



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITE

AOC VACQUEYRAS

PLAN D'INSPECTION (Version 2)

Version	Date	Principales évolutions	Date d'approbation par l'INAO
1	04/01/2011	Première version approuvée	19/01/2011
2	12/08/2016	Mise en place VCI	XX/XX/2016

Ce plan d'inspection a pour objectif de présenter le contrôle mis en place pour assurer :

- le respect des différents points du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée "Vacqueyras"
- le respect des engagements des opérateurs en matière d'autocontrôle et de l'ODG en matière de contrôle interne.

Ce plan d'inspection est présenté par VinoMed, organisme d'inspection agréé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

SOMMAIRE

I - CHAMP D'APPLICATION.....	p.3
II – ORGANISATION DES CONTRÔLES.....	p.4
III – MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES.....	p.9
IV – MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES.....	p.15
V – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS.....	p.23

I – CHAMP D'APPLICATION

SCHEMA DE VIE D'UN VIN D'AOC VACQUEYRAS

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
Production de raisin	Producteur	Plantation : <ul style="list-style-type: none">- Aire délimitée- Encépagement- Règles de proportion à l'exploitation- Densité
		Conduite du vignoble : <ul style="list-style-type: none">- Taille- Palissage- Charge maximale moyenne à la parcelle- Manquants- Etat sanitaire- Pratiques culturales- Irrigation
Récolte	Producteur / Vinificateur	<ul style="list-style-type: none">- Maturité du raisin- Tri de la vendange- Rendement- Entrée en production des jeunes vignes
Vinification	Vinificateur / Vendeur de vin en vrac	<ul style="list-style-type: none">- Aire de vinification- Pratiques œnologiques et traitements physiques- Capacité de la cuverie- Assemblage des cépages- Normes analytiques- Acceptabilité organoleptique et analytique avant vente en vrac- Date de mise en circulation des vins entre entrepositaires
Stockage / Conditionnement	Conditionneur	<ul style="list-style-type: none">- Lieu de stockage des vins conditionnés- Acceptabilité organoleptique et analytique- Date de mise en marché des vins à destination du consommateur

II - ORGANISATION DES CONTRÔLES

II.1 – IDENTIFICATION ET HABILITATION DE L'OPERATEUR

II.1.1 – Identification de l'opérateur

Doit s'identifier :

- Tout nouvel opérateur qui intervient au cours d'une des étapes décrites au I
- Tout opérateur qui modifie de façon majeure son outil de production

Par modification majeure de l'outil de production il est entendu tout changement du lieu de vinification ou, pour les exploitations de 1 SMI (Surface Minimum d'Installation) ou plus, toute augmentation de 50% ou plus de la surface en production.

La déclaration d'identification est déposée auprès de l'ODG Vacqueyras à l'aide du modèle validé par l'INAO et disponible auprès de l'ODG.

Elle comporte notamment :

- Un relevé parcellaire à jour (fiche CVI) (pour les producteurs)
- Un plan de cave (pour les vinificateurs, vendeurs de vin en vrac, conditionneurs).

Dans la déclaration d'identification, l'opérateur s'engage à :

- respecter les conditions de production fixées dans le cahier des charges,
- réaliser des 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'organisme de défense et de gestion de toute modification le concernant ou affectant son outil de production ; cette information est transmise immédiatement à l'organisme d'inspection ;
- certifier l'exactitude des informations et descriptifs fournis.

À réception du dossier complet (déclaration d'identification dûment complétée, signée et accompagnée de l'ensemble des documents demandés), l'identification est enregistrée par l'ODG. Le dossier est transmis par l'ODG à l'OI dans un délai de 15 jours suivant la date de réception. Tout dossier incomplet sera retourné à l'ODG dans les 5 jours ouvrés à compter de sa date de réception par l'OI.

La déclaration d'identification vaut demande d'habilitation.

II.1.2- Habilitation de l'opérateur

L'OI effectuée dans le mois qui suit la réception de la DI complète un contrôle documentaire de toutes les demandes d'habilitation puis un contrôle sur place selon les modalités décrites au chapitre III-2.

Par dérogation, le contrôle des unités de vinification et des lieux de stockage pour les opérateurs déjà habilités pour d'autres appellations dont le cahier des charges prévoit des règles similaires ou plus restrictives que celles prévues au cahier des charges de l'AOC Vacqueyras ne seront pas contrôlés sur place mais uniquement de façon documentaire.

L'habilitation est délivrée par le directeur de l'INAO à l'issue du contrôle sur la base des conclusions du rapport d'inspection établi par Vinomed. Elle mentionne l'activité et le (ou les) outil(s) de production sur le(s)quel(s) elle porte.

Tout refus d'habilitation motivé est notifié à l'opérateur par l'INAO.

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

II.1.3- Retrait d'habilitation

Le directeur de l'INAO peut retirer, partiellement ou totalement, temporairement ou définitivement, l'habilitation d'un opérateur au vu des résultats du contrôle externe.

Le retrait peut aussi être prononcé pour un opérateur n'ayant pas fourni pendant trois années consécutives de documents prouvant la continuité de son activité : déclaration de récolte pour un producteur de raisin, déclaration de récolte, SV11 ou SV12 pour un vinificateur, déclaration de transaction vrac ou de conditionnement pour un vendeur de vins en vrac ou un conditionneur.

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.

Dans le cas d'un retrait ou d'une suspension d'habilitation d'un opérateur, le devenir des stocks sera déterminé au cas par cas par l'INAO.

II.2 - CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE DES PRODUITS

Le contrôle des conditions de production, de vinification et de conditionnement et le contrôle des produits comportent l'autocontrôle, le contrôle interne et le contrôle externe (INAO-DIR-CAC-01).

II.2.1 - Autocontrôle

Tout opérateur doit procéder à des autocontrôles sur sa propre activité et effectuer les déclarations 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).

II.2.2 - Contrôle interne

L'ODG réalise des contrôles afin de s'assurer du respect du cahier des charges par les opérateurs habilités membres de l'ODG ou non membres et ayant donné leur accord.

Pour ce faire, l'ODG met en place des procédures écrites décrivant les moyens mis en œuvre pour accomplir sa mission, les conditions de désignation des opérateurs contrôlés, les méthodes de contrôle employées et les conditions de transmission des non-conformités constatées à l'OI, conformément à la directive INAO-DIR-CAC-01.

L'ODG tient à disposition de l'OI les éléments écrits justifiant de la réalisation des contrôles internes et de la conclusion des inspections.

L'objectif de ces contrôles est d'aider l'opérateur à voir ses dysfonctionnements par rapport au cahier des charges pour qu'il puisse s'améliorer en appliquant les mesures qui pourront lui être proposées.

L'ODG proposera, chaque fois qu'il sera nécessaire, la mise en œuvre de mesures correctrices ou correctives. Ces mesures correctrices ou correctives font l'objet d'un suivi afin de vérifier leur réalisation et leur efficacité.

Le suivi de l'application de ces mesures est documenté.

La liste des situations donnant lieu à l'information de l'OI à des fins de traitement par celui-ci sont les suivantes : 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.

II.2.3 - Contrôle externe

Le présent plan fixe les modalités, les méthodologies et les fréquences des contrôles externes, lesquels portent sur :

- la vérification de la réalisation des autocontrôles,
- le respect des conditions de production, de vinification, d'élevage et de conditionnement, et le contrôle des produits,
- le suivi des actions correctrices.

L'OI met en place des procédures écrites décrivant les moyens mis en œuvre pour accomplir sa mission, les conditions de désignation des opérateurs contrôlés et les conditions de transmission à l'INAO des non-conformités constatées et des états récapitulatifs des contrôles effectués.

L'OI vérifie que tout opérateur contrôlé dispose de la version en vigueur du cahier des charges.

Tout manquement des opérateurs aux exigences du cahier des charges et toute non conformité du produit au regard de son acceptabilité dans l'AOC, seront examinés selon la directive INAO-DIR-CAC-01 et la circulaire INAO-CIR-2010-01.

Les contrôles externes se font :

- pour le vignoble par sections cadastrales choisies de façon à voir tout le vignoble en 5 ans entre le contrôle interne et le contrôle externe ;
- pour le contrôle des opérateurs (contrôle sur site et documentaire) en fonction des résultats du contrôle produit ou du contrôle vignoble ou de manquements constatés sur les obligations déclaratives et aléatoirement ;
- pour le contrôle produit de façon aléatoire ou en fonction des résultats du Suivi Aval Qualité transmis à l'OI par Inter-Rhône (sauf si l'ODG dénonce l'accord formel donné à Inter-Rhône).

Conformément à l'engagement pris par l'opérateur lors de son identification, toute opposition au contrôle de sa part entraîne la transmission du dossier à l'INAO.

II.3 - ÉVALUATION DE L'ODG

L'OI effectue deux évaluations de l'ODG par an.

- l'une est constitué d'un audit des procédures écrites de l'ODG et de l'évaluation de la mise en œuvre effective des contrôles internes (respect des fréquences, suivi des mesures correctives demandées aux opérateurs, information de l'OC en vue d'un traitement par le contrôle externe lorsque les situations le nécessitent)

- l'autre est une évaluation de la seule mise en œuvre effective des contrôles internes (respect des fréquences, suivi des mesures correctives demandées aux opérateurs, information de l'OC en vue d'un traitement par le contrôle externe lorsque les situations le nécessitent)

- L'OI évalue la qualité du contrôle interne par contrôle documentaire et accompagnement d'un contrôleur interne en situation de contrôle chez un opérateur une fois par an.

Lors des audits, l'OI vérifie :

- la diffusion par l'ODG des informations aux opérateurs ;
- l'enregistrement et le suivi des déclarations d'identification et la tenue à jour de la liste des opérateurs identifiés ;
- le contrôle des déclarations effectuées par les opérateurs à l'ODG ;
- la réalisation des contrôles internes prévus au chapitre III ;
- l'enregistrement des résultats de ces contrôles et des mesures correctives prononcées ;
- le suivi de la mise en œuvre des actions correctives prononcées ;
- la formation des jurés ;
- la mise en œuvre par l'ODG des mesures prononcées après une évaluation de l'OI ;
- la transmission des données collectives relatives au VCI à l'OI et à l'INAO ;
- la véracité des éléments contenus dans les données collectives relatives au VCI.

L'OI effectuera un compte-rendu de ces évaluations qui sera transmis à l'ODG dans le mois qui suit s'il n'y a pas de manquement constaté ou selon les modalités prévues au chapitre V en cas de manquement.

Le plan d'inspection en vigueur doit être communiqué par l'ODG par tout moyen disponible aux opérateurs habilités.

II.4 – RÉPARTITION ET FRÉQUENCE GLOBALE DES CONTROLES

Thèmes	Fréquence minimale des contrôles internes	Fréquence minimale des contrôles externes	Fréquence minimale globale de contrôle
Contrôle vignoble	10% des surfaces / an (Base de calcul : surface revendiquée totale de l'année n-1)	10 % des surfaces / an (Base de calcul : surface revendiquée totale de l'année n-1)	20 % des surfaces / an (Base de calcul : surface revendiquée totale de l'année n-1)
Contrôle opérateurs	-	3% des opérateurs / an	3% des opérateurs / an
Contrôle produit	-	Contrôle organoleptique de 10% des volumes revendiqués et au moins 1 lot par opérateur et par an Contrôle organoleptique de	Contrôle organoleptique de 10% des volumes revendiqués et au moins 1 lot par opérateur et par an Contrôle organoleptique de

		<p>100% des lots ayant plus de 36 mois d'élevage à partir du 1^{er} décembre de l'année de récolte</p> <p>Contrôle organoleptique et analytique de 100% du vrac destiné à l'export</p> <p>Contrôle analytique de 10% des échantillons prélevés</p>	<p>100% des lots ayant plus de 36 mois d'élevage à partir du 1^{er} décembre de l'année de récolte</p> <p>Contrôle organoleptique et analytique de 100% du vrac destiné à l'export</p> <p>Contrôle analytique de 10% des échantillons prélevés</p>
Evaluation ODG	-	2 audits / an	2 audits / an

III- MODALITÉS DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES

III.1- AUTOCONTRÔLES ET OBLIGATIONS DÉCLARATIVES

Activité	Producteur de raisin	Vinificateur	Vendeur de vin en vrac	Conditionneur
Autocontrôle	<ul style="list-style-type: none"> - Tenir à jour sa fiche CVI - Faire un contrôle maturité sur des parcelles de référence et enregistrer les résultats. - Etablir son potentiel de production revendicable - Tenir à jour la liste des parcelles ayant plus de 20% de pieds morts ou manquants 	<ul style="list-style-type: none"> - Disposer d'un plan de cave à jour - Tracer les assemblages - Suivre analytiquement les lots homogènes de vin au minimum une fois par semestre - Respecter la durée d'élevage - Tenir à jour le registre VCI - Conserver preuve destruction VCI non revendiqué 	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser une analyse des lots pour transaction - Respecter la date de mise en circulation 	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser une analyse des lots pour conditionnement - Respecter la date de mise en marché
Obligations déclaratives à envoyer à l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> - Déclaration d'identification - Copie de la déclaration de fin de travaux de plantation et des bulletins de transport des plants ou greffons dans le mois qui suit la plantation - Déclaration de renonciation à produire avant le 1^{er} mai - Copie de la déclaration de récolte et de la liste des parcelles ayant plus de 20% de pieds morts ou manquants au plus tard le 15 décembre - Déclaration des parcelles irriguées au plus tard le 1^{er} jour de l'irrigation les années où l'appellation a l'autorisation d'arroser. 	<ul style="list-style-type: none"> - Déclaration d'identification - Déclaration de revendication - Déclaration de repli - Déclaration de déclassement 	<ul style="list-style-type: none"> - Déclaration d'identification - Déclaration de repli - Déclaration de déclassement 	<ul style="list-style-type: none"> - Déclaration d'identification - Déclaration de repli - Déclaration de déclassement
Obligations déclaratives à envoyer à l'OI		<ul style="list-style-type: none"> - Déclaration de repli - Déclaration de déclassement - Déclaration de revendication du VCI 	<ul style="list-style-type: none"> - Déclaration de repli - Déclaration de déclassement - Déclaration de transaction vrac 	<ul style="list-style-type: none"> - Déclaration de repli - Déclaration de déclassement - Déclaration conditionnement - Récapitulatif des mises pour les opérateurs en contrôle inopiné 1 fois par trimestre

III.2- CONTROLES INTERNES ET EXTERNES

Habilitation

Activité	Producteur de raisin	Vinificateur	Vendeur de vin en vrac	Conditionneur
Objet inspecté	Parcelles	Installation de vinification et d'élevage	Installation	Installation de conditionnement et de stockage
Points à contrôler	<ul style="list-style-type: none"> - Aire de plantation - Encépagement : règle de proportion, densité de plantation, cépage - Absence de paillage plastique 	<ul style="list-style-type: none"> - Localisation - Capacité de cuverie - Système de contrôle des températures de fermentation (à partir de 2014) - Hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> - Localisation (si élevage) 	<ul style="list-style-type: none"> - Lieu de stockage des vins conditionnés
Organisme de contrôle	OI	OI	OI	OI
Fréquence	<ul style="list-style-type: none"> - Toute nouvelle déclaration d'identification - Après perte d'habilitation - Toute augmentation de 50% ou plus de la surface en production pour les exploitations de 1 SMI ou plus. 	<ul style="list-style-type: none"> - Toute nouvelle déclaration d'identification - Après perte d'habilitation - Changement du lieu de vinification 	<ul style="list-style-type: none"> - Toute nouvelle déclaration d'identification - Après perte d'habilitation 	<ul style="list-style-type: none"> - Toute nouvelle déclaration d'identification - Après perte d'habilitation

Règles structurelles (Les principaux points à contrôler définis dans le cahier des charges sont en gras)

Activité	Producteur de raisin	Vinificateur	Vendeur de vin en vrac	Conditionneur
Objet inspecté	Parcelles	Installation de vinification et d'élevage	Installation	Installation de conditionnement et de stockage
Points à contrôler	<ul style="list-style-type: none"> - Aire de plantation¹ - Encépagement : <ul style="list-style-type: none"> . règle de proportion¹ . densité de plantation², . cépage² - Absence de paillage plastique² - Nouvelles plantations³ 	<ul style="list-style-type: none"> - Localisation - Capacité de cuverie - Système de contrôle des températures de fermentation (à partir de 2014) 	- Localisation (si élevage)	- Lieu de stockage des vins conditionnés
Organisme de contrôle	OI : ¹ et ² ODG : ² et ³	OI	OI	OI
Fréquence	OI : ¹ : 3 % des opérateurs/an ² : 10% du vignoble/an ODG : ² : 10% du vignoble/an ³ : 90% des nouvelles plantations/an	3 % des opérateurs/an	3 % des opérateurs/an	3 % des opérateurs/an

Règles annuelles

Activité	Producteur de raisin	Vinificateur	Vendeur de vin en vrac	Conditionneur
Objet inspecté	Parcelles	Installation de vinification et d'élevage	Installation	Installation de conditionnement et de stockage
Points à contrôler	Conduite du vignoble : <ul style="list-style-type: none"> - Hauteur de feuillage - Mode de conduite - Règles de taille¹ - Charge - Charge des parcelles irriguées² - Irrigation⁴ - Taux de manquants - Etat cultural Récolte : <ul style="list-style-type: none"> - Tri³ - Parcelles non totalement vendangées³ 			
Organisme de contrôle	ODG et OI			
Fréquence	ODG : 10% du vignoble /an ⁴ : 1,5 j / an OI : 10% du vignoble /an ¹ : 2,5% du vignoble / an ² : 25% des déclarations/an ³ : 1 j / an minimum. Cette durée peut être augmentée si les conditions climatiques ou l'état sanitaire le justifient.			

Activité	Producteur de raisin	Vinificateur	Vendeur de vin en vrac	Conditionneur
Objet inspecté	Parcelles, déclarations et documents d'enregistrement	Installation de vinification et d'élevage, déclarations et documents d'enregistrement	Installation de stockage, déclarations et documents d'enregistrement	Installation conditionnement et de stockage, déclarations et documents enregistrement
Points à contrôler	<ul style="list-style-type: none"> - Rendement¹ - Respect des autocontrôles et des obligations déclaratives² 	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise des températures de fermentation (à partir de 2014)¹ - Respect des autocontrôles et des obligations déclaratives¹ - Déclaration revendication VCI² - Tenue à jour du registre VCI³ - Conservation preuve de destruction VCI non revendiqué⁴ 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des autocontrôles et des obligations déclaratives 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des autocontrôles et des obligations déclaratives
Organisme de contrôle	¹ : ODG et OI OI	ODG et OI	OI	OI
Fréquence	<p>¹ : ODG : 100% des opérateurs/an : volume revendiqué/surface déclarée et conformité avec la déclaration de récolte. 80% des opérateurs ayant des parcelles relevées avec manquants /an en contrôle interne. OI : 80% des opérateurs ayant des parcelles relevées avec manquants /an en contrôle externe.</p> <p>² : OI : 3% des opérateurs/an</p>	<p>¹ : 3% des opérateurs / an ² : ODG 100% des opérateurs / an OI 3% des opérateurs /an ³ : ODG 4% des opérateurs / an OI 1% des opérateurs /an ⁴ : ODG 4% des opérateurs / an OI 3% des opérateurs /an</p>	3% des opérateurs / an	3% des opérateurs / an

Contrôle produit

Points à contrôler			- Conformité analytique et organoleptique
Organisme de contrôle			OI
Fréquence			10% des volumes de l'appellation / millésime et a minima 1 lot / opérateur / millésime (transaction vrac ou mise) 100% des lots vracs expédiés hors du territoire national 100% des lots ayant plus de 36 mois d'élevage à partir du 1^{er} décembre de l'année de récolte, prêts à la mise ou après mise.

IV – MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

IV.1 – AUTOCONTRÔLES

L'opérateur pratique ou fait pratiquer une analyse chimique pour tous les lots homogènes de vins :

- au cours de la conservation des vins non conditionnés et a minima tous les 6 mois à compter de la date de la déclaration de revendication
- au stade du conditionnement (dans le mois qui précède le conditionnement ou au maximum 15 jours après la date du conditionnement)
- avant transaction en vrac

Les critères analysés portent sur :

Au cours de la conservation des vins non conditionnés et a minima tous les 6 mois :

Au minimum :

- acidité volatile
- anhydride sulfureux libre

Au conditionnement :

Vins rouges, rosés ou blancs :

- Titre alcoométrique volumique acquis
- Acidité totale
- Acidité volatile
- Sucres fermentescibles
- Intensité colorante modifiée
- Anhydride sulfureux total
- pH

Vins rouges :

- Indice de polyphénols totaux
- Intensité colorante modifiée
- Acide malique

Avant transaction vrac :

- Titre alcoométrique volumique
- Acidité volatile

Les documents sont conservés 3 ans et tenus à disposition de l'OI.

IV.2 – CONTRÔLES INTERNES

Néant

IV.3 – CONTRÔLES EXTERNES

IV.3.1 – Produits pouvant être contrôlés

Peuvent être soumis à prélèvement :

- tout lot de vin non conditionné faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités (vrac). Le lot contrôlé correspond à une cuvée homogène issue d'un ou

plusieurs contenants de même nature. Un lot ne peut être constitué de cuves et de récipients en bois ;

- tout lot de vin prêt à être vendu en vrac au consommateur (vente à la tireuse, petit vrac) ;
- tout lot de vin qui va faire l'objet d'un conditionnement (bouteille, BIB). Le lot contrôlé correspond à une cuvée homogène et prête à la mise ;
- les vins conditionnés (bouteilles ou BIB) pour les opérateurs optant pour un système de prélèvement inopiné.

Sont obligatoirement prélevés :

- tout lot de vin destiné à une transaction vrac en dehors du territoire national
- tout lot de vin ayant plus de 36 mois d'élevage à partir du 1^{er} décembre de l'année de récolte, prêt à la mise ou après mise.

IV.3.2 – Déclenchement du contrôle

Tout opérateur qui souhaite vendre un vin en vrac sur le territoire nationale ou à l'extérieur du territoire national ou qui s'apprête à réaliser un conditionnement ou à mettre un vin à la consommation (vente à la tireuse) doit retourner à l'OI une déclaration de transaction en vrac, de vente en vrac au consommateur ou de conditionnement par fax ou mail avec accusé de réception à l'aide de l'imprimé disponible auprès de l'OI ou de l'ODG. Il joint à sa déclaration un bulletin d'analyse de moins d'un mois pour chaque lot homogène de vin déclaré avec au minimum les critères indiqués au point IV.3.6.

Une copie de la déclaration et du justificatif d'envoi sont conservés 3 ans par l'opérateur.

La déclaration doit parvenir à l'OI au plus tard 10 jours ouvrés avant la date prévue de retraitaison, de conditionnement ou de vente en vrac au consommateur (vente à la tireuse). En cas de prélèvement, le vin devra rester bloqué chez l'opérateur a minima jusqu'au résultat du contrôle.

Après l'envoi de la déclaration, l'opérateur a 6 mois pour conditionner ou vendre à la tireuse le lot mentionné et un an pour le faire enlever. Au-delà, le lot ou la partie de lot restante devra faire l'objet d'une nouvelle déclaration.

Les déclarations incomplètes sont retournées par l'OI aux opérateurs concernés dans un délai de 5 jours ouvrés à compter de leur réception.

En l'absence d'envoi d'un avis de passage par l'OI dans les 8 jours ouvrés, les vins peuvent circuler.

Pour les vins conditionnés, seuls les opérateurs réalisant plus de 10 mises par an de Vacqueyras n'ont pas à respecter cette procédure à condition d'avoir retourné à l'OI une demande de système de prélèvement inopiné. Ils devront alors envoyer tous les trimestres à l'OI un récapitulatif des mises : 1er avril, 1er juillet, 1er octobre, 1er janvier.

En contrôle inopiné, l'opérateur doit conserver au minimum pour l'organisme d'inspection 4 échantillons de toutes les mises réalisées sur le mois glissant. S'il n'y a pas de mise ou s'il n'y a qu'une mise faite sur le mois glissant, l'opérateur conserve les échantillons des deux dernières mises du trimestre et de toutes les mises pour les vins ayant plus de 36 mois d'élevage (contrôle obligatoire).

Si l'opérateur ne demande pas le système de prélèvement inopiné, il conserve le système déclaratif.

IV.3.3 – Fréquences de contrôle

Tout opérateur sera contrôlé au moins une fois par millésime.

10 % minimum des volumes de l'appellation de chaque millésime feront l'objet d'un contrôle organoleptique.

100% des lots expédiés en vrac hors de France seront contrôlés.

Tous les lots ayant eu un élevage de plus de 36 mois à partir du 1^{er} décembre qui suit l'année de récolte font l'objet d'un contrôle avant mise en bouteille ou après si système inopiné.

IV.3.4 - Procédure de prélèvement

L'opérateur est averti par fax ou mail de la date et de l'heure de passage approximative du préleveur au minimum 24 h à l'avance. En cas d'empêchement, l'opérateur doit avertir dès réception de l'avis de passage l'OI. Le prélèvement est alors repoussé jusqu'à la prochaine tournée de prélèvement. Le lot reste bloqué chez l'opérateur jusqu'au retour des résultats.

Chaque prélèvement comporte 4 échantillons :

- un échantillon est laissé chez l'opérateur
- un échantillon est destiné à un contrôle analytique le cas échéant
- un échantillon est destiné à l'examen organoleptique
- un échantillon est destiné à une contre-expertise éventuelle (témoin OI)

Les échantillons témoins sont conservés jusqu'à l'achèvement de la procédure de contrôle.

L'agent procède au prélèvement en présence de l'opérateur ou de son représentant et suivant les indications fournies dans la déclaration.

La nature du contenu doit être identifiée sur chaque contenant.

S'il y a une incohérence entre la déclaration et le chai, le préleveur l'indique sur la fiche de prélèvement qui sera contre-signée par l'opérateur. L'incohérence peut donner lieu à un manquement.

Tout mouvement de vin entre la déclaration de transaction ou de conditionnement et le prélèvement doit être enregistré par l'opérateur.

Les lots non conditionnés doivent être maintenus en l'état jusqu'au résultat du contrôle (pas d'assemblage possible).

Le prélèvement est fait par l'agent préleveur dans le contenant.

Si le vin est logé dans plusieurs contenants de même nature, l'échantillon est prélevé dans un contenant au hasard.

Toutefois, l'opérateur peut demander un assemblage. Dans ce cas, l'échantillon est constitué par assemblage d'un volume de vins prélevés dans chaque contenant jusqu'à 5 contenants ou sur un contenant sur 5 choisi au hasard dans le lot par l'agent de prélèvement s'il y a plus de 5 contenants.

Chaque échantillon prélevé est muni d'un dispositif de bouchage inviolable et d'une étiquette sur laquelle sont inscrits tous les renseignements nécessaires à l'identification du lot correspondant.

En cas de prélèvement inopiné, l'agent vérifie le registre d'embouteillage et demande 3 bouteilles ou 1 BIB d'un ou plusieurs lots conditionnés dans le mois glissant et une copie du bulletin d'analyse correspondant à chaque lot choisi.

S'il n'y a pas de conditionnement réalisé sur le mois glissant, l'agent préleveur peut remonter sur les deux dernières mises.

Si au bout de 2 contrôles inopinés, il ne peut y avoir de prélèvements, l'opérateur reviendra à un système déclaratif.

IV.3.5 – Lieu de stockage des échantillons

Les échantillons prélevés sont stockés dans un local de l'OI fermant à clé : pièce sombre climatisée ou cave à vin.

IV.3.6 – Examen analytique

10% des échantillons prélevés font l'objet d'un contrôle analytique par un laboratoire habilité par l'INAO et choisi par l'OI.

L'examen analytique porte sur :

- acidité volatile ;
- titre alcoométrique volumique total et acquis ;
- Sucres réducteurs et si besoin glucose et fructose (au conditionnement) ;
- SO2 Total,

Et pour les rouges :

- acide malique (au conditionnement) ;
- IPT (au conditionnement) ;
- Intensité colorante modifiée (au conditionnement).

IV.3.7 - Examen organoleptique

Gestion des échantillons

Les échantillons soumis à la dégustation sont présentés de façon anonyme sous un numéro différent du n° de prélèvement. Les vins conditionnés pourront être présentés aux dégustateurs à partir de la bouteille d'origine recouverte d'une chaussette et servi par un agent de l'OI, être transvasés dans une bouteille neutre avant la dégustation ou bien servis au verre.

Le jury a comme information, pour chaque échantillon, la couleur, le millésime et la destination du vin (vente en vrac ou prêt à être conditionné ou conditionné).

Le nombre d'échantillons soumis à la dégustation par commission est au minimum de 3 (même couleur, même millésime et même destination) et au maximum de 20.

Dans le cas où un seul échantillon serait présenté, d'autres vins (échantillons fictifs) seraient ajoutés pour conserver l'anonymat.

Composition du jury

La commission chargée de procéder aux examens organoleptiques, est composée de dégustateurs :

- formés à l'évaluation de l'acceptabilité du produit dans son appellation par l'organisme de défense et de gestion ;
- évalués régulièrement et choisis par l'organisme d'inspection.

Chaque commission d'expertise comprend au moins 5 membres représentant au moins deux des trois collèges suivants : techniciens, porteurs de mémoire du produit, usagers du produit. Le collège des porteurs de mémoire est obligatoirement représenté.

Déroulement des séances de dégustation

L'organisation et le secrétariat des commissions de dégustation sont assurés par du personnel de l'OI. L'organisme d'inspection convoque les dégustateurs à partir de la liste proposée par l'ODG.

Les dégustations se déroulent dans une salle permettant une dégustation individuelle.

L'examen organoleptique a pour finalité de vérifier si le produit appartient à l'AOC Vacqueyras.

L'examen porte sur les aspects visuels, olfactifs, rétro-olfactifs et gustatifs du produit.

Avis du jury

Les membres de la commission donnent une note correspondant à l'une des mentions suivantes :

- A : favorable. Le vin présente des caractéristiques qui lui permettent d'appartenir à l'AOC Vacqueyras ;
- B : défavorable. Le vin présente des défauts non réductibles et appartient à la famille de l'AOC ;
- C : défavorable. Le vin présente des défauts irréversibles et/ou n'appartient pas à la famille de l'AOC.

Lorsqu'un membre du jury donne B ou C, il doit décrire le produit à partir des termes tels que codifiés par la liste distribuée en début de séance. Cet avis est donné sur la fiche individuelle.

A la fin de la séance, une fiche de synthèse-consensus est rédigée pour chaque jury :

Les notes individuelles des 5 dégustateurs sont reportées pour chaque échantillon. La note de synthèse est prise à la majorité d'avis favorables (note A) et défavorables (note B et C) et dans le cas d'un avis défavorable, à la majorité de la note B ou C à l'exception des deux cas suivants : notes individuelles A, A, B, C, C et A, B, B, C, C, l'avis est défavorable et la note de synthèse est B.

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 note de synthèse ne peut pas être modifiée.

La fiche de synthèse-consensus doit obligatoirement être signée par chaque membre du jury si un échantillon a reçu un avis défavorable.

A l'issue de la dégustation, les fiches individuelles et la fiche de synthèse-consensus sont remises au représentant de l'OI.

Le représentant de l'OI est chargé de la rédaction du rapport d'inspection faisant état du niveau de manquement encouru.

L'OI évalue les membres des commissions d'examen organoleptique et établit annuellement un bilan communicable à chacun d'entre eux et transmis à l'ODG.

IV.3.8 - Information de l'opérateur

L'opérateur est informé de l'avis de la commission de dégustation 3 jours ouvrés maximum après l'avis de la commission (INAO-DIR-CAC-02).

V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

Le traitement des manquements est réalisé conformément aux directives INAO-DIR-CAC-01 et à la circulaire INAO-CIRC-2010-01.

Les constats effectués par l'OI sont transmis aux services de l'INAO après avoir permis à l'opérateur d'exercer un recours et de proposer des actions correctives ou correctrices.

L'INAO notifie aux opérateurs concernés les suites aux manquements selon la grille présentée en annexe.

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

Recours

En cas de désaccord sur les conclusions du rapport d'inspection envoyé par l'OI, l'opérateur est en droit d'exercer un recours. Il a pour cela 10 jours ouvrés à compter de la réception de la notification de son rapport d'inspection.

Lorsqu'il s'agit d'un contrôle réalisé sur des produits non périssables à court terme, le recours est réalisé sur un échantillon prélevé lors de la première expertise (Directive INAO-DIR-CAC-01). Il sera pris l'échantillon destiné à la contre-expertise et conservé par l'OI.

Cette nouvelle expertise est à la charge de l'opérateur lorsqu'elle confirme la non-conformité de l'expertise initiale.

Organisme de Défense et de Gestion de Vacqueyras

Maison du Vin – BP 17 – 84 190 Vacqueyras
Tél : 04 90 65 88 37 – Fax : 04 90 65 80 68

Organisme d'inspection VinoMed

Maison de l'agriculture – Site Agroaprc – 84 912 Avignon Cedex 9
Tél : 04 90 23 65 02 – Fax : 04 83 07 60 22

Institut National de l'Origine et de la Qualité

Forum Courtine – ZA Courtine
610 av. du Grand Gigognan – BP 60912 – 84 090 Avignon Cedex 9
Tél : 04 90 86 57 15 - Fax : 04 90 86 48 74

ANNEXE 2

Dispositif de contrôle de l'irrigation

Documents de référence :

Cahier des charges de l'appellation Vacqueyras

Décret n° 2017-1327 du 8 septembre 2017 relatif à l'irrigation des vignes aptes à la production de vins à appellation d'origine contrôlée

Organisme de Défense et de Gestion :

ODG de l'AOC Vacqueyras

1. INTRODUCTION :

Cette annexe précise les mesures de contrôles afférentes à la parution du Décret n° 2017-1327 du 8 septembre 2017 relatif à l'irrigation des vignes aptes à la production de vins à appellation d'origine contrôlée.

2. OBLIGATIONS DE L'ODG

Lorsqu'une dérogation à l'interdiction d'irrigation est présente dans le cahier des charges de l'appellation, le périmètre de contrôle doit être déterminé.

A cette fin, les conditions d'application de ce décret reposent sur de nouveaux éléments déclaratifs :

- Déclaratif des éléments structurels liés à la possibilité de recours à l'irrigation sur l'exploitation : **disposition qui permet de lister les exploitations susceptibles d'irriguer.**
- Déclaratif des parcelles irrigables de l'exploitation : **disposition qui permet de lister les parcelles de l'exploitation susceptibles d'être irriguées.**
- Déclaratif de déclenchement effectif de l'irrigation : **disposition qui permet de lister les parcelles irriguées, de connaître l'effectivité de l'irrigation avant son déclenchement.**

Pour ce faire, le modèle de déclaration d'identification validé par la directrice de l'INAO ou le cas échéant, la déclaration d'affectation parcellaire doit recueillir les informations suivantes :

- Exploitation pouvant recourir à l'irrigation oui/non,
- système d'irrigation fixe oui/non,
- précision sur le type de ressource.

Pour les opérateurs déjà habilités, l'ODG met en œuvre le recensement et transmet cette information à l'organisme de contrôle au plus tard avant le 15 mai.

Ce recensement est évalué par l'organisme de contrôle au cours de l'évaluation de l'ODG les manquements constatés peuvent donner lieu à un contrôle supplémentaire en premier constat et une information de l'INAO.

3. CONTROLES DES OPERATEURS ET DES PRODUITS

Point à contrôler	Contrôle interne réalisé par l'ODG	Contrôle externe réalisé par l'OC ou l'OI	Fréquence globale de contrôle
Charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées	Pas de contrôle en interne	Par an, 20% des opérateurs ayant déposé une déclaration d'irrigation <u>Méthodologie :</u> Contrôle physique par estimation de la charge à la parcelle à compter de la véraison	100% de la fréquence globale de contrôle des conditions de production au vignoble, soit 20% des opérateurs ayant déposé une déclaration d'irrigation par an
Déclaration d'irrigation auprès de l'organisme de contrôle agréé	Par an, 10% des opérateurs de l'appellation potentiellement irrigant mais n'ayant pas fait déclaration d'irrigation <u>Méthodologie :</u> Contrôle physique des parcelles « irrigables » et présence d'une déclaration en cas d'irrigation.	Par an, 10% des opérateurs de l'appellation potentiellement irrigant mais n'ayant pas fait déclaration d'irrigation <u>Méthodologie :</u> Contrôle physique des parcelles « irrigables » et présence d'une déclaration en cas d'irrigation.	20% des opérateurs de l'appellation potentiellement irrigants mais n'ayant pas fait de déclaratif d'irrigation/ an



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



ANNEXE 3 : Examens analytiques et organoleptiques

Documents de référence :

Cahier des charges de l'appellation Vacqueyras
Décret n° 2017-1327 du 8 septembre 2017 relatif à l'irrigation des vignes aptes à la production de vins à appellation d'origine contrôlée

Organisme de Défense et de Gestion :

ODG de l'AOC Vacqueyras

PRÉAMBULE :

Cette annexe décrit les modalités et dispositions d'organisation des examens analytiques et organoleptiques qui remplacent celles décrites dans le plan d'inspection de l'AOC Vacqueyras, version 2 approuvée le 16 septembre 2016.

Les principaux points modifiés sont :

- un contrôle par année civile et non plus par millésime ;
- une fréquence de contrôle indexée sur les volumes déclarés sur l'année ;
- des déclarations après le conditionnement en remplacement du contrôle préalable.

II.4 – RÉPARTITION ET FRÉQUENCE GLOBALE DES CONTROLES

Thèmes	Fréquence minimale des contrôles internes	Fréquence minimale des contrôles externes	Fréquence minimale globale de contrôle
Contrôle vignoble	10 % des surfaces / an (Base de calcul : surface revendiquée totale de l'année n-1)	10 % des surfaces / an (Base de calcul : surface revendiquée totale de l'année n-1)	20 % des surfaces / an (Base de calcul : surface revendiquée totale de l'année n-1)
Contrôle opérateurs	-	3% des opérateurs / an	3% des opérateurs / an
Contrôle produit	-	<p>① Contrôle organoleptique de 10% des volumes déclarés sur l'année civile (n) et pour chaque opérateur déclarant, au moins 1 lot sur l'année. Le nombre de lots, toutes couleurs confondues, à contrôler augmente selon les tranches suivantes :</p> <p>>0 et <= 500 hl* : 1 lot >500 et <= 1000 hl* : 2 lots >1000 hl* : 3 lots (* : déclarés sur l'année (n))</p> <p>② Contrôle organoleptique et analytique de 100% du vrac destiné à l'export</p> <p>③ Contrôle organoleptique de 100% des lots ayant plus de 36 mois d'élevage à partir du 1^{er} décembre de l'année de récolte, prêts à la mise ou après mise</p> <p>④ Contrôle analytique de 10% des échantillons prélevés</p>	<p>① Contrôle organoleptique de 10% des volumes déclarés sur l'année civile (n) et pour chaque opérateur déclarant, au moins 1 lot sur l'année. Le nombre de lots, toutes couleurs confondues, à contrôler augmente selon les tranches suivantes :</p> <p>>0 et <= 500 hl* : 1 lot >500 et <= 1000 hl* : 2 lots >1000 hl* : 3 lots (* : déclarés sur l'année (n))</p> <p>② Contrôle organoleptique et analytique de 100% du vrac destiné à l'export</p> <p>③ Contrôle organoleptique de 100% des lots ayant plus de 36 mois d'élevage à partir du 1^{er} décembre de l'année de récolte, prêts à la mise ou après mise</p> <p>④ Contrôle analytique de 10% des échantillons prélevés</p>
Évaluation ODG	-	2 audits / an	2 audits / an

IV – MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

IV.1 – AUTOCONTROLES

L'opérateur pratique ou fait pratiquer une analyse chimique pour tous les lots homogènes de vins :

- Au cours de la conservation des vins non conditionnés et a minima tous les 6 mois à compter de la date de déclaration de revendication ;
- Avant transaction en vrac ou mise en commercialisation en vrac à destination du consommateur (dans le mois de date à date qui précède la déclaration).
- Au stade du conditionnement (dans le mois qui précède le conditionnement de date à date ou au maximum 3 jours après la date du conditionnement) ;

Selon les stades les critères analysés portent sur :

Au cours de la conservation des vins non conditionnés et a minima tous les 6 mois à compter de la date de déclaration de revendication :

- Acidité volatile ;
- Anhydride sulfureux libre.

Avant transaction vrac :

- Titre alcoométrique volumique acquis ;
- Sucres fermentescibles ;
- Acidité totale ;
- Acidité volatile ;
- Anhydride sulfureux total.

Au conditionnement et au moment de la mise en commercialisation en vrac à destination du consommateur :

Vins blanc ou rosés :

- Titre alcoométrique volumique acquis ;
- Sucres fermentescibles ;
- Acidité totale ;
- Acidité volatile ;
- pH
- Anhydride sulfureux total ;

Vins rouges :

- Mêmes critères;
- Acide malique.
- Indice de polyphénols totaux ;
- Intensité colorante modifiée ;

Les documents sont conservés 3 ans et tenus à disposition de l'OI.

IV.2 – CONTROLES INTERNES

Néant

IV.3 – CONTRÔLES EXTERNES

IV.3.1 – Produits pouvant être contrôlés

Peuvent être soumis à prélèvement :

- tout lot de vin non conditionné faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités (vrac) ;
- tout lot de vin non conditionné commercialisé en vrac à destination du consommateur (vente à la tireuse, petit vrac) prêt à être vendu ;
- tout lot de vin prêt à faire l'objet* ou ayant fait l'objet d'un conditionnement (bouteilles et BIB).

Sont obligatoirement prélevés :

- tout lot de vin destiné à une transaction vrac en dehors du territoire national ;
- tout lot de vin ayant plus de 36 mois d'élevage à partir du 1^{er} décembre de l'année de récolte prêt à être vendu en vrac à destination du consommateur ou prêt à être conditionné* ou ayant fait l'objet d'un conditionnement (bouteilles et BIB).

Pour le vrac ou le vrac commercialisé à destination du consommateur, le lot contrôlé correspond à une cuvée homogène constituée d'un même vin pouvant être réparti dans différents contenants de même nature (il ne peut donc pas être logé pour partie en cuve et pour partie dans des récipients en bois). Pour les lots prêts à être conditionnés* ou conditionnés, un lot contrôlé correspond à une cuvée identique homogène.

** : les prélèvements avant conditionnement sont prévus uniquement dans le cadre de suivi de manquements relatifs au contrôle produit. Ces dispositions sont donc exceptionnelles et ne constituent pas la règle générale.*

IV.3.2 – Déclenchement du contrôle

IV.3.2.1 – Lots de vins vendus en vrac et commercialisés en vrac à destination du consommateur (vente à la tireuse)

Tout opérateur qui souhaite vendre un vin en vrac sur ou à l'extérieur du territoire national ou commercialiser un vin en vrac à destination du consommateur, doit retourner à l'OI une « déclaration de transaction en vrac, de vente en vrac au consommateur » par courrier, par fax ou mail avec accusé de réception, à l'aide de l'imprimé disponible auprès de l'OI ou de l'ODG. Il joint à sa déclaration une analyse réalisée dans le mois qui précède -de date à date- la déclaration, pour chaque lot homogène de vin déclaré avec au minimum les critères indiqués au point IV.1.

La déclaration doit parvenir à l'OI au plus tard 10 jours ouvrés avant la date prévue de retrait ou la date prévue de commercialisation en vrac à destination du consommateur. En cas de prélèvement, le vin en vrac devra rester bloqué chez l'opérateur a minima jusqu'au résultat du contrôle.

Les déclarations incomplètes (renseignements insuffisants, imprécisions, analyse partielle ou trop ancienne) ne sont pas enregistrées et sont retournées par l'OI aux opérateurs concernés dans un délai de 5 jours ouvrés à compter de leur réception.

En l'absence d'envoi d'un avis de passage par l'OI dans les 8 jours ouvrés qui suivent la

date de réception par l'OI d'une déclaration complète, les vins peuvent circuler ou être mis en marché auprès du consommateur.

Le contrôle est réalisé dans les 10 jours ouvrés qui suivent la réception par l'OI de la déclaration complète.

Après l'envoi de la déclaration, l'opérateur a un an pour faire enlever le lot de vrac mentionné et six mois pour commercialiser le lot de petit vrac concerné. Au-delà, le lot ou la partie de lot restante devra faire l'objet d'une nouvelle déclaration.

Une copie de la déclaration et du justificatif d'envoi sont conservés 3 ans par l'opérateur.

IV.3.2.2 – Lots de vins conditionnés

Les lots peuvent être déclarés systématiquement ou avec le système de prélèvement en inopiné. Ce dernier peut être utilisé uniquement par les opérateurs qui réalisent plus de 10 mises par an pour l'appellation.

Dans le cadre de l'application de mesures de traitement aux manquements prévues dans la GTM pour un manquement portant sur les examens analytiques et les examens organoleptiques, l'opérateur qui s'apprête à réaliser un conditionnement peut avoir obligation de le déclarer à l'OI au plus tard 10 jours ouvrés avant la date prévue du conditionnement selon les dispositions au § IV.3.2.3.

IV.3.2.2.1 – Déclaration systématique (post-conditionnement)

Dans un délai maximum de 3 jours ouvrés après la fin du conditionnement du lot, l'opérateur avertit l'OI par l'envoi d'une déclaration. Pour cela, il retourne à l'OI une « déclaration de conditionnement » par courrier, par fax ou mail avec accusé de réception à l'aide de l'imprimé disponible auprès de l'OI ou de l'ODG. Pour chaque lot homogène de vin déclaré, il joint à sa déclaration un bulletin d'analyse selon les modalités décrites au point IV.1 (avec au minimum les paramètres analytiques indiqués).

Les déclarations incomplètes (renseignements insuffisants, imprécisions, analyse partielle ou trop ancienne) ne sont pas enregistrées et sont retournées par l'OI aux opérateurs concernés dans un délai de 5 jours ouvrés à compter de leur réception.

À réception de la déclaration complète, le contrôle sur les lots conditionnés sera conduit, de date à date, dans les deux mois pour les vins embouteillés et dans le mois pour les vins conditionnés en BIB.

L'opérateur doit conserver des échantillons du lot conditionné : 4 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 3 L (équivalent à 4 x 75 cl).

La durée de conservation des échantillons est fixée à 2 mois (de date à date), après la réception de la déclaration de conditionnement complète.

Une copie de la déclaration et du justificatif d'envoi sont conservés 3 ans par l'opérateur.

IV.3.2.2.2 – Système de prélèvement en inopiné

Les opérateurs réalisant plus de 10 mises par an de vins de l'AOC Vacqueyras (en dehors ou non de l'aire de proximité immédiate) peuvent demander à l'OI à passer en système de

prélèvement en inopiné. Ils devront alors envoyer à l'OI à chaque début de trimestre (soit au 1^{er} avril, 1^{er} juillet, 1^{er} octobre ou 1^{er} janvier) un récapitulatif des mises du trimestre précédent.

En contrôle inopiné, l'opérateur doit conserver pour l'organisme d'inspection des échantillons de toutes les mises réalisées sur le trimestre précédent selon les modalités décrites dans le § IV.3.2.2.1. S'il n'y a pas de mise ou s'il n'y a qu'une mise faite sur le trimestre, l'opérateur conserve les échantillons des deux dernières mises. Dans ce cas, le contrôle peut remonter sur 6 mois. Si au bout de 2 contrôles inopinés, il ne peut y avoir de prélèvements, l'opérateur reviendra à un système de déclaration systématique.

Si l'opérateur ne demande pas le système de prélèvement en inopiné, il conserve le système de déclaration systématique.

Une copie de la déclaration et du justificatif d'envoi sont conservés 3 ans par l'opérateur.

IV.3.2.3 – Déclaration en amont du conditionnement

Suite à l'application d'une mesure de traitement des manquements relative au contrôle produit pour les examens analytiques et organoleptiques, l'opérateur qui s'apprête à réaliser un conditionnement doit en faire la déclaration à l'OI, en amont de la réalisation de cette opération. Pour ce faire, il doit retourner une « déclaration de transaction en vrac, de vente en vrac au consommateur ou de conditionnement » par fax ou mail avec accusé de réception à l'aide de l'imprimé disponible auprès de l'OI ou de l'ODG. Il joint à sa déclaration un bulletin d'analyse de moins d'un mois pour chaque lot homogène de vin déclaré avec au minimum les critères indiqués au point IV.1.

La déclaration doit parvenir à l'OI au plus tard 10 jours ouvrés avant la date prévue de conditionnement ou de la mise en marché en vrac au consommateur.

Les déclarations incomplètes (renseignements insuffisants, imprécisions, analyse partielle ou trop ancienne) ne sont pas enregistrées et sont retournées par l'OI aux opérateurs concernés dans un délai de 5 jours ouvrés à compter de leur réception.

Tout lot déclaré dans ce cadre est soumis à prélèvement. Un avis de passage est adressé par l'OI à l'opérateur dans les 8 jours ouvrés qui suivent la date de réception de la déclaration complète.

Le lot doit rester en l'état jusqu'au résultat du contrôle. À réception du rapport conforme, l'opérateur a 6 mois pour conditionner ou vendre à la tireuse le lot mentionné. Au-delà, le lot ou la partie de lot restante devra faire l'objet d'une nouvelle déclaration.

Une copie de la déclaration et du justificatif d'envoi sont conservés 3 ans par l'opérateur.

IV.3.3 – Fréquences de contrôle

Elles sont décrites dans le paragraphe II.4.1.

IV.3.4 - Procédure de prélèvement

L'opérateur est averti par fax ou mail de la date et de l'heure de passage approximative du préleveur au minimum la veille du prélèvement. En cas d'empêchement, l'opérateur doit avertir dès réception de l'avis de passage l'OI. Le prélèvement est alors repoussé jusqu'à la prochaine tournée de prélèvement. Le lot non conditionné reste bloqué chez l'opérateur jusqu'au retour des résultats.

Chaque prélèvement comporte 4 échantillons (sauf prélèvement sur BIB cf. § IV.3.2.2.1) :

- Un échantillon est destiné à l'examen organoleptique ;
- Un échantillon est destiné à un contrôle analytique le cas échéant ;
- Un échantillon est destiné à une contre-expertise éventuelle (témoin OI).
- Un échantillon est laissé chez l'opérateur.

L'échantillon témoin OI est conservé jusqu'à l'achèvement de la procédure de contrôle.

L'agent procède au prélèvement en présence de l'opérateur ou de son représentant et suivant les indications fournies dans la déclaration.

Pour le prélèvement de vin non conditionné, la nature du contenu doit être identifiée sur chaque contenant.

S'il y a une incohérence entre la déclaration et le chai, le préleveur l'indique sur la fiche de prélèvement qui sera contre-signée par l'opérateur. L'incohérence peut donner lieu à un manquement.

Tout mouvement de vin entre la déclaration de transaction ou de conditionnement et le prélèvement doit être enregistré par l'opérateur.

Les lots non conditionnés doivent être maintenus en l'état jusqu'au résultat du contrôle (pas d'assemblage possible).

Le prélèvement est fait par l'agent préleveur dans le contenant. Si le vin est logé dans plusieurs contenants de même nature, l'échantillon est prélevé dans un contenant au hasard.

Toutefois, l'opérateur peut demander un assemblage. Dans ce cas, l'échantillon est constitué par assemblage d'un volume de vins prélevés dans chaque contenant jusqu'à 5 contenants ou sur un contenant sur 5 choisi au hasard dans le lot par l'agent de prélèvement s'il y a plus de 5 contenants.

Chaque échantillon prélevé est muni d'un dispositif de bouchage inviolable et d'une étiquette sur laquelle sont inscrits tous les renseignements nécessaires à l'identification du lot correspondant.

En cas de prélèvement sur vin conditionné, l'agent vérifie le registre d'embouteillage et prélève au hasard, 3 bouteilles de 75 cl (la quatrième est laissée chez l'opérateur) ou 2 BIB, du lot concerné. Pour tous les conditionnements dans des bouteilles d'un volume différent de 75cl, le volume total à prélever devra correspondre à celui de 3 L (équivalent à 4 x 75 cl).

En inopiné s'il n'y a pas de conditionnement réalisé sur le mois glissant, l'agent préleveur peut remonter sur les deux dernières mises.

À l'issue du prélèvement et après la rédaction du compte-rendu relatif à sa réalisation, la fiche de prélèvement est signée par l'opérateur ou son représentant et l'agent préleveur.

IV.3.5 – Lieu de stockage des échantillons

Les échantillons prélevés sont stockés dans un local de l'OI fermant à clé : pièce sombre climatisée ou cave à vin.

IV.3.6 – Examen analytique

10% des échantillons prélevés font l'objet d'un contrôle analytique par un laboratoire habilité par l'INAO, accrédité par le COFRAC et choisi par l'OI. L'examen analytique porte sur les paramètres suivants :

- Titre alcoométrique volumique acquis et total ;
- Sucres fermentescibles et si besoin glucose et fructose (au conditionnement) ;
- Acidité totale ;
- Acidité volatile ;
- pH (au conditionnement)
- Anhydride sulfureux total ;
- Acide malique (vin rouge au conditionnement) ;
- Indice de polyphénols totaux (vin rouge au conditionnement) ;
- Intensité colorante modifiée (vin rouge au conditionnement).

IV.3.7 - Examen organoleptique

Gestion des échantillons

Les échantillons soumis à la dégustation sont présentés de façon anonyme sous un numéro différent du numéro de prélèvement. Les vins conditionnés pourront être présentés aux dégustateurs à partir de la bouteille d'origine recouverte d'une chaussette et servi par un agent de l'OI, être transvasés dans une bouteille neutre avant la dégustation, ou bien servis au verre.

Le jury a comme information, pour chaque échantillon, la couleur, le millésime et la destination du vin (vente en vrac ou prêt à être conditionné ou conditionné).

Le nombre d'échantillons soumis à la dégustation par commission est au minimum de 3 (même couleur, même millésime et même destination) et au maximum de 20.

Dans le cas où un seul échantillon serait présenté, d'autres vins (échantillons fictifs) seraient ajoutés pour conserver l'anonymat.

Composition du jury

La commission chargée de procéder aux examens organoleptiques, est composée de dégustateurs :

- Formés à l'évaluation de l'acceptabilité du produit dans son appellation par l'organisme de défense et de gestion ;
- Évalués régulièrement et choisis par l'organisme d'inspection.

Chaque commission d'expertise comprend au moins 5 membres représentant au moins deux des trois collèges suivants : techniciens, porteurs de mémoire du produit, usagers du produit. Le collège des porteurs de mémoire est obligatoirement représenté.

Déroulement des séances de dégustation

L'organisation et le secrétariat des commissions de dégustation sont assurés par du personnel de l'OI. L'organisme d'inspection convoque les dégustateurs à partir de la liste proposée par l'ODG.

Les dégustations se déroulent dans une salle permettant une dégustation individuelle.

L'examen organoleptique a pour finalité de vérifier si le produit appartient à l'AOC Vacqueyras.

L'examen porte sur les aspects visuels, olfactifs, rétro-olfactifs et gustatifs du produit.

Avis du jury

Les membres de la commission donnent une note correspondant à l'une des mentions suivantes :

- A : favorable. Le vin présente des caractéristiques qui lui permettent d'appartenir à l'AOC Vacqueyras ;
- B : défavorable. Le vin présente des défauts non réhibitoires et appartient à la famille de l'AOC ;
- C : défavorable. Le vin présente des défauts irréversibles et/ou n'appartient pas à la famille de l'AOC.

Lorsqu'un membre du jury donne B ou C, il doit décrire le produit à partir des termes tels que codifiés par la liste distribuée en début de séance. Cet avis est donné sur la fiche individuelle.

À la fin de la séance, une fiche de synthèse-consensus est rédigée pour chaque jury :

Les notes individuelles des 5 dégustateurs sont reportées pour chaque échantillon. La note de synthèse est prise à la majorité d'avis favorables (note A) et défavorables (note B et C) et dans le cas d'un avis défavorable, à la majorité de la note B ou C à l'exception des deux cas suivants : notes individuelles A, A, B, C, C et A, B, B, C, C, l'avis est défavorable et la note de synthèse est B.

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 note de synthèse ne peut pas être modifiée.

La fiche de synthèse-consensus doit obligatoirement être signée par chaque membre du jury si un échantillon a reçu un avis défavorable.

À l'issue de la dégustation, les fiches individuelles et la fiche de synthèse-consensus sont remises au représentant de l'OI.

Le représentant de l'OI est chargé de la rédaction du rapport d'inspection faisant état du niveau de manquement encouru.

L'OI évalue les membres des commissions d'examen organoleptique et établit annuellement un bilan communicable à chacun d'entre eux et transmis à l'ODG.

IV.3.8 - Information de l'opérateur

L'opérateur est informé de l'avis de la commission de dégustation 3 jours ouvrés maximum après l'avis de la commission (INAO-CIRC-2010-01).

V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

Le traitement des manquements est réalisé conformément à la directive INAO-DIR-CAC-01 et à la circulaire INAO-CIRC-2010-01.

Les constats effectués par l'OI sont transmis aux services de l'INAO après avoir permis à l'opérateur d'exercer un recours et de proposer des actions correctives ou correctrices.

L'INAO notifie aux opérateurs concernés les suites aux manquements selon la grille présentée en annexe.

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

Recours

En cas de désaccord sur les conclusions du rapport d'inspection envoyé par l'OI, l'opérateur est en droit d'exercer un recours. Il a pour cela 10 jours ouvrés à compter de la réception de la notification de son rapport d'inspection.

Lorsqu'il s'agit d'un contrôle réalisé sur des produits non périssables à court terme, le recours est réalisé sur un échantillon prélevé lors de la première expertise (Directive INAO-DIR-CAC-01). Il sera pris l'échantillon destiné à la contre-expertise et conservé par l'OI.

Cette nouvelle expertise est à la charge de l'opérateur lorsqu'elle confirme la non-conformité de l'expertise initiale.

GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS AOC VACQUEYRAS

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.

Version approuvée le 19/06/2020

ODG

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Traitement des manquements
Maîtrise des documents et organisation	ODG01	Défaut de diffusion des informations	m M	- Avertissement - Évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan de contrôle ou d'inspection
	ODG02	Absence d'enregistrement relatif à la diffusion des informations	m	Avertissement
	ODG03	Défaut de suivi des DI	G	Suspension ou retrait de la reconnaissance
	ODG04	Absence d'enregistrement des DI	G	Suspension ou retrait de la reconnaissance
	ODG05	Absence de mise à disposition de la liste des opérateurs habilités	M	Évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan de contrôle ou d'inspection
	ODG06	Défaut dans le système documentaire	m	Avertissement
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
	ODG08	Petites négligences dans le contenu des rapports de contrôle interne	m	Avertissement
	ODG09	Défaut dans la mise en œuvre du plan de contrôle interne, en ce qui concerne les fréquences et le contenu des interventions	M	Évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan de contrôle ou d'inspection
	ODG10	Absence de suivi des manquements relevés en interne	M	Évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan de contrôle ou d'inspection
Maîtrise des moyens humains	ODG11	Défaut de maîtrise des moyens humains en charge du contrôle interne	M	Évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan de contrôle ou d'inspection
	ODG12	Absence de document de mandatement formalisé, le cas échéant	m	Avertissement
Maîtrise des moyens matériels	ODG13	Défaut de maîtrise des moyens matériels	M	Évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan de contrôle ou d'inspection
Transmission des données collectives à l'organisme de contrôle ainsi qu'aux services de l'INAO	ODG14	Défaut de gestion des données collectives relatives au VCI	m	Contrôle supplémentaire et information des services de l'INAO

Version approuvée le jj/mm/2020

OPERATEUR

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	Traitement des manquements	Classe	Traitement des manquements si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Déclaration d'identification Engagements de l'opérateur	OP01	Absence	M	Absence d'habilitation	-	-
	OP02	Erronée sans conséquence par rapport à l'habilitation ou au cahier des charges	m	Avertissement	M	Suspension habilitation si non mise en conformité
	OP03	Erronée avec conséquence par rapport à l'habilitation ou au cahier des charges	M	Avertissement + mise en conformité	G	Refus ou retrait de l'habilitation -
	OP04	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 habilitation si non mise en conformité
Aire géographique Aire délimitée Aire de proximité immédiate	OP05	Parcelle déclarée située hors de l'aire parcellaire délimitée	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles de l'exploitation	G	Retrait partiel d'habilitation (activité production de raisin)
	OP06	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)	-	-
	OP07	Fiche CVI erronée (produit revendicable non conforme)	m	Avertissement	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles de l'exploitation

Version approuvée le jj/mm/2020

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Traitement des manquements	Classe	Traitement des manquements si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
	OP08	Fiche CVI non tenue à jour	m	Avertissement	M	Suspension d'habilitation (activité production de raisin)
Encépagement	OP09	Non-respect du potentiel de production (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 pour leur production et contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles de l'exploitation	G	Retrait d'habilitation partiel (activité production de raisin)
	OP10	Fiche CVI erronée	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	-	-
	OP11	Fiche CVI non tenue à jour	m	Avertissement	M	Suspension d'habilitation (activité production de raisin)
Conduite du vignoble	OP12	Fiche CVI non tenue à jour pour les nouvelles plantations (densité)	m	Avertissement	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
	OP13	Non-respect de la densité minimale, fiche CVI erronée	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	G	Retrait d'habilitation partiel (activité production de raisins)
	OP14	Non-respect de la hauteur maximale de cordon	m	Avertissement et obligation de mise en conformité	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et pour leur production et contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles de l'exploitation
	OP15	Non-respect des règles de hauteur de feuillage après écimage (de la véraison à la date de récolte)	m	Avertissement et contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles de l'exploitation	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
	OP16	Non-respect des règles de taille sur vieilles vignes	m	Avertissement et contrôle supplémentaire de la charge sur la parcelle concernée	-	-

Version approuvée le jj/mm/2020

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Traitement des manquements	Classe	Traitement des manquements si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Conduite du vignoble	OP17	Non-respect des règles de taille	m	Avertissement et contrôle supplémentaire de la charge sur la parcelle concernée	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles de l'opérateur
	OP18	Non-respect de l'obligation de palissage pour la syrah	m	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
	OP19	Non-respect de la charge maximale à la parcelle	m	Avertissement et contrôle supplémentaire sur la parcelle concernée et sur d'autres parcelles avant la récolte	M Ou G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées (M) ou suspension de l'habilitation (G) (activité production de raisin) si récidives multiples
	OP20	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	M	Contrôle sur l'ensemble des parcelles de l'opérateur
Autres pratiques culturales	OP21	Parcelle à l'abandon ou en friche	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées avec contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles de l'exploitation	G	Retrait d'habilitation (activité production de raisin) si absence de mise en conformité dans le délai imparti (CVI, potentiel de production).
	OP22	Mauvais état sanitaire	m	Avertissement et contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles de l'opérateur	M Ou G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées (M) ou suspension de l'habilitation (G) (activité production de raisin) si récidives multiples
	OP23	Mauvais entretien du sol	m	Avertissement et contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles de l'opérateur	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées

Version approuvée le jj/mm/2020

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Traitement des manquements	Classe	Traitement des manquements si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
	OP24	Désherbage en plein de l'inter-rangs en hiver (1er septembre au 1 ^{er} février)	m	Avertissement et contrôle l'année suivante sur plusieurs parcelles	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
	OP25	Non-respect de l'interdiction de paillage plastique pour les nouvelles plantations	m	Obligation de mise en conformité dans les 12 mois suivants	M	Suspension habilitation si non mise en conformité (activité production de raisins)
Irrigation	OP26	Non-respect de l'interdiction	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	G	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
	OP27	Absence de déclaration ou déclaration erronée	m	Avertissement et contrôle supplémentaire de la charge	M Ou G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées (M) ou suspension de l'habilitation (G) (activité production de raisin) si récidives multiples
	OP28	Non-respect des dates réglementaires d'autorisation d'irrigation	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	G	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
Maturité	OP29	Non-respect de la richesse minimale en sucre des raisins	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés	-	-
	OP30	Absence de suivi de maturité	m	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	M	Renforcement de la pression de contrôle des vins
Récolte	OP31	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)
	OP32	Absence de tri en cas de nécessité	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et déclassement de la part de production concernée et contrôle l'année suivante	G	Suspension d'habilitation (activité production de raisins)

Version approuvée le jj/mm/2020

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Traitement des manquements	Classe	Traitement des manquements si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Rendement	OP33	Dépassement du rendement autorisé	M	Déclassement de la part de production concernée et contrôle l'année suivante	-	-
	OP34	Absence de destruction des volumes produits au-delà des rendements autorisés	M	Suspension d'habilitation (production de raisins) jusqu'à destruction	-	-
	OP35	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction (ex DPLC)	m	Avertissement	G	Suspension habilitation (activité production de raisin) si non mise en conformité
	OP36	Absence de destruction des volumes liés à un VSI	G	Suspension d'habilitation (production de raisins) jusqu'à destruction	-	-
	OP37	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction (VSI)	m	Avertissement	G	Suspension habilitation (activité production de raisin) si non mise en conformité
	OP38	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)
Entrée en production	OP39	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 (activité production de raisins)
Apports organiques	OP40	Utilisation non autorisée d'apports organiques (D 644-20 du code rural)	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et information du service de délimitation de l'INAO	G	Suspension d'habilitation (activité production de raisins)

Version approuvée le jj/mm/2020

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Traitement des manquements	Classe	Traitement des manquements si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Chai	OP41	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)
	OP42	Entretien du chai (hygiène)	m	Avertissement et renforcement du contrôle sur le produit et contrôle l'année suivante	M	Suspension d'habilitation (activité vinification)
Chai	OP43	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
Vinification	OP44	Absence de maîtrise des températures des cuves de vinification	m	Avertissement et renforcement du contrôle sur le produit et contrôle l'année suivante	M	Suspension d'habilitation (activité vinification)
	OP45	Absence d'analyses régulières (semestrielles)	m	Avertissement et contrôle supplémentaire dans l'année	M	Suspension d'habilitation (vente de vin en vrac et/ou conditionnement)
Pratiques œnologiques	OP46	Non-respect de l'interdiction de pratiques œnologiques et de traitements physiques. (voir le cahier des charges)	m	Avertissement et renforcement du contrôle sur le produit	M ou G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée ou déclassement d'un volume de vins de la récolte considérée (M) ou suspension d'habilitation (vinification) (G) si récidives multiples
Conditionnement	OP47	Registre des manipulations non renseigné (point II de l'article D. 644-36 du code rural)	m	Avertissement et contrôle documentaire supplémentaire sur traçabilité des produits	M	Si absence de mise en conformité dans les 3 mois (de date à date à partir de la date de rédaction de la notification INAO) suspension d'habilitation (vinification et conditionnement)
	OP48	Non mise à disposition des analyses avant ou après conditionnement (point II de l'article D. 644-36 du code rural)	m	Avertissement et contrôle documentaire supplémentaire sur traçabilité des produits	M	Suspension d'habilitation (activités vinification et conditionnement)

Version approuvée le jj/mm/2020

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Traitement des manquements	Classe	Traitement des manquements si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
	OP49	Non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés (point III de l'article D. 644-36 du code rural)	m	Avertissement et contrôle supplémentaire sur les produits	M	Suspension d'habilitation (activités vinification et conditionnement)
Exportation hors du territoire de l'union européenne (point IV de l'article D. 644-36 du code rural) Exportation hors du territoire de l'union européenne (point IV de l'article D. 644-36 du code rural)	OP50	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 et contrôle documentaire supplémentaire	M	Si absence de mise en conformité, suspension d'habilitation (activité conditionnement)
Stockage (lieu spécifique)	OP51	Non-respect des règles du cahier des charges	m	Avertissement et contrôles supplémentaires sur les vins conditionnés	M	Suspension d'habilitation (activité conditionnement)
Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés	OP52	Non-respect des règles définies dans le cahier des charges	m	Avertissement	M	Déclassement d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée
Mise en marché à destination du consommateur	OP53	Non-respect des règles définies dans le code rural ou dans le cahier des charges	m	Avertissement et contrôles supplémentaires sur les vins	M	Suspension d'habilitation (activité vinification et conditionnement) et déclassement d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée

Version approuvée le jj/mm/2020

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Traitement des manquements	Classe	Traitement des manquements si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Contrôle du produit Examens analytiques Examens organoleptiques	OP54	Incohérence 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 ou G	Déclassement du lot concerné ou d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée (M) Suspension d'habilitation (activités vinification et conditionnement) si récidives multiples (G)
	OP55	Non-respect des règles d'assemblage	m	Avertissement et contrôles supplémentaires sur les vins	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot
	OP56	Non conservation en l'état des produits en vrac devant faire l'objet d'un prélèvement	m	Avertissement et contrôles supplémentaires sur les vins	M	Suspension d'habilitation (activités vinification et/ou vente de vins en vrac) et déclassement du lot concerné, si récidive dans les 12 mois qui suivent la date du premier constat (de date à date) ou si récidive pour le lot de vrac suivant
Vin en vrac ou vin commercialisé à la tireuse	OP57	Analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement (sucres, FML...)	m	Avertissement + obligation de conservation du lot au chai et contrôle supplémentaire sur le même lot	M	Si absence de mise en conformité, blocage du lot en cave jusqu'à la mise en conformité
	OP58	Analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement (TAVNM,...)	M	Déclassement du lot et contrôles supplémentaires sur d'autres lots	G	Si récidive dans les 12 mois qui suivent la date du premier constat (de date à date), contrôle systématique de tous les lots en vrac pendant 12 mois
	OP59	Analyse non conforme (vin non loyal et marchand)	G	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot concerné avec obligation de preuve de destruction du produit. Contrôles supplémentaires sur les produits	G	Si récidive dans les 12 mois qui suivent la date du premier constat (de date à date), suspension d'habilitation (activité de vinification et/ou transaction en vrac)

Version approuvée le jj/mm/2020

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Traitement des manquements	Classe	Traitement des manquements si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
	OP60	Examen organoleptique = constat avec défaut(s) organoleptique(s) non rédhibitoire(s) et acceptabilité du produit au sein de sa famille	M	Avertissement Obligation de conservation du lot + contrôle supplémentaire sur le même lot (exigence de traçabilité du lot)	G	Si absence de mise en conformité, retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné
	OP61	Examen organoleptique = constat défavorable avec défaut irréversible et/ou non acceptabilité du produit au sein de sa famille	G	Déclassement du lot et contrôle(s) supplémentaire(s) sur les produits (de la campagne en cours ou de la campagne suivante)	G	Si récidive dans les 12 mois qui suivent la date du premier constat (de date à date), contrôle systématique de tous les lots faisant l'objet d'une transaction vrac (durée : 12 mois) Si à nouveau récidive sur la période : contrôle systématique de tous les lots faisant l'objet d'une transaction vrac pendant 24 mois
<i>Cas d'un contrôle produit réalisé sur une appellation "repliable" dans une appellation plus générale (organisation pyramidale)</i>	OP62	Examen organoleptique = constat avec défaut(s) organoleptique(s) non rédhibitoire(s) mais non acceptabilité du produit au sein de sa famille	M	Retrait du bénéfice de l'appellation concernée, avec possibilité de requalification du produit dans une appellation plus générale, sous la condition de satisfaire à un contrôle externe du produit dans ladite appellation plus générale	G	Si récidive dans les 12 mois qui suivent la date du premier constat (de date à date), contrôle systématique de tous les lots faisant l'objet d'une transaction vrac (durée : 12 mois). Si à nouveau récidive sur la période : contrôle systématique de tous les lots faisant l'objet d'une transaction vrac pendant 24 mois
Vin avant ou après conditionnement ou vin commercialisé à la tireuse	OP 63	Non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots	m	Avertissement et contrôles supplémentaires sur les produits.	G	Si récidive : suspension d'habilitation (activité conditionnement ou vente de vin en vrac à la tireuse)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Traitement des manquements	Classe	Traitement des manquements si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Vin avant ou après conditionnement	OP64	Analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement	M	<u>Cas 1, vin non conditionné</u> : Avertissement et obligation de conservation du lot + contrôle supplémentaire sur le même lot. <u>Cas 2, après conditionnement</u> : avertissement + obligation de remise en vrac et contrôle supplémentaire sur le même lot ou retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné <u>Cas 3, après conditionnement et mise en marché</u> : Rapatriement puis dispositions identiques au cas 2	G	Si absence de mise en conformité, blocage du lot en cave jusqu'à la mise en conformité
	OP65	Analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement (TAVNM...)	G	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et contrôles supplémentaires sur les produits.	G	Si récidive dans les 12 mois qui suivent la date du premier constat (de date à date), retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise durant 12 mois Si à nouveau récidive sur la période : retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise durant 24 mois
	OP66	Analyse non conforme (non loyal et marchand)	G	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot. Obligation de destruction du produit (restant et rapatrié) et contrôles produits supplémentaires.	G	Si récidive dans les 12 mois qui suivent la date du premier constat (de date à date), retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise durant 12 mois Si à nouveau récidive sur la période : retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise durant 24 mois

Version approuvée le jj/mm/2020

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Traitement des manquements	Classe	Traitement des manquements si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
	OP67	Examen organoleptique = constat avec défaut(s) organoleptique(s) non rédhibitoire(s) et acceptabilité du produit au sein de sa famille	m	Avertissement + contrôle supplémentaire sur un autre lot	M	Si récidive dans les 12 mois qui suivent la date du premier constat (de date à date), contrôles supplémentaires sur les produits
	OP68	Examen organoleptique = constat défavorable avec défaut(s) irréversible(s) et/ou non acceptabilité du produit au sein de sa famille	M	Déclassement du lot avec rapatriement + contrôles produits supplémentaires.	G	Si récidive dans les 12 mois qui suivent la date du premier constat (de date à date), retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise durant 12 mois Si à nouveau récidive sur la période : retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise durant 24 mois
<i>Cas d'un contrôle produit réalisé sur une appellation "repliable" dans une appellation plus générale (organisation pyramidale)</i>	OP70	Examen organoleptique = constat sans défaut organoleptique ou avec défaut(s) organoleptique(s) non rédhibitoire(s) mais non acceptabilité du produit au sein de sa famille	M	Retrait du bénéfice de l'appellation concernée, avec possibilité de requalification du produit dans une appellation plus générale, sous la condition de satisfaire à un contrôle externe du produit dans ladite appellation plus générale Contrôles supplémentaires sur autres lots.	G	Si récidive dans les 12 mois qui suivent la date du premier constat (de date à date), retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise durant 12 mois Si à nouveau récidive sur la période : retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise durant 24 mois
Déclaration de revendication	OP71	Absence de déclaration de revendication	G	Retrait d'habilitation pour les activités vente de vins en vrac et conditionnement	-	-
	OP72	Erronée	m	Avertissement et obligation de mise en conformité au minimum avant prochaine campagne	M	Retrait ou suspension d'habilitation (activité vinification) avec éventuellement déclassement d'un volume de vins de la récolte considérée

Version approuvée le jj/mm/2020

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Traitement des manquements	Classe	Traitement des manquements si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
	OP73	Incohérence entre la déclaration de revendication et la déclaration de récolte, SV11 ou SV12	m	Avertissement et obligation de mise en conformité	M	Suspension d’habilitation (activité vinification) avec éventuellement déclasserement d’un volume de vins de la récolte considérée
	OP74	Non-respect des délais d’envoi	m	Avertissement et obligation de mise en conformité	M	Suspension d’habilitation (activité vinification, vente en vrac et conditionnement)
Suivi de la traçabilité	OP75	Absence partielle de traçabilité	m	Avertissement et obligation de mise en conformité	M	Suspension d’habilitation (activité vinification, vente en vrac et conditionnement)
	OP76	Absence de traçabilité	M	Déclasserement du lot concerné et/ou mise en conformité	G	Retrait d’habilitation en cas de récidive (activité vinification, vente en vrac et conditionnement)
Déclaration de déclasserement	OP77	Non-respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	m	Avertissement et obligation de mise en conformité	M	Suspension d’habilitation
Déclaration de repli	OP78	Non-respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	m	Avertissement et obligation de mise en conformité	M	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	OP79	Absence	m	Avertissement et obligation de mise en conformité (absence ponctuelle) Contrôles supplémentaires sur les produits (absence fréquente ou totale)	M	Suspension d’habilitation
	OP80	Erronée	m	Avertissement et obligation de mise en conformité	M G	Si récidive dans les 12 mois qui suivent la date du premier constat (de date à date), contrôle supplémentaire sur les produits Si à nouveau récidive sur la période, suspension d’habilitation

Version approuvée le jj/mm/2020

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Traitement des manquements	Classe	Traitement des manquements si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
d'une retiraison) 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, - vin après conditionnement ou vin commercialisé à la tireuse	OP81	Non-respect des délais de prélèvement permettant le contrôle et information de l'organisme de contrôle	m	Avertissement	M G	Si récidive dans les 12 mois qui suivent la date du premier constat (de date à date), contrôle supplémentaire sur les produits Si à nouveau récidive sur la période, suspension d'habilitation
	OP82	Non-respect des délais de prélèvement permettant le contrôle et pas d'information de l'organisme de contrôle	M	Avertissement des opérateurs habilités concernés et obligation d'informer l'organisme de contrôle du conditionnement du lot concerné et obligation de contrôle du lot chez l'opérateur acheteur dans le cas du vrac	M G	Si récidive dans les 12 mois qui suivent la date du premier constat (de date à date), contrôles supplémentaires sur les produits Si à nouveau récidive sur la période, suspension d'habilitation
Autres obligations déclaratives prévues dans le cahier des charges (renonciation à produire, fin de travaux)	OP83	Non-respect des modalités ou délais fixés dans le cahier des charges	m	Avertissement et obligation de mise en conformité	G	Si > à deux récidives dans les 12 mois qui suivent la date du premier constat (de date à date) : suspension d'habilitation
Réalisation des contrôles	OP84	Refus de contrôle	G	Suspension ou retrait ou refus d'habilitation	-	-
	OP85	Absence de réalisation du contrôle interne lié au non	G	Suspension ou retrait ou refus d'habilitation	-	-

Version approuvée le jj/mm/2020

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Traitement des manquements	Classe	Traitement des manquements si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Réalisation des contrôles (suite)		acquiescement des sommes dues à l'ODG ou à l'organisme de contrôle au titre du code rural et de la pêche maritime, leur permettant l'organisation et la réalisation des contrôles				
	OP86	Absence de réalisation du contrôle externe lié au non acquiescement des sommes dues à l'ODG ou à l'organisme de contrôle au titre du code rural et de la pêche maritime, leur permettant l'organisation et la réalisation des contrôles	G	Suspension ou retrait ou refus d'habilitation	-	-

Version approuvée le jj/mm/2020