

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « LIRAC »  
homologué par le [décret n°2011-1509 du 10 novembre 2011](#), modifié par  
décret n° [2015-660 du 10 juin 2015](#) publié au JORF du 13 juin 2015**

CHAPITRE I<sup>er</sup>

**I. – Nom de l'appellation**

Seuls ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Lirac », initialement reconnue par le décret du 14 octobre 1947, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

Pas de disposition particulière.

**III. - Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Lirac » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

**VI. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées**

*1°- Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Gard : Lirac, Roquemaure, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Laurent-des-Arbres.

*2°- Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 13 et 14 mars 1991.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

*3°- Aire de proximité immédiate*

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Ardèche : Saint-Just ;
- Département de la Drôme : Rochebelle ;
- Département du Gard : Les Angles, Aramon, Bagnols-sur-Cèze, Carsan, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Comps, Connaux, Cornillon, Domazan, Estézargues, Flaux, Fournès, Gaujac, Goudargues, Jonquières-Saint-Vincent, La Bastide-d'Engras, La Capelle-et-Masmolène, La Roque-sur-Cèze, Laudun, Meynes, Montfaucon, Montfrin, Orsan, Le Pin, Pont-Saint-Esprit, Pognadoresse, Pouzilhac, Pujaut, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste,

Salazac, Sauveterre, Saze, Sernhac, Tavel, Théziers, Tresques, Vallabrix, Valliguières, Vénéjan, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon ;

- Département de Vaucluse : Althen-des-Paluds, Aubignan, Avignon, Beaumes-de-Venise, Bédarrides, Bollène, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Caumont-sur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Entraigues-sur-la-Sorgue, Gigondas, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Mondragon, Monteux, Morières-lès-Avignon, Mornas, Orange, Pernes-les-Fontaines, Piolenc, Le Pontet, Rasteau, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sainte-Cécile-les-Vignes, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Le Thor, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vedène, Violès.

## V. - Encépagement

### 1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, roussanne B ;
- cépages accessoires : marsanne B, piquepoul blanc B, ugni blanc B, viognier B.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, mourvèdre N, syrah N ;
- cépages accessoires : carignan N, clairette rose Rs, counoise N, grenache gris G, marsanne B, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, ugni blanc B, viognier B.

c) - Les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :

- pour le cépage grenache N : les clones 134, 137, 224, 287, 432, 514, 517, 814 ;
- pour le cépage syrah N : les clones 73, 99, 301, 381, 382 et 383.

### 2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée et pour les plantations respectant l'âge d'entrée en production.

b) - Les règles de proportion à l'exploitation ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production et exploitant moins de 1,50 hectare par couleur (vins blancs ou rouges/rosés) en appellation d'origine contrôlée.

c) - Vins blancs :

- La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;
- La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.

d) - Vins rouges :

- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages clairette rose Rs, counoise N, grenache gris G, piquepoul noir N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages blancs est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement.

e) - Vins rosés :

- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement ;

- La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages blancs est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

#### a) - Densité de plantation

- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang ;
- La distance maximale entre les rangs est limitée à 2,50 mètres.
- L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,25 mètre.

#### b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
<ul style="list-style-type: none"><li>- Les vignes sont taillées en taille courte, (conduite en gobelet ou en cordon de Royat), avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ;</li><li>- La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double, telle que définie ci-dessous pour le cépage viognier B, est autorisée.</li></ul>
DISPOSITION PARTICULIERE
<p>Le cépage viognier B et le cépage syrah N, pour ce dernier uniquement pour les vignes âgées de plus de vingt ans (21<sup>ème</sup> feuille), peuvent être taillés :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum ;</li><li>- soit en taille Guyot double avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum.</li></ul>

#### c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage

- Pour les vignes conduites en cordon, la hauteur maximale du cordon est de 0,60 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente ;
- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage ;
- Pour tous les autres modes de conduite, au stade phénologique dit « fermeture de la grappe », la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre ;
- Le cépage syrah N est obligatoirement palissé soit sur échelas, soit en « palissage plan relevé » avec, dans ce dernier cas, au moins un fil porteur et un niveau de fils releveurs.

#### d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6500 kilogrammes par hectare ;
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle irriguées est fixée à 5500 kilogrammes par hectare.

#### e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat culturel de la vigne

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état culturel global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- *Autres pratiques culturales*

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- Le paillage plastique est interdit ;
- Les tournières sont enherbées ;
- A l'exception des parcelles plantées avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,80 mètres, la maîtrise de la végétation spontanée, entre les rangs, est réalisée soit par des moyens mécaniques soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement ;
- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite.

3°- *Irrigation*

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

## **VII. - Récolte, transport et maturité du raisin**

1°- *Récolte*

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité et sont amenés au chai dans un bon état sanitaire.

b) - Dispositions particulières de récolte

Le tri de la vendange est obligatoire. Il est réalisé soit à la vigne, soit au chai, en justifiant d'un équipement spécifique. Dans le cas de vendange mécanique, il est réalisé manuellement préalablement à la récolte ou, à défaut, l'opérateur justifie de l'utilisation d'un équipement matériel spécifique et performant en cave.

Le tri est défini comme étant l'élimination ou la séparation des grappes de raisins ou de baies altérées (botrytis, oïdium, etc.) ou bien des grappes et des baies insuffisamment mûres.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

Le poids de la vendange transportée est limité à 4000 kilogrammes par benne.

2°- *Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à

- 196 grammes par litre de moût pour les cépages blancs ;
- 216 grammes par litre de moût pour le cépage grenache N ;
- 207 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

- 12 % pour les vins blancs et rosés ;
- 12,5 % pour les vins rouges.

## **VIII. - Rendements. - Entrée en production**

#### *1°- Rendement*

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 41 hectolitres par hectare.

#### *2°- Rendement butoir*

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 43 hectolitres par hectare.

#### *3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée*

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 45 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

#### *4°- Entrée en production des jeunes vignes*

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

### **IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage**

#### *1°- Dispositions générales*

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

##### a) - Assemblage des cépages.

- Les vins sont issus d'un assemblage dans lequel les cépages principaux sont majoritaires ;
- Pour les vins rouges issus de cépages noirs et blancs, les vins sont vinifiés par assemblage de raisins, assemblage dans lequel la proportion des raisins issus des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % ;
- Pour les vins rosés issus de cépages noirs et blancs, les vins sont vinifiés par assemblage de raisins, assemblage dans lequel la proportion des raisins issus des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 %.

##### b) - Fermentation malo-lactique

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

##### c) - Normes analytiques

Au stade du conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS, PÉRIODE	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE (milliéquivalents par litre)	INTENSITÉ COLORANTE MODIFIÉE (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	INDICE DE POLYPHÉNOLS TOTAUX (DO 280 nm)
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	Inférieure ou égale à 3			
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	Inférieure ou égale à 4			
Vins blancs, rouges et rosés (jusqu'au 1er décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 14,28		
Vins blancs, rouges ou rosés élevés sous bois (jusqu'au 1er décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 16,33		
Vins blancs, rouges ou rosés (à partir du 1er décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 16,33		
Vins rouges			Supérieure ou égale à 6	Supérieur ou égal à 40

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- L'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite pour l'élaboration des vins rosés ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14 % pour les vins blancs et rosés et de 14,50 % pour les vins rouges.

e) - Matériel pour l'élaboration des vins

Les pressoirs continus ne sont autorisés que pour le traitement d'une vendange ayant fait l'objet d'un traitement thermique faisant intervenir une température supérieure à 40°C, sous réserve d'avoir un diamètre supérieur ou égal à 500 millimètres.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,2 fois le produit du rendement visé au visé au 1° du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

g) - Entretien global du chai et du matériel

Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- *Obligations d'analyse des vins*

Pour tous les lots homogènes de vins, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé une analyse portant sur les paramètres suivants :

Avant l'établissement de la déclaration de récolte et selon les cas, de la déclaration de production pour les caves coopératives (SV11) ou de la déclaration de production des négociants vinificateurs (SV12)	
Vins blancs, rouges ou rosés	- Acidité totale ; - Acidité volatile ; - Titre alcoométrique volumique acquis ; - Sucres fermentescibles (glucose + fructose) ; - Anhydride sulfureux total ; - pH
Vins rouges	- Intensité colorante modifiée - Indice de polyphénols totaux.
Au cours de la conservation des vins non conditionnés et au moins tous les 3 mois à compter de la date de la précédente analyse	
Vins blancs, rouges ou rosés	- Acidité volatile ; - Anhydride sulfureux libre.

### 3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;

- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement ;

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

### 4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu dédié à la production viticole (cave ou entrepôt) pour le stockage des vins conditionnés.

### 5°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination des consommateurs

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

## X. - Lien avec la zone géographique

### 1°- Informations sur la zone géographique

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Surplombant la rive droite du Rhône, au cœur de la « Côte du Rhône » gardoise, berceau de l'appellation d'origine contrôlée éponyme, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Lirac » est composée de terrasses et de coteaux qui s'étirent du nord-est au sud-ouest parallèlement à l'axe du fleuve. Cette zone s'inscrit entre le Rhône et le relief calcaire couvert par la garrigue. Le vignoble s'étend sur les parcelles délimitées de quatre communes du département du Gard : Lirac, Roquemaure, Saint-Géniès-de-Comolas et Saint-Laurent-des-Arbres, à une altitude comprise entre 50 mètres et 200 mètres.

Le climat est méditerranéen sous l'influence du Mistral, avec une pluviométrie annuelle réduite, inférieure à 700 millimètres. L'ensoleillement est élevé (2700 heures par an), en particulier en été pendant la période de maturité des raisins. Le Mistral, fort vent du nord froid et sec, souffle en moyenne 180 jours par an.

Sur les hautes terrasses, sont développés des sols argileux rouges à gros galets roulés (*terrasse villafranchienne*), auxquels succèdent des sols lœssiques ou argilo-calcaires squelettiques (rendziniiformes) sur les coteaux et les bas de pente. Tous ces sols se caractérisent par leur sensibilité à la sécheresse estivale.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

De nombreux vestiges attestent de la présence de vigne sur le territoire des 4 communes de la zone géographique à l'époque de la domination romaine. La renommée des vins de « Lirac » s'affirme cependant à partir du XVIII<sup>ème</sup> siècle.

Un arrêt du Conseil du Roi du 27 septembre 1729 ordonne de fabriquer des tonneaux en bois de châtaignier et d'en modifier la jauge. Quelques communes spécialisées dans la culture de la vigne dont Roquemaure, Saint-Laurent-des-Arbres et Lirac s'associent pour former une « entente » en vue d'obtenir l'abrogation de cet arrêt. En 1737, cette communauté marque ses fûts, au feu, de façon inaltérable, avant embarquement des vins au port de Roquemaure.

Le chanoine DURAND, dans un relevé de délibération du conseil de Saint-Laurent-des-Arbres, écrit : « *cette communauté ayant un terroir stérile et acide, les habitants y ont planté la plus grande partie en vignoble, ce qui leur a très bien réussi. Depuis trente ans, les vins de ce terroir étant d'une grande réputation, tant à cause de leur bonté exquise, que parce qu'ils ne craignent pas le charroi, sont transportés à Paris, Rome, en Flandre ou en Allemagne* ».

En 1804, la famille du Comte Henri de RÉGIS de GATIMEL hérite du château de Ségriès, sur la commune de Lirac. A l'époque, le domaine n'est pas très florissant et il tire ses ressources d'un modeste vignoble, de céréales et de l'élevage du vers à soie. En 1925, le Comte reconstitue le vignoble de son domaine et sollicite la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée. A l'instar d'autres appellations d'origine contrôlées reconnues, il sollicite le nom du village central de la région productrice, en l'occurrence Lirac.

Le projet du Comte se concrétise au lendemain de la seconde guerre mondiale. L'appellation d'origine fait l'objet d'une reconnaissance judiciaire par un jugement du tribunal d'Uzès du 11 octobre 1945. La consécration ultime intervient quelques temps après. Suite à deux années d'enquêtes sur le terrain portant sur la délimitation parcellaire et les règles de production, les experts de l'Institut national de l'origine et de la qualité parachèvent la délimitation de la zone géographique ainsi que la définition des conditions de production. Ce travail aboutit à la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée. « Lirac », par décret du 14 octobre 1947. Il est à noter que cette appellation d'origine contrôlée est la première parmi les « Crus des Côtes du Rhône » à pouvoir produire les trois couleurs de vins, vins rouges, rosés et blancs.

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie de 750 hectares pour une production moyenne annuelle de 20000 hectolitres. Cette production, assurée par une cinquantaine d'opérateurs, comprend essentiellement des vins rouges (80% de la production) et rosés (11% de la production).

#### 2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Les vins sont des vins tranquilles et secs.

Les vins rouges présentent une robe d'intensité soutenue, sombre. Le nez révèle des arômes complexes de fruits rouges ou noirs, mûrs, plus ou moins évolués, cuits, associés à des notes épicées, d'arômes



et de cuir. La bouche est ample et équilibrée, d'une puissance élégante avec des tanins puissants et ronds. Ces vins sont particulièrement aptes au vieillissement.

Les vins rosés, majoritairement issus de saignée, sont également des vins amples et équilibrés, fruités aux arômes de fruits rouges mûrs. Ils se distinguent par leur fraîcheur et leur rondeur.

Les vins blancs, élaborés principalement à base des cépages clairette B et grenache blanc B, sont amples avec des arômes floraux, marqués par la garrigue et des arômes fruités de fruits blancs. Ils se caractérisent par une longue et plaisante persistance aromatique.

Afin de mettre en œuvre une matière première la plus qualitative possible, le tri de la vendange est obligatoire.

### *3°- Interactions causales*

L'interaction entre des facteurs naturels favorables, des usages partagés par la communauté de producteurs et des facteurs économiques locaux de développement, a permis l'identification de l'originalité, de la typicité liée au terroir des vins de « Lirac ».

Ainsi, les usages d'assemblages de raisins trouvent leurs naturelles expressions sur chacun des grands types de sols présents sur les parcelles soigneusement délimitées pour produire les trois couleurs de vins. Le savoir-faire a ainsi orienté les plantations des cépages blancs sur les parcelles présentant des sols calcaires, parfaits pour la production de vins blancs, et la plantation des cépages noirs sur des parcelles présentant des sols argileux plus profonds, mais néanmoins bien drainés, qui vont permettre l'expression de la puissance et de la structure des vins rouges.

La palette des cépages, sélectionnés tout au long de l'histoire de ce vignoble comme étant capables de résister aux fortes chaleurs estivales, permet au producteur d'optimiser l'assemblage de ses cuvées en fonction des types de sols et des expositions de chaque parcelle.

Le climat rhodanien, méditerranéen, permet, par l'ensoleillement qui le caractérise, renforcé par la faible pluviométrie estivale, une bonne maturité des raisins, d'où une richesse en sucre élevée des baies favorable à l'obtention naturelle de vins généreux.

Le Mistral, vent violent, froid mais sec, limite l'humidité du feuillage, et favorise ainsi la lutte naturelle contre les maladies cryptogamiques.

Le port de Roquemaure a joué un grand rôle dans le développement et la notoriété des vins. En effet, il a longtemps été le point de départ des vins de la « Côte du Rhône » vers Paris, l'Angleterre et la Hollande.

Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, Roquemaure est le plus important des ports pour le commerce du vin, sur le Rhône. Il pouvait y être stocké jusqu'à 2000 pièces de vins avant leur embarquement pour des villes françaises ou européennes.

## **XI. - Mesures transitoires**

### *1°- Encépagement et règles de proportion à l'exploitation*

a) - Les dispositions relatives à l'interdiction de certains clones ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.

b) - Lors d'un changement de structure de l'exploitation non volontaire (succession, résiliation de bail, liquidation de sociétés, expropriations), l'opérateur dispose d'un délai de cinq ans à compter de la date de changement de structure afin que l'encépagement de l'exploitation réponde aux règles de proportion définies dans le présent cahier des charges.

## 2°- *Modes de conduite*

### a) - Densité de plantation

- Les dispositions relatives à la distance maximale entre les rangs et à la superficie maximale par pied ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 2 octobre 1992 ;
- Les dispositions relatives à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009 ;
- Les parcelles de vigne en place avant le 2 octobre 1992 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

### b) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Les dispositions relatives la hauteur maximale du cordon ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 2 octobre 1992 ;
- La disposition relative à l'obligation de palissage pour le cépage syrah N ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009.

## 3°- *Autres pratiques culturales*

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009.

## 4°- *Matériel pour l'élaboration des vins*

La disposition relative aux pressoirs continus s'applique à compter de la récolte 2013.

## **XII. - Règles de présentation et étiquetage**

### 1°- *Dispositions générales*

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Lirac » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

### 2°- *Dispositions particulières*

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Cru des Côtes du Rhône » ou « Vignobles de la Vallée du Rhône ». Les conditions d'utilisation de l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » sont précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés, relative aux conditions d'utilisation de cette unité géographique plus grande.

## CHAPITRE II

### **I. - Obligations déclaratives**

#### 1. *Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première déclaration de transaction en vrac ou de conditionnement et au plus tard le 10 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;

- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

#### *2. Déclaration de renonciation à produire*

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 15 juin qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

#### *3. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné*

Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

#### *4. Déclaration préalable de conditionnement*

Une déclaration préalable au conditionnement pour les vins assemblés prêts à être conditionnés est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue pour le premier conditionnement.

#### *5. Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale)*

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion dans un délai de dix jours ouvrés avant toute transaction ou conditionnement dans l'appellation plus générale.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

#### *6. Déclaration de déclassement*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours maximum après ce déclassement.

#### *7. Déclaration de fin de travaux*

Suite à une plantation ou à un surgreffage, une copie de la déclaration de fin de travaux est adressée à l'organisme de défense et de gestion simultanément au dépôt de celle-ci auprès des services de la DGDDI.

Elle est accompagnée d'une copie du bulletin de transport des plants ou greffons.

#### *8. Remaniement des parcelles*

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs (notamment si ces travaux excèdent 1 mètre en décaissement ou en remblaiement) et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

#### *9. Déclaration du choix de la méthode du tri de vendange*

Une déclaration du choix du lieu du tri de la vendange (à la parcelle ou au chai) est faite par l'opérateur auprès de l'organisme de défense et de gestion avant le 15 juin. Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur au plus tard quinze jours avant la récolte.

## II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

### CHAPITRE III

#### I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A - RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour)
<b>A2</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion)	Contrôle documentaire
<b>A3</b> - Nouvelle plantation	Avant l'entrée en production, contrôle sur le terrain de la densité de plantation, de la hauteur du cordon, du cépage et du clone (selon le bon de transport des plants) et de l'absence de paillage plastique.
<b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage du nombre moyen de grappes et estimation de la charge par multiplication de ce nombre par le poids moyen d'une grappe (adapté au cépage)
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle de l'entretien global de la parcelle (gestion des mauvaises herbes, du couvert végétal, état sanitaire, palissage)
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de transport de la vendange	Contrôle sur le terrain (vérification du poids des bennes)
Tri de la vendange	Contrôle de la réalisation du tri par un contrôle terrain
Maturité du raisin	Contrôle de la réalisation du suivi de maturité sur une parcelle témoin définie pour les principaux cépages de l'exploitation
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	

Suivi du produit	Contrôle de la réalisation d'une analyse complète du vin avant la déclaration de récolte
Conservation	Contrôle du suivi analytique du vin (contrôle SO <sub>2</sub> libre et acidité volatile)
<b>B4</b> - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production,..). Contrôle de la mise en circulation des produits
<b>C - CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique complet du vin
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et / ou au stade du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

## II. – Références concernant la structure de contrôle

### Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.



# GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

## AOC LIRAC

### 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.

Les mesures prises à la suite d'un constat de manquements sont définies par la présente grille de traitement des manquements associée au plan d'inspection établie par le directeur de l'INAO.

### 1) Suites au manquement

La liste des mesures faisant suite aux manquements relevés chez les opérateurs comprend notamment :

- avertissement ;
- contrôle(s) supplémentaire(s) à la charge de l'opérateur en vue d'augmenter la pression de contrôle sur les conditions de production ou sur le produit ;
- réfaction de rendement pouvant être revendiqué ;
- « déclassement » d'un lot ou de l'ensemble de la production revendiqué par l'opérateur en cause ; le terme « déclassement » s'entend comme le retrait du bénéfice de l'appellation (pour la part de production concernée) (d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée) (pour la part de récolte concernée) (pour le lot concerné). (Le vin) (Les vins) faisant l'objet de la présente décision peut être commercialisé en vin sans indication géographique 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 faisant suite aux manquements relevés chez l'ODG comprend notamment:

- avertissement ;
- contrôle supplémentaire à la charge de l'ODG ;
- information du comité national dans le cadre d'une procédure de suspension ou retrait de la reconnaissance de l'ODG.

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

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

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

Le retrait de reconnaissance d'un ODG peut intervenir :

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

Toute mesure faisant suite à un manquement 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.

## 2) Tableaux de synthèse des manquements

(m : mineur / M : majeur / G : grave ou critique)

### a) Contrôle des opérateurs

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



	sur tout ou partie de la production ou tout ou partie d'un outil de production et/ou - déclassement		
grave /critique <b>G</b>	- retrait d'habilitation et/ou - retrait du bénéfice de l'appellation sur tout ou partie de la production ou tout ou partie d'un outil de production	- déclassement et/ou - retrait ou suspension d'habilitation	- retrait ou suspension habilitation et/ou - retrait du bénéfice de l'appellation sur tout ou partie de la production ou tout ou partie d'un outil de production et/ou - déclassement

**b) Evaluation de l'ODG**

<b>Classification des manquements</b>	<b>Application plan de contrôle ou d'inspection</b>	
	<b>Gestion des moyens</b>	<b>Gestion des procédures</b>
mineur <b>m</b>	- avertissement	- avertissement
majeur <b>M</b>	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle ou d'inspection	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle ou d'inspection
grave /critique <b>G</b>	- information du comité national dans le cadre d'une procédure de suspension ou retrait de la reconnaissance	- information du comité national dans le cadre d'une procédure de suspension ou retrait de la reconnaissance

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 mesures faisant suite au manquement sont proposées pour un manquement, elles peuvent être cumulées ou non (et/ou) sauf précision contraire.

ODG

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 G	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG Information du Comité National en vue de la suspension ou du retrait de reconnaissance de l'ODG
Maîtrise des documents et organisation	ODG04	Absence d'enregistrement des DI	M	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG	G	Information du Comité National en vue de la suspension ou du retrait de reconnaissance de l'ODG
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	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection	G	Information du Comité National en vue de la suspension ou du retrait de reconnaissance de l'ODG
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	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection	G	Information du Comité National en vue de la suspension ou du retrait de reconnaissance de l'ODG

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	G	Information du Comité National en vue de la suspension ou du retrait de reconnaissance de l'ODG

**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 parcellaire 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 parcellaire 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	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production du chai	G	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	Avertissement	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, fiche CVI erronée	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 raisins)
Conduite du vignoble Densité	VIGN.6.02	Densité Fiche CVI non tenue à jour pour les nouvelles plantations	m	Avertissement		
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	G	Retrait d'habilitation partiel (activité production de raisins)

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
<b>Conduite du vignoble Taille</b>	<b>VIGN.6.05</b>	<b>Non respect de la hauteur maximale de cordon</b>	<b>m</b>	<b>Avertissement</b>	<b>M</b>	<b>Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'exploitation</b>
Conduite du vignoble Palissage	VIGN.6.06	Non respect des règles de palissage	M	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	G	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	G	Retrait du bénéfice de l'appellation des parcelles concernées
<b>Conduite du vignoble Charge maximale moyenne</b>	<b>VIGN.6.08</b>	<b>Non respect de la charge maximale moyenne à la parcelle</b>	<b>M</b>	<b>Avertissement et Contrôle supplémentaire sur la parcelle concernée et sur d'autres parcelles avant la récolte</b>	<b>G</b>	<b>Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production des parcelles concernées Si &gt; 1 récidive : Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)</b>
<b>Conduite du vignoble Etat cultural</b>	<b>VIGN.6.09</b>	<b>Mauvais état sanitaire</b>	<b>M</b>	<b>Avertissement et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'opérateur..</b>	<b>G</b>	<b>Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées. Si &gt; 1 récidive : suspension de l'habilitation (activité production de raisin)</b>
<b>Conduite du vignoble Etat cultural</b>	<b>VIGN.6.10</b>	<b>Mauvais entretien du sol</b>	<b>M</b>	<b>Avertissement et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'opérateur.</b>	<b>G</b>	<b>Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées Si &gt; 1 récidive : suspension de l'habilitation (activité production de raisin)</b>
<b>Conduite du vignoble Etat cultural</b>	<b>VIGN.6.11</b>	<b>Parcelle en friche</b>	<b>M</b>	<b>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)</b>	<b>G</b>	<b>Retrait d'habilitation (activité production de raisin) si absence de mise en conformité dans le délai imparti (CVI, potentiel de production).</b>
Conduite du vignoble Autres pratiques culturales	VIGN.6.13	Non-respect des dispositions concernant la maîtrise de la végétation spontanée	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 Autres pratiques culturales	VIGN.6.14	Non respect de l'interdiction de désherbage des tournières et des talus	M	Avertissement et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'opérateur	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
<b>Conduite du vignoble Autres pratiques culturales</b>	<b>VIGN.6.15</b>	<b>Non respect de l'interdiction de paillage plastique</b>	<b>M</b>	<b>Avertissement et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'opérateur</b>	<b>G</b>	<b>Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées</b>
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	Avertissement et contrôle 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 raisins)
<b>Irrigation</b>	<b>VIGN.6.20</b>	<b>Non respect des dates réglementaires d'autorisation d'irrigation</b>	<b>m</b>	<b>Avertissement et contrôle supplémentaire de la charge</b>	<b>M</b>	<b>Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées</b>
Irrigation	VIGN.6.21	Installations enterrées dans la parcelle	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées		
<b>Récolte</b>	<b>VIGN.7.01</b>	<b>Non-respect des dispositions particulières de récolte et de transport de la vendange</b>	<b>M</b>	<b>Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée</b>	<b>G</b>	<b>Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)</b>
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)
<b>Maturité</b>	<b>VIGN.7.04</b>	<b>Non respect de la richesse minimale en sucre des raisins</b>	<b>M</b>	<b>Retrait du bénéfice de l'appellation pour les raisins concernés</b>	<b>G</b>	<b>Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)</b>
Récolte	VIGN.7.05	Absence de tri de la vendange	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle du reste du vignoble année n		
<b>Rendement</b>	<b>VIGN.8.01</b>	<b>Dépassement du rendement autorisé</b>	<b>M</b>	<b>Destruction des volumes concernés et contrôle l'année suivante</b>	<b>G</b>	<b>Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)</b>
<b>Rendement</b>	<b>VIGN.8.02</b>	<b>Dépassement du rendement maximum de production</b>	<b>M</b>	<b>Retrait du bénéfice de l'appellation sur toute la production</b>	<b>G</b>	<b>Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)</b>
Rendement	VIGN.8.03	Absence de destruction des volumes produits au-delà des rendements autorisés	G	Suspension d'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à destruction des volumes concernés		

<b>Point à contrôler</b>	<b>Code</b>	<b>Manquement</b>	<b>Classe 1</b>	<b>Sanctions 1</b>	<b>Classe 2</b>	<b>Sanctions si absence de mise en conformité ou contrôle supplémentaire non conforme et/ou récidive</b>
Rendement	VIGN.8.04	Absence de destruction des volumes liés à un VSI	G	Suspension d'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à destruction des volumes concernés		
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)
Entrée en production	VIGN.8.06	Absence de destruction de la production éventuelle de jeunes vignes ou de vignes surgreffées	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée		



**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	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné	G	Si > 1 récidive : Retrait d'habilitation (activité vinification)
Pratiques œnologiques	CAVE.02	Non-respect des règles spécifiques définies dans le cahier des charges	m	Contrôle supplémentaire sur le produit	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée
Pratiques œnologiques	CAVE.03	Non-respect des règles relatives à l'enrichissement	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le contenant concerné		
Pratiques œnologiques	CAVE.04	Non-respect du TAVM après enrichissement, au stade de la vinification	M	Contrôle supplémentaire sur le produit		
Matériels interdits	CAVE.05	Utilisation de matériel interdit par le cahier des charges	m	Avertissement et contrôle supplémentaire sur le produit	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée
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)
<b>Vinification</b>	<b>CAVE.09</b>	<b>Absence d'analyses régulières (trimestrielles) ou analyses incomplètes</b>	<b>M</b>	<b>Avertissement et contrôle supplémentaire dans l'année</b>	<b>G</b>	<b>Suspension d'habilitation (activité vinification)</b>
<b>Vinification</b>	<b>CAVE.10</b>	<b>Absence d'analyse à la Déclaration de Récolte ou avant l'établissement du SV11/SV12</b>	<b>m</b>	<b>Avertissement et contrôle supplémentaire dans l'année à la charge de l'opérateur</b>	<b>M</b>	<b>Suspension d'habilitation (activité vinification)</b>
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)
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 minime 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 : jusqu'à la fin de l'année n+1)
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 : jusqu'à la fin de l'année n+1)	M G	Si une récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation du lot concerné et augmentation importante de la pression de contrôle (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1) 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 : jusqu'à la fin de l'année n+1)	G	Retrait de l'habilitation (activité transaction en vrac)
Vin en vrac Examen analytique	VIN.06	Analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement (sucres, acide malique...)	m	Avertissement et obligation de conservation du lot et contrôle supplémentaire sur le même lot	M	Si une récidive : Augmentation de la pression de contrôle produit (analyses) (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)

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.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 : jusqu'à la fin de l'année n+1)	G	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1) 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)	M	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et obligation de destruction du produit et contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac (analyses) (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	G	et retrait de l'habilitation (activité de vinification et/ou transaction en vrac)
Vin en vrac Examen organoleptique	VIN.09	Constat avec défaut organoleptique mineur et acceptabilité du produit au sein de la famille	m	Avertissement	M	Avertissement et augmentation de la pression de contrôle (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)
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 de la pression de contrôle(+1 contrôle) (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	G	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 : jusqu'à la fin de l'année n+1)

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.11	Constat avec défaut organoleptique Grave et/ou non acceptabilité du produit au sein de la famille	M	Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot Pour l'AOC Côtes du Rhône : Augmentation importante de la pression de contrôle (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1). Pour l'AOC Côtes du Rhône Villages et pour les Crus : possibilité de repli du produit en AOC Côtes du Rhône sous la condition de satisfaire à un contrôle externe du produit dans ladite appellation Augmentation (doublement des contrôles)de la pression de contrôle (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	G	contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1) 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	G	Suspension de la dérogation Suspension d'habilitation (activité conditionnement)
Vin après conditionnement Examen analytique	VIN.13	Analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement (sucres, acide malique, ...)	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot restant, sauf si remise en vrac	G	Si une récidive : Augmentation de la pression de contrôle (+1 contrôle) produit de l'opérateur (analyses) (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1) Si > 1 récidive : Obligation de contrôle produit systématique en pré-mise (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)
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 (+1 contrôle) de la pression de contrôle produit (analyses) (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	G	Si une récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1) Si > 1 récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et retrait d'habilitation (activité de 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.15	Analyse non conforme (non loyal et marchand)	M	Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot restant et obligation de destruction du produit restant et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	G	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 : Augmentation (+1 contrôle) de la pression de contrôle (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)
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 (+1 contrôle) de la pression de contrôle (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	G	Si une récidive : Obligation de contrôle produit systématique en pré-mise (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)
Vin après conditionnement Examen organoleptique	VIN.18	Constat avec défaut organoleptique Grave et/ou non acceptabilité du produit au sein de la famille	M	Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot Pour l'AOC Côtes du Rhône : Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot restant et Augmentation importante de la pression de contrôle (durée : 12 mois). Pour l'AOC Côtes du Rhône Villages et pour les Crus : possibilité de repli du produit en AOC Côtes du Rhône sous la condition de satisfaire à un contrôle externe du produit dans ladite appellation Augmentation (doublement des contrôles) de la pression de contrôle (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	G	obligation de contrôle produit systématique en pré-mise (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1) Si > 1 récidive : Retrait d'habilitation (activité conditionnement)

## 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 (+1 contrôle) sur les produits (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1) 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	Avertissement et contrôles supplémentaires (+1 contrôle) sur les produits (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	G	Suspension d'habilitation (activité vinification)
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 et contrôles supplémentaires	G	Suspension d'habilitation (activité conditionnement)
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
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		
Pratiques œnologiques	TRAC.20	Registre des manipulations non renseigné en cas d'enrichissement	m	Avertissement		
Conditionnement	TRAC.21	Registre des manipulations non renseigné	m	Avertissement	M G	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)
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		



<b>Point à contrôler</b>	<b>Code</b>	<b>Manquement</b>	<b>Classe 1</b>	<b>Sanctions 1</b>	<b>Classe 2</b>	<b>Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive</b>
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'OC ou à l'OI)	G	Suspension ou retrait ou refus d'habilitation		
Récolte	TRAC.30	Avant le 15 juin, absence de déclaration du choix du tri de la vendange	m	Avertissement	M	Suspension de l'habilitation jusqu'à la remise de la déclaration
Récolte	TRAC.31	Non respect de la déclaration du choix du tri de la vendange	m	Avertissement		