



PLAN D'INSPECTION

ODG LIQUOREUX DE BORDEAUX

Ce plan est valable pour les AOC Cérons, Loupiac et Sainte Croix du Mont

Objectifs du plan d'inspection :

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

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

Approuvé par le Conseil des Agréments et
Contrôles de l'INAO le :

11 JUIN 2009

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

SOMMAIRE

I. CHAMP D'APPLICATION	4
I.1 SCHEMA DE VIE D'UN VIN D'AOC.....	4
I.2 EVALUATION/CLASSIFICATION DES OPERATEURS.....	5
II. ORGANISATION DES CONTROLES	6
II.1 IDENTIFICATION ET HABILITATION DE L'OPERATEUR	6
II.1.1 <i>Identification de l'opérateur</i>	6
II.1.2 <i>Habilitation de l'opérateur</i>	6
II.2 CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE DES PRODUITS	7
II.2.1 <i>Autocontrôle</i>	7
II.2.2 <i>Contrôle interne</i>	7
II.2.2.1 Cadre général	7
II.2.2.2 Compétences et compositions du Service en charge du Contrôle Interne.....	7
II.2.2.3 Obligations des agents de l'ODG.....	7
II.2.2.4 Descriptions des modalités de contrôles	8
II.2.2.5 Rapport de visite terrain.....	8
II.2.3 <i>Contrôle externe</i>	8
II.2.3.1 Cadre général	9
II.2.3.2 Compétences et compositions du Service Inspection de Quali-Bordeaux	9
II.2.3.3 Obligations des agents de l'OI.....	9
II.2.3.4 Descriptions des modalités de contrôles	9
II.2.3.5 Rapport de visite terrain.....	9
II.3 REPARTITION ET FREQUENCES DES CONTROLES.....	11
II.3.1 <i>Contrôles relatifs à l'habilitation</i>	11
II.3.2 <i>Contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle des produits</i>	11
III. MODALITES DES AUTOCONTROLES, CONTROLES INTERNES, CONTROLES EXTERNES	14
III.1 CONTROLE OUTIL DE PRODUCTION.....	14
III.1.1 <i>Production de raisin</i>	14
III.1.1.1 Plantation dans l'aire délimitée	14
III.1.1.2 Respect de l'encépagement	14
III.1.1.3 Respect des densités de plantation, seuils de manquants et mode de conduite (palissage)	15
III.1.1.4 Respect des règles de taille	15
III.1.1.5 Respect des règles de palissage	15
III.1.1.6 Respect des autres règles de conditions culturales.....	15
III.1.1.7 Respect des rendements autorisés à la parcelle (CMMP – Charge Maximale Moyenne à la Parcelle).....	16
III.1.1.8 Suivi de la maturité des raisins.....	16
III.1.1.9 Mode de récolte des raisins	17
III.1.1.10 Respect du rendement annuel autorisé de l'appellation	17
III.1.2 <i>Vinification et élevage</i>	18
III.1.2.1 Respect de l'aire de vinification	18
III.1.2.2 Capacité minimale de logement	18
III.1.2.3 Traitement physique de la vendange et des moûts (tri et pressurage)	18
III.1.2.4 Titre alcoométrique volumique naturel minimum	18
III.1.2.5 Enrichissement (règles spécifiques du cahier des charges)	18
III.1.2.6 Déclaration de revendication en AOC	19
III.1.2.7 Déclaration de transaction et de conditionnement	19
III.1.2.8 Conditions de stockage et d'élevage	19
III.1.3 <i>Conditionnement</i>	20
III.1.3.1 Vérification des dates de mise en marché	20
III.2 CONTROLE PRODUIT	21
III.2.1.1 Conformité analytique des lots conditionnés.....	21
III.2.1.2 Conformité organoleptique des lots conditionnés.....	21
III.2.1.3 Conformité analytique des lots de vrac.....	21
III.2.1.4 Conformité organoleptique des lots de vrac	21

III.3	EVALUATION DE L'ODG.....	22
IV.	MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES.....	23
IV.1	AUTOCONTROLE	23
IV.2	CONTROLE INTERNE	23
IV.3	CONTROLE EXTERNE	23
IV.3.1	<i>En cas d'expédition en vrac.....</i>	<i>23</i>
IV.3.1.1	Déclenchement d'un contrôle.....	23
IV.3.1.2	Fréquence du contrôle.....	23
IV.3.1.3	Moment du contrôle.....	23
IV.3.1.4	Modalités du prélèvement.....	23
IV.3.1.5	Examen analytique.....	24
IV.3.1.6	Examen organoleptique.....	24
IV.3.1.7	Résultat de l'examen analytique et organoleptique	24
IV.3.2	<i>En cas de conditionnement.....</i>	<i>25</i>
IV.3.2.1	Déclenchement d'un contrôle.....	25
IV.3.2.2	Fréquence du contrôle.....	25
IV.3.2.3	Moment du contrôle.....	25
IV.3.2.4	Modalités du prélèvement.....	25
IV.3.2.5	Examen analytique.....	26
IV.3.2.6	Examen organoleptique.....	26
IV.3.2.7	Résultat de l'examen analytique et organoleptique	26
IV.3.3	<i>La procédure renforcée.....</i>	<i>26</i>
IV.3.3.1	Déclenchement d'un contrôle.....	27
IV.3.3.2	Fréquence du contrôle.....	27
IV.3.3.3	Moment du contrôle.....	27
IV.3.3.4	Modalités du prélèvement.....	27
IV.3.3.5	Examen analytique.....	27
IV.3.3.6	Examen organoleptique.....	27
IV.3.3.7	Résultat de l'examen analytique et organoleptique	28
IV.3.4	<i>Gestion des échantillons.....</i>	<i>28</i>
IV.3.5	<i>Fonctionnement des commissions de dégustation.....</i>	<i>28</i>
IV.3.5.1	Formation des dégustateurs.....	28
IV.3.5.2	Composition du jury.....	28
IV.3.5.3	Déroulement des séances de dégustations	29
IV.3.5.4	Objectifs de l'examen organoleptique	29
IV.3.5.5	Avis du jury	29
V.	TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	30
V.1	RAPPEL	30
V.2	MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DU CONTROLE INTERNE	30
V.3	CONTROLES EXTERNES	30
VI.	PROCEDURE TRANSITOIRE.....	31
VII.	ANNEXES.....	32
VII.1	ANNEXE I	32
VII.2	ANNEXE II	32

I. CHAMP D'APPLICATION**I.1 SCHEMA DE VIE D'UN VIN D'AOC**

Etapes	Opérateur(s) concerné(s)	Points à contrôler
Production de raisin	Producteur	Plantation dans l'aire délimitée Respect de l'encépagement Respect des densités de plantation, seuils de manquants Respect des règles de taille Respect des règles de palissage Respect des autres règles de conditions culturales Respect des rendements autorisés à la parcelle Suivi de la maturité des raisins Mode de récolte Respect du rendement annuel de l'appellation
Vinification Elevage	Producteur et/ou Négociant	Respect de l'aire de vinification Capacité minimale de cuverie Traitement physique de la vendange et des moûts (tri et pressurage) Titre alcoométrique volumique naturel minimum Enrichissement (règles spécifiques du cahier des charges) Déclaration de revendication en AOC Déclaration et date de transaction Condition de stockage et d'élevage
Conditionnement	Producteur et/ou Négociant	Date de mise en marché Contrôle produit

I.2 EVALUATION/CLASSIFICATION DES OPERATEURS

Aucune classification des opérateurs n'est prévue à la date du 1^{er} Juillet 2008.

II. ORGANISATION DES CONTROLES

II.1 IDENTIFICATION ET HABILITATION DE L'OPERATEUR

II.1.1 Identification de l'opérateur

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

- Le Descriptif de l'outil de production comprenant :
 - o Le numéro CVI de l'exploitation pour les viticulteurs.
 - o Le numéro SIRET pour tous les opérateurs
 - o Le Plan de chai (descriptif des lieux d'entrepôt précisant les N° et volumes de l'ensemble des contenants)
- L'engagement du demandeur à :
 - o Respecter les conditions de production fixées dans le cahier des charges
 - o Réaliser les autocontrôles
 - o Se soumettre aux contrôles internes et externes prévus par le présent plan d'inspection
 - o Supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés
 - o Accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités
 - o Informer l'organisme de défense et de gestion de toute modification le concernant ou affectant son outil de production ; cette information étant transmise immédiatement à l'organisme d'inspection.

La déclaration d'identification vaut demande d'habilitation.

II.1.2 Habilitation de l'opérateur

A partir du 1er juillet 2008 tout opérateur souhaitant produire, transformer ou conditionner un vin d'appellation d'origine contrôlée devra se soumettre à un contrôle d'habilitation décrit au chapitre II.3.1.

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

L'habilitation mentionne le (ou les) outil(s) de production sur le(s)quel(s) elle porte.

En cas de modification majeure de l'outil de production, une nouvelle procédure d'habilitation est engagée.

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

Par dérogation, les opérateurs connus par un système déclaratif préalablement à la date de validation du plan d'inspection, sont réputés habilités sous réserve de l'enregistrement de leur déclaration d'identification avant la date de validation du plan d'inspection et au plus tard le 31 décembre 2008.

II.2 CONTROLES RELATIFS 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.

II.2.1 Autocontrôle

Tout opérateur doit procéder à des autocontrôles sur sa propre activité selon les règles rappelées dans le chapitre III du présent plan d'inspection. Le présent plan d'inspection définit les documents à produire par l'opérateur pour démontrer la réalisation de ces autocontrôles (la durée de conservation de ces documents est fixée par défaut à 5 ans).

II.2.2 Contrôle interne

L'organisme de défense et de gestion met en place une procédure de contrôles internes auprès de ses membres (ou auprès de tout autre opérateur volontaire). Ces contrôles peuvent donner lieu à des mesures correctives. En cas de manquement majeur ou critique constaté, l'organisme de défense et de gestion informe systématiquement l'organisme d'inspection aux fins de déclenchement des contrôles externes visés ci-après.

II.2.2.1 Cadre général

Le contrôle interne effectué par l'ODG des Liqueureux de Bordeaux se fera sous la responsabilité du président de l'ODG ou du responsable du service Contrôle Interne.

Le présent plan d'inspection prévoit que l'organisme de défense et de gestion dispose de moyens techniques pour assurer les opérations de contrôle interne auprès de ses membres.

En cas de carence de l'organisme de défense et de gestion dans l'exercice des opérations de contrôle interne prévues dans le présent plan d'inspection, le directeur de l'INAO se réserve le droit de modifier ce même plan d'inspection.

Les contrôles internes réalisés par l'organisme de défense et de gestion sont exercés par les salariés de cet organisme. Ces salariés, ne sont pas liés à une partie directement engagée dans la production, la transformation, l'élaboration ou le conditionnement d'un produit de l'appellation d'origine contrôlée et toute autre fonction qu'ils exercent ne revêt aucun intérêt économique direct.

Toutefois, le contrôle interne pourra être délégué à toute structure ou organisation garantissant l'exécution des missions de contrôle dans le respect des conditions ci-après définies.

II.2.2.2 Compétences et compositions du Service en charge du Contrôle Interne

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

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

Un secrétaire contrôle production et document qualités disposant de compétences dans la gestion des documents qualités et dans l'organisation des contrôles et le traitement des dossiers.

Ce personnel pourra être assisté ou non par une commission de viticulteurs dûment mandatés par l'ODG.

II.2.2.3 Obligations des agents de l'ODG

Les agents de l'ODG devront respecter une clause de confidentialité quant aux opérateurs inspectés et aux résultats des contrôles. Le respect de cette clause sera vérifié par Quali-Bordeaux lors des évaluations de l'ODG.

II.2.2.4 Descriptions des modalités de contrôles

Les contrôles internes réalisés par l'ODG des Liqueureux de Bordeaux ont pour mission essentielle de contrôler l'application des cahiers des charges par les opérateurs selon les mêmes procédures que celles appliquées par Quali-Bordeaux (Cf. Annexes) en privilégiant une approche pédagogique.

Les Techniciens proposent à l'opérateur toute action corrective qu'ils jugeront utile et adaptée au manquement constaté. L'objectif des contrôles est d'aider les opérateurs à identifier leurs problèmes, à les hiérarchiser et à trouver des solutions.

L'ODG tiendra informé Quali-Bordeaux de tous les manquements critiques constatés.

La réalisation de ces contrôles se fera de manière aléatoire et en fonction de l'historique du suivi des conditions de production.

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

L'opérateur recevra sous la forme d'un courrier envoyé par l'ODG la synthèse du constat terrain. Dans le cas de manquement mineur ou majeur l'opérateur recevra en plus l'échéancier validé.

L'ODG tiendra informé Quali-Bordeaux de tous manquements mineurs ou majeurs en cas de non respect de l'action corrective proposée par l'ODG au terme de l'échéancier.

II.2.2.5 Rapport de visite terrain

Chaque rapport de visite terrain devra comprendre le n° CVI et les renseignements caractérisant l'opérateur et son outil de production, la date de la visite et le nom du technicien.

Après avoir contrôlé les points du plan d'inspection observables le jour du contrôle le technicien mentionne dans le rapport de visite terrain, le cas échéant, l'ensemble des manquements constatés. Il demande à l'opérateur s'il souhaite proposer des actions correctives assorties d'un délai.

L'opérateur est invité à présenter ses éventuelles observations afin de les mentionner dans le rapport.

Pour chaque manquement, le technicien établit une fiche de manquement.

La signature du rapport de visite terrain par les deux parties achève l'inspection de l'opérateur.

Dans le cas où l'opérateur refuse de contre signer le constat de production le technicien est tenu de le mentionner.

Pour terminer, le technicien édite la feuille de synthèse des manquements accompagnée des actions correctives afin de la restituer à l'opérateur.

II.2.3 Contrôle externe

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

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

II.2.3.1 Cadre général

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

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

Les contrôles externes des conditions de production s'effectuent sur rendez-vous en présence de l'opérateur ou de son représentant.

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

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

Les examens analytiques sont réalisés par un laboratoire habilité par l'INAO conformément à la directive du CAC-2007-02

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

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

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

II.2.3.3 Obligations des agents de l'OI

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

II.2.3.4 Descriptions des modalités de contrôles

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

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

En cas de manquement, l'opérateur recevra sous la forme d'un courrier envoyé par l'INAO la synthèse du constat terrain.

II.2.3.5 Rapport de visite terrain

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

Après avoir contrôlé les points du plan d'inspection observables le jour du contrôle, le technicien mentionne dans le rapport de visite terrain, le cas échéant, l'ensemble des manquements constatés. Il demande à l'opérateur s'il souhaite proposer des actions correctives assorties d'un délai.

L'opérateur est invité à présenter ses éventuelles observations afin de les mentionner dans le rapport.

Pour chaque manquement, le technicien établit une fiche de manquement.

La signature du rapport de visite terrain par les deux parties achève l'inspection de l'opérateur.

Dans le cas où l'opérateur refuse de contre signer le constat le technicien est tenu de le mentionner.

II.3 REPARTITION ET FREQUENCES DES CONTROLES

II.3.1 Contrôles relatifs à l'habilitation

La demande d'identification déposée auprès de l'ODG vaut demande d'habilitation.

L'ODG vérifie et enregistre les demandes d'identification.

En cas de demande incomplète, l'ODG en informe l'opérateur concerné dans les 7 jours ouvrés suivants la réception de cette demande.

L'ODG dispose après enregistrement de la demande complète de 2 jours ouvrés pour transmettre le dossier à Quali-Bordeaux qui devra procéder à l'audit d'habilitation dans les 15 jours ouvrés suivants la réception de ce dossier.

Les contrôles d'habilitation ont pour objet de reconnaître l'aptitude de l'opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges. Ils consistent pour Quali-Bordeaux à auditer l'opérateur concerné dans les mêmes conditions et selon les mêmes méthodes que pour les contrôles outil de production décrites dans le chapitre III 1 afin de vérifier l'ensemble des points suivants :

Producteurs de raisin	<ul style="list-style-type: none"> - Vérification de la déclaration d'identification - Plantation dans l'aire délimitée - Respect de l'encépagement - Respect des densités de plantation - Mise en conformité des points ayant entraîné une perte d'habilitation
Vinificateur	<ul style="list-style-type: none"> - Vérification de la déclaration d'identification - Respect de l'aire géographique de vinification - Respect de la capacité minimale de cuverie - Tenue des registres d'entrées/sorties et de manipulations - Mise en conformité des points ayant entraîné une perte d'habilitation
Conditionneur	<ul style="list-style-type: none"> - Vérification de la déclaration d'identification - Tenue des registres d'entrées/sorties et de manipulations - Mise en conformité des points ayant entraîné une perte d'habilitation

A l'issue de ces contrôles, le directeur de l'INAO sur la base du rapport de Quali-Bordeaux soit inscrit l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités, soit lui notifie un refus d'habilitation motivé.

Le directeur de l'INAO informe Quali-Bordeaux et l'organisme de défense et de gestion dans les sept jours suivants la date de cette décision.

La liste des opérateurs habilités mentionnant leur(s) localisation(s) est consultable auprès de l'organisme de défense et de gestion, auprès des services de l'INAO, ainsi que sur le site internet de ce dernier, sans préjudice des dispositions de la loi relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés. Les informations accessibles au public sont conformes aux dispositions en vigueur en matière de protection du secret industriel et commercial.

En cas de modification majeure de l'outil de production, l'opérateur informe l'ODG dans le mois qui suit cette modification. L'ODG fait alors procéder à un nouvel audit d'habilitation par Quali-Bordeaux dans les conditions décrites ci-dessus.

II.3.2 Contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle des produits

Le tableau ci-dessous présente :

- Les fréquences globales de contrôle (autocontrôle, contrôles internes et contrôles externes)
- Les fréquences minimales de contrôle réalisées par l'organisme d'inspection
- Les fréquences minimales de contrôles internes prises en compte par l'ODG

SITES THEMES	FREQUENCE MINIMALE DES CONTRÔLES INTERNES	FREQUENCE MINIMALES DES CONTRÔLES EXTERNES PAR L'ORGANISME D'INSPECTION	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE
Évaluation des Organismes de défense et de gestion	-----	2 audits/an	2 audits/an
Production de raisin	16% par an des opérateurs	4% par an des opérateurs..	20% par an des opérateurs représentant au moins 20% des superficies de plantes pérennes en production.
Vinification et élevage	16% par an des opérateurs.	4% par an des opérateurs.	20% par an des opérateurs
Produit conditionné à la propriété par le récoltant		<p>Examen organoleptique : un échantillon par opérateur conditionneur / an / AOC</p> <p>Examen analytique : vérification documentaire des autocontrôles sur 100% des échantillons prélevés pour l'examen organoleptique.et analyse par un laboratoire habilité INAO sur 10% des échantillons.</p>	<p>Examen organoleptique : un échantillon par opérateur conditionneur / an / AOC</p> <p>Examen analytique : vérification documentaire des autocontrôles sur 100% des échantillons prélevés pour l'examen organoleptique.et analyse par un laboratoire habilité INAO sur 10% des échantillons.</p>
Produit conditionné à la propriété par un opérateur conditionneur (vrac avec retraitaison bouteille dit rendu mise)		<p>Examen organoleptique : au moins 25% des lots conditionnés</p> <p>Examen analytique : vérification documentaire des autocontrôles sur 100% des échantillons prélevés pour l'examen organoleptique.et analyse par un laboratoire habilité INAO sur 10% des échantillons.</p>	<p>Examen organoleptique : au moins 25% des lots conditionnés</p> <p>Examen analytique : vérification documentaire des autocontrôles sur 100% des échantillons prélevés pour l'examen organoleptique.et analyse par un laboratoire habilité INAO sur 10% des échantillons.</p>

SITES THEMES	FREQUENCE MINIMALE DES CONTROLES INTERNES	FREQUENCE MINIMALES DES CONTROLES EXTERNES PAR L'ORGANISME D'INSPECTION	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTROLE
Produit conditionné hors de la propriété à l'intérieur du territoire national suite à une vente en vrac		<p>Examen organoleptique : Contrôle de 2% des expéditions et un échantillon par opérateur conditionneur / an / AOC</p> <p>Examen analytique : vérification documentaire des autocontrôles sur 100% des échantillons prélevés pour l'examen organoleptique. et analyse par un laboratoire habilité INAO sur 10% des échantillons.</p>	<p>Examen organoleptique : Contrôle de 2% des expéditions et un échantillon par opérateur conditionneur / an / AOC</p> <p>Examen analytique : vérification documentaire des autocontrôles sur 100% des échantillons prélevés pour l'examen organoleptique. et analyse par un laboratoire habilité INAO sur 10% des échantillons.</p>
Produit conditionné hors de la propriété à l'extérieur du territoire national		<p>Examen organoleptique : Contrôle de 100% des expéditions</p> <p>Examen analytique : vérification documentaire des autocontrôles sur 100% des échantillons prélevés pour l'examen organoleptique. et analyse par un laboratoire habilité INAO sur 10% des échantillons.</p>	<p>Examen organoleptique : Contrôle de 100% des expéditions</p> <p>Examen analytique : vérification documentaire des autocontrôles sur 100% des échantillons prélevés pour l'examen organoleptique. et analyse par un laboratoire habilité INAO sur 10% des échantillons.</p>

III. MODALITES DES AUTOCONTROLES, CONTROLES INTERNES, CONTROLES EXTERNES

Ce chapitre fixe les points à contrôler, la répartition entre autocontrôle, contrôles internes et contrôles externes, comment sont réalisés ces contrôles et leur fréquence. Les détails des méthodes de contrôle de l'outil de production et des conditions de production sont décrits dans l'annexe intitulée MODES OPERATOIRES DES CONTROLES. Elles s'appliquent à défaut de tout autre méthode décrite dans le cahier des charges.

III.1 CONTROLE OUTIL DE PRODUCTION

III.1.1 Production de raisin

III.1.1.1 Plantation dans l'aire délimitée

Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Tenue à jour d'un plan avec indication des références cadastrales ou tout élément issu d'un SIG (Système d'Information Géographique) reprenant les parcelles de l'exploitation.	Vérification documentaire à partir des plans cadastraux et de tout SIG de la délimitation des aires d'AOC	Vérification documentaire à partir des plans cadastraux et de tout SIG de la délimitation des aires d'AOC

III.1.1.2 Respect de l'encépagement

Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Vérification de la bonne tenue et de la mise à jour de la fiche CVI.	Vérification documentaire et sur le terrain du respect de l'emploi des cépages autorisés, tels que définis dans le cahier des charges	Vérification documentaire et sur le terrain du respect de l'emploi des cépages autorisés, tels que définis dans le cahier des charges.
Archivage des déclarations de plantation pour les nouvelles plantations.	Vérification des déclarations de plantation pour les nouvelles plantations	Vérification des déclarations de plantation pour les nouvelles plantations

III.1.1.3 Respect des densités de plantation, seuils de manquants et mode de conduite (palissage)

Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Vérification de la bonne tenue et de la mise à jour de la fiche CVI.	Vérification sur le terrain (densité et palissage) et documentaire (notamment SIG) du respect des règles selon les modes opératoires de contrôle figurant en annexe.	Vérification sur le terrain (densité et palissage) et documentaire (notamment SIG) du respect des règles selon les modes opératoires de contrôle figurant en annexe
Tenue à jours de la liste des parcelles présentant un taux de pieds morts ou manquants justifiant une réduction de rendement (cf cahier des charges) indiquant pour chaque parcelle le taux de pieds morts ou manquants.	Vérification de la tenue à jour de la liste Vérification sur le terrain du taux de pieds manquants par sondage selon les modes opératoires de contrôle figurant en annexe.	Vérification de la tenue à jour de la liste Vérification sur le terrain du taux de pieds manquants par sondage selon les modes opératoires de contrôle figurant en annexe.
Archivage des déclarations de plantation pour les nouvelles plantations	Comparaison de la réalité des manquants par rapport à la liste.	Comparaison de la réalité des manquants par rapport à la liste.

Quali-Bordeaux vérifiera le cas échéant la mise en place et le respect de l'échéancier de mise en conformité prévu dans le cahier des charges.

III.1.1.4 Respect des règles de taille

Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Dénombrement des yeux au moment de la taille	Vérification sur le terrain du respect des règles de taille du cahier des charges selon les modes opératoires de contrôle figurant en annexe	Vérification sur le terrain du respect des règles de taille du cahier des charges. selon les modes opératoires de contrôle figurant en annexe

III.1.1.5 Respect des règles de palissage

Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Connaitre le cahier des charges	Vérification sur le terrain du respect des hauteurs de feuillage.	Vérification sur le terrain du respect des hauteurs de feuillage

III.1.1.6 Respect des autres règles de conditions culturales

Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
	Vérification sur le terrain du respect de règles du cahier des charges selon les modes opératoires de contrôle figurant en annexe pour les autres conditions culturales Vérification sur le terrain de l'état d'entretien général.	Vérification sur le terrain du respect de règles du cahier des charges selon les modes opératoires de contrôle figurant en annexe pour les autres conditions culturales Vérification sur le terrain de l'état d'entretien général.

III.1.1.7 Respect des rendements autorisés à la parcelle (CMMP – Charge Maximale Moyenne à la Parcelle)

Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Contrôle du potentiel de production et la CMMP.	Vérification sur le terrain du respect des conditions du cahier des charges selon les modes opératoires de contrôle figurant en annexe	Vérification sur le terrain du respect des conditions du cahier des charges selon les modes opératoires de contrôle figurant en annexe

III.1.1.8 Suivi de la maturité des raisins

Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Connaître et respecter le cahier des charges	Vérification terrain au moment de la récolte de la présence de raisins botrytisés ou passerillés	Vérification terrain au moment de la récolte de la présence de raisins botrytisés ou passerillés

III.1.1.9 Mode de récolte des raisins

Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Connaître et respecter le cahier des charges, enregistrer les entrées de vendange en faisant mention de parcelles de provenance	Contrôle inopiné Contrôle sur le terrain pendant les vendanges des moyens de récolte utilisés. Vérification documentaire des entrées de vendange	Contrôle inopiné Contrôle sur le terrain pendant les vendanges des moyens de récolte utilisés. Vérification documentaire des entrées de vendange.

III.1.1.10 Respect du rendement annuel autorisé de l'appellation

Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Etablissement de la déclaration de récolte et de la demande de revendication.	100% des déclarations de récolte Vérification documentaire du respect des rendements autorisés du millésime en cours à partir de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication.	Contrôle par sondage de 20% des déclarations de récolte Vérification documentaire du respect des rendements autorisés du millésime en cours à partir de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication.

III.1.2 Vinification et élevageIII.1.2.1 *Respect de l'aire de vinification*

Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Cf. demande d'identification et description de l'outil de production	Vérification documentaire et sur le terrain de l'aire de vinification d'après les documents fournis lors de l'identification	Vérification documentaire et sur le terrain de l'aire de vinification d'après les documents fournis lors de l'identification

III.1.2.2 *Capacité minimale de logement*

AUTOCONTRÔLE	CONTRÔLE INTERNE	CONTRÔLE EXTERNE
Etablissement et affichage du plan de cave dans l'exploitation, justifiant la capacité de vinification minimum prévue dans le cahier des charges.	Vérification documentaire (plan de cave) et vérification sur le terrain de la capacité de logement	Vérification documentaire (plan de cave) et vérification sur le terrain de la capacité de logement.

III.1.2.3 *Traitement physique de la vendange et des moûts (tri et pressurage)*

Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Connaitre le cahier des charges	Contrôle inopiné Vérification sur le terrain des traitements réalisés et des équipements utilisés.	Contrôle inopiné Vérification sur le terrain des traitements réalisés et des équipements utilisés.

III.1.2.4 *Titre alcoométrique volumique naturel minimum*

Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Détermination et enregistrement du D° potentiel des cuves avant fermentation alcoolique.	Contrôle documentaire des degrés potentiels avant enrichissement.	Contrôle documentaire des degrés potentiels avant enrichissement.

III.1.2.5 *Enrichissement (règles spécifiques du cahier des charges)*

Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Tenue des registres de manipulation (registre d'enregistrement)	Vérification documentaire des registres de manipulation (registres d'enrichissement)	Vérification documentaire des registres de manipulation (registres d'enrichissement)

III.1.2.6 Déclaration de revendication en AOC

Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Etablissement par l'opérateur et transmission à l'ODG dans les délais figurant dans le cahier des charges.	Enregistrement et vérification documentaire Transmission de l'information à Quali-Bordeaux.	Vérification documentaire

III.1.2.7 Déclaration de transaction et de conditionnement

Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Tenue des registres d'entrée sortie et du registre de manipulation (registre de conditionnement)		Contrôle inopiné lors des prélèvements ou lors du contrôle de l'outil de production. Vérification documentaire des dates de transaction dans le registre entrée sortie et des dates de conditionnement dans le registre de manipulation (registre de conditionnement)

III.1.2.8 Conditions de stockage et d'élevage

Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Connaître le cahier des charges	Vérification terrain des bonnes conditions de stockage et d'élevage.	Vérification terrain des bonnes conditions de stockage et d'élevage.

III.1.3 Conditionnement

III.1.3.1 *Vérification des dates de mise en marché*

Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Tenue des registres d'entrée sortie.		<p>Contrôle inopiné lors des prélèvements ou lors du contrôle de l'outil de production.</p> <p>Vérification documentaire des dates de mise en marché dans le registre entrée sortie.</p>

III.2 CONTROLE PRODUIT

III.2.1.1 Conformité analytique des lots conditionnés

Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Posséder une analyse récente (moins d'un mois avant la date de conditionnement) de tous les lots conditionnés avec au minimum : -D°, Sucres réducteurs, AV, SO2I et SO2t.		Vérification documentaire des autocontrôles sur 100% des échantillons prélevés Contrôle aléatoire sur 10% des échantillons prélevés de la conformité des analyses par un laboratoire habilité par l'INAO par rapport - Aux exigences réglementaires, - Aux exigences du cahier des charges, - Aux valeurs fournies dans le cadre de l'autocontrôle. 100% des lots de vins conditionnés par un opérateur placé sous procédure de contrôle renforcé.

III.2.1.2 Conformité organoleptique des lots conditionnés

Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Procéder à une évaluation organoleptique des lots conditionnés et en avoir noté les résultats.		Contrôle inopiné de la conformité organoleptique des lots conditionnés au moment du conditionnement ou dans les chais de stockage.

III.2.1.3 Conformité analytique des lots de vrac

Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Posséder une analyse récente (moins d'un mois avant la date d'expédition) de tous les lots expédiés en vrac avec au minimum : -D°, Sucres réducteurs, AV, SO2I et SO2t.		Analyse systématique des lots prélevés.

III.2.1.4 Conformité organoleptique des lots de vrac

Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Procéder à une évaluation organoleptique des lots expédiés et en avoir noté les résultats.		Contrôle systématique des lots prélevés selon méthode décrite en annexe

III.3 EVALUATION DE L'ODG

Le détail des méthodes de contrôle des ODG est décrit dans l'annexe intitulée MODES OPERATOIRES DES CONTROLES.

QUALI-BORDEAUX réalise chaque année deux audits complets de l'ODG afin de valider que l'ODG réalise les contrôles internes prévus.

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

Lors de ces audits, Quali-Bordeaux vérifie la conformité des contrôles internes réalisés par rapport aux contrôles internes prévus dans le plan d'inspection.

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

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

IV. MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

IV.1 AUTOCONTROLE

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

IV.2 CONTROLE INTERNE

Il n'est pas prévu de contrôles portant sur les produits dans le cadre du contrôle interne.

IV.3 CONTROLE EXTERNE

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

IV.3.1 En cas d'expédition en vrac

IV.3.1.1 Déclenchement d'un contrôle

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

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

IV.3.1.2 Fréquence du contrôle

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

IV.3.1.3 Moment du contrôle

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

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

IV.3.1.4 Modalités du prélèvement

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

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

Le préleveur réalise 6 échantillons de 50 cl par cuve prélevée dont la destination est la suivante :

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

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

IV.3.1.5 Examen analytique

L'échantillon destiné à l'analyse chimique est transmis par Quali-Bordeaux à un laboratoire habilité par l'INAO et choisi par Quali-Bordeaux. Une analyse COFRAC à la charge de Quali-Bordeaux est réalisée sur les paramètres suivants : D°, sucres réducteurs, Acidité volatile, SO₂ libre et SO₂ total.

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

IV.3.1.6 Examen organoleptique

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

L'examen organoleptique est effectué par un jury composé d'au moins 5 jurés et pour un nombre supérieur d'un nombre impair de jurés. Les jurés sont issus de 3 collèges différents parmi lesquels :

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

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

Les décisions de non-conformité du produit par rapport à sa famille sont prises à la majorité du jury.

IV.3.1.7 Résultat de l'examen analytique et organoleptique

Les décisions du jury sont transmises par Quali-Bordeaux à l'INAO au plus tard 2 jours ouvrés après la dégustation. L'INAO notifie aux opérateurs concernés, conformément aux prescriptions réglementaires en vigueur (conditions de délais et de forme)..

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

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

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

IV.3.2 En cas de conditionnement

IV.3.2.1 *Déclenchement d'un contrôle*

Tout opérateur déclare ses conditionnements à Quali-Bordeaux au minimum 5 jours ouvrés avant chaque opération de conditionnement à l'aide du formulaire idoine téléchargeable sur le site de Quali-Bordeaux accompagné de l'analyse chimique comprenant le D°, les sucres réducteurs, l'Acidité volatile, le SO2 libre et SO2 total.

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

Par dérogation, les opérateurs semi-continus déclarent leur période de conditionnement à Quali-Bordeaux et tiennent à disposition le registre de manipulation (conditionnement).

Les opérateurs continus (cf cahier des charges) ne déclarent pas leurs opérations de conditionnement mais tiennent à disposition de Quali-Bordeaux leur registre de manipulation (conditionnement).

Quelque soit le type d'opérateur, chaque opération de rendu mise est déclarée par l'acheteur à Quali-Bordeaux au minimum 5 jours ouvrés avant chaque opération de conditionnement à l'aide du formulaire idoine téléchargeable sur le site de Quali-Bordeaux accompagné de l'analyse chimique comprenant le D°, les sucres réducteurs, l'Acidité volatile, le SO2 libre et le SO2 total.

IV.3.2.2 *Fréquence du contrôle*

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

IV.3.2.3 *Moment du contrôle*

Les prélèvements sont effectués préférentiellement le jour du conditionnement sur chaîne de mise ou éventuellement sur stock. Seuls les vins conditionnés depuis moins de 12 mois pourront être contrôlés.

IV.3.2.4 *Modalités du prélèvement*

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

Il peut être amené à transvaser le vin dans des contenants neutre de 75 cl lors de conditionnement spécifique (cubitainer, bag in box, bouteilles particulières...) afin de préserver l'anonymat. Ce transvasement se fera en présence de l'opérateur.

La destination des 6 bouteilles est la suivante :

- 1 bouteille pour Quali-Bordeaux destinée à la dégustation
- 1 bouteille pour Quali-Bordeaux comme témoin

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

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

IV.3.2.5 Examen analytique

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

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

IV.3.2.6 Examen organoleptique

Tous les lots prélevés sont dégustés au plus tard dans le mois suivant le mois de leur prélèvement.

L'examen organoleptique est effectué par un jury composé d'au moins 5 jurés et pour un nombre supérieur d'un nombre impair de jurés. Les jurés sont issus de 3 collèges différents parmi lesquels :

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

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

Les décisions de non-conformité du produit par rapport à sa famille sont prises à la majorité du jury.

IV.3.2.7 Résultat de l'examen analytique et organoleptique

Les décisions du jury sont transmises par Quali-Bordeaux à l'INAO au plus tard 2 jours ouvrés après la dégustation. L'INAO notifie aux opérateurs concernés, conformément aux prescriptions réglementaires en vigueur (conditions de délais et de forme).

IV.3.3 La procédure renforcée

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

Cette procédure s'applique pour :

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

- Tous les vins expédiés en vrac en dehors du territoire national (dans ce cas la déclaration incombe à l'expéditeur).

IV.3.3.1 Déclenchement d'un contrôle

Tout opérateur concerné par cette procédure doit obligatoirement déclarer par fax ou mail à Quali-Bordeaux toute retraiton vrac et opération de conditionnement. Ils font parvenir au minimum 15 jours ouvrés avant l'opération une déclaration préétablie de conditionnement ou d'expédition en procédure renforcée téléchargeable sur le site de Quali-Bordeaux accompagnée de l'analyse chimique comprenant le D°, les sucres réducteurs, l'Acidité volatile, le SO2 libre et le SO2 total.

IV.3.3.2 Fréquence du contrôle

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

IV.3.3.3 Moment du contrôle

Les prélèvements peuvent être effectués soit en cuve sur des lots réputés assemblés pour une expédition vrac ou un conditionnement, soit le jour du conditionnement sur chaîne de mise à la demande de l'opérateur.

IV.3.3.4 Modalités du prélèvement

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

Lorsque le vin est logé en cuve, le préleveur suit les modalités de la procédure standard vrac.

Si le vin est en cours de conditionnement, il applique les modalités de la procédure standard conditionnement.

IV.3.3.5 Examen analytique

Une bouteille par lot prélevé est analysée.

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

IV.3.3.6 Examen organoleptique

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

L'examen organoleptique est effectué par un jury composé d'au moins 5 jurés et pour un nombre supérieur d'un nombre impair de jurés. Les jurés sont issus de 3 collèges différents parmi lesquels :

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

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

Les décisions de non-conformité du produit par rapport à sa famille sont prises à la majorité du jury.

IV.3.3.7 Résultat de l'examen analytique et organoleptique

Les décisions du jury sont transmises par Quali-Bordeaux à l'INAO au plus tard 2 jours ouvrés après la dégustation. L'INAO notifie aux opérateurs concernés, conformément aux prescriptions réglementaires en vigueur (conditions de délais et de forme)..

IV.3.4 Gestion des échantillons.

L'anonymat des échantillons est assuré par les agents de Quali-Bordeaux. Pour les vins conditionnés, les bouteilles sont entourées d'un film plastique opaque, numérotées et débouchées avant d'être présentées aux dégustateurs. Pour les vins non conditionnés, les échantillons sont numérotés.

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

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

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

L'échantillon témoin est conservé par Quali-Bordeaux jusqu'à achèvement de toute procédure. Les échantillons laissés chez l'opérateur sont conservés sous sa responsabilité jusqu'à achèvement de toute procédure.

IV.3.5 Fonctionnement des commissions de dégustation

IV.3.5.1 Formation des dégustateurs.

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

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

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

IV.3.5.2 Composition du jury

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

- Techniciens (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière.)
- Porteurs de mémoire du produit (opérateurs habilités au sens de l'ordonnance ou retraités reconnus par la profession)

- Usagers du produit (restaurateurs, emploi de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée à l'ODG par Quali-Bordeaux...)

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

IV.3.5.3 Déroulement des séances de dégustations

Les dégustateurs sont convoqués aux séances de dégustation par Quali-Bordeaux. Ils dégustent dans des salles adaptées à l'examen organoleptique dont les principales caractéristiques sont une luminosité suffisante, un poste de dégustation par dégustateur, l'absence d'odeurs pouvant perturber l'examen olfactif et la fonctionnalité des locaux.

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

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

IV.3.5.4 Objectifs de l'examen organoleptique

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

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

IV.3.5.5 Avis du jury

Chaque dégustateur mentionne sur sa fiche de dégustation son avis conforme ou non conforme. Les avis non conformes doivent être motivés par les dégustateurs et issus d'une liste de motifs de refus approuvée par l'ODG.

Le représentant de Quali-Bordeaux est chargé de la rédaction du procès verbal en s'assurant de la cohérence des motifs de refus éventuels.

L'INAO utilise les fiches individuelles des dégustateurs en plus du procès verbal aux fins d'établir la sanction.

V. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

V.1 RAPPEL

Les constats effectués par Quali-Bordeaux sont transmis aux services de l'INAO.

L'INAO notifie aux opérateurs concernés, conformément aux prescriptions réglementaires en vigueur (conditions de délais et de forme), les suites aux manquements.

V.2 MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DU CONTROLE INTERNE

En cas de contrôle interne d'un opérateur mettant en évidence une non-conformité mineure ou majeure de l'un des points du cahier des charges, ce qui entraîne la mise en œuvre de mesures correctives assorties d'un calendrier de mise en conformité, l'ODG tient l'information à disposition de Quali-Bordeaux.

En cas de non-respect de l'échéancier pour des manquements mineurs ou majeurs, l'ODG en informe Quali-Bordeaux dans un délai maximum de 5 jours ouvrés.

En cas de contrôle interne d'un opérateur mettant en évidence une non-conformité critique de l'un des points du cahier des charges, l'ODG transmet systématiquement l'information à Quali-Bordeaux dans un délai maximum de 48 heures ouvrées.

V.3 CONTROLES EXTERNES

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

- 2 jours en cas de manquement critique
- 5 jours en cas de manquement majeur

L'INAO notifie aux opérateurs concernés les suites aux manquements précisées pour chaque point dans le tableau ci-dessous, conformément aux prescriptions réglementaires en vigueur.

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

En cas de désaccord, l'opérateur peut solliciter dans les quinze jours suivants la réception de l'avis de sanction qu'une nouvelle expertise, à sa charge, soit réalisée par Quali-Bordeaux.

Dans le cas du contrôle produit, la nouvelle expertise est réalisée sur un échantillon prélevé lors de la première expertise.

La décision du directeur de l'INAO est alors notifiée sans délai à l'opérateur ainsi qu'à l'ODG à compter de la date de réception du rapport de Quali-Bordeaux.

VI. PROCEDURE TRANSITOIRE

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

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

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

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

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

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

VII. ANNEXES

VII.1 ANNEXE I

Modalités de contrôle appliquées par Quali-Bordeaux. Ces modalités s'appliquent en l'absence de modalités décrites dans le cahier des charges de l'AOC.

VII.2 ANNEXE II

Grille de traitement des manquements nationale ou spécifique

Préambule :	2
IDENTIFICATION HABILITATION	3
PRODUCTION DE RAISIN	4
Respect de l'aire délimitée AOC	4
Respect de l'encépagement	4
Respect des densités de plantation, seuils de manquants et mode de conduite (palissage)	4
Règles de taille	6
Autres conditions culturelles (analyses de sol et état cultural....)	7
Hauteur de feuillage	7
Suivi de la maturité des raisins	8
Charge maximale à la parcelle	8
Mode de récolte	9
Mode de Transport	9
Respect du rendement annuel autorisé	10
VINIFICATION	11
Respect de l'aire de vinification	11
Richesse minimale en sucres	11
Capacité minimale de logement	11
Maîtrise du pressurage	12
Traitement physique de la vendange et des mûts	12
Coupage (assemblage)	12
ELEVAGE	13
Conditions de stockage et d'élevage	13
CONDITIONNEMENT	14
Zone de conditionnement	14
Vérification des dates de conditionnement et ou de sortie des chais	14
CRITERES D'EVALUATION DES ODG	15
Démontrer la communication du plan d'inspection aux opérateurs (terrain et documentaire)	15
Modalités et les méthodologies du contrôle interne (documentaire)	15
Mesures correctives et information de l'OI pour déclenchement d'un contrôle externe (documentaire)	15
Evaluation de la capacité de l'ODG à assumer le contrôle Interne	15

Préambule :

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

Tous les contrôles de vignoble sont réalisés à partir d'une préparation documentaire.

Le SIG, couplé au CVI est utilisé pour déterminer les parcelles « sensibles » (parcelles les plus âgées de l'exploitation, les nouvelles plantations et les densités limites par rapport au cahier des charges...).

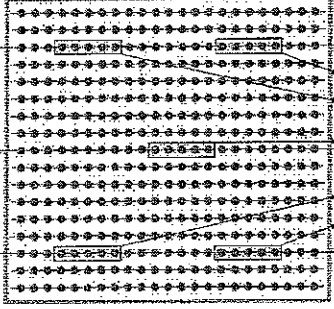
Le ou les techniciens de contrôle de production réalisent systématiquement une visite de terrain avec l'opérateur concerné ou son représentant désigné. Cette visite permet au technicien de choisir les parcelles pour ses contrôles.

La surface minimale à contrôler est d'au moins 20 %. La surface contrôlée peut être 100%.

<u>IDENTIFICATION HABILITATION</u>	
Points à contrôler	Méthodes
	<p>Saisonnalité : toute saison</p> <p><i>Fréquence</i> : tout nouvel opérateur, renouvellement d'habilitation, suite à changement d'opérateur</p> <p><i>Techniques de contrôles</i> :</p> <p>Contrôle systématique documentaire et de terrain selon le plan d'inspection de tous les points du cahier des charges</p>

<u>PRODUCTION DE RAISIN</u>	
Points à contrôler	Méthodes
Respect de l'aire délimitée AOC	<p><i>Saisonnalité</i> : Toute l'année</p> <p><i>Fréquence</i> : à chaque contrôle d'opérateur</p> <p><i>Techniques de contrôles</i> :</p> <p>Vérification documentaire par rapport aux plans de délimitations</p>
Respect de l'encépagement	<p><i>Saisonnalité</i> : de la véraison à la récolte :</p> <p><i>Fréquence</i> : à chaque contrôle d'opérateur, sur 100 % des parcelles choisies par le technicien.</p> <p><i>Techniques de contrôles</i> :</p> <p>Vérification de l'adéquation du CVI par rapport au terrain.</p> <p>Vérification visuelle sur le terrain du respect de l'emploi des cépages autorisés du cahier des charges.</p>
Respect des densités de plantation, seuils de manquants et mode de conduite (palissage)	<p><i>Saisonnalité</i> : toute saison :</p> <p><i>Fréquence</i> : à chaque contrôle d'opérateur, sur 100 % des parcelles choisies par le technicien.</p> <p><i>Densité de plantation</i> :</p> <p><i>Techniques de contrôles</i> :</p> <p>Vérification sur le terrain du respect des règles de plantation du cahier des charges.</p> <p>Mesure des écartements entre les rangs et les pieds. Prise de 5 rangs et relevés de 5 pieds. Calcul de la valeur moyenne de l'écartement entre les rangs (E) et entre les pieds (d).</p> <p>Calcul : $10\ 000 / E \times d$</p> <p>Pour la mesure transitoire, vérification documentaire et terrain de la mise en place et du respect d'un échéancier.</p> <p><i>Seuils des manquants</i> :</p>

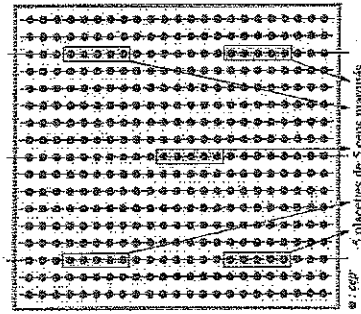
<u>PRODUCTION DE RAISIN</u>	
Points à contrôler	Méthodes
	<p><i>Techniques de contrôles :</i></p> <p>Comptage du nombre de pieds théoriques et du nombre de pieds manquants et morts sur 4 rangs non consécutifs par parcelle culturale. On entend par parcelle culturale une entité homogène (cépage et éventuellement année de plantation).</p> <p>Calcul du rapport nombre manquants et morts / nombre pied théorique.</p> <p><i>Palissage :</i></p> <p><i>Techniques de contrôles :</i></p> <p>Vérification visuelle de la présence de piquets et de fils permettant le port vertical, de la végétation.</p>

<u>PRODUCTION DE RAISIN</u>	
Points à contrôler	Méthodes
Règles de taille	<p><i>Saisonnalité</i> : du stade feuilles étalées à la récolte</p> <p><i>Fréquence</i> : à chaque contrôle d'opérateur, sur 100 % des parcelles choisies par le technicien.</p> <p><i>Techniques de contrôles</i> :</p> <p>Comptage du nombre d'yeux francs ou de rameaux effectué sur 25 pieds répartis en 5 placettes non successives de 5 pieds consécutifs.</p> <p>Vérification visuelle des modes de taille</p> <div style="text-align: center;">  <p>EXEMPLE DE COMPTAGE DES GRAPPES</p> <p>5 placettes de 5 ceps marquées</p> </div> <p>source : cahiers techniques CIVB</p>

<u>PRODUCTION DE RAISIN</u>	
Points à contrôler	Méthodes
Autres conditions culturales (analyses de sol et état cultural....)	<p><i>Analyse de sol</i></p> <p><i>Saisonnalité</i> : toute l'année</p> <p><i>Fréquence</i> : à chaque contrôle d'opérateur, sur les parcelles plantées dans les 5 dernières années et à compter du 1/08/2008.</p> <p><i>Techniques de contrôles</i> :</p> <p>Vérification documentaire des analyses de sol correspondantes</p> <p><i>Etat cultural</i></p> <p><i>Saisonnalité</i> : période végétative de la vigne</p> <p><i>Fréquence</i> : Sur 100 % des parcelles choisies par le technicien.</p> <p><i>Techniques de contrôles</i> :</p> <p>Observation visuelle du pourcentage de l'attaque sur feuilles et/ou grappes, lors de la visite de terrain exhaustive.</p> <p>Observation visuelle de l'état de l'entretien du sol et de la maîtrise de l'enherbement</p>
Hauteur de feuillage	<p><i>Hauteur de feuillage</i></p> <p><i>Saisonnalité</i> : entre le dernier rognage et la chute des feuilles</p> <p><i>Fréquence</i> : à chaque contrôle d'opérateur, sur 100 % des parcelles choisies par le technicien</p> <p><i>Techniques de contrôles</i> : Mesure de la distance comprise 10 cm en dessous du fil porteur (fil inférieur) et la feuille la plus haute.</p> <p>Pour les vignes concernées par un échéancier de mise en conformité, vérification de la mise en place et du respect de l'échéancier.</p>

<u>PRODUCTION DE RAISIN</u>	
Points à contrôler	Méthodes
<p>Suivi de la maturité des raisins</p>	<p><i>Saisonnalité</i> : toute saison sur le dernier millésime.</p> <p><i>Fréquence</i> : à chaque contrôle d'opérateur, une vérification minimale par cépage présent</p> <p><i>Techniques de contrôles</i> :</p> <p>Vérification documentaire des analyses réalisées par l'opérateur.</p> <p>Pour les AOC concernées (cf cahier des charges), vérification de l'enregistrement des dégustations de baies</p>
<p>Charge maximale à la parcelle</p>	<p><i>Saisonnalité</i> : De la véraison à la récolte</p> <p><i>Fréquence</i> : à chaque contrôle d'opérateur, sur 100 % des parcelles choisies par le technicien.</p> <p><i>Techniques de contrôles</i> :</p> <p>Comptage du nombre de grappes effectué sur 25 pieds répartis en 5 placettes non successives de 5 pieds consécutifs.</p>

EXEMPLE DE COMPTAGE DES GRAPPES



source : cahiers techniques CIVB

<u>PRODUCTION DE RAISIN</u>	
Points à contrôler	Méthodes
Mode de récolte	<p><i>Saisonnalité</i> : à la récolte</p> <p><i>Fréquence</i> : Lors des contrôles inopinés déclenchés pendant la période des vendanges.</p> <p><i>Techniques de contrôles</i> : Vérification visuelle des matériels et méthodes utilisés à la réception à l'unité de vinification.</p>
Mode de Transport	<p><i>Saisonnalité</i> : à la récolte</p> <p><i>Fréquence</i> : Lors des contrôles inopinés déclenchés pendant la période des vendanges.</p> <p><i>Techniques de contrôles</i> : Vérification du respect du cahier des charges par rapport aux moyens utilisés pour le transport de la vendange à l'unité de vinification.</p>

<u>PRODUCTION DE RAISIN</u>	
Points à contrôler	Méthodes
Respect du rendement annuel autorisé	<p><i>Saisonnalité</i> : au dépôt de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication</p> <p><i>Fréquence</i> : systématique pour chaque déclaration</p> <p><i>Techniques de contrôles</i> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calcul du rendement annuel : volume revendiqué / surface déclarée - Pour les cas particuliers des liquoreux / Calcul du coefficient K : Rive gauche : $K = 2$. Le rendement autorisé en blanc sec = 60 – rendement AOC liquoreux produit x K Rive droite : $K = 1,5$. Le rendement autorisé en blanc sec = 65 – rendement AOC liquoreux produit x K Montbazillac : $K = 1,5$ à 3 le rendement autorisé à Bergerac ou Côtes de Bergerac = 55 – rendement AOC liquoreux x K <p><i>Cas particulier des jeunes vignes</i> :</p> <p>Vérification de la non prise en compte des jeunes vignes dans le calcul de rendement annuel pour la surface déclarée.</p>

<u>VINIFICATION</u>	
Points à contrôler	Méthodes
Respect de l'aire de vinification	<p><i>Saisonnalité</i> : au dépôt de la déclaration d'identification (cas changement majeur de l'outil de production) et vérification systématique en cas de contrôle de l'outil de production.</p> <p><i>Fréquence</i> : systématique pour chaque déclaration</p> <p><i>Techniques de contrôles</i> :</p> <p><i>Vérification documentaire</i></p>
Richesse minimale en sucres	<p><i>Saisonnalité</i> : à la récolte</p> <p><i>Fréquence</i> : Lors des contrôles inopinés déclenchés pendant la période des vendanges.</p> <p><i>Techniques de contrôles</i> :</p> <p><i>Vérification de la teneur minimale en sucres des apports lors de l'arrivée à l'unité de vinification (mesures effectuées sur le contenant d'apport) par mesure réfractométrique du jus.</i></p>
Capacité minimale de logement	<p><i>Saisonnalité</i> : toute l'année</p> <p><i>Fréquence</i> : au dépôt de la déclaration d'identification pour toute nouvelle habilitation et à chaque contrôle d'opérateur</p> <p>Techniques de contrôles :</p> <p>Vérification documentaire du descriptif de l'outil de production et calcul (volume de la dernière récolte déclaré / volume de contenants disponibles)</p> <p><i>Vérification sur le terrain par inventaire des contenants</i></p>

VINIFICATION	
Points à contrôler	Méthodes
Maîtrise du pressurage	<p><i>Saisonnalité</i> De la récolte à la vinification</p> <p><i>Fréquence</i> : Lors des contrôles inopinés déclenchés pendant les vendanges et la vinification.</p> <p>Techniques de contrôles :</p> <p>Vérification <i>visuelle de la conformité du matériel</i> utilisé</p>
Traitement physique de la vendange et des moûts	<p><i>Saisonnalité</i> De la récolte à la vinification</p> <p><i>Fréquence</i> : Lors des contrôles inopinés déclenchés pendant les vendanges et la vinification.</p> <p>Techniques de contrôles :</p> <p>Vérification visuelle de la conformité des matériels utilisés.</p>
Coupage (assemblage)	<p><i>Saisonnalité</i> : toute l'année</p> <p><i>Fréquence</i> : à chaque contrôle d'opérateur</p> <p>Techniques de contrôles :</p> <p>Vérification documentaire des registres de manipulation dans le cas de présence de cépage accessoires sur l'exploitation.</p>

ELEVAGE	
Points à contrôler	Méthodes
Conditions de stockage et d'élevage	<i>Saisonnalité</i> : toute l'année <i>Fréquence</i> : à chaque contrôle d'opérateur Techniques de contrôles : Vérification visuelle des conditions requises de stockage et d'élevage

<u>CONDITIONNEMENT</u>	
Points à contrôler	Méthodes
Zone de conditionnement	<p><i>Saisonnalité</i> : toute l'année</p> <p><i>Fréquence</i> : à chaque contrôle d'opérateur et lors des prélèvements pour le contrôle produit</p> <p>Techniques de contrôles : Vérification documentaire des registres de manipulations</p>
Vérification des dates de conditionnement et ou de sortie des chais	<p><i>Saisonnalité</i> : toute l'année</p> <p><i>Fréquence</i> : à chaque contrôle d'opérateur et lors des prélèvements pour le contrôle produit</p> <p>Techniques de contrôles : Vérification documentaire des registres de manipulations et d'entrée/sortie. Comparaison de la conformité des informations portées dans ces registres par rapport aux déclarations d'expédition et de conditionnement transmises par l'opérateur à Quali-Bordeaux.</p>

CRITERES D'EVALUATION DES ODG

Démontrer la communication du plan d'inspection aux opérateurs (terrain et documentaire)

Diffusion du plan d'inspection à l'ensemble des opérateurs de l'ODG, suivant une procédure établie.

Enregistrement ou documents de communication prouvant la volonté de l'ODG de communiquer avec ces opérateurs.

Vérification de la pertinence des fréquences de communication et des moyens de communication (courrier, mail, internet...).

Modalités et les méthodologies du contrôle interne (documentaire)

Procédures décrivant les modalités et les méthodologies de la vérification de la réalisation des autocontrôles et du respect du cahier des charges.

Vérification de la pertinence des procédures et de leur facilité d'application. Les procédures doivent couvrir l'ensemble des points à contrôler par l'ODG. Elles précisent les valeurs cibles et la fréquence de contrôle pour chaque point

.Application des procédures internes et tenue à jour des documents (documentaire)

Application des procédures internes afin d'assurer un contrôle interne en accord avec les exigences du CAC et de l'engagement de l'ODG dans le plan d'inspection.

Tenue à jour des documents (liste d'anomalie, de mesures correctives...) et de leur connaissance par le personnel chargé du contrôle interne.

Mesures correctives et information de l'OI pour déclenchement d'un contrôle externe (documentaire)

Présence d'une liste de mesures correctives donnant lieu soit à un suivi interne, soit au déclenchement d'un contrôle externe. Procédure précisant les modalités du transfert d'information vers l'OI.

Evaluation de la capacité de l'ODG à assumer le contrôle Interne

L'organisation des moyens humains :

Présence d'un organigramme du personnel chargé du contrôle interne, précisant les tâches de chacun et sous quelles responsabilités le personnel chargé des contrôles internes évolue dans l'ODG.

Preuves des compétences de chacun. Présence de fiche de poste, d'un tableau de polyvalence. Présence d'un planning de formation.

Calcul de l'adéquation charge de travail, effectif.

Liens de l'ODG avec le personnel chargé du contrôle Interne et les procédures encadrant l'activité du personnel (documentaire)

L'organisation des moyens techniques

Présence d'un outil informatique adapté aux missions du personnel chargé du contrôle interne. Vérification de l'efficacité du système informatique.

Les moyens techniques doivent permettre d'assurer les contrôles dans les délais fixés dans le plan d'inspection.

Preuve de l'aptitude de l'ODG à recueillir et gérer toutes les données remontant des opérateurs (documentaire)

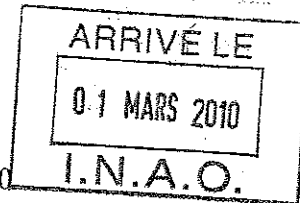
Aptitude de l'ODG à gérer le fichier des opérateurs concernant, l'identification, l'habilitation, les DR et les demandes de revendication. Vérification des délais de traitement, de la fiabilité du contrôle des données et de l'efficacité de la transmission des données à l'OI. Présence d'une procédure stipulant les modalités de traitement (délai, vérification de données...).

Evaluation de la mise en œuvre des mesures prononcées par l'OI

Vérification de la prise en compte et de l'application des actions correctives demandées à l'ODG par l'OI

En cas de manquement grave ou critique de l'ODG lors de son évaluation, il y a transmission du dossier à l'INAO par Quali-Bordeaux.

NS



ODG Liquoreux de BORDEAUX

ILLATS le 25 Fevrier 2010

CERONS
LOUPIAC
SAINTE CROIX du MONT

à Monsieur Le Directeur Territorial de l'INAO

Objet:Grille de traitement des manquements

Monsieur

Suite à notre réunion du 25 Janvier dernier avec vos services à Sainte CROIX du MONT et à la validation des principaux intéressés nous vous renvoyons ci-joint la grille de traitement des manquements telle que nous l'avons définie ensemble lors de cette réunion.

Accord de principe de l'ODG Liquoreux de BORDEAUX sur la version ci-jointe.

Veillez agréer Monsieur le Directeur l'expression de mes salutations distinguées.

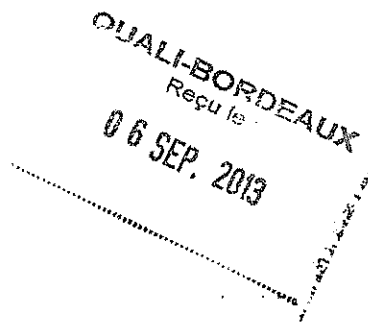
Le Président de l'ODG
Roger Bernard PASTOL

A handwritten signature in black ink, appearing to read "R. Pastol".

COPIES:Monsieur LANGLADE
Monsieur SIMONOFF
Mademoiselle PORGE



QUALI-BORDEAUX
Organisme d'inspection



Je soussigné ... PASTOL ... Rogu Bernard
Président de l'ODG .. Liquoreux de Bordeaux (Cérons - Loupiac - Ste Croix du Mont)

Demande à ce que le plan d'inspection en vigueur soit amendé des dispositions suivantes :

CONTRÔLES EXCEPTIONNELS

Les transactions de vin soumises à autorisation du Directeur des douanes au titre des mesures exceptionnelles prises pour la campagne 2013/2014 feront l'objet d'un contrôle renforcé spécifique :

- Vins rouges des millésimes 2013-2012-2011 : 20 % des transactions
- Vins blancs et rosés du millésime 2013 : 20% des transactions
- Vins blancs et rosés du millésime 2012 : 80% des transactions.

Les opérateurs concernés par cette procédure déclarent par fax ou mail à Quali-Bordeaux la retraitaison. Ils font parvenir au minimum 15 jours ouvrés avant l'opération une déclaration d'expédition téléchargeable sur le site de Quali-Bordeaux accompagnée de l'analyse chimique comprenant le TAV acquis et total, le glucose + fructose, l'Acidité volatile, l'Acidité totale, le SO2 total, l'acide malique pour les vins rouges et l'ICM pour les vins rosés et clarets ainsi que de l'autorisation d'achat de vins finis pour cause de sinistre climatique 2013 délivrée par les services des Douanes.

Le contrôle s'effectue dans les conditions prévues dans le plan d'inspection pour le contrôle des vins en vrac.

Fait à ... ILLATS
Le ... 03 Septembre ... 2013

ODG Liquoreux de Bordeaux
- Cérons
- Loupiac
- Ste Croix du Mont



Signature du Président de l'ODG

R.B. PASTOL

Approuvé par le Conseil des Agréments et
Contrôles de l'INAO le :

PROPOSITION DE RECOMMANDATION
« GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS
DANS LA FILIERE VITICOLE »

11 MARS 2010

9-01-2009

Ce document tend à définir les orientations pour rédiger l'annexe des plans d'inspection comprenant la grille de traitement des manquements en cas d'OI dans la filière viticole.

L'objectif est de limiter les différences de traitement au sein d'une même filière ; différences qui pourraient mener à des contentieux.

Ce document reprend les manquements pouvant être relevés dans l'application d'un cahier des charges viticoles, en tenant compte du code rural :

« Art. D. 644-19- Le cahier des charges d'un vin, d'une eau de vie ou d'une autre boisson alcoolisée bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée est constitué des dispositions générales figurant dans le présent chapitre et des dispositions particulières établies pour chaque appellation d'origine contrôlée. »

ANNEXE DU PLAN D'INSPECTION - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

a) Classification des manquements

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

- permettant une demande d'action corrective, mise en conformité avec le cahier des charges, dont la mise en œuvre effective sera vérifiée par l'OI,
- qui classe ce manquement dans l'une des 3 catégories mineur, majeur ou grave.

Pour l'opérateur :

- manquement mineur = manquement non "réhabilitaire" 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'appellation (zone de production, variété ou race,...)

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.

Pour l'inspection des opérateurs :

- Tous les manquements mineurs et majeurs sont gérés par l'agent responsable de l'INAO agissant sur délégation de la directrice de l'INAO et ne sont généralement pas présentés aux experts auxquels l'INAO peut faire appel. Le responsable désigné au sein de l'INAO peut, en fonction de la nature précise du manquement et

de son contexte de survenue, décider de présenter certains manquements aux experts s'il estime devoir être assisté pour une prise de décision.

- Tous les manquements graves ou critiques, peuvent faire l'objet d'une présentation à des experts de l'INAO.

b) Suites au manquement

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

- avertissement ;
- 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 ;
- « déclassement » d'un lot ou de l'ensemble de la production revendiqué par l'opérateur en cause ; le terme « déclassement » s'entend comme le retrait du bénéfice de l'appellation (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'appellation 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 ;
- 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 liste des mesures sanctionnant les manquements relevés chez l'ODG comprend :

- avertissement ;
- contrôle supplémentaire à la charge de l'ODG ;
- suspension de la reconnaissance de l'ODG jusqu'à mise en conformité.

Le retrait d'habilitation d'un opérateur peut intervenir, après éventuelle consultation des experts :

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

La décision de retrait d'habilitation précise le délai minimum fixé pour le dépôt d'une nouvelle déclaration d'identification en vue d'une habilitation.

Le retrait de reconnaissance d'un ODG peut intervenir :

- en cas de manquements 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 dans un délai donné.

L'opérateur ou l'ODG doit fournir à l'OI/OC toutes les informations nécessaires à l'inspection.

Dans le cas contraire, l'opérateur devra fournir les éléments en question dans les délais déterminés par l'OI/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 retrait du bénéfice de l'appellation, de déclassement de lot, de suspension ou de retrait d'habilitation, les services de l'INAO en informent les services de la DGCCRF et de la DGDDI.

c) Tableaux de synthèse (m : mineur / M : majeur / C critique)

1) Inspection des opérateurs

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

critique C	- retrait d'habilitation et/ou - retrait du bénéfice de l'appellation sur tout ou partie de la production ou tout ou partie d'un outil de production	- déclassement et/ou - retrait ou suspension d'habilitation	- retrait ou suspension habilitation et/ou - retrait du bénéfice de l'appellation sur tout ou partie de la production ou tout ou partie d'un outil de production et/ou - déclassement
------------	--	---	---

2) Evaluation de l'ODG

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

GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

Manquement mineur : m

Manquement majeur : M

Manquement critique : C

Le retrait d'habilitation d'un opérateur peut remettre en cause le bénéfice de l'AOC de produits en stock dans les cas où les vins ont été produits sans respecter les conditions de production structurelles du cahier des charges de l'Appellation.

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

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

ODG

Point à contrôler	Code	Libellé manquement	Classification manquement	Sanction

Maîtrise des documents et organisation	ODG 01	Défaut de diffusion des informations	m puis M	-avertissement et - évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan d'inspection
	ODG 2	Absence d'enregistrement relatif à la diffusion des informations	m	avertissement
	ODG 3	Défaut de suivi des DI	C	suspension ou retrait de la reconnaissance
	ODG 4	Absence d'enregistrement des DI	C	suspension ou retrait de la reconnaissance
	ODG 5	Absence de mise à disposition de la liste des opérateurs habilités	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection
	ODG 6	Défaut dans le système documentaire	m	Avertissement
Suivi des résultats des contrôles internes et de la mise en place des actions correctives	ODG 7	Planification des contrôles internes absente ou incomplète	m	avertissement
	ODG 8	Défaut dans la mise en œuvre du plan de contrôle interne, en ce qui concerne les fréquences et le contenu des interventions	m puis M	-avertissement puis - évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan d'inspection
	ODG 9	Négligences dans le contenu des rapports de contrôle interne	m	avertissement
	ODG 10	Absence de suivi des manquements relevés en interne	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan d'inspection
Maîtrise des moyens humains	ODG 11	Défaut de maîtrise des moyens humains en charge du contrôle interne	m	- avertissement
		Absence de document de mandatement formalisé, le cas échéant	m	- Avertissement (cas des prestations de service)
Maîtrise des moyens matériels	ODG 12	Défaut de maîtrise des moyens matériels	m	-avertissement

OPERATEUR

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

POINT A CONTROLLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	SANCTIONS
Déclaration d'identification	1	- Absence	M	-absence d'habilitation
Engagement de l'opérateur	2	- Erronée	M	- refus ou retrait de l'habilitation en l'absence d'action corrective dans un délai de 15 jours (à compter de la réception de la demande.)
	3	Absence d'information de l'organisme de défense ou de gestion de toute modification majeure concernant l'opérateur ou affectant son (ou ses) outil(s) de production	m	Avertissement - <i>définition de la modification majeure de l'outil de production : toute modification concernant l'un des points suivants:</i> -Les densités de plantation -Les surfaces en production - Le volume de cuverie -L'identité de l'opérateur
	4	Absence de réalisation du contrôle interne (suite au non paiement des cotisations à l'ODG)	G	Suspension/Retrait/Refus d'habilitation
	5	Absence de réalisation du contrôle externe (suite au non paiement des frais de contrôle externe à l'OI ou l'OI)	G	Suspension/Retrait/ Refus d'habilitation
Aire géographique (et aire de proximité immédiate) et aire parcellaire délimitée	6	Parcelle déclarée située hors de l'aire parcellaire délimitée	C	- retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées - retrait partiel (activité production de raisin) d'habilitation
	7	Chai situé hors de l'aire géographique et hors de l'aire de proximité immédiate	C	- retrait du bénéfice de l'appellation pour la production du chai - retrait partiel d'habilitation (activité vinification)
	8	- Fiche CVI erronée	m puis M	-avertissement puis - suspension du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées jusqu'à mise en conformité (délai à préciser) -retrait du bénéfice de l'appellation si non mise en conformité dans les délais prévus

Encépagement	9	- Non respect des règles d'encépagement (cépages autorisés)	C	- retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées - déclassement de tout ou partie de la production revendiquée n'ayant pas droit à l'AOC- retrait d'habilitation partiel (activité production de raisin)
	10	- Fiche CVI erronée	m puis M	-avertissement puis - suspension du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées jusqu'à mise en conformité (délais à préciser) - retrait du bénéfice de l'appellation si non mise en conformité dans les délais prévus
	11	-Fiche CVI non tenue à jour	m	- avertissement
Conduite du vignoble	12	- Fiche CVI erronée (densité) avec densité non conforme au CDC	M	- suspension du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées jusqu'à mise en conformité (délais à préciser) - retrait du bénéfice de l'appellation si non mise en conformité dans les délais prévus
	13	- Non respect de la densité minimale	C	- suspension du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées jusqu'à mise en conformité (délais à préciser) - retrait du bénéfice de l'appellation si non mise en conformité dans les délais prévus pour la parcelle concernée.
	14	- non respect des règles de palissage et/ou de hauteur de feuillage	m M	- avertissement avec délai de mise en conformité et réfaction de rendement au prorata - retrait du bénéfice de l'appellation pour la parcelle concernée en l'absence de mise en conformité avant la récolte n + 2ans.
	15	Mode de taille non autorisée	m puis M	-avertissement puis - retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées en l'absence de mise en conformité (délai à préciser)

	16	Non respect des règles de taille (et d'ébourgeonnage)	m puis M	- suspension du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées avec délai de mise en conformité puis - en l'absence de mise en conformité, retrait de l'habilitation et contrôles supplémentaires sur l'ensemble des parcelles de l'opérateur
	17	Non respect de la charge maximale à la parcelle	m puis M	- vérification préalable du rendement moyen des 5 dernières années. - suspension du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées sauf si mise en conformité au plus tard le 31 juillet (date à adapter) suivant le constat. puis - en l'absence de mise en conformité, retrait de l'habilitation et contrôles supplémentaires sur l'ensemble des parcelles de l'opérateur
	18	Absence de la liste (ou liste erronée) des parcelles présentant le pourcentage des pieds morts ou manquants prévu dans le cahier des charges, dans le cas où des parcelles devraient y figurer	m puis M	-avertissement puis -suspension du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées avec délai de mise en conformité. - En l'absence de mise en conformité dans le délai, retrait de l'habilitation et contrôles supplémentaires sur l'ensemble des parcelles de l'opérateur
Autres pratiques culturales	19	Parcelle à l'abandon ou en friche	M C	- retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées - suspension d'habilitation (activité production de raisins) avec contrôle supplémentaire et retrait d'habilitation si absence de mise en conformité dans le délai imparti.
	20	Mauvais état sanitaire	m puis M	- avertissement et réfaction du rendement pouvant être revendiqué en fonction de l'évaluation de l'état sanitaire puis - retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées en fonction de l'évaluation de l'état sanitaire
	21	Mauvais état d'entretien du	m	- suspension du bénéfice de

		sol		l'appellation pour les parcelles concernées avec délai de mise en conformité, - en l'absence de mise en conformité, retrait de l'habilitation et contrôles supplémentaires sur l'ensemble des parcelles de l'opérateur
Maturité	22	Non respect de la richesse minimale en sucre des raisins	M	- retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles ou les lots concernés (méthode de contrôle : à la cuve homogénéisée avant ou en début de fermentation)
	23	Non respect du Titre Alcoométrique Volumique Naturel Minimum (TAVNM)	M	- déclasserement de la part de production concernée - contrôles produits supplémentaires
	24	Parcelle non vendangée au 15 décembre	M	- retrait du bénéfice de l'appellation pour la parcelle concernée
	25	Non respect des dispositions particulières de récolte (ex : <i>Selon cahier des charges par tris ...</i>)	C	- retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée
Rendement	26	Absence de destruction des volumes produits au-delà des rendements autorisés	C	- suspension de l'enregistrement de la déclaration de revendication concernée jusqu'à mise en conformité de la Déclaration de récolte.
	27	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction (VSI)	m	- avertissement
	28	Non respect du RMP	C	- suspension d'habilitation (production de raisins) et déclasserement de la totalité de la production pour la récolte considérée
Dispositions particulières (coefficient K)	29	Déclaration de récolte erronée <i>Selon cahier des charges</i>	m puis M	- avertissement puis - suspension d'habilitation (production de raisins) et retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée
Entrée en production	30	Absence de destruction de la production éventuelle de jeunes vignes ou de vignes surgreffées (Art. D. 644-26 du code rural)	m puis M	- avertissement puis - suspension d'habilitation (activités production de raisins)

	31	Revendication de la production des jeunes vignes ou des vignes surgreffées avant la date d'entrée en production	M	<ul style="list-style-type: none"> - suspension d'habilitation (activités production de raisins) jusqu'à mise en conformité, - en l'absence de mise en conformité, retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée
Pressurage	32	Utilisation d'un pressoir continu interdite <i>Selon cahier des charges</i>	C	<ul style="list-style-type: none"> - Avertissement avec délai de mise en conformité et augmentation de la pression de contrôle sur les produits
Chai	33	Non respect de la capacité de cuverie (option : de vinification) définie dans le cahier des charges	m puis M	<ul style="list-style-type: none"> - avertissement puis - Suspension d'habilitation (vinification) jusqu'à mise en conformité
	34	Entretien du chai (hygiène)	m puis M	<ul style="list-style-type: none"> - avertissement et demande de mise en conformité avec délai, - En l'absence de mise en conformité, contrôles supplémentaires
Pratiques œnologiques	35	Non respect de l'interdiction de pratiques œnologiques et de traitements physiques.	C	<ul style="list-style-type: none"> - retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée,
	36	Non respect des règles relatives à l'enrichissement (point IV de l'article D. 644-27 du code rural)	M puis C	<ul style="list-style-type: none"> - retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de récolte concernée - suspension d'habilitation jusqu'à mise en conformité de la DR - en l'absence de mise en conformité (délai à préciser), retrait d'habilitation
	37	Non respect du Titre Alcoométrique Volumique Maximum (TAVM) après enrichissement, au stade de la vinification (<i>point V de l'article D. 644-27 du code rural</i>)	M	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôles supplémentaires sur les produits - Suspension d'habilitation (jusqu'à mise en conformité avec obligation de destruction du produit) - en l'absence de mise en conformité (délai à préciser), retrait d'habilitation
	38	Registre de manipulation non renseigné en cas d'enrichissement	m	<ul style="list-style-type: none"> - avertissement
Elevage avant conditionnement	39	Non respect des règles d'élevage définies dans le cahier des charges (modalités d'élevage, durée)	M	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôles supplémentaires sur les produits - En cas de récurrence, déclassement des lots - suspension d'habilitation (vinification, élevage) - retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la production concernée
Conditionnement	40	Non respect de la date de conditionnement	M	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôles supplémentaires sur les produits

				- En cas de récidive, déclassement des lots concernés
	41	Registre des manipulations non renseigné (<i>point II de l'article D. 644-36 du code rural</i>)	m puis M	- avertissement puis - Contrôles supplémentaires sur les produits - En cas de récidive, déclassement des lots concernés et avertissement
	42	Non mise à disposition des analyses avant ou après conditionnement (<i>point II de l'article D. 644-36 du code rural</i>)	m puis M	- Si analyse non jointe, demande d'envoi dans un délai à préciser puis - Si analyse non transmise dans le délai, information transmise à l'INAO et avertissement
	43	Non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés (<i>point III de l'article D. 644-36 du code rural</i>)	M	<i>Cas de l'appel suite à contrôle produit suivi de sanction.</i> - non prise en compte de l'appel
Exportation hors du territoire de l'union européenne (<i>point IV de l'article D. 644-36 du code rural</i>)	44	Non mise à disposition des informations relatives au conditionnement identiques à celles figurant au registre des manipulations du règlement (CEE) 884/2001, et/ou non mise à disposition des analyses avant ou après conditionnement et/ou non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés	m	- Avertissement
Stockage (selon cahier des charges)	45	Non respect des règles définies dans le cahier des charges	m puis M	- Avertissement puis - suspension d'habilitation jusqu'à mise en conformité (délai à préciser)
Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés	46	Non respect des règles définies dans le cahier des charges	M	- Avertissement - En cas de récidive retrait d'habilitation
Mise en marché à destination du consommateur	47	Non respect des règles définies dans le code rural ou dans le cahier des charge	M	- Avertissement et contrôles supplémentaires sur les produits - En cas de récidive retrait d'habilitation
Contrôle du produit Examens analytiques Examens organoleptiques	48 Contrôle documentaire	Incohérence des volumes constatée lors d'un prélèvement entre la réalité des vins entreposés dans le lieu d'entrepôt, la déclaration	C	- retrait d'habilitation (toutes activités) et contrôle systématique des produits - Perte de la qualité d'embouteilleur « en continu » (<i>en fonction du plan d'inspection</i>)

		de revendication et les justifications des mouvements de vins		
	49	Non conservation en l'état des produits en vrac qui font l'objet d'un prélèvement	M C	- contrôle systématique des produits puis - suspension d'habilitation (toutes activités) - Perte de la qualité d'embouteilleur « en continu » (en fonction du plan d'inspection)
Vin en vrac	50	analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement	m	- avertissement + obligation de conservation du lot et contrôle supplémentaire sur le même lot
	51	analyse non conforme (vin non loyal et marchand)	C	- Suspension d'habilitation jusqu'à mise en conformité (destruction du produit) - Contrôles supplémentaires sur les produits
	52	examen organoleptique = constat avec défaut organoleptique non réhabilitaire de faible intensité et conformité à l'AOC	m	- avertissement
	53	examen organoleptique = constat avec défauts organoleptiques d'intensité moyenne et conformité à l'AOC	M	- avertissement + obligation de conservation du lot et contrôle supplémentaire sur le même lot (exigence de traçabilité) après traitement
	54	examen organoleptique = constat défavorable avec défaut d'intensité forte et non-conformité à l'AOC	C	- déclassement du lot + contrôle(s) supplémentaire(s) sur les produits
Vin (selon plan d'inspection) - prêt à la mise - après conditionnement - prêt à être mis à la consommation	55	Analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement	M	Après conditionnement => avertissement + obligation de remise en vrac et contrôle supplémentaire systématique du lot ; - si pas de remise en en vrac => déclassement du lot
	56	Analyse non conforme si élément ne pouvant pas évoluer favorablement (acidité volatile...)	M	- Déclassement du lot et contrôles analytiques supplémentaires sur les produits
	57	Analyse non conforme (non loyal et marchand)	C	- Suspension d'habilitation jusqu'à mise en conformité (destruction du lot). - contrôles analytiques supplémentaires
	58	Examen organoleptique = constat avec défaut	m	- Avertissement

		organoleptique non réhibitoire de faible intensité et conformité à l'AOC		
	59	Examen organoleptique = constat avec défaut organoleptiques d'intensité moyenne et conformité à l'AOC	M	- avertissement + contrôles supplémentaires sur les produits
	60	Examen organoleptique = constat défavorable avec défaut d'intensité forte et non conformité à l'AOC	C	- déclassement du lot + contrôles supplémentaires sur les produits - Après conditionnement et mise en marché des produits à destination du consommateur => A l'issue de la commission d'appel, déclassement du lot avec éventuel rapatriement + suspension d'habilitation jusqu'à la preuve du retrait du marché - Perte du statut de conditionneur en continu ou contrôle systématique des lots de vrac avant conditionnement.
Obligations déclaratives et tenue de registre (contrôle documentaire)				
Déclaration de revendication	61	Absence de déclaration de revendication et réalisation de transaction	C	-Retrait d'habilitation (toutes activités)
	62	Dépôt après la date prévue dans le cahier des charges	m puis M	-avertissement puis - Contrôles supplémentaires
	63	Erronée	m puis M	-avertissement puis - suspension d'habilitation (toutes activités) jusqu'à mise en conformité - Si non mise en conformité dans un délai déterminé, retrait d'habilitation.
	64	Incohérence entre la déclaration de revendication et la déclaration de récolte, SV11 ou SV12	M	- suspension d'habilitation (toutes activités) jusqu'à mise en conformité - Si non mise en conformité dans un délai déterminé, retrait d'habilitation.
Déclaration de renonciation	65	Absence <i>Selon cahier des charges</i>	m	-avertissement
	66	Erronée <i>Selon cahier des charges</i>	m	- avertissement

Déclaration de déclassement	67	Non respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	m	- avertissement
Déclaration de repli	68	Non respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	m	- avertissement
Information de l'organisme de contrôle selon les modalités définies dans le cahier des charges (et le plan d'inspection) : - vin non conditionné faisant l'objet d'une transaction (ou d'une retraitaison) ou prêts à être mis à la consommation ; - vin non conditionné destiné à une expédition hors du territoire national, - vin allant faire ou ayant fait l'objet d'un conditionnement.	69	Absence	C	- Suspension d'habilitation + rapatriement des lots concernés et contrôles supplémentaires sur les produits - En cas de récurrence, retrait d'habilitation
	70	Erronée	M	- suspension d'habilitation et contrôles supplémentaires sur les produits
	71	Non respect des délais	m	- avertissement
Autres obligations déclaratives prévues dans le cahier des charges	72	Non respect des modalités ou délais fixés dans le cahier des charges Registre de dégustation : non respect des modalités ou délais fixés dans le cahier des charges	m	- avertissement - avertissement
Refus de contrôle	73		C	- Retrait d'habilitation
Absence d'autocontrôle	74		m	- avertissement
Obligations de tenue de listes de parcelles (cahier des charges)	75	Absence ou erroné	m puis M	- avertissement puis - suspension d'habilitation jusqu'à mise en conformité - Augmentation de la fréquence de contrôle

Annexe A au Plan d'inspection Liquoreux de Bordeaux Version B du 11/06/2009

Cette annexe précise les mesures de contrôles afférentes à la demande de modification du Cahier des Charges de l'appellation d'origine protégée « **Cérons** »

La modification du cahier des charges impactant le dispositif de contrôle porte sur :

- L'intégration des mesures agro-environnementales

Fréquence de contrôle : Identiques au plan de contrôle

- Contrôle interne 16 % des opérateurs
- Contrôle externe 4 % des opérateurs

Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (Contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme d'inspection)
Evacuation des pieds morts et manquants	Non concerné		Toute saison : Contrôle visuel sur site
Interdiction du désherbage chimique total	Non concerné	Tenir à jour son cahier de traitement Phytopharmaceutique	Toute saison : Contrôle visuel sur site et contrôle documentaire du cahier de traitement
Calcul et enregistrement de l'IFT	Non concerné	Calcul et enregistrement des valeurs de l'IFT par campagne	Toute saison : Contrôle documentaire sur site ou hors site des enregistrements

Annexe pour l'AOC CERONS du 22 juin 2020 à la grille de traitement des manquements approuvée le 11 mars 2010

Le manquement N° 46 relatif aux entrepositaires agréés ne s'applique plus suite à la suppression de ce point dans le cahier des charges

Manquement constaté	Code	Gravité	Mesure de traitement des manquements	Récidive	
				Gravité	Mesure de traitement des manquements
Absence d'évacuation et stockage des pieds morts sur la parcelle	18-1 Suivi	M	-avertissement et obligation de mise en conformité dans le délai imparti	C	-suspension d'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à mise en conformité
Désherbage chimique total des parcelles	21-1 Suivi	M	- retrait du bénéfice de l'appellation pour la production des parcelles concernées - contrôle supplémentaire de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication correspondante -contrôle supplémentaire de toutes les parcelles de l'exploitation	C	- suspension d'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à mise en conformité - retrait du bénéfice de l'appellation pour la production des parcelles concernées - contrôle supplémentaire de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication correspondante - contrôle supplémentaire de toutes les parcelles de l'exploitation

Manquement constaté	Code	Gravité	Mesure de traitement des manquements	Récidive	
				Gravité	Mesure de traitement des manquements
Absence de calcul de l'IFT (Indicateur de Fréquences de Traitements phytosanitaires)	21-2 Suivi	M	-avertissement et contrôle supplémentaire sur ce point l'année suivante.	C	- suspension de l'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à mise en conformité
Absence d'enregistrement des IFT (Indicateur de Fréquences de Traitements phytosanitaires)	21-3 Suivi	M	-avertissement et contrôle supplémentaire sur ce point l'année suivante	C	- suspension de l'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à mise en conformité