



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

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

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

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

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

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

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

## SOMMAIRE

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

## **INTRODUCTION**

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

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

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

## I - CHAMP D'APPLICATION

### A - SCHEMA DE VIE

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

## B - EVALUATION DES OPERATEURS

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

Les opérateurs sont évalués selon les critères suivants :

### a) – Vignoble

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

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

### b) – Matériels

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

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

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

- Pressoir continu :

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

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

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

## II - ORGANISATION DES CONTROLES

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

### A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

#### 1) Identification et habilitation d'un nouvel opérateur

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

La déclaration d'identification vaut demande d'habilitation.

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

#### a) *La déclaration d'identification*

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

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

L'opérateur s'engage à :

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

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

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

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

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

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

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

| <b>Activités</b>                        | <b>Date limite de dépôt à l'ODG de la déclaration d'identification complète</b> |
|---|---|
| Producteur de raisins ou de mouts       | 1 <sup>er</sup> juin précédant la récolte                                       |
| Vinificateur                            | 1 <sup>er</sup> 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<sup>er</sup> juin, les dossiers devront être accompagnés de justificatifs démontrant l'impossibilité de s'identifier avant la date butoir.

### ***c) Contrôles d'habilitation***

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

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

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

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

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

Dans les deux cas :

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

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

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

➤ Nouvel Opérateur sans l'activité Production de raisins

Le contrôle est réalisé par l'OIVR.

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

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

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

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

***d) Décisions d'habilitation***

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

Le directeur de l'INAO :

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

L'habilitation mentionne les activités sur lesquelles elle porte.

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

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

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

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

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

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

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



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

**a) - Modifications majeures**

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

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

**b) - Modifications mineures**

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

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

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

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

**3) Refus, retrait ou suspension d'habilitation**

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

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

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

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

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

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

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

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

### **1) Autocontrôle**

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

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

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

### **2) Contrôle interne**

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

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

Ainsi l'ODG doit décrire :

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

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

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

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

#### ***a) - Organisation du contrôle interne***

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

Il porte sur :

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

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

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

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

### ***b) – Nouvelles plantations***

Le contrôle interne porte sur l'ensemble des nouvelles plantations en 3<sup>ème</sup> feuille (avant l'entrée en production en appellation).

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

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

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

### ***c) – Audit d'exploitation***

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

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

Le contrôle interne comprend :

➤ un contrôle documentaire :

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

➤ un contrôle sur site visant à vérifier :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### ***e) – Contrôle produit***

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

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

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

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

### **3) Contrôle externe**

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

Les contrôles sont ciblés dans les cas suivants :

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

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

#### ***a) – Organisation du contrôle externe***

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

- contrôleurs pour le contrôle administratif des documents,

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

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

Les contrôles externes portent sur :

***b) – L'habilitation (voir au point A)***

***c) – Les conditions de production au vignoble***

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

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

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

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

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

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

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

***d) – La récolte, la vinification et le stockage***

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

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

***e) – Le produit***

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

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

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

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

## C - EVALUATION DE L'ODG

L'OIVR évalue l'ODG deux fois par an.

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

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

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

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

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

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



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

### III - MODALITES DES AUTOCONTROLES, CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNES

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

#### A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

POUR TOUS LES OPERATEURS

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

POUR LES PRODUCTEURS

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

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

POUR LES VINIFICATEURS

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| Lieu de vinification                          |  | Contrôle documentaire<br>100 % des opérateurs contrôlés             | Contrôle documentaire<br>100 % des opérateurs contrôlés             |
| Chai de vinification :<br>Hygiène et matériel |  | Contrôle documentaire et sur site<br>100 % des opérateurs contrôlés | Contrôle documentaire et sur site<br>100 % des opérateurs contrôlés |
| Capacité de cuverie                           |  | Contrôle documentaire et sur site<br>100 % des opérateurs contrôlés | Contrôle documentaire et sur site<br>100 % des opérateurs contrôlés |

POUR LES CONDITIONNEURS

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

## B - CONDITIONS DE PRODUCTION

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

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

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

## C - RECOLTE

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

## D - VINIFICATION ET / OU CONDITIONNEMENT

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

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

## E - CONTROLE DU PRODUIT

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



## F - OBLIGATIONS DECLARATIVES

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

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

## G - EVALUATION DES CONTROLES INTERNES

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

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

## **IV - MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES**

### **A – AUTOCONTROLE**

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

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

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

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

### **B- CONTROLE INTERNE**

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

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

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

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

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

### **C- CONTROLE EXTERNE**

#### **1) Déclenchement du contrôle**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **3) Procédure générale : Conditions et modalités de prélèvements**

#### a) Procédure générale pour les vins en vrac

⇒ Déclenchement du contrôle

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

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

⇒ Information de l'opérateur de la décision de contrôle

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

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

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

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

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

⇒ Information de l'opérateur de la date du prélèvement

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

⇒ Modalités du prélèvement

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

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

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

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

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

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

Chaque prélèvement comporte 4 échantillons de 75 cl :

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

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

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

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

#### b) Procédure générale pour les vins conditionnés

⇒ Déclenchement du contrôle

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

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

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

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

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

⇒ Information de l'opérateur

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

⇒ Modalités du prélèvement

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

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

Chaque prélèvement comporte 6 bouteilles de 75 cl :

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

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

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

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

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

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

#### c) Procédure générale des vins commercialisés à la tireuse

⇒ Déclenchement du contrôle

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

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

⇒ Information de l'opérateur

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

⇒ Modalités du prélèvement

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

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

Chaque prélèvement comporte 4 échantillons de 75 cl :

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

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

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

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

#### **4) Contrôle en continu : Conditions et modalités de prélèvements**

a) Contrôle continu pour les vins en vrac

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

⇒ Modalités d'adhésion au contrôle continu

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

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

⇒ Engagement de l'opérateur

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

⇒ Modalités de contrôle par l'OIVR

L'opérateur peut être contrôlé à tout moment en étant prévenu 48 heures à l'avance.

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

⇒ Manquements aux engagements par l'opérateur

L'opérateur ne pourra plus bénéficier du contrôle continu :

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

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

b) Contrôle continu pour les vins conditionnés

⇒ Modalités d'adhésion au contrôle continu

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

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

⇒ Engagement de l'opérateur

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

⇒ Modalités de contrôle par l'OIVR

L'opérateur peut être contrôlé à tout moment en étant prévenu 48 heures à l'avance.

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



⇒ Manquements aux engagements par l'opérateur

L'opérateur ne pourra plus bénéficier du contrôle continu :

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

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

### **5) Cas particulier des vins Primeurs**

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

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

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

### **6) Incohérences constatées lors du prélèvement**

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

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

#### Vin en vrac

Le vin est logé dans une ou plusieurs cuves différentes,

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

#### Vin à la tireuse

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

### **7) Préparation des échantillons aux examens organoleptiques et analytiques**

#### Stockage des échantillons prélevés

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

#### Durée de conservation des échantillons prélevés

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

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

#### Anonymat des échantillons

L'anonymat des échantillons est assuré par les agents de l'OIVR selon une procédure interne.

Dans le cas des échantillons prélevés présentant un conditionnement spécifique (cubitainers, bag-in-box, bouteilles particulières identifiables,..), l'agent transvase le vin dans des

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

## **8) Examen analytique**

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

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

L'analyse concerne les paramètres suivants : acidité totale, acidité volatile, titre alcoométrique volumique acquis et total, SO<sub>2</sub> total, glucose-fructose, pH, et en plus pour les vins rouges : indice de polyphénols totaux et intensité colorante modifiée.

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

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

## **9) Examen organoleptique**

### **Composition du jury**

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

Ces 3 collèges sont :

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

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

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

### **Séance de dégustation**

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

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

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

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

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

L'ordre de présentation des échantillons est aléatoire.

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

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

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

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

### Systeme de notation du produit

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

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

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

**B** : le vin présente des défauts non réhabilitaires

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

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

Elle reste optionnelle dans le cas A.

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

Il doit motiver le refus et identifier les défauts.

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

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

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

### Evaluation du produit

En fonction de la note attribuée par chaque dégustateur, le niveau de la non-conformité des produits du 1<sup>er</sup> prélèvement sera évalué selon le tableau suivant :

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

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

### **Résultats des examens analytiques et/ ou organoleptiques**

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

#### **Possibilité de recours de l'opérateur**

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

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

## **V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS :**

### **A – MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DES CONTRÔLES INTERNES**

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

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

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

### **B – CONTRÔLES EXTERNES**

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

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

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

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

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

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

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

#### **2) Classification des manquements**

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

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

Pour l'opérateur :

- Manquement mineur = manquement non "réthibitoire" pour le produit ; manquement présentant un risque faible d'incidence sur le produit ;
- Manquement majeur = manquement ayant un impact sur la qualité du produit (condition de transformation ou contrôle produit par exemple) ;
- Manquement grave ou critique = manquement sur les caractéristiques fondamentales de l'appellation (zone de production, variété ou race, ou contrôle produit,...)

Pour l'ODG :

- Manquement mineur = non-respect d'une règle, ne portant pas atteinte à l'efficacité de la mission de contrôle interne de l'ODG ;
- Manquement majeur = non-respect d'une règle susceptible, en fonction de l'étendue du manquement constaté, de porter atteinte à l'efficacité de la mission de contrôle interne de l'ODG ;
- Manquement grave ou critique = non-respect d'une règle remettant fondamentalement en cause la mission de contrôle interne de l'ODG.

### **3) Suites aux manquements**

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

- Avertissement ;
- Contrôle(s) supplémentaire(s) à la charge de l'opérateur en vue d'augmenter la pression de contrôle sur les conditions de production ou sur le produit ;
- Réfaction du rendement pouvant être revendiqué ;
- Retrait du bénéfice de l'appellation (pour la part de production concernée) (d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée) (pour la part de récolte concernée) (pour le lot concerné). (Le vin) (Les vins) faisant l'objet de la présente décision peut être commercialisé en vin de table sous réserve de répondre aux conditions fixées par la réglementation en vigueur pour le classement dans cette catégorie de vin.
- Retrait du bénéfice de l'appellation sur tout ou partie de la production ou tout ou partie d'un outil de production ;
- Suspension de l'habilitation de l'opérateur en cause ; la suspension d'habilitation peut être partielle en ce qu'elle ne concerne qu'une activité particulière ;
- Retrait de l'habilitation de l'opérateur en cause ; le retrait d'habilitation peut être partiel en ce qu'il ne concerne qu'une activité particulière ;

La liste des mesures sanctionnant les manquements relevés chez l'ODG comprend :

- Avertissement ;
- Contrôle supplémentaire à la charge de l'ODG ;
- Suspension de la reconnaissance de l'ODG.

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

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

Le retrait de reconnaissance d'un ODG peut intervenir :

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

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

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

Dans le cas contraire, l'opérateur devra fournir les éléments en question dans les délais déterminés par l'organisme de contrôle. Le non respect de ces délais sera considéré comme un manquement sur le point à contrôler du niveau le plus important prévu par la grille de traitement des manquements.

En cas de retrait du bénéfice de l'appellation, de déclassement de lot, de suspension ou de retrait d'habilitation, les services de l'INAO en informent les services de la DGCCRF et de la DGDDI.

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

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

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

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

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

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

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

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



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

**OPERATEUR - VIGNE**

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

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

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

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

**OPERATEUR - CAVE**

| <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 supplémentaire non conforme, et/ou récidive</b>   |
|--|----------------|---|-----------------|---|-----------------|---|
| Pratiques œnologiques  | CAVE.01        | Non respect de l'interdiction de pratiques œnologiques et de traitements physiques (voir le cahier des charges) | M               | Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné                                     | G               | Si > 1 récidive :<br>Retrait d'habilitation (activité vinification)   |
| Chai   | CAVE.06        | Non respect de la capacité de cuverie définie dans le cahier des charges  | m               | Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante                                     | M               | Suspension d'habilitation (activité vinification)   |
| Chai   | CAVE.07        | Mauvais entretien du chai et du matériel  | m               | Avertissement et renforcement du contrôle sur le produit et contrôle du chai l'année suivante | M               | Suspension d'habilitation (activité vinification)   |
| <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)  |
| Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés | CAVE.14        | Non respect des règles définies dans le cahier des charges  | m               | Avertissement   | M               | Déclassement d'un volume équivalent de vins encore en stock de la récolte considérée  |
| Mise en marché à destination du consommateur   | CAVE.15        | Non respect des règles définies dans le code rural ou dans le cahier des charges                                | m               | Avertissement   | M               | Suspension d'habilitation (activité vinification et/ou conditionnement) et déclassement d'un volume équivalent de vins encore en stock de la récolte considérée |

## OPERATEUR - VIN

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

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



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

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

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

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

**OPERATEUR - TRACABILITE**

| <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>                      |
|--|----------------|---|-----------------|---|-----------------|---|
| Suivi de la traçabilité  | TRAC.01        | Absence partielle ou totale de traçabilité  | m               | Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante | M<br>G          | Suspension d'habilitation<br>Si > 1 récidive :<br>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 |
| <b>Déclaration de revendication</b>  | <b>TRAC.07</b> | <b>Absence de déclaration de revendication</b>  | <b>G</b>        | <b>Suspension d'habilitation (activité vinification)</b>  |                 |   |
| Information de l'organisme de contrôle selon les modalités définies dans le cahier des charges (et le plan d'inspection)<br>- vin non conditionné faisant l'objet d'une transaction (ou d'une retraiton) ou étant prêt à être mis à la consommation ;<br>- vin non conditionné destiné à une expédition hors du territoire national,<br>- 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)<br>- vin non conditionné faisant l'objet d'une transaction (ou d'une retraitaison) ou étant prêt à être mis à la consommation ;<br>- vin non conditionné destiné à une expédition hors du territoire national,<br>- vin allant faire ou ayant fait l'objet d'un conditionnement. | TRAC.09 | Déclaration erronée  | m        | avertissement   | M<br><br>G | Contrôles supplémentaires sur les produits<br><br>Suspension d'habilitation                         |
| Information de l'organisme de contrôle selon les modalités définies dans le cahier des charges (et le plan d'inspection)<br>- vin non conditionné faisant l'objet d'une transaction (ou d'une retraitaison) ou étant prêt à être mis à la consommation ;<br>- vin non conditionné destiné à une expédition hors du territoire national,<br>- vin allant faire ou ayant fait l'objet d'un conditionnement. | TRAC.10 | Absence de déclaration   | M        | Suspension d'habilitation (activité vinification) et rapatriement des lots concernés ou en cas d'impossibilité : déclassement d'un volume équivalent de vins de l'AOC concernée + contrôles supplémentaires sur les produits. | G          | Retrait d'habilitation  |
| Exportation hors du territoire de l'union européenne  | TRAC.11 | Non mise à disposition des informations relatives au conditionnement identiques à celles figurant au registre des manipulations du règlement (CEE) 884/2001, et/ou non mise à disposition des analyses avant ou après conditionnement et/ou non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés | m        | Avertissement   |            |   |
| Déclaration de repli  | TRAC.12 | Non respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges  | m        | avertissement   | M          | Suspension d'habilitation   |
| Déclaration de déclassement   | TRAC.13 | Non respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges  | m        | avertissement   | M          | Suspension d'habilitation   |

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

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



## Dispositif de contrôle de l'irrigation

### Documents de référence :

Cahier des charges des AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône villages

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

### Organisme de Défense et de Gestion :

Syndicat Général des Vignerons Réunis des Côtes du Rhône

#### 1. INTRODUCTION :

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

#### 2. OBLIGATIONS DE L'ODG

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

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

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

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

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

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

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

### 3. CONTROLES DES OPERATEURS ET DES PRODUITS

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

#### 4. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS :

| Manquement constaté  | Gravité  | Mesure de traitement des manquements   | Récidive |  |
|--|--|--|----------|--|
|  |  |  | Gravité  | Mesure de traitement des manquements   |
| Absence de déclaration d'irrigation dans les délais impartis   | G <sup>(1)</sup>   | Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production de la parcelle   | G        | Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production de la parcelle<br><br>+ contrôle supplémentaire l'année suivante |
| CMMP de parcelle irriguée supérieure à la CMMP correspondant au rendement du CdC ou au rendement fixé pour la récolte si celui-ci est inférieur au cahier des charges <sup>(2)</sup> | M <sup>(3)</sup><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><b>M</b> | Contrôle supplémentaire avant la récolte si le constat a été réalisé dans des délais nécessaires.<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>Contrôle supplémentaire renforcé avant la récolte suivante si le constat a été réalisé dans des délais ne permettant pas une contre-visite. | G        | Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production de la parcelle et / ou retrait d'habilitation selon les cas.     |

<sup>(1)</sup> L'obligation déclarative étant le fondement du système proposé, la commission d'enquête propose une sanction forte et dissuasive.

<sup>(2)</sup> Le contrôle à la parcelle étant celui de la CMMP, la CMMP n'étant pas modifiée à posteriori, même en cas de rendement annuel inférieur au cahier des charges, cette situation, rare mais possible, ne constitue pas un obstacle au contrôle.

<sup>(3)</sup> En application de la circulaire 2010-01 relative au traitement des constats en inspection, tout opérateur peut proposer une mesure correctrice visant à corriger rapidement le manquement. Dans le cas d'un contrôle de CMMP, un opérateur peut donc spontanément proposer aux services de l'INAO la mise en œuvre de vendanges en vert ou éclaircissage visant à corriger le manquement. Il est donc proposé ici de prévoir en sanction la mise en place de la mesure

correctrice, cela permettra notamment d'uniformiser le traitement au niveau national sur ce point.