



VERSION APPROUVEE LE 14 NOVEMBRE 2019

**CRUS SEPTENTRIONAUX DES COTES DU RHONE
(AOC CONDRIEU, CORNAS, COTE ROTIE,
SAINT JOSEPH, SAINT PERAY)**

**PLAN D'INSPECTION
[VERSION 05]**

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 de l'AOC Condrieu représenté par son Président Christophe PICHON,

Vu l'avis du Syndicat de l'AOC Cornas représenté par sa Présidente Anne COLOMBO,

Vu l'avis du Syndicat de l'AOC Côte Rotie représenté par ses Co-présidents Christophe SEMASKA et Mickaël GERIN,

Vu l'avis du Syndicat des vignerons de l'AOC Saint Joseph représenté par son Président Joël DURAND,

Vu l'avis du Syndicat de l'AOC Saint Péray représenté par son Président Benoît NODIN,

VERSION	DATE	PRINCIPALES EVOLUTIONS	APPROBATION
00	09/07/08	Création du plan d'inspection	
01	22/06/09		Avec réserves le 29/06/09
02	22/04/10		Le 19 janvier 2011
03	07/05/14	Modalités de l'identification et de l'habilitation, Mise en place du contrôle Produit post-mise	
04	12/07/16	Rédaction d'un plan commun aux 5 AOC Suppression AOC Crozes Hermitage Plan séparé pour AOC Hermitage	
05	28/09/18	Obligation de traitement des plants à l'eau chaude pour l'AOC Cornas	

SOMMAIRE

INTRODUCTION	3
I. CHAMP D'APPLICATION - SCHEMA DE VIE	4
II ORGANISATION DES CONTROLES.....	6
A- IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS	6
1) Identification et habilitation d'un nouvel opérateur	6
2) Modifications d'Identification et d'Habilitation d'un opérateur déjà habilité.	8
3) Refus, retrait ou suspension d'habilitation	9
B- CONTROLE RELATIF AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE DES PRODUITS.....	10
1) Autocontrôle	10
2) Contrôle interne	10
3) Contrôle externe	11
C- EVALUATION DE L'ODG	14
D- REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE PRODUIT	15
III. MODALITES DES AUTOCONTROLES, CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNES	17
A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DES NOUVEAUX OPERATEURS	17
B - CONDITIONS DE PRODUCTION.....	19
C – RECOLTE.....	20
D - VINIFICATION - ELABORATION	22
E - CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE.....	23
F - CONTROLE DU PRODUIT	23
G - OBLIGATIONS DECLARATIVES.....	24
H - EVALUATION DES ODG	25
IV MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES	27
A - AUTOCONTROLE.....	27
B- CONTROLE INTERNE	27
C- CONTROLE EXTERNE.....	27
1) Déclenchement du contrôle	27
2) Les produits susceptibles de faire l'objet de contrôles	27
3) Détermination de la pression minimale de contrôle	28
4) Procédure générale : Conditions et modalités de prélèvements	28
5) Contrôle en continu : Conditions et modalités de prélèvements	30
6) Incohérences constatées lors du prélèvement	31
7) Préparation des échantillons aux examens organoleptiques et analytiques	31
8) Examen analytique	32
9) Examen organoleptique	32
V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS.....	34
A – MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DES CONTRÔLES INTERNES	34
B – CONTRÔLES EXTERNES	34
1) Rapport d'inspection de l'organisme d'inspection	34

INTRODUCTION

Ce plan d'inspection définit les modalités de contrôle du cahier des charges des AOC concernées. 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 chacune de ces Appellations.

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

Les points spécifiques de chaque AOC sont signalés par les initiales suivantes :

Condrieu : C

Cornas : CS

Côte Rotie: CR

Saint Joseph: SJ

Saint Péray: SP

I. CHAMP D'APPLICATION - SCHEMA DE VIE

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
IMPLANTATION DU VIGNOBLE	PRODUCTEUR	<ul style="list-style-type: none"> - Aire géographique + aire parcellaire délimitée - Traitement des plants à l'eau chaude (CS) - Encépagement - Règles de proportion à l'exploitation (CR, SJ) - Densité de plantation
CONDUITE DU VIGNOBLE	PRODUCTEUR	<ul style="list-style-type: none"> - Taille - Palissage et hauteur de feuillage et hauteur échalassage - Charge maximale moyenne à la parcelle - Pourcentage de pieds morts ou de manquants - Etat cultural (état sanitaire, entretien sol) - Autres pratiques culturales (Entretien des éléments structurants les parcelles/ Maîtrise végétation spontanée) - Paillage plastique (CS) - Irrigation Utilisation de boues et de compost - Parcelles totalement vendangées - Entrée en production des jeunes vignes
RECOLTE	PRODUCTEUR	<ul style="list-style-type: none"> - Récolte manuelle/ Transport vendanges (C, CS, CR, SJ) - Maturité / Richesse minimale en sucres - Rendement - Tries successives (C.)
VINIFICATION	VINIFICATEUR	<ul style="list-style-type: none"> - Aire de proximité immédiate + aire géographique - Pratiques œnologiques et traitements physiques - Matériel interdit - Obligation d'analyse et normes analytiques - Capacité de cuverie - Entretien chai et matériel - Conformité analytique et acceptabilité organoleptique - Assemblage des cépages en vinification (CR, SJ)
CONDITIONNEMENT	CONDITIONNEUR	<ul style="list-style-type: none"> - Obligation d'analyse et normes analytiques

CONSERVATION STOCKAGE		<ul style="list-style-type: none"> - Caractéristiques du conditionnement et du bouchage (CS) - Acceptabilité organoleptique et conformité analytique - Date de mise en marché à destination du consommateur - Lieu identifié pour le stockage des vins conditionnés - Entretien lieu stockage et matériel
--------------------------	--	--

AOC SAINT PERAY VIN MOUSSEUX – SPECIFICITES DU SCHEMA DE VIE

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTROLER
ELABORATION	VINIFICATEUR ELABORATEUR	<ul style="list-style-type: none"> - Aire de proximité immédiate spécifique - Prise de mousse par seconde fermentation en bouteilles - Date du tirage en bouteilles pour la prise de mousse - Analyse réalisée lors du tirage en bouteilles - Durée minimale d'élevage après tirage en bouteilles
CONDITIONNEMENT	CONDITIONNEUR	<ul style="list-style-type: none"> - Nature des bouteilles utilisées pour la commercialisation

AOC CONDRIEU SUPERIEUR 45 G/L

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTROLER
RECOLTE	PRODUCTEUR	<ul style="list-style-type: none"> - Tries successives - Richesse minimale en sucres

II ORGANISATION DES CONTROLES

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

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, à l'exception des modifications mineures prévues au point 2.2

a) La déclaration d'identification

L'identification d'un opérateur s'effectue auprès de l'ODG sur une déclaration d'identification validée par l'INAO.

Ce formulaire est 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	- Casier Viticole (CVI) à jour datant de moins de 3 mois - Pour les bailleurs, fournir le détail des parcelles en métayage ainsi que le(s) nom(s) et coordonnées du (des) métayer(s) - Pour les métayers, fournir le détail des parcelles

	en métayage ainsi que le(s) nom(s) et coordonnées du (des) bailleur(s)
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 prévues à cet effet et décrites dans les documents internes de l'ODG et indiquera notamment à l'opérateur les éléments manquants nécessaires au traitement de sa demande.

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

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

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

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

c) Contrôle d'habilitation

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

Le contrôle documentaire et sur site sera réalisé par l'OIVR. Il portera sur l'ensemble des activités, sur le respect des conditions structurelles de production.

Nouvel Opérateur avec au moins l'activité Producteur de raisins

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

Le contrôle sur le terrain portera a minima sur 30% des surfaces de l'exploitation.

Pour les vignes ayant fait l'objet d'un contrôle externe, en l'absence de tout manquement structurel relevé dans le vignoble au cours des 5 années précédentes, le contrôle d'habilitation sera documentaire sur la base des rapports de contrôle déjà émis sur l'outil de production

Le contrôle est documentaire et sur site. Il portera sur l'ensemble des activités demandées, sur le respect des conditions structurelles de production.

Nouvel Opérateur sans l'activité Production de raisins

L'ODG transmet le dossier complet à l'OIVR pour un contrôle systématique, documentaire et sur site, sitôt la déclaration d'identification enregistrée. Le contrôle est réalisé par l'OIVR.

L'OIVR établit à l'attention du directeur de l'INAO un rapport 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, au plus tard, le 15 août de l'année de dépôt de la demande 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 l'ODG et l'OIVR.

L'habilitation mentionne les activités sur lesquelles elle porte.

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

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

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

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

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

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

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

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

2.1 – Modifications majeures

Les modifications majeures font l'objet d'une 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 de lieu de vinification pour un opérateur Vinificateur

2.2 – Modifications mineures

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

- tout changement de coordonnées (dont la raison sociale) n'affectant pas l'outil de production,
- le changement 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 et sans changement de numéro CVI.

Ces modifications mineures n'entraînent pas de contrôle d'habilitation sur le terrain mais nécessitent une mise à jour de la Déclaration d'Identification.

3) Refus, retrait ou suspension d'habilitation

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

- Le directeur de l'INAO peut notifier un refus d'habilitation partiel ou total (selon les activités) sur la base d'un rapport d'inspection mettant en évidence une non-conformité de règles structurelles. Il peut également notifier un refus d'habilitation en cas d'absence de réalisation du contrôle lié au non acquittement des sommes dues à l'ODG ou à l'organisme de contrôle au titre du code rural et de la pêche maritime, leur permettant l'organisation et la réalisation des contrôles.
- 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 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 et après avoir recueilli l'avis de l'opérateur, l'INAO peut retirer l'opérateur de la liste des opérateurs habilités.

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

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

Le contrôle des conditions de production, de transformation, d'élaboration 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 de revendication	X	
Déclaration de transaction vrac (France et/ou Export)		X
Déclaration de conditionnement ou de mise à la consommation		X
Déclaration de repli	X	X
Déclaration de déclassement	X	X
Déclaration de modification des éléments structurant le paysage	X	
Déclaration d'intention de production (SP)	X	
Déclaration d'aptitude, de fin de tirage (SP)	X	
Déclaration préalable au dégorgement, de remise en cercle (SP)		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, 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 pendant au minimum 3 ans.

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.

- Obligations déclaratives

- ⇒ **Identification :**

L'ODG procède à la vérification de la complétude du dossier de déclaration d'identification dans le cadre de l'habilitation de l'opérateur. Il vérifie le respect du délai de dépôt selon la ou les activités envisagées. L'ODG vérifie 100% des dossiers déposés.

- ⇒ **Récolte, Revendication:**

L'ODG vérifie la cohérence des différentes déclarations (Récolte, Revendication).

- ⇒ **Traitement des plants à l'eau chaude (CS) :**

L'ODG collecte chaque année auprès des producteurs de raisins les factures d'achat de plants utilisés dans la campagne afin de vérifier qu'ils ont bien été traités à l'eau chaude

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 à la demande de l'ODG:

- Actions correctives non effectuées.
- 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%.

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

- assistants techniques pour le contrôle administratif des documents
- agents d'inspection (personnel permanent et saisonnier) pour les contrôles de la production, de la vinification, du conditionnement et du stockage.

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

Les contrôles externes portent sur :

- L'habilitation (Voir au point A)
- Les conditions de production au vignoble

Les contrôles « Vignoble » sont réalisés de façon aléatoire prioritairement par section cadastrale et peuvent aussi être effectués à l'occasion d'un audit de cave.

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

En cas de contrôle par section cadastrale, le contrôle peut être effectué en l'absence de l'opérateur. Ce contrôle est inopiné.

En cas de contrôle de cave, le contrôle « Vignoble » peut être réalisé le même jour.

La totalité de la surface de l'exploitation est alors prise en compte. Le contrôle des conditions de production portera à minima sur 30% des surfaces de l'exploitation.

L'ODG est informé des périodes de contrôles.

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.

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.

- La récolte, la vinification et le stockage

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

Il porte aussi sur la maturité, l'état sanitaire, la méthode de récolte, le tri de la vendange et les pratiques œnologiques.

Le contrôle du stockage est complété par le contrôle des obligations déclaratives, en particulier dans le suivi des volumes.

- Le produit

Le contrôle produit porte sur les vins faisant l'objet d'une transaction en vrac, d'une mise à la consommation ou d'un conditionnement.

Les examens analytiques doivent être réalisés par des laboratoires habilités par l'INAO et accrédités par le COFRAC.

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

- Les obligations déclaratives

C- EVALUATION DE L'ODG

L'OIVR évalue chaque ODG une fois par an par un audit documentaire sur site.

L'audit a pour but de vérifier le respect par l'ODG des exigences de la directive INAO-DIR-CAC-1 version en vigueur, et, en particulier :

- La présence de la procédure de contrôle interne obligatoire,
- La qualité du contrôle interne,
- 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,
- La tenue à jour de la liste des opérateurs identifiés.

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

D- REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE PRODUIT

Tous les ans, chaque CDC concerné par le présent plan fait l'objet d'au moins un contrôle externe, tant sur les produits que sur les conditions de production.

ETAPE	FREQUENCE MINIMALE DES CONTRÔLES INTERNES	FREQUENCE MINIMALES DES CONTRÔLES EXTERNES PAR L'OI	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE
Déclaration d'identification	Identification : 100% des DI.	Habilitation : 100% des nouveaux opérateurs	100% des nouveaux opérateurs et nouvelles demandes d'habilitation.
Conditions de production		20 % des superficies / an (C, CS, CR, SJ, SP)	20% des superficies / an
Récolte		5 % des opérateurs / an (C, CS, CR, SJ, SP)	5% des opérateurs / an
Vinification et stockage		5 % des opérateurs / an (C, CS, CR, SJ, SP)	5% des opérateurs / an
Contrôle du produit (Transactions en vrac, conditionnement ou Mise à la consommation)		<p>Contrôle organoleptique : L'opérateur est contrôlé au moins une fois par an en fonction des volumes revendus, conditionnés ou commercialisés pour les AOC Cornas, Côte Rotie, Condrieu, Saint Joseph et Saint Péray et toutes couleurs confondues : 0 à 500 hl : 1 contrôle minimum 501 à 1 000 hl : 2 contrôles minimum > 1 000 hl : 3 contrôles minimum Contrôle analytique aléatoire (10% des lots prélevés) Contrôle analytique et organoleptique obligatoire de tous les vins en vrac destinés à être expédiés en dehors des frontières nationales (Vrac export)</p> <p>Pour le Saint Péray mousseux, 1 contrôle</p>	<p>Contrôle organoleptique : L'opérateur est contrôlé au moins une fois par an en fonction des volumes revendus, conditionnés ou commercialisés pour les AOC Cornas, Côte Rotie, Condrieu, Saint Joseph et Saint Péray toutes couleurs confondues : 0 à 500 hl : 1 contrôle minimum 501 à 1 000 hl : 2 contrôles minimum > 1 000 hl : 3 contrôles minimum Contrôle analytique aléatoire (10% des lots prélevés) Contrôle analytique et organoleptique obligatoire de tous les vins en vrac destinés à être expédiés en dehors des frontières nationales (Vrac export)</p> <p>Pour le Saint Péray mousseux, 1 contrôle</p>

		par an avant dégorgement et 1 contrôle par an sur produit fini (après adjonction de la liqueur d'expédition). Pour Côte Rôtie, 1 contrôle de vin conditionné par opérateur et par an en complément de la pression globalisée toutes AOC confondues	par an avant dégorgement et 1 contrôle par an sur produit fini (après adjonction de la liqueur d'expédition). Pour Côte Rôtie, 1 contrôle de vin conditionné par opérateur et par an en complément de la pression globalisée toutes AOC confondues
Obligations déclaratives	4% des opérateurs/an 100% des opérateurs pour la revendication	1% des opérateurs/an	5% des opérateurs/an
Evaluation de l'ODG		1 audit / an (C., CS, CR, SJ, SP)	1 audit / an (C., CS, CR, SJ, SP)

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 des 5 crus septentrionaux sont rédigées en gras.

A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DES NOUVEAUX OPERATEURS

Pour tous les opérateurs

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Déclaration d'identification	Conservation d'une copie de la déclaration d'identification.	<p>Contrôle de la complétude du dossier Fréquence = 100% des opérateurs</p> <p>Contrôle systématique (documentaire et sur site) pour les nouvelles demandes d'habilitation 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		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Aire parcellaire délimitée	L'opérateur vérifie sur sa fiche CVI le classement de ses parcelles		<p>Vérification documentaire et sur site de l'appartenance des parcelles à l'aire délimitée par rapprochement avec les plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire.</p> <p>Fréquence = 100% des surfaces de chaque nouvelle demande d'habilitation.</p>

Potentiel de production	Tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable		Vérification sur le terrain et documentaire (tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable) Fréquence=100% des nouvelles demandes d'habilitation
Encépagement Règles de proportion à l'exploitation	Tenue à jour par l'opérateur du potentiel de production revendicable		Contrôle documentaire rapprochement du CVI et des règles d'encépagement. Vérification ampélographique du cépage sur le terrain. Contrôle aléatoire Fréquence = 30% des surfaces de chaque nouvelle demande d'habilitation
Traitement des plants à l'eau chaude (CS)	Attestation du pépiniériste ou facture d'achat des plants		Contrôle documentaire
Densité de plantation			Vérification documentaire et sur le terrain Contrôle aléatoire. Fréquence = 30% des surfaces de chaque nouvelle demande d'habilitation
Hauteur de cordon (SJ)			Vérification sur le terrain Fréquence = 30% des surfaces de chaque nouvelle demande d'habilitation
Paillage plastique (CS)			Vérification visuelle de l'absence de paillage plastique sur une nouvelle plantation Fréquence = 30% des surfaces de chaque nouvelle demande d'habilitation

Pour les vinificateurs

Lieu de vinification et d'élevage (SP moussoux)			Contrôle documentaire Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.
--	--	--	--

Chai de vinification : hygiène et matériel			Contrôle documentaire et sur site Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.
Capacité de cuverie			Contrôle documentaire et sur site Fréquence= 100 % des demandes d'habilitation.

Pour les conditionneurs

Lieu identifié pour le stockage des vins conditionnés (CR, C, SJ, CS)			Contrôle documentaire et sur site de 100 % des demandes d'habilitation.
--	--	--	--

B - CONDITIONS DE PRODUCTION

Pour les 5 AOC, la fréquence minimale des surfaces contrôlées au vignoble est de 20%.

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Aire parcellaire délimitée	L'opérateur vérifie et si nécessaire enregistre le classement de ses parcelles dans l'AOC concernée		Vérification documentaire et sur site de l'appartenance des parcelles à l'aire délimitée par rapprochement avec les plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire.
Potentiel de production	Calcul par l'exploitant du potentiel de production revendicable	Vérification du potentiel de production revendicable Contrôle documentaire	Vérification du potentiel de production revendicable Contrôle documentaire
Cépages	Pour les nouvelles plantations, bulletins de transport des plants ou de greffons		Vérification documentaire et ampélographique du cépage sur le terrain.
Traitement des plants à	Attestation du pépiniériste ou	Contrôle documentaire	Contrôle documentaire

l'eau chaude (CS)	facture d'achat des plants		
Densité de plantation			Vérification documentaire et sur le terrain
Taille			Vérification sur le terrain
Hauteur de cordon (SJ)			Vérification sur le terrain
Palissage, Hauteur de feuillage			Vérification visuelle du palissage Vérification sur le terrain de la hauteur de feuillage palissée ou des échelas
Charge à la parcelle			Estimation de la charge par un contrôle sur le terrain
Etat cultural (Etat sanitaire et entretien du sol) Autres pratiques culturales			Vérification visuelle de l'état d'entretien de la parcelle et des autres pratiques culturales.
Irrigation			Vérification sur le terrain
Utilisation de boues et de composts			Vérification sur le terrain
Taux de pieds morts ou manquants	Etablir et tenir à jour la liste des parcelles avec le % de pieds morts ou manquants s'il est > 20%		Contrôle documentaire et sur le terrain.

C – RECOLTE

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Maturité			Vérification documentaire des enregistrements des contrôles de
Richesse minimale en	Enregistrement des contrôles de		

sucre des raisins	maturité réalisés sur des parcelles de l'exploitation		maturité. Contrôle sur site de la richesse en sucres par mesure densimétrique ou réfractométrique et vérification des analyses de cave.
Parcelles non totalement vendangées			Contrôle visuel Fréquence = 5% des opérateurs / an
Entrée en production des jeunes vignes			Vérification documentaire Fréquence = 5% des opérateurs / an
Récolte manuelle (C, CS, CR, SJ) Transport vendanges grappes entières (C, CS, CR, SJ)			Contrôle documentaire et visuel sur site Fréquence = 5% des opérateurs / an

D - VINIFICATION - ELABORATION

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Aire géographique + aire de proximité immédiate	Vérification par l'opérateur de la situation de son chai dans l'aire géographique ou aire de proximité immédiate		Contrôle documentaire et sur site
Pratiques œnologiques et traitements physiques	Tenue des registres		Vérification de la tenue des registres et contrôle sur site
<u>Saint Péray moussoux</u> : Registre de tirage, respect des durées d'élevage, mode de bouteille	Conservation de la copie de la déclaration d'intention de produire, de fin de tirage, de remise en cercle		Vérification de la tenue des registres et contrôle sur site
Entretien du chai et du matériel			Contrôle visuel de l'état de propreté des sols, des murs, du matériel de réception, de transfert et de vinification
Capacité de cuverie	Détention du plan de cave		Contrôle documentaire et sur site
Assemblage des cépages (CR, SJ)	Tenue à jour d'une traçabilité		Contrôle documentaire
Matériel interdit			Vérification sur site de l'absence de matériel interdit

E - CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés			Contrôle documentaire et sur site
Obligation d'analyse des vins	Pour les vins conditionnés, les analyses doivent être conservées 6 mois à compter de la date de conditionnement		Contrôle documentaire
Conditionnement (CR, SJ, CS)			Contrôle visuel sur site

F - CONTROLE DU PRODUIT

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Vin faisant l'objet d'une transaction en vrac, d'une mise à la consommation ou d'un conditionnement	L'opérateur doit tenir son registre d'entrées/sorties et/ou de conditionnement. Conserver les copies des déclarations faites à l'OIVR		Contrôle analytique et organoleptique aléatoire. (Cf. Chapitre IV) Nombre de contrôles défini par tranches de volumes Dans le cas d'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné, contrôle systématique.
Saint Péray mousseux : - Après prise de mousse et avant dégorgement, - Après adjonction de la liqueur d'expédition			Contrôle analytique et organoleptique aléatoire. - 1 fois par an, - 1 fois par an

G - OBLIGATIONS DECLARATIVES

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Déclaration de modification d'éléments structurant les parcelles	Copie des déclarations	Vérification documentaire des déclarations Fréquence = 100% des déclarations	Vérification documentaire
Déclaration de revendication / DR-SV11-SV12/ Renonciation à produire/ DR/ Liste des parcelles avec plus de 20% de manquants/Rendement/VSI	Copie des déclarations	Contrôle documentaire des rendements et de la cohérence des différentes déclarations, Fréquence = 100% des opérateurs / an	Contrôle documentaire des rendements et sur site de la cohérence des différentes déclarations,
Déclaration de repli ou de déclassement	Copie des déclarations		Contrôle documentaire
Date de mise en marché des vins à destination du consommateur	Tenue à jour des registres de manipulations et d'entrées-sorties Copie des déclarations de transaction vrac et conditionnement		Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations
Déclarations de transaction vrac et conditionnement/ expédition hors territoire national	Tenue à jour des registres de manipulations et d'entrées-sorties Copie des déclarations de transaction vrac et conditionnement		Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations (volumes, respect des délais et des modalités du CDC)
Déclarations spécifiques au Saint Péray mousseux - Intention production mousseux Revendication aptitude pour vins de base destinés aux mousseux Revendication de fin de	Copie des déclarations envoyées	Contrôle documentaire de la cohérence entre la déclaration de récolte et les déclarations reçues Fréquence = 100% des opérateurs/an	Contrôle documentaire de la cohérence entre la déclaration de récolte et les déclarations reçues

tirage Déclaration préalable au dégorgement Déclaration de remise en cercle			
Comptabilité matière, traçabilité (C)	Tenue à jour des registres de manipulations, d'assemblage de cépages et d'entrées-sorties. Copie des déclarations de transaction vrac et conditionnement faites à l'OIVR.		Contrôle documentaire de la cohérence entre les différentes déclarations et les registres.

H - EVALUATION DES ODG

La fréquence d'évaluation de chaque ODG est de 1 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
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

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 645-18 du code rural et de la pêche maritime.

B- CONTROLE INTERNE

Pas de contrôle interne Produit.

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.
- D'un conditionnement.
- De fin de tirage (SP mousseux).
- De dégorgement (SP mousseux)
- De mise à la consommation.
- D'une expédition de vin en vrac hors du territoire national.

Il est réalisé selon des modalités définies en 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 5. « 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

Pour l'AOC Saint-Péray mousseux :

- Tout lot de vin en fin de tirage avant dégorgement,
- Tout lot de vin après adjonction de la liqueur d'expédition.

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) Détermination de la pression minimale de contrôle

Chaque opérateur vinificateur et/ou conditionneur est contrôlé au moins une fois par année civile (Année N) en fonction des volumes revendiqués, conditionnés ou commercialisés lors de l'année précédente (Année N-1)

Le nombre minimum d'échantillons annuels est fixé selon les tranches suivantes :

Entre 0 et 500 hls : 1 contrôle minimum

Entre 501 et 1 000 hls : 2 contrôles minimum

Au-dessus de 1 000 hls, 3 contrôles minimum

Le calcul du volume se fait en cumulant les couleurs et les AOC revendiquées, conditionnées ou commercialisés parmi les 5 AOC de crus septentrionaux concernés par ce plan d'inspection.

Pour l'AOC Côte Rotie, tous les opérateurs déclarant un conditionnement auront au moins un contrôle sur vin conditionné par an. Ce prélèvement viendra en complément de la pression de contrôle globalisée

Pour les vins mousseux de l'AOC Saint-Péray :

- 1 contrôle minimum par an après prise de mousse et avant dégorgement,
- 1 contrôle minimum par an après adjonction de la liqueur d'expédition

4) 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 l'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 avant la veille de 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:

- 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, soit l'avis favorable transmis par l'OIVR, soit la notification de la mesure définitive faisant suite au manquement transmise par l'INAO.

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 non 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 3 mois (de date à date) après la déclaration de conditionnement : 4 bouteilles de 75 cl ou 2 BIB.

Pour tous les conditionnements dans des bouteilles d'un volume différent de 75cl, le volume total du nombre de bouteilles à conserver devra correspondre à celui de 3 L (équivalent à 4 x 75 cl).

Pour l'AOC Saint-Péray mousseux en fonction des déclarations de fin de tirage et de dégorgement.

⇒ **Information de l'opérateur**

L'OIVR informe l'opérateur conditionneur avant la veille de 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 4 bouteilles:

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

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 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.

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 avant la veille de 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:

- 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.

5) Contrôle en continu : Conditions et modalités de prélèvements

⇒ **Modalités d'adhésion au contrôle continu**

A partir de 12 conditionnements par an, toutes AOC et couleurs 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 les AOC considérées 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.

L'opérateur doit conserver des échantillons du vin concerné durant au moins 3 mois à compter de la date de réception de la déclaration de conditionnement à l'OIVR : 4 bouteilles de 75 cl ou 2 BIB.

⇒ **Modalités de contrôle par l'OIVR**

L'opérateur peut être contrôlé à tout moment en étant prévenu avant la veille de la date prévue du prélèvement.

La décision de contrôler ou non 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

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 :

a) 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

b) 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

a) 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.

b) Durée de conservation des échantillons prélevés

Les échantillons de vins sont conservés par l'OIVR jusqu'à la fin de la procédure.

A l'issue de cette période, les échantillons peuvent être récupérés dans un délai d'un mois par l'opérateur s'il en fait la demande écrite lors du prélèvement. Dans le cas contraire, les échantillons sont détruits.

c) Anonymat des échantillons

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

Dans le cas des échantillons prélevés présentant un conditionnement spécifique (cubitainers, bag-in-box,...), l'agent transvasera le vin dans des contenants neutres de 75 cl avec des bouchons neutres pour les examens analytiques et organoleptiques lors de la préparation de l'anonymat.

8) Examen analytique

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

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

L'analyse concerne les paramètres suivants : acidité totale, acidité volatile, titre alcoométrique volumique acquis et total, SO₂ total, glucose-fructose.

Pour les vins rouges conditionnés : en sus, acide malique, indice de polyphénols totaux et intensité colorante modifiée.

Pour les vins mousseux (SP) : en sus, anhydride carbonique (surpression en bars à 20°C) et saccharose.

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

a) Composition du jury

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

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

Ces 3 collèges sont :

- Techniciens (Personne justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière)
- Porteurs de mémoire du produit (Opérateurs habilités au sens de l'ordonnance ou retraités reconnus par la profession)
- Usagers du produit (Restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée à l'ODG par l'organisme de contrôle)

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

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

b) 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 AOC, par couleur et par millésime est nécessaire pour composer un jury.

Des échantillons factices 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, de la couleur, du millésime et de la destination 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 par l'animateur de l'OIVR.

Les échantillons conditionnés seront dégustés au moins un mois après le conditionnement.

c) Système de notation du produit

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

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

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

B : le vin présente des défauts non rédhibitoires tout en appartenant à la famille de l'AOC.

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

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

Elle reste optionnelle dans le cas A.

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

Il doit motiver le refus et identifier les défauts.

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

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

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

d) Evaluation du produit

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

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

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

Pour les échantillons prélevés conditionnés, il n'y a pas d'action correctrice possible, donc pas de nouveau prélèvement.

e) 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).

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 correctrices.

Ces mesures correctrices 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.

Le suivi d'une mesure correctrice est réalisé avec un document reprenant notamment, les coordonnées du ou des opérateur(s) concerné(s), le rappel du manquement constaté et la mesure correctrice envisagée.

Ce document est mis à la disposition de l'OIVR lors des évaluations périodiques.

L'ODG transmettra à l'OIVR, afin de lancer le contrôle externe, les rapports avec manquements relevés en interne dans les situations suivantes :

- Refus du contrôle interne par l'opérateur
- Aucune action correctrice (c'est-à-dire permettant de lever le manquement) n'a pu être proposée à l'ODG
- Les mesures correctrices proposées par l'opérateur n'ont pas été appliquées. La non-application comprend le non respect des délais prévus pour la remise en conformité.
- L'application des mesures n'a pas permis à l'ODG de lever les manquements.

L'ODG transmettra les manquements concernés dans un délai maximal de 10 jours ouvrés après le constat d'une des quatre causes ci-dessus.

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 du Directeur de l'INAO précisant les modalités d'application de la directive INAO-DIR-CAC-2008-01).

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

Celui-ci peut :

- a) Formuler un recours auprès de l'OIVR dans le cas d'un désaccord sur le constat.

Dans le cas du contrôle Vignoble ou Cave, une contre-visite est organisée.

Dans le cadre du contrôle produit, le nouveau constat est effectué sur l'échantillon témoin détenu par l'OIVR.

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

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

GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS 5 CRUS SEPTENTRIONAUX DES COTES DU RHONE

Classification des manquements

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

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

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

1) Suites au manquement

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

- avertissement ;
- contrôle(s) supplémentaire(s) à la charge de l'opérateur en vue d'augmenter la pression de contrôle sur les conditions de production ou sur le produit ;
- réfaction de rendement pouvant être revendiqué ;
- « Perte du bénéfice de l'appellation » pour la part de production concernée. Le vin) faisant l'objet de la présente décision peut être commercialisé en vin sans indication géographique sous réserve de répondre aux conditions fixées par la réglementation en vigueur pour le classement dans cette catégorie de vin.
- retrait du bénéfice de l'appellation sur tout ou partie de la production ou tout ou partie d'un outil de production ;
- suspension de l'habilitation de l'opérateur en cause ; la suspension d'habilitation peut être partielle en ce qu'elle ne concerne qu'une activité particulière ;
- retrait de l'habilitation de l'opérateur en cause ; le retrait d'habilitation peut être partiel en ce qu'il ne concerne qu'une activité particulière ;

La liste des mesures faisant suite aux manquements relevés chez l'ODG comprend notamment:

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

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

- o en cas de manquements graves,

- suite à la répétition ou au cumul de manquements.

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

Le retrait de reconnaissance d'un ODG peut intervenir :

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

Toute mesure faisant suite à un manquement peut être accompagnée d'une mise en demeure de se conformer au cahier des charges dans un délai donné.

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

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

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

2) Tableaux de synthèse des manquements

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

a) Contrôle des opérateurs

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

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

b) Evaluation de l'ODG

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

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

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

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

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

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

ODG

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Mesure de traitement des manquements	Classe 2	Mesure de traitement des manquements si absence de mise en conformité ou contrôle supplémentaire non conforme et/ou récidive
Maîtrise des documents et organisation	ODG01	Défaut de diffusion des informations	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection
Maîtrise des documents et organisation	ODG02	Absence d'enregistrement relatif à la diffusion des informations	m	avertissement		
Maîtrise des documents et organisation	ODG03	Défaut de suivi des DI	m	avertissement	M G	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG Information du Comité National en vue de la suspension ou du retrait de la reconnaissance de l'ODG
Maîtrise des documents et organisation	ODG04	Absence d'enregistrement des DI	M	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG	G	Information du Comité National en vue de la suspension ou du retrait de la reconnaissance de l'ODG
Maîtrise des documents et organisation	ODG05	Absence de mise à disposition de la liste des opérateurs habilités	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection
Maîtrise des documents et organisation	ODG06	Défaut dans le système documentaire	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection
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	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection	G	Information du Comité National en vue de la suspension ou du retrait de la reconnaissance de l'ODG
Suivi des résultats des contrôles internes et de la mise en place des actions	ODG10	Absence de suivi des manquements relevés en interne	M	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou	G	Information du Comité National en vue de la suspension ou du retrait de la

correctives				modification du plan d'inspection		reconnaissance de l'ODG
Maîtrise des moyens humains	ODG11	Défaut de maîtrise des moyens humains en charge du contrôle interne	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection
Maîtrise des moyens humains	ODG12	Absence de document de mandatement formalisé, le cas échéant	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection
Maîtrise des moyens matériels	ODG13	Défaut de maîtrise des moyens matériels	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection
Formation des dégustateurs	ODG 14	Défaut de plan de formation des dégustateurs ou défaut d'application du plan	M	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG ou révision du plan de formation	G	Information du Comité National en vue de la suspension ou du retrait de la reconnaissance de l'ODG

OPERATEUR - VIGNE

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

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

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Mesure de traitement des manquements	Classe 2	Mesure de traitement des manquements si absence de mise en conformité ou contrôle supplémentaire non conforme et/ou récidive
Conduite du vignoble Etat cultural	VIGN.6.10	Mauvais entretien du sol	M	Avertissement et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'opérateur.	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées Si > 1 récidive : suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
Conduite du vignoble Etat cultural	VIGN.6.11	Parcelle en friche	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle sur d'autres parcelles de l'exploitation Et si totalité de l'exploitation : suspension d'habilitation (activité production de raisins)	G	Retrait d'habilitation (activité production de raisin) si absence de mise en conformité dans le délai imparti (CVI, potentiel de production).
Conduite du vignoble Autres pratiques culturales	VIGN.6.12	Mauvais entretien des éléments structurant le paysage (murets, terrasses, talus...)	M	Avertissement et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'opérateur	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées ou suspension de l'habilitation (activité production de raisin) si absence de mise en conformité dans le délai imparti
Conduite du vignoble Autres pratiques culturales	VIGN.6.13	Non-respect des dispositions concernant la maîtrise de la végétation spontanée	M	Avertissement et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'opérateur	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
Conduite du vignoble Autres pratiques culturales	VIGN.6.14	Non respect de l'interdiction de désherbage des tournières et des talus	M	Avertissement et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'opérateur	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
Conduite du vignoble Autres pratiques culturales	VIGN.6.15	Non respect de l'interdiction de paillage plastique	M	Avertissement et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'opérateur	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
Conduite du vignoble Autres pratiques culturales	VIGN.6.17	Absence d'attestation ou de facture prouvant le traitement des plants à l'eau chaude	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production des parcelles concernées jusqu'à arrachage	G	Suspension d'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à arrachage
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)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Mesure de traitement des manquements	Classe 2	Mesure de traitement des manquements si absence de mise en conformité ou contrôle supplémentaire non conforme et/ou récidive
Irrigation	VIGN.6.19	Non respect de l'interdiction	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	G	Retrait de l'habilitation (activité production de raisins)
Récolte	VIGN.7.01	Non-respect des dispositions particulières de récolte et de transport de la vendange	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée	G	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
Récolte	VIGN.7.03	Parcelle non vendangée ou partiellement vendangée	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et 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 raisins concernés	G	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
Rendement	VIGN.8.01	Dépassement du rendement autorisé	M	Destruction des volumes concernés et contrôle l'année suivante	G	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
Rendement	VIGN.8.02	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	G	Suspension d'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à destruction des volumes concernés		
Rendement	VIGN.8.04	Absence de destruction des volumes liés à un VSI	G	Suspension d'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à destruction des volumes concernés		
Entrée en production	VIGN.8.05	Revendication de la production des jeunes vignes ou des vignes surgreffées avant la date d'entrée en production	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée et déclassement d'un volume de vins (encore en stock) de la récolte considérée	G	Suspension d'habilitation (activités production de raisins)
Entrée en production	VIGN.8.06	Absence de destruction de la production éventuelle de jeunes vignes ou de vignes surgreffées	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée		

OPERATEUR - CAVE

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Mesure de traitement des manquements	Classe 2	Mesure de traitement des manquements si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Pratiques œnologiques	CAVE.01	Non respect de l'interdiction de pratiques œnologiques et de traitements physiques	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné	G	Si > 1 récidive : Retrait d'habilitation (activité vinification)
Pratiques œnologiques	CAVE.02	Non-respect des règles spécifiques définies dans le cahier des charges	M	Contrôle supplémentaire sur le produit	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée
Pratiques œnologiques	CAVE.03	Non-respect des règles relatives à l'enrichissement	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le contenant concerné		
Pratiques œnologiques	CAVE.04	Non-respect du TAVM après enrichissement, au stade de la vinification	M	Contrôle supplémentaire sur le produit		
Matériels interdits	CAVE.05	Utilisation de matériel interdit par le cahier des charges	m	Avertissement et contrôle supplémentaire sur le produit	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée
Chai	CAVE.06	Non respect de la capacité de cuverie définie dans le cahier des charges	m	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	M	Suspension d'habilitation (activité vinification)
Chai	CAVE.07	Mauvais entretien du chai et du matériel	m	Avertissement et renforcement du contrôle sur le produit et contrôle du chai l'année suivante	M	Suspension d'habilitation (activité vinification)
Dispositions particulières (coefficient K...)	CAVE.08	Déclaration de récolte erronée	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée		
Conditionnement	CAVE.11	Non-respect des conditions particulières de conditionnement (bouchon, bouteille...)	M	Avertissement et contrôles supplémentaires sur les produits	M G	contrôle supplémentaire sur les produits Si > 1 récidive, Suspension d'habilitation (activité conditionnement)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Mesure de traitement des manquements	Classe 2	Mesure de traitement des manquements si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Stockage (lieu identifié)	CAVE.13	Non respect des règles du cahier des charges	M	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	G	Suspension d'habilitation (activité conditionnement)
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	Perte du bénéfice de l'appellation d'un volume équivalent de vins encore en stock de la récolte considérée
Mise en marché à destination du consommateur	CAVE.15	Non respect des règles définies dans le code rural ou dans le cahier des charges	m	Avertissement	M	Suspension d'habilitation (activité vinification et/ou conditionnement) et déclassement d'un volume équivalent de vins encore en stock de la récolte considérée

OPERATEUR - VIN

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Contrôle du produit Prélèvement	VIN.01	Incohérence minime des volumes constatée lors d'un prélèvement entre la réalité des vins entreposés dans le lieu d'entrepôt, la déclaration de revendication et les justifications des mouvements de vins	m	Avertissement	M	Déclassement du lot concerné ou d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée
Contrôle du produit Prélèvement	VIN.02	Incohérence substantielle des volumes constatée lors d'un prélèvement entre la réalité des vins entreposés dans le lieu d'entrepôt, la déclaration de revendication et les justifications des mouvements de vins	M	Déclassement du lot concerné ou d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée	G	Si > 1 récidive : Suspension d'habilitation (activités vinificateur et/ou transaction en vrac et/ou conditionnement)
Contrôle du produit Assemblage des vins	VIN.03	Non respect des règles d'assemblage	m	Avertissement	M	Si une récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot considéré ou déclassement d'un volume équivalent de vins de la couleur considéré et augmentation de la pression de contrôle (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)
Vin en vrac	VIN.04	Non conservation en l'état (assemblage) des produits en vrac ayant fait l'objet d'un prélèvement	m	Avertissement et augmentation de la pression de contrôle (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	M G	Si une récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation du lot concerné et augmentation importante de la pression de contrôle (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1) Si > 1 récidive : Suspension d'habilitation (activité transaction en vrac)
Vin en vrac	VIN.05	Non conservation (circulation) des produits ayant fait l'objet d'une déclaration de transaction vrac avant la transmission des résultats par l'OIVR	M	Contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	G	Retrait de l'habilitation (activité transaction en vrac)
Vin en vrac Examen analytique	VIN.06	Analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement (sucres, acide malique...)	m	Avertissement et obligation de conservation du lot et contrôle supplémentaire sur le même lot	M	Si une récidive : Augmentation de la pression de contrôle produit (analyses) (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Vin en vrac Examen analytique	VIN.07	Analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement (TAVNM,...)	M	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et augmentation importante de la pression de contrôle produit (analyses) ((durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	G	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1) Si > 1 récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et retrait d'habilitation (activités vinification et/ou transaction en vrac)
Vin en vrac Examen analytique	VIN.08	Analyse non conforme (vin non loyal et marchand)	M	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et obligation de destruction du produit et contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac (analyses) (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	G	et retrait de l'habilitation (activité de vinification et/ou transaction en vrac)
Vin en vrac Examen organoleptique	VIN.09	Constat avec défaut organoleptique mineur et acceptabilité du produit au sein de la famille	m	Avertissement	M	Avertissement et augmentation de la pression de contrôle (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)
Vin en vrac Examen organoleptique	VIN.10	Constat avec défaut organoleptique Majeur et acceptabilité du produit au sein de la famille	M	Obligation de conservation du lot et contrôle supplémentaire sur le même lot (exigence de traçabilité sur le lot) et augmentation de la pression de contrôle(+1 contrôle) (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	G	Obligation de conservation du lot et contrôle supplémentaire sur le même lot (exigence de traçabilité sur le lot) et contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Vin en vrac Examen organoleptique	VIN.11	Constat avec défaut organoleptique Grave et/ou non acceptabilité du produit au sein de la famille	M	Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot Pour les Crus : possibilité de repli du produit en AOC Côtes du Rhône sous la condition de satisfaire à un contrôle externe du produit dans ladite appellation Augmentation (doublement des contrôles) de la pression de contrôle (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	G	contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1) Si > 1 récidive : Retrait de l'habilitation (activité de vinification et/ou transaction en vrac)
Vin après conditionnement Prélèvement	VIN.12	Non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés	m	Avertissement et contrôles supplémentaires sur les produits	G	Suspension de la dérogation Suspension d'habilitation (activité conditionnement)
Vin après conditionnement Examen analytique	VIN.13	Analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement (sucres, acide malique, ...)	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot restant, sauf si remise en vrac	G	Si une récidive : Augmentation de la pression de contrôle (+1 contrôle) produit de l'opérateur (analyses) (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1) Si > 1 récidive : Obligation de contrôle produit systématique en pré-mise (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)
Vin après conditionnement Examen analytique	VIN.14	Analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement (TAVNM, Acidité volatile, ...)	M	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et augmentation (+1 contrôle) de la pression de contrôle produit (analyses) (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	G	Si une récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1) Si > 1 récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et retrait d'habilitation (activité de conditionnement)

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

OPERATEUR - TRACABILITE

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

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Information de l'organisme de contrôle selon les modalités définies dans le cahier des charges (et le plan d'inspection) - vin non conditionné faisant l'objet d'une transaction (ou d'une retraitaison) ou étant prêt à être mis à la consommation ; - vin non conditionné destiné à une expédition hors du territoire national, - vin allant faire ou ayant fait l'objet d'un conditionnement.	TRAC.09	Déclaration erronée	m	avertissement	M G	Contrôles supplémentaires (+1 contrôle) sur les produits (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1) Suspension d'habilitation
Information de l'organisme de contrôle selon les modalités définies dans le cahier des charges (et le plan d'inspection) - vin non conditionné faisant l'objet d'une transaction (ou d'une retraitaison) ou étant prêt à être mis à la consommation ; - vin non conditionné destiné à une expédition hors du territoire national, - vin allant faire ou ayant fait l'objet d'un conditionnement.	TRAC.10	Absence de déclaration	M	Avertissement et contrôles supplémentaires (+1 contrôle) sur les produits (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	G	Suspension d'habilitation (activité vinification)
Exportation hors du territoire de l'union européenne	TRAC.11	Non mise à disposition des informations relatives au conditionnement identiques à celles figurant au registre des manipulations du règlement (CEE) 884/2001, et/ou non mise à disposition des analyses avant ou après conditionnement et/ou non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés	M	Avertissement et contrôles supplémentaires	G	Suspension d'habilitation (activité conditionnement)
Déclaration de repli	TRAC.12	Non respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	m	avertissement	M	Suspension d'habilitation
Déclaration de déclassement	TRAC.13	Non respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	m	avertissement	M	Suspension d'habilitation

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Liste des parcelles avec pieds morts ou manquants	TRAC.14	Absence de la liste des parcelles présentant le pourcentage des pieds morts ou manquants, dans le cas où des parcelles devraient y figurer ou liste erronée ou non tenue à jour	M	Avertissement et contrôle de la déclaration de récolte avec retrait du bénéfice de l'appellation pour la production éventuellement concernée	G	Contrôle sur l'ensemble des parcelles de l'opérateur
Déclaration de modification des éléments structurants	TRAC.15	Absence de déclaration relative à la modification des éléments structurant le paysage viticole	M	Avertissement et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'opérateur	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées ou suspension de l'habilitation (activité production de raisin) si récidives multiples
Maturité	TRAC.17	Absence de suivi de maturité	m	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	M	Renforcement de la pression de contrôle des vins
Rendement	TRAC.18	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction (ex-DPLC)	m	avertissement		
Rendement	TRAC.19	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction (VSI)	m	Avertissement		
Pratiques œnologiques	TRAC.20	Registre des manipulations non renseigné en cas d'enrichissement	m	Avertissement		
Conditionnement	TRAC.21	Registre des manipulations non renseigné	m	Avertissement	M G	contrôle supplémentaire sur les produits Si > 1 récidive, Suspension d'habilitation (activité vinification)
Conditionnement	TRAC.22	Non mise à disposition des analyses avant ou après conditionnement	m	Avertissement	M G	contrôle supplémentaire sur les produits Si > 1 récidive, Suspension d'habilitation (activité conditionnement)
Autres obligations déclaratives prévues dans le cahier des charges (renonciation à produire, remaniement des parcelles...)	TRAC.26	Non respect des modalités ou délais fixés dans le cahier des charges	m	avertissement	G	Si > 1 récidive : Retrait d'habilitation
Réalisation des contrôles	TRAC.27	Refus de contrôle	G	Suspension ou retrait ou refus d'habilitation		

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
Réalisation des contrôles	TRAC.28	Absence de réalisation du contrôle lié au non acquittement des sommes dues à l'ODG ou à l'organisme de contrôle au titre du code rural et de la pêche maritime, leur permettant l'organisation et la réalisation des contrôles	G	Suspension/retrait/refus d'habilitation		