

**SYNDICAT
DE L'AOC
CHATEAU-
GRILLET**



**INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITE**

**Organisme d'Inspection
Viticole de la Vallée
du Rhône**

VERSION APPROUVEE LE 13 FEVRIER 2018

AOC CHATEAU-GRILLET

**PLAN D'INSPECTION
[VERSION 03]**

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

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

Vu l'avis de l'ODG Château-Grillet représenté par son Président *Frédéric ENGERER*,

VERSION	DATE	EVOLUTION	APPROBATION
0	09/07/08	Création du plan d'inspection	
01	22/06/09	Rédaction de la version 1	Approuvé avec réserves le 29 juin 2009
02	05/01/11	Rédaction de la version 2	Approuvé le 19 janvier 2011
03	11/09/2017	Modification du contrôle Produit	

SOMMAIRE

I. CHAMP D'APPLICATION	4
II. ORGANISATION DES CONTROLES	5
A- IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS	5
1) Identification et habilitation d'un nouvel opérateur	5
2) Modifications d'Identification et d'Habilitation d'un opérateur déjà habilité.	7
3) Refus, retrait ou suspension d'habilitation	7
B. CONTROLE RELATIF AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE DES PRODUITS	8
1. Autocontrôle	8
2. Contrôle externe	8
C. REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE PRODUIT	10
III. MODALITES DES AUTOCONTROLES, CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNES	10
A. IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS	10
B. CONDITIONS DE PRODUCTION	12
C. RECOLTE	13
D. VINIFICATION	13
E. CONDITONNEMENT ET STOCKAGE	15
F. CONTROLE DU PRODUIT	15
G. OBLIGATIONS DECLARATIVES	15
H. EVALUATION DES AUTOCONTROLES ET DES CONTROLES INTERNES	17
IV. MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES	18
A. AUTOCONTROLE	18
B. CONTROLE INTERNE	18
C. CONTROLE EXTERNE	18
1. Les produits susceptibles de faire l'objet de contrôle	18
2. Déclenchement du contrôle	18
3. Déroulement du contrôle	18
V. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS DU CONTROLE EXTERNE	21

INTRODUCTION

Ce plan d'inspection définit les modalités de contrôle du cahier des charges de l'appellation Château-Grillet. Il permet de s'assurer du bon respect de l'origine des produits, des dispositions relatives à la production, la transformation, l'élaboration et le conditionnement des produits et de vérifier la conformité des produits dans cette appellation.

L'appellation n'a qu'un seul opérateur habilité pour la production des raisins, la vinification et le conditionnement.

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

I. CHAMP D'APPLICATION

SCHEMA DE VIE :

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
VIGNOBLE : PLANTATION PARCELLE	PRODUCTEUR	<ul style="list-style-type: none">- Aire géographique + aire parcellaire délimitée- Encépagement- Age d'entrée en production- Densité de plantation
CONDUITE DU VIGNOBLE	PRODUCTEUR	<ul style="list-style-type: none">- Densité de plantation- Taille- Palissage et hauteur de feuillage- Irrigation- Charge maximale moyenne à la parcelle- Pourcentage de pieds morts ou manquants- Etat cultural
RECOLTE	PRODUCTEUR	<ul style="list-style-type: none">- Récolte- Transport de la vendange- Maturité- Rendement
VINIFICATION	VINIFICATEUR	<ul style="list-style-type: none">- Aire géographique- Pratiques œnologiques et traitements physiques- Normes analytiques- Capacité de cuverie- Entretien chai et matériel- Acceptabilité analytique et organoleptique
ELEVAGE CONDITIONNEMENT CONSERVATION	VINIFICATEUR NEGOCIANT CONDITIONNEUR	<ul style="list-style-type: none">- Acceptabilité analytique et organoleptique- Lieu identifié pour le stockage des produits conditionnés- Entretien chai et matériel- Date de mise en marché à destination du consommateur

II. ORGANISATION DES CONTROLES

Le plan d'inspection est adressé à l'ODG qui doit le mettre à disposition des opérateurs concernés.

A- Identification et habilitation des opérateurs

1) Identification et habilitation d'un nouvel opérateur

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

La déclaration d'identification vaut demande d'habilitation.

Toute structure changeant de numéro SIRET ou de numéro CVI est considérée comme un nouvel opérateur à l'exception des modifications mineures définies au point 2.2.

a) La déclaration d'identification

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

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

L'opérateur s'engage à :

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

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

Activités	Pièces à joindre
Producteur de raisins	- Casier Viticole (CVI) à jour datant de moins de 3 mois - Pour les bailleurs, fournir le détail des parcelles en métayage ainsi que le(s) nom(s) et coordonnées du (des) métayer(s) - Pour les métayers, fournir le détail des parcelles ainsi que le(s) nom(s) et coordonnées du (des) bailleurs
Vinificateur, Vendeur de vin en vrac,	Plan de cave indiquant les numéros et volumes de l'ensemble des contenants

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

En cas de déclaration incomplète, l'ODG avertit l'opérateur et conserve le dossier dans l'attente des pièces manquantes..

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

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

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

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

c) Contrôle d'habilitation

L'ODG dispose de 10 jours pour enregistrer la déclaration d'identification complète et la transmettre à l'OIVR.

La demande d'habilitation fait l'objet d'un contrôle externe.

- Le contrôle est documentaire et sur site. Il porte pour l'ensemble des activités demandées, sur le respect des conditions structurelles de production.
- Le contrôle d'habilitation peut être uniquement documentaire si les parcelles du nouvel opérateur ont déjà fait l'objet d'un audit d'exploitation dans les 5 années qui précèdent la demande d'habilitation sans manquement pour les règles structurelles. Le contrôle des conditions de production structurelles portera à minima sur 20% des surfaces de l'exploitation.

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

d) Décisions d'habilitation

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

Le directeur de l'INAO :

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

L'habilitation mentionne les activités sur lesquelles elle porte.

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

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

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

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

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

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

A cet effet, il remplit une déclaration d'identification modificative et transmet les pages modifiées ainsi que les pièces à joindre à l'ODG.

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

2.1 – Modifications majeures

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

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

2.2 – Modifications mineures

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

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

Les modifications mineures sont transmises par l'ODG à l'INAO au fil de l'eau afin de mettre à jour les informations figurant dans la liste des opérateurs habilités.

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

3) Refus, retrait ou suspension d'habilitation

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

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

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

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

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

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

Le contrôle des conditions de production, de transformation, d'élaboration, d'élevage ou de conditionnement et le contrôle des produits comportent 2 types de contrôle : l'autocontrôle et le contrôle externe réalisé par l'OIVR.

1. Autocontrôle

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

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

	A transmettre à l'OIVR
Déclaration de renonciation à produire	X
Déclaration de revendication	X
Déclaration de transaction vrac	X
Déclaration de conditionnement	X
Déclaration de repli	X
Déclaration de déclassement	X

2. Contrôle externe

Le présent plan fixe les modalités, les méthodologies et les fréquences des contrôles externes. Ces contrôles peuvent être effectués de façon inopinée.

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

- contrôleurs pour le contrôle administratif des documents
- contrôleurs techniques (personnel permanent et saisonnier) pour les contrôles de la production, de la vinification, de l'élevage, du conditionnement et du stockage.

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

Les contrôles externes portent sur :

- L'habilitation,

- Le vignoble,

Tous les points du cahier des charges seront contrôlés sur 5 ans.

Ces contrôles visent à vérifier le respect des conditions de production conformément au cahier des charges de l'AOC. Si l'inspecteur ne constate aucun manquement sur la parcelle, le contrôle se limite à son appréciation à dire d'expert. S'il a un doute par rapport à un point du cahier des charges, le contrôle est enclenché selon les méthodes décrites dans les procédures de l'organisme de contrôle.

A l'issue du contrôle, l'agent de l'OIVR établit un constat d'inspection. La fiche est signée par l'opérateur ou son représentant. Il peut y faire figurer des observations.

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

- La récolte, la vinification, l'élevage et le stockage,

Le contrôle vise à vérifier le respect des points relatifs à la récolte, la vinification, l'élevage, le stockage et le conditionnement prévus dans le cahier des charges de l'AOC.

- Le produit,

Le contrôle produit porte sur les vins faisant l'objet d'un conditionnement.

Les examens analytiques doivent être réalisés par des laboratoires habilités par l'INAO et accrédités COFRAC pour les paramètres demandés.

- Les obligations déclaratives.

C. REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE PRODUIT

ETAPE	FREQUENCE MINIMALE DES CONTRÔLES INTERNES	FREQUENCE MINIMALES DES CONTRÔLES EXTERNES PAR L'OI	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE
Déclaration d'identification / Habilitation		100% des demandes d'habilitation.	100% des demandes d'habilitation.
Conditions de production		100% des surfaces / 5 ans.	100% des surfaces / 5 ans.
Récolte, vinification et stockage		1 visite / 5 ans.	1 visite / 5 ans.
Contrôle du produit		Tous les 2 ans, 100% des millésimes	Tous les 2 ans, 100% des millésimes
Obligations déclaratives		1 contrôle / 5 ans.	1 contrôle / 5 ans.
Evaluation de l'ODG		1 audit/an	1 audit/an

III. MODALITES DES AUTOCONTROLES, CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNES

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

A. IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Déclaration d'identification Habilitation	Conservation d'une copie de la déclaration d'identification.		Contrôle documentaire et sur site. Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.
Aire parcellaire délimitée	L'opérateur vérifie et si nécessaire enregistre sur sa fiche CVI le classement de ses parcelles.		Vérification documentaire du classement des parcelles de l'exploitation dans l'aire délimitée par rapprochement de la fiche CVI et des plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire. Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.

Potentiel de production	Tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable.		Vérification de la tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable. Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.
Cépages			Vérification ampélographique du cépage sur le terrain. Fréquence = 20% des surfaces des demandes d'habilitation.
Densité de plantation			Vérification sur le terrain. Fréquence = 20% des surfaces des demandes d'habilitation.
Lieu de vinification			Contrôle documentaire et sur site. Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.
Capacité de cuverie			Contrôle documentaire et sur site. Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.
Lieu identifié pour le stockage des produits conditionnés			Contrôle sur site. Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.

B. CONDITIONS DE PRODUCTION

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Aire parcellaire délimitée	L'opérateur vérifie et si nécessaire enregistre le classement de ses parcelles dans l'AOC concernée.		Vérification documentaire du classement des parcelles de l'exploitation dans l'aire délimitée par rapprochement de la fiche CVI et des plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire.
Potentiel de production et âge d'entrée en production des jeunes vignes	Tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable.		Vérification de la tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable.
Encépagement	Bulletins de transport des plants.		Vérification ampélographique du cépage sur le terrain.
Densité de plantation	Tenue à jour du CVI		Vérification sur le terrain.
Taille	Tenue à jour du CVI		Vérification sur le terrain.
Hauteur d'échalassage			Vérification sur le terrain.
Irrigation			Contrôle sur le terrain
Charge à la parcelle			Contrôle sur le terrain.
Entretien de la parcelle Pratiques culturales			Vérification visuelle du bon état cultural des parcelles.
Taux de pieds morts ou manquants	Etablir et tenir à jour la liste des parcelles avec le % de pieds morts ou manquants s'il est > 20%.		Estimation du taux de manquant Contrôle sur le terrain et rapprochement avec la liste des pieds morts ou manquants établie
Apports organiques			Contrôle sur le terrain

C. RECOLTE

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Maturité	Enregistrement des contrôles de maturité réalisés sur des parcelles témoins de l'exploitation.		Contrôle documentaire des enregistrements des contrôles de maturité. Contrôle de la richesse en sucres par mesure réfractométrique
Parcelles non vendangées			Contrôle visuel.
Récolte manuelle			Contrôle visuel.
Transport de la vendange			Vérification sur site des récipients de transport de la vendange
Rendement			Contrôle documentaire.

D. VINIFICATION

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Aire géographique			Contrôle documentaire et sur site
Pratiques œnologiques et traitements physiques	Tenue des registres.		Vérification de la tenue des registres.
Enrichissement	Tenue des registres.		Contrôle du TAV après enrichissement.

Etat général du chai et du matériel			Contrôle visuel de l'état de propreté des sols, des murs, des rigoles, du matériel de réception, de transfert et de vinification.
Capacité de cuverie			Contrôle documentaire et sur site.
Elevage			Contrôle documentaire et sur site

E. CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Lieu identifié pour le stockage des vins conditionnés			Contrôle sur site. Contrôle aléatoire. Fréquence = 1 contrôle / 5 ans.
Obligation d'analyse des vins	Analyse de tous les lots homogènes de vins. Pour les vins conditionnés, les analyses doivent être conservées 6 mois à compter de la date de conditionnement.		Contrôle documentaire et sur site. Contrôle aléatoire. Fréquence = 100% des opérateurs / an.
Obligation de conservation des échantillons conditionnés	Conservation de 6 échantillons/lot pendant 3 mois minimum.		Contrôle au moment du prélèvement. Contrôle aléatoire. Fréquence = lors d'un prélèvement.

F. CONTROLE DU PRODUIT

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Vin faisant l'objet d'une transaction en vrac ou d'un conditionnement	L'opérateur doit tenir son registre d'entrées/sorties et de conditionnement, archiver les copies des déclarations faites à l'OIVR et enregistrer les dégustations et les analyses.		Contrôle analytique et organoleptique des vins après mise en bouteilles. L'année N, les vins en bouteilles des millésimes N-2 et N-3 sont analysés et dégustés. Vérification des registres de manipulation et déclaration (ou à ajouter après)

G. OBLIGATIONS DECLARATIVES

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Déclaration de revendication	Copie des déclarations.		Contrôle documentaire.
Liste des parcelles avec + de 20% de pieds morts ou manquants	Copie des déclarations. Liste des parcelles avec le % de pieds morts ou manquants s'il est > 20%.		Contrôle documentaire de la cohérence des différents documents et rapprochement avec le contrôle terrain.
Déclaration de conditionnement			Contrôle documentaire
Déclaration de renonciation à produire	Copie des déclarations.		Contrôle documentaire.
Date de mise en marché des vins à destination du consommateur	Tenue à jour des registres de manipulation et d'entrées-sorties. Copies des déclarations de transaction vrac et de conditionnement faites à l'OIVR.		Contrôle documentaire.
Déclaration de repli et de déclassement	Copie des déclarations.		Contrôle documentaire.

H. EVALUATION DES AUTOCONTROLES ET DES CONTROLES INTERNES

Point à contrôler	Méthode
Maîtrise des documents et organisation	Par contrôle documentaire
Maîtrise des moyens humains et du matériel.	Par contrôle documentaire
Identification des opérateurs, tenue à jour de la liste et transmission des informations à l'INAO et à l'OI	Par contrôle documentaire
Mise à disposition des documents aux opérateurs (cahier des charges, plan d'inspection, déclaratifs obligatoires, registres...)	Par contrôle documentaire
Contrôle des déclarations effectuées par l'opérateur	Par contrôle documentaire
Suivi des actions correctives	Par contrôle documentaire et sur site
Formation des jurés : évaluation du contenu du plan de formation notamment à l'utilisation de la fiche de dégustation, vérification de la réalisation des formations.	Par contrôle documentaire

IV. MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

A. AUTOCONTROLE

Les vins conditionnés doivent être analysés suivant les dispositions de l'article D 645-18 du code rural et de la pêche maritime.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période d'au moins 2 ans à compter de la date du conditionnement.

L'opérateur doit tenir son registre des manipulations visé à l'article D 645-18 du code rural et de la pêche maritime.(entrées-sorties et conditionnement).

L'opérateur tient à la disposition de l'OIVR les enregistrements des analyses et des dégustations d'autocontrôle.

Il adresse à l'OIVR, avec ses déclarations de conditionnement, l'analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

B. CONTROLE INTERNE

Néant

C. CONTROLE EXTERNE

1. Les produits susceptibles de faire l'objet de contrôle

Les vins sont contrôlés de façon systématique.

2. Déclenchement du contrôle

Les vins sont contrôlés à la demande de l'opérateur à partir du 1^{er} octobre de l'année N.

L'année N, les vins en bouteilles des millésimes N-2 et N-3 sont analysés et dégustés.

Ainsi, tous les millésimes sont dégustés **une fois** dans le cadre du contrôle externe.

3. Déroulement du contrôle

- a) La réalisation du prélèvement

Modalités de prélèvement

Les prélèvements des échantillons en vue des examens analytiques et organoleptiques des vins susceptibles de bénéficier de l'AOC Château-Grillet sont réalisés par des agents d'inspection de l'OIVR en présence de l'opérateur ou de son représentant dûment mandaté.

Le lot contrôlé correspond à un lot homogène constitué d'un même vin pouvant être réparti dans différents contenants de même nature.

Le prélèvement est effectué selon la méthode d'échantillonnage suivante :

- *Pour les vins non conditionnés*, pour chaque lot prélevé, l'échantillon est constitué par un assemblage d'un volume identique de vins prélevés dans un ou plusieurs contenants choisis au hasard par l'agent d'inspection de l'OIVR sur un volume devant représenter à minima 20 % du volume total du lot.

- *Pour les vins conditionnés en bouteilles*, l'agent collecte les bouteilles correspondant au lot.

Chaque prélèvement comporte 4 échantillons :

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

Dans le cas d'un vin conditionné, l'opérateur a l'obligation de conserver 6 échantillons du vin concerné pendant 1an minimum.

Incohérences constatées lors du prélèvement

Toute incohérence entre les informations indiquées dans les documents et le constat réalisé par l'agent entraîne l'annulation du prélèvement pour contrôle sauf lorsque :

- Le vin a été relogé dans une ou plusieurs cuves différentes
- Le volume à prélever est différent de celui mentionné dans la déclaration de transaction ou de conditionnement

Dans ces cas là, il est procédé à une rectification sur la fiche de prélèvement et le prélèvement est effectué normalement. Cette fiche est signée par l'opérateur ou son représentant et l'agent de l'OIVR à l'issue de prélèvement.

b) Anonymat et conservation des échantillons

L'anonymat des échantillons est assuré par les agents de l'OIVR.

Dans le cas d'un vin conditionné, l'anonymat est assuré par mise sous chaussette le vin est servi par un agent de l'OIVR.

Les échantillons sont stockés sous la responsabilité de l'OIVR, dans des locaux permettant leur parfaite conservation (pièce sombre) et assurant une température adaptée pour la dégustation. Les échantillons sont conservés pendant une période de 3 mois.

c) Examens analytiques

Les examens analytiques interviennent dans 2 cas :

- Dans le cadre du contrôle du produit, sur les paramètres suivants :
Acidité volatile, acidité totale, titre alcoométrique volumique acquis et total, SO2 total, glucose-fructose, pH.
- En vue de la traçabilité du produit, ils peuvent être réalisés dès lors qu'une seconde expertise porte sur un échantillon nouvellement prélevé.

Lorsque l'examen analytique est conforme, l'échantillon est soumis à l'examen organoleptique.

Dans le cas d'un examen analytique non conforme, l'opérateur peut exercer un recours et demander une nouvelle expertise. L'analyse est alors réalisée sur un des échantillons témoins prélevés lors de la première expertise.

100% des échantillons prélevés font l'objet d'un contrôle par un laboratoire accrédité COFRAC et habilité par l'INAO.

d) L'examen organoleptique

Seuls les échantillons conformes aux normes analytiques sont soumis à l'examen organoleptique.

1. Composition du jury

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

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

Ces 3 collèges sont :

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

Ces dégustateurs sont choisis sur une liste proposée par l'ODG et évalués par l'OIVR.

L'ODG est chargé de la formation des dégustateurs proposés.

L'OIVR évalue les dégustateurs et établit annuellement un bilan communicable à chacun d'entre eux et transmis à l'ODG.

2. Les séances de dégustation

Les dégustateurs sont convoqués aux séances de dégustation par l'OIVR sur la base de la liste des dégustateurs formés par l'ODG.

Ils dégustent dans une salle adaptée à l'examen organoleptique, avec une luminosité suffisante, un poste de dégustation par personne, l'absence d'odeurs pouvant perturber l'examen olfactif.

Le nombre maximum d'échantillons examinés est fixé à 15 par jury.

Des échantillons factices peuvent être ajoutés afin de pouvoir proposer davantage d'échantillons si nécessaire.

L'ordre de présentation des échantillons est aléatoire.

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

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

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

3. Déroulement de l'examen organoleptique

L'examen organoleptique s'appuie sur les aspects visuels, olfactifs et gustatifs.

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

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

B : le vin présente des défauts réversibles mais qui en l'état l'empêchent d'appartenir à l'A.O.C. revendiquée

C : le vin présente des défauts irréversibles qui empêchent le vin d'appartenir à l'A.O.C. revendiquée.

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

Elle reste optionnelle dans le cas A.

Le dégustateur dispose d'une liste de défauts établie par l'ODG en collaboration avec l'INAO.

Il doit motiver le refus, identifier les défauts.

Les notes individuelles des 5 dégustateurs sont reportées pour chaque échantillon. La note de consensus 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. Dans les deux cas suivants, notes individuelles A, A, B, C, C et A, B, B, C, C, l'avis est défavorable et la note de consensus 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.

V. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS DU CONTROLE EXTERNE

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

En cas de non-conformité(s), l'OIVR établit un rapport d'inspection et une ou plusieurs fiches de manquement(s) qu'il transmet à l'opérateur.

Celui-ci peut :

a) Formuler un recours auprès de l'OIVR dans le cas d'un désaccord sur le constat. Dans le cas du contrôle Vignoble ou Cave, une contre-visite est organisée. Dans le cadre du contrôle produit, le nouveau constat est effectué sur l'échantillon témoin détenu par l'OIVR.

b) Proposer une action correctrice afin de lever la non-conformité.

Pour tout manquement, l'OIVR envoie un rapport d'inspection à l'INAO qui a en charge la validation des propositions de mesures de correction et des délais de mise en conformité proposés et le cas échéant, la notification des mesures faisant suite au manquement.

Suite à l'envoi d'une notification, l'INAO met l'opérateur en mesure de produire ses observations dans un délai de 15 jours suivant cette notification.

GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS AOC CHÂTEAU-GRILLET

Généralités

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.

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 ;
- perte du bénéfice de l'appellation d'un lot ou de l'ensemble de la production revendiqué par l'opérateur en cause ; la perte du bénéfice de l'appellation 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 en vue de la suspension ou du retrait de la reconnaissance de l'ODG.

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.

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 suspension ou de retrait d'habilitation, les services de l'INAO en informent les services de la DGCCRF et de la DGDDI

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.

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

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

ODG

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Mesure de traitement du manquement	Classe 2	Mesure de traitement du manquement 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	M	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
Maîtrise des documents et organisation	ODG03	Défaut de suivi des DI	m	avertissement	M	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
					G	Information du Comité National en vue de la suspension ou du retrait de la 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 la 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
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	ODG 14	Défaut de plan de formation des dégustateurs ou défaut d'application du plan Transmission à l'OI et tenue à jour de la liste des jurés des commissions organoleptiques	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 la reconnaissance de l'ODG

OPERATEUR - VIGNE

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Mesure de traitement du manquement	Classe 2	Mesure de traitement du manquement 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	VIGN.4.04	Chai situé hors de l'aire	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	Fiche CVI non tenue à jour pour les nouvelles plantations	m	Avertissement	M	Suspension d'habilitation (activité production de raisin jusqu'à mise en conformité)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Mesure de traitement du manquement	Classe 2	Mesure de traitement du manquement si absence de mise en conformité ou contrôle supplémentaire non conforme et/ou récidive
Conduite du vignoble Taille	VIGN.6.03	Non respect des règles de taille	M	Avertissement et contrôle supplémentaire de la charge sur la parcelle concernée	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'opérateur
Conduite du vignoble Taille	VIGN.6.04	Vigne non taillée ou pré-taillée mécaniquement	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	G	Retrait d'habilitation partiel (activité production de raisins)
Conduite du vignoble Hauteur d'échalassage	VIGN.6.06	Non respect de la hauteur minimale des échelas	M	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
Conduite du vignoble Charge maximale moyenne	VIGN.6.08	Non respect de la charge maximale moyenne à la parcelle	M	Avertissement et Contrôle supplémentaire sur la parcelle concernée et sur d'autres parcelles avant la récolte	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production des parcelles concernées
Conduite du vignoble Etat cultural	VIGN.6.09	Mauvais état sanitaire	M	Avertissement et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'opérateur..	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées. Si > 1 récidive : suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
Conduite du vignoble Etat cultural	VIGN.6.10	Mauvais entretien du sol	M	Avertissement et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'opérateur.	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées Si > 1 récidive : suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
Conduite du vignoble Etat cultural	VIGN.6.11	Parcelle en friche	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle sur d'autres parcelles de l'exploitation Et si totalité de l'exploitation : suspension d'habilitation (activité production de raisins)	G	Retrait d'habilitation (activité production de raisin) si absence de mise en conformité dans le délai imparti (CVI, potentiel de production).

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Mesure de traitement du manquement	Classe 2	Mesure de traitement du manquement si absence de mise en conformité ou contrôle supplémentaire non conforme et/ou récidive
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	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
Récolte	VIGN.7.01	Non-respect des dispositions particulières de récolte et de transport de la vendange	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée	G	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
Récolte	VIGN.7.03	Parcelle non vendangée ou partiellement vendangée	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et perte du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée	G	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
Maturité	VIGN.7.04	Non respect de la richesse minimale en sucre des raisins	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les raisins concernés	G	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
Rendement	VIGN.8.01	Dépassement du rendement autorisé	M	Destruction des volumes concernés et contrôle l'année suivante	G	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
Rendement	VIGN.8.03	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		
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 perte du bénéfice de l'appellation pour 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	Mesure de traitement du manquement	Classe 2	Mesure de traitement du manquement 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	G	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		Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de 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)
Stockage (lieu identifié)	CAVE.13	Non respect des règles du cahier des charges	M	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	G	Suspension d'habilitation (activité conditionnement)
Conditionnement	CAVE.14	Non respect de la date	m	Avertissement	M	Perte du bénéfice de l'appellation du lot
Conditionnement	CAVE.15	Non respect du type de bouteilles	M	Remise en cercle ou perte du bénéfice de l'appellation du lot	G	Perte du bénéfice de l'appellation du lot

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Mesure de traitement du manquement	Classe 2	Mesure de traitement du manquement si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Mise en marché à destination du consommateur	CAVE.17	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 perte du bénéfice de l'appellation pour un volume équivalent de vins encore en stock de la récolte considérée

OPERATEUR - VIN

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Mesure de traitement du manquement	Classe 2	Mesure de traitement du manquement si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Contrôle du produit Prélèvement	VIN.01	Incohérence minimale des volumes constatée lors d'un prélèvement entre la réalité des vins entreposés dans le lieu d'entrepôt, la déclaration de revendication et les justifications des mouvements de vins	m	Avertissement	M	Perte du bénéfice de l'appellation 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	Perte du bénéfice de l'appellation 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)
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)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Mesure de traitement du manquement	Classe 2	Mesure de traitement du manquement si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
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)
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	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	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)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Mesure de traitement du manquement	Classe 2	Mesure de traitement du manquement 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 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 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	Mesure de traitement du manquement	Classe 2	Mesure de traitement du manquement 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 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	Mesure de traitement du manquement	Classe 2	Mesure de traitement du manquement 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 et demande de mise en conformité dans des délais impartis	M	Refus ou suspension d'habilitation
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 récidive
Déclaration de revendication	TRAC.06	Déclaration erronée	M	Avertissement et correction de la déclaration	G	Suspension d'habilitation (activité vinification) avec éventuellement perte du bénéfice de l'appellation 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 livraison) 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	Mesure de traitement du manquement	Classe 2	Mesure de traitement du manquement 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 et demande de mise en conformité dans des délais impartis	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	Retrait du bénéfice du signe pour un volume équivalent et contrôle supplémentaire	G	Retrait d'habilitation
Exportation hors du territoire de l'union européenne	TRAC.11	Non mise à disposition des informations relatives au conditionnement identiques à celles figurant au registre des manipulations du règlement (CEE) 884/2001, et/ou non mise à disposition des analyses avant ou après conditionnement et/ou non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés	M	Avvertissement 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	Mesure de traitement du manquement	Classe 2	Mesure de traitement du manquement 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 part de production éventuellement concernée	G	Contrôle sur l'ensemble des parcelles de l'opérateur
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 Obligation de mise en conformité dans le délai défini	M	Suspension d'habilitation (activité vinification) jusqu'à mise en conformité
Rendement	TRAC.19	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction (VSI)	m	Avertissement Obligation de mise en conformité dans le délai défini	M	Suspension d'habilitation (activité vinification) jusqu'à mise en conformité
Pratiques œnologiques	TRAC.20	Registre des manipulations non renseigné en cas d'enrichissement	m	Avertissement Obligation de mise en conformité dans le délai défini	M	Suspension d'habilitation (activité vinification) jusqu'à mise en conformité
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		
Réalisation des contrôles	TRAC.29	Absence de réalisation des contrôles suite au non paiement des frais de contrôle	G	Suspension ou retrait ou refus d'habilitation		