

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 492 V01</b> <i>Validation : 28/05/2021</i> ..... page 1/3
	<i>Clairette de Die</i> <i>Crémant de Die</i>	

VERSION APPROUVEE LE 2 JUIN 2021

PLAN DE CONTRÔLE

**CLAIRETTE DE DIE**

*et*

**CREMANT DE DIE**

*Appellation d'Origine*



<b>Date de validation par CERTIPAQ</b>	<b>Date d'approbation par l'I.N.A.O.</b>
28 mai 2021	

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 492 V01</b> Validation : 28/05/2021
	<i>Clairette de Die</i> <i>Crémant de Die</i>	----- page 2/3

## PREAMBULE

Le présent document s'inscrit dans le cadre de la fusion-absorption entre l'OIVR et CERTIPAQ.

### ⇒ Changement de l'organisme de contrôle :

L'Organisme Certificateur CERTIPAQ est une Association déclarée qui relève de la Loi du 1<sup>er</sup> juillet 1901. Il est agréé par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité.

Par ailleurs, CERTIPAQ est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme d'accréditation en vigueur (*Accréditation Cofrac n° 5-0057, Certification de Produits et services, Liste des sites accrédités et portée disponibles sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)*).

A partir du 1<sup>er</sup> juin 2021, date prévue de la fusion-absorption effective d'OIVR et CERTIPAQ, la certification des appellations Clairette de Die et Crémant de Die telle que définie dans le document ci-après sera sous la responsabilité de la nouvelle entité, conservant le nom de CERTIPAQ.

### ⇒ Changement du système de contrôle :

Le contrôle de ces cahiers des charges qui était jusqu'à présent géré sous le système de l'inspection (intervention d'un Organisme d'Inspection) sera – à partir du 1<sup>er</sup> juin 2021 - géré sous le système de la certification (intervention d'un Organisme de Certification).

### ⇒ Plan de contrôle - Avenant au plan d'inspection :

Le présent document constitue le plan de contrôle, défini par l'Organisme Certificateur CERTIPAQ, relatif aux cahiers des charges AOC « Clairette de Die » et « Crémant de Die ».

Le présent plan de contrôle est constitué du plan d'inspection de l'OIVR complété d'un avenant à ce plan d'inspection permettant notamment le basculement de l'inspection vers la certification.

Dans le cadre de la fusion-absorption entre l'OIVR et CERTIPAQ, CERTIPAQ a procédé, le 28 mai 2021, à la validation du présent plan de contrôle. Cette validation sera effective dans son application au 1<sup>er</sup> juin 2021.

### Dispositions transitoires :

#### **Concernant l'ODG :**

Dans le cadre de la fusion CERTIPAQ-OIVR et du passage de l'Inspection vers la Certification, l'ODG Syndicat de la Clairette de Die et des Vins du Diois est réputé admis par Certipaq si les trois conditions ci-dessous sont réunies :

- il est reconnu ODG par l'INAO pour les cahiers des charges AOC « Clairette de Die » et « Crémant de Die »,
- il a fait l'objet d'un suivi sur ses missions mises en œuvre dans le cadre du plan d'inspection sous le précédent OI,
- l'analyse, par CERTIPAQ, des données transmises par le précédent OI et l'INAO, conformément à la Circulaire « INAO-CIRC-2010-04 », permet de conclure à la reconnaissance d'admission de l'ODG.

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 492 V01</b> Validation : 28/05/2021
	<i>Clairette de Die</i> <i>Crémant de Die</i>	----- page 3/3

Si l'une des conditions ci-dessus n'est pas respectée, CERTIPAQ décide des actions complémentaires à mener en vue de l'admission de l'ODG, conformément aux dispositions de la procédure en vigueur.

**Concernant les opérateurs :**

Sans préjudice de toute analyse de risque ayant mis en avant une nécessité d'effectuer certains contrôles, à la date de l'entrée en vigueur du présent plan de contrôle, tout opérateur bénéficiant d'une habilitation en cours délivrée par la direction de l'INAO est réputé habilité par l'organisme certificateur en charge dudit plan de contrôle.

A la même date, toute procédure en cours à l'encontre d'un opérateur défaillant est prise en charge par l'organisme certificateur et poursuivie au vu des dispositions du plan de contrôle. Toutefois, les mesures de traitement des manquements prévues dans le plan de contrôle ne s'appliquent pas si elles sont plus sévères que celles définies dans la grille de traitement des manquements annexée au plan d'inspection, lesquelles demeurent alors applicables aux manquements constatés avant l'entrée en vigueur du plan de contrôle.

Sont notamment considérées comme des procédures en cours, le traitement des informations transmises par l'ODG suite au contrôle interne, le suivi des anomalies et manquements constatés par l'organisme d'inspection, le suivi des mesures correctives ou correctrices dans les délais fixés par l'INAO, les contrôles supplémentaires et toute autre mesure de traitement des manquements notifiés par l'INAO ainsi que les recours en instance de traitement auprès de l'organisme d'inspection.

Les délais attendus de mise en conformité des opérateurs pourront être modulés par le Comité de Certification notamment en fonction du contexte et de la grille de traitement des manquements du précédent plan d'inspection.

**VERSION APPROUVEE LE 16 SEPTEMBRE 2016**

**AOC CLAIRETTE DE DIE  
ET CREMANT DE DIE**

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

Vu le code rural et de la pêche maritime et notamment les articles [inspection = 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 la Clairrette de Die et des vins du Diois, représenté par son Président, Fabien LOMBARD,

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

VERSION	DATE	PRINCIPALES EVOLUTIONS	APPROBATION
0	16/07/08	Création du plan d'inspection	
01	10/10/08		
02	28/07/10		
03	02/09/15	<ul style="list-style-type: none"><li>• Chapitre Identification – Habilitation</li><li>• Modalités contrôle interne Vignoble</li></ul>	10/09/2010

## SOMMAIRE

<i>I.</i>	<i>CHAMP D'APPLICATION</i>	4
A.	SCHÉMA DE VIE	4
 <b>II. ORGANISATION DES CONTROLES</b>		<b>5</b>
A- IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPÉRATEURS		5
1) Identification et habilitation de l'opérateur		5
 B – CONTRÔLE RELATIF AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTRÔLE DES PRODUITS		 8
1) Autocontrôle		8
2) Contrôle interne		9
3) Contrôle externe		12
C – EVALUATION DES ODG		13
D – RÉPARTITION ET FRÉQUENCE DES CONTRÔLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTRÔLE PRODUIT		 14
 <b>III. MODALITES DES AUTOCONTROLES, CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNES</b>		 <b>15</b>
A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPÉRATEURS		15
B - CONDITIONS DE PRODUCTIONS		16
C - RECOLTE		17
D – VINIFICATION, MISE EN BOUTEILLES ET STOCKAGE		18
E - CONTRÔLE DU PRODUIT		19
F - OBLIGATIONS DECLARATIVES		19
G – EVALUATION DES AUTOCONTROLES ET DES CONTROLES INTERNES		21
 <b>IV. MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES</b>		 <b>22</b>
A – AUTOCONTRÔLE		22
B – CONTRÔLE INTERNE		22
C – CONTRÔLE EXTERNE		25
1) Les produits susceptibles de faire l'objet de contrôles		25
2) Déclenchement du contrôle		25
3) Déroulement du contrôle		25
 <b>V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS</b>		 <b>28</b>
A – MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DU CONTRÔLE INTERNE		28
B - CONTRÔLE EXTERNE		28

## **INTRODUCTION**

Ce plan d'inspection définit les modalités de contrôle du cahier des charges des Appellations Clairette de Die et Crémant de Die.

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

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

## I. CHAMP D'APPLICATION - SCHEMA DE VIE

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
VIGNOBLE : PLANTATION PARCELLE	PRODUCTEUR	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aire géographique + aire parcellaire délimitée</li> <li>- Encépagement</li> <li>- Règles de proportion à l'exploitation</li> <li>- Age d'entrée en production</li> <li>- Densité</li> <li>- Déclaration d'intention à produire (Crémant de Die)</li> </ul>
CONDUITE DU VIGNOBLE	PRODUCTEUR	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Taille</li> <li>- Palissage et hauteur de feuillage</li> <li>- Charge maximale moyenne à la parcelle</li> <li>- Taux de manquants</li> <li>- Etat cultural</li> <li>- Irrigation</li> <li>- Autres pratiques culturales</li> </ul>
RECOLTE	PRODUCTEUR	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Richesse minimale en sucres des raisins</li> <li>- Rendement</li> <li>- Transport de la vendange (Crémant de Die)</li> <li>- Dispositions particulières (Crémant de Die)</li> </ul>
ELABORATION	VINIFICATEUR ELABORATEUR	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aire géographique</li> <li>- Réception et pressurage (Crémant de Die)</li> <li>- Assemblage des cépages dans les vins</li> <li>- Pratiques œnologiques et traitements physiques</li> <li>- Normes analytiques</li> <li>- Capacité de cuverie</li> <li>- Entretien du chai et du matériel</li> <li>- Maîtrise des températures</li> <li>- Dispositions par type de produits</li> <li>- Acceptabilité organoleptique et conformité analytique</li> <li>- Date de circulation des vins entre entrepositaires agréés</li> </ul>
CONDITIONNEMENT CONSERVATION STOCKAGE	CONDITIONNEUR	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyses à la prise de mousse</li> <li>- Acceptabilité organoleptique et conformité analytique</li> <li>- Date de mise en marché à destination du consommateur</li> <li>- Lieu identifié pour le stockage des vins conditionnés</li> </ul>

## II. ORGANISATION DES CONTROLES

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

### A- Identification et habilitation des opérateurs

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

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

La déclaration d'identification vaut demande d'habilitation.

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

#### 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 <b>datant de moins de 3 mois</b> - 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, Elaborateur	Plan de cave indiquant les numéros et volumes de l'ensemble des contenants

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

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

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

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

<b>Activités</b>	<b>Date limite de dépôt à l'ODG de la déclaration d'identification complète</b>
Producteur de raisins	1 <sup>er</sup> juin précédant la récolte
Elaborateur et vinificateur	1 <sup>er</sup> août précédant la récolte,
Conditionneur	1 mois avant le premier conditionnement

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

### ***c) Contrôle d'habilitation***

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

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

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

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

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

Le contrôle des conditions de production structurelles portera a minima sur 30% des surfaces de l'exploitation. Il sera porté à minima à 50% dans le cas d'un constat de manquements.

L'ODG transmet à l'OIVR un compte-rendu d'audit dans les 2 mois qui suivent la réception de la déclaration d'identification et au plus tard le 31 juillet.

L'OIVR établit à l'attention du directeur de l'INAO un rapport dès réception du compte-rendu de l'audit interne et, au plus tard avant le 15 août de l'année de la première récolte en appellation sur la base des documents fournis, du contrôle documentaire et du contrôle sur site

Si les parcelles du nouvel opérateur ont déjà fait l'objet d'un audit d'exploitation dans les 5 années qui précèdent la demande d'habilitation sans manquement vignoble pour les règles structurelles, le contrôle d'habilitation peut être uniquement documentaire.

Pour les opérateurs exploitant moins de 1.5 ha et ne vinifiant pas leur production, l'audit d'habilitation est documentaire. Un contrôle sur site sera effectué avant la fin du cycle de production.

#### Nouvel Opérateur sans l'activité Production de raisins

Sitôt la déclaration d'identification enregistrée, l'ODG transmet le dossier complet à l'OIVR pour un contrôle systématique, documentaire et sur site.

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, pour les vinificateurs/élaborateurs, 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.

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

#### ***d) Décisions d'habilitation***

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

Le directeur de l'INAO :

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

L'habilitation mentionne les activités sur lesquelles elle porte.

L'habilitation pour la vinification vaut également pour l'activité Vente de vin de base (Crémant de Die).

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.

<b>Activités de l'opérateur</b>	<b>Modifications majeures</b>
Toutes activités	Ajout d'une nouvelle activité (sauf vente en vrac de vins de base (Crémant de Die))
Vinification	Changement de lieu de vinification pour un opérateur Vinificateur
Elaboration	Changement de lieu d'élaboration pour un opérateur Elaborateur

## **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 Vins de base (Crémant de Die).
- la reprise à l'identique de l'exploitation sans modification de l'outil de production, sans changement de n° CVI.

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

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

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

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

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

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

## **B - CONTRÔLE RELATIF AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTRÔLE 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 d'intention de production (Crémant de Die)	X	
Déclaration de récolte	X	
Déclaration de revendication à faire au moment du tirage en prise de mousse (= déclaration de revendication pour les tirages réalisés avant le 31/07/N+1))	X	
Déclaration de revendication précisant les volumes restant à revendiquer au 31 juillet de l'année N+1	X	
Déclaration de transaction vrac des vins de base (Crémant de Die) ou bouteilles sur lattes (Clairette de Die et Crémant de Die)	X	
Déclaration d'élimination du dépôt : Déclaration de dégorgement (Elimination du dépôt) (Crémant de Die) / registre d'élimination du dépôt (Clairette de Die)	X	
Déclaration des parcelles irriguées	X	X
Déclaration de remise en cercle		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 pendant 6 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, Mise en bouteilles produit fini).

- Contrôle vignoble :

Le contrôle interne sera effectué par un salarié de l'ODG par audit d'exploitation et/ou par section cadastrale. La sélection des sections cadastrales ou des exploitations à auditer pourra être ciblée selon l'historique des contrôles des années précédentes.

Les auditeurs n'interviendront pas chez des opérateurs qui ont un lien direct ou indirect avec eux. Ils devront respecter une clause de confidentialité quant aux opérateurs inspectés et aux résultats des contrôles.

- ⇒ Audit d'exploitation

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

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

Le contrôle interne se divisera en :

- un contrôle documentaire :
  - déclaration d'identification de l'opérateur,
  - fiche CVI pour les producteurs,
  - l'appartenance des parcelles de l'exploitation à l'aire parcellaire délimitée,
  - plan de cave, de chai ou d'entrepôt,
  - appartenance de l'unité de vinification à l'aire géographique,
  - vérification du respect des obligations déclaratives.
  
- un contrôle sur site visant à vérifier :
  - les déclarations de l'opérateur (utilisation de certains matériels œnologiques, existence des équipements, ...),
  - la présence de locaux adaptés,
  - l'entretien du chai et du matériel
  - le respect des conditions de production conformément au cahier des charges de l'AOC revendiquée

Les exploitations faisant l'objet du contrôle interne seront choisies soit aléatoirement, soit ciblées à partir de l'historique des contrôles.

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

Le contrôle des conditions de production portera à minima sur 30% des surfaces de l'exploitation. Il sera porté à minima à 50% dans le cas d'un constat de manquements.

L'Auditeur vignoble établira une fiche de manquement (par type de manquement) pour chaque parcelle ou unité culturale présentant un manquement.

Il pourra proposer à l'opérateur toute action corrective qu'il jugera utile et adaptée au manquement constaté. Un délai d'application de l'action corrective sera défini et à l'issue de ce délai, un nouveau contrôle sera réalisé pour vérifier la réalisation de l'action corrective.

En cas de non respect de l'action corrective ou de non retour en conformité, le rapport de contrôle sera transmis à l'OIVR aux fins du déclenchement du contrôle externe.

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

A l'issue de l'audit d'exploitation, un rapport de contrôle sera rédigé en présence de l'opérateur. L'ensemble des manquements constatés sera mentionné dans le rapport de contrôle ainsi que les délais de mise en conformité ou de réalisation des actions correctives.

L'opérateur aura la possibilité d'émettre des observations écrites.

Le rapport de contrôle sera édité en 2 exemplaires qui seront signés par les 2 parties. Un exemplaire sera remis à l'opérateur.

Toute opposition au contrôle interne de la part d'un opérateur entraînera la transmission immédiate du dossier à l'OIVR.

#### ⇒ Contrôle par section cadastrale

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

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

L'auditeur vignoble de l'ODG établit un rapport de contrôle et une fiche de manquement (par type de manquement) pour chaque parcelle ou unité culturale présentant un manquement.

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

- Contrôle produit

Les modalités du contrôle interne Produit sont définies au chapitre IV de ce plan d'inspection.

### 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 justifie.

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 de :

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

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

Les contrôles externes portent sur :

- L'habilitation
  
- Les conditions de production au vignoble

Les contrôles « vignoble » sont réalisés de façon aléatoire par audit d'exploitation et/ou par section cadastrale.

Le contrôle des conditions de production portera à minima sur 30% des surfaces de l'exploitation en cas d'audit d'exploitation.

En cas de contrôle par section cadastrale, le contrôle « vignoble » est réalisé en l'absence de l'opérateur..

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

Si l'inspecteur ne constate aucun manquement sur la parcelle, le contrôle se limite à son appréciation à dire d'expert. S'il y a un doute par rapport à un point du cahier des charges, le contrôle est enclenché selon les méthodes décrites dans les documents Qualité de l'OIVR.

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

Un rapport d'inspection récapitulatif des parcelles faisant état d'un manquement, est envoyé à l'INAO selon les modalités définies au chap 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. Cette liste est tenue à disposition des opérateurs par l'ODG.

- La récolte, la vinification et le stockage

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

Il porte aussi sur la richesse en sucre, l'état sanitaire, les pratiques œnologiques et pour le Crémant de Die, sur les dispositions particulières de récolte, de transport des raisins et de réception et pressurage de la vendange.

- Le produit

Le contrôle produit porte sur les vins faisant l'objet d'une déclaration de mise en bouteilles du produit fini.

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

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

### **C – EVALUATION DE L'ODG**

L'OIVR évalue l'ODG deux fois par an :

- l'un est constitué d'un audit des procédures écrites de l'ODG et de l'évaluation de la mise en œuvre effective des contrôles internes (respect des fréquences, suivi des mesures correctives demandées aux opérateurs, information de l'OC en vue d'un traitement par le contrôle externe lorsque les situations le nécessitent)
- l'autre est une évaluation de la seule mise en œuvre effective des contrôles internes

Ces audits ont notamment pour but de contrôler les points suivants :

- La capacité de l'ODG à assumer le contrôle interne
- La réalisation des contrôles internes et le suivi des mesures correctives prononcées par l'ODG
- La mise en œuvre par l'ODG des mesures prononcées après une évaluation de l'OIVR.

L'audit, réalisé par un auditeur de l'OIVR, consiste en un contrôle documentaire sur site et un contrôle sur le terrain en accompagnant les contrôleurs de l'ODG lors de son activité.

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

**D - RÉPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTRÔLE PRODUIT**

Les fréquences minimales s'appliquent pour chaque AOC séparément.

ETAPE	FREQUENCE MINIMALE DES CONTRÔLES INTERNES	FREQUENCE MINIMALES DES CONTRÔLES EXTERNES PAR L'OI	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE
Délimitation parcellaire, potentiel de production, âge des vignes, autres pratiques culturales	16 % des opérateurs/ an	4 % des opérateurs / an	20% des opérateurs / an
Autres conditions de production	16 % des superficies/ an	4 % des superficies / an	20% des superficies / an
Récolte		5% des opérateurs / an	5% des opérateurs / an
Vinification et stockage		5% des opérateurs / an	5% des opérateurs / an
Mise en bouteilles		5% des opérateurs / an	5% des opérateurs / an
Contrôle du produit fini mis en bouteilles	Contrôle de 100 % des opérateurs en fonction des volumes produits et portés sur la déclaration de revendication : De 0 à 600 hl : 1 contrôle De 601 à 3 000 hl : 2 De 3 001 à 10 000 hl : 3 De 10 001 à 30 000 hl : 4 De 30 001 à 60 000 hl : 5 > 60 000 hl : 6	50 % des opérateurs une fois / an	Contrôle de 100 % des opérateurs en fonction des volumes produits et portés sur la déclaration de revendication : De 0 à 600 hl : 1 contrôle De 601 à 3 000 hl : 2 " De 3 001 à 10 000 hl : 3 " De 10 001 à 30 000 hl : 4 " De 30 001 à 60 000 hl : 5 " > 60 000 hl : 6 " + 50 % des opérateurs une fois / an
Obligations déclaratives	5% des opérateurs	5% des opérateurs	10 % des opérateurs
Evaluation de l'ODG		2 audits / an	2 audits / an

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

#### A. IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

##### POUR TOUS LES OPERATEURS

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Déclaration d'identification Habilitation	Conservation de la preuve de l'envoi de la déclaration d'identification.	Contrôle de la complétude du dossier  Fréquence = 100% des opérateurs	Contrôle systématique documentaire pour les nouvelles demandes d'habilitation  Fréquence = 100% des demandes d'habilitation

##### POUR LES PRODUCTEURS

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Aire parcellaire délimitée	L'opérateur vérifie et si nécessaire enregistre sur sa fiche CVI le classement de ses parcelles.	Vérification documentaire du classement des parcelles de l'exploitation dans l'aire délimitée Clairette de Die ou Crémant de Die par rapprochement de la fiche CVI et des plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire. Fréquence = 100% des demandes d'habilitation	Vérification documentaire Fréquence = 100% des nouvelles demandes d'habilitation.
Potentiel de production	Tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable.	Vérification de la tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable. Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.	Vérification documentaire Fréquence = 100% des nouvelles demandes d'habilitation.
Cépages		Vérification ampélographique du cépage sur le terrain. Fréquence = 30% des surfaces de chaque demande.	Vérification documentaire Fréquence = 100% des nouvelles demandes d'habilitation.
Densité de plantation		Vérification sur le terrain Fréquence = 30% des surfaces de chaque demande	Vérification documentaire Fréquence = 100% des nouvelles demandes d'habilitation.

**POUR LES VINIFICATEURS ET ELABORATEURS**

<b>Chai de vinification + matériel, sites de pressurage</b>			<b>Contrôle documentaire et sur site</b> <b>Fréquence = 100% des demandes</b>
Capacité de cuverie			Contrôle documentaire et sur site Fréquence = 100 % des demandes
<b>Présence ou absence de froid ou de filtration</b>			<b>Contrôle documentaire et sur site</b> <b>Fréquence = 100 % des demandes</b>

**POUR LES CONDITIONNEURS**

<b>Lieu identifié pour le stockage des vins conditionnés</b>			<b>Contrôle documentaire et sur site</b> <b>Fréquence = 100 % des demandes</b>
<b>Traçabilité Conditionnement</b>			<b>Contrôle documentaire et sur site</b> <b>Fréquence = 100 % des demandes</b>

**B. CONDITIONS DE PRODUCTION**

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
<b>Aire parcellaire délimitée</b>	L'opérateur vérifie et si nécessaire enregistre le classement de ses parcelles dans l'AOC concernée.	Vérification documentaire et sur le terrain du classement des parcelles de l'exploitation dans l'aire délimitée Clairette de Die ou Crémant de Die par rapprochement de la fiche CVI et des plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire. Fréquence = 16 % des opérateurs / an	Vérification documentaire et sur le terrain du classement des parcelles de l'exploitation dans l'aire délimitée Clairette de Die ou Crémant de Die par rapprochement de la fiche CVI et des plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire. Fréquence = 4 % des opérateurs / an
<b>Potentiel de production</b>	Tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable.	Vérification de la tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable. Fréquence = 16 % des opérateurs / an	Vérification de la tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable. Fréquence = 4 % des opérateurs / an
<b>Age d'entrée en production</b>		Vérification documentaire Fréquence = 16% des opérateurs / an	Vérification documentaire Fréquence = 4% des opérateurs / an

<b>des jeunes vignes</b>			
<b>Autres pratiques culturales</b>	<b>Conservation des documents de preuve</b>	<b>Vérification documentaire</b> <b>Fréquence = 16% des opérateurs / an</b>	<b>Vérification documentaire</b> <b>Fréquence = 4% des opérateurs / an</b>
<b>Cépages</b>	<b>Bulletins de transport des plants ou de greffons</b>	<b>Vérification ampélographique du cépage sur le terrain.</b> <b>Fréquence = 16 % des surfaces/ an</b>	<b>Vérification ampélographique du cépage sur le terrain.</b> <b>Fréquence = 4 % des surfaces/ an</b>
<b>Densité de plantation</b>		<b>Vérification sur le terrain</b> <b>Fréquence = 16 % des surfaces / an</b>	<b>Vérification sur le terrain</b> <b>Fréquence = 4 % des surfaces / an</b>
<b>Taille</b>		<b>Vérification sur le terrain</b> <b>Fréquence = 16 % des surfaces / an</b>	<b>Vérification sur le terrain</b> <b>Fréquence = 4 % des surfaces / an</b>
<b>Palissage et hauteur de feuillage</b>		<b>Vérification sur le terrain de la hauteur de feuillage palissée</b> <b>Fréquence = 16 % des surfaces / an</b>	<b>Vérification sur le terrain de la hauteur de feuillage palissée.</b> <b>Fréquence = 4 % des surfaces / an</b>
<b>Charge maximale moyenne à la parcelle</b>		<b>Estimation de la charge par un contrôle sur le terrain</b> <b>Fréquence = 16 % des surfaces / an</b>	<b>Estimation de la charge par un contrôle sur le terrain</b> <b>Fréquence = 4 % des surfaces / an</b>
<b>Entretien de la parcelle</b>		<b>Vérification visuelle de l'état d'entretien de la parcelle</b> <b>Fréquence = 16 % des surfaces / an</b>	<b>Vérification visuelle de l'état d'entretien de la parcelle</b> <b>Fréquence = 4 % des surfaces / an</b>
<b>Irrigation</b>	<b>Copie des obligations déclaratives</b>	<b>Vérification de la réalisation des obligations déclaratives.</b> <b>Contrôle de la charge.</b> <b>Fréquence = 16 % des surfaces / an</b>	<b>Vérification de la réalisation des obligations déclaratives.</b> <b>Contrôle de la charge.</b> <b>Fréquence = 4 % des surfaces / an</b>
<b>Taux de manquants</b>	<b>Liste des parcelles avec le % de manquants s'il est &gt; 20%.</b>	<b>Estimation du taux de manquant, rapprochement avec la liste et la déclaration de récolte</b> <b>Fréquence = 16 % des surfaces / an</b>	<b>Estimation du taux de manquant, rapprochement avec la liste et la déclaration de récolte</b> <b>Fréquence = 4 % des surfaces / an</b>

### C. RECOLTE

<b>Point à contrôler</b>	<b>METHODOLOGIE ET FREQUENCE</b>		
	<b>Autocontrôle</b>	<b>Contrôle interne</b>	<b>Contrôle externe</b>
<b>Récolte et Transport de la vendange (AOC Crémant de Die)</b>			<b>Contrôle sur site au moment de la récolte</b> <b>Fréquence = 5 % des opérateurs / an</b>
<b>Maturité Richesse minimale en sucre des raisins</b>	<b>Relevé de contrôle par réfractomètre ou abonnement à l'information « Zoom Maturité »</b>		<b>Vérification documentaire des enregistrements des contrôles de maturité réalisés sur des parcelles de l'exploitation</b>

			<b>Vérification par mesure réfractométrique pour la richesse en sucre des raisins</b> <b>Fréquence = 5% des opérateurs / an</b>
--	--	--	--

#### D. VINIFICATION, MISE EN BOUTEILLE ET STOCKAGE

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
<b>Aire géographique</b>	<b>Vérification par l'opérateur de la situation de son chai dans l'aire géographique</b>		<b>Contrôle documentaire et sur site</b> <b>Fréquence = 5% des opérateurs / an</b>
<b>Pratiques œnologiques et traitements physiques, enrichissement</b>	<b>Tenue des registres</b>		<b>Vérification de la tenue des registres et contrôles sur site.</b> <b>Contrôle documentaire et sur site du respect des pratiques œnologiques</b> <b>Fréquence = 5% des opérateurs / an</b>
<b>Dispositions particulières par type de produits</b>	<b>Tenue des registres</b>		<b>Contrôle documentaire et sur site du respect des dispositions par type de produit</b> <b>Fréquence = 5% des opérateurs / an</b>
Etat général du chai et du matériel			Contrôle visuel de l'état de propreté des sols des rigoles, du conquet de réception et du matériel de transfert. Fréquence = 5% des opérateurs / an
<b>Réception et pressurage (AOC Crémant de Die)</b>	<b>Tenue du carnet de pressoir</b>		<b>Contrôle documentaire et sur site</b> <b>Fréquence = 5% des opérateurs / an</b>
<b>Filtration et maîtrise des températures (Méthode ancestrale – AOC Clairette de Die)</b>			<b>Vérification sur site du dispositif de filtration et de production des frigories</b> <b>Fréquence = 5% des opérateurs/an</b>
<b>Dispositions particulières (vins de base, taux de rebêche) (Crémant de</b>			<b>Contrôle documentaire et sur site</b> <b>Fréquence = 5% des opérateurs / an</b>

<b>Die)</b>			
<b>Assemblage des cépages</b>			<b>Contrôle documentaire et sur site</b> <b>Fréquence = 5% des opérateurs / an</b>
Capacité de cuverie			Contrôle documentaire et sur site Fréquence = 5% des opérateurs / an
<b>Rendement, VSI</b>			<b>Contrôle documentaire</b> <b>Fréquence= 5% des opérateurs / an</b>
<b>Lieu identifié pour le stockage des vins conditionnés</b>			<b>Contrôle documentaire et sur site</b> <b>Fréquence = 5% des opérateurs / an</b>
<b>Comptabilité matière, traçabilité</b>			<b>Contrôle documentaire et sur site</b> <b>Fréquence = 5% des opérateurs / an</b>

#### E. CONTROLE DU PRODUIT

<b>Point à contrôler</b>	<b>METHODOLOGIE ET FREQUENCE</b>		
	<b>Autocontrôle</b>	<b>Contrôle interne</b>	<b>Contrôle externe</b>
<b>Contrôle du produit fini mis en bouteilles</b>	L'opérateur doit tenir son registre d'entrées/sorties ou de conditionnement. Analyse et dégustation interne à l'entreprise avant le tirage prise de mousse	Contrôle analytique et organoleptique aléatoire. Nombre de contrôles défini par tranches de volumes (Voir D – Répartition et fréquence des contrôles)	Contrôle analytique et organoleptique aléatoire. Prélèvement d'un lot chez 50 % des opérateurs 1 fois /an Examen analytique de 10% des lots prélevés Examen organoleptique de 100 % des lots prélevés et conformes aux examens analytiques

#### F. OBLIGATIONS DECLARATIVES

<b>Point à contrôler</b>	<b>METHODOLOGIE ET FREQUENCE</b>		
	<b>Autocontrôle</b>	<b>Contrôle interne</b>	<b>Contrôle externe</b>
Déclaration d'intention à produire (Crémant de Die)	Conservation d'une copie	Contrôle documentaire 95% des opérateurs / an	Vérification de la cohérence entre la fiche CVI, la déclaration d'intention à produire et le potentiel de production 5% des opérateurs / an

Déclaration de récolte-SV11-SV12	Copie des déclarations	Contrôle documentaire 95% des opérateurs / an	Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations 5% des opérateurs
<b>Déclaration de Récolte/ Liste des parcelles avec + de 20% de manquants / Déclaration d'intention de production (Crémant de Die)</b>	<b>Copie des déclarations Liste des parcelles avec le % de manquants s'il est &gt; 20%.</b>	<b>Contrôle documentaire 5% des opérateurs / an</b>	<b>Contrôle documentaire de la cohérence des différents documents et rapprochement avec le contrôle terrain réalisé durant l'été Vérification des rendements 5 % des opérateurs/ an</b>
Déclaration de tirage de prise de mousse	Copie des déclarations	Contrôle documentaire 95% des opérateurs / an	Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations 5% des opérateurs/ an
Déclaration de revendication précisant les volumes restant à revendiquer au 31 juillet de l'année N+1	Copie des déclarations	Contrôle documentaire 95% des opérateurs / an	Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations 5% des opérateurs/ an
Déclaration d'élimination du dépôt	Copie des déclarations	Contrôle documentaire 95% des opérateurs / an	Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations 5% des opérateurs/ an
Date de mise en circulation des vins entre entrepositaires agréés	Tenue à jour des registres de manipulations et d'entrées-sorties Copie des déclarations de transaction vrac des vins de base (Crémant de Die) et bouteilles sur lattes (Clairette de Die et Crémant de Die)		Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations 5% des opérateurs/ an
Date de mise en marché des vins à destination du consommateur	Tenue à jour des registres de manipulations et d'entrées-sorties Copie des déclarations de conditionnement du produit fini		Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations 5% des opérateurs/ an

## G. EVALUATION DE L'ODG

Point à contrôler	Méthode
Maîtrise des documents et organisation	Par contrôle documentaire
Maîtrise des moyens humains et du matériel.	Par contrôle documentaire
Identification des opérateurs, tenue à jour de la liste et transmission des informations à l'INAO et à l'OI	Par contrôle documentaire
Mise à disposition des documents aux opérateurs (cahier des charges, plan d'inspection, déclaratifs obligatoires, registres...)	Par contrôle documentaire
Contrôle interne : vérification du respect des fréquences et des enregistrements	Par contrôle documentaire et sur site
Evaluation de la qualité du contrôle interne	Par contrôle documentaire et accompagnement d'un contrôleur interne en situation de contrôle chez un opérateur
Contrôle des déclarations effectuées par les opérateurs auprès de l'ODG	Par contrôle documentaire
Suivi des actions correctives	Par contrôle documentaire et sur site
Transmission des dossiers à l'organisme d'inspection	Par contrôle documentaire
Formation des jurés : évaluation du contenu du plan de formation notamment à l'utilisation de la fiche de dégustation, vérification de la réalisation des formations.	Par contrôle documentaire
Suivi des non-conformités ODG	Par contrôle documentaire

## IV. MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

### A – AUTOCONTRÔLE

Les vins doivent être analysés au moment de la première mise en bouteille (TAV, sucres).  
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période d'au moins 6 mois à compter de la date du tirage.  
L'opérateur doit tenir son registre des manipulations visé à l'article D.645-18 du code rural et de la pêche maritime (entrées-sorties et conditionnement).

### B- CONTRÔLE INTERNE

#### 1-Les produits susceptibles de faire l'objet de contrôles

Est susceptible de faire l'objet d'examens analytiques et organoleptiques,  
tout lot de vin qui a fait l'objet d'un conditionnement (mise en bouteille produit fini).  
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.

#### 2- Déclenchement du contrôle

Le déclenchement du contrôle a lieu à partir de la déclaration de mise en bouteille produit fini. L'opérateur peut alors être contrôlé à tout moment sur les bouteilles du lot conditionné.

#### 3- Déroulement du contrôle

##### *a. La réalisation du prélèvement*

##### 1 - Modalités de prélèvement

Les prélèvements des échantillons en vue des examens analytique et organoleptique des vins susceptibles de bénéficier des Appellations d'Origine Clairette de Die et Crémant de Die sont réalisés par l'agent de prélèvement de l'ODG.

L'agent de prélèvement collecte 2 bouteilles correspondant au lot.

La nature du produit doit être identifiée sur chaque contenant (numéro d'enregistrement ODG) par l'opérateur lors de la réception de son numéro d'enregistrement. En effet, lors du conditionnement, l'opérateur envoie sa déclaration auprès de l'ODG qui enregistre cette opération et lui renvoie un numéro d'enregistrement qui permettra d'identifier 4 bouteilles du lot. Ces 4 bouteilles sont mises de côté en attente d'un éventuel contrôle par l'ODG ou par l'OI.

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

Chaque prélèvement comporte 2 échantillons :

- Un destiné à l'examen analytique
- Un destiné à l'examen organoleptique

#### *b - Anonymat et conservation des échantillons*

Les étiquettes permettant d'identifier les bouteilles à prélever en cas de contrôle sont distribuées par l'ODG à l'opérateur. Elles sont réalisées de manière à garder l'anonymat pour les bouteilles destinées à l'analyse. Pour la dégustation, l'agent de prélèvement de l'ODG assure l'anonymat le jour de la dégustation par l'intermédiaire d'une partie détachable de ces étiquettes.

Les échantillons sont stockés directement chez l'opérateur qui est tenu de garder tous les échantillons jusqu'au résultat d'un contrôle. Si aucun problème n'est notifié, il pourra mettre en circulation les bouteilles des lots précédents. En cas de problème sur le lot, l'ODG se réserve le droit de réaliser un contrôle sur d'autres lots.

#### *c) Examens analytiques*

Les examens analytiques interviennent dans le cadre du contrôle du produit et portent alors sur les paramètres suivants : acidité volatile, titre alcoométrique volumique naturel et acquis, SO<sub>2</sub> total, glucose – fructose et pression.

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

Dans le cas d'un examen analytique non conforme, l'opérateur peut demander une nouvelle expertise. L'analyse est alors réalisée sur un des échantillons resté chez l'opérateur.

#### *d) L'examen organoleptique*

Tous les lots prélevés sont dégustés dans les 15 jours ouvrés suivant le prélèvement. Seuls les échantillons conformes aux normes analytiques sont soumis à l'examen organoleptique.

### 1 - Composition du jury

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

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

Ces 3 collèges sont :

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

Ces dégustateurs sont choisis et évalués par l'ODG.

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

### 2 - Les séances de dégustation- L'examen organoleptique

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

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

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

Un minimum de 3 échantillons par type de vin et par appellation est nécessaire pour composer un jury.

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

L'ordre de présentation des échantillons est aléatoire.

L'examen du produit se fait avec une fiche individuelle de dégustation et 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 en collaboration avec l'INAO.

Il doit motiver le refus, identifier les défauts.

A la fin de la séance, une fiche de consensus est rédigée pour chaque jury. Les notes individuelles des 5 dégustateurs sont reportées pour chaque échantillon. La note de consensus est prise à la majorité d'avis favorables (note A) et défavorables (note B et C) et dans le cas d'un avis défavorable, à la majorité de la note B ou C. Dans les deux cas suivants, notes individuelles A, A, B, C, C et A, B, B, C, C, l'avis est défavorable et la note de consensus est B. Les dégustateurs doivent se mettre d'accord sur les motifs de défaut en cas d'avis défavorable et peuvent demander à redéguster le vin considéré. La fiche de consensus doit être signée par chaque membre du jury ainsi que par l'agent habilité par l'ODG.

### 3 – Suite donnée en cas de manquement (Note B ou C)

Dans le cas d'une note C, le lot est soumis à un contrôle externe dans un délai de 2 mois suivant la date de la demande de l'opérateur.

Dans le cas d'une note B, le lot est soumis à un contrôle supplémentaire lors d'une nouvelle dégustation interne dans un délai maximum de deux mois (prélèvement par l'agent de l'une des bouteilles témoins du lot).

La commission chargée de l'examen organoleptique est différente de celle convoquée pour la première dégustation.

Si le résultat de ce contrôle supplémentaire est une note B, l'opérateur reçoit une note de l'ODG l'informant que le vin présente des défauts non rédhibitoires mais qui en l'état ne

l'empêchent pas d'appartenir à l'A.O.C. revendiquée et que les contrôles internes sur ces vins seront plus fréquents.

Si le résultat de ce contrôle supplémentaire est une note C le lot est soumis à un contrôle externe dans un délai de 2 mois suivant la date de la demande de l'opérateur.

Dans les deux cas, un audit de l'exploitation (Vignoble et cave) pourra être réalisé par le syndicat (Commission technique et contrôleur interne).

La commission technique est composée de membres du bureau et du CA de l'ODG, et des techniciens en lien avec les AOC Clairette et Crémant de Die (laboratoires, chambre d'Agriculture, responsable de caves coopératives).

## C- CONTRÔLE EXTERNE

### 1-Les produits susceptibles de faire l'objet d'examens analytiques et organoleptiques

- a) tout lot de vin conditionné après adjonction de la liqueur d'expédition (Crémant de Die) ou élimination du dépôt (Clairette de Die).

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.

- b) tout vin soumis à un contrôle interne avec manquement (en note C), à moins qu'il n'ait fait l'objet d'une déclaration de remise en cercle ou d'envoi à la distillation par l'opérateur.

### 2- Déclenchement du contrôle

- a) Lors d'une mise en bouteilles, l'opérateur doit avertir l'ODG par l'envoi de sa déclaration de mise en bouteilles produit fini au plus tard 1 mois après la fin de l'opération et tenir à la disposition des inspecteurs le registre d'élimination du dépôt (Clairette de Die).

L'ODG se charge de transmettre les documents permettant le contrôle à l'OIVR.

Le prélèvement sera effectué sur bouteilles, dans l'année qui suit le conditionnement.

Lors d'un contrôle interne avec manquement, l'ODG transmet les contrôles avec manquement. L'OIVR réalise un nouveau prélèvement dans le mois qui suit l'information transmise par l'ODG.

### 3- Déroulement du contrôle

#### *a. La réalisation du prélèvement*

##### 1 - Modalités de prélèvement

Les prélèvements des échantillons en vue des examens analytique et organoleptique des vins susceptibles de bénéficier des Appellations d'Origine Contrôlée Clairette de Die et Crémant de Die sont réalisés par des agents de prélèvement de l'OIVR.

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

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

La nature du produit doit être identifiée sur chaque lot (appellation, n° d'enregistrement de l'ODG).

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

Chaque prélèvement comporte 2 fois 2 échantillons :

- Un destiné à l'examen analytique
- Un destiné à l'examen organoleptique
- Deux témoins en cas de nouvelle expertise. Ils sont repérés par l'étiquette de l'OIVR et laissés chez l'opérateur. L'OIVR vient les prélever en cas de recours.

## 2 - Incohérences constatées lors du prélèvement

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

### *b - Anonymat et conservation des échantillons*

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

Pour la dégustation, l'anonymat peut être assuré si nécessaire par mise sous chaussette et le vin est servi par un agent de l'OIVR.

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

Les échantillons sont conservés jusqu'à la fin de la procédure.

### *c) Examens analytiques*

Les examens analytiques interviennent dans le cadre du contrôle du produit et portent alors sur les paramètres suivants : acidité totale, acidité volatile, titre alcoométrique volumique total et acquis, SO<sub>2</sub> total, glucose – fructose, saccharose et pression.

10 % des échantillons prélevés font l'objet d'un contrôle analytique par un laboratoire accrédité COFRAC

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

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

### *d) L'examen organoleptique*

Tous les lots prélevés sont dégustés dans les 10 jours ouvrés suivant le prélèvement.  
Seuls les échantillons conformes aux normes analytiques sont soumis à l'examen organoleptique.

### 1 - Composition du jury

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

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

Ces 3 collèges sont :

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

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

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

### 2 - Les séances 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, un poste de dégustation par personne, l'absence d'odeurs pouvant perturber l'examen olfactif.

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

Un minimum de 3 échantillons par type de vin par appellation est nécessaire pour composer un jury.

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

L'ordre de présentation des échantillons est aléatoire.

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.

### 3 - L'examen organoleptique

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 qui empêchent le vin d'appartenir à l'A.O.C. revendiquée.

La description du produit est obligatoire dès lors que le dégustateur le note B ou C.  
Elle reste optionnelle dans le cas A.

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

Il doit motiver le refus, identifier les défauts.

Les notes individuelles des 5 dégustateurs sont reportées pour chaque échantillon. La note de consensus est prise à la majorité d'avis favorables (note A) et défavorables (note B et C) et dans le cas d'un avis défavorable, à la majorité de la note B ou C. Dans les deux cas suivants, notes individuelles A, A, B, C, C et A, B, B, C, C, l'avis est défavorable et la note de consensus est B. Les dégustateurs doivent se mettre d'accord sur les motifs de défaut en cas d'avis défavorable et peuvent demander à redéguster le vin considéré. La fiche de consensus doit être signée par chaque membre du jury ainsi que par l'agent habilité par l'OIVR.

## **V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS**

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

L'opérateur 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**

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 techniques à appliquer.

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

**Annexe au plan d'inspection de l'AOC Clairette de Die et Crémant de Die**

Objectif : Dispositions de contrôle spécifiques du millésime 2016 pour l'AOC Clairette de Die chez les opérateurs ayant déclaré et/ou revendiqué des volumes préalablement identifiés en dépassement de rendement

Le chapitre « D - REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE PRODUIT » est modifié selon les dispositions ci-dessous pour le millésime 2016 et les opérateurs concernés.

**Les fréquences minimales s'appliquent pour chaque AOC séparément.**

ETAPE	FREQUENCE MINIMALE DES CONTRÔLES INTERNES	FREQUENCE MINIMALES DES CONTRÔLES EXTERNES PAR L'OI	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE
Obligations déclaratives	5% des opérateurs + <b>100% des opérateurs concernés (déclaration de récolte et déclaration de revendication, traçabilité)</b>	5% des opérateurs	10 % des opérateurs + <b>100% des opérateurs concernés (déclaration de récolte et déclaration de revendication, traçabilité)</b>
Contrôle du produit fini mis en bouteilles	Contrôle de 100 % des opérateurs en fonction des volumes produits et portés sur la déclaration de revendication : De 0 à 600 hl : 1 contrôle De 601 à 3 000 hl : 2 De 3 001 à 10 000 hl : 3 De 10 001 à 30 000 hl : 4 De 30 001 à 60 000 hl : 5 > 60 000 hl : 6	50 % des opérateurs une fois / an  <b>Plus 1 échantillon minimum chez les opérateurs ayant revendiqué les volumes préalablement déclarés en dépassement de rendement pour le millésime 2016</b>	Contrôle de 100 % des opérateurs en fonction des volumes produits et portés sur la déclaration de revendication : De 0 à 600 hl : 1 contrôle De 601 à 3 000 hl : 2 " De 3 001 à 10 000 hl : 3 " De 10 001 à 30 000 hl : 4 " De 30 001 à 60 000 hl : 5 " > 60 000 hl : 6 " + 50 % des opérateurs une fois / an <b>Plus 1 échantillon minimum chez les opérateurs ayant revendiqué les volumes préalablement déclarés en dépassement de rendement pour le millésime 2016</b>

Contrôle interne :

L'ODG assurera le contrôle de 100% des déclarations de récolte et de revendication des opérateurs concernés par la réintégration de volumes en dépassement de rendement de la récolte 2016.

Contrôle externe :

La pression de contrôle externe est augmentée d'au moins 1 échantillon par opérateur ayant demandé la réintégration de volumes dans le rendement du millésime 2016.

La vérification du respect des engagements de contrôles documentaires supplémentaires sera assurée lors d'une évaluation de l'ODG DIOIS dans le courant de l'année 2018

**PLAN DE CONTRÔLE CLAIRETTE DE DIE ET CREMANT DE DIE**  
**Avenant au Plan d'Inspection Clairette de Die et Crémant de Die**  
 (Validation CERTIPAQ : 28/05/2021)

**AVENANT APPROUVE LE 2 JUIN 2021**

**Préambule :**

Pour rappel, le présent avenant s'inscrit dans le cadre de :

- la fusion entre l'Organisme d'Inspection OIVR et l'Organisme Certificateur CERTIPAQ.
- le transfert de ce dossier du système d'inspection vers le système de certification.

En conséquence, dans tout le corps du texte du plan d'inspection (tous chapitres confondus) :

- Dès que le terme « Inspection » apparaît, celui-ci est remplacé par « Certification ».
- Dès que les termes « organisme d'inspection » apparaissent, ceux-ci sont remplacés par « organisme certificateur ».
- Dès que le nom de « l'OIVR » apparaît, celui-ci est remplacé par « CERTIPAQ ».
- Dans le cadre du changement du système de contrôle, les décisions de certification sont désormais prises par l'organisme certificateur CERTIPAQ (en lieu et place de l'INAO).

THEMATIQUES	DISPOSITIONS APPLICABLES POUR LE CONTROLE DES CLAIRETTE DE DIE ET CREMANT DE DIE
INTRODUCTION	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
I – CHAMP D'APPLICATION – SCHEMA DE VIE	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
II – ORGANISATION DES CONTROLES	/
A) Identification et habilitation des opérateurs	/
1) Identification et habilitation d'un nouvel opérateur	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
a) La déclaration d'identification	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
b) Dates limites de dépôt de la déclaration d'identification	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
c) Contrôles d'habilitation	Les dispositions du chapitre « c) Contrôles d'habilitation » s'appliquent à l'exception des modifications ci-dessous :  Le paragraphe suivant : <u>« Nouvel Opérateur avec, au moins, l'activité Production de raisins</u> La demande d'habilitation fait l'objet d'un contrôle interne. Le contrôle est documentaire et sur site. Il portera sur l'ensemble des activités demandées, sur le respect des conditions structurelles de production. Le contrôle des conditions de production structurelles portera à minimum sur 30% des surfaces de l'exploitation. Il sera porté à minima à 50% dans le cas d'un constat de manquements. L'ODG transmet à l'OIVR un compte-rendu d'audit dans les 2 mois qui suivent la réception de la déclaration d'identification et au plus tard le 31 juillet.

	<p>L'OIVR établit à l'attention du directeur de l'INAO un rapport dès réception du compte-rendu de l'audit interne et, au plus tard le 15 août de l'année de la première récolte en appellation sur la base des documents fournis, du contrôle documentaire et du contrôle sur site. (...) »</p> <p>Est modifié comme suit :  <u>« Nouvel Opérateur avec, au moins, l'activité Production de raisins</u>  La demande d'habilitation fait l'objet d'un contrôle interne.  Le contrôle est documentaire et sur site. Il portera sur l'ensemble des activités demandées, sur le respect des conditions structurelles de production.  <del>Le contrôle des conditions de production structurelles portera à minimum sur 30% des surfaces de l'exploitation. Il sera porté à minima à 50% dans le cas d'un constat de manquements.</del>  L'ODG transmet à l'OIVR l'OC un compte-rendu d'audit dans les 2 mois qui suivent la réception de la déclaration d'identification et au plus tard le 31 juillet.  <del>L'OIVR établit à l'attention du directeur de l'INAO un rapport dès réception du compte rendu de l'audit interne et, au plus tard le 15 août de l'année de la première récolte en appellation sur la base des documents fournis, du contrôle documentaire.</del>  L'OC analyse le rapport de contrôle établi et transmis par l'ODG en vue de prononcer ou non l'habilitation de l'opérateur.</p> <p>Le paragraphe suivant :  <u>« Nouvel Opérateur sans l'activité Production de raisins</u>  Sitôt la déclaration d'identification enregistrée, l'ODG transmet le dossier complet à l'OIVR pour un contrôle systématique, documentaire et sur site.  L'OIVR établit à l'attention du directeur de l'INAO un rapport d'habilitation sur la base des documents fournis et du contrôle documentaire dans le mois qui suit la transmission par l'ODG de la demande d'identification et, pour les vinificateurs, au plus tard, le 15 août de l'année de dépôt de la déclaration d'identification.  Un contrôle sur site des conditions structurelles et annuelles est effectué avant le 31 décembre de l'année de dépôt de la demande d'identification. (...) »</p> <p>Est modifié comme suit :  <u>« Nouvel Opérateur sans l'activité Production de raisins</u>  Sitôt la déclaration d'identification enregistrée, l'ODG transmet le dossier complet à l'OIVR l'OC pour un contrôle systématique, documentaire et sur site.  <del>L'OIVR l'OC établit à l'attention du directeur de l'INAO un rapport d'habilitation sur la base des documents fournis et du contrôle documentaire dans le mois qui suit suite à la transmission par l'ODG de la demande d'identification et, pour les vinificateurs, au plus tard, le 15 août de l'année de dépôt de la déclaration d'identification.</del>  <del>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.</del>  Pour cet opérateur, le premier contrôle de suivi externe devra avoir lieu dans les six mois suivant le démarrage de l'activité de l'opérateur afin de permettre la vérification de l'ensemble des points de contrôle. (...) »</p>
d) Décisions d'habilitation	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique en tenant compte des évolutions de dispositions induites par le passage de l'Inspection vers la Certification, comme évoqué dans le préambule du présent avenant.

2) Modifications d'Identification et d'Habilitation d'un opérateur déjà habilité	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
2.1) Modifications majeures	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
2.2) Modifications mineures	<p>Les dispositions du chapitre « 2.2) Modifications mineures » s'appliquent à l'exception des modifications ci-dessous :</p> <p>Le paragraphe suivant est supprimé :</p> <p>« Toutes les modifications non majeures sont considérées comme mineures et, notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tout changement de coordonnées (dont la raison sociale) n'affectant pas l'outil de production,</li> <li>- le changement du lieu de stockage des produits conditionnés</li> <li>- l'ajout des activités Vente en vrac Vins de base (Crémant de Die).</li> <li>- la reprise à l'identique de l'exploitation sans modification de l'outil de production, sans changement de n° CVI. »</li> </ul>
3) Refus, retrait ou suspension d'habilitation	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique en tenant compte des évolutions de dispositions induites par le passage de l'Inspection vers la Certification, comme évoqué dans le préambule du présent avenant.
B – Contrôle relatif au cahier des charges et au contrôle des produits	/
1) Autocontrôle	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
2) Contrôle interne	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
3) Contrôle externe	<p>Les dispositions du chapitre « 3) Contrôle externe » s'appliquent à l'exception des modifications ci-dessous :</p> <p>L'introduction suivante de ce chapitre :</p> <p>« 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Action corrective non effectuée,</li> <li>- Si les conditions climatiques ou l'état sanitaire le justifie.</li> </ul> <p>La pression de contrôle vignoble ou produit peut être augmentée et portée jusqu'à 100%. »</p> <p>Est modifiée comme suit :</p> <p>« Le présent plan fixe les modalités, les méthodologies et les fréquences des contrôles externes. Ces contrôles sont effectués de manière aléatoire, inopinée ou ciblée. <del>Les contrôles sont ciblés dans les cas suivants à la demande de l'ODG :</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>— Action corrective non effectuée,</del></li> <li><del>— Si les conditions climatiques ou l'état sanitaire le justifie.</del></li> </ul> <p><del>La pression de contrôle vignoble ou produit peut être augmentée et portée jusqu'à 100%. »</del></p> <p>Le paragraphe « Les conditions de production au vignoble » est <u>intégralement remplacé</u> par le paragraphe suivant :</p> <p>« Les contrôles au vignoble visent à vérifier le respect des conditions de production conformément au cahier des charges de l'AOC. »</p>
C – Evaluation de l'odg	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
D – Répartition et fréquence des contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle produit	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique

III – MODALITES DES AUTOCONTROLES, CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNES	/
A – Identification et habilitation des opérateurs	Le chapitre du plan d’inspection OIVR s’applique
B – Conditions de production	Le chapitre du plan d’inspection OIVR s’applique
C – Récolte	Le chapitre du plan d’inspection OIVR s’applique
D – Vinification, Mise en bouteille et stockage	Le chapitre du plan d’inspection OIVR s’applique
E – Contrôle du produit	Le chapitre du plan d’inspection OIVR s’applique
F – Obligations déclaratives	Le chapitre du plan d’inspection OIVR s’applique
G – Evaluation de l’ODG	Le chapitre du plan d’inspection OIVR s’applique
IV – MODALITES D’ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES	/
A – Autocontrôle	Le chapitre du plan d’inspection OIVR s’applique
B – Contrôle interne	/
1 – Les produits susceptibles de faire l’objet de contrôle	Le chapitre du plan d’inspection OIVR s’applique
2 – Déclenchement du contrôle	Le chapitre du plan d’inspection OIVR s’applique
3 – Déroulement du contrôle	/
a. La réalisation du prélèvement	/
1 – Modalité de prélèvement	Le chapitre du plan d’inspection OIVR s’applique
b – Anonymat et conservation des échantillons	Le chapitre du plan d’inspection OIVR s’applique
c – Examens analytiques	Le chapitre du plan d’inspection OIVR s’applique
d – L’examen organoleptique	Le chapitre du plan d’inspection OIVR s’applique
1 – Composition du jury	Le chapitre du plan d’inspection OIVR s’applique
2 – Les séances de dégustation – L’examen organoleptique	Le chapitre du plan d’inspection OIVR s’applique
3 – Suite donnée en cas de manquement (Note B ou C)	Le chapitre du plan d’inspection OIVR s’applique
C – Contrôle externe	/
1) Les produits susceptibles de faire l’objet d’examens analytiques et organoleptiques	Le paragraphe b) suivant de ce chapitre : « Tout vin soumis à un contrôle interne avec manquement (en note C), à moins qu’il n’ait fait l’objet d’une déclaration de remise en cercle ou d’envoi à la distillation par l’opérateur »  Est modifié comme suit : « Tout vin soumis à un contrôle interne avec manquement (en note C), à moins qu’il n’ait fait l’objet d’une déclaration de remise en cercle ou d’envoi à la distillation par l’opérateur d’un retrait du bénéfice du signe »
2) Déclenchement du contrôle	Le chapitre du plan d’inspection OIVR s’applique
3) Déroulement du contrôle	/
a. La réalisation du prélèvement	/
1 – Modalités de prélèvement	Les dispositions du chapitre « 1 – Modalités de prélèvement » s’appliquent à l’exception des modifications ci-dessous :

	<p>La phrase suivante :</p> <p>« Chaque prélèvement comporte 2 fois 2 échantillons :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un destiné à l'examen analytique</li> <li>- Un destiné à l'examen organoleptique</li> <li>- Deux témoins en cas de nouvelle expertise. Ils sont repérés par l'étiquette de l'OIVR et laissés chez l'opérateur. L'OIVR vient les prélever en cas de recours »</li> </ul> <p>Est modifiée comme suit :</p> <p>« Chaque prélèvement comporte 2 fois 2 échantillons :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un destiné à l'examen analytique</li> <li>- Un destiné à l'examen organoleptique</li> <li>- Deux témoins en cas de nouvelle expertise. Ils sont repérés par l'étiquette de l'OIVR l'OC et laissés chez l'opérateur. <del>L'OIVR vient les prélever en cas de recours</del> »</li> </ul>
2 – Incohérences constatées lors du prélèvement	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
b - Anonymat et conservation des échantillons	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
c) Examens analytiques	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
d) L'examen organoleptique	/
1 – Composition du jury	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
2 – Les séances de dégustation	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
3 – L'examen organoleptique	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
<b>V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS</b>	
A – Mesures correctives dans le cadre des contrôles internes	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
B – Contrôles externes	Les dispositions du chapitre « B – Contrôles externes » ne s'appliquent pas et sont ainsi <u>intégralement remplacées</u> par le présent paragraphe et la nouvelle grille de traitement des manquements ci-après totalement réécrite du fait du passage de l'Inspection vers la Certification.
<b>ANNEXE GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS</b>	
<b>I - GENERALITES</b>	
a) Classification des manquements	Tout manquement est notifié par l'OC à la partie concernée (opérateur, ou ODG s'il s'agit d'une évaluation d'ODG) et doit faire l'objet d'actions correctives et/ou correctrices proposées par l'opérateur ou l'ODG.
b) Suites au manquement	
c) Tableaux de synthèse (m : mineur / M : majeur / G : grave ou critique)	
1) Inspection des opérateurs	Chaque manquement fait l'objet d'une mesure de traitement associée. La nature du manquement ainsi que sa récurrence déterminent la mesure de traitement associée, qui peut aller de la seule vérification de remise en conformité jusqu'au retrait d'habilitation de l'opérateur/retrait de certificat de l'ODG.
2) Evaluation de l'ODG	
<b>II – GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS</b>	
CERTIPAQ peut décider d'une mesure de traitement du manquement autre que celle prévue dans la grille, dès lors que cela est justifié.	
Toute décision de l'organisme certificateur peut faire l'objet d'un appel conformément à la procédure en vigueur de CERTIPAQ.	
<b>ANNEXE AU PLAN D'INSPECTION</b>	L'annexe est supprimée

## GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

### Manquements opérateurs :

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat
Tous les opérateurs	OP02 TRAC.02	Déclaration d'identification Engagements de l'opérateur (En suivi)	Erronée <u>sans</u> conséquence par rapport à l'habilitation ou au cahier des charges	Avertissement	/	/
Tous les opérateurs	OP03 TRAC.02	Déclaration d'identification Engagements de l'opérateur (En suivi)	Erronée <u>avec</u> conséquence par rapport à l'habilitation ou au cahier des charges	Retrait de l'habilitation	/	/
Tous les opérateurs	TRAC.03	Déclaration d'identification Engagements de l'opérateur (A l'habilitation)	Identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production	Refus d'habilitation	/	/
Tous les opérateurs	OP04 TRAC.04	Déclaration d'identification Engagements de l'opérateur	Absence d'information à l'organisme de défense ou de gestion de toute modification affectant son (ou ses) outil(s) de production	Avertissement	Suspension d'habilitation	/
Producteur	<b>OP05</b> <b>VIGN.4.01</b>	<b>Aire délimitée</b>	Parcelle déclarée située hors de l'aire parcellaire délimitée	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire	Retrait partiel d'habilitation (activité production de raisin)	/
Vinificateur	<b>OP06</b> <b>VIGN.4.04</b>	<b>Aire géographique</b> <b>Aire délimitée</b>	Chai situé hors de l'aire géographique	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production du chai et retrait partiel d'habilitation (activité vinification)	/	/
Producteur	OP07 VIGN.4.02	Aire délimitée	Fiche CVI erronée (produit revendicable non conforme)	Avertissement	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire	/
Producteur	OP08 VIGN.4.03	Aire délimitée	Fiche CVI non tenue à jour	Avertissement	Suspension d'habilitation (activité production de raisin)	/
Producteur	<b>OP09</b> <b>VIGN.5.01</b>	<b>Encépagement</b>	Non-respect des règles d'encépagement (cépages autorisés, règles de proportion à l'exploitation,	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les	Retrait d'habilitation partiel (activité production de raisin)	/

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrance Mesure de traitement en 2ème constat	Récurrance Mesure de traitement en 3ème constat
			revendication en AOC de cépages non autorisés)	parcelles concernées et contrôle supplémentaire		
Producteur	OP10 VIGN.5.02	Encépagement	Fiche CVI erronée	Avertissement	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire	/
Producteur	OP11 VIGN.5.03	Encépagement	Fiche CVI non tenue à jour	Avertissement	Suspension d'habilitation (activité production de raisin)	/
Producteur	OP12 VIGN.6.02	Conduite du vignoble Densité	Densité Fiche CVI non tenue à jour ou fiche CVI erronée	Avertissement	/	/
Producteur	<b>OP13 VIGN.6.01</b>	<b>Conduite du vignoble Densité</b>	Non-respect de la densité minimale	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire	/	/
Producteur	OP14 VIGN.6.07	Conduite du vignoble Palissage	Non-respect des règles de hauteur de feuillage palissée	Avertissement et contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation des parcelles concernées	/
Producteur	<b>OP15 VIGN.6.03</b>	<b>Conduite du vignoble Taille</b>	Non-respect des règles de taille	Avertissement et contrôle supplémentaire de la charge sur la parcelle concernée	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées si le dépassement de la charge est confirmé et contrôle supplémentaire	/
Producteur	<b>OP16 VIGN.6.04</b>	<b>Conduite du vignoble Taille</b>	Vigne non taillée	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Suspension ou retrait d'habilitation (activité production de raisin)	/
Producteur	<b>OP17 VIGN.6.08</b>	<b>Conduite du vignoble Charge maximale moyenne</b>	Non-respect de la charge maximale à la parcelle	Avertissement et Contrôle supplémentaire sur la parcelle concernée avant la récolte	Contrôle supplémentaire si absence de mise en conformité et Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production des parcelles concernées	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
Producteur	<b>OP18 TRAC.14</b>	<b>Conduite du vignoble Liste des parcelles avec pieds morts ou manquants</b>	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	Avertissement et contrôle de la déclaration de récolte avec retrait du bénéfice de l'appellation pour la	Contrôle sur l'ensemble des parcelles de l'opérateur	/

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Récurrence Mesure de traitement en 3ème constat
				production éventuellement concernée		
Producteur	OP19 VIGN.6.11	Autres pratiques culturales	Parcelle à l'abandon ou en friche	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Retrait d'habilitation (activité production de raisin) si absence de mise en conformité dans le délai imparti (potentiel de production).	/
Producteur	OP20 VIGN.6.09	Autres pratiques culturales	Mauvais état sanitaire	Avertissement et contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
Producteur	OP21 VIGN.6.10	Autres pratiques culturales	Mauvais entretien du sol	Avertissement et contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	/
Producteur	OP62	Autres pratiques culturales	Utilisation de matériel végétal non conforme	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)	/
Producteur	OP22 VIGN.6.19	Irrigation	Non-respect de l'interdiction	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire N+1	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)	/
Producteur	OP23 TRAC.16	Irrigation	Absence de déclaration ou déclaration erronée	Avertissement et contrôle supplémentaire de la charge	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
Producteur	OP24 VIGN.6.20	Irrigation	Non-respect des dates réglementaires d'autorisation d'irrigation	Avertissement et contrôle supplémentaire de la charge	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	/
Producteur	<b>OP26</b> <b>VIGN.7.04</b>	<b>Maturité</b>	Non-respect de la richesse minimale en sucre des raisins	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés	/	/
Producteur	OP27 TRAC.17	Maturité	Absence de suivi de maturité	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	Renforcement de la pression de contrôle des vins	/
Producteur	OP28 VIGN.7.03	Récolte	Parcelle non vendangée ou partiellement vendangée	Avertissement et contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et de la part de production concernée	/
Producteur	<b>OP29</b> <b>VIGN.8.01</b>	<b>Rendement</b>	Dépassement du rendement autorisé de l'exploitation	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de	Suspension d'habilitation (production de raisins)	/

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat
				production en dépassement (avec obligation de preuve de destruction du produit) et contrôle l'année suivante	jusqu'à preuve de destruction pour la part de production en dépassement	
Producteur	OP31 VIGN.8.03	Rendement	Absence de destruction des volumes produits au-delà des rendements autorisés	Suspension d'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à preuve de destruction des volumes concernés	/	/
Producteur	OP32 TRAC.18	Rendement	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction des VSI, des VCI et autres volumes en dépassement de rendement	Avertissement avec obligation de mise en conformité dans le délai qui ne peut excéder 1 mois	Si non mise en conformité dans les délais suite au 1er constat : Retrait du bénéfice de l'appellation pour les volumes concernés (avec obligation de preuve de destruction du produit) et Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (activité vinification) jusqu'à mise en conformité
Producteur	OP33 VIGN.8.05	Entrée en production	Revendication de la production des jeunes vignes ou des vignes surgreffées avant la date d'entrée en production	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée	Suspension d'habilitation (activités production de raisins)	/
Producteur	OP34 VIGN.6.18	Apports organiques	Utilisation non autorisée d'apports organiques (code rural et de la pêche maritime)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Suspension d'habilitation (activités production de raisins)	/
Vinificateur	OP35 CAVE.06	Chai	Non-respect de la capacité de cuverie définie dans le cahier des charges	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	Suspension d'habilitation (activité vinification)	/
Vinificateur	OP36 CAVE.07	Chai	Mauvais entretien du chai (hygiène)	Avertissement et renforcement du contrôle sur le produit et contrôle du chai l'année suivante	Suspension d'habilitation (activité vinification)	/
Vinificateur	OP36bis	Chai	Non-respect des conditions de réception de la vendange et de pressurage (Crémant de Die)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné	Retrait d'habilitation (activité vinification)	/
Vinificateur	OP37 TRAC.20	Pratiques œnologiques	Non tenue à jour des registres	Avertissement pour la tenue des registres	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné	Retrait d'habilitation (activité vinification)

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Réurrence	Réurrence
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Vinificateur	<b>OP38 CAVE.01</b>	<b>Pratiques œnologiques</b>	Non-respect des pratiques œnologiques et de traitements physiques. (voir le cahier des charges)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné	Retrait d'habilitation (activité vinification)	/
Vinificateur	<b>OP39 VIN.03</b>	<b>Assemblage des vins</b>	Non-respect des règles d'assemblage des cépages	Avertissement et contrôle de toute la cave	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné	Retrait d'habilitation (activité vinification)
Vinificateur	OP40	Vinification	Non-respect des dispositifs de filtration et de production de frigories	Avertissement	Suspension d'habilitation (activité vinification)	Retrait d'habilitation (activité vinification)
Vinificateur	<b>OP41</b>	<b>Vinification</b>	Non-respect des règles de vinification (voir le cahier des charges)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné	Suspension d'habilitation (activité vinification)	Retrait d'habilitation (activité vinification)
Vinificateur Conditionneur	<b>OP42 TRAC.21</b>	<b>Vinification, Conditionnement</b>	Registre des manipulations non renseigné (code rural et de la pêche maritime)	Avertissement	Contrôle supplémentaire sur les produits	Suspension ou retrait d'habilitation (activité vinification)
Conditionneur	OP43 TRAC.22	Conditionnement	Non mise à disposition des analyses avant ou après conditionnement (code rural et de la pêche maritime)	Avertissement	Contrôle supplémentaire sur les produits	Suspension ou retrait d'habilitation (activité conditionnement)
Conditionneur	OP44 VIN.12	Conditionnement	Non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés (code rural et de la pêche maritime)	Contrôle supplémentaire sur les produits	Suspension d'habilitation (activité conditionnement)	/
Conditionneur	OP45 CAVE.12	Stockage (lieu identifié)	Non-respect des règles du cahier des charges	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	Suspension d'habilitation (activité conditionnement)	/
Vinificateur Conditionneur	OP46 CAVE.14	Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés	Non-respect des règles définies dans le cahier des charges	Avertissement	Retrait du bénéfice de l'appellation pour un volume équivalent de vins encore en stock de la récolte considérée	/
Vinificateur Conditionneur	OP47 CAVE.15	Mise en marché à destination du consommateur	Non-respect des règles définies dans le code rural et de la pêche maritime ou dans le cahier des charges	Avertissement	Retrait du bénéfice d'un volume équivalent de vins encore en stock de la récolte considérée	Suspension d'habilitation (activité vinification et/ou conditionnement)
Vinificateur	<b>OP52 TRAC.07</b>	<b>Déclaration de revendication</b>	Absence de déclaration de revendication	Suspension d'habilitation (activité vinification)	/	/
Vinificateur	OP53 TRAC.06	Déclaration de revendication	Erronée	Avertissement	Suspension d'habilitation (activité vinification) avec éventuellement retrait du bénéfice de l'appellation	/

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat
					pour un volume de vins de la récolte considérée	
Vinificateur	OP54	Déclaration de revendication	Incohérence entre la déclaration de revendication et la déclaration de récolte, SV11 ou SV12	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Tous les opérateurs	<b>OP55 TRAC.01</b>	<b>Suivi de la traçabilité</b>	Absence de traçabilité	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Conditionneur	OP56 TRAC.26	Autres obligations déclaratives prévues dans le cahier des charges (prise de mousse, déclaration de tirage, déclaration de mise en bouteille produit fini, déclaration de remise en cercle pour l'AOC Clairette de Die, déclaration de production pour l'AOC Crémant de Die)	Non-respect des modalités ou délais fixés dans le cahier des charges	avertissement	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Tous les opérateurs	OP57 TRAC.27	Réalisation des contrôles	Refus de contrôle	suspension d'habilitation (toutes activités) - refus ou retrait d'habilitation (toutes activités)	/	/
Tous les opérateurs	TRAC.31	Réalisation des contrôles	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	Suspension ou retrait ou refus d'habilitation	/	/

**Modalités de traitement des manquements en contrôle produit :**

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure de traitement des manquements
		Mineur	Majeur	Grave	
	Refus de prélèvement			X	Nouveau prélèvement programmé dans un délai fixé par l'OC – coût du prélèvement à la charge de l'opérateur Voire Suspension d'Habilitation Voire Retrait d'Habilitation
<b>Examen analytique sur vin conditionné</b>					
	Analyse non conforme après conditionnement <i>1<sup>er</sup> examen</i>	X			Avertissement + obligation de remise en cercle et contrôle supplémentaire du lot après éventuel assemblage
	<i>Absence de remise en cercle</i>		X		Retrait du bénéfice de l'appellation du lot concerné
	<i>2<sup>ème</sup> examen - Analyse non conforme du lot remis en cercle après éventuel assemblage</i>		X		Retrait du bénéfice de l'appellation du lot concerné + contrôle de cave en contrôle interne (Commission technique de l'ODG)
	<i>Récidive</i>			X	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot concerné + contrôle de cave en contrôle interne (Commission technique de l'ODG)
	Analyse non conforme après conditionnement et mise en marché des produits à destination du consommateur <i>1<sup>er</sup> examen</i>	X			Contrôle des échantillons représentatifs des lots conditionnés et conservés en application du code rural et de la pêche maritime et selon les modalités du plan de contrôle + contrôles supplémentaires analytiques des 5 lots suivants de la campagne en cours et/ou suivante
	<i>1<sup>ère</sup> récidive</i>		X		Contrôle des échantillons représentatifs des lots conditionnés et conservés en application du code rural et de la pêche maritime et selon les modalités du plan de contrôle + contrôles supplémentaires analytiques des 5 lots suivants de la campagne en cours et/ou suivante, avant expédition
	<i>Plus d'1 récidive</i>		X		Contrôle des échantillons représentatifs des lots conditionnés et conservés en application du code rural et de la pêche maritime et selon les modalités du plan de contrôle + contrôles supplémentaires analytiques de tous les lots suivants de la campagne en cours et/ou suivante, avant expédition
	Analyse non conforme (non loyal et marchand) acidité volatile non conforme <i>1<sup>er</sup> examen</i>			X	Retrait du bénéfice de l'appellation avec rapatriement du vin considéré et Contrôles supplémentaires analytiques des 5 lots suivants, avant expédition et, suspension d'habilitation (jusqu'à mise en conformité avec obligation de preuve de destruction du produit)
	<i>Récidive</i>			X	Retrait du bénéfice de l'appellation avec rapatriement du vin considéré et Contrôles supplémentaires analytiques de tous les lots suivants de la campagne en cours /ou suivante, avant expédition et, Suspension d'habilitation (jusqu'à mise en conformité avec obligation de preuve de destruction du produit)
<b>Examen organoleptique (EO)</b>					
Cf. détail ci-dessous					

CONDITIONNE	1er passage	2ème passage (examen du témoin)	Récidive <ul style="list-style-type: none"> <li>examen en 1<sup>er</sup> passage lot remis en cercle ou examen organoleptique supplémentaire en l'absence de demande d'examen du témoin</li> <li>ou</li> <li>examen en 2<sup>ème</sup> passage du témoin du lot remis en cercle ou du lot objet d'un examen organoleptique supplémentaire</li> </ul>
EO non-conforme : défaut d'intensité moyenne (note B) et acceptabilité du produit au sein de la famille	Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin sinon Avertissement	Avertissement Contrôle supplémentaire organoleptique sur d'autres lots de la campagne en cours et ou suivante – pression de contrôle doublée	Contrôle supplémentaire organoleptique sur d'autres lots de la campagne en cours et ou suivante – pression de contrôle doublée + un contrôle de cave en contrôle interne (Commission technique de l'ODG)
	MR : blocage du lot si demande d'examen du témoin		
EO non-conforme : défaut d'intensité forte et/ou non-acceptabilité du produit au sein de la famille (note C)	Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin  Sinon : <ul style="list-style-type: none"> <li><u>Vin non mis en marché</u> à destination du consommateur- en l'absence d'action correctrice de l'opérateur de remise en cercle du lot : <b>Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné</b></li> <li><u>Vin non mis en marché</u> à destination du consommateur- avec action correctrice de l'opérateur de remise en cercle du lot : <b>Contrôle supplémentaire du lot assemblé avec obligation de traçabilité et avant mise en marché à destination du consommateur</b></li> <li><u>Vin mis en marché</u> à destination du consommateur : <b>Contrôle supplémentaire organoleptique des 5 lots suivants de la campagne</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><u>Vin non mis en marché</u> à destination du consommateur- en l'absence d'action correctrice de l'opérateur de remise en cercle du lot : <b>Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné</b></li> <li><u>Vin non mis en marché</u> à destination du consommateur- avec action correctrice de l'opérateur de remise en cercle du lot : <b>contrôle supplémentaire du lot assemblé avec obligation de traçabilité et avant mise en marché à destination du consommateur</b></li> <li><u>Vin mis en marché</u> à destination du consommateur : <b>Contrôle supplémentaire organoleptique des 5 lots suivants de la campagne</b></li> </ul>	Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné + contrôles supplémentaires sur d'autres lots de la campagne en cours et/ou suivante**
	MR : blocage du lot si demande d'examen du témoin		

MR : Mesure correctrice

\*\* Au regard du résultat des contrôles, de l'historique de l'opérateur et du contexte, CERTIPAQ peut décider du caractère libératoire de l'examen supplémentaire.

## Manquements ODG :

Numéro	Thématique	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat
O1	Suite de la précédente évaluation de l'ODG	Refus caractérisé de contrôle ou d'accès à certains documents	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat	/
O1	Suite de la précédente évaluation de l'ODG	Plan d'actions suite à un manquement mis en œuvre au-delà du délai maximal convenu, avec incidence <u>faible</u> sur le respect des missions de l'ODG	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation documentaire supplémentaire
O1	Suite de la précédente évaluation de l'ODG	Plan d'actions suite à un manquement mis en œuvre au-delà du délai maximal convenu, avec incidence <u>forte</u> sur le respect des missions de l'ODG	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O2	Organisation de l'ODG	Défaut de maîtrise des moyens humains et techniques dans le cadre du contrôle interne, avec incidence <u>faible</u> sur le respect des missions de l'ODG	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation documentaire supplémentaire
O2	Organisation de l'ODG	Défaut de maîtrise des moyens humains et techniques dans le cadre du contrôle interne, avec incidence <u>forte</u> sur le respect des missions de l'ODG	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O2	Organisation de l'ODG	Anomalie dans la modification ou absence de la convention de délégation	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O2	Organisation de l'ODG	Absence de mise à jour des documents	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat
O3	Gestion des informations	- Anomalie relative à la gestion des demandes d'habilitation et à leur transmission le cas échéant aux autres ODG - Anomalie relative à la transmission des demandes d'habilitation à l'organisme de contrôle (déclarations d'identification, rapports de contrôle interne...)	Avertissement	Evaluation supplémentaire	Retrait ou suspension de certificat
O3	Gestion des informations	Absence de mise à disposition du cahier des charges ou du plan de contrôle	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat
O3	Gestion des informations	Absence de mise à jour ou de mise à disposition de la liste des opérateurs identifiés	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat

Numéro	Thématique	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat
O4	Réalisation des contrôles internes	Non-respect des fréquences ou des méthodes de contrôle	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O4	Réalisation des contrôles internes	Contrôle(s) réalisé(s) au-delà de la période de référence imposée, sans justification	/	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire
O4	Réalisation des contrôles internes	Anomalie du rapport de contrôle interne - ou du document en tenant lieu -, avec incidence <u>faible</u> sur le respect des missions de l'ODG (hors habilitation)	/	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire
O4	Réalisation des contrôles internes	Anomalie du rapport de contrôle interne - ou du document en tenant lieu -, avec incidence <u>forte</u> sur le respect des missions de l'ODG (hors habilitation)	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O4	Réalisation des contrôles internes	Anomalie du rapport de contrôle interne - ou du document en tenant lieu -, avec incidence <u>faible</u> sur le respect des missions de l'ODG (dans le cadre de l'habilitation)	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O4	Réalisation des contrôles internes	Anomalie du rapport de contrôle interne - ou du document en tenant lieu -, avec incidence <u>forte</u> sur le respect des missions de l'ODG (dans le cadre de l'habilitation)	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat	/
O4	Réalisation des contrôles internes	Absence d'archivage des rapports de contrôle interne ou des documents permettant de le justifier, aboutissant à une difficulté à évaluer les pratiques de l'ODG	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Suspension ou retrait de certificat
O4	Réalisation des contrôles internes	Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par l'OC : absence d'analyse de l'étendue du manquement ou non présentation à l'OC d'un plan d'action lorsque cela est nécessaire.	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O4	Réalisation des contrôles internes	Insuffisances dans l'analyse de l'étendue du ou des manquement(s), ou dans la mise en œuvre du plan d'actions	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat
O5	Suites aux contrôles internes	Retard dans le suivi des manquements	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire

Numéro	Thématique	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat
O5	Suites aux contrôles internes	Absence de suivi des manquements des opérateurs	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O6	Dégustateurs le cas échéant	Absence de proposition de dégustateurs formés ou absence de représentation de l'ensemble des collègues requis	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O6	Dégustateurs le cas échéant	Formations des dégustateurs non conformes aux dispositions prévues	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat