



**AOC CÔTES DU RHÔNE
AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES**

**PLAN D'INSPECTION
(VERSION 5)**

Vu le code rural et de la pêche maritime et notamment les articles L. 642-2, L. 642-3, L. 642-27, L. 642-31 à L. 642-33, R. 642-39, R.642-46, R. 642-56 à R. 642-60.

Vu la proposition de l'Organisme d'Inspection Viticole de la Vallée du Rhône représenté par son directeur André de la BRETESCHE

Vu l'avis du Syndicat Général des Vignerons Réunis des Côtes du Rhône reconnu ODG pour les AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône villages représenté par son Président Philippe PELLATON,

Le présent plan d'inspection a été approuvé par le conseil des agréments et contrôles de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité le :

VERSION	DATE	PRINCIPALES EVOLUTIONS	APPROBATION
0	26/06/08	Création du plan d'inspection	
01	11/07/08	Première version présentée au CAC	
02	12/03/09	Deuxième version présentée au CAC	12 Mars 2009
03	01/03/10	Troisième version présentée	11 mars 2010
04	22/11/11	Mise en place du contrôle Produit post-mise	13 décembre 2011
05	18/08/15	Modalités de l'identification et de l'habilitation et VCI	

SOMMAIRE

INTRODUCTION	3
I - CHAMP D'APPLICATION	4
A - SCHEMA DE VIE	4
B - EVALUATION DES OPERATEURS	5
II - ORGANISATION DES CONTROLES.....	6
A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS	6
B - CONTROLE RELATIF AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE DES PRODUITS.....	10
C - EVALUATION DE L'ODG.....	15
D - REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTRÔLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTRÔLE PRODUIT	16
III - MODALITES DES AUTOCONTROLES, CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNES	18
A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS	18
B - CONDITIONS DE PRODUCTION	20
C - RECOLTE.....	23
D - VINIFICATION ET / OU CONDITIONNEMENT	23
E - CONTROLE DU PRODUIT	24
F - OBLIGATIONS DECLARATIVES	25
G - EVALUATION DES CONTROLES INTERNES	27
IV - MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES	28
A - AUTOCONTROLE	28
B - CONTROLE INTERNE	28
C - CONTROLE EXTERNE	28
1) Déclenchement du contrôle	28
2) Les produits susceptibles de faire l'objet de contrôles	28
3) Procédure générale : Conditions et modalités de prélèvements	29
4) Contrôle en continu : Conditions et modalités de prélèvements	31
5) Cas particulier des vins Primeurs	33
6) Incohérences constatées lors du prélèvement	33
7) Préparation des échantillons aux examens organoleptiques et analytiques.....	33
8) Examen analytique	34
9) Examen organoleptique.....	34
V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS :.....	36
A - MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DES CONTRÔLES INTERNES	36
B - CONTRÔLES EXTERNES	36
1) Rapport d'inspection de l'organisme d'inspection	36
2) Classification des manquements	36
3) Suites aux manquements	37

INTRODUCTION

Ce plan d'inspection définit les modalités de contrôle des cahiers des charges des Appellations d'origine contrôlées Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages dans leur version en vigueur.

Il permet de s'assurer du bon respect de l'origine des produits, des dispositions relatives à la production, la transformation, l'élaboration et le conditionnement des produits et de vérifier la conformité des produits dans ces Appellations.

Ce plan d'inspection est présenté par l'Organisme d'Inspection viticole de la Vallée du Rhône (OIVR).

I - CHAMP D'APPLICATION

A - SCHEMA DE VIE

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
VIGNOBLE PLANTATION PARCELLE	PRODUCTEUR	<ul style="list-style-type: none">- Aire géographique + aire parcellaire délimitée- Encépagement- Règles de proportion à l'exploitation- Age d'entrée en production- Densité- Paillage plastique- Préservation du milieu naturel
CONDUITE DU VIGNOBLE	PRODUCTEUR	<ul style="list-style-type: none">- Taille- Palissage et hauteur de feuillage- Charge maximale moyenne à la parcelle- Pourcentage de pieds morts ou manquants- Etat cultural- Irrigation
RECOLTE	PRODUCTEUR	<ul style="list-style-type: none">- Maturité / Richesse en sucres des raisins- Rendement- Transport des raisins
VINIFICATION	VINIFICATEUR	<ul style="list-style-type: none">- Aire de proximité immédiate + aire géographique- Assemblage des vins- Pratiques œnologiques et traitements physiques- Obligation d'analyse et normes analytiques- Capacité de cuverie- Entretien chai et matériel- Acceptabilité analytique et organoleptique- Date de circulation entre entrepositaires agréés
CONDITIONNEMENT CONSERVATION	NEGOCIANT et/ou CONDITIONNEUR	<ul style="list-style-type: none">- Obligation d'analyse et normes analytiques- Acceptabilité analytique et organoleptique- Date de mise en marché à destination du consommateur- Lieu spécifique pour le stockage des vins conditionnés- Entretien chai et matériel

B - EVALUATION DES OPERATEURS

L'évaluation des opérateurs entraîne une variation de la pression de contrôle externe par opérateur. Les frais de contrôles supplémentaires sont à la charge de l'opérateur.

Les opérateurs sont évalués selon les critères suivants :

a) – Vignoble

- Réalisation d'un avis technique avant plantation (selon la procédure écrite et tenue à disposition des opérateurs) par un technicien mandaté par l'ODG.

Constat	Conséquences
Absence d'avis technique Ou Non respect de l'avis technique	Contrôle de la parcelle (charge, maturité, état végétatif, état sanitaire...) les 3 premières années de production puis une année sur 3.

b) – Matériels

L'ODG transmet la classification des opérateurs à l'OI.

- Bennes de transport de la vendange : Poids de la vendange transportée par benne.

Constat	Pression de contrôle
> 4500 kg	Contrôle de 50 % minimum des volumes des unités de vinification concernées pendant 3 ans puis 1 an sur 3.

- Pressoir continu :

Constat	Pression de contrôle
- Utilisation d'un pressoir continu en vinification traditionnelle - Utilisation d'un pressoir continu avec un diamètre de la vis < 500 mm pour le traitement du marc issu d'un thermo-traitement de la vendange.	Contrôle de 50% minimum des volumes des unités de vinifications concernées pendant 3 ans puis 1 an sur 3.

- Equipement de froid pour la vinification des vins blancs, rosés et primeurs.

Constat	Pression de contrôle
Absence d'équipement de froid. (matériels spécifiques)	100% de contrôle pour les vins blancs, rosés et primeurs.

II - ORGANISATION DES CONTROLES

Le plan d'inspection est adressé à l'ODG qui doit le communiquer aux opérateurs concernés par tout moyen disponible.

A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

1) Identification et habilitation d'un nouvel opérateur

Tout nouvel opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la transformation, l'élaboration ou le conditionnement d'un produit à appellation d'origine est tenu de déposer auprès de l'organisme de défense et de gestion (ODG) une déclaration d'identification en vue de son habilitation à exercer son activité dans l'appellation d'origine concernée.

La déclaration d'identification vaut demande d'habilitation.

Toute structure changeant de numéro SIRET ou de numéro CVI est considérée comme un nouvel opérateur.

a) *La déclaration d'identification*

L'identification d'un opérateur s'effectue auprès de l'ODG sur un formulaire validé par l'INAO et mis à disposition par l'ODG sur simple demande.

La déclaration d'identification mentionne notamment les coordonnées de l'opérateur, les activités pour lesquelles il souhaite être habilité, et un acte d'engagement signé.

L'opérateur s'engage à :

- respecter les conditions de production fixées dans les cahiers des charges,
- réaliser les autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes (facultatif pour les opérateurs non membres de l'ODG) et externes prévus par le présent plan d'inspection,
- supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés,
- accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités,
- informer l'ODG de toute modification le concernant ou affectant son outil de production.

Les pièces suivantes doivent être jointes à la déclaration d'identification :

Activités	Pièces à joindre
Producteur de raisins	<ul style="list-style-type: none">- Casier Viticole (CVI) à jour datant de moins de 3 mois- Pour les bailleurs, fournir le détail des parcelles en métayage ainsi que le(s) nom(s) et coordonnées du (des) métayer(s)- Pour les métayers, fournir le détail des parcelles en métayage ainsi que le(s) nom(s) et coordonnées du (des) bailleur(s)- Déclaration préalable d'affectation parcellaire (pour l'AOC Côtes du Rhône Villages)
Vinificateur, Vendeur de vin en vrac	Plan de cave indiquant les numéros et volumes de l'ensemble des contenants

La déclaration d'identification ne peut être enregistrée par l'ODG que dûment complétée, signée et accompagnée de l'ensemble des pièces jointes demandées.

En cas de déclaration incomplète, l'ODG appliquera les modalités décrites dans les procédures internes de l'ODG.

b) Dates limites de dépôt de la déclaration d'identification

Pour que l'opérateur puisse être habilité à exercer ses activités dans les meilleurs délais et notamment pour la prochaine récolte pour les producteurs de raisins et les vinificateurs, les échéances suivantes doivent impérativement être respectées :

Activités	Date limite de dépôt à l'ODG de la déclaration d'identification complète
Producteur de raisins ou de mouts	1 ^{er} juin précédant la récolte
Vinificateur	1 ^{er} août précédant la récolte,
Vendeur de vin en vrac non vinificateur	1 mois avant la première retraitaison
Conditionneur	1 mois avant le premier conditionnement

Pour les cas particuliers de création de structure, de reprise ou d'achat après le 1^{er} juin, les dossiers devront être accompagnés de justificatifs démontrant l'impossibilité de s'identifier avant la date butoir.

c) Contrôles d'habilitation

L'ODG dispose de 10 jours pour enregistrer la déclaration d'identification complète.

Le contrôle d'habilitation est réparti selon les critères suivants :

- Nouvel Opérateur avec, au moins, l'activité Production de raisins

La demande d'habilitation fait l'objet d'un contrôle soit :

- Interne : pour les demandes d'habilitation ne demandant pas l'habilitation pour d'autres AOC que CDR et CDR villages (sauf éventuellement dans le cadre d'une prestation de service pour une autre AOC intégrant le contrôle d'habilitation). L'ODG transmet à l'OIVR le compte-rendu de l'audit dans un délai de deux mois, selon les procédures internes.
- Externe : pour les demandes d'habilitation et pour plusieurs AOC (CDR/CDRV + une autre AOC)

Dans les deux cas :

- Le contrôle est documentaire et sur site. Il portera pour l'ensemble des activités demandées, sur le respect des conditions structurelles de production.
- L'OIVR établit à l'attention du directeur de l'INAO un rapport d'habilitation dans les trois mois qui suivent l'enregistrement de la déclaration d'identification complète et au plus tard avant le 15 août de l'année de la première récolte en appellation sur la base des documents fournis, du contrôle documentaire et du contrôle sur site réalisé soit par l'ODG, soit par l'OIVR.

- Si les parcelles du nouvel opérateur ont déjà fait l'objet d'un audit d'exploitation dans les 5 années qui précèdent la demande d'habilitation sans manquement vignoble pour les règles structurelles, le contrôle d'habilitation peut être uniquement documentaire.
- Le contrôle des conditions de production structurelles portera a minima sur 30% des surfaces de l'exploitation.

Pour les opérateurs exploitant moins de 1.5 ha et ne vinifiant pas leur production, l'audit d'habilitation est documentaire.

➤ Nouvel Opérateur sans l'activité Production de raisins

Le contrôle est réalisé par l'OIVR.

L'OIVR établit à l'attention du directeur de l'INAO un rapport d'habilitation sur la base des documents fournis et du contrôle documentaire dans le mois qui suit la transmission par l'ODG de la demande d'identification et, pour les vinificateurs, au plus tard le 15 août de l'année de dépôt de la déclaration d'identification.

Un contrôle sur site des conditions structurelles et annuelles est effectué avant le 31 décembre de l'année de dépôt de la demande d'identification.

En ce qui concerne l'activité de conditionnement, l'habilitation d'un opérateur dans une AOC vaut habilitation dans toute autre AOC si les règles structurelles relatives au conditionnement sont compatibles.

Les modalités de ces contrôles (points contrôlés, méthodologies, fréquences) sont décrites au chapitre III.

d) Décisions d'habilitation

A l'issue de ces contrôles, l'habilitation des opérateurs est délivrée par le directeur de l'INAO sur la base des rapports d'inspection de l'organisme d'inspection.

Le directeur de l'INAO :

- Soit inscrit l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités,
- Soit lui notifie un refus d'habilitation motivé. L'INAO en informe simultanément l'ODG et l'OIVR

L'habilitation mentionne les activités sur lesquelles elle porte.

L'habilitation pour la vinification vaut également pour l'activité Vente de vin en vrac.

L'habilitation pour le conditionnement vaut également pour l'activité de vente à la tireuse.

La liste des opérateurs habilités est mise à jour par l'INAO et transmise à l'ODG et à l'organisme d'inspection.

Elle est consultable auprès de l'ODG, de l'OIVR et des services de l'INAO.

2) Modifications d'Identification et d'Habilitation d'un opérateur déjà habilité.

L'opérateur habilité est tenu d'informer l'ODG de toute modification concernant notamment ses coordonnées, ses activités ou les règles structurelles affectant son outil de production par rapport aux éléments contenus dans sa déclaration d'identification initiale.

A cet effet, il remplit une déclaration d'identification modificative et la transmet avec les pièces à joindre, à l'ODG.

L'ODG détermine le niveau des modifications selon les critères définis ci-après :

a) - Modifications majeures

Les modifications majeures font l'objet d'une procédure de contrôle identique à la procédure d'habilitation d'un nouvel opérateur pour l'activité et l'appellation concernée.

Activités de l'opérateur	Modifications majeures
Toutes activités	Ajout d'une nouvelle activité (sauf vente en vrac ou vente à la tireuse)
Vinification	Changement/ajout d'un lieu de vinification pour un opérateur Vinificateur

b) - Modifications mineures

Toutes les modifications non majeures sont considérées comme mineures et, notamment :

- tout changement de coordonnées (dont la raison sociale) n'affectant pas l'outil de production,
- le changement du lieu de stockage des produits conditionnés
- l'ajout des activités Vente en vrac et Vente à la tireuse.
- la reprise à l'identique de l'exploitation sans modification de l'outil de production.

Les modifications mineures sont transmises par l'ODG à l'INAO au moins une fois par mois, afin de mettre à jour les informations figurant dans la liste des opérateurs habilités.

Ces modifications mineures n'entraînent pas de contrôle d'habilitation sur le terrain.

3) Refus, retrait ou suspension d'habilitation

Conformément à la grille de traitement des manquements annexée au présent plan d'inspection :

- Le directeur de l'INAO peut notifier un refus d'habilitation partiel ou total (selon les activités) sur la base d'un rapport d'inspection mettant en évidence une non-conformité de règles structurelles ou un non-paiement des frais de contrôle. Le directeur de l'INAO peut retirer, partiellement ou totalement (selon les activités), temporairement (suspension) ou définitivement (retrait), l'habilitation d'un opérateur, au vu des résultats du contrôle externe.

Suite à un retrait d'habilitation, l'opérateur qui souhaite à nouveau intervenir dans l'appellation devra déposer une nouvelle déclaration d'identification et suivre la procédure de contrôle d'habilitation.

Par ailleurs, en cas de cessation d'activité d'un opérateur sur information écrite de l'opérateur ou de l'ODG, l'INAO peut retirer l'opérateur de la liste des opérateurs habilités.

Par ailleurs, en cas d'absence d'activité d'un opérateur, d'absence de déclaration de récolte d'un producteur de raisins ou de revendication pour un vinificateur pendant au moins 3 années consécutives, sur information écrite de l'opérateur ou de l'ODG, l'INAO peut retirer l'opérateur de la liste des opérateurs habilités.

L'INAO transmet à l'ODG et à l'OIVR la liste mise à jour des opérateurs habilités.

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

Le contrôle des conditions de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement et le contrôle des produits comportent 3 types de contrôle : l'autocontrôle, le contrôle interne réalisé par l'ODG et le contrôle externe réalisé par l'OIVR.

1) Autocontrôle

Tout opérateur doit procéder à des autocontrôles sur sa propre activité selon les règles rappelées dans le chapitre III du présent plan d'inspection. Le présent plan d'inspection définit les documents à produire par l'opérateur pour démontrer la réalisation de ces autocontrôles (la durée de conservation de ces documents est fixée par défaut à 3 ans).

En outre, l'opérateur est également soumis aux obligations déclaratives suivantes :

	A transmettre à l'ODG	A transmettre à l'OIVR
Déclaration de renonciation à produire	X	
Déclaration préalable d'affectation parcellaire pour l'AOC Côtes du Rhône villages	X	
Déclaration de revendication	X	
Déclaration de transaction vrac		X
Déclaration de conditionnement		X
Déclaration de déclassement	X	X
Déclaration de remaniement des parcelles	X	
Copie de la déclaration de fin de travaux de plantation	X	
Déclaration de repli en Côtes-du-rhône pour l'AOC Côtes-du-rhône Villages	X	X
Déclaration des parcelles irriguées	X	X

2) Contrôle interne

L'ODG met en place une procédure de contrôles internes auprès de ses membres (ou auprès de tout autre opérateur volontaire ; dans ce cas, le contrôle interne sera à la charge de l'opérateur). Ces contrôles peuvent donner lieu à des mesures correctives.

L'ODG doit élaborer une procédure de contrôle interne afin de s'assurer du respect du cahier des charges par les opérateurs habilités (membres de l'ODG ou volontaires) conformément à la directive INAO-DIR-CAC-1.

Ainsi l'ODG doit décrire :

- l'organisation des moyens humains et techniques dont dispose l'ODG pour assurer des opérations de contrôle interne auprès de ses membres et auprès éventuellement d'autres opérateurs volontaires (ex : personnel technique, personnel technique qualifié, service technique, service technique qualifié, commissions techniques de suivi des conditions de production) ;
- les liens de l'ODG avec le personnel chargé du contrôle interne, ainsi que les éventuelles procédures encadrant l'activité de ce personnel ;
- les documents à produire par l'opérateur pour démontrer la réalisation des autocontrôles réalisés par les opérateurs, ainsi que la durée de conservation de ces documents ;
- le nombre d'opérateurs ou le volume (surface, production,...) contrôlés par an, les critères des choix d'intervention (taille de l'opérateur, confiance dans les autocontrôles...). Il doit garantir de voir l'ensemble des opérateurs dans un délai donné adapté au nombre d'opérateurs de la filière ;
- les modalités, les méthodologies des contrôles internes, lesquels portent sur la vérification de la réalisation des autocontrôles et la vérification du respect du cahier des charges (ex : documentaire, examens analytiques, organoleptiques...);
- les mesures correctives auxquelles le contrôle interne peut donner lieu ;
- le suivi des mesures correctives afin de vérifier leur réalisation et leur efficacité. Cette vérification peut être réalisée pendant les opérations de contrôle. L'ODG précise le contenu du document nécessaire au suivi des mesures correctives, à enregistrer par l'ODG et mis à disposition de l'OI ;
- la liste des situations donnant lieu à l'information de l'OI à des fins de traitement par celui-ci (refus de contrôle par l'opérateur, manquements pour lesquels aucune mesure correctrice ne peut être proposée par l'ODG, absence d'application des mesures correctrices par l'opérateur, manquements pour lesquels l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement)

L'ODG doit conserver des preuves de tous les contrôles internes effectués par lui-même ou sous-traités.

L'ODG est chargé de vérifier le respect par l'opérateur de l'engagement de mise en conformité en cas de manquement relevé en interne.

L'ODG doit apporter la preuve de son aptitude à recueillir et gérer toutes les données remontant des opérateurs, ainsi que le suivi des actions correctrices.

a) - Organisation du contrôle interne

Le contrôle interne est effectué par les salariés de l'ODG.

Il porte sur :

- le contrôle des nouvelles plantations,
- les audits d'exploitation,
- le contrôle du vignoble par section cadastrale.

Les salariés de l'ODG n'interviennent pas chez des opérateurs qui ont un lien direct ou indirect avec eux. Ils doivent respecter une clause de confidentialité quant aux opérateurs inspectés et aux résultats des contrôles.

A l'issue des contrôles, l'ODG transmet à l'OIVR dans un délai maximal de 10 jours ouvrés les rapports de contrôle faisant état :

- de refus de contrôle par l'opérateur,
- de manquements pour lesquels aucune mesure correctrice ne peut être proposée par l'ODG,
- de l'absence d'application des mesures correctrices par l'opérateur,
- de manquements pour lesquels l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement.

b) – Nouvelles plantations

Le contrôle interne porte sur l'ensemble des nouvelles plantations en 3^{ème} feuille (avant l'entrée en production en appellation).

La visite des parcelles concernées a pour objet de vérifier la conformité de la plantation par rapport au cahier des charges de l'Appellation.

Le contrôle est effectué par les techniciens de l'ODG.

L'ODG communique à l'OIVR la liste des parcelles visitées dans le cadre du contrôle interne et la période de contrôles.

c) – Audit d'exploitation

Le contrôle interne est réalisé sous la forme d'audit d'exploitation en privilégiant une approche pédagogique. Il permet de vérifier l'application du cahier des charges par les opérateurs.

La présence de l'opérateur ou de l'un de ses représentants est obligatoire durant l'audit d'exploitation, qui est réalisé par les auditeurs vignobles de l'ODG.

Le contrôle interne comprend :

➤ un contrôle documentaire :

- Déclaration d'identification de l'opérateur,
- Fiche CVI pour les producteurs,
- Déclaration Préalable d'Affectation Parcellaire pour l'AOC Côtes du Rhône villages.
- Appartenance des parcelles de l'exploitation à l'aire parcellaire délimitée,
- Plan de cave, de chai ou d'entrepôt,
- Appartenance de l'unité de vinification à l'aire géographique ou de proximité immédiate
- Vérification du respect des obligations déclaratives

➤ un contrôle sur site visant à vérifier :

- Les déclarations de l'opérateur (utilisation de certains matériels œnologiques, existence des équipements, ...),
- La présence de locaux adaptés,
- L'entretien du chai et du matériel,
- Le respect des conditions de production conformément au cahier des charges de l'AOC revendiquée.

Les exploitations faisant l'objet du contrôle interne sont choisies aléatoirement ; elles peuvent néanmoins être ciblées à la demande de l'opérateur.

Lorsqu'une exploitation est auditée en contrôle interne, la totalité de la surface de l'exploitation est prise en compte.

Le contrôle des conditions de production portera a minima sur 30% des surfaces de l'exploitation.

A l'issue de l'audit d'exploitation, un rapport de contrôle est rédigé en présence de l'opérateur. L'auditeur peut proposer à l'opérateur toute action corrective qu'il juge utile et adaptée au manquement relevé. Un délai d'application de l'action corrective est défini et à l'issue de ce délai, un nouveau contrôle est réalisé pour vérifier la réalisation de l'action corrective. L'opérateur a la possibilité d'émettre des observations écrites. Le rapport de contrôle est édité en 2 exemplaires qui sont signés par les 2 parties. Un exemplaire est remis à l'opérateur.

Le contrôle interne étant réalisé toute l'année, les points de contrôle des conditions de production sont adaptés au cycle de développement de la vigne.

d) – Contrôle des conditions de production au vignoble par section cadastrale

Un contrôle au vignoble peut être réalisé de façon aléatoire par section cadastrale si les conditions du millésime le justifient. Il est alors planifié dans la période d'été (de fin juin à fin août).

Le contrôle au vignoble se fait en l'absence de l'opérateur.

L'auditeur vignoble de l'ODG établit un rapport de contrôle pour chaque parcelle présentant un manquement.

Avant le début des contrôles, l'ODG communique à l'OIVR la liste des sections cadastrales des communes visitées et la période de contrôles.

e) – Contrôle produit

Certaines conditions liées au millésime peuvent justifier un contrôle interne sur les produits (voir chapitre IV) :

- des conditions climatiques défavorables pouvant dégrader la qualité de la récolte,
- des règles annuelles particulières (ex : augmentation du rendement),
- des mesures techniques liées au rendement (ex : mise en réserve d'une partie de la production).

Dans ces situations, l'information concernant le contrôle interne sera portée à la connaissance des opérateurs concernés avant le début des contrôles.

La fréquence du contrôle interne sur certains points peut aller jusqu'à 100%. (Voir tableau III – C)

3) Contrôle externe

Le présent plan fixe les modalités, les méthodologies et les fréquences des contrôles externes. Ces contrôles sont effectués de manière aléatoire, inopinée ou ciblée.

Les contrôles sont ciblés dans les cas suivants :

- Action corrective non effectuée,
- Si les conditions climatiques ou l'état sanitaire le justifient.

La pression de contrôle vignoble ou produit peut être augmentée et portée jusqu'à 100%.

a) – Organisation du contrôle externe

Pour assurer les opérations de contrôle externe auprès des opérateurs, l'OIVR dispose de :

- contrôleurs pour le contrôle administratif des documents,

- contrôleurs techniques (personnel permanent et saisonnier) pour les contrôles de la production, de la vinification, du conditionnement et du stockage.

Les contrôles externes réalisés par l'OIVR sont exercés par des agents de l'OIVR indépendants et respectueux de la clause de confidentialité quant aux opérateurs inspectés et aux résultats des inspections.

Les contrôles externes portent sur :

b) – L'habilitation (voir au point A)

c) – Les conditions de production au vignoble

Les contrôles au vignoble sont réalisés de façon aléatoire sur des sections cadastrales ou à l'exploitation (dans le cas du contrôle vignoble ciblé).

Ces contrôles visent à vérifier le respect des conditions de production conformément au cahier des charges de l'AOC.

Le contrôle au vignoble est réalisé en l'absence de l'opérateur.

L'agent de l'OIVR établit un constat d'inspection pour chaque parcelle.

Un rapport d'inspection récapitulant les parcelles faisant état d'un manquement, est envoyé à l'INAO selon les modalités définies au chapitre V. Les fiches de manquement sont annexées au rapport d'inspection.

Dans le cas du contrôle vignoble ciblé suite à transmission d'un rapport de contrôle interne par l'ODG, le contrôle externe de la ou des parcelle(s) ou de l'exploitation est réalisé en présence de l'opérateur ou de l'un de ses représentants dans un délai de 10 jours.

A l'issue des contrôles « vignoble », l'OIVR fournit à l'ODG un récapitulatif de l'ensemble des parcelles contrôlées au plus tard le 31 janvier de l'année suivante. Cette liste est tenue à disposition des opérateurs par l'OI.

d) – La récolte, la vinification et le stockage

Le contrôle concerne l'outil de production : le chai, le matériel et les conditions de stockage.

Il porte aussi sur la maturité, l'état sanitaire, les pratiques œnologiques.

e) – Le produit

Le contrôle produit porte sur les vins faisant l'objet d'une transaction en vrac, d'un conditionnement ou de la commercialisation en vrac à destination du consommateur (vente à la tireuse).

Les examens analytiques doivent être réalisés par des laboratoires habilités par l'INAO.

(Voir chapitre IV/ Modalités d'organisation des examens analytiques et organoleptiques)

f) – Les obligations déclaratives (voir chapitre III – F)

C - EVALUATION DE L'ODG

L'OIVR évalue l'ODG deux fois par an.

Une évaluation est constituée d'un audit des procédures et de la vérification de la mise en œuvre effective du contrôle interne, l'autre doit être une évaluation de la seule mise en œuvre effective du contrôle interne.

Ces audits ont pour but de vérifier le respect par l'ODG des exigences de la directive INAO-DIR-CAC-1 version en vigueur (voir chapitre II-B et chapitre III-G) et, en particulier :

- La présence de la procédure de contrôle interne obligatoire,
- La vérification de la mise à disposition du cahier des charges aux opérateurs par tout moyen disponible,
- L'évaluation des formations des dégustateurs, en s'assurant également que ceux-ci ont été formés à l'usage du support utilisé au cours de l'examen organoleptique.

Pour plus de détails, se reporter au chapitre III, point G.

D – REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTRÔLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTRÔLE PRODUIT

ETAPE	FREQUENCE MINIMALE DES CONTRÔLES INTERNES	FREQUENCE MINIMALES DES CONTRÔLES EXTERNES PAR L'OI	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE
<i>Les fréquences de contrôle s'entendent par AOC (Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages)</i>			
Déclaration d'identification / Habilitation	Identification : 100% des DI. Habilitation : fréquence définie dans le chapitre II	Habilitation : fréquence définie dans le chapitre II	Habilitation : 100%
Conditions de production	16 % des superficies / an	4 % des superficies / an	20% des superficies / an
Récolte	1 % opérateurs / an	4 % des opérateurs / an	5% des opérateurs / an
Vinification et stockage	4 % des opérateurs / an	1 % des opérateurs / an	5% des opérateurs / an
Conditionneurs	4 % des opérateurs / an	1 % des opérateurs / an	5% des opérateurs / an
Contrôle du produit	Certaines conditions liées au millésime peuvent justifier un contrôle interne sur les produits. Dans ces situations, la fréquence du contrôle interne peut aller jusqu'à 100%.	L'opérateur est contrôlé au moins une fois par an en fonction des volumes revendus, conditionnés ou commercialisés par AOC. Les tranches s'appliquent par AOC toutes couleurs confondues : 0 à 1000 hl : 1 contrôle 1001 à 5000 hl : 2 5001 à 10 000hl : 3 10 001 à 25 000 hl : 4 > 25 000 hl : 1 contrôle supplémentaire par tranche de 25 000 hl Au moins un échantillon de Primeurs par opérateur Contrôle analytique aléatoire (10% des lots prélevés en vue des examens organoleptiques) Contrôle analytique et organoleptique obligatoire de tous les vins en vrac	L'opérateur est contrôlé au moins une fois par an en fonction des volumes revendus, conditionnés ou commercialisés par AOC. Les tranches s'appliquent par AOC toutes couleurs confondues : 0 à 1000 hl : 1 contrôle 1001 à 5000 hl : 2 5001 à 10 000hl : 3 10 001 à 25 000 hl : 4 > 25 000 hl : 1 contrôle supplémentaire par tranche de 25 000 hl Au moins un échantillon de Primeurs par opérateur Contrôle analytique aléatoire (10% des lots prélevés en vue des examens organoleptiques) Contrôle analytique et organoleptique obligatoire de tous les vins en vrac

		destinés à être expédiés en dehors des frontières nationales (Vrac export)	destinés à être expédiés en dehors des frontières nationales (Vrac export)
Obligations déclaratives	4 % des opérateurs / an (100% des opérateurs par an pour la cohérence entre déclarations de récolte et de revendication)	1 % des opérateurs / an	5 % des opérateurs / an
Evaluation de l'ODG		2 audits / an	2 audits / an

III - MODALITES DES AUTOCONTROLES, CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNES

Les modalités de contrôle des points principaux à contrôler indiqués dans le chapitre III du cahier des charges des AOC Cotes du Rhône et Cotes du Rhône villages sont rédigées en gras.

A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

POUR TOUS LES OPERATEURS

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Déclaration d'identification Habilitation	Conservation de la preuve de l'envoi de la déclaration d'identification.	Contrôle de la complétude du dossier Fréquence = 100% des opérateurs Contrôle systématique (documentaire et sur site) pour les nouvelles demandes d'habilitation Fréquence précisée dans le chapitre II du présent plan d'inspection	Contrôle systématique (documentaire et sur site) pour les nouvelles demandes d'habilitation Fréquence précisée dans le chapitre II du présent plan d'inspection

POUR LES PRODUCTEURS

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Aire parcellaire délimitée	L'opérateur vérifie et si nécessaire enregistre sur sa fiche CVI le classement de ses parcelles. Il garde une copie de sa Déclaration Préalable d'Affectation Parcellaire pour l'AOC Côtes du Rhône villages.	Vérification documentaire du classement des parcelles de l'exploitation dans l'aire délimitée Côtes du Rhône ou Côtes du Rhône Villages par rapprochement de la fiche CVI, de la Déclaration Préalable d'Affectation Parcellaire en cas de Côtes du Rhône villages et des plans cadastraux portant le	Vérification documentaire du classement des parcelles de l'exploitation dans l'aire délimitée Côtes du Rhône ou Côtes du Rhône Villages par rapprochement de la fiche CVI, de la Déclaration Préalable d'Affectation Parcellaire en cas de Côtes du Rhône villages et des plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire.

		tracé de la délimitation parcellaire. Fréquence = 100% des parcelles par opérateur contrôlé.	Fréquence = 100% des parcelles par opérateur contrôlé
Cépages Clones		Vérification ampélographique du cépage sur le terrain. Vérification documentaire du clone. Contrôle aléatoire Fréquence : 20 % des surfaces par exploitation	Vérification ampélographique du cépage sur le terrain. Vérification documentaire du clone. Contrôle aléatoire Fréquence : 20 % des surfaces par exploitation
Densité de plantation		Vérification sur le CVI et/ou sur le terrain Contrôle aléatoire. Fréquence : 20 % des surfaces par exploitation	Vérification sur le CVI et/ou sur le terrain Contrôle aléatoire. Fréquence : 20 % des surfaces par exploitation
Hauteur de cordon		Vérification sur le terrain Fréquence : 20 % des surfaces par exploitation	Vérification sur le terrain Fréquence : 20 % des surfaces par exploitation
Paillage plastique		Vérification visuelle de l'absence de paillage plastique Fréquence : 20 % des surfaces par exploitation	Vérification visuelle de l'absence de paillage plastique Fréquence : 20 % des surfaces par exploitation

POUR LES VINIFICATEURS

Lieu de vinification		Contrôle documentaire 100 % des opérateurs contrôlés	Contrôle documentaire 100 % des opérateurs contrôlés
Chai de vinification : Hygiène et matériel		Contrôle documentaire et sur site 100 % des opérateurs contrôlés	Contrôle documentaire et sur site 100 % des opérateurs contrôlés
Capacité de cuverie		Contrôle documentaire et sur site 100 % des opérateurs contrôlés	Contrôle documentaire et sur site 100 % des opérateurs contrôlés

POUR LES CONDITIONNEURS

Lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés		Contrôle sur site Fréquence précisée dans le chapitre II du présent plan d'inspection	Contrôle sur site Fréquence précisée dans le chapitre II du présent plan d'inspection
--	--	--	--

B - CONDITIONS DE PRODUCTION

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Aire géographique et aire parcellaire délimitée	<p>L'opérateur vérifie et si nécessaire enregistre le classement de ses parcelles dans l'AOC concernée.</p> <p>Il garde une copie de sa Déclaration Préalable d'Affectation Parcellaire pour l'AOC Côtes du Rhône villages.</p>	<p>Vérification documentaire du classement des parcelles de l'exploitation dans l'aire délimitée Côtes du Rhône ou Côtes du Rhône Villages par rapprochement de la fiche CVI, de la Déclaration Préalable d'Affectation Parcellaire en cas de Côtes du Rhône villages et des plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire.</p> <p>Fréquence = 16 % des opérateurs/an</p>	<p>Vérification documentaire du classement des parcelles de l'exploitation dans l'aire délimitée Côtes du Rhône ou Côtes du Rhône Villages par rapprochement de la fiche CVI, de la Déclaration Préalable d'Affectation Parcellaire en cas de Côtes du Rhône villages et des plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire.</p> <p>Fréquence = 4 % des opérateurs / an</p>
Potentiel de production	<p>Calcul par l'exploitant du potentiel de production revendicable</p> <p>Il garde une copie de sa Déclaration Préalable d'Affectation Parcellaire pour l'AOC Côtes du Rhône villages.</p>	<p>Vérification du potentiel de production revendicable.</p> <p>Contrôle documentaire</p> <p>Fréquence = 16 % des opérateurs/an</p>	<p>Vérification du potentiel de production revendicable.</p> <p>Contrôle documentaire</p> <p>Fréquence = 4%des opérateurs / an</p>
Cépages		<p>Vérification ampélographique du cépage sur le terrain.</p> <p>Fréquence = 100% des parcelles en 3^{ème} feuille</p> <p>Contrôle aléatoire</p>	<p>Vérification ampélographique du cépage sur le terrain.</p> <p>Contrôle aléatoire.</p> <p>Fréquence = 4 % des surfaces/ an</p>

		Fréquence = 16 % des surfaces / an	
Clones	Bulletins de transport des plants ou de greffons	Vérification documentaire du clone Fréquence = 100% des parcelles en 3 ^{ème} feuille	Vérification documentaire du clone. Contrôle aléatoire Fréquence = 4 % des opérateurs/an
Obligation de palissage de la syrah		Vérification du palissage de la syrah Fréquence=100% des parcelles en 3 ^{ème} feuille. 16% des surfaces / an	Vérification sur le terrain Contrôle aléatoire. Fréquence = 4 % des surfaces / an
Densité de plantation		Vérification sur le terrain Fréquence = 100% des parcelles en 3 ^{ème} feuille Contrôle aléatoire Fréquence = 16 % des surfaces / an	Vérification sur le terrain Contrôle aléatoire. Fréquence = 4 % des surfaces / an
Hauteur de cordon		Vérification sur le terrain Fréquence=100% des parcelles en 3 ^{ème} feuille Contrôle aléatoire Fréquence = 16 % des surfaces / an	Vérification sur le terrain Fréquence = 4 % des surfaces / an
Taille		Vérification sur le terrain Contrôle aléatoire. Fréquence = 16 % des surfaces / an	Vérification sur le terrain Contrôle aléatoire. Fréquence = 4% des surfaces / an
Palissage Longueur des rameaux		Vérification sur le terrain de la hauteur de feuillage palissée et de la longueur des rameaux. Contrôle aléatoire. Fréquence = 16 % des surfaces / an	Vérification sur le terrain de la hauteur de feuillage palissée et de la longueur des rameaux. Contrôle aléatoire. Fréquence = 4 % des surfaces / an
Charge maximale moyenne à la parcelle		Estimation de la charge par un contrôle sur le terrain Contrôle aléatoire. Fréquence = 16 % des surfaces / an	Estimation de la charge par un contrôle sur le terrain Fréquence = 4 % des surfaces / an
Entretien de la parcelle Pratiques culturales		Vérification visuelle de l'état d'entretien de la parcelle (mauvaises	Vérification visuelle de l'état d'entretien de la parcelle (mauvaises herbes, repousses de

		herbes, repousses de porte-greffe, abandon de la parcelle, état sanitaire, palissage défectueux). Contrôle aléatoire. Fréquence = 16 % des surfaces / an	porte-greffe, abandon de la parcelle, état sanitaire, palissage défectueux). Contrôle aléatoire. Fréquence = 4% des surfaces / an
Irrigation	Copie des obligations déclaratives	Vérification documentaire et sur site du respect de la réglementation (Autorisation, déclaration, respect des dates, installations, charge) Contrôle aléatoire. Fréquence = 16 % des surfaces / an	Vérification documentaire et sur site du respect de la réglementation. (Autorisation, déclaration, respect des dates, installations, charge) Contrôle aléatoire. Fréquence = 4 % des surfaces / an
Taux de pieds morts ou manquants	Liste des parcelles avec le % de pieds morts ou manquants s'il est > 20%.	Estimation du taux de pieds morts ou manquants Vérification de l'existence de la liste des parcelles avec $\geq 20\%$ ceps morts ou manquants. Contrôle aléatoire. Fréquence = 16 % des surfaces / an	Estimation du taux de pieds morts ou manquants Vérification de l'existence de la liste des parcelles avec $\geq 20\%$ ceps morts ou manquants. Contrôle aléatoire. Fréquence = 4 % des surfaces / an
Paillage plastique		Vérification visuelle de l'absence de paillage plastique sur une nouvelle plantation Fréquence = 100% des parcelles en 3ème feuille 16% des surfaces / an	Vérification visuelle de l'absence de paillage plastique sur une nouvelle plantation Fréquence = 4% des surfaces par an.
Préservation du milieu naturel		Contrôle visuel 16% des surfaces / an	Contrôle visuel 4% des surfaces / an
Apports organiques		Vérification visuelle de l'absence de composts, déchets organiques ménagers, des boues de station d'épuration autres que celles des installations vitivinicoles Contrôle aléatoire. Fréquence = 16 % des surfaces / an	Vérification visuelle de l'absence de composts, déchets organiques ménagers, des boues de station d'épuration autres que celles des installations vitivinicoles Fréquence = 4 % des surfaces / an

C - RECOLTE

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Etat sanitaire des raisins		Par contrôle visuel avant la récolte Contrôle aléatoire. Fréquence = 1 % des opérateurs / an	Par contrôle visuel lors de la récolte Contrôle aléatoire. Fréquence = 4% des opérateurs / an
Maturité Richesse minimale en sucres des raisins	Enregistrement des contrôles de maturité réalisés pour les 2 principaux cépages de l'exploitation sur des parcelles de référence.	Vérification documentaire des enregistrements des contrôles de maturité. Fréquence = 1 % des opérateurs / an	Vérification documentaire des enregistrements des contrôles de maturité. Contrôle de la richesse en sucres par mesure réfractométrique ou densimétrique. Contrôle aléatoire. Fréquence = 4% des opérateurs / an
Parcelles non totalement vendangées			Contrôle visuel Contrôle aléatoire Fréquence = 5% des opérateurs / an

D - VINIFICATION ET / OU CONDITIONNEMENT

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Aire géographique + aire de proximité immédiate	Vérification par l'opérateur de la situation de son chai dans l'aire géographique ou aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et sur site Contrôle aléatoire Fréquence = 4% des opérateurs / an	Contrôle documentaire et sur site Contrôle aléatoire Fréquence = 1% des opérateurs / an
Pratiques œnologiques et traitements physiques	Tenue du registre de manipulation	Vérification de la tenue du registre de manipulation Contrôle aléatoire Fréquence = 4% des opérateurs / an	Vérification de la tenue du registre de manipulation Contrôle aléatoire Fréquence = 1% des opérateurs / an
Etat général du chai et du		Contrôle visuel de l'état de propreté	Contrôle visuel de l'état de propreté des sols

matériel		des sols des rigoles, du conquet de réception et du matériel de transfert. Contrôle aléatoire Fréquence = 4% des opérateurs / an	des rigoles, du conquet de réception et du matériel de transfert. Contrôle aléatoire. Fréquence = 1% des opérateurs / an
Capacité de cuverie, y compris en cas de VCI		Contrôle documentaire et sur site Contrôle aléatoire Fréquence = 4% des opérateurs / an	Contrôle documentaire et sur site Contrôle aléatoire Fréquence = 1% des opérateurs / an
Stockage des VCI et absence de conditionnement		Fréquence = 4% des opérateurs / an	Fréquence = 1% des opérateurs / an
Obligation d'analyse des vins	Copie des analyses	Contrôle documentaire Contrôle aléatoire Fréquence = 4% des opérateurs / an	Contrôle documentaire Contrôle aléatoire Fréquence = 1% des opérateurs / an
Assemblage des vins	Traçabilité	Contrôle documentaire Contrôle aléatoire Fréquence = 4% des opérateurs / an	Contrôle documentaire Contrôle aléatoire Fréquence = 1% des opérateurs / an
Lieu spécifique pour le stockage des vins conditionnés		Contrôle sur site Contrôle aléatoire Fréquence = 4% des opérateurs / an	Contrôle sur site Contrôle aléatoire Fréquence = 1% des opérateurs / an

E - CONTROLE DU PRODUIT

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Vin faisant l'objet d'une transaction en vrac, d'un conditionnement ou d'une mise à la consommation en vrac auprès du consommateur (Vente à la tireuse)	L'opérateur doit tenir son registre d'entrées/sorties ou de conditionnement. Analyse des vins conditionnés, avant ou après conditionnement à conserver pendant au minimum 6 mois.	Contrôle analytique et organoleptique ciblé Si nécessaire, l'ODG peut décider de mettre en place des contrôles internes ciblés, la pression de contrôle produit peut alors être portée jusqu'à 100%.	Contrôle analytique et organoleptique aléatoire. Nombre de contrôles défini par tranches de volumes pour l'examen organoleptique 1 lot de primeur/opérateur/an Contrôle analytique et organoleptique systématique des vins non conditionnés expédiés hors du territoire national.

F - OBLIGATIONS DECLARATIVES

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Déclaration de revendication. Cohérence avec DR / SV11/ SV12	Copie des déclarations	Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations 100% des opérateurs/an	Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations 1 % des opérateurs / an
Revendication du VCI	Copie de la déclaration	100% des déclarants VCI	1% des déclarants VCI / an
Tenue à jour du registre VCI	Tenue à jour du registre VCI	4% des opérateurs VCI / an	1% des opérateurs VCI / an
Destruction VCI non revendiqués	Copie de la preuve de destruction	4% des opérateurs VCI / an	1% des opérateurs VCI / an
Déclaration de Récolte/ Liste des parcelles avec + de 20% de pieds morts ou manquants Age d'entrée en production des jeunes vignes, rendements, VSI.	Copie des déclarations Liste des parcelles avec le % de pieds morts ou manquants s'il est > 20%.	Contrôle documentaire de la cohérence des différents documents et rapprochement avec le contrôle terrain 4 % des opérateurs / an	Contrôle documentaire de la cohérence des différents documents et rapprochement avec le contrôle terrain réalisé durant l'été 1 % des opérateurs /an
Déclaration Préalable d'Affectation Parcelle et / ou déclaration de renonciation à produire/DR	Copie des déclarations	Contrôle documentaire de la cohérence des différents documents. 4 % des opérateurs / an	Contrôle documentaire de la cohérence des différents documents 1 % des opérateurs concernés /an
Date de mise en circulation des vins	Tenue à jour des registres de manipulations et d'entrées-sorties Copie des déclarations de transaction vrac et conditionnement		Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations 5% des opérateurs /an

Date de mise en marché des vins à destination du consommateur	Tenue à jour des registres de manipulations et d'entrées-sorties Copie des déclarations de transaction vrac et conditionnement		Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations 5% des opérateurs /an
Autres obligations déclaratives (intention de plantation, remaniement des parcelles...)	Copie des déclarations	Contrôle documentaire. 4 % des opérateurs / an	Contrôle documentaire 1% des opérateurs concernés /an

G - EVALUATION DES CONTROLES INTERNES

Du fait de la part de contrôle interne supérieure à 50% dans la fréquence minimale de contrôle Vignoble, la fréquence d'évaluation de l'ODG est de 2 fois par an.

Point à contrôler	Méthode
Maîtrise des documents et organisation	Par contrôle documentaire
Maîtrise des moyens humains et du matériel.	Par contrôle documentaire
Identification des opérateurs, tenue à jour de la liste et transmission des informations à l'INAO et à l'OI	Par contrôle documentaire
Mise à disposition des documents aux opérateurs (cahier des charges, plan d'inspection, déclaratifs obligatoires, registres...)	Par contrôle documentaire
Contrôle interne : vérification du respect des fréquences et des enregistrements	Par contrôle documentaire et sur site
Evaluation de la qualité du contrôle interne	Par contrôle documentaire et accompagnement d'un contrôleur interne en situation de contrôle chez un opérateur
Contrôle des déclarations effectuées par les opérateurs auprès de l'ODG	Par contrôle documentaire
Suivi des actions correctives	Par contrôle documentaire et sur site
Transmission des dossiers à l'organisme d'inspection	Par contrôle documentaire
Formation des jurés : évaluation du contenu du plan de formation notamment à l'utilisation de la fiche de dégustation, vérification de la réalisation des formations.	Par contrôle documentaire
Suivi des non-conformités ODG	Par contrôle documentaire
VCI : Transmission des données collectives à l'OCO ainsi qu'aux services de l'INAO	Par contrôle documentaire de la date et de la forme du tableau (Respect du tableau type établi par la commission Potentiel et Valeur)
VCI : Véracité des éléments contenus dans les données collectives	Par contrôle documentaire aléatoire sur quelques dossiers

IV - MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

A – AUTOCONTROLE

Les vins conditionnés doivent être analysés avant ou après le conditionnement.

En cas d'analyse avant conditionnement, elle ne devra pas dater de plus d'un mois avant le conditionnement.

Les bulletins d'analyses doivent être conservés pendant une période d'au moins 6 mois à compter de la date du conditionnement.

L'opérateur doit tenir à disposition des organismes de contrôle son registre de manipulations visé à l'article D 644-36 du code rural et de la pêche maritime.

B- CONTROLE INTERNE

Certaines conditions liées au millésime peuvent justifier un contrôle interne sur les produits :

- Des conditions climatiques défavorables pouvant dégrader la qualité de la récolte,
- Des règles annuelles particulières, par exemple concernant le rendement.
- Des mesures techniques particulières (Ex : mise en réserve d'une partie de la production)

Dans ces situations, la fréquence du contrôle interne peut aller jusqu'à 100%.

La décision de mise en place du contrôle interne Produit est du ressort exclusif de l'ODG. Le contrôle interne Produit ne porte que sur les vins détenus en vrac par les vinificateurs ayant déposé une déclaration de revendication du millésime concerné.

Les modalités de ce contrôle interne sont définies dans une note interne de l'ODG et sont diffusées auprès des opérateurs concernés.

C- CONTROLE EXTERNE

1) Déclenchement du contrôle

Le contrôle produit est déclenché par l'OIVR sur la base d'une déclaration selon le modèle en vigueur :

- De transaction en vrac.
- De conditionnement.
- De mise à la consommation. En vrac à destination du consommateur (vin à la tireuse).
- D'une expédition de vin en vrac hors du territoire national.

Il est réalisé selon des modalités définies au paragraphe 3 (Procédure générale : Conditions et modalités de prélèvements).

Tous les opérateurs s'inscrivent dans cette procédure déclarative. Cependant, un système de contrôle continu peut être mis en place. Ces modalités sont définies dans le paragraphe 4. (Contrôle en continu : Conditions et Modalités de prélèvements).

2) Les produits susceptibles de faire l'objet de contrôles

Sont susceptibles de faire l'objet d'examens analytiques et/ou organoleptiques :

- Tout lot de vin non conditionné faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités.

- Tout lot de vin homogène non conditionné mis à la consommation, commercialisé à destination du consommateur (vins à la tireuse)
- Tout lot de vin ayant fait l'objet d'un conditionnement

Fait l'objet d'examen analytique et organoleptique systématique :

- Tout lot de vin non conditionné destiné à l'exportation en dehors du territoire national

Le lot contrôlé correspond à un lot homogène constitué d'un même vin pouvant être réparti dans différents contenants de même nature (un lot ne peut pas être constitué de cuves et de fûts).

Pour les vins conditionnés, chaque tirage déclaré constitue un lot unique. En aucun cas, un lot ne peut être constitué par des vins ayant fait l'objet de déclarations de tirage différentes. Tout lot doit être individualisé dans les locaux.

3) Procédure générale : Conditions et modalités de prélèvements

a) Procédure générale pour les vins en vrac

⇒ Déclenchement du contrôle

L'opérateur vendeur (le vinificateur dans le cas d'une première transaction, le négociant en cas de transaction ultérieure) doit avertir l'OIVR par l'envoi de la déclaration de transaction vrac minimum 10 jours ouvrés avant chaque opération.

La décision de contrôler ou pas le lot déclaré est prise par l'OIVR dans le respect de la fréquence minimale définie dans le plan d'inspection

⇒ Information de l'opérateur de la décision de contrôle

L'OIVR informe par écrit (fax, courriel, courrier) l'opérateur de la décision ou non du contrôle, dans un délai maximum de 3 jours ouvrés :

- à compter de la date de réception de la déclaration complète de transaction vrac si celle-ci est réceptionnée à l'OIVR avant midi

- à compter du lendemain de la date de réception complète de la déclaration de transaction vrac si celle-ci est réceptionnée à l'OIVR après midi.

Si passé ce délai, l'opérateur n'a pas été averti de la décision de contrôle, les vins pourront circuler librement.

Dans le cas d'un vin expédié hors du territoire national, le contrôle produit est systématique.

⇒ Information de l'opérateur de la date du prélèvement

L'OIVR informe l'opérateur au moins 48 heures avant la date prévue de prélèvement.

⇒ Modalités du prélèvement

Les prélèvements des échantillons en vue des examens analytiques et/ou organoleptiques sont assurés par des agents de l'OIVR. Ils seront prélevés dans les 10 jours ouvrés à compter du jour de la réception de la déclaration de transaction vrac.

Si passé ce délai, les vins de l'opérateur n'ont pas été prélevés, les vins pourront circuler librement.

Le prélèvement est effectué sur un lot homogène selon la méthode d'échantillonnage suivante :

Pour les vins en cuve, l'échantillon est constitué d'un prélèvement dans un contenant pris au hasard par l'agent de l'OIVR.

Pour les vins en barriques, l'échantillon est constitué par assemblage d'un volume identique de vin prélevé dans un contenant sur cinq choisi au hasard dans le lot par l'agent de l'OIVR.

La nature du produit doit être identifiée sur chaque contenant (appellation, couleur, millésime).

Chaque prélèvement comporte 4 échantillons de 75 cl :

- Un destiné à l'examen analytique
- Un destiné à l'examen organoleptique
- Deux témoins en cas de recours

Le prélèvement par l'agent de l'OIVR est effectué en présence de l'opérateur ou de son représentant dûment mandaté.

A l'issue du prélèvement, la fiche de prélèvement est signée par l'opérateur ou son représentant et l'agent de l'OIVR.

Les vins ayant fait l'objet d'un prélèvement doivent impérativement être conservés en l'état jusqu'à réception des résultats envoyés par l'OIVR.

b) Procédure générale pour les vins conditionnés

⇒ Déclenchement du contrôle

L'opérateur conditionneur doit avertir l'OIVR par l'envoi de la déclaration complète de conditionnement **après l'opération** et dans un délai maximum de 3 jours ouvrés après la fin du conditionnement du lot.

La décision de contrôler ou pas le lot déclaré est prise par l'OIVR dans le respect de la fréquence minimale définie dans le plan d'inspection.

L'opérateur doit conserver des échantillons du vin concerné durant au moins 2 mois (de date à date) après la déclaration de conditionnement : 6 bouteilles de 75 cl ou 2 BIB.

Pour tous les conditionnements dans des bouteilles d'un volume différent de 75cl, le volume total du nombre de bouteilles à conserver devra correspondre à celui de 4.5 L (équivalent à 6 x 75 cl)

Si passé ce délai de 2 mois de conservation des échantillons (de date à date), l'opérateur n'a pas été averti de la décision de contrôle, le vin ne sera plus contrôlable dans le cadre du contrôle externe.

⇒ Information de l'opérateur

L'OIVR informe l'opérateur conditionneur au moins 48 heures avant la date prévue de prélèvement.

⇒ Modalités du prélèvement

Les prélèvements des échantillons en vue des examens analytiques ou organoleptiques sont assurés par des agents de l'OIVR.

Pour les vins conditionnés en bouteilles, les bouteilles correspondant au lot sont prélevées.

Chaque prélèvement comporte 6 bouteilles de 75 cl :

- Une destinée à l'examen analytique
- Deux destinées à l'examen organoleptique
- Trois témoins en cas de recours

Pour tous les conditionnements dans des bouteilles d'un volume différent de 75cl, le volume total du nombre de bouteilles prélevé devra correspondre à celui de 4.5 L (équivalent à 6 x 75 cl)

Pour les vins conditionnés en Bag-in-box, l'agent de l'OIVR choisit deux contenants au hasard.

La nature du produit doit être identifiée pour chaque lot (appellation, couleur, millésime).

Le prélèvement par l'agent de l'OIVR est effectué en présence de l'opérateur ou de son représentant dûment mandaté.

A l'issue du prélèvement, la fiche de prélèvement est signée par l'opérateur ou son représentant et l'agent de l'OIVR.

c) Procédure générale des vins commercialisés à la tireuse

⇒ Déclenchement du contrôle

L'opérateur doit avertir l'OIVR par l'envoi de la déclaration complète de Mise à la commercialisation (Vente à la tireuse) après l'opération et dans un délai maximum de 3 jours ouvrés après chaque mise à la vente du lot.

La décision de contrôler ou pas le lot déclaré est prise par l'OIVR dans le respect de la pression minimale définie dans le plan d'inspection.

⇒ Information de l'opérateur

L'OIVR informe l'opérateur au moins 48 heures avant la date prévue de prélèvement.

⇒ Modalités du prélèvement

Les prélèvements des échantillons en vue des examens analytiques ou organoleptiques sont assurés par des agents de l'OIVR.

L'agent de l'OIVR prélève le vin directement à la tireuse.

Chaque prélèvement comporte 4 échantillons de 75 cl :

- Un destiné à l'examen analytique
- Un destiné à l'examen organoleptique
- Deux témoins en cas de recours

La nature du produit doit être identifiée sur chaque contenant (appellation, couleur, millésime).

Le prélèvement par l'agent de l'OIVR est effectué en présence de l'opérateur ou de son représentant dûment mandaté.

A l'issue du prélèvement, la fiche de prélèvement est signée par l'opérateur ou son représentant et l'agent de l'OIVR.

4) Contrôle en continu : Conditions et modalités de prélèvements

a) Contrôle continu pour les vins en vrac

Cette modalité exclut les volumes commercialisés en vrac à l'export.

⇒ Modalités d'adhésion au contrôle continu

A partir de 12 transactions en vrac par an (Première transaction ou revente en vrac), l'opérateur peut être en contrôle continu. Il doit en faire la demande auprès de l'OIVR (selon le formulaire-type) en justifiant le nombre de transactions vrac pour l'AOC considérée lors de l'année n - 1.

Il est alors dispensé d'effectuer les déclarations préalables à la transaction en vrac dans le délai des 10 jours ouvrés avant chaque transaction.

⇒ Engagement de l'opérateur

L'opérateur s'engage à adresser à l'OIVR avant le 10 du mois un récapitulatif mensuel des opérations effectuées dans le mois précédent selon le formulaire en vigueur.

⇒ Modalités de contrôle par l'OIVR

L'opérateur peut être contrôlé à tout moment en étant prévenu 48 heures à l'avance. La décision de contrôler ou pas le lot est prise par l'OIVR dans le respect de la fréquence minimale définie dans le plan d'inspection.

⇒ Manquements aux engagements par l'opérateur

L'opérateur ne pourra plus bénéficier du contrôle continu :

- A compter de 2 contrôles inopinés sans possibilité de prélèvements par l'agent de l'OIVR,
- S'il ne respecte pas l'engagement de transmission du récapitulatif mensuel avant le 10 du mois.

b) Contrôle continu pour les vins conditionnés

⇒ Modalités d'adhésion au contrôle continu

A partir de 12 conditionnements par an, toutes AOC confondues, (Bouteilles ou BIB), l'opérateur peut être en contrôle continu. Il doit en faire la demande auprès de l'OIVR (selon le formulaire-type) en justifiant le nombre de conditionnements pour l'AOC considérée lors de l'année n - 1.

Il est alors dispensé d'effectuer les déclarations postérieures au conditionnement dans le délai des 3 jours ouvrés.

⇒ Engagement de l'opérateur

L'opérateur s'engage à adresser à l'OIVR avant le 10 du mois un récapitulatif mensuel des opérations de conditionnement effectuées dans le mois précédent.

⇒ Modalités de contrôle par l'OIVR

L'opérateur peut être contrôlé à tout moment en étant prévenu 48 heures à l'avance. La décision de contrôler ou pas le lot déclaré est prise par l'OIVR dans le respect de la fréquence minimale définie dans le plan d'inspection.

⇒ Manquements aux engagements par l'opérateur

L'opérateur ne pourra plus bénéficier du contrôle continu :

- A compter de 2 contrôles inopinés sans possibilité de prélèvements par l'agent de l'OIVR

- S'il ne respecte pas l'engagement de transmission du récapitulatif mensuel avant le 10 du mois

5) Cas particulier des vins Primeurs

La pression de contrôle minimale des vins Primeurs est calculée de façon séparée des autres produits. Le cumul des volumes en Primeurs ne s'additionne pas aux volumes des autres produits des AOC Côtes du Rhône.

Tout vin conditionné en Primeurs doit donner lieu à une déclaration systématique. Aucun conditionnement ne peut être inscrit dans les récapitulatifs mensuels des opérateurs en contrôle continu.

Le délai d'un mois entre le prélèvement et la dégustation prévu pour les autres produits ne sera pas appliqué aux vins Primeurs afin de tenir compte de la date de libération (3^e jeudi du mois de novembre de l'année de production).

6) Incohérences constatées lors du prélèvement

Toute incohérence entre les informations indiquées dans les documents et le constat réalisé par l'agent de l'OIVR entraîne l'annulation du prélèvement.

Pour les situations suivantes, le prélèvement des échantillons est maintenu :

Vin en vrac

Le vin est logé dans une ou plusieurs cuves différentes,

Le volume à prélever est différent de celui mentionné dans la déclaration de transaction, sous réserve d'un contrôle documentaire supplémentaire

Vin à la tireuse

Le volume à prélever est différent de celui mentionné dans la déclaration de mise à la consommation

7) Préparation des échantillons aux examens organoleptiques et analytiques

Stockage des échantillons prélevés

Les échantillons sont stockés sous la responsabilité de l'OIVR dans des locaux permettant leur parfaite conservation et assurant une température maîtrisée.

Durée de conservation des échantillons prélevés

Les échantillons de vins sont conservés par l'OIVR pendant une période de 4 mois à compter du prélèvement.

A l'issue de cette période, les échantillons peuvent être récupérés sur place par l'opérateur s'il en fait la demande écrite au préalable. Dans le cas contraire, les échantillons sont détruits.

Anonymat des échantillons

L'anonymat des échantillons est assuré par les agents de l'OIVR selon une procédure interne. Dans le cas des échantillons prélevés présentant un conditionnement spécifique (cubitainers, bag-in-box, bouteilles particulières identifiables,..), l'agent transvase le vin dans des

contenants neutres de 75 cl avec des bouchons neutres pour les examens analytiques et organoleptiques afin de préserver l'anonymat.

8) Examen analytique

Au minimum 10% des échantillons prélevés font l'objet d'un contrôle analytique par un laboratoire accrédité COFRAC et habilité par l'INAO.

Dans le cas de vente en vrac destinée à être expédiés en dehors des frontières nationales, le contrôle analytique est systématique.

L'analyse concerne les paramètres suivants : acidité totale, acidité volatile, titre alcoométrique volumique acquis et total, SO₂ total, glucose-fructose, pH, et en plus pour les vins rouges : indice de polyphénols totaux et intensité colorante modifiée.

Pour les vins rouges conditionnés : en sus, acide malique.

Si une analyse est réalisée sur le produit, seuls les échantillons conformes aux critères analytiques définis dans le cahier des charges et par la réglementation en vigueur sont soumis à l'examen organoleptique.

9) Examen organoleptique

Composition du jury

Le jury est constitué d'un nombre impair de personnes, avec au minimum 5 personnes appartenant au moins à 2 des 3 collèges de dégustateurs.

Ces 3 collèges sont :

- Les techniciens (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière)
- Les porteurs de mémoire (opérateurs habilités ou retraités reconnus par la profession)
- Les amateurs du produit (restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs, toute personne proposée à l'ODG par l'organisme de contrôle,...)

Le jury doit être composé d'au moins un membre du collège des porteurs de mémoire.

Ces dégustateurs sont choisis et évalués par l'OIVR sur une liste proposée par l'ODG, qui assure leur formation.

Séance de dégustation

Les dégustateurs sont convoqués aux séances de dégustation par l'OIVR.

Ils dégustent dans des salles adaptées à l'examen organoleptique avec une luminosité suffisante et un poste de dégustation par personne.

Le nombre maximum d'échantillons examinés est fixé à 20 par jury.

Un minimum de 3 échantillons par couleur et par millésime est nécessaire pour composer un jury.

Des échantillons fictifs peuvent être ajoutés afin de pouvoir proposer au minimum 3 échantillons.

L'ordre de présentation des échantillons est aléatoire.

Les jurys sont informés de l'AOC, du millésime et de l'état du vin (vrac ou conditionné) avant de déguster chaque échantillon.

L'examen du produit se fait avec une fiche individuelle de dégustation.

A la fin de la séance, une fiche de consensus est rédigée pour chaque jury.

Les échantillons conditionnés seront dégustés au moins un mois après le conditionnement et dans les 2 mois qui suivent le prélèvement.

Systeme de notation du produit

L'examen organoleptique s'appuie sur les aspects visuel, olfactif et gustatif.

Le dégustateur doit se prononcer selon la grille d'évaluation suivante :

A : le vin présente des caractéristiques qui lui permettent d'appartenir à l'A.O.C. revendiquée

B : le vin présente des défauts non rédhibitoires

C : le vin présente des défauts rédhibitoires et/ou n'appartient pas à la famille de l'AOC concernée.

La description du produit est obligatoire dès lors que le dégustateur le note B ou C.

Elle reste optionnelle dans le cas A.

Le dégustateur dispose d'une liste de défauts établie par l'ODG.

Il doit motiver le refus et identifier les défauts.

Les notes individuelles des 5 dégustateurs sont reportées sur la fiche de consensus pour chaque échantillon.

Les dégustateurs doivent se mettre d'accord sur les motifs de défaut en cas d'avis défavorable et peuvent demander à redéguster le vin considéré.

La fiche de consensus doit être signée par chaque membre du jury ainsi que par l'agent habilité par l'OIVR.

Evaluation du produit

En fonction de la note attribuée par chaque dégustateur, le niveau de la non-conformité des produits du 1^{er} prélèvement sera évalué selon le tableau suivant :

Note A	Note B	Note C	Manquement correspondant
Fréquence d'attribution de la note par les dégustateurs			
5	0	0	-
4	1	0	-
4	0	1	-
3	2	0	-
3	1	1	-
3	0	2	-
2	3	0	mineur (m)
2	2	1	mineur (m)
2	1	2	Majeur (M)
2	0	3	Majeur (M)
1	4	0	mineur (m)
1	3	1	mineur (m)
1	2	2	Majeur (M)
1	1	3	Grave (G)
1	0	4	Grave (G)
0	5	0	Majeur (M)
0	4	1	Majeur (M)
0	3	2	Majeur (M)
0	2	3	Grave (G)
0	1	4	Grave (G)
0	0	5	Grave (G)

Pour un contrôle supplémentaire issu d'un nouveau prélèvement en cas de transaction vrac, les manquements majeurs sont requalifiés en manquements graves car la non-conformité constatée à la première dégustation n'a pas été corrigée.

Résultats des examens analytiques et/ ou organoleptiques.

L'OIVR informe l'opérateur du résultat de(s) l'examen(s) au plus tard 3 jours ouvrés après le contrôle (cf Circulaire INAO-CIRC-2010-01).

Possibilité de recours de l'opérateur

En cas de non-conformité analytique ou organoleptique, l'opérateur dispose d'un délai de 10 jours ouvrés à compter de la date de réception du rapport d'inspection pour exercer un recours.

L'échantillon témoin sera alors soumis à une dégustation dans les plus brefs délais par une commission de dégustateurs différente de la commission ayant relevé la non-conformité

V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS :

A – MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DES CONTRÔLES INTERNES

Le technicien en charge du contrôle interne proposera, chaque fois qu'il sera possible, la mise en œuvre de mesures correctives.

Ces mesures correctives font l'objet d'un suivi afin de vérifier leur réalisation et leur efficacité. Cette vérification est réalisée pendant des opérations de contrôle prévues dans le présent plan d'inspection ou à l'occasion d'opérations de contrôle spécifiques.

L'ODG précise, dans sa procédure de contrôle interne, le contenu du document nécessaire au suivi des mesures correctives, à enregistrer par l'ODG et mis à disposition de l'OIVR.

B – CONTRÔLES EXTERNES

1) Rapport d'inspection de l'organisme d'inspection

Les rapports d'inspection sont traités selon la procédure en vigueur (circulaire 2010-01 de l'INAO précisant les modalités d'application de la directive INAO-DIR-CAC-2008-01)

L'OIVR établit un rapport d'inspection qu'il transmet à l'opérateur.

L'opérateur peut proposer à l'OI des mesures de corrections.

Il peut également formuler un recours auprès de l'OI dans le cas d'un désaccord sur le constat. Dans le cadre du contrôle produit, le nouveau constat est effectué sur l'échantillon témoin détenu par l'OI.

Pour tout manquement confirmé, l'OI envoie un rapport d'inspection à l'INAO qui a en charge la validation des propositions de mesures de corrections et des délais de mise en conformité proposés et le cas échéant, la notification des sanctions.

Dans ce dernier cas, l'INAO met l'opérateur en mesure de produire ses observations dans un délai de 15 jours suivant cette notification.

2) Classification des manquements

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

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

Pour l'opérateur :

- Manquement mineur = manquement non "réthibitoire" 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, ou contrôle produit,...)

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.

3) Suites aux manquements

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 du rendement pouvant être revendiqué ;
- 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.

Le retrait d'habilitation d'un opérateur peut intervenir :

- En cas de manquements graves ou critiques,
- Suite à la répétition ou au cumul de manquements.

Le retrait de reconnaissance d'un ODG peut intervenir :

- En cas de manquements graves ou critiques,
- Suite à la répétition ou au cumul de manquements.

Toute sanction peut être accompagnée d'une mise en demeure de se conformer au cahier des charges dans un délai donné.

L'opérateur ou l'ODG doit fournir à l'organisme de contrôle toutes les informations nécessaires au contrôle.

Dans le cas contraire, l'opérateur devra fournir les éléments en question dans les délais déterminés par l'organisme de contrôle. 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.

GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS
AOC CÔTES DU RHÔNE et CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

Manquement mineur : m
Manquement majeur : M
Manquement grave : G

Le retrait d'habilitation d'un opérateur peut remettre en cause le bénéfice de l'AOC de produits en stock. La décision sera prise au cas par cas

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

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

Les manquements liés aux principaux points à contrôler apparaissent en gras.

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

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanction 1	Classe 2	Sanctions 2 si absence de mise en conformité ou contrôle supplémentaire non conforme et/ou récidive
Maîtrise des documents et organisation	ODG01	Défaut de diffusion des informations	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection
Maîtrise des documents et organisation	ODG02	Absence d'enregistrement relatif à la diffusion des informations	m	avertissement		
Maîtrise des documents et organisation	ODG03	Défaut de suivi des DI	m	avertissement	M	suspension ou retrait de la reconnaissance
Maîtrise des documents et organisation	ODG04	Absence d'enregistrement des DI	M	suspension ou retrait de la reconnaissance		
Maîtrise des documents et organisation	ODG05	Absence de mise à disposition de la liste des opérateurs habilités	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection
Maîtrise des documents et organisation	ODG06	Défaut dans le système documentaire	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection
Suivi des résultats des contrôles internes et de la mise en place des actions correctives	ODG07	Planification des contrôles internes absente ou incomplète	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection
Suivi des résultats des contrôles internes et de la mise en place des actions correctives	ODG08	Petites négligences dans le contenu des rapports de contrôle interne	m	avertissement		
Suivi des résultats des contrôles internes et de la mise en place des actions correctives	ODG09	Défaut dans la mise en œuvre du plan de contrôle interne, en ce qui concerne les fréquences et le contenu des interventions	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection
Suivi des résultats des contrôles internes et de la mise en place des actions correctives	ODG10	Absence de suivi des manquements relevés en interne	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection
Maîtrise des moyens humains	ODG11	Défaut de maîtrise des moyens humains en charge du contrôle interne	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection
Maîtrise des moyens humains	ODG12	Absence de document de mandatement formalisé, le cas échéant	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection
Maîtrise des moyens matériels	ODG13	Défaut de maîtrise des moyens matériels	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection

Formation des dégustateurs	ODG14	Défaut de plan de formation des dégustateurs ou défaut d'application du plan	M	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG ou révision du plan de formation		
Transmission des données collectives à l'organisme de contrôle ainsi qu'aux services de l'INAO	ODG15	Défaut de gestion des données collectives relatives au VCI	M	Contrôle supplémentaire et information des services de l'INAO		

OPERATEUR - VIGNE

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité ou contrôle supplémentaire non conforme et/ou récidive
Aire géographique Aire délimitée	VIGN.4.01	Parcelle déclarée située hors de l'aire parcellaire délimitée	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	G	Retrait partiel d'habilitation (activité production de raisin)
Aire géographique Aire délimitée	VIGN.4.02	Fiche CVI erronée (produit revendicable non conforme)	m	Avertissement	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'exploitation
Aire parcellaire délimitée	VIGN.4.03	Fiche CVI non tenue à jour	m	Avertissement	M	Suspension d'habilitation (activité production de raisin)
Aire géographique Aire de proximité immédiate	VIGN.4.04	Chai situé hors de l'aire géographique et hors de l'aire de proximité immédiate	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production du chai Et retrait partiel d'habilitation (activité vinification)		
Encépagement	VIGN.5.01	Non respect des règles d'encépagement (cépages autorisés, règles de proportion à l'exploitation, revendication en AOC de cépages non autorisés)	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'exploitation	G	Retrait d'habilitation partiel (activité production de raisin)
Encépagement	VIGN.5.02	Fiche CVI erronée	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées		
Encépagement	VIGN.5.03	Fiche CVI non tenue à jour	m	Avertissement	M	Suspension d'habilitation (activité production de raisin)
Conduite du vignoble Densité	VIGN.6.01	Non respect de la densité minimale	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'exploitation	G	Retrait partiel d'habilitation (activité production de raisins)
Conduite du vignoble Densité	VIGN.6.02	Densité Fiche CVI non tenue à jour pour les nouvelles plantations	m	Avertissement		

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité ou contrôle supplémentaire non conforme et/ou récidive
Conduite du vignoble Taille	VIGN.6.03	Non respect des règles de taille	M	Avertissement et contrôle supplémentaire de la charge sur la parcelle concernée	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'opérateur
Conduite du vignoble Taille	VIGN.6.04	Vigne non taillée ou pré-taillée mécaniquement	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées		
Conduite du vignoble Taille	VIGN.6.05	Non respect de la hauteur maximale de cordon	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'exploitation		
Conduite du vignoble Palissage	VIGN.6.06	Non respect de l'obligation de palissage de la Syrah	m	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
Conduite du vignoble Palissage	VIGN.6.07	Non respect des règles de hauteur de feuillage après écimage	m	Avertissement et contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles de l'exploitation	M	Retrait du bénéfice de l'appellation des parcelles concernées
Conduite du vignoble Charge maximale moyenne	VIGN.6.08	Non respect de la charge maximale moyenne à la parcelle	M	Avertissement et Contrôle supplémentaire sur la parcelle concernée et sur d'autres parcelles avant la récolte	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production des parcelles concernées Si > 1 récidive : Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
Conduite du vignoble Etat cultural	VIGN.6.09	Mauvais état sanitaire	M	Avertissement et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'opérateur..	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées. Si > 1 récidive : suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
Conduite du vignoble Etat cultural	VIGN.6.10	Mauvais entretien du sol	M	Avertissement et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'opérateur.	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité ou contrôle supplémentaire non conforme et/ou récidive
Conduite du vignoble Etat cultural	VIGN.6.11	Parcelle en friche	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle sur d'autres parcelles de l'exploitation Et si totalité de l'exploitation : suspension d'habilitation (activité production de raisins)	G	Retrait d'habilitation (activité production de raisin) si absence de mise en conformité dans le délai imparti (CVI, potentiel de production).
Conduite du vignoble Autres pratiques culturales	VIGN.6.15	Non respect de l'interdiction de paillage plastique	m M	Avertissement Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées		
Apports organiques	VIGN.6.18	Utilisation non autorisée d'apports organiques	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et information du service de délimitation de l'INAO	G	Suspension d'habilitation (activités production de raisins)
Irrigation	VIGN.6.19	Non respect de l'interdiction	m M	Avertissement et contrôle de la charge Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	G	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin) s
Irrigation	VIGN.6.20	Non respect des dates réglementaires d'autorisation d'irrigation	m	Avertissement et contrôle supplémentaire de la charge	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
Irrigation	VIGN.6.21	Installations enterrées dans la parcelle	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées		
Récolte	VIGN.7.03	Parcelle non vendangée ou partiellement vendangée	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et déclassement de la part de production concernée	G	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
Maturité	VIGN.7.04	Non respect de la richesse minimale en sucre des raisins	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés	G	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité ou contrôle supplémentaire non conforme et/ou récidive
Rendement	VIGN.8.01	Dépassement du rendement autorisé	M	Destruction des volumes concernés et contrôle l'année suivante	G	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
Rendement	VIGN.8.02	Dépassement du rendement maximum de production	M	Retrait du bénéfice de l'appellation sur toute la production	G	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
Rendement	VIGN.8.03	Absence de destruction des volumes produits au-delà des rendements autorisés	M	Suspension d'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à destruction des volumes concernés		
Rendement	VIGN.8.04	Absence de destruction des volumes liés à un VSI, VCI et autres volumes en dépassement de rendement	M	Suspension d'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à destruction des volumes concernés	G	Retrait d'habilitation (activité vinification)
Entrée en production	VIGN.8.05	Revendication de la production des jeunes vignes ou des vignes surgreffées avant la date d'entrée en production	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée et déclassement d'un volume de vins (encore en stock) de la récolte considérée	G	Suspension d'habilitation (activités production de raisins)
Rendement	VIGN.8.06	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction des VSI, des VCI et autres volumes en dépassement de rendement	m	Avertissement et obligation de mise en conformité de la livraison du volume concerné ou d'un volume équivalent dans le délai imparti	M	Retrait d'habilitation (activité vinification)

OPERATEUR - CAVE

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Pratiques œnologiques	CAVE.01	Non respect de l'interdiction de pratiques œnologiques et de traitements physiques (voir le cahier des charges)	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné	G	Si > 1 récidive : Retrait d'habilitation (activité vinification)
Chai	CAVE.06	Non respect de la capacité de cuverie définie dans le cahier des charges	m	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	M	Suspension d'habilitation (activité vinification)
Chai	CAVE.07	Mauvais entretien du chai et du matériel	m	Avertissement et renforcement du contrôle sur le produit et contrôle du chai l'année suivante	M	Suspension d'habilitation (activité vinification)
Vinification	CAVE.09	Absence d'analyses régulières (trimestrielles) ou analyses incomplètes	M	Avertissement et contrôle supplémentaire dans l'année	G	Suspension d'habilitation (activité vinification)
Vinification	CAVE.10	Absence d'analyse à la Déclaration de Récolte ou avant l'établissement du SV11/SV12	m	Avertissement et contrôle supplémentaire dans l'année à la charge de l'opérateur	M	Suspension d'habilitation (activité vinification)
Stockage (lieu spécifique)	CAVE.12	Non respect des règles du cahier des charges	m	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	M	Suspension d'habilitation (activité conditionnement)
Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés	CAVE.14	Non respect des règles définies dans le cahier des charges	m	Avertissement	M	Déclassement d'un volume équivalent de vins encore en stock de la récolte considérée
Mise en marché à destination du consommateur	CAVE.15	Non respect des règles définies dans le code rural ou dans le cahier des charges	m	Avertissement	M	Suspension d'habilitation (activité vinification et/ou conditionnement) et déclassement d'un volume équivalent de vins encore en stock de la récolte considérée

OPERATEUR - VIN

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Contrôle du produit Prélèvement	VIN.01	Incohérence minimale des volumes constatée lors d'un prélèvement entre la réalité des vins entreposés dans le lieu d'entrepôt, la déclaration de revendication et les justifications des mouvements de vins	m	Avertissement	M	Déclassement du lot concerné ou d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée
Contrôle du produit Prélèvement	VIN.02	Incohérence substantielle des volumes constatée lors d'un prélèvement entre la réalité des vins entreposés dans le lieu d'entrepôt, la déclaration de revendication et les justifications des mouvements de vins	M	Déclassement du lot concerné ou d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée	G	Si > 1 récidive : Suspension d'habilitation (activités vinificateur et/ou transaction en vrac et/ou conditionnement)
Contrôle du produit Assemblage des vins	VIN.03	Non respect des règles d'assemblage	m	Avertissement	M	Si une récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot considéré ou déclassement d'un volume équivalent de vins de la couleur considéré et augmentation de la pression de contrôle (durée 12 mois)
Vin en vrac	VIN.04	Non conservation en l'état (assemblage) des produits en vrac ayant fait l'objet d'un prélèvement	m	Avertissement et augmentation de la pression de contrôle (durée 12 mois)	M G	Si une récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation du lot concerné et augmentation importante de la pression de contrôle (durée : 12 mois) Si > 1 récidive : Suspension d'habilitation (activité transaction en vrac)
Vin en vrac	VIN.05	Non conservation (circulation) des produits ayant fait l'objet d'une déclaration de transaction vrac avant la transmission des résultats par l'OIVR	M	Contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac (durée : 12 mois)	G	Retrait de l'habilitation (activité transaction en vrac)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Vin en vrac Examen analytique	VIN.06	Analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement	m	Avertissement et obligation de conservation du lot et contrôle supplémentaire sur le même lot	M	Si une récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et Augmentation de la pression de contrôle produit (analyses) (durée : 12 mois) Si > 1 récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et Suspension d'habilitation (activité transaction en vrac)
Vin en vrac Examen analytique	VIN.07	Analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement (TAVNM,...)	M	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et augmentation importante de la pression de contrôle produit (analyses) ((durée : 12 mois)	G	Si une récidive :Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac (durée : 12 mois) Si > 1 récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et retrait d'habilitation (activités vinification et/ou transaction en vrac)
Vin en vrac Examen analytique	VIN.08	Analyse non conforme (vin non loyal et marchand)	G	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et suspension d'habilitation (jusqu'à preuve de destruction du produit) et contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac (analyses) (durée : 12 mois)	G	et retrait de l'habilitation (activité de vinification et/ou transaction en vrac)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Vin en vrac Examen organoleptique	VIN.09	Constat avec défaut organoleptique mineur et acceptabilité du produit au sein de la famille	m	Avertissement	M	Si une récidive : Avertissement et augmentation de la pression de contrôle (durée : 12 mois)
Vin en vrac Examen organoleptique	VIN.10	Constat avec défaut organoleptique Majeur et acceptabilité du produit au sein de la famille	M	Obligation de conservation du lot et contrôle supplémentaire sur le même lot (exigence de traçabilité sur le lot) et augmentation importante de la pression de contrôle (durée : 12 mois)	G	Si une récidive : Obligation de conservation du lot et contrôle supplémentaire sur le même lot (exigence de traçabilité sur le lot) et contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac (durée :12 mois)
Vin en vrac Examen organoleptique	VIN.11	Constat avec défaut organoleptique Grave et/ou non acceptabilité du produit au sein de la famille	G	Pour l'AOC Côtes du Rhône : Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot et Augmentation importante de la pression de contrôle (durée :12 mois). Pour l'AOC Côtes du Rhône Villages: Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot avec possibilité de requalification du produit en AOC Côtes du Rhône sous la condition de satisfaire à un contrôle externe du produit dans ladite appellation	G	Si une récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot et Contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac (durée : 12 mois) Si > 1 récidive : Retrait de l'habilitation (activité de vinification et/ou transaction en vrac)
Vin après conditionnement Prélèvement	VIN.12	Non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés	m	Avertissement et contrôles supplémentaires sur les produits	M M	Suspension de la dérogation Suspension d'habilitation (activité conditionnement)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Vin après conditionnement Examen analytique	VIN.13	Analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement (sucres, acide malique, ...)	M	avertissement	G	<p>Si une récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et Augmentation de la pression de contrôle produit de l'opérateur (analyses) (durée : 12 mois)</p> <p>Si > 1 récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et Obligation de contrôle produit systématique en pré-mise (durée : 12 mois)</p>
Vin après conditionnement Examen analytique	VIN.14	Analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement (TAVNM, Acidité volatile, ...)	M	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et augmentation importante de la pression de contrôle produit (analyses) (durée : 12 mois)	G	<p>Si une récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise (durée : 12 mois)</p> <p>Si > 1 récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et retrait d'habilitation (activité de conditionnement)</p>

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Vin après conditionnement Examen analytique	VIN.15	Analyse non conforme (non loyal et marchand) (acidité volatile, SO2 total)	G	Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot restant et suspension d'habilitation (jusqu'à preuve de destruction du produit) et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise (durée : 12 mois)	G	Si une récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot restant et obligation de destruction du produit restant et retrait d'habilitation (activité conditionnement)
Vin après conditionnement Examen organoleptique	VIN.16	Constat avec défaut organoleptique mineur et acceptabilité du produit au sein de la famille	m	Avertissement	M	Si une récidive : Avertissement et Augmentation de la pression de contrôle (durée : 12 mois)
Vin après conditionnement Examen organoleptique	VIN.17	Constat avec défaut organoleptique Majeur et acceptabilité du produit au sein de la famille	M	Avertissement et augmentation importante de la pression de contrôle (durée 12 mois)	G	Si une récidive : Avertissement et Obligation de contrôle produit systématique en pré-mise (durée 12 mois)
Vin après conditionnement Examen organoleptique	VIN.18	Constat avec défaut organoleptique Grave et/ou non acceptabilité du produit au sein de la famille	M	Pour l'AOC Côtes du Rhône Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot Augmentation importante de la pression de contrôle (durée : 12 mois). Pour l'AOC Côtes du Rhône Villages : Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot avec possibilité de requalification du produit en AOC Côtes du Rhône sous la condition de satisfaire à un contrôle externe du produit dans ladite appellation	G	Si une récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot restant et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise (durée : 12 mois) Si > 1 récidive : Retrait d'habilitation (activité conditionnement)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
VCI	VIN.19	VCI conditionné ou non identifié	m	Avertissement et obligation de mise en conformité (remise en vrac du vin si conditionné)	M	Suspension d'habilitation (activité conditionnement) jusqu'à mise en conformité

OPERATEUR - TRACABILITE

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Suivi de la traçabilité	TRAC.01	Absence partielle ou totale de traçabilité	m	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	M G	Suspension d'habilitation Si > 1 récidive : Retrait d'habilitation
Déclaration d'identification Engagements de l'opérateur	TRAC.02	Erronée sans conséquence par rapport à l'habilitation ou au cahier des charges	m	Avertissement		
Déclaration d'identification Engagements de l'opérateur	TRAC.03	Erronée avec conséquence par rapport à l'habilitation ou au cahier des charges	M	Refus ou retrait de l'habilitation		
Déclaration d'identification Engagements de l'opérateur	TRAC.04	Absence d'information de l'organisme de défense ou de gestion de toute modification concernant l'opérateur ou affectant son (ou ses) outil(s) de production	m	Avertissement	M	Suspension d'habilitation
Déclaration de revendication	TRAC.05	Non respect des délais d'envoi	m	Avertissement	G	Suspension d'habilitation si récidives multiples
Déclaration de revendication	TRAC.06	Déclaration erronée	M	Avertissement et correction de la déclaration	G	Suspension d'habilitation (activité vinification) avec éventuellement déclassement d'un volume de vins de la récolte considérée
Déclaration de revendication	TRAC.07	Absence de déclaration de revendication	G	Suspension d'habilitation (activité vinification)		
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 étant prêt à être mis à la consommation ; - vin non conditionné destiné à une expédition hors du territoire national, - vin allant faire ou ayant fait l'objet d'un conditionnement.	TRAC.08	Non respect des délais de transmission des déclarations (de transaction ou conditionnement) à l'organisme de contrôle	m	Avertissement	M	Suspension d'habilitation (activité vinification ou conditionnement)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
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 étant prêt à être mis à la consommation ; - vin non conditionné destiné à une expédition hors du territoire national, - vin allant faire ou ayant fait l'objet d'un conditionnement.	TRAC.09	Déclaration erronée	m	avertissement	M G	Contrôles supplémentaires sur les produits Suspension d'habilitation
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 étant prêt à être mis à la consommation ; - vin non conditionné destiné à une expédition hors du territoire national, - vin allant faire ou ayant fait l'objet d'un conditionnement.	TRAC.10	Absence de déclaration	M	Suspension d'habilitation (activité vinification) et rapatriement des lots concernés ou en cas d'impossibilité : déclassement d'un volume équivalent de vins de l'AOC concernée + contrôles supplémentaires sur les produits.	G	Retrait d'habilitation
Exportation hors du territoire de l'union européenne	TRAC.11	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		
Déclaration de repli	TRAC.12	Non respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	m	avertissement	M	Suspension d'habilitation
Déclaration de déclassement	TRAC.13	Non respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	m	avertissement	M	Suspension d'habilitation

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Liste des parcelles avec pieds morts ou manquants	TRAC.14	Absence de la liste des parcelles présentant le pourcentage des pieds morts ou manquants, dans le cas où des parcelles devraient y figurer ou liste erronée ou non tenue à jour	M	Avertissement et contrôle de la déclaration de récolte avec retrait du bénéfice de l'appellation pour la production éventuellement concernée	G	Contrôle sur l'ensemble des parcelles de l'opérateur, Contrôle de la déclaration de récolte et retrait du bénéfice de l'appellation pour la production éventuellement concerne
Irrigation Déclaration de parcelles irriguées	TRAC.16	Absence de déclaration ou déclaration erronée	m	Avertissement et contrôle supplémentaire de la charge	M G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées Si > 1 récidive : suspension de l'habilitation (activité production de raisin) s
Maturité	TRAC.17	Absence de suivi de maturité	m	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	M	Renforcement de la pression de contrôle des vins
Rendement	TRAC.18	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction (ex-DPLC)	m	avertissement		
Rendement	TRAC.19	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction (VSI)	m	Avertissement		
Conditionnement	TRAC.21	Registre des manipulations non renseigné	m	Avertissement	m M	contrôle supplémentaire sur les produits Si 1 récidive, Suspension d'habilitation (activité vinification)
Conditionnement	TRAC.22	Non mise à disposition des analyses avant ou après conditionnement	m	Avertissement	M G	contrôle supplémentaire sur les produits Si 1 récidive, Suspension d'habilitation (activité conditionnement)
Déclaration préalable d'affectation parcellaire en Côtes du Rhône Villages	TRAC.23	Absence	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les surfaces revendiquées		
Déclaration préalable d'affectation parcellaire en Côtes du Rhône Villages	TRAC.24	Dépôt après la date limite	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les surfaces revendiquées		
Déclaration préalable d'affectation parcellaire en Côtes du Rhône Villages	TRAC.25	Surfaces revendiquées supérieures aux surfaces préalablement affectées	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les surfaces excédentaires		

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Autres obligations déclaratives prévues dans le cahier des charges (renonciation à produire, remaniement des parcelles...)	TRAC.26	Non respect des modalités ou délais fixés dans le cahier des charges	m	avertissement	G	Si > 1 récidive : Retrait d'habilitation
Réalisation des contrôles	TRAC.27	Refus de contrôle	G	Suspension ou retrait ou refus d'habilitation		
Réalisation des contrôles	TRAC.28	Absence de réalisation du contrôle interne (suite au non paiement des cotisations à l'ODG)	G	Suspension ou retrait ou refus d'habilitation		
Réalisation des contrôles	TRAC.29	Absence de réalisation du contrôle externe (suite au non paiement des frais de contrôle externe à l'OI)	G	Suspension ou retrait ou refus d'habilitation		
Registre VCI	TRAC.30	Non tenu à jour	G	Destruction des volumes revendiqués en VCI	G	Suspension ou retrait d'habilitation