

Plan de contrôle de l'AOP SAINT-POURÇAIN

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	Annule et remplace le plan approuvé le : 06/07/2021
SIQ-C-AOC-STPO-01	V02_2026	10/06/2026	

Plan de contrôle constitué

► de dispositions de contrôle communes, définies dans la décision à consulter sur le site Internet de l'INAO

- Décision INAO- DEC-CONT-8

► de dispositions de contrôle spécifiques développées dans le présent document.

DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES

Au cahier des charges de l'appellation d'origine « Saint-Pourçain »

Organisme de Défense et de Gestion :

Syndicat des Viticulteurs de Saint-Pourçain

La Gare, 2 place Charles de Gaulle,

03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule

Indice	Date	Evolutions	Validation
V01_2023	01/03/2023	Création du document	Le directeur : Sébastien DUBAN
V02_2026	01/02/2026	Correction du document	La directrice technique : Sophie MARINIER

Organisme certificateur : **SIQOCERT**

Siège social : SIQOCERT – 132 route de Dijon – 21200 BEAUNE

Table des matières

1.	Application.....	4
1.1.	Catégorie d’opérateurs.....	4
1.2.	Répartition des points de contrôle spécifiques et documents à tenir par les opérateurs :.....	4
2.	Modalités d’habilitation des opérateurs.....	5
2.1.	Identifications des opérateurs.....	5
2.2.	Mise en œuvre des contrôles en vue de l’habilitation	5
2.3.	Maintien de l’habilitation : Absence de production / revendication pendant un délai donné	5
3.	Modalités d’évaluation de l’ODG	5
4.	Mise en œuvre des contrôles	6
4.1.	Répartition du contrôle interne et externe (le cas échéant).....	6
4.2.	Organisation du contrôle produit.....	7
4.2.1.	Organisation en contrôle interne	7
4.2.2.	Organisation en contrôle externe	7
	Définition des lots.....	7
	Organisation des prélèvements.....	7
	Examen analytique	8
	Déroulement de l’examen organoleptique	8
	Composition de la commission de dégustation	9
4.3.	Méthode de contrôle.....	9
5.	Traitement des manquements spécifiques	12
5.1.	Activité vinificateur.....	12
5.2.	Activité Eleveur	13
5.3.	Activité Conditionneur.....	13
6.	ANNEXES.....	14
6.1.	Points de contrôle déterminés comme optionnels dans les DCC applicables au cahier des charges	14

Introduction :

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques (DCS) sont associées au cahier des charges de l'appellation d'origine « Saint-Pourçain » dont l'Organisme de Défense et de Gestion est le Syndicat des Viticulteurs de Saint-Pourçain - La Gare, 2 place Charles de Gaulle - 03500 SAINT POURCAIN SUR SIOULE.

Ces dispositions de contrôle spécifiques associées aux Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur (Cf www.INAO.gouv.fr) composent le plan de contrôle du SIQO.

SIQOCERT réalise la certification de l'AOP selon les modalités définies dans le Code Rural et de la Pêche Maritime, dans le cadre des circulaires de l'INAO, dans le respect de la norme NF EN ISO 17065 et selon les modalités précisées dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur.

Le non-respect des exigences du cahier des charges ou du présent plan de contrôles par les opérateurs ou l'ODG, entraînant un manquement, amènera SIQOCERT à décider de suites pouvant aller jusqu'au retrait de la certification. Les modalités des suites données aux manquements sont précisées dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur, complétées par le chapitre 5 du présent document.

Ces dispositions de contrôle spécifiques :

- Définissent les catégories d'opérateurs et leurs activités et établissent les points à contrôler spécifiques s'y afférant ; dans l'ensemble du document les points principaux à contrôler figurent en caractère gras.
- Décrivent les modalités de contrôle des conditions de production chez les opérateurs habilités, rappellent les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité, rappellent les contrôles internes réalisés par l'ODG et précisent les contrôles externes réalisés par SIQOCERT.
- Détaillent le répertoire des suites à donner aux manquements spécifiques constatés lors des contrôles, en sus de celles déjà décrite dans les Dispositions de contrôles communes (DCC) à l'ensemble des Appellations d'Origine viticoles en vigueur.

L'organisme de contrôle adresse les présentes DCS, les DCC tout SIQO (hors AB) et les DCC filière viticole (Appellation d'origine viticole) à l'ODG qui les communiquent aux opérateurs.

Les DCS sont également accessibles sur le site de SIQOCERT : <http://www.siqocert.fr/>

1. Application

1.1. Catégorie d'opérateurs

Les opérateurs de la filière sont répartis dans les catégories suivantes correspondant aux activités définies dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origines Viticoles en vigueur :

Catégories d'opérateurs définit lors de l'identification	Activités prévues dans le plan de contrôle
Producteur de raisins	Production de raisin
Producteur de moût	Vinification
Vinificateur	Vinification et élevage
Négociant	Elevage
Conditionneur	Conditionnement

1.2. Répartition des points de contrôle spécifiques et documents à tenir par les opérateurs :

Points à contrôler concernés		Documents à tenir par l'opérateur en sus des documents cités dans les DCC filière en vigueur (liste indicative et non exhaustive)
Code	Libellé	
PR70	Nombre de rameaux fructifères au stade prévu	
PR71	Procédé cultural interdit	
V34	Interdiction de l'utilisation des charbons à usage œnologique	
V44	Interdiction d'utilisation de morceaux de bois	
Op2-3	Déclaration de revendication	
Op2-4	Déclaration préalable à la transaction et retraitaison	
Op2-6	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	
Op2-9	Déclaration de déclassement	
Op3-4	Plan général des lieux de stockage et de vinification	
Op2-14	Déclaration de renonciation à produire	
Op2-18	Déclaration de conditionnement	
EA2	Conformité organoleptique du produit	

La durée minimum de conservation des documents relatifs aux autocontrôles est précisée dans les Directives de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles.

2. Modalités d'habilitation des opérateurs

2.1. Identifications des opérateurs

Les modalités d'identification des opérateurs, de traitement des déclarations d'identification par l'ODG ainsi que de constitution de la liste des opérateurs identifiés, sont décrites dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles.

2.2. Mise en œuvre des contrôles en vue de l'habilitation

Catégorie d'activités	Cas 1	Cas 2		Cas 3
	Contrôle sur site en vue de l'habilitation réalisé par (OCO/ODG)	Contrôle documentaire hors site réalisé par (OCO/ODG) suivi d'un contrôle sur site par l'OCO dans un délai de (en mois)		Contrôle documentaire réalisé par l'OCO (sur la base de documents officiels, ou si aucun point structurel n'est contrôlé à l'habilitation)
		Contrôle documentaire réalisé par	Suivi du contrôle sur site réalisé par l'OCO dans un délai de	
Production de raisin	SIQOCERT	—	—	—
Vinification	SIQOCERT	—	—	—
Elevage	SIQOCERT	—	—	—
Conditionnement	SIQOCERT	—	—	—

Les points à contrôler pour l'habilitation des opérateurs ainsi que les méthodes de contrôle, sont précisés dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles complétées par le §4.2 du présent document.

2.3. Maintien de l'habilitation : Absence de production / revendication pendant un délai donné

Tout opérateur ne déposant aucune obligation déclarative relative à l'appellation pendant 3 années consécutives sera susceptible d'être retiré de la liste des opérateurs habilités. L'OC informera l'opérateur du retrait de son habilitation faisant suite à l'absence de dépôt de déclaration relative à l'appellation au cours des dernières années. L'opérateur disposera d'un délai de quinze jours ouvrés pour faire valoir ses observations. A l'issue de ce délai, l'opérateur sera retiré de la liste des opérateurs habilités. Il ne pourra plus revendiquer d'appellation sauf à faire l'objet d'une nouvelle procédure d'habilitation.

La mise à jour de liste des opérateurs habilités sera faite sur la base des informations transmises annuellement à SIQOCERT par l'ODG.

La liste des opérateurs habilités sera mise à jour par SIQOCERT et sera communiquée à l'ODG et à l'INAO conformément aux procédures en vigueur.

3. Modalités d'évaluation de l'ODG

Pas de disposition spécifique, les modalités d'évaluation de l'ODG sont prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origines Viticole.

4. Mise en œuvre des contrôles

4.1. Répartition du contrôle interne et externe (le cas échéant)

Les contrôles de suivi de l'appellation Saint-Pourçain sont répartis entre le contrôle interne et le contrôle externe selon les fréquences suivantes :

Libellé de l'activité ou du type de contrôle concerné	Fréquences minimales des contrôles internes	Fréquences minimales des contrôles externes
Production de raisin	10% des surfaces par an	10% des surfaces par an
Charge maximale moyenne à la parcelle (CMMP) des parcelles irriguées	10% des surfaces irriguées/an	10% des surfaces irriguées/an
Vinification / Elevage / Conditionnement	15% des opérateurs actifs* par an	5% des opérateurs actifs* par an
Contrôles produits	1 contrôle organoleptique par opérateur et par an	Au minimum 1 contrôle organoleptique sur un lot (conditionné et/ou vrac) 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 ([0 ;1000]); • 2 contrôles sur le produit pour un volume de vins compris entre 1000 hl et 4000 hl ([1000 ; 4000]) • 3 contrôles sur le produit pour un volume de vins supérieur à 4000 hl (>4000hl). - 100% des produits qui font l'objet d'une transaction expédiés en vrac hors du territoire national.
VCI	100% des obligations déclaratives liées au VCI Les points non liés aux obligations déclaratives sont contrôlés lors de l'audit cuverie donc chez 15 % de l'ensemble des opérateurs habilités actifs*.	Les obligations déclaratives liées au VCI sont contrôlées lors de l'audit cuverie donc chez 5 % de l'ensemble des opérateurs habilités actifs*.
Obligations déclaratives	100% des obligations déclaratives à faire auprès de l'ODG	100% des obligations déclaratives à faire auprès de l'OC. Les obligations déclaratives à faire auprès de l'ODG sont contrôlées lors de l'audit cuverie donc chez 5% de l'ensemble des opérateurs actifs*.
Déclaration d'irrigation auprès de l'organisme de contrôle agréé	10%/an des opérateurs potentiellement irrigant mais n'ayant pas fait de déclaratif.	10%/an des opérateurs potentiellement irrigant mais n'ayant pas fait de déclaratif.

* sont définis comme opérateurs actifs les opérateurs ayant déposé au moins une obligation déclarative sur les 2 dernières années révolues. Le dépôt d'une obligation déclarative fait automatiquement rebasculer un opérateur inactif en opérateur actif pour la campagne de contrôle suivante.

Au minimum 10% des contrôles externes sont réalisés sans préavis. Pour les autres contrôles externes, un préavis pourra être donné conformément aux Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellation d'Origine Viticoles.

4.2. Organisation du contrôle produit

L'examen organoleptique a pour finalité, par la dégustation, de confirmer l'acceptabilité du produit à son appellation.

On entend par acceptabilité du produit :

- L'appartenance du produit à son appellation telle que définie dans le cahier des charges
- L'absence de défauts dont l'intensité les rend réhabilitaires.

Les qualificatifs utilisables sont choisis dans une liste de termes validés par le Comité National compétent de l'INAO.

L'examen organoleptique, auquel sont soumis les lots de l'AOP Saint-Pourçain, est effectué par une commission composée de professionnels et de techniciens, dans des conditions garantissant un examen indépendant et impartial des produits.

4.2.1. Organisation en contrôle interne

Le lot prélevé est déterminé sur les déclarations de transactions et registres trimestriels de conditionnement. Le prélèvement sera réalisé par le personnel de l'ODG.

En cas de prélèvement, l'opérateur doit fournir une analyse du lot concerné avec les paramètres analytiques requis.

Les modalités de prélèvement, de dégustation, de définition et de traitement des manquements sont décrites dans les procédures internes de l'ODG.

4.2.2. Organisation en contrôle externe

Définition des lots

Le lot est un volume de produit issu d'un processus de production présumé uniforme, défini et identifié par l'opérateur. Il peut être stocké en vrac et/ou en pièces, ou conditionné.

En cas de métagage, si les volumes de vin des copartageants sont logés dans un même récipient, la déclaration de transaction ou de mise à la consommation selon le cahier des charges concerné, ainsi que le prélèvement, portent sur l'ensemble du volume du récipient. Les risques sont alors partagés dans le cas de constats de manquements, de mesure sanctionnant les manquements ces derniers sont notifiés à tous les copartageants.

Organisation des prélèvements

Le prélèvement est effectué par des agents de prélèvement de l'organisme de certification (OC). Il se fonde sur les registres trimestriels. La nature du contenu doit être identifiée sur chaque contenant. Les lots conditionnés doivent être individualisés et identifiés dans le lieu d'entreposage.

Chaque prélèvement comporte au minimum 4 échantillons :

- 1 est destiné à l'examen analytique,
- 1 est destiné pour le recours éventuel à l'examen analytique,
- 1 est destiné à l'examen organoleptique,
- 1 est gardé pour le recours éventuel à l'examen organoleptique

Chaque prélèvement est effectué selon les modalités décrites dans les procédures internes de l'OC.

Chaque échantillon prélevé est muni d'un code unique permettant l'identification sans équivoque du lot correspondant. L'échantillon est transporté et stocké par les agents de prélèvement de l'organisme de certification.

Examen analytique

L'examen analytique est effectué par un laboratoire habilité par l'INAO, accrédité COFRAC et référencé par l'OC au titre de sous-traitant.

L'examen analytique porte sur les éléments suivants :

- Titre alcoométrique volumique acquis ;
- Titre alcoométrique volumique total ;
- Glucose-fructose
- Acidité totale ;
- Acidité volatile ;
- Anhydride sulfureux total (SO₂) ;
- Acide malique.

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 mais le stade de prélèvement est annoncé : transaction ou mise à la consommation.

Le nombre d'échantillons par couleur et par millésime soumis à la dégustation est de 3 minimum et de 20 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 par l'OC (en accord avec l'ODG) parmi la liste des termes validés par le Comité National compétent de l'INAO, la liste définitive des défauts est disponible dans les procédures internes de l'OC.

L'appréciation globale du jury est déduite à la majorité à partir des fiches individuelles de chaque dégustateur. La conformité et/ou l'acceptabilité du produit au sein de sa famille est jugée à la majorité des avis des jurés. 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 décrites dans les procédures internes.

Composition de la commission de dégustation

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 (par exemple, restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée à l'ODG par l'organisme de contrôle).

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 peut proposer à l'organisme de certification de nouveaux dégustateurs formés. 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. 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.

4.3. Méthode de contrôle

Les méthodes de contrôles mises en œuvre pour chaque point de contrôle détaillés dans les Dispositions de contrôle détaillées dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur sont complétées par le tableau suivant qui détaille pour chaque point de contrôle spécifique (Cf §1), les modalités d'autocontrôle et les méthodes de contrôle.

4.2.1. Production de raisins

Points à contrôler concernés		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Code	Libellé			
PR70	Nombre de rameaux fructifères au stade prévu	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
PR71	Procédé cultural interdit	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel

4.2.2. Vinification

Points à contrôler concernés		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Code	Libellé			
V34	Interdiction de l'utilisation des charbons à usage œnologique	Sans objet	Enregistrement sur le registre de manipulation	Documentaire (registre de manipulation)
V44	Interdiction d'utilisation de morceaux de bois	Sans objet	Enregistrement sur le registre de manipulation	Documentaire (registre de manipulation)

4.2.3.Obligations déclaratives

Points à contrôler concernés		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Code	Libellé			
Op2-3	Déclaration de revendication	Sans objet	Tenue à jour des obligations déclaratives	Contrôle documentaire réalisé par l'ODG : Date maximale de dépôt avant circulation et au plus tard le 31 décembre de l'année de récolte.
Op2-4	Déclaration préalable à la transaction et retraitaison	Sans objet	Tenue à jour des obligations déclaratives	Contrôle documentaire OC : Dépôt de la déclaration dans un délai de 15 jours maximum avant la retraitaison des vins. L'OC informe l'opérateur d'un contrôle ou non dans un délai ⁽¹⁾ de 5 jours ouvrés maximum. Le cas échéant les résultats du contrôle sont transmis dans un délai ⁽¹⁾ maximum de 14 jours ouvrés. ⁽¹⁾ Délai démarrant à la complétude de la déclaration. Les lots sont bloqués jusqu'à l'envoi des résultats ou de la mesure définitive sanctionnant un manquement.
Op2-6	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	Sans objet	Tenue à jour des obligations déclaratives	Cf. Op2
Op2-9	Déclaration de déclassement	Cf DCC tous SIQO, Op2 Obligations Déclaratives		
Op3-4	Plan général des lieux de stockage et de vinification	Cf DCC tous SIQO, Op3 Registres		
Op2-14	Déclaration de renonciation à produire	Sans objet	Tenue à jour des obligations déclaratives	Contrôle documentaire ODG : Dépôt d'une déclaration de renonciation à produire avant le 31 juillet qui précède la récolte.
Op2-5	Déclaration de conditionnement	Sans objet	Tenue à jour des obligations déclaratives	Contrôle documentaire OC : Dépôt d'une déclaration trimestrielle de mise dans les 10 jours ouvrés qui suivent la fin du trimestre et conservation d'échantillons témoins ⁽²⁾ pendant 1 an à compter de la date d'envoi du registre. ⁽²⁾ échantillons témoins par lot conditionné : 4 bouteilles de 75cl ou volume équivalent à 3 litres pour un autre type de bouteilles, ou et 1 bag in box. Les lots ne sont pas bloqués

5. Traitement des manquements spécifiques

5.1. Activité production de raisins

Points à contrôler concernés		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Code	Libellé					
PR70	Nombre de rameaux fructifères au stade prévu	Non-respect du nombre de rameaux fructifères au stade prévu	Suivi	Avertissement et contrôle de mise en conformité	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la parcelle concernée	Retrait d'habilitation de l'activité production de raisin
PR71	Procédé cultural interdit	Recours à un procédé cultural interdit	Suivi	Avertissement et contrôle de mise en conformité	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la parcelle concernée	Retrait d'habilitation de l'activité production de raisin

5.2. Activité vinification

Points à contrôler concernés		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Code	Libellé					
V34	Interdiction de l'utilisation des charbons à usage œnologique	Recours aux charbons à usage œnologique malgré l'interdiction	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné	Suspension de l'habilitation pour l'activité vinification	Retrait de l'habilitation pour l'activité vinification
V44	Interdiction d'utilisation de morceaux de bois	Recours aux morceaux de bois malgré l'interdiction	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné	Retrait de l'habilitation pour l'activité vinification	

5.3. Activité Elevage

Points à contrôler concernés		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Code	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
EA2	Conformité organoleptique du produit vrac	Défaut organoleptique ayant un impact faible sur le produit pour un lot en vrac et acceptabilité dans la famille	Suivi	Avertissement	Un contrôle organoleptique additionnel	Au moins un contrôle produit additionnel
		Défaut organoleptique ayant un impact moyen sur le produit pour un lot en vrac et acceptabilité dans la famille	Suivi	Un contrôle organoleptique additionnel	Au moins un contrôle produit additionnel	Retrait du bénéfice du signe pour le lot concerné
		Défaut organoleptique ayant un impact fort sur le produit pour un lot en vrac et/ou non-acceptabilité dans la famille	Suivi	Blocage du lot et contrôle organoleptique supplémentaire sur le lot	Retrait du bénéfice du signe pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur un lot	Retrait de l'habilitation pour l'activité vinification

5.4. Activité Conditionnement

Points à contrôler concernés		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Code	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
EA2	Conformité organoleptique du lot conditionné	Défaut organoleptique ayant un impact faible sur le produit et acceptabilité dans la famille	Suivi	Avertissement	Un contrôle organoleptique additionnel	Au moins un contrôle produit additionnel
		Défaut organoleptique ayant un impact moyen sur le produit et acceptabilité dans la famille	Suivi	Un contrôle organoleptique additionnel	Au moins un contrôle produit additionnel	Retrait du bénéfice du signe pour le lot concerné
		Défaut organoleptique ayant un impact fort sur le produit et/ou non-acceptabilité dans la famille	Suivi	Retrait du bénéfice du signe sur le lot et contrôle organoleptique additionnel sur au moins un autre lot	Retrait du bénéfice du signe sur le lot et contrôle organoleptique supplémentaire sur au moins deux autres lots	Retrait de l'habilitation pour l'activité vinification et conditionnement

Impact fort = rédhibitoire

6. ANNEXES

6.1. Points de contrôle déterminés comme optionnels dans les DCC applicables au cahier des charges

Numéro du point de contrôle optionnel	Applicable	Numéro du point de contrôle optionnel	Applicable	Numéro du point de contrôle optionnel	Applicable
PR3 Encépagement VIFA		PR25bis Mise en place de mesures de préservation du paysage (Respect des périodes de tailles des haies, maîtrise de la végétation par des moyens mécaniques ou physiques)		V13 Tenue à jour du registre VCI	X
PR4 Règles de proportion à l'exploitation	X	PR26 Déclaration préalable de travaux		V14 Destruction VCI non revendiqué	X
PR8 Règles de palissage	X	PR27 Respect du programme prévisionnel de travaux		V15 Stockage des VCI et absence de conditionnement	X
PR9 Hauteur de feuillage	X	PR28 Date du ban des vendanges			
PR10 Mode de taille	X	PR32 Interdiction du paillage plastique		E1 Aire géographique d'élevage	
PR15 Charge maximale moyenne des parcelles irriguées	X	PR32bis Interdiction du paillage plastique à la plantation		E2 Entretien du chai et du matériel	
PR16 Respect des conditions d'irrigation lorsque c'est autorisé	X	PR33 Traitement des plants à l'eau chaude		E3 Durée d'élevage	
PR17 Enherbement des tournières	X	PR34 Application d'insecticides			
PR18 Traitements phytopharmaceutiques				C3 Lieu pour le stockage des vins conditionnés	X
PR19 Etat cultural des vignes		V4 TAVNM	X		
PR20 Matériel interdit		V5 Entretien du chai et du matériel	X	OVIT1 Volume Complémentaire Individuel	X
PR21 Utilisation du pulvérisateur		V6 Matériel interdit		OVIT2 Volume Complémentaire Individuel	X
PR22 Contrôle régulier des pulvérisateurs		V7 Règles d'assemblage	X	OVIT3 Irrigation	X
PR23 Traitements phytopharmaceutiques		V9 Respect du taux de rebêche PV-PM		OVIT4 Remaniement de parcelle	
PR24 Apports réalisés		V11 Capacité de cuverie	X	OVIT5 Tableau de suivi des parcelles VIFA : données incomplètes	
PR25 Mise en place de mesures de préservation du paysage (Conservation et entretien des éléments structurant le paysage)		V12 Revendication du VCI	X		