuellement contrôle supplémentaire	M Suspension d'habilitation avec retrait du bénéfice de l'IGP
Mise à disposition des registres de manipulation	OP169	Erronée ou incohérente avec les divers documents	m	m Avertissement	M Suspension d'habilitation avec retrait du bénéfice de l'IGP
	OP170	Absente	m	m Avertissement	M Suspension d'habilitation avec retrait du bénéfice de l'IGP
	OP171	Hors délai	m	m Avertissement et éventuellement contrôle supplémentaire	M Suspension d'habilitation avec retrait du bénéfice de l'IGP
Information à l'organisme de contrôle selon les modalités définies dans le cahier des charges (et le plan De contrôle) - vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités - vins non conditionnés	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, ...)	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.

<b>POINT A CONTROLLER</b>	<b>CODE</b>	<b>LIBELLE MANQUEMENT</b>	<b>CLASSIFICATION MANQUEMENT</b>	<b>SANCTION</b>	<b>SANCTION SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE</b>
destinés à une expédition hors du territoire national, - vins mousseux conditionnés après prise de mousse - vins autres que mousseux, soit prêts à être mis à la consommation, soit avant ou après conditionnement					

## 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 / clair et à rosé.
Catégorie 2	Couleur altérée	721	Rouge trop intense
Catégorie 2	Huileux	743	Filant comme de l'huile (maladie de la graisse) / graisseux en bouche.
Catégorie 2	Oxydé	760	Reflets orangés (usé)

### GUSTATION

Classification des manquements*	Description	Code	Explication
Catégorie 2	Oxydé	760	Poussiéreux, papier (éventuellement herbacé), éthanal qui sent la pomme blette.
Catégorie 1	Réduit	777	Grande famille d'odeurs de composés soufrés nauséabonds. H <sub>2</sub> S (œuf punais), odeurs très lourdes plus ou moins fixées dans le vin tels que chou alliacés, oignons.
Catégorie 2	Rance	776	Goût de beurre rance. Provient de l'oxydation des corps gras
Catégorie 1	Alliacé	706	Goût de l'ail ou de l'oignon
<b>Gustation / Altérations microbiennes</b>			
Catégorie 2	Acescence (acétate)	701	Acétate d'éthyle (odeur et goût de « colle scotch »).
Catégorie 3	Piqué	702	Acide acétique = acidité volatile = piqué (aigreur en bouche). Ne pas confondre avec l'acétate d'éthyle. (Vinaigre = acescence + acétique + éthanal).
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 1	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 SO2 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.
<b>Gustation / Contaminants</b>			
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	SO2	784	Excès de SO2.
Catégorie 1	Tartre sec	789	Ciment mal affranchit ou dépôt de tartre ancien...
<b>Gustation / Structure déséquilibrée</b>			
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'IGP 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 1	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 1	Maigre	751	Manque de tous les constituants de la structure du vin, peu d'acidité, peu de charpente et peu de moelleux.
<b>Gustation / Vendange altérée</b>			
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 3	Moisi Terreux	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. On trouve aussi les goûts de type géosmine (terreux, betterave...) liés à une contamination des grappes par une moisissure.

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	Grêle	739	Goût caractéristique à dominante herbacée et moisie provenant 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	Réduit	777	Nez masqué (fermé) ou plus désagréable allant jusqu'à des odeurs d'œuf pourri, de chou.
Catégorie 1	H2S	777	Nez masqué (fermé) ou plus désagréable allant jusqu'à des odeurs d'œuf pourri, de chou.
Catégorie 1	Croupi	724	Odeur d'eau croupie
Catégorie 1	Serpillère	782	Odeur de serpillère
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 3	Piqué	702	Acide acétique = acidité volatile = piqué (odeur de l'acide acétique piquante au nez, aigreur en bouche). Ne pas confondre avec l'acétate d'éthyle. (Vinaigre = acescence + acétique + éthanal).
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 1	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 1	Géranium	736	Odeur spécifique de géranium. Provient de la dégradation de l'acide sorbique par les bactéries lactiques.

### Olfaction / Contaminants

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)
<b>Olfaction / Vendange altérée</b>			
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 3	Moisi Terreux	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. 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 :

**G** : Quelque soit le défaut mentionné, si au moins le nombre minimal requis de dégustateurs\*\* a qualifié un défaut à 5 grisé ou à zéro grisé.

**m** : tous les autres cas qui ne sont pas classé en **G**

#### Défaut(s) de catégorie2 :

**G** : quelque soit le défaut mentionné, si au moins le nombre minimal requis de dégustateurs\*\* a qualifié un défaut à 5 grisé ou à zéro grisé.

Tous les autres cas m ou M selon

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

**M** : si au moins 5 dégustateurs ont noté le défaut concerné sur leur fiche individuelle

#### Défaut(s) de catégorie3 :

**G** : quelque soit le défaut mentionné, si au moins le nombre minimal requis de dégustateurs\*\* a qualifié un défaut à 5 grisé ou à zéro grisé.

Tous les autres cas m ou M ou G selon

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

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

**G** : si au moins 5 dégustateurs ont noté le défaut concerné 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.