

**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	10/09/2010
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>	

## SOMMAIRE

<i>I.</i>	<i>CHAMP D'APPLICATION</i>	4
A.	SCHÉMA DE VIE	4
<b>II.</b>	<b>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 –	ÉVALUATION DES ODG	13
D –	RÉPARTITION ET FRÉQUENCE DES CONTRÔLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTRÔLE PRODUIT	14
<b>III.</b>	<b>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 –	ÉVALUATION DES AUTOCONTROLES ET DES CONTROLES INTERNES	21
<b>IV.</b>	<b>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 -</b>	<b>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.

<b>ANNEXE PI CLAIRETTE DE DIE ET CREMANT DE DIE</b> <b>GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS</b>
--

## I – GENERALITES

### a) Classification des manquements

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

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

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

### b) Suites au manquement

La liste des mesures de traitement des manquements relevés chez les opérateurs comprend notamment :

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

La liste des mesures de traitement des manquements relevés chez l'ODG comprend notamment :

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

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

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

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

Le retrait de reconnaissance d'un ODG peut intervenir :

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

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

L'opérateur ou l'ODG doit fournir à l'OI toutes les informations nécessaires à l'inspection.

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

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

**c) Tableaux de synthèse (m : mineur / M : majeur / G : grave ou critique)**

1) Inspection des opérateurs

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

2) Evaluation de l'ODG

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



## II - GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS AOC CLAIRETTE DE DIE et CREMANT DE DIE

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

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

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

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

**Les manquements liés aux principaux points à contrôler apparaissent en gras dans la colonne « manquement ».**

## ODG

<b>Point à contrôler</b>	<b>Code</b>	<b>Manquement</b>	<b>Class e</b>	<b>Mesures de traitement des manquements</b>	<b>Class e</b>	<b>Mesures de traitement des manquements si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive</b>
<b>Maîtrise des documents et organisation</b>	<b>ODG 01</b>	Défaut de diffusion des informations	<b>m</b>	avertissement	<b>M</b>	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection
	<b>ODG 02</b>	Absence d'enregistrement relatif à la diffusion des informations	<b>m</b>	avertissement	<b>M</b>	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	<b>ODG 03</b>	Défaut de suivi des DI	<b>m</b>	avertissement	<b>M</b>  <b>G</b>	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG  information du Comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées et des eaux-de-vie dans le cadre d'une procédure de retrait / suspension de la reconnaissance de l'ODG
	<b>ODG 04</b>	Absence d'enregistrement des DI	<b>M</b>	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG	<b>G</b>	information du Comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées et des eaux-de-vie dans le cadre d'une procédure de retrait / suspension de la reconnaissance de l'ODG
	<b>ODG 05</b>	Absence de mise à disposition de la liste des opérateurs habilités	<b>m</b>	avertissement	<b>M</b>	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection
	<b>ODG 06</b>	Défaut dans le système documentaire	<b>m</b>	avertissement	<b>M</b>	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
<b>Suivi des résultats des contrôles internes et de la mise en place des actions correctives</b>	<b>ODG 07</b>	Planification des contrôles internes absente ou incomplète	<b>m</b>	avertissement	<b>M</b>	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection
	<b>ODG 08</b>	Petites négligences dans le contenu des rapports de contrôle interne	<b>m</b>	avertissement	<b>M</b>	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG

<b>Point à contrôler</b>	<b>Code</b>	<b>Manquement</b>	<b>Class e</b>	<b>Mesures de traitement des manquements</b>	<b>Class e</b>	<b>Mesures de traitement des manquements si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive</b>
	<b>ODG 09</b>	Défaut dans la mise en œuvre du plan de contrôle interne, en ce qui concerne les fréquences et le contenu des interventions	<b>M</b>	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection	<b>G</b>	information du Comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées et des eaux-de-vie dans le cadre d'une procédure de retrait / suspension de la reconnaissance de l'ODG
	<b>ODG 10</b>	Absence de suivi des manquements relevés en interne	<b>M</b>	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection	<b>G</b>	information du Comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées et des eaux-de-vie dans le cadre d'une procédure de retrait / suspension de la reconnaissance de l'ODG
<b>Maîtrise des moyens humains</b>	<b>ODG 11</b>	Défaut de maîtrise des moyens humains en charge du contrôle interne	<b>M</b>	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection	<b>G</b>	information du Comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées et des eaux-de-vie dans le cadre d'une procédure de retrait / suspension de la reconnaissance de l'ODG
	<b>ODG 12</b>	Absence de document de mandatement formalisé, le cas échéant	<b>m</b>	avertissement	<b>M</b>	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
<b>Maîtrise des moyens matériels</b>	<b>ODG 13</b>	Défaut de maîtrise des moyens matériels	<b>m</b>	avertissement	<b>M</b>	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection
<b>Formation des dégustateurs</b>	<b>ODG 14</b>	Absence de plan de formation des dégustateurs	<b>M</b>	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG	<b>G</b>	information du Comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées et des eaux-de-vie dans le cadre d'une procédure de retrait / suspension de la reconnaissance de l'ODG
	<b>ODG 15</b>	Plan de formation non mis en œuvre	<b>m</b>	avertissement	<b>M</b>	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	<b>ODG 16</b>	Non tenue à jour de la liste des dégustateurs	<b>m</b>	avertissement	<b>M</b>	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG

## OPERATEUR

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

<b>Point à contrôler</b>	<b>Code</b>	<b>Manquement</b>	<b>Classe</b>	<b>Mesures de traitement des manquements</b>	<b>Classe</b>	<b>Mesures de traitement des manquements si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive</b>
<b>Déclaration d'identification</b> Engagements de l'opérateur	<b>OP02</b>	Erronée sans conséquence par rapport à l'habilitation ou au cahier des charges	<b>m</b>	Avertissement		
	<b>OP03</b>	Erronée avec conséquence par rapport à l'habilitation ou au cahier des charges	<b>M</b>	Refus ou retrait de l'habilitation		
	<b>OP04</b>	Absence d'information à l'organisme de défense ou de gestion de toute modification affectant son (ou ses) outil(s) de production	<b>m</b>	Avertissement	<b>M</b>	Suspension d'habilitation
<b>Aire géographique</b> <b>Aire délimitée</b>	<b>OP05</b>	<b>Parcelle déclarée située hors de l'aire parcellaire délimitée</b>	<b>M</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'exploitation	<b>G</b>	Retrait partiel d'habilitation (activité production de raisin)
	<b>OP06</b>	<b>Chai situé hors de l'aire géographique</b>	<b>G</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production du chai et retrait partiel d'habilitation (activité vinification)		
	<b>OP07</b>	Fiche CVI erronée (produit revendicable non conforme)	<b>m</b>	Avertissement	<b>M</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'exploitation
	<b>OP08</b>	Fiche CVI non tenue à jour	<b>m</b>	Avertissement	<b>M</b>	Suspension d'habilitation (activité production de raisin)

<b>Point à contrôler</b>	<b>Code</b>	<b>Manquement</b>	<b>Classe</b>	<b>Mesures de traitement des manquements</b>	<b>Classe</b>	<b>Mesures de traitement des manquements si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive</b>
<b>Encépagement</b>	<b>OP09</b>	<b>Non respect des règles d'encépagement (cépages autorisés, règles de proportion à l'exploitation, revendication en AOC de cépages non autorisés)</b>	<b>M</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'exploitation	<b>G</b>	Retrait d'habilitation partiel (activité production de raisin)
	<b>OP10</b>	Fiche CVI erronée	<b>m</b>	Avertissement	<b>M</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'exploitation
	<b>OP11</b>	Fiche CVI non tenue à jour	<b>m</b>	Avertissement	<b>M</b>	Suspension d'habilitation (activité production de raisin)
<b>Conduite du vignoble</b>	<b>OP12</b>	Densité Fiche CVI non tenue à jour pour les nouvelles plantations ou fiche CVI erronée	<b>m</b>	Avertissement		
	<b>OP13</b>	<b>Non respect de la densité minimale</b>	<b>M</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'exploitation		
	<b>OP14</b>	Non respect des règles de hauteur de feuillage palissée	<b>m</b>	Avertissement et contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles de l'exploitation	<b>M</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation des parcelles concernées
	<b>OP15</b>	<b>Non respect des règles de taille</b>	<b>M</b>	Avertissement et contrôle supplémentaire de la charge sur la parcelle concernée	<b>G</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées si le dépassement de la charge est confirmé et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'opérateur
	<b>OP16</b>	<b>Vigne non taillée</b>	<b>M</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	<b>M</b>	Suspension ou retrait d'habilitation (activité production de raisin)

<b>Point à contrôler</b>	<b>Code</b>	<b>Manquement</b>	<b>Classe</b>	<b>Mesures de traitement des manquements</b>	<b>Classe</b>	<b>Mesures de traitement des manquements si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive</b>
	<b>OP17</b>	<b>Non respect de la charge maximale à la parcelle</b>	<b>M</b>	Avertissement et Contrôle supplémentaire sur la parcelle concernée avant la récolte	<b>M ou G</b>	Contrôle sur d'autres parcelles avant récolte si absence de mise en conformité et Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production des parcelles concernées ou suspension de l'habilitation (activité production de raisin) si récidives multiples
	<b>OP18</b>	<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</b>	<b>M</b>	Avertissement et contrôle de la déclaration de récolte avec retrait du bénéfice de l'appellation pour la production éventuellement concernée	<b>G</b>	Contrôle sur l'ensemble des parcelles de l'opérateur
<b>Autres pratiques culturales</b>	<b>OP19</b>	Parcelle à l'abandon ou en friche	<b>M</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	<b>G</b>	Retrait d'habilitation (activité production de raisin) si absence de mise en conformité dans le délai imparti (potentiel de production).
	<b>OP20</b>	Mauvais état sanitaire	<b>m</b>	Avertissement et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'opérateur.	<b>M ou G</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées en cas de récidive simple ou suspension de l'habilitation (activité production de raisin) si récidives multiples
	<b>OP21</b>	Mauvais entretien du sol	<b>m</b>	Avertissement et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'opérateur.	<b>M</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
	<b>OP60</b>	Utilisation de matériel végétal non conforme	<b>M</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	<b>G</b>	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
<b>Irrigation</b>	<b>OP22</b>	Non respect de l'interdiction	<b>M</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	<b>G</b>	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)

<b>Point à contrôler</b>	<b>Code</b>	<b>Manquement</b>	<b>Classe</b>	<b>Mesures de traitement des manquements</b>	<b>Classe</b>	<b>Mesures de traitement des manquements si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive</b>
	<b>OP23</b>	Absence de déclaration ou déclaration erronée	<b>m</b>	Avertissement et contrôle supplémentaire de la charge	<b>M</b> <b>ou</b> <b>G</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées ou suspension de l'habilitation (activité production de raisin) si récidives multiples
	<b>OP24</b>	Non respect des dates réglementaires d'autorisation d'irrigation	<b>m</b>	Avertissement et contrôle supplémentaire de la charge	<b>M</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
	<b>OP25</b>	Installations enterrées dans la parcelle	<b>M</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées		
<b>Maturité</b>	<b>OP26</b>	<b>Non respect de la richesse minimale en sucre des raisins</b>	<b>M</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés		
	<b>OP27</b>	Absence de suivi de maturité	<b>m</b>	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	<b>M</b>	Renforcement de la pression de contrôle des vins
<b>Récolte</b>	<b>OP28</b>	Parcelle non vendangée ou partiellement vendangée	<b>m</b>	Avertissement et contrôle sur d'autres parcelles l'année et l'année suivante	<b>M</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et de la part de production concernée
<b>Rendement</b>	<b>OP29</b>	<b>Dépassement du rendement autorisé de l'exploitation</b>	<b>M</b>	Destruction de la part de production concernée et contrôle l'année suivante	<b>G</b>	Si Absence de destruction des volumes produits au-delà des rendements autorisés = Suspension d'habilitation (production de raisins) jusqu'à destruction
	<b>OP31</b>	Absence de destruction des volumes produits au-delà des rendements autorisés	<b>M</b>	Suspension d'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à destruction des volumes concernés		
	<b>OP32</b>	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction (ex-DPLC)	<b>m</b>	avertissement		

<b>Point à contrôler</b>	<b>Code</b>	<b>Manquement</b>	<b>Classe</b>	<b>Mesures de traitement des manquements</b>	<b>Classe</b>	<b>Mesures de traitement des manquements si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive</b>
<b>Entrée en production</b>	<b>OP33</b>	Revendication de la production des jeunes vignes ou des vignes surgreffées avant la date d'entrée en production	<b>M</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée	<b>G</b>	Suspension d'habilitation (activités production de raisins)
<b>Apports organiques</b>	<b>OP34</b>	Utilisation non autorisée d'apports organiques (D 645-2 du code rural et de la pêche maritime)	<b>M</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et information du service de délimitation de l'INAO	<b>G</b>	Suspension d'habilitation (activités production de raisins)
<b>Chai</b>	<b>OP35</b>	Non respect de la capacité de cuverie définie dans le cahier des charges	<b>m</b>	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	<b>M</b>	Suspension d'habilitation (activité vinification)
	<b>OP36</b>	Entretien du chai (hygiène)	<b>m</b>	Avertissement et renforcement du contrôle sur le produit et contrôle du chai l'année suivante	<b>M</b>	Suspension d'habilitation (activité vinification)
<b>Pratiques œnologiques</b>	<b>OP37</b>	Non tenue à jour des registres	<b>m</b>	Avertissement pour la tenue des registres	<b>M</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné
	<b>OP38</b>	<b>Non respect des pratiques œnologiques et de traitements physiques. (voir le cahier des charges)</b>	<b>M</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné	<b>G</b>	Retrait d'habilitation (activité vinification)
<b>Vinification</b>	<b>OP39</b>	<b>Non respect des règles d'assemblage des cépages</b>	<b>m</b>	Avertissement et contrôle de toute la cave	<b>M</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné
	<b>OP40</b>	Défaut de maîtrise de la fermentation (filtration, frigories,...)	<b>m</b>	Avertissement	<b>G</b>	Retrait d'habilitation (activité vinification)



<b>Point à contrôler</b>	<b>Code</b>	<b>Manquement</b>	<b>Classe</b>	<b>Mesures de traitement des manquements</b>	<b>Classe</b>	<b>Mesures de traitement des manquements si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive</b>
	<b>OP41</b>	<b>Non respect des règles de vinification (voir le cahier des charges)</b>	<b>M</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné	<b>G</b>	Retrait d'habilitation (activité vinification) si récidives multiples
<b>Conditionnement</b>	<b>OP42</b>	<b>Registre des manipulations non renseigné (point II de l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime)</b>	<b>m</b>	Avertissement	<b>m</b> <b>M</b>	contrôle supplémentaire sur les produits  Si récidive, suspension d'habilitation (activité vinification)
	<b>OP43</b>	Non mise à disposition des analyses avant ou après conditionnement (point II de l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime)	<b>m</b>	Avertissement	<b>m</b> <b>M</b>	contrôle supplémentaire sur les produits  Si récidive, suspension d'habilitation (activité conditionnement)
	<b>OP44</b>	Non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés (point III de l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime)	<b>M</b>	Contrôles supplémentaires sur les produits	<b>M</b>	Suspension d'habilitation (activité conditionnement)
<b>Stockage (lieu identifié)</b>	<b>OP45</b>	Non respect des règles du cahier des charges	<b>m</b>	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	<b>M</b>	Suspension d'habilitation (activité conditionnement)
<b>Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés</b>	<b>OP46</b>	Non respect des règles définies dans le cahier des charges	<b>m</b>	Avertissement	<b>M</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour un volume équivalent de vins encore en stock de la récolte considérée

<b>Point à contrôler</b>	<b>Code</b>	<b>Manquement</b>	<b>Classe</b>	<b>Mesures de traitement des manquements</b>	<b>Classe</b>	<b>Mesures de traitement des manquements si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive</b>
<b>Mise en marché à destination du consommateur</b>	<b>OP47</b>	Non respect des règles définies dans le code rural et de la pêche maritime ou dans le cahier des charges	<b>m</b>	Avertissement	<b>M</b>  <b>G</b>	Retrait du bénéfice d'un volume équivalent de vins encore en stock de la récolte considérée  Suspension d'habilitation (activité vinification et/ou conditionnement)
<u>Vin après conditionnement et prêt à être mis à la consommation</u>	<b>OP48</b>	<b>analyse non conforme</b>	<b>m</b>	<b>Après conditionnement</b> => avertissement + obligation de remise en cercle et contrôle supplémentaire du lot après éventuel assemblage <b>Après conditionnement et mise en marché des produits à destination du consommateur</b> Contrôle des échantillons représentatifs des lots conditionnés et conservés en application du point III de l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime et selon les modalités du plan d'inspection. + contrôles supplémentaires des 5 lots suivants de la campagne et/ou campagne suivante, avant expédition.	<b>M</b>	si pas de remise en cercle => Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné  Si récidive, avertissement + obligation de remise en cercle et contrôle supplémentaire du lot après éventuel assemblage + audit de cave en contrôle interne (Commission technique de l'ODG)
	<b>OP49</b>	<b>analyse non conforme pour l'acidité volatile (non loyal et marchand)</b>	<b>G</b>	- retrait du bénéfice de l'appellation avec rapatriement du vin considéré. Contrôles supplémentaires sur les produits des 5 lots suivants. - Suspension d'habilitation (jusqu'à mise en conformité avec l'obligation de destruction du produit)		

<b>Point à contrôler</b>	<b>Code</b>	<b>Manquement</b>	<b>Classe</b>	<b>Mesures de traitement des manquements</b>	<b>Classe</b>	<b>Mesures de traitement des manquements si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive</b>
	<b>OP50</b>	examen organoleptique = constat avec défaut organoleptiques d'intensité moyenne (note B) et acceptabilité du produit au sein de sa famille	<b>m</b>	avertissement + contrôle supplémentaire sur l'échantillon témoin	<b>M</b>	Si de nouveau note B lors du contrôle supplémentaire sur l'échantillon témoin, contrôles supplémentaires sur d'autres lots de la campagne et/ou campagne suivante (pression de contrôle x 2)  Nouvelle récidive : contrôles supplémentaires sur d'autres lots de la campagne et/ou campagne suivante (pression de contrôle x 2) + un audit de cave en contrôle interne (Commission technique de l'ODG)
	<b>OP51</b>	examen organoleptique = constat défavorable avec défaut d'intensité forte et/ou non acceptabilité du produit au sein de sa famille (note C)	<b>G</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné + remise en cercle du lot + contrôle supplémentaire du lot assemblé avec obligation de traçabilité  <b>Après mise en marché des produits à destination du consommateur</b> Contrôle des 5 lots suivants de la campagne	<b>G</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné + contrôles supplémentaires sur d'autres lots de la campagne
<b>Déclaration de revendication</b>	<b>OP52</b>	Absence de déclaration de revendication	<b>M</b>	Suspension d'habilitation (activité vinification)		
	<b>OP53</b>	Erronée	<b>m</b>	Avertissement	<b>M</b>	Suspension d'habilitation (activité vinification) avec éventuellement retrait du bénéfice de l'appellation pour un volume de vins de la récolte considérée
	<b>OP54</b>	Incohérence entre la déclaration de revendication et la déclaration de récolte, SV11 ou SV12	<b>m</b>	Avertissement	<b>M</b>	Suspension d'habilitation si récidives multiples

<b>Point à contrôler</b>	<b>Code</b>	<b>Manquement</b>	<b>Classe</b>	<b>Mesures de traitement des manquements</b>	<b>Classe</b>	<b>Mesures de traitement des manquements si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive</b>
Suivi de la traçabilité	OP55	Absence de traçabilité	M	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	M G	Suspension d'habilitation Retrait d'habilitation en cas de récidives multiples
Autres obligations déclaratives prévues dans le cahier des charges (prise de mousse, déclaration de tirage, déclaration de mise en bouteille produit fini)	OP56	Non respect des modalités ou délais fixés dans le cahier des charges	m	avertissement	M	Retrait d'habilitation en cas de récidives multiples
Réalisation des contrôles	OP57	Refus de contrôle	G	- suspension d'habilitation (toutes activités) - refus ou retrait d'habilitation (toutes activités)		
	OP58	Absence de réalisation du contrôle interne (suite au non paiement des cotisations à l'ODG)	G	- suspension d'habilitation (toutes activités) - refus ou retrait d'habilitation (toutes activités)		
	OP59	Absence de réalisation du contrôle externe (suite au non paiement des frais de contrôle externe à l'OI)	G	- suspension d'habilitation (toutes activités) - refus ou retrait d'habilitation (toutes activités)		