



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

La Directrice

Dossier suivi par Manon BALAN

Tel. : 01 73.30.38.46

Fax : 01.73.30.38.04

Mél : m.balan@inao.gouv.fr

Ref. : F:\05 Instruction plans\FORMATIONS RESTREINTES
FR 2018\120 Formation restreinte 29.05.2018

Objet : Examen des annexes relatives au dispositif de contrôle
de l'irrigation des vignes aptes à la production de vins à appellation d'origine

CERTIPAQ

Monsieur le Directeur

11 Villa Thoréton

75 015 PARIS

Montreuil, le **15 JUIN 2018**

Monsieur le Directeur,

La formation restreinte du Conseil des agréments et contrôles s'est réunie le 29 mai 2018 afin d'étudier la proposition d'annexe au plan de contrôle de l'AOC :

- **Pierrevet**, approuvé le 10 septembre 2010

Sur la base de l'avis de cette formation restreinte, j'approuve la proposition d'annexe relative au dispositif de contrôle de l'irrigation, dans le plan de contrôle.

Vous devrez adresser cette version du plan à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation concernée, afin que ce dernier le mette à disposition des opérateurs, conformément à l'article R.642-54 du Code rural et de la pêche maritime.

Je vous prie de bien vouloir agréer, Monsieur le Directeur, l'expression de mes salutations distinguées.

Marie GUITTARD

Copie : M.. ESTOUR, Mme LARRIEU – DT Sud-Est
Mme BLOT – pôle vins, cidres, boissons spiritueuses

INAO

12, RUE HENRI ROL-TANGUY

TSA 30003

93555 MONTREUIL CEDEX

TEL. 01 73 30 38 99 / TELECOPIE : 01 73 30 38 04

www.inao.gouv.fr



INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITE

51, rue d'Anjou - 75008 PARIS

Site internet : www.inao.gouv.fr

Le Président du Conseil
des Agréments et
Contrôles

Dossier suivi par Marie DERISSON
Tel. : 01 53 89 80 33
Fax : 01 53 89 80 17
Mél : m.derisson@inao.gouv.fr

Monsieur le Directeur
CERTIPAQ
44, rue de la Quintinie
75 015 PARIS

Ref. : 03 Plans de contrôle\notifications PCI en
vigueur\courriers\

Objet : plan de contrôle

Paris, le 13 septembre 2010

Monsieur le Directeur,

Veillez trouver ci-joint le plan de contrôle n° AO 05 V01 relatif à l'AOC Pierrevet, approuvé par la formation restreinte du CAC lors de sa séance du 10 septembre 2010.

Cette version du plan fait foi. Aucune modification ne peut être appliquée avant approbation par le Conseil des Agréments et Contrôles de l'INAO.

Vous devez adresser cette version du plan à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation concernée, afin que ce dernier le communique aux opérateurs, conformément aux articles R.642-54 et 59 du code rural.

La référence de ce plan sera indiquée sur le site Internet de l'INAO, conformément à l'article R.642-40 du code rural.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Directeur, l'expression de ma considération distinguée.

Michel PRUGUE

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 05 V01 Validation : 01/06/2010
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PIERREVERT »	Page 1/50



*ODG de
l'AOC
Pierrevert*

AOC « Pierrevert »



Vu le code rural et notamment les articles L.642-2, L.642-3, L.642-27 à L.642-30, R.642-39, R.642-46, R.642-54 à R.642-56 ;
Vu la proposition de CERTIPAQ, représentée par la Présidente de Comité de Certification, Madame Nicole AUGER en date du 01/06/2010 ;
Vu l'avis de l'O.D.G. de l'AOC Pierrevert, représenté par son Président Monsieur Patrice JEROME en date du 19/06/2010 ;

Approuvé par le Conseil des Agréments et
Contrôles de l'INAO le :

10/09/2010

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

VERSION	DATE	EVOLUTION	APPROBATION
01	01/06/2010	Création du plan de contrôle	<i>Le Président du conseil agréments et contrôles Michel PRUGUE</i>

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

SOMMAIRE

SOMMAIRE	2
INTRODUCTION	3
I - CHAMP D'APPLICATION	5
A - SCHEMA DE VIE	5
II - ORGANISATION DES CONTRÔLES	6
A - CONDITIONS GENERALES	6
1 - Evaluation de l'ODG de l'AOC Pierrevert	6
2 - Identification et habilitation de l'opérateur	6
3 - Contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle des produits.....	9
B - ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION INTERNE PREVUE POUR LE CONTRÔLE	10
1 - Communication aux opérateurs du plan de contrôle	10
2 - Engagement des opérateurs	10
3 - Organisation du contrôle interne.....	11
C - REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTRÔLES	13
1 - Contrôles relatifs à l'habilitation	13
2 - Contrôles relatifs au cahier des charges relatif à l'AOC Pierrevert et au contrôle des produits.....	13
III - MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES.....	14
A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DE L'OPERATEUR.....	14
B - CONDITIONS DE PRODUCTION	15
1 - Production de raisins (producteurs de raisins et caves particulières)	15
2 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage (caves particulières, caves coopératives).....	24
C - CONTROLE PRODUIT	29
D - AUTOCONTRÔLES – CONTRÔLES INTERNES – CONTRÔLE DE L'ODG	30
1 - Autocontrôles	30
2 - Contrôles internes.....	30
3 - Contrôle de l'ODG.....	31
IV - MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES.....	32
A - AUTOCONTRÔLES	32
B - CONTRÔLES INTERNES	32
1 - Examens analytiques :.....	32
2 - Examens organoleptiques :	32
C - CONTRÔLES EXTERNES.....	32
1 - Examens analytiques :.....	32
2 - Examens organoleptiques :	32
V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS.....	33
A - GESTION DES MANQUEMENTS CONSTATES LORS DES CONTROLES INTERNES	33
B - CONTRÔLES EXTERNES	34
1 - Eléments généraux	34
2 - Cotation des manquements	34
3 - Suivi des manquements	35
4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur	38
ANNEXE	45

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 05 V01 Validation : 01/06/2010
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PIERREVERT »	Page 3/50

INTRODUCTION

❖ Présentation de l'AOC

Le présent document constitue le Plan de Contrôle de l'Appellation d'Origine Contrôlée « Pierrevert », établi par l'Organisme Certificateur CERTIPAQ, en accord avec l'ODG de l'AOC Pierrevert. Il a pour objet d'organiser le contrôle du cahier des charges relatif à l'Appellation d'Origine Contrôlée « Pierrevert ».

Ce plan de contrôle permet de s'assurer du bon respect de l'origine des produits, du bon respect des dispositions relatives à la production, la transformation, l'élaboration et au conditionnement. Il permet de vérifier l'acceptabilité des produits dans cette Appellation d'Origine.

L'ensemble des conditions de production sont décrites dans le cahier des charges.

❖ Présentation de l'Organisme Certificateur

L'Organisme Certificateur (OC) CERTIPAQ est une Association déclarée qui relève de la Loi du 1^{er} juillet 1901. Il a été accrédité en octobre 1997 par le COFRAC (sous le n°5-0057) au regard des critères définis par la norme NF EN 45011. Cette accréditation a été régulièrement reconduite depuis cette date.

De plus, l'agrément de CERTIPAQ pour les Appellations d'Origine, sur la famille des Boissons alcoolisées, est assuré par l'INAO et fait l'objet d'un arrêté publié au Journal Officiel.

❖ Présentation de l'Organisme de Défense et de Gestion de l'AOC Pierrevert

L'O.D.G. de l'AOC Pierrevert réunit les viticulteurs et vinificateurs.

Dans ce contexte, il a pour principales missions :

- l'élaboration du projet de cahier des charges, la contribution à son application par les opérateurs et la participation à la mise en œuvre des plans de contrôle,
- la tenue à jour de la liste des opérateurs, qu'il transmet périodiquement à l'organisme de contrôle et à l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) ;
- la participation aux actions de défense et de protection du nom, du produit et du terroir, à la valorisation du produit ainsi qu'à la connaissance statistique du secteur ;
- la mise en œuvre des décisions du comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées.
- la communication à l'INAO, sur sa demande, de toute information collectée à l'occasion de ses missions.
- la proposition à l'INAO de l'organisme qui sera chargé du contrôle du cahier des charges relatif à l'AOC Pierrevert, conformément aux dispositions relatives aux organismes de contrôle.

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 05 V01 <i>Validation : 01/06/2010</i>
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PIERREVERT »	Page 4/50

❖ **Ce plan de contrôle rappelle et précise :**

- le champ d'application = schéma de vie du produit et opérateurs
- l'organisation générale des contrôles : contrôles initiaux d'habilitation, répartition entre autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes ;
- les modalités de délivrance de l'habilitation des opérateurs ;
- les méthodes d'évaluation, les fréquences de contrôle (et les responsables du contrôle) précisés pour chaque point de contrôle
- les modalités de désignation des membres de la commission chargée de l'examen organoleptique ainsi que les modalités de fonctionnement de cette commission ;
- les mesures sanctionnant les manquements au cahier des charges et les manquements des produits au regard de leur acceptabilité dans l'espace sensoriel de l'appellation.

❖ **Présentation du produit « Pierrevert »**

A ce jour, la filière AOC Pierrevert représente :

- 5 caves particulières,
- 1 cave coopérative regroupant 28 opérateurs producteurs de raisins,
- 12 000 hl/an sur 300 ha environ sur les 3 couleurs, (13 % en blanc, 50 % rosé, 37 % rouge).

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 05 V01 Validation : 01/06/2010
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PIERREVERT »	Page 5/50

I - CHAMP D'APPLICATION

A - SCHEMA DE VIE

Les catégories d'opérateurs :

- Viticulteurs (activité de production de raisins),
- Caves particulières (activité de vinification-élaboration-conditionnement),
- Caves coopératives (activité de production de raisins – vinification-élaboration-conditionnement),
- Négociants (activité d'achat de vin en vrac et revente en vrac ou activité d'achat de vin en vrac et revente en conditionné).

Points à contrôler :

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
Conduite du vignoble	Producteurs de raisins (coopérateurs, caves particulières)	<ul style="list-style-type: none"> • Disposition du cahier des charges et plan de contrôle en vigueur • Aire géographique et parcellaire délimitée • Conditions d'entrée en production des jeunes vignes • Cépages autorisés • Proportion des cépages • Densité de plantation • Règles / Type de taille • Règles de palissage et hauteur de feuillage • Charge maximale moyenne à la parcelle • Seuil de manquants • Etat cultural de la vigne • Paillage plastique interdit • Irrigation • Taux de sucre des raisins • Rendements • Obligation déclarative
Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	Vinificateur-conditionneur (caves particulières, caves coopératives, négociants)	<ul style="list-style-type: none"> • Disposition du cahier des charges et plan de contrôle en vigueur • Localisation géographique • Hygiène des locaux • Assemblage des cépages • Pratiques œnologiques • Capacité globale de la cuverie • Etiquetage • Lieu de stockage des vins conditionnés • Date de mise en marché à destination du consommateur • Comptabilité matière • Déclaration de revendication • Déclaration de transaction en vrac • Déclaration relative à l'expédition hors du territoire • Déclaration préalable de conditionnement ou de mise en vente en vrac au consommateur • Déclaration de déclassement
Contrôle produit	Conditionneur - metteur en marché - Négociants	<ul style="list-style-type: none"> • Examen analytique • Examen organoleptique

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 05 V01 Validation : 01/06/2010
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PIERREVERT »	Page 6/50

II - ORGANISATION DES CONTRÔLES

A - CONDITIONS GENERALES

1 - Evaluation de l'ODG de l'AOC Pierrevvert

L'INAO est responsable de la reconnaissance de l'ODG de l'AOC Pierrevvert.

Conformément aux exigences de la norme EN NF 45 011, CERTIPAQ doit procéder à l'évaluation du Fournisseur. Celle-ci a pour but de vérifier la capacité de ce fournisseur à appliquer et maintenir les exigences sur lesquelles la certification est fondée.

Une **convention** est établie et signée entre l'Organisme Certificateur CERTIPAQ et le Fournisseur (c'est à dire l'ODG de l'AOC Pierrevvert reconnu par l'INAO) afin de définir les responsabilités prises par les deux entités.

Dans le cadre de cette convention, un audit d'évaluation est réalisé conformément à la procédure en vigueur de CERTIPAQ (PR 56) référencée. Cet audit permet l'examen de l'ensemble des points mentionnés au paragraphe III - D – « *Autocontrôles et contrôles internes – contrôle de l'ODG* ». Il doit notamment démontrer que ce dernier :

- a mis en place et assure l'évolution de l'**organisation** nécessaire à la maîtrise de la qualité des produits tel que défini par le cahier des charges, et qu'il détient les moyens nécessaires à la réalisation des opérations de contrôles internes prévus;
- à l'aptitude d'assurer le **suivi de l'engagement** de tous les opérateurs à appliquer et respecter les exigences en matière de certification AOC.

2 - Identification et habilitation de l'opérateur

2.1 - Demande d'identification

Tout opérateur souhaitant bénéficier de l'Appellation d'Origine Contrôlée Pierrevvert est tenu de déposer une déclaration d'identification auprès de l'ODG, selon le modèle défini en collaboration avec l'INAO.

La procédure d'habilitation est déclenchée par l'ODG dès réception de la déclaration d'identification qui doit être transmise par l'opérateur selon l'échéancier ci-dessous :

- pour les producteurs de raisin : au plus tard le 1er avril précédant la récolte,
- pour les vinificateurs : au plus tard 2 mois avant le début d'activité.

L'ODG vérifie que la déclaration d'identification est complète, puis procède à son enregistrement et la transmet à CERTIPAQ dans les 10 jours ouvrés.

En cas de déclaration incomplète, l'ODG la retourne à l'opérateur qui dispose d'un délai maximum de 15 jours ouvrés pour la déposer complétée

CERTIPAQ vérifie que l'opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la transformation ou le conditionnement d'un produit à appellation d'origine contrôlée, a déposé une déclaration d'identification conformément aux dispositions du présent plan de contrôle.

La conformité des fonctions indiquées dans l'identification est vérifiée lors de l'habilitation de l'opérateur.

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 05 V01 Validation : 01/06/2010 Page 7/50
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PIERREVERT »	

2.2 – Habilitation des opérateurs

Au cours de cette période, les contrôles documentaires nécessaires à l'instruction du dossier, accompagnés éventuellement de contrôles sur place, sont réalisés selon les modalités prévues dans le présent plan de contrôle. L'habilitation des opérateurs est délivrée par l'organisme certificateur.

Dans le cadre du transfert du dossier de certification AOC Pierrevert d'un organisme de contrôle à l'organisme CERTIPAQ, les opérateurs habilités par l'ex-organisme de contrôle sont reconnus habilités par CERTIPAQ sous réserve de la transmission de la liste établie par l'organisme de contrôle et de la délivrance formelle de leur habilitation dans un délai de 2 mois suivant la validation du présent plan de contrôle par l'INAO

En cas de modification majeure d'un outil de production, une nouvelle procédure d'habilitation doit être engagée.

Une modification majeure de l'outil de production est :

- une modification de la structure de l'exploitation de plus de 10% des surfaces,
- changement de localisation du lieu de vinification et/ou élevage.

En cas de changement de raison sociale, de cession ou de reprise de l'outil de production, sans modification majeure de l'outil de production, de changement d'un des points déclarés dans le cadre « identité » de la fiche « demande d'identification », il n'y aura pas de nouvelle habilitation, cependant une nouvelle déclaration d'identification sera signée.

Modalités d'habilitation pour tout nouvel opérateur :

➤ Viticulteurs et Caves particulières

L'habilitation des viticulteurs et des caves particulières est sous la responsabilité de CERTIPAQ.

L'Organisme Certificateur procède à l'examen documentaire, auprès de l'ODG de l'AOC Pierrevert, des rapports d'audits réalisés pour l'identification des viticulteurs et caves particulières en filière Pierrevert. Les points contrôlés sont ceux mentionnés dans le tableau reprenant la liste des points de contrôles (du chapitre III - B " Conditions de production)".

➤ Caves coopératives

L'habilitation des caves coopératives, effectuée par CERTIPAQ selon la procédure en vigueur de CERTIPAQ (PR 42), a pour but de vérifier :

- **l'aptitude** de ces structures à répondre aux **exigences de l'AOC « Pierrevert »** mentionnées dans le cahier des charges et le plan de contrôle les concernant,
- **leur engagement à appliquer le cahier des charges relatif à l'AOC « Pierrevert »** et le plan de contrôle les concernant.

A cet effet, les audits d'habilitation réalisés sur les sites permettent l'examen de l'ensemble des points mentionnés dans le tableau des conditions de production défini au chapitre III « Modalités des autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes » du présent dossier.

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 05 V01 Validation : 01/06/2010
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PIERREVERT »	Page 8/50

Les décisions d'admission après évaluation et habilitation sont prises conformément à la procédure relative au traitement d'une demande de certification (PR 54) de CERTIPAQ. Les audits et les résultats d'analyses réalisés font l'objet d'un rapport transmis aux membres du Comité de Certification de CERTIPAQ, qui décident ou non de l'habilitation des opérateurs.

Après la phase d'habilitation des différents opérateurs engagés dans la démarche de certification AOC, se met en place le plan de surveillance qui intègre l'autocontrôle, le contrôle interne et le contrôle externe.

2.3 – Liste des opérateurs habilités

L'habilitation de l'opérateur est confirmée par son inscription sur la liste des opérateurs habilités.

Cette liste est disponible auprès de l'ODG. L'ODG de l'AOC Pierrevert est en charge de la tenue et de la mise à jour du fichier des opérateurs, comprenant :

- l'identité de l'opérateur,
- ses coordonnées complètes,
- son activité dans la filière,
- sa date d'habilitation.

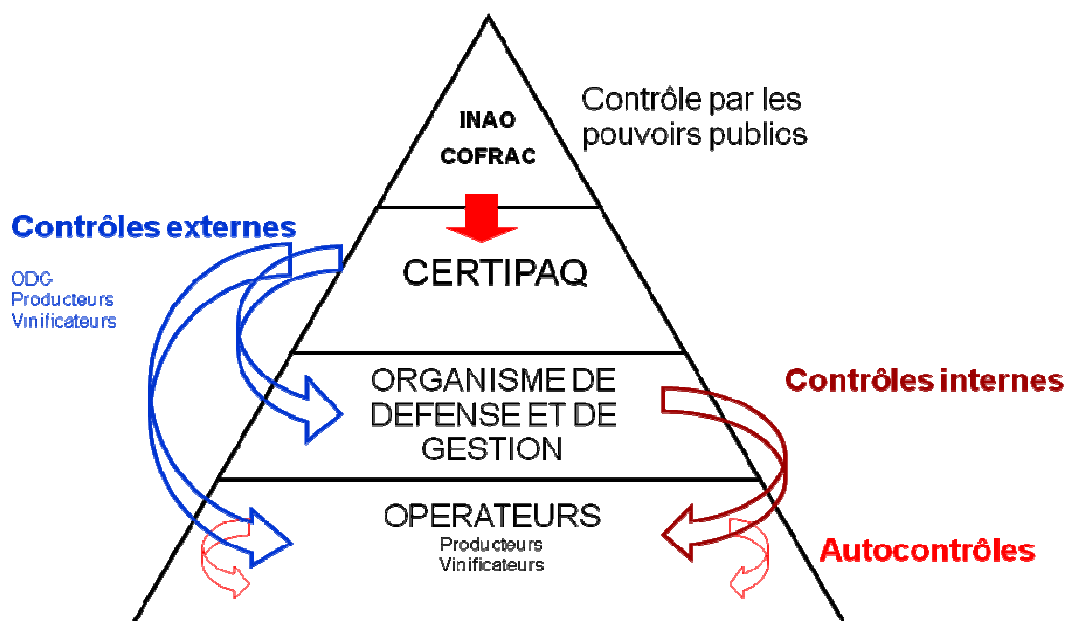
CERTIPAQ est en charge d'informer l'ODG de l'AOC Pierrevert à chaque nouvelle habilitation, suspension d'habilitation ou retrait d'habilitation dans un délai de 7 jours afin de permettre une mise à jour de la liste.

L'ODG de l'AOC Pierrevert est responsable de la diffusion de cette liste à CERTIPAQ et à l'INAO, et doit informer CERTIPAQ d'arrêts d'activités ou de modifications portées à sa connaissance par les opérateurs.

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 05 V01 Validation : 01/06/2010
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PIERREVERT »	

3 - Contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle des produits

3.1 Architecture des contrôles (autocontrôles, contrôles internes, contrôles externes)



Les contrôles des conditions de production, de vinification, d'élaboration et de conditionnement et les contrôles des produits comportent des autocontrôles, des contrôles internes et des contrôles externes :

- **Autocontrôles** : ils sont réalisés en continu par l'opérateur sur sa propre activité selon les règles rappelées dans le plan de contrôle. Le présent plan de contrôle définit les documents à produire par l'opérateur pour démontrer la réalisation de ces autocontrôles, ainsi que la durée de conservation de ces documents.
- **Contrôles internes** : il s'agit des contrôles des opérateurs réalisés par échantillonnage sous la responsabilité de l'ODG de l'AOC Pierrevert. L'organisme de défense et de gestion met en place une procédure de contrôles internes auprès de ses membres ou auprès de tout autre opérateur associé.
- **Contrôles externes** : il s'agit des contrôles des opérateurs réalisés par échantillonnage sous la responsabilité de CERTIPAQ. Le présent plan de contrôle fixe les modalités, les méthodologies et les fréquences des contrôles externes, lesquels portent sur la vérification de la réalisation des autocontrôles et des contrôles internes, ainsi qu'au suivi des conditions de production, de vinification, d'élaboration et de conditionnement, et au contrôle des produits. Les contrôles sont réalisés sur un échantillonnage d'opérateurs représentatifs.

Le **contrôle des produits** est présenté au chapitre IV « Modalité d'organisation des examens analytiques et organoleptiques ».

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 05 V01 Validation : 01/06/2010
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PIERREVERT »	Page 10/50

3.2 Traitement des manquements

Les contrôles peuvent donner lieu à des mesures correctives. En cas d'anomalie importante constatée, l'organisme de défense et de gestion en informe l'organisme certificateur aux fins de déclencher les investigations nécessaires.

Le traitement des manquements est présenté au chapitre V « Traitement des manquements » du présent document.

B - ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION INTERNE PREVUE POUR LE CONTRÔLE

1 - Communication aux opérateurs du plan de contrôle

Conformément aux dispositions en vigueur, CERTIPAQ adresse le plan de contrôle approuvé par le Conseil des Agréments et Contrôles de l'INAO à l'ODG de l'AOC Pierrevert. Ce dernier prend des dispositions pour communiquer le présent plan de contrôle aux opérateurs.

2 - Engagement des opérateurs

Il est réalisé lors de la demande d'identification effectuée par l'opérateur auprès de l'ODG de l'AOC Pierrevert.

La demande d'identification comporte l'engagement du demandeur à :

- réaliser des autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes et externes prévus par le présent plan de contrôle ;
- supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés ;
- accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités ;
- informer l'ODG de l'AOC Pierrevert reconnu pour l'Appellation d'Origine Contrôlée « Pierrevert » de toute modification le concernant ou affectant son outil de production ; cette information est transmise immédiatement à CERTIPAQ.

3 - Organisation du contrôle interne

3.1 – Compétences

Des exigences minimales en termes d'**indépendance**, de **compétence** et de **mandatement** des agents chargés du contrôle interne sont fixées par l'Organisme Certificateur.

Le tableau ci-après reprend ces exigences définies en fonction de la portée du contrôle (type d'opérateurs contrôlés, type de contrôle réalisé) :

Opérateur contrôlé	Type de Contrôle interne	Qualification minimale du contrôleur interne	Connaissances nécessaires
Viticulteur	Audit	BTA ou équivalent Formé et mandaté par l'ODG	Production agricole, Fonctionnement des équipements agricoles, Filière viticole.
Vinificateur Conditionneur	- Audit	BTS ou équivalent Formé et mandaté par l'ODG	Production agricole, Fonctionnement des équipements agricoles, Filière viticole, Règles d'hygiène.

Une liste des contrôleurs internes tenue à jour et reprenant pour chacun d'eux les missions de contrôles qui leur sont confiées, est transmise sur demande.

Lors des audits des opérateurs et de l'ODG de l'AOC Pierrevert, le(s) auditeur(s) externe(s) vérifie(nt) la conformité de ces documents par rapport aux éléments constatés sur site.

3.2 – Obligation des agents mandatés par l'ODG de l'AOC Pierrevert

Les agents mandatés par l'ODG de l'AOC Pierrevert s'obligent à :

- respecter la confidentialité des informations recueillies lors des missions de contrôle ou d'accompagnement auprès des opérateurs de la filière,
- déclarer à l'ODG tout lien (employeur, lien familial,...) qui pourrait avoir une incidence sur l'indépendance de l'activité de contrôle exercée.

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 05 V01 <i>Validation : 01/06/2010</i>
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PIERREVERT »	Page 12/50

3.3- Le contrôle interne

Il est réalisé sous la responsabilité de l'ODG de l'AOC Pierrevert.

Les contrôles internes sont réalisés par un(des) agent(s) mandaté(s) par l'organisme de défense et de gestion. Il s'agit d'agent(s) indépendant(s) de l'opérateur contrôlé et de l'ODG. Ainsi, dans le cadre des contrôles physiques sur les parcelles (points à contrôler n° 3 à 15), l'ODG mandate un agent technicien agro-alimentaire, mis à disposition par la Chambre d'Agriculture.

Le contrôle interne a pour objet :

- l'information des opérateurs sur les règles de l'AOC,
- l'évaluation des situations individuelles en regard du cahier des charges relatif à l'AOC Pierrevert et des objectifs techniques établis au sein de l'ODG de l'AOC Pierrevert,
- la mise en place de plans de progrès (individuels et collectifs)

Le contrôle interne des opérateurs de la filière AOC Pierrevert repose sur les audits réalisés selon une procédure générale d'audit établie par l'ODG de l'AOC Pierrevert.

Le contrôle interne fait l'objet d'un enregistrement sur un support de contrôle.

3.4 - Commission technique de l'ODG de l'AOC Pierrevert (si elle existe)

Une Commission technique intervient en filière AOC Pierrevert dont le but est d'organiser les contrôles internes des conditions de production amont.

Elle est composée de 4 opérateurs et d'1 technicien.

Le fonctionnement de cette commission est détaillé en annexe 3 du présent plan de contrôle.

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 05 V01 Validation : 01/06/2010
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PIERREVERT »	Page 13/50

C - REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTRÔLES

1 - Contrôles relatifs à l'habilitation

Les contrôles d'habilitation ont pour objet de reconnaître l'aptitude de l'opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges.

Ces contrôles ont lieu dès que nécessaire, dans l'année suivant l'identification par l'ODG de l'AOC Pierrevert d'un opérateur.

A l'issue de ces contrôles, l'organisme certificateur décide soit de l'inscription de l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités, soit de la notification d'un refus d'habilitation.

2 - Contrôles relatifs au cahier des charges relatif à l'AOC Pierrevert et au contrôle des produits

Sites	Thèmes	Fréquence minimale des contrôles internes	Fréquence minimale des contrôles externes par CERTIPAQ	Fréquence minimale globale de contrôle
Organisme de Défense et de Gestion	Evaluation ODG	-	1 audit / an	1 audit / an
Production de raisins (producteurs de raisins – caves particulières)	Aire de production	10% des opérateurs représentant 10% des superficies / an	10% des opérateurs représentant 10% des superficies / an	20% des opérateurs représentant 20% des superficies / an
	Encépagement			
	Conditions de production	10% des opérateurs représentant 10% des superficies / an (répartis équitablement entre tranches suivantes : < 5ha affectés / de 5 à 15ha affectés / > 15ha affectés)	10% des opérateurs représentant 10% des superficies / an (répartis équitablement entre tranches suivantes : < 5ha affectés / de 5 à 15ha affectés / > 15ha affectés)	20% des opérateurs représentant 20% des superficies / an (répartis équitablement entre tranches suivantes : < 5ha affectés / de 5 à 15ha affectés / > 15ha affectés)
	Récolte	100% des déclarations de récolte et de revendication	5% des opérateurs / an	5% des opérateurs / an
Vinification-conditionnement (caves particulières – caves coopératives)	Vinification et stockage	/	Minimum 1 opérateur / an (objectif : 100% des opérateurs sur 5 ans)	Minimum 1 opérateur / an (objectif : 100% des opérateurs sur 5 ans)
Tous	Obligations déclaratives	Mise en cohérence des documents de 10% des opérateurs / an	Mise en cohérence des documents de 10% des opérateurs / an	20% des opérateurs / an
Conditionneurs – Metteurs en marché – négociants	Contrôle produits : Examen organoleptique	L'ensemble des séances de dégustation (sauf celle prévue en externe) 80% DES LOTS	1 séance de dégustation / an 20 % DES LOTS (dont ceux des négociants)	100% des lots
	Contrôle produits : Examen analytique	/	10% des lots prélevés pour l'examen organoleptique	10% des lots prélevés pour l'examen organoleptique externe

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

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 05 V01 <i>Validation : 01/06/2010</i>
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PIERREVERT »	Page 14/50

III - MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES

A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DE L'OPERATEUR

Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Document de référence <i>Documents preuves</i>
Identification	Demande d'identification	<ul style="list-style-type: none"> • Identification faite et à jour • Listes tenues à jour 	<ul style="list-style-type: none"> • Formulaire type complété • Déclaration à l'ODG de toute modification intervenant par rapport à son formulaire d'identification 	Réception et traitement de la demande Contrôle de la complétude de la déclaration d'identification		<i>Vérification des formulaires d'identification</i>		<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification
				<i>Fréquence</i>	A chaque demande d'identification	<i>Fréquence</i>	1 Audit de l'ODG / an	
Habilitation	Demande d'habilitation	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification • Notification d'habilitation 	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration à l'ODG de toute modification intervenant par rapport à son formulaire d'identification 	Transmission demande habilitation		<i>Vérification de la transmission des informations</i>		<ul style="list-style-type: none"> • Courrier, fax ou mail d'envoi de la demande d'habilitation • Liste à jour
				<i>Fréquence</i>	A chaque demande d'habilitation	<i>Fréquence</i>	A chaque demande d'habilitation, dans l'année qui suit l'identification	

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



N° d'enregistrement :

Date de validation :

APPROUVE PAR LE CONSEIL DES AGREMENTS ET CONTROLES LE 10 SEPTEMBRE 2010

B - CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Production de raisins (producteurs de raisins et caves particulières)

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode	Document de référence Documents preuves
PC1	Documentation	Version en vigueur du cahier des charges et du plan de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> A jour et disponible sur site 	<ul style="list-style-type: none"> Information et transmission du cahier des charges et du plan de contrôle par l'ODG 	/	Contrôle documentaire de la présence du cahier des charges et du plan de contrôle en vigueur <i>Fréquence</i> 10% des opérateurs représentant 10% des superficies / an	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges Plan de Contrôle
PC2 *	Situation géographique du vignoble	Aire géographique et aire parcellaire délimitée	<ul style="list-style-type: none"> Vignoble strictement en zone AOC 	<ul style="list-style-type: none"> Connaissance du classement des parcelles par le producteur Fiche CVI (Cadastré Viticole Informatisé) à jour 	/	Contrôle de la localisation du vignoble dans la zone AOC Vérification visuelle sur site de la conformité avec le CVI <i>Fréquence</i> 10% des opérateurs représentant 10% des superficies / an	Document Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Plan du vignoble Fiche CVI Plans INAO de l'aire délimitée Déclaration d'identification



* Principal Point à Contrôler

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

APPROUVE PAR LE CONSEIL DES AGREMENTS ET CONTROLES LE 10 SEPTEMBRE 2010





Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode	Document de référence Documents preuves
PC3	Entrée en production des jeunes vignes	Conditions d'entrée en production des jeunes vignes	<ul style="list-style-type: none"> Vins provenant des jeunes vignes à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet Vins provenant des jeunes vignes à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage a été réalisé avant le 31 juillet Vins provenant de parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation (dérogation : l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause) 	<ul style="list-style-type: none"> Respect des conditions d'entrée en production des jeunes vignes 	Vérification des conditions d'entrée en production des jeunes vignes	Vérification du respect des conditions d'entrée en production des jeunes vignes	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrements
					Fréquence 10% des opérateurs représentant 10% des superficies / an	Fréquence 10% des opérateurs représentant 10% des superficies / an		

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

APPROUVE PAR LE CONSEIL DES AGREMENTS ET CONTROLES LE 10 SEPTEMBRE 2010

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode	Document référence <i>Documents preuves</i>
PC4*	Encépagement	Cépages autorisés	<ul style="list-style-type: none"> Vins blancs : clairette B, grenache blanc B, marsanne B, piquepoul B, roussanne B, ugni blanc B, vermentino B, viognier B Vins rouges : <u>Cépages principaux</u> : grenache N, syrah N <u>Cépages accessoires</u> : carignan N, cinsaut N, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, mourvèdre N, piquepoul B, roussanne B, téoulrier N (localement dénommé manosquin N), ugni blanc B, vermentino B, viognier B Vins rosés : <u>Cépages principaux</u> : cinsaut N, grenache N, syrah N <u>Cépages accessoires</u> : carignan N, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, mourvèdre N, piquepoul B, roussanne B, téoulrier N (localement dénommé manosquin N), ugni blanc B, vermentino B, viognier B 	<ul style="list-style-type: none"> Etablissement du potentiel de production revendicable et tenue à jour de ce potentiel. Fiche CVI (Cadastre Viticole Informatisé) à jour Déclaration préalable d'affectation 	- Vérification de la tenue du potentiel de production revendicable - Vérifications sur le terrain de la conformité de la déclaration d'encépagement	Contrôle du respect de cépages autorisés dans l'AOC Contrôle documentaire sur relevé parcellaire du CVI et déclaration préalable d'affectation Vérification visuelle sur site	Document Visuel  	<ul style="list-style-type: none"> Potentiel de production revendicable Fiche CVI Déclaration préalable d'affectation
					Fréquence 10% des opérateurs représentant 10% des superficies / an	Fréquence 10% des opérateurs représentant 10% des superficies / an		
PC5*	Règles de proportion	Proportion des cépages Vins Blancs	<ul style="list-style-type: none"> Cépages grenache blanc B et vermentino B, ensembles ou séparément ≥ 50 % de l'encépagement Ensemble des cépages marsanne B, piquepoul B et viognier B ≤ 10 % de l'encépagement 	<ul style="list-style-type: none"> Etablissement du potentiel de production revendicable et tenue à jour de ce potentiel. Fiche CVI (Cadastre Viticole Informatisé) à jour 	- Vérification de la tenue du potentiel de production revendicable - Vérifications sur le terrain de la conformité de la déclaration d'encépagement	Contrôle du respect des proportions de cépages autorisés dans l'AOC Contrôle documentaire sur relevé parcellaire du CVI et déclaration préalable d'affectation	Document Visuel  	<ul style="list-style-type: none"> Potentiel de production revendicable Fiche CVI Déclaration préalable d'affectation
					Fréquence 10% des opérateurs représentant 10% des superficies / an	Fréquence 10% des opérateurs représentant 10% des superficies / an		



* Principal Point à Contrôler

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

APPROUVE PAR LE CONSEIL DES AGREMENTS ET CONTROLES LE 10 SEPTEMBRE 2010

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode	Document référence <i>Documents preuves</i>
PC6*	Règles de proportion	Proportion des cépages Vins Rouges	<ul style="list-style-type: none"> Ensemble des cépages principaux ≥ 70 % de l'encépagement Cépage grenache N ≥ 15 % de l'encépagement Cépage syrah N ≥ 30 % de l'encépagement Ensemble des cépages mourvèdre N et téoulier N ≤ 10 % de l'encépagement Ensemble des cépages blancs ≤ 10 % de l'encépagement les dispositions relatives aux cépages principaux grenache N et syrah N ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production et exploitant moins de 1,5 ha de vignes en AOC 	<ul style="list-style-type: none"> Etablissement du potentiel de production revendicable et tenue à jour de ce potentiel. Fiche CVI (Cadaastre Viticole Informatisé) à jour 	- Vérification de la tenue du potentiel de production revendicable - Vérifications sur le terrain de la conformité de la déclaration d'encépagement	Contrôle du respect des proportions de cépages autorisés dans l'AOC Contrôle documentaire sur relevé parcellaire du CVI et déclaration préalable d'affectation	Document Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Potentiel de production revendicable Fiche CVI Déclaration préalable d'affectation
PC7*		Proportion des cépages Vins Rosés	<ul style="list-style-type: none"> Ensemble des cépages principaux ≥ 70 % de l'encépagement Ensemble des cépages mourvèdre N et téoulier N ≤ 10 % de l'encépagement Ensemble des cépages marsanne B, piquepoul B et viognier B ≤ 10 % de l'encépagement Ensemble des cépages blancs ≤ 20 % de l'encépagement 	<ul style="list-style-type: none"> Etablissement du potentiel de production revendicable et tenue à jour de ce potentiel. Fiche CVI (Cadaastre Viticole Informatisé) à jour 	- Vérification de la tenue du potentiel de production revendicable - Vérifications sur le terrain de la conformité de la déclaration d'encépagement	Contrôle du respect des proportions de cépages autorisés dans l'AOC Contrôle documentaire sur relevé parcellaire du CVI et déclaration préalable d'affectation	Document Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Potentiel de production revendicable Fiche CVI Déclaration préalable d'affectation




* Principal Point à Contrôler

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




N° d'enregistrement :

Date de validation :

APPROUVE PAR LE CONSEIL DES AGREMENTS ET CONTROLES LE 10 SEPTEMBRE 2010

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode	Document de référence Documents preuves
PC8*	Mode de conduite du vignoble	Densité de plantation	<ul style="list-style-type: none"> • ≥ 4000 pieds / ha • Ecartement entre rangs $\leq 2,50$ m • Ecartement entre pieds sur un même rang : entre 0,80 et 1,20 m • <u>Mesure transitoire</u> : parcelles de vigne en place avant le 1^{er} juillet 1998 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'AOC jusqu'à leur arrachage 	<ul style="list-style-type: none"> • Fiche CVI renseignée et tenue à jour 	Vérifications sur le terrain de la conformité de la fiche CVI <div> Fréquence <div>10% des opérateurs représentant 10% des superficies / an</div> </div>	Vérifications du respect de la densité de plantation et sur le terrain de la conformité de la fiche CVI <div> Fréquence <div>10% des opérateurs représentant 10% des superficies / an</div> </div>	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> • Fiche CVI
PC9*		Règles de taille	<ul style="list-style-type: none"> • Taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 6 coursons par pied (maximum de 2 yeux francs / courson). • Cépages syrah N et viognier B : possibilité de taille Guyot avec un maximum de 12 yeux francs par pied 	<ul style="list-style-type: none"> • Taille selon le type de taille • Contrôle visuel sur le terrain 	Vérification du mode de taille des vignes sur le terrain et comptage du nombre d'yeux francs par souche <div> Fréquence <div>10% des opérateurs représentant 10% des superficies / an</div> </div>	Vérification du mode de taille des vignes sur le terrain et comptage du nombre d'yeux francs par souche <div> Fréquence <div>10% des opérateurs représentant 10% des superficies / an</div> </div>	Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> • /

* Principal Point à Contrôler

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Méthode	Document de référence Documents preuves
PC10 *	Mode de conduite du vignoble	Règles de palissage et hauteur de feuillage	<ul style="list-style-type: none"> Pour vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé » (3 hauteurs de fil 1/2/1 ou 1/2/2) : hauteur de feuillage palissé $\geq 0,5$ fois l'écartement entre les rangs, après rognage (hauteur de feuillage palissé mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 m au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 m au moins au-dessus du fil supérieur de palissage) Pour tous les autres modes de conduite, au stade phénologique dit « fermeture de la grappe » : longueur des rameaux, après écimage, $\geq 0,70$ m 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel sur le terrain de manière aléatoire 	Vérifications sur le terrain		Vérifications du respect des règles de palissage		Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> /
					Fréquence	10% des opérateurs représentant 10% des superficies / an	Fréquence	10% des opérateurs représentant 10% des superficies / an		
PC11 *		Charge maximale moyenne à la parcelle	<ul style="list-style-type: none"> 9 500 kg/ha Pour les parcelles irriguées : Cépages blancs : 8 000 kg/ha Cépages noirs : 7 000 kg/ha 	<ul style="list-style-type: none"> Recensement de la charge à la parcelle 	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet		Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet		Document Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Méthode de calcul
PC12 *		Seuil de manquants (pourcentage de pieds de vigne morts)	<ul style="list-style-type: none"> 20% 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel 	Vérification du taux de manquants		Vérification du respect du taux de manquants		Document Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Liste des parcelles à plus de 20% de manquants Registre





* Principal Point à Contrôler

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

APPROUVE PAR LE CONSEIL DES AGREMENTS ET CONTROLES LE 10 SEPTEMBRE 2010

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Méthode	Document de référence Documents preuves
PC13 *	Mode de conduite du vignoble	Etat cultural de la vigne	<ul style="list-style-type: none"> Bon état cultural global de la vigne (état sanitaire, entretien du sol) 	<ul style="list-style-type: none"> Suivi entretien des parcelles 	Contrôle de l'état des parcelles		Contrôle de l'entretien des parcelles		Visuel 	• /
					Fréquence	10% des opérateurs représentant 10% des superficies / an	Fréquence	10% des opérateurs représentant 10% des superficies / an		
PC14		Pratique culturale interdite	<ul style="list-style-type: none"> Paillage plastique <u>Mesure transitoire</u> : vignes présentant un paillage plastique peuvent bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'AOC, jusqu'à la récolte 2011 incluse. Pour la récolte 2012, le paillage plastique doit être retiré. 	<ul style="list-style-type: none"> Respect des pratiques 	Contrôle visuel des parcelles		Contrôle visuel des parcelles		Visuel 	• /
					Fréquence	10% des opérateurs représentant 10% des superficies / an	Fréquence	10% des opérateurs représentant 10% des superficies / an		
PC15 *		Irrigation	<ul style="list-style-type: none"> Irrigation autorisée selon le respect des dispositions de l'article D. 644-23 du code rural : . Irrigation interdite du 1^{er} mai à la récolte (sauf dérogation accordée par l'INAO avec déclaration auprès de l'OC : désignation, superficie, encépagement, nature installations d'irrigation) . Installations fixes dans parcelles d'AOC non enterrés 	<ul style="list-style-type: none"> Irrigation éventuelle 	Contrôle de l'irrigation des parcelles		Contrôle de l'irrigation des parcelles et du respect du code rural		Document  Visuel 	• Déclaration individuelle d'irrigation
					Fréquence	10% des opérateurs représentant 10% des superficies / an	Fréquence	10% des opérateurs représentant 10% des superficies / an		



* Principal Point à Contrôler

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

APPROUVE PAR LE CONSEIL DES AGREMENTS ET CONTROLES LE 10 SEPTEMBRE 2010

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Méthode	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC16 *	Maturité du raisin	Taux de sucre des raisins	<ul style="list-style-type: none"> Cépage syrah N, les autres cépages noirs destinés à l'élaboration des vins rosés et pour les cépages blancs : ≥ 187 g/L de moût Autres cépages noirs destinés à l'élaboration des vins rouges : minimum 198 g/L de moût 	<ul style="list-style-type: none"> Lecture réfractométrique aléatoire Enregistrement des relevés réalisés par le producteur sur quelques parcelles témoins de son exploitation 	Vérification de l'autocontrôle		Vérification du respect du taux de sucre		Document  Mesure	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrements contrôle de la maturité
					Fréquence	100% des déclarations de récolte et de revendication	Fréquence	5% des opérateurs / an		
PC17 *	Récolte	Rendement	<ul style="list-style-type: none"> Vins blancs : 60 hl/ha Vins rouges et rosés : 55 hl/ha 	<ul style="list-style-type: none"> Calcul du rendement 	Vérification du calcul du rendement		Vérification de respect du rendement		Document 	<ul style="list-style-type: none"> Calcul du rendement Déclarations Attestation de destruction des volumes excédentaires (le cas échéant)
					Fréquence	100% des déclarations de récolte et de revendication	Fréquence	5% des opérateurs / an		


* Principal Point à Contrôler

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

N° d'enregistrement :





Date de validation :

APPROUVE PAR LE CONSEIL DES AGREMENTS ET CONTROLES LE 10 SEPTEMBRE 2010






Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Méthode	Document de référence Documents preuves
PC18	Déclarations	Obligations déclaratives	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration préalable d'affectation parcellaire auprès de l'ODG : <ul style="list-style-type: none"> Date butoir : 31 mars qui précède la récolte (renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées avant le 31 mars qui précède chaque récolte) enregistrement des renseignements obligatoires Déclaration de récolte (des volumes susceptibles d'être revendiqués en AOC) auprès de l'ODG : <ul style="list-style-type: none"> avant le 31 décembre de l'année considérée 	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement de la déclaration préalable d'affectation parcellaire : <ul style="list-style-type: none"> l'identité de l'opérateur le numéro EVV ou SIRET la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur pour chaque parcelle : réf cadastrale, superficie, année de plantation, cépage, densité de plantation, écartements sur le rang et entre rangs, pourcentage de ceps morts ou manquants Envoi dans les délais Conditions de renonciation : le déclarer (affectation parcellaire) auprès de l'ODG au plus tard le 31 mai précédant la récolte 	Vérification de la conformité des déclarations et de l'envoi dans les délais à l'ODG		Vérification de la conformité des déclarations et de l'envoi dans les délais à l'ODG (lors de l'audit de l'ODG)		Document 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration préalable d'affectation parcellaire Déclaration de récolte
					Fréquence	Mise en cohérence des documents de 10% des opérateurs / an	Fréquence	Mise en cohérence des documents de 10% des opérateurs / an		

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



2 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage (caves particulières, caves coopératives)

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode	Document de référence / Documents preuves
PC19	Documentation	Version en vigueur du cahier des charges et du plan de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> A jour et disponible sur site 	<ul style="list-style-type: none"> Information et transmission du cahier des charges et du plan de contrôle par l'ODG 	/		Document 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges Plan de Contrôle
					Fréquence	/	Fréquence	Minimum 1 opérateur / an (objectif : 100% des opérateurs sur 5 ans)
PC20	Situation géographique	Localisation géographique	<ul style="list-style-type: none"> Respect de la zone AOC (aire géographique et aire de proximité immédiate) 	<ul style="list-style-type: none"> Situation géographique des bâtiments 	/		Document Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Plan du site Déclaration d'identification
					Fréquence	/	Fréquence	Minimum 1 opérateur / an (objectif : 100% des opérateurs sur 5 ans)
PC21		Hygiène des locaux	<ul style="list-style-type: none"> Chai (sols et murs) le matériel de vinification en bon état d'entretien général 	<ul style="list-style-type: none"> Mesures d'hygiène Entretien régulier des locaux 	/		Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Règles d'hygiène Plan de cave
					Fréquence	/	Fréquence	Minimum 1 opérateur / an (objectif : 100% des opérateurs sur 5 ans)
PC22	Elaboration	Assemblage des cépages	<ul style="list-style-type: none"> Vins blancs : assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins 2 cépages, et dans lequel, le cépage grenache B ou le cépage vermentino B est obligatoirement présent Vins rosés : un seul cépage principal ou un assemblage dans lequel les cépages principaux sont majoritaires Vins rouges : assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement des cépages principaux 	<ul style="list-style-type: none"> Respect des règles d'assemblages Enregistrement des assemblages 	/		Document Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Registre de chai
					Fréquence	/	Fréquence	Minimum 1 opérateur / an (objectif : 100% des opérateurs sur 5 ans)

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

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode	Document de référence Documents preuves
PC23	Elaboration	Pratiques œnologiques	<ul style="list-style-type: none"> Techniques soustractives d'enrichissement (TSE) autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration maximum de 10 % Elaboration des vins rosés : utilisation des charbons à usage œnologique autorisée pour les moûts [et vins nouveaux encore en fermentation] issus de presse, dans la limite de 20 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée 	<ul style="list-style-type: none"> Respect des pratiques autorisées 	/	Contrôle du respect des pratiques œnologiques	Document Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Registre de manipulation
PC24		Capacité globale de la cuverie	<ul style="list-style-type: none"> ≥ 1,4 fois le produit du rendement par la surface en production vinifiée au chai 	<ul style="list-style-type: none"> Mesure de la capacité globale de la cuverie 	/	Calcul de la capacité globale de la cuverie	Visuel  Mesure	<ul style="list-style-type: none"> Calcul de la capacité
PC25	Conditionnement	Etiquetage Mention de l'appellation	<ul style="list-style-type: none"> Mentions « appellation contrôlée » et « Pierrevert » sur déclaration de récolte, annonces, prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques En caractères très apparents 	<ul style="list-style-type: none"> Respect des mentions 	/	Vérification du respect des mentions sur documents, étiquetages	Document Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration de récolte, annonces, prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques Étiquettes
PC26	Stockage	Lieu de stockage des vins conditionnés	<ul style="list-style-type: none"> Lieu identifié (caves ou entrepôts) 	<ul style="list-style-type: none"> Lieu identifié 	/	Contrôle visuel	Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> /
PC27	Commercialisation	Date de mise en marché à destination du consommateur	<ul style="list-style-type: none"> Selon les dispositions de l'article D. 644-35 du Code rural : à partir du 15 décembre de l'année de récolte (dérogation accordée par l'INAO au 1^{er} décembre) 	<ul style="list-style-type: none"> Application de l'article D. 644-35 du Code rural 	/	Contrôle du délai de commercialisation	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Registre

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

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode	Document de référence Documents preuves
PC28	Commercialisation	Comptabilité matière	<ul style="list-style-type: none"> Application des dispositions prévues dans le cadre de la gestion de la comptabilité matière 	<ul style="list-style-type: none"> Tenue à jour des statistiques de production et de commercialisation Conservation des documents d'autocontrôle pendant 1 an 	/		Document 	<ul style="list-style-type: none"> Documents de comptabilité matière
					Fréquence	Fréquence		
PC29 *	Obligations déclaratives	Déclaration de revendication	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration de revendication auprès de l'ODG : <ul style="list-style-type: none"> . Délai : au plus tard le 31 décembre suivant la récolte . enregistrement des renseignements obligatoires . Envoi complété de : <ul style="list-style-type: none"> *copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts *plan de cave (emplacement, numéros et volumes des contenants) si des modifications sont intervenues au cours de la dernière campagne 	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement de la déclaration : <ul style="list-style-type: none"> . l'appellation revendiquée . le volume du vin . le numéro EVV ou SIRET . le nom et l'adresse du demandeur . le lieu d'entrepôt du vin Envoi dans les délais 	Vérification de la conformité des déclarations et de l'envoi dans les délais à l'ODG		Document 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration de revendication Déclaration de récolte Plan de cave
					Fréquence	Fréquence		


* Principal Point à Contrôler

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

APPROUVE PAR LE CONSEIL DES AGREMENTS ET CONTROLES LE 10 SEPTEMBRE 2010



Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Méthode	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC30	Obligations déclaratives	Déclaration de transaction en vrac Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	<ul style="list-style-type: none">Déclaration de transaction en vrac auprès de l'OC :<ul style="list-style-type: none">Délai : au plus tard 10 jours ouvrés avant la date de sortie des chaisPrécision si vin non conditionné destiné à être expédié hors du territoire nationalDisposition obligatoire pour tout opérateur réalisant maximum 12 transactions en vrac par an et pour tous vins non conditionnés et destinés à être expédiés hors du territoire nationalPour les autres opérateurs : tenir à disposition de l'OC :<ul style="list-style-type: none">*le planning prévisionnel des transactions*le registre d'entrées-sorties	<ul style="list-style-type: none">Enregistrement des informationsEnvoi dans les délais	Vérification de la conformité des déclarations et de l'envoi dans les délais à l'OC		<i>Vérification de la conformité des déclarations et de l'envoi dans les délais à l'OC (à l'OC et lors de l'audit de l'ODG)</i>		Document 	<ul style="list-style-type: none">Déclaration de transaction en vracDéclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionnéPlanning prévisionnel des transactionsRegistre d'entrées-sorties
					<i>Fréquence</i>	<i>Mise en cohérence des documents de 10% des opérateurs / an</i>	<i>Fréquence</i>	<i>Mise en cohérence des documents de 10% des opérateurs / an</i>		

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

APPROUVE PAR LE CONSEIL DES AGREMENTS ET CONTROLES LE 10 SEPTEMBRE 2010

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC31	Obligations déclaratives	Déclaration préalable de conditionnement ou de mise en vente en vrac au consommateur	<ul style="list-style-type: none"> Vins vendus en vrac au consommateur : déclaration de vente en vrac au consommateur à adresser à l'ODG et à l'OC : <ul style="list-style-type: none"> . Document annuel : en même temps que la déclaration de revendication (avant le 31 décembre) . Document ponctuel : au plus tard 10 jours ouvrés avant la date de sortie des chais Pour les vins assemblés prêts à être conditionnés : déclaration préalable au conditionnement à adresser à l'ODG et à l'OC : <ul style="list-style-type: none"> . Document annuel : en même temps que la déclaration de revendication (avant le 31 décembre) . Document ponctuel : au plus tard 10 jours ouvrés avant la date prévue pour le conditionnement Opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an : dispensés de cette obligation mais tenir à disposition de l'OC : <ul style="list-style-type: none"> . le planning prévisionnel des conditionnements . le registre d'embouteillage 	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement des informations : Tenue d'un cahier de mises effectuées et prévisionnelles. Extrait à adresser tous les mois à l'ODG et à l'OC Envoi dans les délais 	Vérification de la conformité des déclarations et de l'envoi dans les délais à l'OC	Vérification de la conformité des déclarations et de l'envoi dans les délais à l'OC (à l'OC et lors de l'audit de l'ODG)	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier de mises effectuées et prévisionnelles Déclaration de vente en vrac au consommateur Déclaration préalable au conditionnement Planning prévisionnel des conditionnements Registre d'embouteillage
					Fréquence	<i>Mise en cohérence des documents de 10% des opérateurs / an</i>	Fréquence	<i>Mise en cohérence des documents de 10% des opérateurs / an</i>
PC32		Déclaration de déclassement	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration de déclassement auprès de l'ODG et de l'OC : <ul style="list-style-type: none"> . Délai : 15 jours ouvrés maximum après le déclassement 	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement des informations Envoi dans les délais 	Vérification de la conformité des déclarations et de l'envoi dans les délais à l'OC	Vérification de la conformité des déclarations et de l'envoi dans les délais à l'OC (à l'OC et lors de l'audit de l'ODG)	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration de déclassement
					Fréquence	<i>Mise en cohérence des documents de 10% des opérateurs / an</i>	Fréquence	<i>Mise en cohérence des documents de 10% des opérateurs / an</i>

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

C - CONTROLE PRODUIT

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC33 *	Au plus prêt de la consommation	Examen analytique	<ul style="list-style-type: none">• <u>Titre alcoométrique volumique naturel</u> minimum :<ul style="list-style-type: none">. Vins blancs et rosés : $\geq 11,5\%$. Vins rouges : $\geq 12\%$• Après enrichissement, <u>TAV total</u> maxi :<ul style="list-style-type: none">. Vins blancs et rosés : 13%. Vins rouges : 13,5%• Au conditionnement :<ul style="list-style-type: none">. <u>Acide malique (vins rouges)</u> $\leq 0,4$ g/L (au conditionnement)• Vins prêts à être commercialisés (vrac ou conditionnés) :<ul style="list-style-type: none">. Vins blancs et rosés et vins rouges dont TAV naturel $> 14\%$: <u>Taux de sucres</u> (glucose et fructose) ≤ 4 g/L. Vins rouges dont TAV naturel $\leq 14\%$: <u>Taux de sucres</u> (glucose et fructose) ≤ 3 g/L• <u>SO2 total</u> : selon réglementation européenne• <u>Acidité volatile</u> : selon réglementation européenne• <u>Acidité totale</u> : selon réglementation européenne	<ul style="list-style-type: none">• Conservation des bulletins d'analyse pendant minimum 6 mois à compter de la date de conditionnement			<i>Vérification du respect des caractéristiques physico-chimiques du vin</i>		<ul style="list-style-type: none">• Règlementation en vigueur (Règlement CE 606/2009 article 3, annexes IA, B, C)• <i>Bulletin d'analyse</i>
					<i>Fréquence</i>	/	<i>Fréquence</i>	<i>10% des lots prélevés pour l'examen organoleptique externe annuel</i>	
PC34 *	Au plus prêt de la consommation	Examen organoleptique	<ul style="list-style-type: none">• Qualité organoleptique : conformité à la grille de dégustation	<ul style="list-style-type: none">• Contrôle sensoriel	Vérification du respect des caractéristiques du vin		<i>Vérification du respect des caractéristiques du vin</i>		<ul style="list-style-type: none">• Grille de dégustation
					<i>Fréquence</i>	<i>80% des lots</i>	<i>Fréquence</i>	<i>20% des lots</i>	

* Principal Point à Contrôler

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

APPROUVE PAR LE CONSEIL DES AGREMENTS ET CONTROLES LE 10 SEPTEMBRE 2010

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 05 V01 <i>Validation : 01/06/2010</i>
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PIERREVERT »	Page 30/50

D - AUTOCONTRÔLES – CONTRÔLES INTERNES – CONTRÔLE DE L'ODG

1 - Autocontrôles

Les opérateurs effectuent un autocontrôle régulier de leurs activités, afin de s'assurer du respect de leur engagement vis-à-vis des exigences de l'AOC Pierrevert.

Les enregistrements utilisés dans le cadre de l'autocontrôle sont conservés pendant 5 ans.

La vérification de ces enregistrements se fait au travers des audits internes réalisés par l'ODG de l'AOC Pierrevert et des audits externes réalisés par CERTIPAQ.

2 - Contrôles internes

Les contrôles internes sont réalisés sous la responsabilité de l'ODG de l'AOC Pierrevert, afin de s'assurer que les opérateurs engagés dans la démarche AOC Pierrevert respectent les exigences de l'AOC.

La vérification du respect du plan de contrôle interne et du suivi de la mise en place des mesures correctives est réalisée lors de l'audit de l'ODG de l'AOC Pierrevert par CERTIPAQ.

Les points contrôlés sont présentés dans le tableau ci-après :

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

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 05 V01 <i>Validation : 01/06/2010</i>
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PIERREVERT »	Page 31/50

3 - Contrôle de l'ODG

Point à contrôler	Action de contrôle	Méthode	Fréquence
Organisation générale et documentaire	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des conditions générales de certification (identification des opérateurs, gestion des nouvelles demandes...) - Documents gérés par l'ODG - Audit interne 	<ul style="list-style-type: none"> - Examen et suivi : <ul style="list-style-type: none"> . de l'organisation et du fonctionnement de l'ODG . des conditions générales de certification . de la convention ODG / Organisme Certificateur . des engagements individuels des producteurs . du cahier des charges relatif à l'AOC - Contrôle et suivi des documents officiels, documents de maîtrise de la qualité, et documents CERTIPAQ - Vérification de la mise à jour des listes des opérateurs habilités et producteurs identifiés - Vérification de la gestion des différentes obligations déclaratives (Mise en cohérence des documents de 10% des opérateurs / an) - Contrôle du respect de la réalisation des contrôles internes - Contrôle des comptes-rendus d'audits internes 	Lors des audits de l'ODG : 1 fois / an
Formation et information des opérateurs	<ul style="list-style-type: none"> - Diffusion des documents qualité aux opérateurs - Réunions techniques - Formation 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérification de la diffusion des documents d'informations, d'enregistrements et de traçabilité aux opérateurs habilités - Contrôle des comptes-rendus des réunions - Suivi du respect du plan de formation établi - Vérification de l'enregistrement des formations réalisées du personnel de contrôle interne 	Lors des audits de l'ODG : 1 fois / an
Suivi des opérateurs	<ul style="list-style-type: none"> - Formation et mandatement du personnel - Suivi des contrôles internes - Suivi des actions correctives apportées par les opérateurs 	<ul style="list-style-type: none"> - Examen : <ul style="list-style-type: none"> . de la procédure de gestion du contrôle interne, des analyses et de la sous-traitance . de(des) convention(s) entre le(s) contrôleur(s) interne(s) et l'ODG - Contrôle du respect : <ul style="list-style-type: none"> . de la gestion du contrôle interne (contrôles et analyses) . de la procédure de traitement des manquements relevés en interne et/ou en externe - Examen et suivi : <ul style="list-style-type: none"> . des rapports de contrôle interne : support de contrôle, plan de progrès . des enregistrements relatifs à la gestion des manquements . du dossier des sanctions - Vérification : <ul style="list-style-type: none"> . de l'enregistrement des mesures correctives . du suivi des actions correctives . de la transmission des informations à l'Organisme Certificateur 	Lors des audits de l'ODG : 1 fois / an

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

APPROUVE PAR LE CONSEIL DES AGREMENTS ET CONTROLES LE 10 SEPTEMBRE 2010

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 05 V01 Validation : 01/06/2010
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PIERREVERT »	Page 32/50

IV - MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

A - AUTOCONTRÔLES

L'auto-contrôle « produits » est sous la responsabilité des opérateurs.

B - CONTRÔLES INTERNES

1 - Examens analytiques :

L'ODG de l'AOC Pierrevert ne prévoit pas la réalisation d'examens analytiques internes. Ces analyses sont réalisées dans le cadre de l'autocontrôle et en externe, sous la responsabilité de CERTIPAQ.

2 - Examens organoleptiques :

L'ODG de l'AOC Pierrevert prévoit la réalisation d'un examen organoleptique en interne selon les fréquences définies au chapitre II.C.2, conformément à la procédure interne de l'ODG de l'AOC Pierrevert.

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

C - CONTRÔLES EXTERNES

1 - Examens analytiques :

Les examens analytiques sont définis dans le plan de contrôle (tableau de la partie III). Les modalités de réalisation de ces analyses sont formalisées dans la procédure en vigueur de CERTIPAQ (PR 39).

Le prélèvement pour la réalisation des examens analytiques externes est effectué en même temps que le prélèvement pour les examens organoleptiques. Les modalités de prélèvement sont identiques à celles mise en œuvre dans le cadre de l'examen organoleptique. Seules les quantités changent et sont définies par le laboratoire responsable de l'analyse.

Les laboratoires en charge des analyses externes sont accrédités par le COFRAC, figurant sur la liste établie par l'INAO et choisis par CERTIPAQ.

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

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

2 - Examens organoleptiques :

Un contrôle « produit fini » est réalisé en externe selon les fréquences définies au chapitre II.C.2, conformément à la procédure en vigueur de CERTIPAQ (PR 39) et à l'instruction technique spécifique IT 47 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe du vin Pierrevert » (jointe en annexe du présent document).

Ainsi, les modalités de désignation, d'évaluation, de composition et l'organisation pratique de la commission d'examen, sont formalisées dans cette instruction IT 47, en application de la directive du CAC de l'INAO.

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

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 05 V01 Validation : 01/06/2010
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PIERREVERT »	Page 33/50

V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

A - GESTION DES MANQUEMENTS CONSTATES LORS DES CONTROLES INTERNES

✓ Gestion des manquements :

Les manquements constatés lors des contrôles internes sont gérés de la manière suivante :

Manquement mineur ou Majeur (initial) :

- Rédaction de(s) manquement(s) relevé(s), dans le rapport d'audit interne.
- Rappel de l'exigence du cahier des charges relatif à l'AOC Pierrevert et des résultats de l'audit à l'opérateur, et demande de mise en conformité **au travers** du plan de progrès.
- En cas de manquement Majeur, programmation d'un nouvel audit interne dans un délai défini.
- Nouveau contrôle de l'opérateur en fin de période de contrôle par un ou plusieurs professionnels, membres de la Commission technique (cf. fonctionnement de la commission en annexe 3).

Manquement Grave ou Majeur récurrent, refus de mise en conformité au travers d'un plan de progrès, refus d'audit :

- Rédaction de(s) manquement(s) relevé(s) dans le rapport d'audit interne.
- **Information** de l'ODG, par l'agent qualifié ayant réalisé le contrôle, dans les **24 heures**.
- Information de **CERTIPAQ**, par l'ODG, **dans les 72 heures (ouvrées)** suivant la réalisation du contrôle.
- Information de l'opérateur, par l'ODG, que son dossier a été transmis à l'Organisme Certificateur pour prise de décision.

Ce manquement sera alors géré par l'Organisme Certificateur conformément au chapitre C « Contrôles externes ». Dans ce cadre, CERTIPAQ réalise, si nécessaire, un complément d'évaluation approprié.

Dans le cadre des examens organoleptiques réalisés en interne :

- Suite à un refus d'un produit lors de son premier passage en contrôle interne, le produit concerné doit faire l'objet d'un second passage systématique en interne lors de l'examen organoleptique suivant, complété éventuellement d'un contrôle interne sur site selon le critère concerné par le refus.
- Suite à un deuxième refus du même produit (lors du second passage en interne), l'ODG transmet l'information à CERTIPAQ. Le produit concerné doit alors faire l'objet d'un troisième passage, cette fois dans le cadre d'un contrôle externe. Ce contrôle « exceptionnel » est à la charge de l'opérateur. Ce manquement sera alors géré par l'Organisme Certificateur conformément au chapitre suivant 4.3 - "Gestion des manquements constatés dans le cadre du suivi de la Certification par l'Organisme Certificateur".

L'animateur de l'ODG s'assure de l'**archivage** des rapports d'audit interne et plans de progrès, et les tient à la disposition de CERTIPAQ lors de ses contrôles périodiques.

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 05 V01 Validation : 01/06/2010
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PIERREVERT »	Page 34/50

✓ Mesures correctives :

En cas d'identification de manquement(s) lors du contrôle interne, un plan de progrès est élaboré par l'opérateur, dans lequel il s'engage à mettre en place des mesures correctrices et/ou correctives dans un délai défini.

Le suivi de la mise en place des mesures correctrices et/ou correctives est réalisé lors de l'audit interne et/ou audit externe suivant.

L'animateur de l'ODG s'assure de l'**archivage** de tout élément relatif au contrôle interne (rapport d'audit...) pendant une durée de 3 ans minimum, et les tient à la disposition de CERTIPAQ lors de ses contrôles périodiques.

B - CONTRÔLES EXTERNES

1 - Eléments généraux

Les manquements par rapport aux exigences du cahier des charges relatif à l'AOC Pierrevert et/ou du plan de contrôle doivent **systématiquement** faire l'objet de **mesures correctrices ⁽¹⁾** et de **mesures correctives ⁽²⁾** de la part de l'opérateur concerné et/ou de l'ODG, en fonction de la gravité du manquement constaté et des règles de fonctionnement définies par la convention CERTIPAQ / ODG.

Les manquements peuvent également entraîner, de la part du Directeur Exploitation et Développement ou du Comité de Certification "AOC" de CERTIPAQ, des **sanctions** allant de l'avertissement à la suspension / retrait de l'habilitation des opérateurs conformément à la procédure en vigueur de CERTIPAQ relative à la Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien et à la suspension de l'habilitation (PR 38) et au barème général de sanctions (DT 82).

Remarque : une infraction aux obligations réglementaires autres que celles reprises dans le plan de contrôle ne fait pas l'objet d'un manquement. Cependant, dans le cas où l'auditeur constate une infraction, celui-ci en informe immédiatement le Directeur Exploitation et Développement ou le Responsable de la Certification. Ce dernier peut décider de la formalisation d'un courrier d'information à l'opérateur, copie à l'ODG, du constat réalisé et des risques relatifs à la sécurité des consommateurs.

2 - Cotation des manquements

Tout manquement mis en évidence, lors des contrôles de site ou d'analyses du produit, entraîne l'émission d'un manquement évaluée conformément à la procédure générale de CERTIPAQ relative à la Cotation des manquements (PR 50) et au Tableau récapitulatif de l'évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur. Le tableau récapitulatif est présenté au chapitre 4.4 du présent dossier.

La répétition d'un manquement d'un contrôle à l'autre augmente d'un niveau sa gravité (mineur, Majeur, Grave).

¹ Mesures Correctrices (MR) : actions immédiates de traitement des produits non-conformes (défini le devenir du produit NC) ;

² Mesures Correctives (MV) : actions qui visent, par une analyse en profondeur des causes des manquements, à les éliminer et empêcher leur renouvellement

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 05 V01 Validation : 01/06/2010
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PIERREVERT »	Page 35/50

3 - Suivi des manquements

En fin d'audit, l'auditeur restitue à l'ODG et/ou à l'opérateur audité les éléments de l'audit et l'informe des manquements observés.

✓ Rapport d'audit

L'auditeur a la charge de la rédaction du rapport d'audit constitué des éléments suivants :

- * support d'audit complété,
- * tout autre document fourni par l'entreprise lors de l'audit et nécessaire à l'évaluation (exemple : rapport d'essai),
- * tableau de suivi des manquements.

Le rapport d'audit est finalisé dès la fin de l'audit. Un exemplaire est laissé sur site. L'autre exemplaire est transmis, accompagné des éventuelles fiches de manquements, au Responsable de la Certification.

Ce dernier valide les éléments transmis et s'assure notamment de l'évaluation de la réponse aux manquements par l'auditeur. Les modalités de gestion des manquements sont décrites dans la procédure en vigueur de CERTIPAQ (PR 38).

Le Responsable de la Certification ou Chargé de Certification s'assure de la transmission, à l'ODG, des rapports d'audit (non remis sur place) des opérateurs et éventuelles fiches de manquements correspondants, dans un délai maximum de 3 semaines après réception à CERTIPAQ.

✓ Rédaction d'un manquement

Tout manquement doit être consigné dans une fiche manquements par l'auditeur ou le responsable du contrôle.

Il reprend :

- l'identification de l'ODG,
- l'identification de l'entité auditée,
- le cadre et la date du contrôle,
- le manquement constaté et sa cotation.

Dans la mesure du possible, l'ODG (dans le cadre du contrôle de l'ODG) ou l'opérateur (dans le cadre du contrôle de l'opérateur) responsable du manquement indique les traitements, les actions correctives ainsi que leur délai de mise en place, et remet un exemplaire de la fiche de suivi dûment complétée à l'auditeur. L'ODG et/ou l'opérateur conserve l'autre exemplaire du tableau.

Dans le cas contraire, la fiche de suivi des manquements dûment complétée de la réponse d'action corrective par l'ODG et/ou l'opérateur est transmise à l'Organisme Certificateur dans un délai de 15 jours après la date d'audit. En cas de non-respect du délai de réponse, un fax de relance est immédiatement adressé à l'ODG ou à l'opérateur.

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 05 V01 Validation : 01/06/2010
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PIERREVERT »	Page 36/50

✓ Evaluation de la pertinence de chacune des réponses

Les réponses de l'ODG et/ou de l'opérateur sont évaluées par l'auditeur, concernant **la pertinence des traitements et actions correctives** proposées qui doit être indiquée pour chaque manquement.

S'il juge qu'une réponse est insuffisante ou incomplète, il peut **demandeur un complément à l'action corrective**, voire une refonte complète de la réponse. Dans cette situation, les délais octroyés pour la transmission de la nouvelle réponse sont d'une semaine.

✓ Suivi des manquements

Les manquements font l'objet de décisions et d'éventuelle(s) sanction(s) par le Responsable de la Certification conformément à la procédure en vigueur de CERTIPAQ (PR 38).

- Les décisions/sanctions relatives aux **manquements mineurs et majeurs sans caractère récurrent**, sont directement assurées par le **Responsable de la Certification**, qui peut, si nécessaire, s'appuyer sur le Directeur Exploitation et Développement de CERTIPAQ.
Le Directeur Exploitation et Développement et le Comité de Certification ont la possibilité de décider d'un complément ou d'un aménagement de la sanction, prononcée par le Responsable de la Certification.
- Les décisions/sanctions relatives aux manquements **graves** et/ou aux manquements majeurs présentant un **caractère récurrent**, ayant une incidence sur **les caractéristiques du produit ou mode de production**, sont assurées par le **Comité de Certification** de CERTIPAQ.
Le Directeur Exploitation et Développement peut, après accord du Président du Comité de Certification AOC, décider d'une **action immédiate**, communiquée dans les meilleurs délais à l'ODG et à l'opérateur concerné. Ce(s) dernier(s) doit (doivent) en retour faire connaître à l'Organisme Certificateur les actions mises en place dans un délai défini.

La **vérification** des actions correctives proposées par les opérateurs, est effectuée soit par étude documentaire, soit au cours des audits externes définis dans le cadre du plan de surveillance, soit au cours de contrôles spécifiques supplémentaires. L'auditeur vérifie, entre autres, que les actions correctives apportées ont été mises en place, sont efficaces et ont intégré les éventuels compléments demandés par le Responsable de la Certification, le Directeur Exploitation et Développement ou le Comité de Certification.

✓ Sanctions

Les sanctions, qu'elles émanent du Directeur Exploitation et Développement ou du Comité de Certification "AOC", sont prises conformément à la procédure en vigueur de CERTIPAQ (PR 38) et au barème général de sanctions (DT82).

Elles peuvent être :

- avertissement,
- renforcement d'audit selon les modalités et les délais définis par CERTIPAQ,
- retrait du bénéfice de l'AOC,
- suspension de l'habilitation de l'opérateur,
- retrait de l'habilitation de l'opérateur.

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 05 V01 Validation : 01/06/2010
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PIERREVERT »	Page 37/50

Ces décisions sont effectuées en fonction du barème figurant au chapitre 4.4 - "Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur".

Le barème est utilisé comme base de réflexion et d'orientation des décisions. Il n'est pas exhaustif mais les principaux manquements sont présentés. Dans le cas où un manquement constaté ne serait pas pris en compte dans les tableaux présentés au chapitre 4 « Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur », celui-ci serait évalué, comme les autres manquements, en y attribuant une cotation (mineur – majeur – grave) et la sanction adéquate (en fonction de la cotation de ce manquement).

La prise en compte du **contexte** (historique, réactivité de l'opérateur...) et son évaluation par le Directeur Exploitation et Développement et Comité de Certification "AOC " permet de finaliser la décision.

Toute décision de sanction peut faire l'objet d'un **appel**. Ces appels sont traités conformément à la procédure en vigueur de CERTIPAQ (PR 17).

✓ Enregistrement et archivage

Le Responsable de la Certification de CERTIPAQ s'assure de l'enregistrement :

- des **manquements relevés** ;
- des **actions correctives** envisagées ou réalisées, ainsi que les **délais proposés** par l'ODG et/ou l'opérateur ;
- de **l'évaluation de la réponse** apportée ;
- de **la décision du Directeur Exploitation et Développement**.

Les tableaux de suivi des manquements, ainsi que les comptes-rendus d'audit, sont archivés au CERTIPAQ dans des dossiers spécifiques de l'ODG et de l'opérateur concerné pour une durée de 3 ans.

4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur

Aide à la lecture de la grille de traitement des manquements

Hiérarchisation de la non conformité en fonction de la fréquence d'apparition de la non conformité

Opérateur concerné / Fournisseur				Cotation			Sanction			
Point à maîtriser	Nature du manquement	Traitement immédiat (MR/MV)		Ponctuel	Récurrent	Systématique	AV	RA	SH	RH
Taille de la vigne										
PC22	Non-respect des règles de taille	MV : formation du personnel		M	G		X	X	X	X

Point de contrôle concerné
 Libellé de la non conformité
 Actions correctrices et/ou correctives qui doivent être mises en œuvre suite à la détection de la non conformité concernée
 Identification du niveau de la non conformité
Liste des sanctions applicables
AV : Avertissement par lettre à l'opérateur concerné ou fournisseur
RA : Renforcement des Audits
SH : Suspension de l'Habilitation
RH : Retrait de l'habilitation

En cas de manquement constaté lors des actions de surveillance interne et/ou externe, mise en place :

- de Mesures **Correctrices (MR)**: actions immédiates de traitement des produits non-conformes (définie le devenir du produit NC) ;
- de Mesures **Correctives (MV)**: actions qui visent, par une analyse en profondeur des causes des manquements, à les éliminer et empêcher leur renouvellement.

Niveau de manquement:

- m : Manquement mineur
- M : Manquement Majeur
- G : Manquement Grave

4.1 – Evaluation des manquements constatés chez les opérateurs

PC	Manquement constaté chez les opérateurs		Traitement Immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction			
				Ponctuel	Récurrent	Systéma tique	AV	RA	SH	RH
Déclaration d'identifica- tion Engagement de l'opérateur	Absence d'identification ou identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production	MR : formalisation de l'identification ou correction de la déclaration d'identification	M						X	X
		MV : Rappel auprès de l'opérateur des règles et l'importance liée à la déclaration d'identification		G					X	X
	Absence d'identification ou identification erronée à l'échéance du délai donné (période transitoire)	MR : formalisation de l'identification ou correction de la déclaration d'identification	M						X	X
		MV : Rappel auprès de l'opérateur des règles et l'importance liée à la déclaration d'identification		G					X	X
	Absence d'information de l'organisme de défense ou de gestion de toute modification concernant l'opérateur et affectant son (ou ses) outil(s) de production	MV : Rappel auprès de l'opérateur des règles et l'importance liée à la déclaration d'identification	m			X				
				M			X			
1, 20	Absence de la version du cahier des charges en vigueur	MV : mise en place de l'organisation adéquate	M			X	X			
2, 21	Production de raisins, récolte, vinification, élaboration hors zone AOC	MV : Rappel du classement des communes et des parcelles MR : Vérifications des délais et des corrections du CVI auprès des douanes	G					X	X	
3	Non-respect des conditions d'entrée en production des jeunes vignes	MV : Sensibilisation du viticulteur	M			X	X			
4	Non respect des cépages utilisés	MR : Déclassement de la parcelle MV : Sensibilisation du viticulteur	G					X	X	
5 à 7	Non respect des proportions de cépages	MV : Sensibilisation du viticulteur	M			X	X			
8	Non-respect de la densité de plantation Fiche CVI erronée	MV : Sensibilisation du viticulteur	M			X	X			
				G			X	X		
	Fiche CVI erronée (malgré le respect de la densité de plantation)	MV : Sensibilisation du viticulteur	m			X				
				M		X	X			
				G			X	X		

Légende des traitements immédiats : **MR** : Action correctrice – **MV** : Action corrective

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **RA** : Renforcement des audits – **SH** : Suspension de l'habilitation – **RH** : Retrait de l'habilitation.

PC	Manquement constaté chez les opérateurs	Traitement Immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction			
			Ponctuel	Récurrent	Systématique	AV	RA	SH	RH
9	Non respect des règles de taille	MV : Sensibilisation du viticulteur	M	G		X	X		
10	Non respect des règles de palissage	MV : Sensibilisation du viticulteur	M	G		X	X		
11	Non-respect de la CMMP	MV : Sensibilisation du viticulteur	M	G		X	X		
12	Non-respect du taux des manquants	MV : Sensibilisation du viticulteur	m	M		X	X		
					G	X	X		
13	Mauvais état cultural de la parcelle	MV : Sensibilisation du viticulteur	m	M		X	X		
					G	X	X		
14	Présence de paillage plastique à partir de la récolte 2012 : non-conforme (Paillage plastique jusqu'à la récolte 2011 : conforme)	MR : Retrait des paillages MV : Sensibilisation du viticulteur	M	G		X	X		
15	Non-respect des modalités d'irrigation	MV : Sensibilisation du viticulteur	M	G		X	X		
								X	X
16	Non-respect du taux de sucre (maturité du raisin)	MV : Sensibilisation du viticulteur	M	G		X	X		
	Registre de suivi de maturité non renseigné	MV : Sensibilisation du viticulteur	m	M		X	X		
					G	X	X		

Légende des traitements immédiats : **MR** : Action correctrice – **MV** : Action corrective

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **RA** : Renforcement des audits – **SH** : Suspension de l'habilitation – **RH** : Retrait de l'habilitation.

PC	Manquement constaté chez les opérateurs	Traitement Immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction			
			Ponctuel	Récurrent	Systématique	AV	RA	SH	RH
17	Non respect des rendements	MV : Sensibilisation du viticulteur	m	M	G	X	X	X	X
18, 29 à 32	Absence de déclaration	MR : transmission des déclarations non effectuées MV : mise en place de l'organisation adéquate MV : obligation de transmission des prochaines déclarations	M	G		X	X	X	X
	Déclaration non-conforme	MV : mise en place de l'organisation adéquate	m	M	G	X	X	X	X
21	Mauvais état des locaux (sols, murs) et du matériel de vinification	MV : Sensibilisation du viticulteur	m	M	G	X	X	X	X
22	Non respect des modalités d'assemblage	MV : Sensibilisation du viticulteur	m	M	G	X	X	X	X
23	Non-respect des pratiques œnologiques	MV : Sensibilisation du viticulteur	m	M	G	X	X	X	X
24	Non-respect de la capacité globale de la cuverie	MV : Sensibilisation du viticulteur	m	M	G	X	X	X	X
25	Non respect des conditions d'étiquetage et des mentions apparaissant sur tout document	MV : Sensibilisation du vinificateur / conditionneur	m	M	G	X	X	X	X
26	Lieu de stockage non identifié	MV : Sensibilisation du vinificateur / conditionneur	m	M	G	X	X	X	X

Légende des traitements immédiats : **MR** : Action correctrice – **MV** : Action corrective

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **RA** : Renforcement des audits – **SH** : Suspension de l'habilitation – **RH** : Retrait de l'habilitation.

PC	Manquement constaté chez les opérateurs	Traitement Immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction			
			Ponctuel	Récurent	Systématique	AV	RA	SH	RH
27	Non-respect des délais de commercialisation	MV : Sensibilisation du viticulteur	m	M	G	X	X		
28	Comptabilité matière non tenue	MV : mise en place de l'organisation adéquate	M	G		X	X	X	X
1 à 32	Documents incomplets (mineure) Absence de la documentation (Majeure)	MV : mise en place de l'organisation adéquate	m/M	M/G	G	X	X	X	X
	Cumul de manquements grave	/	G					X	X
	Refus de contrôle	/	G					X	X
	Absence de paiement des frais de contrôle (interne ou externe) entraînant l'arrêt de réalisation des contrôles (internes ou externes)	/	G					X	X

Légende des traitements immédiats : **MR** : Action correctrice – **MV** : Action corrective

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **RA** : Renforcement des audits – **SH** : Suspension de l'habilitation – **RH** : Retrait de l'habilitation.

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 05 V01 Validation : 01/06/2010
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PIERREVERT »	Page 43/50

4.2 – Evaluation des manquements constatés lors du contrôle produit

PC	Manquement constaté	Traitement Immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction
			Ponctuel	Récurrent	Systématique	
33 et 34	Refus de prélèvement	MV : mise en place de l'organisation adéquate	M			Avertissement de l'opérateur + Examen organoleptique et/ou examen analytique systématique en séance suivante
				G		Retrait du bénéfice de l'AOC du lot concerné
33	Examen analytique non conforme sur un critère pouvant être corrigé : Acide malique, Sucre	MR : Correction immédiate du critère mis en cause MV : étude pour revoir les recettes ou les procédés si nécessaire	M			Avertissement de l'opérateur + examen analytique systématique en séance suivante et/ou audit supplémentaire sur site
				G		Retrait du bénéfice de l'AOC du lot concerné + Contrôle systématique sur le lot suivant de l'AOC pour le même type et même millésime considéré de l'opérateur concerné
	Examen analytique non conforme sur un critère non corrigible : TAV, SO2 total, Acidité volatile, Acidité totale	MR : Isoler le lot concerné MV : Révision éventuelle des procédés de production / fabrication	G			Retrait du bénéfice de l'AOC du lot concerné + Contrôle systématique sur le lot suivant de l'AOC pour le même type et même millésime considéré de l'opérateur concerné
34	Examen organoleptique non conforme lors du 1er passage.	MR : Isoler le lot concerné MR : Destruction du lot ou reconduction du lot vers une autre fabrication (en fonction du critère non-conforme)	M			Avertissement de l'opérateur + Examen organoleptique supplémentaire en interne (si <u>nouveau refus au 2^{ème} passage en interne => 3^{ème} passage en externe</u>) et/ou audit supplémentaire sur site
	Examen organoleptique non conforme lors du 3ème passage (si manquement à nouveau constaté lors du 2ème passage en interne).	MV : Révision éventuelle des procédés de production / fabrication		G		Retrait du bénéfice de l'AOC du lot concerné + Contrôle systématique sur le lot suivant de l'AOC pour le même type et même millésime considéré de l'opérateur concerné

Légende des traitements immédiats : **MR** : Action correctrice – **MV** : Action corrective

	PLAN DE CONTROLE		PC AO 05 V01
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PIERREVERT »		<i>Validation : 01/06/2010</i>
			Page 44/50

4.3 – Evaluation des manquements constatés au niveau de l'ODG

Manquement constaté	Cotation			Sanction			
	Ponctuel	Récurrent	Systématique	AV	RA	SL	RL
Non respect des missions incombant à l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) (sélection, formation, procédures internes, système qualité...)	m	M	G	X	X	X	X
Absence d'identification des opérateurs par l'ODG	M	G		X	X	X	X
Diffusion tardive aux opérateurs concernés des informations nécessaires à la maîtrise du cahier des charges relatif à l'AOC	m	M	G	X	X	X	X
Absence d'application de la procédure de gestion des plaintes et/ou des réclamations portées à la connaissance de l'ODG	m	M	G	X	X	X	X
Réalisation des contrôles internes par des agents non qualifiés et/ou non mandatés	M	G		X	X	X	X
Rapports de contrôles incomplets	m	M	G	X	X	X	X
Non respect des fréquences de contrôle interne	M	G		X	X	X	X
Absence de mise en place et de suivi des actions correctives ou mise en place d'actions correctives inadéquates et/ou tardives par l'ODG	M	G		X	X	X	X
Transmission tardive à CERTIPAQ des informations relatives à la certification	m	M	G	X	X	X	X
Cumul de manquements lors d'une même visite ou lors de deux visites successives	M	G		X	X	X	X
Moyens (humain, technique, documentaire...) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants	M	G		X	X	X	X
Refus de visite - refus d'accès aux documents	G					X	X
Faux caractérisé	G					X	X

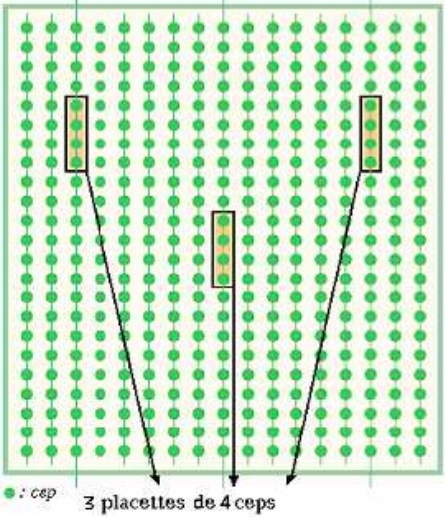
Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **RA** : Renforcement des audits – **SL** : Suspension de la Licence – **RL** : Retrait de la Licence.

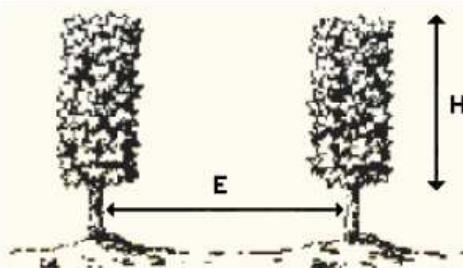
En cas de manquement grave présenté par l'ODG lors de l'évaluation du contrôle interne, CERTIPAQ transmet le dossier à l'INAO conformément aux textes en vigueur.

ANNEXE 1**INSTRUCTION TECHNIQUE CONTRÔLE PRODUIT**

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 47, ci-après)

ANNEXE 2
CONTRÔLE DES CONDITIONS DE PRODUCTION

Point à contrôler	Méthode
Production du raisin	
Plantation dans l'aire parcellaire délimitée	<p>Vérification dans dernier CVI de la surface totale : si surface totale différente de la surface déclarée lors de la déclaration d'identification, vérifier les mouvements de parcelles.</p> <p>Pour chaque nouvelle parcelle vérifier sa conformité par rapport à l'aire délimitée de production (CVI et plan de délimitation)</p>
Encépagement	<p>Vérification documentaire du cépage dans le CVI</p> <p>Vérification visuelle par sondage (3 placettes) de la conformité du cépage dans la parcelle</p>
Densité de plantation Ecartement entre rang Ecartement entre pieds	<p>Sur chaque parcelle sélectionnée, sont choisies 3 placettes distinctes et non contiguës, de 4 pieds consécutifs, les placettes étant situées sur 3 rangs non contigus (cf schéma). Les placettes sont disposées prioritairement au centre de la parcelle pour éviter les effets de bords.</p>  <p>● : cep 3 placettes de 4 ceps</p> <p>Pour chaque placette mesurer l'écartement entre les rangs et les pieds. Distance entre les pieds sur le rang = D en mètres Ecartement entre les rangs = E en mètres La densité = $10000 / (D \times E)$ Calculer la moyenne de la densité calculée à partir des 3 placettes</p>
Palissage	<p>Vérification sur chaque parcelle, sur 3 placettes de 4 pieds consécutifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour les parcelles conduites en plan relevé : Mesurer la différence entre la hauteur de rognage et la limite inférieure du feuillage : H Mesurer l'écartement entre les rangs : E Calculer le rapport H/E qui ne doit pas être inférieur à 0,5. <p><i>H étant mesurée entre la limite inférieure établie à 0,3 mètre au moins au dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,2 mètres au moins au dessus du fil supérieur de palissage</i></p>



- Pour les autres modes de conduite :
 au stade phénologique dit « fermeture de la grappe », mesurer la longueur des rameaux

Charge maximale

L'estimation de la charge maximale par parcelle est effectuée de la façon suivante :

- ✓ Comptage des grappes présentes sur 12 pieds répartis en 3 placettes de 4 ceps consécutifs ; les placettes sont localisées de façon homogène sur la parcelle.
- ✓ Détermination du nombre moyen de grappe par pieds en divisant le nombre de grappes comptées par 12.
- ✓ Détermination de la charge à la parcelle en multipliant le nombre moyen de grappes par pieds par le poids moyen des grappes (voir abaque ci-dessous) et par la densité de la parcelle

cépage	Poids moyen/grappe (en g)
Grenache Noir	275
Syrah	205
Mourvèdre	225
Cinsault	375
Carignan	325
Manosquin	(ce cépage n'est pas en production à ce jour)
Grenache Blanc	275
Clairette	285
Roussanne	210
Marsanne	215
Viognier	250
Piquepoul	200
Ugni Blanc	350

Manquants

Le comptage est effectué sur 3 rangs, localisés de façon homogène sur la parcelle, et en notant le nombre de pieds morts ou manquants.

1. Faire un premier passage dans le rang en comptant le nombre de pieds théoriquement présent (Nb1).
2. Faire un second passage en sens inverse en comptant le nombre de pieds restants (nb2).
3. Calculer le pourcentage de manquants : $[1 - (nb2/nb1)] \times 100$ pourcentage de manquants sur le rang.

Paillage plastique

Absence de paillage
 (dérogation jusqu'à la campagne 2011 comprise, pour les parcelles existantes)

Irrigation

1. Vérifier que l'opérateur est en possession de sa déclaration d'irrigation.
2. Vérifier que les dates d'autorisation d'irrigation ont été respectées.
3. Contrôler visuellement les installations : les installations fixes ne doivent pas être enterrées.

Point à contrôler	Méthode
Récolte	
Maturité du raisin	Vérification documentaire de l'enregistrement du suivi de la maturité du raisin grâce à des prélèvements et analyse.
Rendement	<p>Contrôle documentaire de l'année N-1 à l'aide des déclarations de récolte et de revendication</p> <p>Le rendement doit correspondre aux parcelles en âge de production (respect de l'âge d'entrée en production des vignes).</p> <p>Contrôle documentaire des attestations de destruction des volumes excédentaires (le cas échéant)</p>
Elaboration des vins - élevage	
Assemblage	<p>Vérification documentaire de :</p> <ol style="list-style-type: none"> la tenue du cahier d'assemblage la cohérence des volumes.
Enrichissement / Techniques soustractives d'enrichissement	<p>Vérification documentaire du cahier d'enrichissement</p> <ol style="list-style-type: none"> la concentration partielle ne doit pas dépasser 10% après enrichissement le titre alcoométrique volumique total ne dépasse pas : <ul style="list-style-type: none"> 13 p.100 vol pour les vins blancs et rosés 13,5 p.100 vol pour les vins rouges
Emploi de charbon oenologique	<p>Vérification documentaire du cahier de manipulation</p> <ol style="list-style-type: none"> Le charbon est utilisé sur des moûts de presse uniquement Sur un volume < 20% du volume total vinifié pour la récolte considérée
Capacité de cuverie	<p>Vérification de la capacité de cuverie</p> <p>Capacité globale $\geq 1,4 \times$ (rendement x surface vinifiée au chai)</p>
Date de mise à la consommation	<p>Vérification documentaire de :</p> <ol style="list-style-type: none"> la tenue d'un registre des sorties de vin la cohérence avec les déclarations de retraitaison/conditionnement
Déclarations autocontrôle	
Déclaration de revendication	<p>Vérification documentaire de la déclaration de revendication de l'année passée.</p> <p>Vérification qu'elle n'est pas erronée voire mensongère.</p>
Déclaration de retraitaison – conditionnement	<p>Faire le point sur les déclarations de transaction et de conditionnement du millésime n-2 ; les comparer avec la déclaration de revendication.</p> <p>Contrôle des stocks si nécessaire.</p>
Autocontrôle	<p>Vérification documentaire de la tenue des enregistrements prévus :</p> <ul style="list-style-type: none"> - cahier d'assemblage, - analyses en autocontrôle,

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 05 V01 <i>Validation : 01/06/2010</i> Page 49/50
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PIERREVERT »	

ANNEXE 3

FONCTIONNEMENT DE LA COMMISSION TECHNIQUE

Composition :

4 opérateurs

Patrick REYNAUD	Domaine de Régusse – PIERREVERT
Bernard CARLE	Les vignerons des Coteaux – PIERREVERT
Laurence DELSUC	Domaine la Blaque – PIERREVERT
Thomas EMERY	Château de ROUSSET – GREOUX LES BAINS

1 technicien – issu de la Chambre d'agriculture d'Oraison
Rémy KULAGOWSKI

La surface de l'appellation AOC PIERREVERT est découpée en 5 secteurs de 70 ha environ.

Chaque année, en juin, est tiré au sort le secteur qui sera contrôlé. Il sera isolé pour les 4 campagnes suivantes afin de permettre le contrôle de 20 % des surfaces par an.

Un planning sera établi entre le technicien et les opérateurs qu'ils accompagneront lors de ses visites terrain ; 2 opérateurs seront choisis en fonction de l'implication personnelle de ceux-ci dans la liste des contrôles.

Les contrôles auront lieu en présence de l'opérateur contrôlé.

Le technicien récupèrera auprès de l'attachée administrative de l'ODG toutes les informations concernant les opérateurs à contrôler, en particulier :

- ☞ Fichier CVI
- ☞ Déclaration d'engagement ou de renonciation à produire sur les parcelles
- ☞ Descriptif des outils de production (en cas de contrôle cave).

Il aura préparé des fiches descriptives des points à contrôler sur chaque exploitation ainsi qu'une fiche récapitulative des contrôles effectués.

Ces différents documents seront signés par les 2 opérateurs, le technicien et l'opérateur contrôlé et seront produits à toute réquisition de l'organisme de contrôle.

La période de contrôle sera programmée courant juillet de chaque année, sauf cas de force majeure (incidents climatiques ou autres).

Les écarts constatés seront appréciés selon la grille de manquement et communiqués à l'opérateur contrôlé avec les consignes nécessaires pour un réajustement en cas de manquement mineur ou majeur (initial).

En cas de manquement majeur récurrent ou grave, l'opérateur sera informé de la transmission du dossier à l'organisme de contrôle et des risques encourus – toujours en référence à la grille de manquement.

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 05 V01 <i>Validation : 01/06/2010</i> Page 50/50
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PIERREVERT »	

La correction de l'écart mineur ou majeur (initial) constaté et signalé sera contrôlée à nouveau sur la fin de la période de contrôle. En tout état de cause, l'opérateur devra être en conformité avec le cahier des charges et le plan de contrôle au moment de la vendange sous peine de voir sa parcelle déclassée.

Les autres points du contrôle en cave présents dans le plan de contrôle seront obligatoirement traités par l'organisme de contrôle en contrôle externe.

Un compte rendu de la totalité des contrôles internes effectué sera fourni à l'ODG AOC PIERREVERT chaque année pour suivi et archivage.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'AOC PIERREVERT	IT 47 V 01 Validation : 01/06/10 Page 1/7
	AOC	

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

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

OBJET : La présente instruction technique définit la composition de la commission chargée de l'examen organoleptique, les principes généraux de prélèvement et de fonctionnement de la commission d'examen organoleptique des vins tranquilles « Pierrevert » dans le cadre du plan de contrôle AOC « Pierrevert ».

1. DEFINITIONS :

Commission chargée de l'examen organoleptique : « ensemble de personnes choisies par l'organisme de contrôle pour effectuer un examen organoleptique au sein de la liste des personnes formées par l'ODG* » (Source : Directive INAO-DIR-2008-02 – Commission chargée de l'examen organoleptique).

*Organisme de Défense et de Gestion

Jury : « membres d'une commission chargée de l'examen organoleptique ayant à examiner un même échantillon. Une commission chargée de l'examen organoleptique peut être composée d'un ou de plusieurs jurys » (Source : Directive INAO-DIR-2008-02 – Commission chargée de l'examen organoleptique).

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

2.1 Objectifs de la commission chargée de l'examen organoleptique

La commission d'examen organoleptique est chargée de réaliser un examen d'acceptabilité du produit-échantillon dans son appellation en vérifiant, par des tests, son appartenance organoleptique à la famille de produits.

Par conséquent, la commission d'examen organoleptique doit :

- d'une part, conclure sur l'appartenance du produit à la famille du produit revendiqué : Pierrevert,
- d'autre part procéder à des observations analytiques permettant la description du produit et l'identification d'éventuels défauts.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'AOC PIERREVERT	IT 47 V 01 Validation : 01/06/10 Page 2/7
	AOC	

2.2 Critères de composition de la commission :

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

- **Collège « techniciens »** (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière) : personnels de laboratoires œnologiques, techniciens de cave, maîtres de chais, chefs de culture
- **Collège « porteurs de mémoire du produit »** (opérateurs habilités au sens de l'ordonnance ou retraités reconnus par la profession) (regroupant les producteurs, les retraités de la profession, les négociants, les œnologues : producteurs, les retraités de la profession, les négociants, les œnologues
- **Collège « usagers du produit »** (restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée à l'ODG par l'organisme de contrôle,...) : comprennent les représentations d'association de consommateurs, les consommateurs éclairés, les prescripteurs (cavistes, restaurateurs, sommeliers).

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

2.3 Compétences des membres de la commission

Le processus de qualification des membres potentiels de la commission d'examen organoleptique est assuré par l'ODG et validé par CERTIPAQ. L'objectif recherché est que les membres de la commission aient un jugement fiable.

La qualification des membres comporte 3 axes majeurs :

- **Connaissance de l'AOC Pierrevert** et du **barème de notation** utilisé lors des examens organoleptiques : à cet effet, le dégustateur doit justifier de deux participations à un examen organoleptique sur la campagne précédente ou de participation à des dégustations équivalentes sur cette campagne auprès d'ODG voisins.
- **Participation à une formation ou remise à niveau** dispensée sous la responsabilité de l'ODG au cours des 3 années précédentes.

2.4 Constitution du(des) jury(s) « Pierrevert »

CERTIPAQ valide la liste des membres de la commission sur proposition de l'ODG.

L'Animateur s'assure de la constitution du(des) jury(s) selon les critères ci-dessous :

- cinq membres présents et dans tous les cas un nombre impair de membres ;
- des membres représentant deux des trois collèges cités au point 2.2 ;
- un ou des membres représentant le collège des porteurs de mémoire.

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

Un bilan des examens organoleptiques est établi par CERTIPAQ, lui permettant notamment d'évaluer les membres de la commission.

Tous les ans, l'ODG renouvelle la liste de membres potentiels de la commission en s'appuyant sur leur évaluation réalisée par CERTIPAQ. Toute nouvelle mise à jour est communiquée à CERTIPAQ.

Un dégustateur absent à 3 invitations successives devra suivre une formation ou faire une dégustation en tant qu'observateur pour être réintégré sur la liste des dégustateurs habilités.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'AOC PIERREVERT	IT 47 V 01 Validation : 01/06/10 Page 3/7
	AOC	

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

Rappel : L'examen organoleptique a pour finalité la vérification de l'appartenance du produit à la famille de l'AOC.

3.1 Notion de lot

Le lot est défini conformément à l'article R.112-5 du code rural.

Chaque opérateur décide d'affecter tout ou partie de sa production à des cuvées en fonction de ses projections de commercialisation, et ce dans les 3 couleurs. Une cuvée correspond à un lot.

Il s'agit d'un lot de vin homogène.

Avec chaque déclaration de revendication, il joindra la liste des cuvées, qu'il pourra rendre anonyme soit en les numérotant, soit au travers de lettres ainsi que le volume concerné par chaque cuvée. Chaque campagne, il reprendra la même codification pour les mêmes cuvées.

3.2 Règles d'échantillonnage

Le préleveur procède au prélèvement d'échantillons selon les spécifications ci-dessous :

A/ Vin non conditionné

4 échantillons de 50 cl sont prélevés :

- 1 pour dégustation,
- 1 témoin dégusté systématiquement si un problème est révélé sur l'échantillon précédent,
- 1 pour analyse,
- 1 identifié et laissé à l'opérateur.

B/ conditionnement de 50 ou 75 cl

2 ou 3 bouteilles selon que l'analyse ait été fournie ou pas.

L'opérateur se doit de conserver 1 bouteille jusqu'à la fin des contrôles de cette session.

C/ conditionnement inférieur à 50 cl

Il sera pris l'équivalent de 1,5 l ou 2 l selon que l'analyse ait été fournie ou pas.

L'opérateur se doit de conserver 1 bouteille jusqu'à la fin des contrôles de cette session.

D/Conditionnement supérieur à 1 l

Il sera prélevé un ou plusieurs conditionnements couvrant 1,5 l ou 2 l selon que l'analyse ait été fournie ou pas.

L'opérateur se doit de conserver 1 conditionnement jusqu'à la fin des contrôles de cette session.

Les conditionnements spéciaux d'un volume global inférieur à 1 hl ne seront pas pris en compte à condition que la cuvée d'origine soit également conditionnée d'une manière référencée si dessus (concerne les magnums tirés pour une fête particulière, les tout petits lots tirés avec une étiquette spéciale – mariage, anniversaire, etc ...)

En attente de leur dégustation, les échantillons doivent être conservés dans des conditions préservant leur intégrité : lieu sec, tempéré (5 à 25°C), à l'abri de la lumière.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'AOC PIERREVERT	IT 47 V 01 Validation : 01/06/10 Page 4/7
	AOC	

3.3 Règles de prélèvement

Les prélèvements sont effectués par un agent mandaté par CERTIPAQ.

CERTIPAQ s'assure du respect des règles d'anonymat et de confidentialité. Ainsi, les prélèvements sont effectués en bouteilles inviolables et chaque lot de Pierrevert est codifié par un numéro afin de garantir l'anonymat des échantillons.

A /vins conditionnés

Les conditionneurs sont tenus de conserver des échantillons des cuvées conditionnées jusqu'à la dégustation suivante (maximum 4 mois).

Les opérateurs seront informés de la mise en place d'un contrôle organoleptique par un rappel 12 jours ouvrés avant la dégustation :

- les opérateurs font une déclaration annuelle de conditionnement : ils feront parvenir à l'ODG un extrait de leur registre de mise afin que l'OC, sur conseil de l'ODG afin que l'OC ne prélève pas de lot déjà dégusté en interne, choisisse parmi les références de conditionnement, le ou les échantillons à prélever – soit sur les bouteilles conservées en témoin, si le lot complet a été commercialisé, soit sur les bouteilles en stock.
- les opérateurs font des déclarations de conditionnement ponctuelles : l'OC choisit, sur conseil de l'ODG afin que l'OC ne prélève pas de lot déjà dégusté en interne, parmi les références de conditionnement, le ou les échantillons à prélever – soit sur les bouteilles conservées en témoin, si le lot complet a été commercialisé, soit sur les bouteilles en stock, soit sur les cuves destinées au conditionnement.

B/ Vins en vrac

Les échantillons nécessaires seront prélevés directement sur la cuve.

Les opérateurs seront informés du jour et de l'heure de passage du préleveur. Ils fourniront également l'analyse faite sur vins en vrac. S'ils ne peuvent fournir cette analyse un échantillon supplémentaire sera prélevé et transmis à un laboratoire agréé INAO aux fins d'analyse.

Tout échantillon est accompagné d'une « fiche de suivi des échantillons » préétablie par CERTIPAQ (FE 01). Cette fiche assure la traçabilité des informations du point de prélèvement au lieu de l'examen organoleptique. L'agent de prélèvement doit alors :

- Cocher les cases correspondant à la certification concernée, au type d'analyse à réaliser.
- Compléter les éléments suivants : - Nature du produit ; - Nombre d'unités : nombre de bouteilles prélevées ; - N° de lot ; - DLC/DLUO : si elle existe ; - Date de fabrication : date de mise en fabrication, ... ; - Date d'envoi : date de prélèvement ou d'expédition si différente ; - Température d'envoi : température relevée lors du prélèvement ; - N° d'échantillon.

Une fiche de suivi d'échantillon doit être complétée par échantillon (ne pas mettre plusieurs échantillons sur la même fiche).

Cette fiche est retournée par fax à CERTIPAQ, par le préleveur. Elle peut être également jointe en annexe des rapports, en l'absence de problème particulier lié aux échantillons.

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

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'AOC PIERREVERT	IT 47 V 01 Validation : 01/06/10 Page 5/7
	AOC	

3.4 Déroulement de l'examen organoleptique

3.4.1 Convocation du jury par CERTIPAQ

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

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

Le jury est convoqué au moins 5 jours ouvrés avant la date de la commission par tout moyen habituel (courrier, fax, mail).

L'animateur du jury est choisi et qualifié par CERTIPAQ. Par ailleurs, il est défini qu'un salarié de CERTIPAQ participe à au moins un examen organoleptique tous les ans, pour superviser le dispositif.

CERTIPAQ peut convoquer le jury en séance extraordinaire afin de procéder aux contrôles nécessaires en vue de la levée de la suspension d'habilitation des opérateurs, tel que défini au chapitre 5 « Traitement des manquements » du plan de contrôle « Pierrevert ».

3.4.2 Préparation de l'examen organoleptique

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

L'examen organoleptique s'effectue à température ambiante.

3.4.3 Critères de dégustation et notation

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

- visuel
- olfactif
- gustatif

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

Pour réaliser l'examen organoleptique, les membres du jury reçoivent, au début de chaque dégustation, une fiche de dégustation pour l'enregistrement des notes attribuées.

Cette fiche comporte un avis sur l'acceptabilité du produit et les motifs d'un avis défavorable (description et intensité du/des défaut(s) pris parmi les 91 mots validés par le comité national vins de l'INAO et/ou non appartenance).

3.4.4 Présentation des produits

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

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'AOC PIERREVERT	IT 47 V 01 Validation : 01/06/10 Page 6/7
	AOC	

Les bouteilles conditionnées seront débouchées par l'animateur de la séance ½ heure au plus avant le début de la séance. Elles seront transvasées dans des bouteilles fournies par l'ODG de 50 cl afin de garantir le plus parfait anonymat.

Les couleurs peuvent être dégustées séparément ou dans l'ordre suivant : Blanc, rosé, rouge du millésime, rouge d'élevage.

Le nombre d'échantillon peut varier selon la fourchette suivante :

- Minimum : 3 bouteilles d'une couleur
- Maximum : 20 échantillons par jury

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

Une séance d'examen organoleptique dure environ 1h30.

3.4.5 Avis du jury.

Chaque membre a à sa disposition une fiche de dégustation qu'il remplit, de manière individuelle, selon ses observations personnelles. Les membres du jury mettent ensuite leurs constatations en commun et établissent une fiche de synthèse reprenant les notes de chacun et mentionnant la décision finale.

Si un vin est jugé non conforme, le témoin est dégusté dans les mêmes conditions d'anonymat, s'il est toujours considéré non conforme et donc non acceptable dans sa famille, le motif du refus devra être clair et motivé. Une liste des termes à utiliser est à disposition de chacun sur les tables de dégustation.

Les fiches sont collectées par l'animateur de la séance.

L'animateur transmet exclusivement à CERTIPAQ les fiches d'enregistrement et la synthèse établie, sous un délai d'1 semaine.

Ces fiches et synthèses sont conservées par CERTIPAQ pendant une durée de 3 ans. Ces documents sont tenus à disposition de l'autorité compétente et du COFRAC.

4. EXPLOITATIONS DES RESULTATS PAR CERTIPAQ

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

Si un manquement est constaté après évaluation des notes attribuées par les dégustateurs et de la synthèse transmise par l'animateur de la commission :

- Si le vin est toujours en cave, il appartient à l'opérateur de soit déclasser son lot, soit demander un nouvel examen organoleptique qui sera réalisé dans une limite de temps raisonnable. Dans ce deuxième cas, le lot sera bloqué jusqu'au nouveau contrôle.
- Si le vin n'est plus en stock, le contrôle d'un autre lot de la même catégorie (cuvée, couleur) sera obligatoirement prélevé lors du contrôle suivant.

Les opérateurs sont informés des résultats des contrôles dans la suite des commissions.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'AOC PIERREVERT	IT 47 V 01 Validation : 01/06/10 Page 7/7
	AOC	

5. DOCUMENTS D'APPLICATION

FE 01 : Fiche de suivi d'échantillon
Fiche de dégustation
Fiche de synthèse des résultats
Liste des termes à utiliser

ANNEXE 2

Dispositif de contrôle de l'irrigation

Documents de référence :

Cahier des charges de l'appellation concernée « **PIERREVERT** »

Décret n° 2017-1327 du 8 septembre 2017 relatif à l'irrigation des vignes aptes à la production de vins à appellation d'origine contrôlée

Organisme de Défense et de Gestion :

ODG VINS DES ALPES DU SUD

1. INTRODUCTION :

Cette annexe précise les mesures de contrôles afférentes à la parution du Décret n° 2017-1327 du 8 septembre 2017 relatif à l'irrigation des vignes aptes à la production de vins à appellation d'origine contrôlée.

2. OBLIGATIONS DE L'ODG

Lorsqu'une dérogation à l'interdiction d'irrigation est présente dans le cahier des charges de l'appellation, le périmètre de contrôle doit être déterminé.

A cette fin, les conditions d'application de ce décret reposent sur de nouveaux éléments déclaratifs :

- Déclaratif des éléments structurels liés à la possibilité de recours à l'irrigation sur l'exploitation : **disposition qui permet de lister les exploitations susceptibles d'irriguer.**
- Déclaratif des parcelles irrigables de l'exploitation : **disposition qui permet de lister les parcelles de l'exploitation susceptibles d'être irriguées.**
- Déclaratif de déclenchement effectif de l'irrigation : **disposition qui permet de lister les parcelles irriguées, de connaître l'effectivité de l'irrigation avant son déclenchement.**

Pour ce faire, le modèle de déclaration d'identification validé par la directrice de l'INAO ou le cas échéant, la déclaration d'affectation parcellaire doit recueillir les informations suivantes :

- Exploitation pouvant recourir à l'irrigation oui/non,
- système d'irrigation fixe oui/non,
- précision sur le type de ressource.

Pour les opérateurs déjà habilités, l'ODG met en œuvre le recensement et transmet cette information à l'organisme de contrôle au plus tard avant le 15 mai.

Ce recensement est évalué par l'organisme de contrôle au cours de l'évaluation de l'ODG les manquements constatés peuvent donner lieu à un contrôle supplémentaire en premier constat et une information de l'INAO.

3. CONTROLES DES OPERATEURS ET DES PRODUITS

Point à contrôler	Contrôle interne réalisé par l'ODG	Contrôle externe réalisé par l'OC ou l'OI	Fréquence globale de contrôle
Charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées	<p>10% des surfaces irriguées / an</p> <p><u>Méthodologie :</u></p> <p>Contrôle physique par estimation de la charge à la parcelle à compter de la véraison.</p>	<p>10% des surfaces irriguées / an</p> <p><u>Méthodologie :</u></p> <p>Contrôle physique par estimation de la charge à la parcelle à compter de la véraison.</p>	100% de la fréquence globale de contrôle des conditions de production au vignoble, soit 20% des surfaces irriguées / an
Déclaration d'irrigation auprès de l'organisme de contrôle agréé	<p>10% des opérateurs de l'appellation potentiellement irrigants mais n'ayant pas fait de déclaratif d'irrigation/ an</p> <p><u>Méthodologie :</u></p> <p>Contrôle physique des parcelles « irrigables » et présence d'une déclaration en cas d'irrigation.</p>	<p>10% des opérateurs de l'appellation potentiellement irrigants mais n'ayant pas fait de déclaratif d'irrigation/ an</p> <p><u>Méthodologie :</u></p> <p>Contrôle physique des parcelles « irrigables » et présence d'une déclaration en cas d'irrigation.</p>	20% des opérateurs de l'appellation potentiellement irrigants mais n'ayant pas fait de déclaratif d'irrigation/ an

4. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS :

Manquement constaté	Gravité	Mesure de traitement des manquements	Récidive	
			Gravité	Mesure de traitement des manquements
Absence de déclaration d'irrigation dans les délais impartis	G ⁽¹⁾	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production de la parcelle	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production de la parcelle + contrôle supplémentaire l'année suivante
CMMP de parcelle irriguée supérieure à la CMMP correspondant au rendement du CdC ou au rendement fixé pour la récolte si celui-ci est inférieur au cahier des charges ⁽²⁾	M ⁽³⁾ M	Contrôle supplémentaire avant la récolte si le constat a été réalisé dans des délais nécessaires. Contrôle supplémentaire renforcé avant la récolte suivante si le constat a été réalisé dans des délais ne permettant pas une contre-visite.	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production de la parcelle et / ou retrait d'habilitation selon les cas.

⁽¹⁾ L'obligation déclarative étant le fondement du système proposé, la commission d'enquête propose une sanction forte et dissuasive.

⁽²⁾Le contrôle à la parcelle étant celui de la CMMP, la CMMP n'étant pas modifiée à posteriori, même en cas de rendement annuel inférieur au cahier des charges, cette situation, rare mais possible, ne constitue pas un obstacle au contrôle.

(3) En application de la circulaire 2010-01 relative au traitement des constats en inspection, tout opérateur peut proposer une mesure correctrice visant à corriger rapidement le manquement. Dans le cas d'un contrôle de CMMP, un opérateur peut donc spontanément proposer aux services de l'INAO la mise en œuvre de vendanges en vert ou éclaircissage visant à corriger le manquement. Il est donc proposé ici de prévoir en sanction la mise en place de la mesure correctrice, cela permettra notamment d'uniformiser le traitement au niveau national sur ce point.