

# Plan de contrôle des AOC CHATILLON-EN-DIOIS et COTEAUX de DIE

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	Annule et remplace le plan approuvé le : 10/06/2021
CTP-C-AOC-DIOI-01	PC AO 493 V02	17/05/2024	

## Plan de contrôle constitué

► de dispositions de contrôle communes, définies dans la décision à consulter sur le site Internet de l'INAO

- Décision INAO- DEC-CONT-8

► de dispositions de contrôle spécifiques développées dans le présent document.

-----  
Châtillon en Diois  
Côteaux

**VERSION APPROUVEE LE 17 MAI 2024**

**DISPOSITIONS DE CONTRÔLE SPECIFIQUES**

**Châtillon en Diois  
et  
Côteaux de Die  
Appellation d'Origine**

## TABLE DES MATIERES

Introduction

A- Application

1. Les opérateurs

2. Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs

B- Modalités d'habilitation des opérateurs

C- Modalités d'évaluation de l'ODG

D- Mise en œuvre des contrôles

1. Répartition du contrôle interne et externe

2. Méthodes de contrôle

3. Organisation des contrôles produits

E- Traitement des manquements spécifiques

## INTRODUCTION

Le présent document précise les modalités de contrôle des cahiers des charges Châtillon-En-Diois et Côteau de Die bénéficiant du signe Appellation d'Origine de l'ODG Syndicat de la Clairette de Die et des Vins du Diois. Certipaq a été choisi par l'ODG pour assurer le contrôle des cahiers des charges de ces produits.

Le contrôle du respect des cahiers des charges est organisé par le plan de contrôle constitué de :

- dispositions de contrôle communes à tous SIQO (hors AB) et dispositions de contrôle communes filière, document disponible sur le site internet de l'INAO,
- dispositions de contrôle spécifiques développées ci-après (dans le présent document).

Le plan de contrôle précise les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité, les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'ODG et les contrôles externes réalisés par Certipaq.

Il prévoit les modalités de délivrance de l'habilitation reconnaissant l'aptitude de l'opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges.

Le plan de contrôle comporte les modalités de désignation des membres de la commission chargée de l'examen organoleptique ainsi que les modalités de fonctionnement de cette commission.

Le plan de contrôle prévoit les modalités de traitement des manquements et mesures associées (pouvant aller jusqu'à la suspension ou le retrait du certificat).

Tous les opérateurs ayant vocation à être inscrits dans le périmètre de certification initiale font l'objet d'une évaluation initiale par Certipaq, avec l'appui de l'ODG, en vue de leur habilitation préalablement à l'octroi de la certification par Certipaq. La certification initiale pourra être délivrée au client, dès lors qu'au moins un opérateur par catégorie nécessaire à une mise en marché du produit, aura fait l'objet d'une habilitation par Certipaq.

Lorsque toutes les conditions requises sont remplies, Certipaq délivre à l'ODG un document de certification officiel (« Certificat ») qui établit de façon claire ou permet d'identifier la portée de la certification octroyée.

Certipaq effectue les contrôles de surveillance des opérateurs tel que prévu dans le plan, dans le respect des fréquences de contrôle qui y figurent.

Certipaq assure la prise de décision de certification sur la base de toutes les informations liées aux évaluations, leur revue et toutes autres informations pertinentes.

## A - APPLICATION

### 1. Les opérateurs

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques (DCS) concernent les opérateurs du cahier des charges AOC « Châtillon-en-Diois, Côteau de Die » dont l'organisme de défense et de gestion est Syndicat de la Clairette de Die et des Vins du Diois.

Les opérateurs de la filière sont répartis dans les catégories suivantes :

Activités prévues à la déclaration d'identification	Activités prévues dans le plan de contrôle
Production de raisins	Production de raisins (PR)
Production de raisin et élaboration	Production de raisins (PR) Vinification (V)
Elaboration	Vinification (V)
Conditionnement	Conditionnement (C)

### 2. Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs

Durée minimum de conservation des documents relatifs aux autocontrôles : Cf. DCC filière AO Viticoles.

Activité	Appellations concernées	Points à contrôler concernés		Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Production de raisins (PR)	CED / CDD	S1	Pratiques culturales - traitement des plantations de vigne et des remplacements	Factures d'achat des plants Attestation de traitement des plants à l'eau chaude par le pépiniériste Déclaration préalable d'affectation parcellaire Registre vignes en mesures transitoires
	CED / CDD	S4	Obligation déclarative : Déclaration préalable d'affectation parcellaire	
	CED / CDD	S10	Tenue de registres : Vignes en mesures transitoires	
Vinification (V)	CED	S2	Pratiques œnologiques - Charbons	Registres de manipulation Registre des entrées/sorties Factures Documents d'accompagnements Déclaration de revendication Déclaration préalable des retraisements Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin conditionné Déclaration de déclassement Déclaration de conditionnement Déclaration de déclassement
	CDD	S3	Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés	
	<b>CED / CDD</b>	<b>S5</b>	<b>Obligation déclarative : Déclaration de revendication</b>	
	CED / CDD	S6	Obligation déclarative : Déclaration préalable des retraisements	
	CED / CDD	S8	Obligation déclarative : Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin conditionné	
	CED / CDD	S9	Obligation déclarative Déclaration de déclassement	
Conditionnement (C)	CED / CDD	S7	Obligation déclarative : Déclaration de conditionnement	Déclaration de conditionnement Déclaration de déclassement
	CED / CDD	S9	Obligation déclarative Déclaration de déclassement	

## B - MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS

Activité	Modalités (sur site / documentaire)	Contrôle documentaire en vue de l'habilitation réalisé par (OC/ODG)	Contrôle sur site lié à l'habilitation* réalisé par (OC/ODG)	Lorsque le contrôle documentaire doit être suivi d'un contrôle sur site : délai de réalisation (en mois)
Production de raisins (PR)	Cf. DCC filière AO viticoles	/	ODG	/
Vinification (V)	Cf. DCC filière AO viticoles	ODG	OC	Cf. DCC filière AO viticoles
Élevage (E) Coteaux de Die	Cf. DCC filière AO viticoles	ODG	OC	Cf. DCC filière AO viticoles
Conditionnement (C)	Cf. DCC filière AO viticoles	ODG	OC	Cf. DCC filière AO viticoles

\* Il s'agit du contrôle sur site avant ou après le prononcé de l'habilitation.

Une modification majeure de l'outil de production est notamment :

- Toutes les activités : ajout d'une nouvelle activité (sauf vente en vrac ou vente à la tireuse).
- Vinification : Changement/ajout d'un lieu de vinification pour un opérateur vinificateur.

Au vu des modifications annoncées, autres que les cas cités ci-dessus, l'OC décidera de la réalisation ou non d'une nouvelle évaluation conformément aux procédures de CERTIPAQ.

## C - MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG

Durée minimum de conservation des documents relatifs au contrôle interne : Cf. DCC filière AO Viticoles.

Pas de conditions spécifiques particulières.

---

## D - MISE EN OEUVRE DES CONTRÔLES

### 1. Répartition du contrôle interne et externe

Les contrôles de la filière Châtillon-en-Diois, Côteau de Die sont répartis entre le contrôle interne et le contrôle externe selon les fréquences détaillées dans le tableau ci-dessous. Les fréquences de contrôle s'entendent par AOC (Châtillon-en-Diois, Côteau de Die).

La période de référence est : Cf. DCC filière AO Viticoles.

Les fréquences de contrôle interne et externe prévues pour la production de raisin doivent permettre dans l'absolu de contrôler 20% des surfaces du vignoble.

Assiette de contrôle :

- Pour l'activité de production de raisins : L'assiette de contrôle est calculée sur la base des déclarations préalables d'affectation parcellaires des opérateurs habilités.
- Pour les activités de vinification, d'élevage et de conditionnement : Cf. DCC filière AO Viticoles.

10% de l'ensemble des contrôles externes des opérateurs sont réalisés sans préavis.

Libellé de l'activité ou du type de contrôle concerné	Fréquences minimales des contrôles internes	Fréquences minimales des contrôles externes
Production de raisins (PR)	16 % des superficies/an	4 % des superficies / an
Récolte (R)	/	5% des opérateurs / an
Vinification (V)	/	5 % des opérateurs / an
Elevage (E)		
Coteaux de Die		
Conditionnement (C)		
Contrôle du produit (Transactions en vrac, retraisons ou conditionnement)	Contrôle de 100 % des opérateurs Au moins une fois par an	50 % des opérateurs une fois/ an Contrôle organoleptique obligatoire de tous les lots de vins en vrac destinés à être expédiés en dehors des frontières nationales (Vrac export)
Contrôle analytique	10% des lots prélevés en vue des examens organoleptiques	10% des lots prélevés en vue des examens organoleptiques  100% des lots de vins en vrac destinés à être expédiés en dehors des frontières nationales (vrac export)
Obligations déclaratives	5 % des opérateurs / an et 100% des déclarations de revendication	5 % des opérateurs / an
Irrigation Charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées	16% des surfaces irriguées/an	4% des surfaces irriguées/an
Irrigation Déclaration d'irrigation auprès de l'organisme de contrôle agréé	16% des opérateurs de l'appellation potentiellement irrigants mais n'ayant pas fait de déclaratif d'irrigation / an	4% des opérateurs de l'appellation potentiellement irrigants mais n'ayant pas fait de déclaratif d'irrigation / an

### 2. Méthodes de contrôle

Activité	Numéro	Référence CDC/CPS (en cas de DCS multi-)	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Production de raisins (PR)	S1	CED / CDD	Pratiques culturales - traitement des plantations de vigne et des remplacements	/	Cf. PR33 DCC filière AO viticoles	Cf. PR33 DCC filière AO viticoles	Cf. PR33 DCC filière AO viticoles
Vinification (V)	S2	CED	Pratiques œnologiques - Charbons		Sans objet	Tenue à jour des registres de manipulation	Contrôle visuel et/ou contrôle documentaire : <i>Registres de manipulation</i>
Vinification (V)	S3	CDD	Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés	/	Sans objet	Tenue du registre des entrées/sorties	Contrôle documentaire : <i>Registre des entrées/sorties, factures, documents d'accompagnements</i>
Production de raisins (PR)	S4	CED / CDD	Obligation déclarative : Déclaration préalable d'affectation parcellaire	/	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO
Vinification (V)	<b>S5</b>	<b>CED / CDD</b>	<b>Obligation déclarative : Déclaration de revendication</b>	PPC	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO
Vinification (V)	S6	CED / CDD	Obligation déclarative : Déclaration préalable des retraisais	/	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO
Conditionnement (C)	S7	CED / CDD	Obligation déclarative : Déclaration de conditionnement	/	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO

## DISPOSITIONS DE CONTRÔLE SPECIFIQUES

-----  
Châtillon en Diois  
Côteaux

Activité	Numéro	Référence CDC/CPS (en cas de DCS multi-)	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Vinification (V)	S8	CED / CDD	Obligation déclarative : Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin conditionné	/	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO
Vinification (V) Conditionnement (C)	S9	CED / CDD	Obligation déclarative Déclaration de déclasserement	/	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO
Production de raisins (PR)	S10	CED / CDD	Tenue de registres : Vignes en mesures transitoires	/	Cf.Op3 des DCC tous SIQO	Cf.Op3 des DCC tous SIQO	Cf.Op3 des DCC tous SIQO

### 3. Organisation des contrôles produits

#### A - AUTOCONTRÔLES

L'autocontrôle "produits" est sous la responsabilité des opérateurs.

#### B - CONTRÔLES INTERNES

L'ODG prévoit la réalisation de contrôles produit en interne conformément à la procédure interne de l'ODG.

Les modalités de prélèvement des échantillons, de l'analyse des résultats sont formalisées dans la procédure de l'ODG.

Les modalités de composition et de fonctionnement de la commission chargée de réaliser l'examen organoleptique, de prélèvement des échantillons, de l'organisation pratique du déroulement de la séance de dégustation et de l'analyse des résultats sont formalisées dans la procédure de l'ODG.

#### C - CONTRÔLES EXTERNES

Les modalités de prélèvement pour l'examen analytique sont identiques à celles mise en oeuvre dans le cadre de l'examen organoleptique.

Les modalités de réception/codification des échantillons, préparation et analyse des produits sont définies par le laboratoire en accord avec CERTIPAQ.

Les résultats d'analyse sont communiqués par le laboratoire à CERTIPAQ exclusivement.

Les examens organoleptiques sont réalisés conformément aux modalités définies dans l'instruction technique IT 220 « Instructions pour l'examen organoleptique externe « Châtillon-en-Diois, Côteau de Die » jointe en annexe du présent document.

Dans le cadre des examens organoleptiques des produits conditionnés, les opérateurs sont tenus de conserver les échantillons représentatifs selon les modalités définies dans l' IT 220 « Instructions pour l'examen organoleptique externe « Châtillon-en-Diois, Côteau de Die » jointe en annexe du présent document.

E - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES

Manquements opérateurs :

En cas d'habilitation avec manquement impliquant un refus temporaire d'habilitation, lorsqu'un contrôle supplémentaire est prévu, il est réalisé par l'OC ou l'ODG selon les mêmes dispositions que celles prévues au chapitre B - MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS.

Activité	Numéro	Référence CDC/CPS (en cas de DCS multi-CDC/CPS)	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Production de raisins (PR)	S1	CED / CDD	Pratiques culturales - traitement des plantations de vigne et des remplacements	Non respect des pratiques culturales	Cf. PR33 DCC filière AO viticoles	Cf. PR33 DCC filière AO viticoles	Cf. PR33 DCC filière AO viticoles	Cf. PR33 DCC filière AO viticoles	Cf. PR33 DCC filière AO viticoles	Cf. PR33 DCC filière AO viticoles
Vinification (V)	S2	CED	Pratiques œnologiques Charbons	Utilisation de charbons à usage œnologique	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés + Suspension d'habilitation activité de vinification (Contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés + Retrait d'habilitation activité vinification
Vinification (V)	S3	CDD	Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés	Non respect des règles de circulation entre entrepositaires agréés	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle supplémentaire documentaire	Retrait du bénéfice du signe sur un volume équivalent de vins encore en stock de la récolte considérée (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité vinification
Production de raisins (PR)	S4	CED / CDD	Obligation déclarative : Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Cf. Op2 Viti DCC filière AO viticoles	Cf. Op2 Viti DCC filière AO viticoles	Cf. Op2 Viti DCC filière AO viticoles	Cf. Op2 Viti DCC filière AO viticoles	Cf. Op2 Viti DCC filière AO viticoles	Cf. Op2 Viti DCC filière AO viticoles	Cf. Op2 Viti DCC filière AO viticoles
Vinification (V)	S5	CED / CDD	<b>Obligation déclarative : Déclaration de revendication</b>	Cf. Op2 Viti /Op5 DCC filière AO viticoles	Cf. Op2 Viti /Op5 DCC filière AO viticoles	Cf. Op2 Viti /Op5 DCC filière AO viticoles	Cf. Op2 Viti /Op5 DCC filière AO viticoles	Cf. Op2 Viti /Op5 DCC filière AO viticoles	Cf. Op2 Viti /Op5 DCC filière AO viticoles	Cf. Op2 Viti /Op5 DCC filière AO viticoles
Vinification (V)	S6	CED / CDD	Obligation déclarative : Déclaration préalable des retraisements	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO
Conditionnement (C)	S7	CED / CDD	Obligation déclarative : Déclaration de conditionnement	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO

Activité	Numéro	Référence CDC/CPS (en cas de DCS multi-CDC/CPS)	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Vinification (V)	S8	CED / CDD	Obligation déclarative : Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin conditionné	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO	Cf.Op2 des DCC tous SIQO
Vinification (V) Conditionnement (C)	S9	CED / CDD	Obligation déclarative Déclaration de déclassement	Cf. Op2 Viti DCC filière AO viticoles	Cf. Op2 Viti DCC filière AO viticoles	Cf. Op2 Viti DCC filière AO viticoles	Cf. Op2 Viti DCC filière AO viticoles	Cf. Op2 Viti DCC filière AO viticoles	Cf. Op2 Viti DCC filière AO viticoles	Cf. Op2 Viti DCC filière AO viticoles
Production de raisins (PR)	S10	CED / CDD	Tenue de registres : Vignes en mesures transitoires	Cf.Op3 Viti des DCC tous SIQO	Cf.Op3 Viti des DCC tous SIQO	Cf.Op3 Viti des DCC tous SIQO	Cf.Op3 Viti des DCC tous SIQO	Cf.Op3 Viti des DCC tous SIQO	Cf.Op3 Viti des DCC tous SIQO	Cf.Op3 Viti des DCC tous SIQO
Conditionnement (C)	EA2	CED / CDD	<b>Conformité organoleptique</b>	<b>Conditionné</b> Examen organoleptique non-conforme : manquement de niveau mineur	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle externe organoleptique	Contrôle supplémentaire sur un autre lot (Lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice de l'appellation (Contrôle supplémentaire sur un autre lot)
Conditionnement (C)	EA2	CED / CDD	<b>Conformité organoleptique</b>	<b>Conditionné</b> Examen organoleptique non-conforme : manquement de niveau majeur	Suivi	Non	Contrôle supplémentaire sur un autre lot	Lors du contrôle supplémentaire sur un autre lot	Contrôle supplémentaire sur d'autres lots (doublement de la pression de contrôle) (Lors des contrôles supplémentaires )	Retrait du bénéfice de l'appellation (contrôle supplémentaire sur tous les lots de la couleur en pré-mise (12 mois))
Conditionnement (C)	EA2	CED / CDD	<b>Conformité organoleptique</b>	<b>Conditionné</b> Examen organoleptique non-conforme : manquement de niveau grave	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation	Contrôle supplémentaire sur un autre lot	Retrait du bénéfice de l'appellation (Contrôle supplémentaire sur d'autres lots : doublement de la pression de contrôle )	Retrait du bénéfice de l'appellation (contrôle supplémentaire sur tous les lots en pré-mise (12 mois))
Vinification (V)	EA2	CED / CDD	<b>Conformité organoleptique</b>	<b>Vin de base</b> Examen organoleptique non-conforme : manquement de niveau mineur	Suivi	Non	Avertissement	Lors du prochain contrôle externe organoleptique	Avertissement (Lors du prochain contrôle externe organoleptique)	Contrôle supplémentaire sur un autre lot (Lors du contrôle supplémentaire sur un autre lot )
Vinification (V)	EA2	CED / CDD	<b>Conformité organoleptique</b>	<b>Vin de base</b> Examen organoleptique non-conforme : manquement de niveau majeur	Suivi	Non	Contrôle supplémentaire sur un lot	Lors du contrôle supplémentaire	Contrôle supplémentaire sur d'autres lots (doublement de la pression de contrôle) (Lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice de l'appellation** (contrôle supplémentaire sur tous les lots de la couleur en pré-mise (12 mois))

Activité	Numéro	Référence CDC/CPS (en cas de DCS multi-CDC/CPS)	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Vinification (V)	EA2	CED / CDD	<b>Conformité organoleptique</b>	<b>Vin de base</b> Examen organoleptique non-conforme : manquement de niveau grave	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation **	Contrôle supplémentaire sur un autre lot	Retrait du bénéfice de l'appellation** (Contrôle supplémentaire sur d'autres lots : doublement de la pression de contrôle )	Retrait du bénéfice de l'appellation** (contrôle supplémentaire sur tous les lots en pré-mise (12 mois))

La notion de récurrence correspond à un manquement déjà notifié à un opérateur lors du contrôle organoleptique externe précédent. Elle s'apprécie par couleur.

\*\* Blocage du lot jusqu'à notification de la mesure de traitement

Manquements ODG : Pas de conditions spécifiques particulières.

---

-----  
Châtillon en Diois  
Côteaux

ANNEXE au plan de contrôle :  
Liste des points de contrôle optionnels des DCC filière AO  
viticoles : applicables dans le cadre de l'AOC Châtillon-En-Diois,  
Coteaux de Die

(Date de validation : 29/04/2024)

Numéro du point de contrôle optionnel	Points à contrôler	Applicable
PR3	Encépagement VIFA	
PR4	Règles de proportion à l'exploitation	x (CED)
PR8	Règles de Palissage	x
PR9	Hauteur de feuillage	x
PR10	Mode de taille	x
PR15	Charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées	x
PR16	Respect des conditions d'Irrigation lorsque c'est autorisé	x
PR17	Enherbement des tournières (disposition agro-environnementale type n°1)	
PR18	Traitements phytopharmaceutiques (disposition agro-environnementale type n°2)	
PR19	État cultural des vignes (disposition agro-environnementale type n°3)	
PR20	Matériel interdit (disposition agro-environnementale type n°4 / 1ère ou 2ème sous mesure)	
PR21	Utilisation du pulvérisateur (disposition agro-environnementale type n°4 / 3ème ou 4ème sous mesure)	
PR22	(auto)Contrôle régulier des pulvérisateurs (disposition agro-environnementale type n°4 / 5ème sous mesure)	
PR23	Traitements phytopharmaceutiques (disposition agro-environnementale type n°5)	
PR24	Apports réalisés (disposition agro-environnementale type n°6)	
PR25	Mise en place de mesures de préservation du paysage (Conservation et entretien des éléments structurant le paysage) (disposition agro-environnementale type n°7)	
PR25bis	Mise en place de mesures de préservation du paysage (Respect des périodes de tailles des haies, maîtrise de la végétation par des moyens mécaniques ou physiques) (disposition agro-environnementale type n°7)	
PR26	Déclaration préalable de travaux (disposition agro-environnementale type n°8)	

-----  
Châtillon en Diois  
Côteaux

Numéro du point de contrôle optionnel	Points à contrôler	Applicable
PR27	Respect du programme prévisionnel de travaux (disposition agro-environnementale type n°8)	
PR28	Date du ban des vendanges	
PR32	Interdiction du paillage plastique	
PR32bis	Interdiction du paillage plastique à la plantation	
PR33	Traitement des plants à l'eau chaude	
PR34	Application d'insecticides	
V4	TAVNM	x
V5	Entretien du chai et du matériel	x
V6	Matériel interdit	x Châtillon-en-Diois
V7	Règles d'assemblage	x Châtillon-en-Diois
V9	Respect du taux de rebêche PV-PM	
V11	Capacité de cuverie	x
V12	Revendication du VCI	
V13	Tenu à jour du registre VCI	
V14	Destruction VCI non revendiqué	
V15	Stockage des VCI et absence de conditionnement	
E1	Aire géographique d'élevage	x Coteaux de Die
E2	Entretien du chai et du matériel	
E3	Durée d'élevage	x Coteaux de Die
C3	Lieu pour le stockage des vins conditionnés	x
OVIT1	Volume Complémentaire Individuel	
OVIT2	Volume Complémentaire Individuel	
OVIT3	Irrigation	X
OVIT4	Remaniement de parcelle	
OVIT5	OVIT5 VIFA Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation plantée à une distance inférieure à 20 mètres des lieux mentionnés à l'article L253-7-1 ; au I de l'article L253-7 et au III de l'article L253-8 du code rural et de la pêche maritime	



**INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN  
ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU  
« CHÂTILLON EN DIOIS ET COTEAUX DE  
DIE »  
AOC**

**IT 220 V 01**  
Validation :  
29/04/2024  
**Page 1/7**

**DESTINATAIRES** : Toute personne en charge de la constitution de la commission d'examen organoleptique et/ou des prélèvements d'échantillon et/ou de l'organisation des examens organoleptiques dans le cadre du contrôle externe.

---

**CONTEXTE** : Dans le cadre de l'organisation du contrôle des produits finis, l'examen organoleptique défini dans le plan de contrôle externe, est effectué par « une commission composée de professionnels compétents et d'experts dans des conditions garantissant un examen indépendant et impartial des produits. » (Code rural et de la pêche maritime art. L 642-27, 3ème §)

**OBJET** : La présente instruction technique définit la composition de la commission chargée de l'examen organoleptique, les principes généraux de prélèvement et de fonctionnement de la commission d'examen organoleptique dans le cadre du plan de contrôle AO « Châtillon en Diois et Coteaux de Die »

---

**1. DEFINITIONS** : (Source : Directive INAO-DIR-CAC-02 – Commission chargée de l'examen organoleptique)

**Commission chargée de l'examen organoleptique** : « ensemble de membres choisis par l'organisme de contrôle au sein de la liste des personnes formées par l'ODG\* [...] pour examiner une même série d'échantillons ».

\*Organisme de Défense et de Gestion

**Juré** : « Personne physique formée par l'ODG susceptible de siéger dans une commission chargée de l'examen organoleptique (ou jury) ».

## **2. OBJECTIFS ET COMPOSITION DE LA COMMISSION CHARGÉE DE L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE**

### 2.1 Objectifs de la commission chargée de l'examen organoleptique

La commission d'examen organoleptique est chargée de confirmer, par la dégustation ou par des tests appropriés relevant du domaine sensoriel, l'acceptabilité du produit au sein de son appellation.

On entend par acceptabilité du produit au sein de son appellation :

- la présence des caractéristiques spécifiques du produit d'appellation telles que définies dans le cahier des charges ;
- l'absence de défauts dont l'intensité les rend réhivitoires

### 2.2 Critères de composition de la commission

La commission d'examen organoleptique est composée des trois collèges suivants :

- **Collège « techniciens »** (jurés justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière),

	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « CHÂTILLON EN DIOIS ET COTEAUX DE DIE »</b>	<b>IT 220 V 01</b> Validation : 29/04/2024 <b>Page 2/7</b>
	<b>AOC</b>	

- **Collège « porteurs de mémoire du produit »** (opérateurs habilités pour au moins une des appellations gérées par l'ODG ou retraités reconnus par la profession),
- **Collège « usagers du produit »** (par exemple : restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, ...).

CERTIPAQ s'assure du respect des critères de composition de la commission en trois collèges.

### 2.3 Compétences des membres de la commission

La formation des membres potentiels de la commission d'examen organoleptique est assurée par l'ODG et validée par CERTIPAQ. L'objectif recherché est que les membres de la commission aient un jugement fiable.

La formation peut être adaptée au profil des membres de la commission chargée de l'examen organoleptique et doit porter sur :

- Les caractéristiques définies dans le cahier des charges
- Les défauts et leurs intensités qui les rend rédhibitoires
- L'usage du support utilisé au cours de l'examen organoleptique.

Chaque opérateur dégustateur reçoit un document attestant qu'il a suivi la formation.

L'ODG tient à jour la liste de l'ensemble des dégustateurs formés et garde copie des attestations individuelles fournies à chacun d'eux. Cependant les membres titulaires du Diplôme National d'œnologie et exerçant la profession d'œnologue sont exonérés du suivi de la partie de la formation relative aux défauts des vins.

### 2.4 Constitution du jury « Châtillon en Diois et Coteaux de Die »

Afin de pouvoir statuer, les jurys doivent comporter:

- cinq membres présents;
- des membres représentant au moins deux des trois collèges cités au point 2.2 ;
- un ou des membres représentant le collège des porteurs de mémoire.

Pour ce faire, l'ODG propose à CERTIPAQ une liste de membres de la commission d'examen organoleptique.

CERTIPAQ choisit, parmi les membres de la commission, la composition du jury « Châtillon en Diois et Coteaux de Die ». Le choix est réalisé sur la base de la fonction des membres, de leur compétence et leur répartition par collège.

Un même juré peut être inscrit au collège des techniciens et au collège des usagers. Avant toute commission d'examen organoleptique, ce juré doit être affecté à l'un des deux collèges, un même juré ne pouvant pas, lors d'une séance, représenter deux collèges.

CERTIPAQ vérifie que les membres de la commission ont été formés.

Un bilan annuel des examens organoleptiques est établi par CERTIPAQ et transmis à l'ODG, permettant à CERTIPAQ notamment d'évaluer les membres de la commission.

Toute nouvelle mise à jour de la liste des jurés est communiquée à CERTIPAQ.

	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « CHÂTILLON EN DIOIS ET COTEAUX DE DIE »</b>	<b>IT 220 V 01</b> Validation : 29/04/2024 <b>Page 3/7</b>
	<b>AOC</b>	

### 3. PRINCIPES GENERAUX POUR L'ORGANISATION ET LE FONCTIONNEMENT DE LA COMMISSION CHARGÉE DE L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

Rappel : L'examen organoleptique a pour finalité de confirmer l'acceptabilité du produit au sein de son appellation.

Certipaq informe par écrit l'opérateur de la décision de contrôle au plus tard la veille du prélèvement

- dans un délai de trois jours ouvrés suivant sa déclaration de transaction en vrac,
- dans un délai de cinq jours ouvrés suivant sa déclaration de conditionnement non mensuelle,
- dans le mois qui suit la déclaration de conditionnement mensuelle et/ou trimestrielle.

Cet avis de contrôle précise, la couleur, le millésime, l'état (vrac/ conditionné), le(s) identification(s) du(es) logement(s) ou le numéro de lot qui sera contrôlé.

Pour les vins en vrac expédiés hors du territoire national, le produit est contrôlé systématiquement.

Dans le cas des vins en vrac expédiés sur le territoire national, si l'opérateur n'a pas été averti dans ce délai, les vins pourront circuler librement.

Pour les vins conditionnés, les opérateurs doivent conserver les échantillons représentatifs (cf. chapitre 3.2) de chaque lot jusqu'à réception de l'avis de non-contrôle par l'OC ou, si contrôle produit, jusqu'à la fin de la procédure de contrôle.

#### 3.1 Notion de lot

Le lot, ensemble de produits élaborés dans des conditions présumées uniformes, est défini et identifié par l'opérateur.

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

- Tout lot de vin non conditionné faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités. Le lot contrôlé correspond à un lot homogène constitué d'un même vin réparti dans différents contenants.
- Tout lot de vin homogène non conditionné prêt à être mis à la consommation, commercialisé auprès de personnes autres que les opérateurs habilités (vins à la fireuse).
- Tout lot de vin qui a fait l'objet d'un conditionnement.

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.

#### 3.2 Règles d'échantillonnage

Chez les opérateurs :

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

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



**INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN  
ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU  
« CHÂTILLON EN DIOIS ET COTEAUX DE  
DIE »  
AOC**

**IT 220 V 01**  
Validation :  
29/04/2024  
**Page 4/7**

- Pour les vins conditionnés en bouteilles, l'agent préleveur collecte les bouteilles correspondant au lot.
- Pour les vins conditionnés en bag-in-box, deux échantillons sont prélevés au hasard.
- Pour les vins en vrac vendus à la tireuse, le prélèvement est fait à la tireuse sur la cuve de tirage.

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

Le prélèvement par l'agent préleveur est effectué, dans la mesure du possible, en présence de l'opérateur ou de son représentant dûment mandaté. L'agent préleveur et l'opérateur signent la fiche de prélèvement.

Pour les vins en vrac ou conditionnés en bouteille :

- 1 échantillon destiné à l'examen analytique
- 1 échantillon destiné à l'examen organoleptique
- 1 échantillon témoin
- 1 échantillon témoin identifié laissé chez l'opérateur

Contenance bouteille	Nombre de bouteilles à prélever	Dont bouteilles témoins identifiées laissées chez l'opérateur
25 cl	12 chez l'opérateur	3
37,5 cl	8 chez l'opérateur	2
50 cl	6 chez l'opérateur	2
75 cl	4 chez l'opérateur	1
1L	4 chez l'opérateur	1
150 cl (= magnum)	2 chez l'opérateur	0

Pour les vins conditionnés en bag in box :

- 1 échantillon destiné à l'examen analytique et à l'examen organoleptique (d'où est prélevée 1 bouteille pour l'examen organoleptique)
- 1 échantillon témoin.

Contenance bag in box	Nombre de bag in box à prélever	Dont bag in box témoins identifiés laissés chez l'opérateur
1,5 L	2 chez l'opérateur	0
3 L	2 chez l'opérateur	0
5 L	2 chez l'opérateur	0
10 L	2 chez l'opérateur	0
Supérieur à 10 L	2 chez l'opérateur	0

En attente de leur dégustation, les échantillons doivent être conservés dans des conditions préservant leur intégrité : lieu sec, tempéré, à l'abri de la lumière.

### 3.3 Règles de prélèvement

Les prélèvements sont effectués par un agent mandaté par CERTIPAQ.

	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « CHÂTILLON EN DIOIS ET COTEAUX DE DIE »</b>	<b>IT 220 V 01</b> Validation : 29/04/2024 <b>Page 5/7</b>
	<b>AOC</b>	

CERTIPAQ s'assure du respect des règles d'anonymat et de confidentialité. Ainsi, les prélèvements sont effectués en bouchage inviolable et chaque lot de Châtillon en Diois et Coteaux de Die est codifié par un numéro afin de garantir l'anonymat des échantillons.

Les opérateurs seront informés du jour et de la plage horaire de passage du préleveur.  
CERTIPAQ informe l'opérateur au moins 24 heures avant la date prévue de prélèvement.

Tout échantillon est accompagné d'une fiche de prélèvement préétablie par CERTIPAQ. Elle assure la traçabilité du lot avec l'entité de l'opérateur, le lieu de prélèvement, et les informations du lot.

NB : le prélèvement pour la réalisation des analyses physico-chimiques sera réalisé en même temps que le prélèvement pour les examens organoleptiques.

### 3.4 Examen organoleptique

#### 3.4.1 Convocation du jury par CERTIPAQ

Les examens organoleptiques réalisés en contrôle externe sont placés sous l'entière responsabilité de CERTIPAQ.

CERTIPAQ planifie les examens organoleptiques et convoque en conséquence le jury.

Le jury est convoqué au moins 5 jours ouvrés avant la date de la commission par tout moyen habituel (courrier, fax, mail). Ce délai pourra être écourté en cas d'urgence pour une transaction vrac.

L'animateur du jury est un agent mandaté par CERTIPAQ.

Les vins conditionnés sont présentés à la commission d'examen organoleptique dans un délai minimum d'un mois à compter de la date de conditionnement effective.

#### 3.4.2 Préparation de l'examen organoleptique

L'examen organoleptique se déroule dans une salle adaptée à l'examen organoleptique et équipée d'un poste de dégustation par dégustateur.

L'examen organoleptique s'effectue à température ambiante.

#### 3.4.3 Critères de dégustation et notation

L'examen organoleptique s'appuie sur les sens suivants :

- Visuel,
- Olfactif,
- Gustatif.

Le jury tel que défini au point 2.4 procède à l'évaluation des produits en fonction d'un barème d'évaluation.

Pour réaliser l'examen organoleptique, les membres du jury ont à leur disposition un extrait du cahier des charges avec les caractéristiques de l'appellation ainsi que la liste des motifs établie par l'ODG à partir de la liste validée par le Comité National de l'INAO.

#### 3.4.4 Présentation des produits

	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « CHÂTILLON EN DIOIS ET COTEAUX DE DIE »</b>	<b>IT 220 V 01</b> Validation : 29/04/2024 <b>Page 6/7</b>
	<b>AOC</b>	

Les vins sont présentés de façon anonyme afin de garantir la fiabilité des résultats. Tous les échantillons sont identifiés par un code. Seul l'animateur dispose de la correspondance des codes avec le lot et le nom de chacun des opérateurs.

Les bouteilles conditionnées, bouteilles spécifiques avec signe distinctif, seront transvasées en bouteilles « neutres » au plus tôt la veille de la dégustation.

Le nombre d'échantillons présentés peut varier selon la fourchette suivante :

- Minimum : 3 échantillons par couleur;
- Maximum : 20 échantillons par jury

Des échantillons factices peuvent être ajoutés afin de pouvoir proposer au minimum 3 échantillons par couleur.

L'examen organoleptique est effectué, individuellement, dans des conditions de silence et de réserve.

#### 3.4.5 Avis du jury

Chaque membre a à sa disposition une fiche de dégustation (version papier ou informatique sur tablette) où il saisit, de manière individuelle, selon ses observations personnelles et la grille d'évaluation suivante :

- A : le vin présente des caractéristiques qui lui permettent d'appartenir à l'AOC revendiquée et pas de défaut
- B : le vin présente des caractéristiques qui lui permettent d'appartenir à l'AOC revendiquée et des défauts d'intensité faible ou moyenne
- C : le vin présente des défauts d'intensité forte ou n'appartient pas à la famille de l'AOC concernée.

Le dégustateur dispose d'une liste de défauts établie par l'ODG (motivation du refus).

Il doit obligatoirement motiver sa note B ou C et notifier les défauts identifiés du produit dans la fiche de dégustation.

L'avis individuel des 5 dégustateurs est reporté pour chaque échantillon. L'avis de consensus est pris selon la grille de notation/niveau manquement (se reporter au point 4 ci-après).

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. Tout avis défavorable doit être formulé par écrit sur la fiche de consensus. Cet avis est motivé et utilise les mots de la liste de défauts recensés.

Cette fiche doit être signée par chaque membre du jury ainsi que par l'animateur de la séance.

#### **4. EXPLOITATIONS DES RESULTATS PAR CERTIPAQ**

CERTIPAQ s'appuie sur la synthèse des résultats obtenus, et des avis motivés des membres, pour décider de l'émission ou non d'une fiche de manquement et/ou d'une mesure de traitement.



**INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN  
ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU  
« CHÂTILLON EN DIOIS ET COTEAUX DE  
DIE »  
AOC**

**IT 220 V 01**  
Validation :  
29/04/2024  
**Page 7/7**

Après analyse des résultats attribués par les dégustateurs, tout vin obtenant un avis défavorable du jury est jugé non-conforme et est traité conformément au chapitre « Traitement des manquements » en tenant compte du(des) motif(s) de refus et selon la grille de notation/niveau suivante :

Grille de notation/niveau manquement :

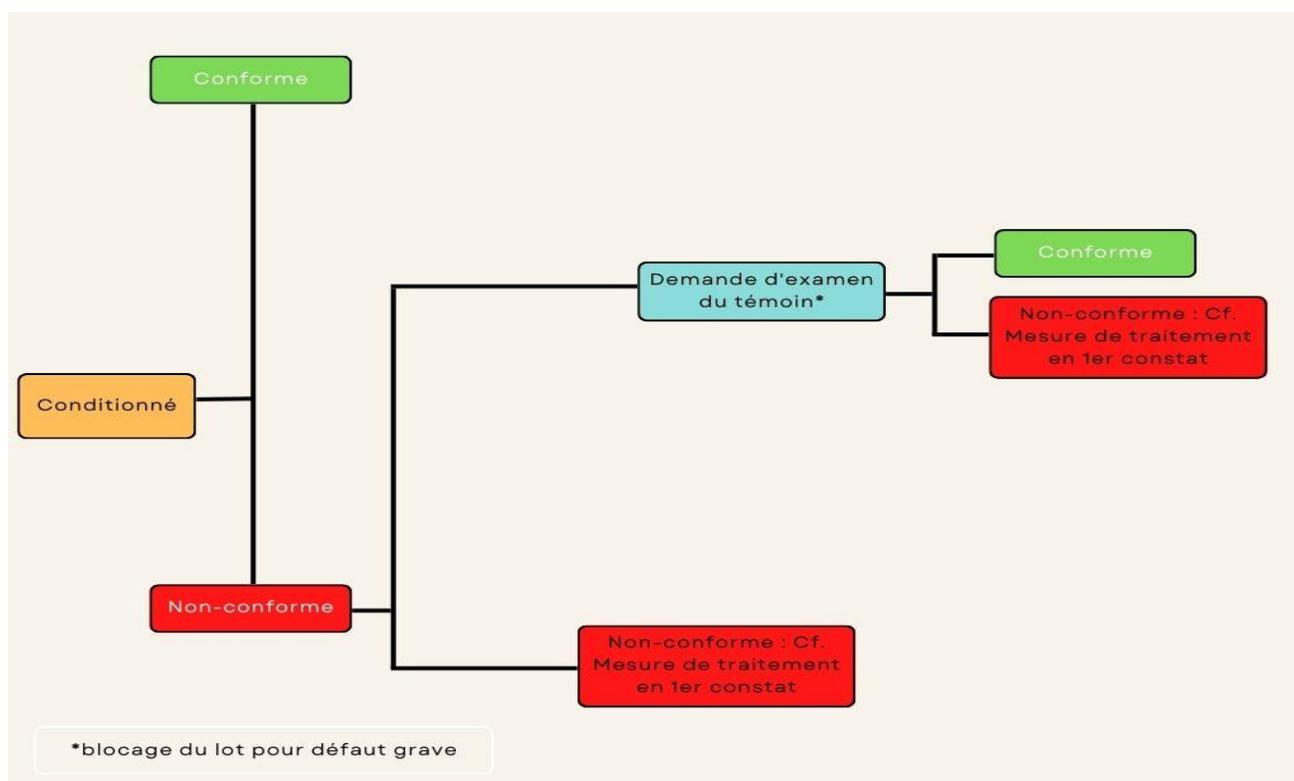
Note A	Note B	Note C	Niveau de manquement
Fréquence d'attribution de la note par les dégustateurs			
5	0	0	-
4	1	0	-
4	0	1	-
3	2	0	-
3	1	1	-
3	0	2	-
2	3	0	mineur (m)
2	2	1	mineur (m)
2	1	2	Majeur (M)
2	0	3	Majeur (M)
1	4	0	mineur (m)
1	3	1	mineur (m)
1	2	2	Majeur (M)
1	1	3	Grave (G)
1	0	4	Grave (G)
0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

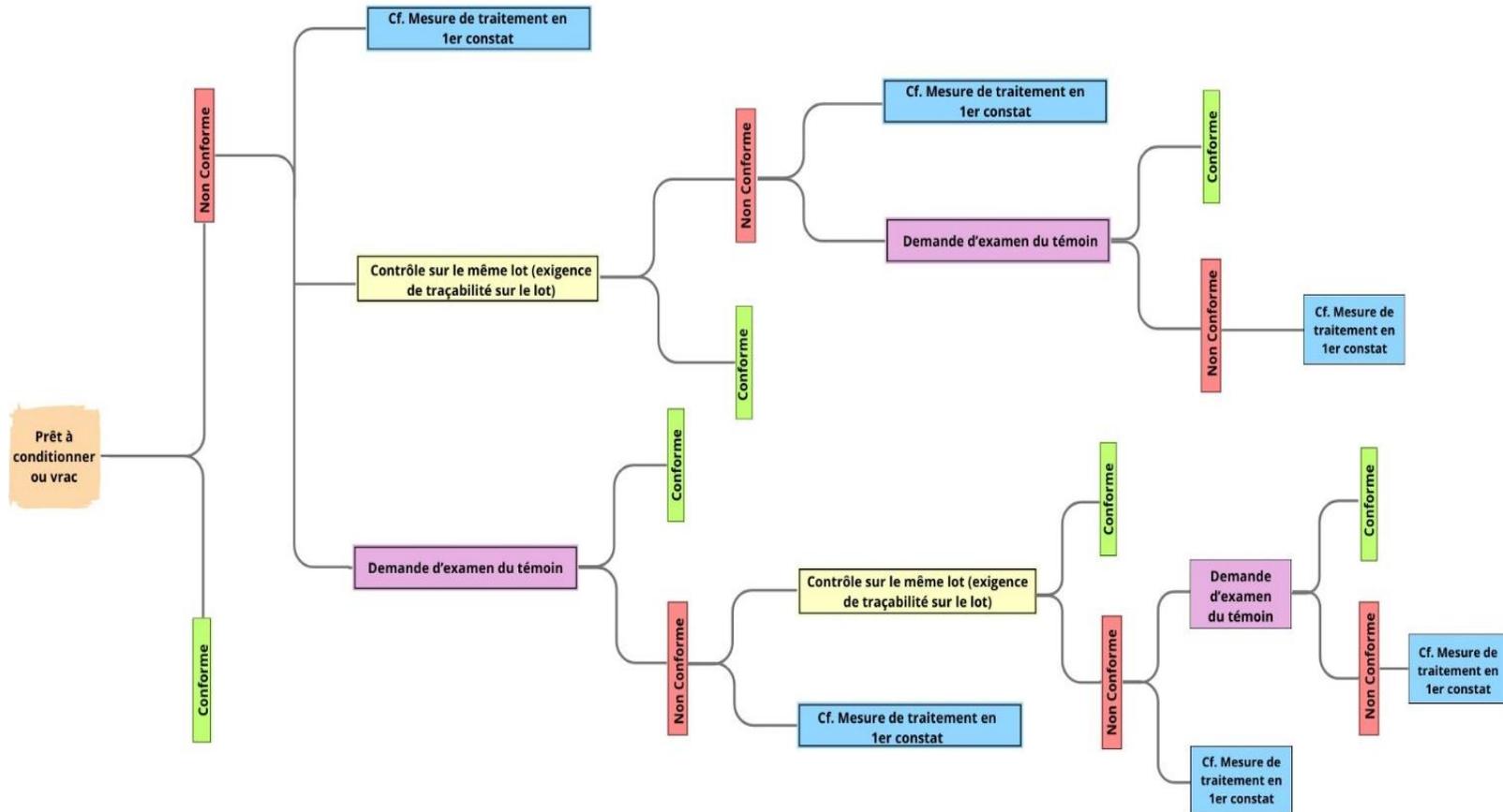
Les opérateurs sont informés des résultats des contrôles au plus tard 3 jours ouvrés après la commission.

**5. ARTICULATION DES EXAMENS ORGANOLEPTIQUES DU CONTROLE INTERNE AU CONTROLE EXTERNE**

Dans le cas d'une non-conformité grave en contrôle interne, le lot est soumis à un contrôle externe.

## 6. SCHEMAS OPERATIONNELS DES EXAMENS ORGANOLEPTIQUES





- Blocage du lot si demande d'examen du témoin ou contrôle sur le même lot.
- Correction immédiate du critère mise en cause - sans possibilité d'assemblage

## 7. DOCUMENTS D'APPLICATION

Fiche de prélèvement  
Fiche de dégustation (papier ou informatisée)  
Fiche de consensus ou synthèse des résultats  
Liste des défauts à utiliser