VERSION APPROUVEE LE 10 JUIN 2021

PLAN DE CONTRÔLE

CHÂTILLON EN DIOIS et COTEAUX DE DIE

Appellation d'Origine

Certipaq

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

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

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 1er 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*).

A partir du 1er juin 2021, date prévue de la fusion-absorption effective d'OIVR et CERTIPAQ, la certification des appellations « Châtillon en Diois » et « Coteaux 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 1er 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 « Châtillon en Diois » et « Coteaux 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 1er 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 « Châtillon en Diois » et « Coteaux 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.

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

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.

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

AOC COTEAUX DE DIE ET CHATILLON EN DIOIS

PLAN D'INSPECTION

[VERSION 03]

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

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

Vu l'avis du Syndicat de la Clairette de Die et des vins du Diois, représenté par son Président, Fabien LOMBARD,

VERSION	DATE	PRINCIPALES EVOLUTIONS	APPROBATION
0 01 02 03	16/07/08 10/10/08 28/07/10 09/09/16	Création du plan d'inspection • Chapitre Identification – Habilitation • Modalités contrôle interne Vignoble	10/09/2010

VERSION APPROUVEE LE 16 SEPTEMBRE 2016

SOMMAIRE

I. CHAMP D'APPLICATION 4
A. SCHEMA DE VIE 4

II. ORGANISATION DES CONTROLES 5
A- IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS 5
1) Identification de l'opérateur 5
2) Modifications d'Identification et d'Habilitation d'un opérateur déjà habilité. 7
3) Refus, retrait ou suspension d'habilitation 8
B – CONTROLE RELATIF AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE DES PRODUITS 8
1) Autocontrôle 8
2) Contrôle interne 9
3) Contrôle externe 12
C – EVALUATION DES ODG 13
D – REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE PRODUIT 14

III. MODALITES DES AUTOCONTROLES, CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNE 15
A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS 15
B - CONDITIONS DE PRODUCTIONS 17
C - RECOLTE 18
D - VINIFICATION ET STOCKAGE 18
E - CONTROLE DU PRODUIT 19
F - OBLIGATIONS DECLARATIVES 20
G – EVALUATION DES AUTOCONTROLES ET DES CONTROLES INTERNES 21

IV. MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES 21
A – AUTOCONTROLE 21
B – CONTROLE INTERNE 22
C – CONTROLE EXTERNE 25
1) Les produits susceptibles de faire l'objet de contrôles 25
2) Déclenchement du contrôle 25
3) Déroulement du contrôle 25

V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS 28
A – MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DU CONTROLE INTERNE 28
B - CONTROLE EXTERNE 29

INTRODUCTION

Ce plan d'inspection définit les modalités de contrôle du cahier des charges des Appellations Coteaux de Die et Châtillon en Diois.
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).

VERSION APPROUVEE LE 16 SEPTEMBRE 2016

I. CHAMP D'APPLICATION - SCHEMA DE VIE

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
VIGNOBLE : PLANTATION PARCELLE	PRODUCTEUR	- **Aire géographique + aire parcellaire délimitée** - **Encépagement** - **Règles de proportion à l'exploitation (Châtillon en Diois Rouge)** - Age d'entrée en production - **Densité** - Déclaration préalable d'affectation parcellaire
CONDUITE DU VIGNOBLE	PRODUCTEUR	- **Taille** - Palissage - **Charge maximale moyenne à la parcelle** - **Seuil de manquants** - Etat cultural - Irrigation - Autres pratiques culturales
RECOLTE	PRODUCTEUR	- **Richesse minimale en sucres des raisins** - **Rendement**
VINIFICATION	VINIFICATEUR	- **Aire géographique + aire de proximité immédiate (Châtillon en Diois)** - **Assemblage des vins (Châtillon en Diois Rouge)** - **Pratiques œnologiques et traitements physiques** - Normes analytiques - Capacité de cuverie - Entretien du chai et du matériel - Elevage (Coteaux de Die) - **Acceptabilité organoleptique et conformité analytique** - Date de circulation des vins entre entrepositaires agréés
CONDITIONNEMENT CONSERVATION	VINIFICATEUR NEGOCIANT CONDITIONNEUR	- **Acceptabilité organoleptique et conformité analytique** - Date de mise en marché des vins à destination du consommateur - **Lieu identifié pour le stockage des vins conditionnés** - Entretien du chai et du matériel

VERSION APPROUVEE LE 16 SEPTEMBRE 2016

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 **datant de moins de 3 mois** - Pour les bailleurs, fournir le détail des parcelles en métayage ainsi que le(s) nom(s) et coordonnées du (des) métayer(s) - Pour les métayers, fournir le détail des parcelles en métayage ainsi que le(s) nom(s) et coordonnées du (des) bailleur(s)
Vinificateur, Vendeur de vin en vrac	Plan de cave indiquant les numéros et volumes de l'ensemble des contenants

La déclaration d'identification ne peut être enregistrée par l'ODG que dûment complétée, signée et accompagnée de l'ensemble des pièces jointes demandées.
En cas de déclaration incomplète, l'ODG appliquera les modalités 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, les échéances suivantes doivent impérativement être respectées.

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

Pour les cas particuliers de création de structure, de reprise ou d'achat après le 1er 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.

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.

Si les parcelles du nouvel opérateur ont déjà fait l'objet d'un contrôle (interne ou externe) 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.

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, au plus tard, le 15 août de l'année de dépôt de la demande d'identification.
.
Un contrôle sur site des conditions structurelles et annuelles est effectué avant le 31 décembre de l'année de dépôt de la demande d'identification.

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

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

d) Décisions d'habilitation

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

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

L'habilitation mentionne les activités sur lesquelles elle porte.
L'habilitation pour la vinification vaut également pour l'activité Vente de vin en vrac.
L'habilitation pour le conditionnement vaut également pour l'activité de vente à la tireuse.

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

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

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

L'opérateur habilité est tenu d'informer l'ODG de toute modification concernant notamment ses coordonnées, ses activités ou les règles structurelles affectant son outil de production par rapport aux éléments contenus dans sa déclaration d'identification initiale.
A cet effet, il remplit une déclaration d'identification modificative et transmet les pages modifiées ainsi que les pièces à joindre à l'ODG.

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

2.1 – Modifications majeures

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

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

2.2 – Modifications mineures

Toutes les modifications non majeures sont considérées comme mineures et, notamment :
- tout changement de coordonnées **(**dont la raison sociale**)** n'affectant pas l'outil de production,
- le changement du lieu de stockage des produits conditionnés
- l'ajout des activités Vente en vrac et Vente à la tireuse.
- la reprise à l'identique de l'exploitation sans modification de l'outil de production, 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 - CONTROLE RELATIF AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE DES PRODUITS

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

1) Autocontrôle

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

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

	A transmettre à l'ODG	A transmettre à l'OIVR
Déclaration préalable d'affectation parcellaire (Châtillon en Diois Aligoté et Coteaux de Die)	X	
Déclaration de revendication	X	
Déclaration de transaction vrac	X	
Déclaration de retiraison	X	
Déclaration de conditionnement	X	
Déclaration de déclassement	X	X
Déclaration des parcelles irriguées	X	X

2) Contrôle interne

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

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

Ainsi l'ODG doit décrire :

- l'organisation des moyens humains et techniques dont dispose l'ODG pour assurer des opérations de contrôle interne auprès de ses membres et auprès éventuellement d'autres opérateurs volontaires (ex : personnel technique, personnel technique qualifié, service technique, service technique qualifié, commissions techniques de suivi des conditions de production) ;
- les liens de l'ODG avec le personnel chargé du contrôle interne, ainsi que les éventuelles procédures encadrant l'activité de ce personnel ;
- les documents à produire par l'opérateur pour démontrer la réalisation des autocontrôles réalisés par les opérateurs, ainsi que la durée de conservation de ces documents ;
- le nombre d'opérateurs ou le volume (surface, production,…) contrôlés par an, les critères des choix d'intervention (taille de l'opérateur, confiance dans les autocontrôles…). Il doit garantir de voir l'ensemble des opérateurs dans un délai donné adapté au nombre d'opérateurs de la filière ;
- les modalités, les méthodologies des contrôles internes, lesquels portent sur la vérification de la réalisation des autocontrôles et la vérification du respect du cahier des charges (ex : documentaire, examens analytiques, organoleptiques…);
- les mesures correctives auxquelles le contrôle interne peut donner lieu ;

- le suivi des mesures correctives afin de vérifier leur réalisation et leur efficacité. Cette vérification peut être réalisée pendant les opérations de contrôle. L'ODG précise le contenu du document nécessaire au suivi des mesures correctives, à enregistrer par l'ODG et mis à disposition de l'OI ;
- la liste des situations donnant lieu à l'information de l'OI à des fins de traitement par celui-ci (refus de contrôle par l'opérateur, manquements pour lesquels aucune mesure correctrice ne peut être proposée par l'ODG, absence d'application des mesures correctrices par l'opérateur, manquements pour lesquels l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement)

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

- Contrôle vignoble :

Organisation du contrôle interne :

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 ou de proximité immédiate (Châtillon en Diois),
- 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'hygiène 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 soit choisies 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 proposera 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.
Notamment 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.

⇨ <u>Contrôle par section cadastrale</u>

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 justifient.

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

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

- Le produit

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

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.

- le premier audit 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 audit 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 - REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE PRODUIT

Les fréquences minimales s'appliquent pour chaque AOC séparément.

ETAPE	FREQUENCE MINIMALE DES CONTROLES INTERNES	FREQUENCE MINIMALE DES CONTROLES EXTERNES PAR L'OI	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTROLE
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
Contrôle du produit (Transactions en vrac, retiraisons ou conditionnement)	Contrôle de 100 % des opérateurs Au moins une fois par an	50 % des opérateurs une fois / an Contrôle analytique et organoleptique obligatoire de tous les lots de vins en vrac destinés à être expédiés en dehors des frontières nationales (Vrac export)	Contrôle de 100 % des opérateurs une fois/an + 50 % des opérateurs une fois / an Contrôle analytique et organoleptique obligatoire de tous les lots de vins en vrac destinés à être expédiés en dehors des frontières nationales (Vrac export)
Obligations déclaratives	5 % des opérateurs / an et 100% des déclarations de revendication	5 % des opérateurs / an	10 % des opérateurs / an Et 100% des déclarations de revendication
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 LES PRODUCTEURS

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 documentaire systématique (pour les nouvelles demandes d'habilitation Fréquence = 100% des nouvelles demandes d'habilitation.
Aire parcellaire délimitée	**L'opérateur vérifie et si nécessaire enregistre sur sa fiche CVI le classement de ses parcelles.**	**Vérification documentaire et sur le terrain du classement des parcelles de l'exploitation dans l'aire délimitée Coteaux de Die ou Châtillon en Diois 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.**
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Conservation d'une copie	Vérification documentaire Fréquence = 100% des nouvelles 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		**Vérification sur le**	**Vérification documentaire**

plantation		**terrain** **Fréquence = 30% des surfaces de chaque demande**	**Fréquence = 100% des nouvelles demandes d'habilitation.**

POUR LES VINIFICATEURS

Lieu de vinification + matériel			**Contrôle documentaire et sur site** **Fréquence = 100% des nouvelles demandes d'habilitation.**
Capacité de cuverie			Contrôle documentaire et sur site Fréquence = 100 % des nouvelles demandes d'habilitation.

POUR LES CONDITIONNEURS

Lieu identifié pour le stockage des vins conditionnés			**Contrôle sur site et documentaire** **Fréquence = 100 % des nouvelles demandes d'habilitation.**
Traçabilité du conditionnement	**Registres de conditionnement**		**Contrôle documentaire et sur site** **Fréquence = 100 % des demandes d'habilitation**

B. CONDITIONS DE PRODUCTION

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	**Contrôle interne**	**Contrôle externe**
Aire parcellaire délimitée	**L'opérateur vérifie et si nécessaire enregistre le classement de ses parcelles dans l'AOC concernée.**	**Vérification documentaire et sur le terrain du classement des parcelles de l'exploitation dans l'aire délimitée Coteaux de Die ou Châtillon en Diois 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 Coteaux de Die ou Châtillon en Diois par rapprochement de la fiche CVI et des plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire. Fréquence = 4 % des opérateurs / an**
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 = 16 % des opérateurs / an**	**Vérification de la tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable. Fréquence = 4 % des opérateurs / an**
Age d'entrée en production des jeunes vignes		Vérification documentaire Fréquence = 16% des opérateurs / an	Vérification documentaire Fréquence = 4% des opérateurs / an
Autres pratiques culturales	Conservation des documents de preuve	Vérification documentaire Fréquence = 16% des opérateurs / an	Vérification documentaire Fréquence = 4% des opérateurs / an
Cépages	**Bulletins de transport des plants ou de greffons**	**Vérification ampélographique du cépage sur le terrain. Fréquence = 16 % des surfaces/ an**	**Vérification documentaire Vérification ampélographique du cépage sur le terrain. Fréquence = 4 % des surfaces/ an**
Densité de plantation		**Vérification sur le terrain Fréquence = 16 % des surfaces / an**	**Vérification documentaire Vérification sur le terrain Fréquence = 4 % des surfaces / an**
Taille		**Vérification sur le terrain Fréquence = 16 % des surfaces / an**	**Vérification sur le terrain Fréquence = 4 % des surfaces / an**
Palissage et hauteur de feuillage		Vérification sur le terrain de la hauteur de feuillage palissée Fréquence = 16 % des surfaces / an	Vérification sur le terrain de la hauteur de feuillage palissée). Fréquence = 4 % des surfaces / an
Charge maximale moyenne à la parcelle		**Estimation de la charge par un contrôle sur le terrain Fréquence = 16 % des surfaces / an**	**Estimation de la charge par un contrôle sur le terrain Fréquence = 4 % des surfaces / an**
Etat cultural de la vigne		Vérification visuelle de l'état cultural de la parcelle,	Vérification visuelle de l'état cultural de la parcelle, notamment entretien du sol et état

		notamment entretien du sol et état sanitaire. Fréquence = 16 % des surfaces / an	sanitaire. Fréquence = 4 % des surfaces / an
Irrigation	Copie des obligations déclaratives	Vérification de la réalisation des obligations déclaratives. Contrôle de la charge. Fréquence = 16 % des surfaces / an	Vérification de la réalisation des obligations déclaratives. Contrôle de la charge. Fréquence = 4 % des surfaces / an
Taux de manquants	**Liste des parcelles avec le % de manquants s'il est > 20%.**	**Estimation du taux de manquant, rapprochement avec la liste et la déclaration de récolte** **Fréquence = 16 % des surfaces / an**	**Estimation du taux de manquant, rapprochement avec la liste et la déclaration de récolte** **Fréquence = 4 %des surfaces / an**

C. RECOLTE

Point à contrôler	**METHODOLOGIE ET FREQUENCE**		
	Autocontrôle	**Contrôle interne**	**Contrôle externe**
Maturité Richesse minimale en sucre des raisins	**Relevé de contrôle par réfractomètre ou abonnement à l'information « Zoom Maturité »**		**Vérification documentaire des enregistrements des contrôles de maturité réalisés sur des parcelles de l'exploitation et par mesure réfractométrique pour la richesse en sucre des raisins** **Fréquence = 5% des opérateurs / an**

D. VINIFICATION ET STOCKAGE

Point à contrôler	**METHODOLOGIE ET FREQUENCE**		
	Autocontrôle	**Contrôle interne**	**Contrôle externe**
Aire géographique + aire de proximité immédiate (Châtillon en Diois)	**Vérification par l'opérateur de la situation de son chai dans l'aire géographique**		**Contrôle documentaire et sur site** **Fréquence = 5 % des opérateurs / an**
Assemblage des cépages (Châtillon en Diois)			**Contrôle documentaire et sur site** **Fréquence = 5% des opérateurs / an**
Pratiques œnologiques et	**Tenue des registres**		**Vérification documentaire de la tenue des registres et**

traitements physiques, enrichissement			**contrôles sur site.** **Contrôle documentaire et sur site du respect des pratiques œnologiques** **Fréquence = 5 % des opérateurs / an**
Matériel interdit (Châtillon en Diois)			Contrôle sur site Fréquence = 5 % des opérateurs / an
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
Capacité de cuverie			Contrôle documentaire et sur site Fréquence = 5 % des opérateurs / an
Dispositions particulières par type de produits (élevage Coteaux de Die)	Tenue des registres		Contrôle documentaire et sur site du respect des dispositions Fréquence = 5% des opérateurs / an
Lieu identifié pour le stockage des vins conditionnés			**Contrôle sur site et documentaire** **Fréquence = 5 % des opérateurs / an**
Rendement, VSI			**Contrôle documentaire** **Fréquence= 5% des opérateurs / an**

E. CONTROLE DU PRODUIT

Point à contrôler	**METHODOLOGIE ET FREQUENCE**		
	Autocontrôle	**Contrôle interne**	**Contrôle externe**
Vin faisant l'objet d'une transaction en vrac, d'une retiraison ou d'un conditionnement	**L'opérateur doit tenir son registre d'entrées/sorties ou de conditionnement.** **Analyses et dégustations internes à l'entreprise avant ou après conditionnement**	**Contrôle analytique et organoleptique aléatoire.** **Nombre de contrôles (Voir D – Répartition et fréquence des contrôles)**	**Contrôle analytique et organoleptique aléatoire.** **Nombre de contrôles (Voir D – Répartition et fréquence des contrôles)** Contrôle analytique et organoleptique obligatoire de tous les vins en vrac destinés à être expédiés en dehors des frontières nationales (Vrac export)

F. OBLIGATIONS DECLARATIVES

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	**Contrôle interne**	**Contrôle externe**
Déclaration préalable d'affectation parcellaire (Châtillon en Diois aligoté + Coteaux de Die)	Conservation d'une copie	Contrôle documentaire 5 % des opérateurs / an	Vérification de la cohérence entre la fiche CVI, la déclaration préalable d'affectation parcellaire et le potentiel de production 5 % des opérateurs / an
Déclaration de revendication / DR-SV11- SV12	**Copie des déclarations**	**Contrôle documentaire 95% des opérateurs / an**	**Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations 5% des opérateurs**
Déclaration de Récolte/ Liste des parcelles avec + de 20% de manquants / Déclaration préalable d'affectation parcellaire	**Copie des déclarations Liste des parcelles avec le % de manquants s'il est > 20%.**	**Contrôle documentaire 5 % des opérateurs / an**	**Contrôle documentaire de la cohérence des différents documents et rapprochement avec le contrôle terrain réalisé durant l'été 5 % des opérateurs/ an**
Date de mise en circulation des vins	Tenue à jour des registres de manipulations et d'entrées-sorties Copie des déclarations de transaction vrac, retiraison et conditionnement		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 transaction vrac et conditionnement		Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations 5 % des opérateurs/ an
Comptabilité matière, traçabilité	**Tenue à jour des registres de manipulations, d'assemblage de cépages et d'entrées-sorties. Copie des déclarations de transaction vrac et conditionnement faites à l'ODG.**		**Contrôle documentaire et sur site de la cohérence entre les différentes déclarations et les registres Fréquence = 5% des opérateurs / an**

G. EVALUATION DES AUTOCONTROLES ET DES CONTROLES INTERNES

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 – AUTOCONTROLE

Les vins prêts à être conditionnés ou conditionnés doivent être analysés avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période d'au moins 6 mois à compter de la date du conditionnement.
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- CONTROLE INTERNE

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

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

- Tout lot de vin non conditionné faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités ou d'une déclaration de retiraison. Le lot contrôlé correspond à un lot homogène constitué d'un même vin réparti dans différents contenants.
- 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 soit à partir de la déclaration de transaction vrac, soit à partir de la déclaration de mise en bouteille produit fini.
Dans le second cas, il 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 Coteaux de Die et Châtillon en Diois sont réalisés par l'agent de prélèvement de l'ODG.

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

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

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

- *Pour les vins conditionnés en bag-in-box*, l'échantillon est prélevé dans un contenant choisi au hasard dans le lot par l'agent de prélèvement.

- *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 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.

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

Deux échantillons témoin sont conservés par l'opérateur.

b - Anonymat et conservation des échantillons

Les étiquettes permettant d'identifier les bouteilles des échantillons 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 totale, acidité volatile, titre alcoométrique volumique, SO_2 total et glucose – fructose.

Et pour les vins rouges conditionnés en Châtillon en Diois : acide malique

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 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'A.O.C. revendiquée.

En cas de note B ou C, le dégustateur doit motiver le refus et identifier les défauts à partir de la liste de défauts établie par l'ODG.

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 après prélèvement par l'OIVR 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 Coteaux de Die et Châtillon en Diois (laboratoires, chambre d'Agriculture, responsable de caves coopératives).

C- CONTROLE EXTERNE

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

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

- Tout lot de vin non conditionné faisant l'objet d'une transaction ou d'une retiraison entre opérateurs habilités. Le lot contrôlé correspond à un lot homogène constitué d'un même vin réparti dans différents contenants.
- Tout lot de vin qui a fait l'objet d'un conditionnement.

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

b) Est susceptible de faire l'objet d'un contrôle externe tout vin soumis à un contrôle interne avec manquement.

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

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

2- Déclenchement du contrôle

Lors d'une transaction vrac, d'une retiraison, l'opérateur doit avertir l'ODG par l'envoi de sa déclaration de transaction ou de retiraison minimum 10 jours ouvrés avant toute retiraison.

Lors d'un conditionnement, l'opérateur doit avertir l'ODG par l'envoi de sa déclaration de conditionnement maximum 10 jours ouvrés après le début du conditionnement.

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

Le prélèvement sera effectué :
- sur cuve si le vin fait l'objet d'une transaction vrac ou retiraison
- sur bouteilles pour les vins conditionnés, dans l'année qui suit le conditionnement.

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 Coteaux de Die et Châtillon en Diois 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 non conditionnés*, pour chaque lot prélevé, l'échantillon est constitué par un assemblage d'un volume identique de vins prélevés dans un ou plusieurs contenants choisis au hasard par l'agent de prélèvement de l'OIVR sur un volume devant représenter a minima 20 % du volume total du lot.

- *Pour les barriques*, l'échantillon est constitué par assemblage d'un volume identique de vin prélevé dans un contenant sur cinq choisi au hasard dans le lot par l'agent de prélèvement.
- *Pour les vins conditionnés en bouteilles*, l'agent de prélèvement collecte les bouteilles correspondant au lot.
- *Pour les vins conditionnés en bag-in-box,* l'échantillon est prélevé dans un contenant choisi au hasard dans le lot par l'agent de prélèvement.

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

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

Chaque prélèvement comporte 4 échantillons :

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

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 sauf lorsque :
-le vin a été relogé dans une ou plusieurs cuves différentes,
-le volume à prélever est différent de celui mentionné dans la déclaration de transaction

Dans ces cas là, il est procédé à une rectification sur la fiche de prélèvement et le prélèvement est effectué normalement.

Cette fiche est signée par l'opérateur ou son représentant et l'agent de prélèvement.

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.
Dans tous les cas, un agent de l'OIVR procède à la mise sous anonymat grâce à une partie détachable des étiquettes utilisées dans le cadre du contrôle interne.

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 pendant une période de 6 mois.

c) Examens analytiques

Les examens analytiques interviennent dans 2 cas :

- 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_2 total et glucose – fructose.

Et pour les vins rouges conditionnés en Châtillon en Diois : acide malique.

- En vue de la traçabilité du produit, ils peuvent être réalisés dès lors qu'une seconde dégustation porte sur un échantillon nouvellement prélevé ou qu'un vin prêt à la consommation a été prélevé avant conditionnement et qu'un contrôle post mise est diligenté.

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

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

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 par l'OIVR sur une liste proposée par l'ODG qui assure leur formation.

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

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 AOC et par couleur 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.

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.

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 et/ou n'appartient pas à la famille de l'AOC concernée

En cas de note B ou C, le dégustateur doit motiver le refus et identifier les défauts à partir de la liste de défauts établie par l'ODG.

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.

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 envoi 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 de traitement des manquements.

ANNEXE PI COTEAUX DE DIE ET CHATILLON EN DIOIS

GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

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

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

2) Evaluation de l'ODG

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

PLAN DE CONTRÔLE CHÂTILLON EN DIOIS ET COTEAUX DE DIE
Avenant au Plan d'Inspection Châtillon en Diois et Coteaux de Die
(Validation CERTIPAQ : 28/05/2021)

AVENANT APPROUVE LE 10 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 CHATILLON EN DIOIS ET COTEAUX 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 : « 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 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.

	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. (…) » Est modifié comme suit : « 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 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~~ 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. ~~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.~~ L'OC analyse le rapport de contrôle établi et transmis par l'ODG en vue de prononcer ou non l'habilitation de l'opérateur. Le paragraphe suivant : « 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 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. (…) » Est modifié comme suit : « Nouvel Opérateur sans l'activité Production de raisins 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. ~~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.~~ ~~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~~. 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. (…) »
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	Les dispositions du chapitre « 2.2) Modifications mineures » s'appliquent à l'exception des modifications ci-dessous : Le paragraphe suivant est supprimé : « Toutes les modifications non majeures sont considérées comme mineures et, notamment : - tout changement de coordonnées (dont la raison sociale) n'affectant pas l'outil de production, - le changement du lieu de stockage des produits conditionnés - l'ajout des activités Vente en vrac et Vente à la tireuse. - la reprise à l'identique de l'exploitation sans modification de l'outil de production, sans changement de n° CVI. »
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	Les dispositions du chapitre « 3) Contrôle externe » s'appliquent à l'exception des modifications ci-dessous : L'introduction suivante de ce chapitre : « 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 : - Action corrective non effectuée, - Si les conditions climatiques ou l'état sanitaire le justifient. La pression de contrôle vignoble ou produit peut être augmentée et portée jusqu'à 100%. » Est modifiée comme suit : « 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 :~~ ~~- Action corrective non effectuée,~~ ~~- Si les conditions climatiques ou l'état sanitaire le justifient.~~ ~~La pression de contrôle vignoble ou produit peut être augmentée et portée jusqu'à 100%.~~ » Le paragraphe « Les conditions de production au vignoble » est intégralement remplacé par le paragraphe suivant : « Les contrôles au vignoble visent à vérifier le respect des conditions de production conformément au cahier des charges de l'AOC. »
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 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 des autocontrôles et des contrôles internes	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 de contrôles	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 – Modalités de prélèvement	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
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
V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	/
A – Mesures correctives dans le cadre des contrôles internes	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
B – Contrôles externes ANNEXE GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS I - GENERALITES a) Classification des manquements b) Suites au manquement c) Tableaux de synthèse (m : mineur / M : majeur / G : grave ou critique) 1) Inspection des opérateurs 2) Evaluation de l'ODG II – GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	Les dispositions du chapitre « B – Contrôles externes » ne s'appliquent pas et sont ainsi intégralement remplacées 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. 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. 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. 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.

GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

Manquements opérateurs :

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
Tous les opérateurs	OP02 TRAC.02	Déclaration d'identification Engagements de l'opérateur (En suivi)	Erronée sans 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 avec conséquence par rapport à l'habilitation ou au cahier des charges	~~Refus ou~~ 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	**OP05 VIGN.4.01**	**Aire délimitée**	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	**OP06VIGN. 4.04**	**Aire géographique Aire délimitée**	Chai situé hors de l'aire géographique et/ou hors de l'aire de proximité immédiate	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	**OP09 VIGN.5.01**	**Encépagement**	Non-respect des règles d'encépagement (cépages autorisés, règles de proportion à	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	Récurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Récurrence Mesure de traitement en 3ème constat
			l'exploitation, 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	OP11VIGN. 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	**OP13 VIGN.6.01**	**Conduite du vignoble Densité**	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	/	/
Producteur	**OP15 VIGN.6.03**	**Conduite du vignoble Taille**	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	**OP16 VIGN.6.04**	**Conduite du vignoble Taille**	Vigne non taillée	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Suspension ou retrait d'habilitation (activité production de raisin)	/
Producteur	**OP17VIGN. 6.08**	**Conduite du vignobleCharge maximale moyenne**	Non-respect de la charge maximale à la parcelle	Avertissementet 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	**OP18 TRAC.14**	**Conduite du vignoble Liste des parcelles avec pieds morts ou manquants**	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 production éventuellement concernée	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
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	/	/
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 règlementaires d'autorisation d'irrigation	Avertissement et contrôle supplémentaire de la charge	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	/
Producteur	**OP26 VIGN.7.04**	**Maturité**	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	**OP29 VIGN.8.01**	**Rendement**	Dépassement du rendement autorisé de l'exploitation	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production en dépassement (avec obligation de preuve	Suspension d'habilitation (production de raisins) jusqu'à preuve de destruction pour la part de production en dépassement	/

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
				de destruction du produit) et contrôle l'année suivante		
Producteur	OP30 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	OP31 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	OP32 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	OP33 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	OP34 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	OP35 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	OP36 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	/
Vinificateur	**OP37 CAVE.01**	**Pratiques œnologiques**	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	OP38 VIN.03	Assemblage des vins	Non-respect des règles d'assemblage des cépages	Avertissement et contrôle de toute la cave	Retrait d'habilitation (activité vinification)	/

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
Vinificateur Conditionneur	**OP39 TRAC.21**	**Vinification, Conditionnement**	Registre des manipulations non renseigné (code rural et de la pêche maritime)	Avertissement	Contrôle supplémentaire sur les produits	Suspension ou retrait d'habilitation (activité conditionnement)
Conditionneur	OP40 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	OP41 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	OP42 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	OP63	Elevage (Coteaux de Die)	Non-respect des règles d'élevage (aire géographique)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production concernée	Suspension d'habilitation (activité vinification et/ou conditionnement)	/
Vinificateur Conditionneur	OP43 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	Déclassement d'un volume équivalent de vins encore en stock de la récolte considérée	/
Vinificateur Conditionneur	OP44 CAVE.15	Mise en marché à destination du consommateur	Non-respect des règles définies dans le code rural 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	**OP55 TRAC.07**	**Déclaration de revendication**	Absence de déclaration de revendication	Suspension d'habilitation (activité vinification)	/	/
Vinificateur	OP56 TRAC.06	Déclaration de revendication	Erronée	Avertissement	Suspension d'habilitation (activité vinification)	/
Conditionneur	OP57 TRAC.26	Autres obligations déclaratives prévues dans le cahier des charges (prise de mousse, déclaration de tirage, déclaration de mise en bouteille produit fini)	Non-respect des modalités ou délais fixés dans le cahier des charges	Avertissement	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

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
Tous les opérateurs	**OP58 TRAC.01**	**Suivi de la traçabilité**	Absence de traçabilité	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Tous les opérateurs	OP59 TRAC.27	Réalisation des contrôles	Refus de contrôle	Suspension d'habilitation (toutes activités) ou 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
Examen analytique sur vin en vrac					
	Analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement (sucres, acide malique, acidité totale…) *1er examen*	X			Avertissement et obligation de conservation du lot et contrôle supplémentaire sur le même lot
	2ème examen suite à contrôle supplémentaire sur le même lot		X		Augmentation de la pression de contrôle produit (analyses) (durée : 1 an)
	Récidive			X	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et augmentation de la pression de contrôle produit (durée : 1 an)
	Analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement (TAVNM,...) *1er examen*		X		Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et augmentation importante de la pression de contrôle produit (analyses) ((durée : 1 an)
	Récidive			X	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac (durée : 1 an)
	Plus d'1 récidive			X	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et retrait d'habilitation (activités vinification et/ou transaction en vrac)
	Analyse non conforme (vin non loyal et marchand) : acidité volatile non conforme *1er examen*		X		Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et suspension d'habilitation (jusqu'à preuve de destruction du produit) et contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac (analyses) (durée : 1 an)
	Récidive : suite aux examens supplémentaires			X	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot concerné (avec obligation de preuve de destruction du produit) et retrait d'habilitation (activités vinification et/ou transaction en vrac).
Examen analytique sur vin conditionné					
	Analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement (sucres, acide malique, acidité totale…) *1er examen*		X		Avertissement
	Si 1 récidive			X	Si action correctrice : remise en vrac du lot : Examen analytique supplémentaire du même lot (avec obligation de traçabilité) Sinon : Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et Augmentation de la pression de contrôle produit de l'opérateur (analyses) (durée : 1 an)
	Plus d'1 récidive			X	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et Obligation de contrôle produit systématique en pré-mise (durée : 1 an)
	Analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement (TAVNM, AV, SO_2T…) *1er examen*		X		Retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et augmentation (+1 contrôle) de la pression de contrôle produit (analyses) (durée : 1 an)
	Si 1 récidive			X	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise (durée : 1 an)
	Plus d'1 récidive			X	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et retrait d'habilitation (activité de conditionnement)
	Analyse non conforme (non loyal et marchand) acidité volatile non conforme *1er examen*		X		Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot restant (avec obligation de preuve de destruction du produit restant) et suspension d'habilitation (jusqu'à preuve de destruction du produit) et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise (durée : 1 an)
	Récidive			X	Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot restant (avec obligation de preuve de destruction du produit) et Retrait d'habilitation (activité conditionnement)

Examen organoleptique (EO)
Cf. détail ci-dessous

CONDITIONNE	**1er passage**	**2ème passage (examen du témoin)**
EO non-conforme : défaut mineur* et acceptabilité du produit au sein de la famille	Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin sinon Avertissement *MR : blocage du lot si demande d'examen du témoin*	Avertissement
EO non-conforme : défaut majeur* et acceptabilité du produit au sein de la famille	Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin Sinon examen supplémentaire d'un lot *MR : blocage du lot si demande d'examen du témoin*	Examen supplémentaire d'un lot
EO non-conforme : défaut grave* et/ou non-acceptabilité du produit au sein de la famille	Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin Sinon retrait du bénéfice de l'AOC** et augmentation de la pression de contrôle (doublement des contrôles) pendant 1 an *MR : blocage du lot si demande d'examen du témoin*	Retrait du bénéfice de l'AOC** et augmentation de la pression de contrôle (doublement des contrôles) pendant 1 an

MR : Mesure correctrice

*Récurrence –non-conformité sur examen supplémentaire suite à sanction - la sanction est aggravée par un renforcement de la pression de contrôle, soit pour un manquement :

- Mineur récurrent : avertissement + examen supplémentaire d'un lot - Durée : 1 an
- Majeur récurrent : avertissement + obligation de contrôle produit systématique - Durée :1 an
- Grave récurrent : perte du bénéfice de l'AOC** et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise pendant 1 an et si > 1 (sur 2 années consécutives) récidive : Retrait du bénéfice de l'AOC et retrait d'habilitation (activité conditionnement)

** Si le lot ou une partie est déjà mis en marché (à destination du consommateur) : déclassement du lot avec rapatriement ou, en cas d'impossibilité, examen organoleptique sur tous les lots conditionnés– durée : 1 an

** 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.

VRAC	1er passage	2ème passage	3ème passage	4ème passage
EO non-conforme : défaut mineur* et acceptabilité du produit au sein de la famille	Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin Sinon **Avertissement**	**Avertissement**	**Avertissement**	**Avertissement**
EO non-conforme : défaut majeur* et acceptabilité du produit au sein de la famille	Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin **Sinon contrôle supplémentaire sur le même lot (exigence de traçabilité sur le lot)**	2ème prélèvement du lot non conforme : Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin du lot (2ème prélèvement) **Sinon augmentation de la pression de contrôle (+1 contrôle) pendant 1 an** Témoin du lot 1er prélèvement non conforme : **Contrôle supplémentaire sur le même lot (exigence de traçabilité sur le lot)**	2ème prélèvement du lot non conforme : Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin du lot (2ème prélèvement) **Sinon Augmentation de la pression de contrôle (+1 contrôle) pendant 1 an** Témoin du lot 2ème prélèvement non conforme : **Augmentation de la pression de contrôle (+1 contrôle) pendant 1 an)**	Témoin du lot 2ème prélèvement non conforme **Augmentation de la pression de contrôle (+1 contrôle) pendant 1 an**
	MR : blocage du lot si demande d'examen du témoin ou d'un nouveau contrôle du lot *MR : Correction immédiate du critère mis en cause – sans possibilité d'assemblage*	*MR : blocage du lot si demande d'examen du témoin ou d'un nouveau contrôle du lot* *MR : Correction immédiate du critère mis en cause – sans possibilité d'assemblage*	*MR : blocage du lot si demande d'examen du témoin* *MR : Correction immédiate du critère mis en cause – sans possibilité d'assemblage*	
EO non-conforme : défaut grave* et/ou non-acceptabilité du produit au sein de la famille	**Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin** **Sinon retrait du bénéfice de l'AOC et augmentation de la pression de contrôle (doublement des contrôles) pendant 1 an**	2ème prélèvement du lot non conforme (suite à un 1er manquement Majeur au 1er passage) : Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin du lot (2ème prélèvement) **Sinon retrait du bénéfice de l'AOC et augmentation de la pression de contrôle (doublement des contrôles) pendant 1 an)** Témoin du lot 1er prélèvement non conforme : **Retrait du bénéfice de l'AOC et augmentation de la pression de contrôle (doublement des contrôles) pendant 1 an)**	2ème prélèvement du lot non conforme (suite à un 1er manquement Majeur au 2nd passage) : Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin du lot (2ème prélèvement) **Sinon Retrait du bénéfice de l'AOC et augmentation de la pression de contrôle (doublement des contrôles) pendant 1 an)** Témoin du lot 2ème prélèvement non conforme : **Retrait du bénéfice de l'AOC et augmentation de la pression de contrôle (doublement des contrôles) pendant 1 an)**	**Retrait du bénéfice de l'AOC et augmentation de la pression de contrôle (doublement des contrôles) pendant 1 an)**
	MR : blocage du lot si demande d'examen du témoin ou requalification *MR : Correction immédiate du critère mise en cause – sans possibilité d'assemblage*	*MR : blocage du lot si demande d'examen du témoin du lot (2ème prélèvement) ou requalification* *MR : Correction immédiate du critère mise en cause – sans possibilité d'assemblage*	*MR : blocage du lot si demande d'examen du témoin du lot (2ème prélèvement) ou requalification*	

MR : Mesure correctrice

*Récurrence –non-conformité sur examen supplémentaire suite à sanction - la sanction est aggravée par un renforcement de la pression de contrôle, soit pour un manquement :

- mineur récurrent : Avertissement et contrôle supplémentaire sur un lot – durée : 1 an
- majeur récurrent : Contrôle supplémentaire sur le même lot (exigence de traçabilité sur le lot) contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac - durée : 1 an
- grave récurrent : Retrait du bénéfice de l'AOC et contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction en vrac – durée : 1 an. Si >1 récidive : retrait du bénéfice de l'AOC et retrait d'habilitation pour l'activité de vinification et/ou transaction en vrac

** Coût de prélèvement à la charge de l'opérateur

Manquements ODG :

Numéro	Thématique	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Récurrence 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 faible 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 forte 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 faible 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 forte 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	Récurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Récurrence 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 faible 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 forte 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 faible 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 forte 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	Récurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Récurrence 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 collèges 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