




PLAN DE CONTROLE DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE AVEYRON

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

04/11/2011

Document de référence : Cahier des charges IGP « AVEYRON »

INDICE	DATE	EVOLUTIONS	VALIDATION
Indice 0	18/10/2011	Création du plan de contrôle relatif au cahier des charges	Le Directeur : François LUQUET 

APPROBATION ODG	<i>SYNDICAT DES VINS DE PAYS DE L'AVEYRON</i> Carrefour de l'agriculture 12026 RODEZ Cedex 9 Tél : (05) 65 73 79 01– Fax : (05) 65 73 79 17– e.mail :	Le 18/10/2011 La Présidente : LEMOINE Sandra
--------------------	--	---

Plan du document

I. CHAMP D'APPLICATION	3
II. ORGANISATION DES CONTROLES	3
A. IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS	3
1) Identification	3
2) Habilitation des opérateurs préalablement connus	3
3) Habilitation des nouveaux opérateurs	4
4) Modifications de la déclaration d'identification	5
5) Liste des opérateurs habilités	5
B. CONTROLE RELATIF AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE DES PRODUITS	5
1) Autocontrôle	5
2) Contrôle interne	5
3) Contrôle externe	6
C. EVALUATION DE L' ODG	6
1) Missions et organisation de l'ODG	6
2) Critères d'évaluation de l'ODG	7
D. REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE PRODUIT	9
III. MODALITES DE CONTROLE DES CONDITIONS DE PRODUCTION ET DU PRODUIT	10
IV. MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES	13
A. CONTROLES INTERNES	13
A.1. - Définition des lots.	13
A.2 - Méthode de prélèvement	13
A.3 - Organisation des examens analytiques et organoleptiques	14
A.3.1 – Calendrier et délai de contrôle	14
A.3.2 - Analyse des échantillons	15
A.3.3. – Modalités de fonctionnement de la commission chargée de l'examen organoleptique	15
a) Rapport de la commission	16
B. CONTROLES EXTERNES	16
B.1 - Définition des lots.	17
B.2 - Méthode de prélèvement	17
B.3 – Organisation et délai de contrôles	17
B.4 - Analyse des échantillons	17
B.5 – Modalités de fonctionnement de la commission chargée de l'examen organoleptique	18
Rapport de la commission d'examen organoleptique	19
V. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	20
A. – CONTROLE INTERNE	20
B. – CONTROLE EXTERNE	22

I. CHAMP D'APPLICATION

Le présent plan de contrôle s'applique pour la certification de l'IGP « AVEYRON ».

L'indication géographique protégée « Aveyron » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs

L'indication géographique protégée « AVEYRON » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest »

L'indication géographique protégée « AVEYRON » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

L'indication géographique protégée « AVEYRON » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

II. ORGANISATION DES CONTROLES

QUALISUD adresse le présent plan, après son approbation par l'INAO, à l'ODG, qui le communique aux opérateurs.

A. IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPÉRATEURS

1) Identification

Tout nouvel opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la transformation, l'élaboration ou le conditionnement d'un vin à IGP est tenu de déposer une déclaration d'identification en vue de son habilitation, auprès de l'ODG de l'IGP, par toute forme de transmission signée avec accusé de réception.

Les opérateurs concernés par plusieurs IGP peuvent demander à un des organismes de défense et de gestion reconnu pour une des IGP concernées de recevoir leur déclaration d'identification pour le compte de ces différentes IGP, à charge pour cet organisme de transmettre, dans les mêmes conditions et sous 10 jours ouvrés, les informations recueillies aux autres organismes.

La réception et l'enregistrement de la déclaration d'identification sont réalisés par l'organisme de défense et de gestion reconnu pour l'IGP.

Cette déclaration est effectuée selon un modèle validé par le directeur de l'INAO.

L'habilitation doit être effective, avant toute déclaration en lien avec la production de l'IGP considérée.

Pour les opérateurs producteurs de raisins, cette déclaration est accompagnée des pièces et informations de nature à décrire l'outil de production (ex : fiche CVI ou code d'accès au CVI).

L'ODG examine la complétude de la déclaration d'identification. Si la déclaration est incomplète, il la retourne à l'opérateur dans les 15 jours ouvrés suivant la réception. La procédure d'habilitation (point 3) n'est enclenchée que lorsque la déclaration est complète.

2) Habilitation des opérateurs préalablement connus

Les opérateurs habilités dans la filière préalablement à la date de validation du plan de contrôle, sont réputés habilités.

L'ODG devra toutefois vérifier que les évolutions structurelles introduites dans les modifications du cahier des charges publié au JO ne remettent pas en cause l'habilitation d'opérateurs préalablement habilités pour tout ou partie de leurs activités. Si tel est le cas, l'ODG devra le signaler à l'opérateur par courrier RAR et en adresser copie à l'OC pour mise à jour la liste des opérateurs habilités dans un délai de 3 mois à compter de la publication du cahier des charges modifié au JORF.

3) Habilitation des nouveaux opérateurs

L'ODG effectue les vérifications mentionnées dans le tableau ci-dessous qui précise les points à contrôler en vue de l'habilitation et leurs modalités de contrôle.

POINTS A CONTRÔLER	METHODES DE CONTROLE		
	AUTO CONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
<u>HABILITATION DES OPERATEURS</u>			
Déclaration d'identification		Contrôle documentaire	Contrôle documentaire
Appartenance des parcelles plantées à la zone de production	CVI à jour	Contrôle documentaire de la fiche CVI	Contrôle documentaire sur avis de l'ODG matérialisé sur la DI
Encépagement – âge d'entrée en production	CVI à jour	Vérification documentaire sur les fiches CVI du respect des règles d'encépagement et âge des vignes	
Lieu de vinification et d'élaboration dans la zone de production (ou de proximité immédiate)	CVI à jour	Documentaire : fiche CVI	

Suite à ces vérifications, l'ODG transmet la déclaration d'identification avec son avis à QUALISUD dans les 15 jours ouvrés suivant la réception de la déclaration complète.

A réception de la déclaration d'identification en vue de l'habilitation et des pièces complémentaires transmises par l'ODG, QUALISUD prend la décision d'habilitier ou non l'opérateur dans un délai de 15 jours ouvrés.

L'opérateur est informé par QUALISUD en cas de refus d'habilitation partiel ou total dans un délai de 15 jours à compter de la réception du dossier. Tout refus est motivé. En cas de refus partiel, l'opérateur est informé des activités concernées par l'habilitation partielle.

L'ODG en est également informé dans le même délai.

La délivrance de l'habilitation par QUALISUD se fait par l'inscription de l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités (consultable auprès de l'ODG, de QUALISUD et de l'INAO).

4) Modifications de la déclaration d'identification

L'opérateur informe l'ODG de toute modification des informations portées sur la Déclaration d'Identification en déposant une nouvelle déclaration d'identification.

Si la modification porte sur la raison sociale, l'ODG met à jour son fichier des opérateurs habilités et le transmet à QUALISUD pour validation.

Dans le cas de modification portant sur les activités de l'opérateur (ex : ajout d'une nouvelle activité, changement de localisation, scission de l'exploitation.....) l'opérateur est soumis à une nouvelle procédure d'habilitation (mise en œuvre du point 3).

5) Liste des opérateurs habilités

La liste des opérateurs habilités est tenue à jour par QUALISUD.

L'ODG tient QUALISUD régulièrement informé des évolutions dont il a connaissance (arrêt d'activité....)

B. CONTRÔLE RELATIF AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTRÔLE DES PRODUITS

Le contrôle des conditions de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement et le contrôle des produits comportent l'autocontrôle, le contrôle interne et le contrôle externe.

1) Autocontrôle

Tout opérateur doit procéder à des autocontrôles sur sa propre activité. Il doit pouvoir produire tout document lié à ces autocontrôles prévus ci-après (*partie III*) pour démontrer la réalisation de ceux-ci, et les conserver pendant un délai de 2 années.

2) Contrôle interne

L'ODG met en place une procédure de contrôles internes auprès des opérateurs qui y sont soumis, comprenant notamment l'organisation de ses moyens humains et techniques.

Les contrôles internes définis au point III et le suivi des actions correctives/correctrices, qui pourrait en découler, sont réalisés par du personnel salarié de l'ODG et/ou des commissions internes (adhérents de l'ODG) ayant reçu une lettre de mission ;

Les modalités pratiques de mise en œuvre des contrôles internes pourront tenir compte de la situation des opérateurs intervenant sur plusieurs IGP, afin de garantir l'efficacité et la pertinence des contrôles, sans qu'il en résulte une pression de contrôle disproportionnée par rapport aux autres opérateurs.

Les résultats du contrôle interne (rapport de contrôle) ainsi que les manquements constatés lors du contrôle interne sont enregistrés et conservés pendant une durée de 3 ans par l'ODG : ils devront pouvoir être consultés à tout moment sur simple demande par QUALISUD.

Le suivi des actions correctives/correctrices mises en œuvre par les opérateurs suite au contrôle interne doit faire l'objet d'un enregistrement conservé selon les modalités citées précédemment.

En cas de manquement grave ou majeurs récurrents, l'ODG informera QUALISUD, par l'envoi de la fiche de contrôle, dans un délai de 8 jours ouvrés à compter de la réalisation du contrôle..

3) Contrôle externe

Les modalités, les méthodologies et les fréquences des contrôles externes, lesquels portent sur la vérification de la réalisation des autocontrôles, contrôles internes ainsi que sur le contrôle des opérateurs habilités, en ce qui concerne le respect des conditions de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement, et le contrôle des produits, s'effectuent conformément aux dispositions prévues ci-après (partie III).

Les contrôles externes sont effectués par des agents de QUALISUD de manière aléatoire.

QUALISUD convient avec l'opérateur d'un rendez-vous pour le contrôle sur site.

Les contrôles externes sur site ont lieu en présence de l'opérateur, ou de son représentant, qui le cas échéant signe les fiches de manquements établies par l'agent de l'organisme de contrôle.

Les examens analytiques doivent être réalisés par des laboratoires habilités par l'INAO conformément aux principes définis par le CAC en ce qui concerne les laboratoires officiels.

Les examens organoleptiques sont réalisés conformément aux dispositions du paragraphe IV du plan de contrôle

Tout manquement des opérateurs aux exigences du cahier des charges et toute non conformité du produit seront examinés selon la procédure de traitement des manquements.

Les modalités pratiques de mise en œuvre des contrôles externes pourront tenir compte de la situation des opérateurs intervenant sur plusieurs IGP, afin de garantir l'efficacité et la pertinence des contrôles, sans qu'il en résulte une pression de contrôle disproportionnée par rapport aux autres opérateurs

Recours : en cas de non conformité relevée en contrôle externe, l'opérateur peut exercer son droit de recours auprès de QUALISUD. La demande sera traitée selon les procédures en vigueur à QUALISUD et le cas échéant pourra conduire à nouveau contrôle. Dans le cas du contrôle produit, la nouvelle expertise a lieu sur l'échantillon témoin prélevé lors de la première expertise et conservé à cet effet (pas de nouveau prélèvement)

C. EVALUATION DE L'ODG

1) Missions et organisation de l'ODG

L'ODG contribue à l'application du cahier des charges et participe à la mise en œuvre du plan de contrôle.

L'ODG dispose des moyens humains et d'une organisation documentée permettant d'assurer les missions citées ci-dessous. En particulier :

1. Identification – habilitation : réception et enregistrement des déclarations d'identification et engagement de la procédure d'habilitation tel que décrite au chapitre II.A.
 - L'ODG enregistre les déclarations d'identification sur fichier (dont le format est établi par l'INAO) mentionnant entre autres la date de réception de la déclaration d'identification et les activités pour lesquelles l'opérateur s'est fait identifier.
 - L'ODG enregistre les déclarations d'identification des nouveaux opérateurs et les modifications concernant les opérateurs déjà habilités et les transmet à QUALISUD
 - L'ODG déclenche la procédure d'habilitation tel que décrite au chapitre II.A
 - La liste des opérateurs est tenue à jour en relation avec QUALISUD.

2. information des opérateurs des exigences du contrôle et communication à ces derniers du plan de contrôle.
L'opérateur reçoit le cahier des charges de l'IGP et le plan de contrôle avant son habilitation.
3. réception, enregistrement et gestion des déclarations déposées auprès de l'ODG et des données remontant des opérateurs.
4. réalisation des actions de contrôle interne précisées dans les chapitres III et IV.
5. suivi des actions correctives/correctrices mises en œuvre par les opérateurs en cas de manquement constaté lors du contrôle interne.
6. information de QUALISUD (transmission des déclarations qui lui reviennent, information en cas de manquement grave ou majeur récurrent relevé lors du contrôle interne dans un de 8 jours ouvrés...).
7. formation et évaluation des membres de la commission d'examen organoleptique

Les modalités de gestion des déclarations transmises par les opérateurs, les modalités de contrôle interne ainsi que le suivi des actions correctives/correctrices mises en œuvre par les opérateurs sont décrites dans des documents (instructions, procédures...) à jour et diffusés aux endroits nécessaires.

Recours : en cas de non conformité relevée lors du contrôle, l'ODG peut exercer son droit de recours auprès de QUALISUD. La demande sera traitée selon les procédures en vigueur à QUALISUD et le cas échéant pourra conduire à nouveau contrôle.

2) Critères d'évaluation de l'ODG

QUALISUD applique les critères suivants servant de base à l'évaluation de l'ODG :

- conformité du mode de fonctionnement de l'ODG avec la directive « autocontrôle et contrôle interne » et les procédures adoptées par le CAC qui le concernent ;
- évaluation de la capacité de l'ODG à assumer le contrôle interne ;
- évaluation de la réalisation des contrôles internes et du suivi des mesures correctives/correctrices prononcées par l'ODG ;
- évaluation de la mise en œuvre des mesures prononcées par l'organisme de contrôle.

	Critère évalué
Liste des opérateurs	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tenue des mises à jour, ✓ Enregistrement à réception des déclarations d'identification, ✓ Vérification de la conformité des déclarations d'identification, des engagements et des questionnaires associés, ✓ Suivi des régularisations des habilitations réputées acquises, ✓ Déclenchement de la procédure d'habilitation des nouveaux opérateurs dans les délais requis.
Documentation de l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Documentation à jour et validée, ✓ Diffusions aux personnes concernées. ✓ Fiches de contrôle (interne)
Moyens en Personnel	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Moyens en personnel adapté à l'activité, ✓ Formation et compétence du personnel, ✓ Lien entre le personnel et l'ODG.
Gestion des enregistrements remontés des opérateurs	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Gestion et contrôle des déclarations effectuées par les opérateurs
Réalisation du contrôle interne	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Nombre de contrôles réalisés/nombre à réaliser, ✓ Conformité du contenu des rapports de contrôles, pertinences des conclusions, des constats de manquement, ✓ Evaluation sur site des modalités de réalisation du contrôle interne
Information de QUALISUD en cas de manquement grave ou majeur récurrent	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tenue de la liste des manquements, ✓ Classification des manquements, ✓ Délai d'information de QUALISUD de 8 jours ouvrés
Suivi des actions correctives/correctrices mises en œuvre par les opérateurs	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pertinence des actions correctives/correctrices préconisées par l'ODG ✓ Réalisation du suivi des actions correctives/correctrices mises en œuvre par les opérateurs, ✓ Information de QUALISUD en cas de non correction des manquements.
La formation des membres de la commission d'examen organoleptique	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Plan de formation
Suites données aux évaluations de QUALISUD sur les activités de l'ODG.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Enregistrement des rapports d'évaluation de QUALISUD le concernant, ✓ Prise en compte des constats de QUALISUD sur ses activités, et information de QUALISUD des suites données.

D. RÉPARTITION ET FRÉQUENCE DES CONTRÔLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTRÔLE PRODUIT

L'ODG et QUALISUD effectuent les contrôles suivants, en respectant les méthodologies et les fréquences minimales fixées dans le tableau ci-dessous :

ETAPE	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE	FREQUENCE MINIMALE DES CONTÔLES INTERNES	FREQUENCE MINIMALES DES CONTRÔLES EXTERNES PAR L'OC
Conditions de production à la vigne	Contrôle documentaire de 100% des superficies par an Contrôle physique externe de 100% des anomalies relevées en contrôle documentaire.	90 % des opérateurs	Contrôle documentaire chez l'ODG de 10% des opérateurs
Rendement	Contrôle documentaire de 100% des opérateurs par an	90 % des opérateurs	Contrôle documentaire chez l'ODG de 10% des opérateurs
Conditions de transformation chez les vinificateurs : pratiques œnologiques (utilisation limitée des charbons œnologiques, enrichissement)	Contrôle documentaire de 100% des opérateurs par an	Contrôle documentaire du registre lors d'un prélèvement pour le contrôle du produit registre chez 90% des opérateurs	Contrôle documentaire lors d'un prélèvement pour le contrôle du produit chez 10% des opérateurs
Contrôle des produits en vrac y compris ceux destinés au conditionnement chez les vinificateurs : cave particulière, cave coopérative, négoce vinificateur.	50% des lots en vrac chez 100% des vinificateurs et au moins un lot/an chez les opérateurs contrôlés	90% des lots	10% des lots (Examen analytique)
Contrôle des produits après conditionnement chez les vinificateurs	50% des lots chez 50% des opérateurs de chacune des catégories d'opérateurs (caves particulières, coopératives et négoce vinificateur) et au moins 1 lot/ an chez les opérateurs contrôlés.	90% des lots	10% des lots (Examen analytique)
Contrôle des produits après conditionnement chez les non vinificateurs conditionneurs dans la zone de production	un lot par opérateur / couleur et par an pour 100% des opérateurs	90% des lots	10% des lots (Examen analytique)

ETAPE	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE	FREQUENCE MINIMALE DES CONTÔLES INTERNES	FREQUENCE MINIMALES DES CONTRÔLES EXTERNES PAR L'OC
Contrôle des produits après conditionnement chez les non vinificateurs conditionneurs hors zone de production	un lot / couleur/ an pour 10% des opérateurs	90% des lots	10% des lots (Examen analytique)
Contrôle des produits vrac expédiés en dehors du territoire national, chez les opérateurs non vinificateurs	10% des lots expédiés en dehors du territoire national chez 100% des opérateurs	90% des lots qui sont prélevés sur la campagne	10% des lots qui sont prélevés sur la campagne (Examen analytique)
Evaluation de l'ODG	1 évaluation par an	-----	1 évaluation par an

Les opérateurs qui n'ont pas l'obligation statutaire de se soumettre au contrôle interne, et qui ne se sont pas engagés volontairement à s'y soumettre dans leur déclaration d'identification, sont soumis au contrôle externe à hauteur de la fréquence globale mentionnée ci-dessus, cumulant les fréquences de contrôle interne et externe. Les contrôles produits consistent alors en un examen analytique et organoleptique systématique. Ces contrôles sont à la charge des opérateurs concernés.

L'ODG communique à QUALISUD la liste des opérateurs concernés.

III. MODALITES DE CONTROLE DES CONDITIONS DE PRODUCTION ET DU PRODUIT

POINTS A CONTRÔLER	METHODES DE CONTROLE		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
CONDITIONS DE PRODUCTION			
Appartenance des parcelles plantées à la zone de production	Envoi de la fiche CVI	Contrôles documentaires concordance entre les surfaces déclarées sur la déclaration de récolte et la fiche CVI	Contrôle documentaire Contrôle physique externe de 100% des anomalies relevées en contrôle documentaire.
Encépagement	Envoi de la fiche CVI	Vérification documentaire du respect des règles d'encépagement : concordance entre les surfaces déclarées sur la déclaration de récolte et l'encépagement vérifié sur la fiche CVI	Contrôle documentaire Contrôle physique externe de 100% des anomalies relevées en contrôle documentaire.
Entrée en production des jeunes vignes	Envoi de la fiche CVI	Vérification documentaire du respect des règles d'entrée en production : concordance entre les surfaces déclarées dans la déclaration de récolte et l'âge des vignes vérifié sur la fiche CVI	Contrôle documentaire Contrôle physique externe de 100% des anomalies relevées en contrôle documentaire.

POINTS A CONTRÔLER	METHODES DE CONTROLE		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
Récolte	Identification et séparation des vins suivant leur provenance et leur destination à l'IGP	Contrôle visuel de l'identification des contenants lors du prélèvement en vue du contrôle produit	Contrôle visuel de l'identification des contenants lors du prélèvement en vue du contrôle produit
Lieu de vinification ou d'élaboration dans la zone géographique ou zone de proximité immédiate	Envoi de la fiche CVI	Documentaire : fiche CVI	Contrôle documentaire Contrôle physique de 100% des anomalies relevées en contrôle interne
Pratiques œnologiques (utilisation limitée des charbons œnologiques, enrichissement)	Registre de cave tenu à jour	Documentaire du registre lors d'un prélèvement pour le contrôle du produit registre	Contrôle documentaire lors d'un prélèvement pour le contrôle du produit
Rendement maximum de production : Rendement IGP et rendement pour les lies, bourbes, produits non vinifiés, vin destiné à distillation ou usage industriel	DR	Contrôle documentaire : vérification des déclarations de récolte Calcul du rendement annuel : volume revendiqué / surface déclarée Et volume revendiqué+lies bourbes et quantités non vinifiées / surface déclarée	Contrôle documentaire : vérification des déclarations de récolte Calcul du rendement annuel : volume revendiqué / surface déclarée Et volume revendiqué+lies bourbes et quantités non vinifiées / surface déclarée
OBLIGATIONS DECLARATIVES			
Déclaration de récolte et/ou de production	Documentaire	Documentaire	Documentaire (respect des modalités et délais)
Déclarations de revendication (totale ou partielle), de transaction vrac (identifiant les lots destinés à l'export), de conditionnement, de changement de dénomination, de déclassement	Documentaire	Documentaire	Documentaire
CONTRÔLES DES PRODUITS			
vins non		Examen analytique et	Examen analytique



IGP AVEYRON		Référence : PC/AVEYRON/P300	
PLAN DE CONTROLE		Indice n° 0	Page 12 sur 27

POINTS A CONTRÔLER	METHODES DE CONTROLE		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
conditionnés		organoleptique (contrôle spécifique des vins primeurs et monocépage)	Examen organoleptique suite à un relevé de manquement en interne (contrôle spécifique des vins primeurs et monocépage)
vins conditionnés		Examen analytique et organoleptique (contrôle spécifique des vins primeurs et monocépage)	Examen analytique Examen organoleptique suite à un relevé de manquement en interne
vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.		Examen analytique et organoleptique (contrôle spécifique des vins primeurs et monocépage)	Examen analytique Examen organoleptique suite à un relevé de manquement en interne

IV. MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

A. CONTROLES INTERNES

Ils sont réalisés sous la responsabilité de l'ODG.

A.1. - Définition des lots.

Le lot est défini conformément à l'article R.112-5 du code de la consommation. Il est identifié par l'opérateur, selon les cas, dans sa déclaration de revendication, dans son registre de conditionnement, ou dans son registre de cave.

Un lot correspond à un volume de vin homogène dans ses caractéristiques : même couleur, revendiqué avec la mention primeur ou nouveau, revendiqué avec cépage(s) ou sans cépage.

Il peut être logé dans un ou plusieurs contenants.

A.2 - Méthode de prélèvement

Les prélèvements sont effectués par un agent préleveur salarié de l'ODG ou mandaté par ce dernier (convention) en présence de l'opérateur ou de son représentant.

Pour procéder aux prélèvements, l'agent préleveur se sert des déclarations établies par les opérateurs et adressées à l'ODG ou de fiches de prélèvement établies suite à ces déclarations qu'il fera signer à l'opérateur ou son représentant à l'issue du prélèvement.

L'agent vérifie la bonne identification des cuves et/ou des lots.

Pour les opérateurs conditionneurs hors zone de production, il peut leur être demandé d'envoyer à l'ODG leurs échantillons accompagnés de l'analyse des lots.

Cas des lots vrac :

➤ Prélèvement dans le ou les contenant(s), d'un volume permettant la constitution d'un échantillon de 3 bouteilles d'un volume minimum de 37,5 cl, qui seront bouchées avec une capsule inviolable par l'agent préleveur devant l'opérateur ou son représentant.

Lorsque le vin est logé dans plusieurs contenants, 2 choix sont possibles :

- soit un volume proportionnel au volume total sera prélevé dans chaque récipient composant le lot.
- soit l'agent préleveur pourra éventuellement choisir les récipients à prélever sous réserve que la somme de ces derniers représente plus d'un tiers du volume global du lot pour les lots en cuves, et plus de 5% du volume global pour les lots en barriques.

➤ Une étiquette d'identification sera apposée sur les bouteilles échantillon.

- 1 est destinée à l'examen organoleptique
- 1 est destinée à l'analyse
- 1 est laissée comme témoin à l'ODG

Cas des lots conditionnés :

➤ L'opérateur ayant conditionné des lots se doit de conserver 3 échantillons identifiés de 0.75l minimum :

- pendant une durée d'1 mois minimum si l'opérateur a opté pour une déclaration de conditionnement systématique,
- jusqu'à la mise suivante sous la même IGP et au moins pendant 1 mois suite à l'expédition, si l'opérateur a opté pour une déclaration de conditionnement annuelle.

➤ Le prélèvement aura lieu sur ces échantillons conservés.

Pour des lots conditionnés dans des contenants de plus de deux litres, un seul contenant est conservé par l'opérateur. En cas de contrôle, il en est extrait les 3 échantillons (3 X 0.75l) destinés aux examens analytiques et organoleptiques.

Une étiquette d'identification sera apposée sur les bouteilles échantillon.

Les vins sont stockés avant d'être portés à la dégustation dans un local spécialement adapté à cet effet et permettant une bonne conservation et sécurisation des échantillons.

En cas de constat de manquement, les échantillons témoins sont conservés pendant une période de 3 mois après le résultat définitif du contrôle.

A.3 - Organisation des examens analytiques et organoleptiques

A.3.1 – Calendrier et délai de contrôle

Contrôle des lots vrac :

- Chaque année, en début de campagne, l'ODG adresse à tous les opérateurs soumis au contrôle interne du produit, ainsi qu'à QUALISUD, le calendrier des commissions de contrôle interne établi et validé par l'ODG, régissant les dates limites de dépôts, les dates de prélèvements et de dégustations.
- La date de réception par l'ODG des déclarations de revendication induit la date de passage en commission de dégustation en contrôle interne selon le calendrier préétabli.
- Les opérateurs sont informés du passage de l'agent de prélèvement par tous moyens dans les 5 jours suivant la date du dépôt de leurs déclarations à l'ODG. Dans le cas particulier des vins primeurs, ce délai est ramené à 2 jours.
En l'absence d'information de la part de l'ODG dans ce délai, le lot ne fera pas l'objet de prélèvement.
- Le contrôle du produit, examen analytique ou organoleptique, doit intervenir dans un délai de 10 jours ouvrés à compter de la date à laquelle l'opérateur a été informé qu'un contrôle allait avoir lieu. Dans le cas particulier des vins primeurs, ce délai est ramené à 3 jours.
- Suite au prélèvement d'un lot de vin en vrac (à l'exception des lots mis à la consommation à la tireuse) l'opérateur doit conserver le lot en l'état (ni transaction vrac, ni conditionnement) jusqu'aux résultats du contrôle.

Contrôle des lots conditionnés

- Pour les vins conditionnés, le contrôle a lieu sur les échantillons prélevés par ODG parmi ceux conservés par le conditionneur.

A.3.2 - Analyse des échantillons

- Les échantillons prélevés destinés à l'analyse sont déposés par l'agent de prélèvement auprès d'un Laboratoire agréé COFRAC et habilité par l'INAO.
- L'examen analytique porte sur les critères définis dans le cahier des charges :
 - acidité volatile ;
 - acidité totale ;
 - titre alcoométrique volumique acquis ;
 - titre alcoométrique volumique total ;
 - SO2 total et SO2 libre ;
 - sucres exprimés en glucose et fructose ;
- Le rapport d'analyse est transmis à l'opérateur concerné.

A.3.3. – Modalités de fonctionnement de la commission chargée de l'examen organoleptique

L'examen organoleptique a pour finalité de vérifier l'acceptabilité du vin, dont les critères sont définis par l'ODG, après s'être assuré d'une absence de défaut qualitatif rédhitoire convenablement décrit par des mots du vocabulaire de la filière et de l'ODG.

Une commission d'examen organoleptique qui intervient dans le cadre du contrôle interne sur l'ordre de service de l'ODG peut intervenir dans le cadre du contrôle externe sur ordre de service de l'organisme de contrôle.

La commission comporte 3 collèges :

- techniciens (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière)
- opérateurs habilités et salariés d'opérateurs
- usagers du produit (restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, ...)

Chaque jury de dégustation doit comporter pour pouvoir statuer au minimum :

- trois membres présents, et pour tout nombre supérieur, un nombre impair de membres;
- des membres représentant au moins deux des trois collèges cités ci-dessous ;
- un ou des membres représentant le collège des opérateurs habilités.

Les membres de la commission sont convoqués par l'ODG pour le contrôle interne au plus tard 5 jours ouvrés avant la séance de dégustation.

Les vins seront présentés lors des séances de dégustation en préservant l'anonymat des échantillons.

✓ Critères de dégustation :

L'ODG met à disposition des membres de la commission une fiche de dégustation qu'ils remplissent individuellement au cours de la dégustation. Cette fiche comporte un avis sur l'acceptabilité du vin, dont les critères sont définis par l'ODG, et les motifs d'un avis défavorable.

✓ Lieu et conditions de dégustation :

L'ODG met à disposition une salle adaptée à l'examen organoleptique et équipée d'un poste de dégustation par dégustateur pour réaliser les dégustations. Le silence est de rigueur pendant la dégustation, jusqu'à ce que l'ensemble des membres ait fini de rédiger ses fiches de dégustation.

La séance dure maximum trois heures. 3 échantillons minimum et 20 échantillons maximum sont présentés à la dégustation.

Les bouteilles de forme particulière, susceptibles de remettre, en cause l'anonymat sont transvasées dans des bouteilles neutres avant la dégustation.

Les membres des jurys sont informés de l'IGP, du millésime, le cas échéant du cépage, de la mention primeur, et éventuellement de l'état du vin (vrac ou conditionné) avant de débiter la dégustation. Dans tous les cas l'anonymat doit être garanti.

a) Rapport de la commission

Les membres de chaque jury remplissent une fiche individuelle de dégustation.

Chaque commission nomme un rédacteur. L'avis de la commission est rendu à la majorité. Le rédacteur de la commission établit une fiche de synthèse qui reprend pour chaque échantillon dégusté les conclusions du jury de dégustation, comportant les motifs des non conformités. Cette fiche est signée par l'ensemble des membres du jury.

Lorsqu'il n'y a pas unanimité du jury pour qualifier les défauts d'un échantillon, toutes les fiches individuelles sont maintenues, et la fiche de synthèse tient lieu de fiche dite « fiche de consensus du jury » afin de statuer sur l'avis à émettre et sur les motifs. Le jury peut alors décider de re-déguster les échantillons concernés. En tout état de cause, la non-conformité d'un vin à l'IGP doit être motivée.

Les vins seront classés en 3 catégories :

- C Vin Conforme à l'IGP
- NCM Vin non conforme présentant soit un niveau faible, pouvant être qualifié de manquement mineur, soit un défaut pouvant évoluer favorablement (ex : réduit), pouvant être qualifié de manquement majeur.
- NCG Vin non conforme présentant un défaut rédhibitoire correspondant à un manquement grave

b) Transmission des résultats à l'opérateur

Si un manquement est relevé suite au contrôle de l'ODG, l'opérateur reçoit l'information (par courrier, fax ou mail) dans un délai de 5 jours ouvrés suivant la date de contrôle. Si l'opérateur ne reçoit aucune information dans ce délai, c'est qu'aucun manquement n'a été relevé et que son vin est conforme.

En cas de préconisation d'actions correctives ou correctrices à l'opérateur, l'ODG doit en assurer le suivi.

B. CONTROLES EXTERNES

Les contrôles organoleptiques et analytiques sont réalisés sous la responsabilité de QUALISUD.

B.1 - Définition des lots.

La définition des lots a été donnée au paragraphe A.1.

B.2 - Méthode de prélèvement

Les prélèvements sont effectués dans tous les cas par un agent habilité par QUALISUD, impartial et indépendant de l'ODG, selon les modalités définies au paragraphe A.2.

Il sera prélevé 3 bouteilles échantillon ou 4 lorsqu'il y a examen organoleptique:

- 1 est destinée à l'examen analytique
- 1 est laissée comme témoin à l'OC
- 1 est destinée à l'examen organoleptique lorsqu'il y a lieu
- 1 est conservé pour une nouvelle expertise si demandée par l'opérateur, dans le cadre de la procédure de recours de l'OC.

L'ODG met à disposition de QUALISUD un lieu permettant une bonne conservation et une sécurisation des échantillons prélevés.

B.3 – Organisation et délai de contrôles

Contrôle des lots vrac

Si l'organisme de contrôle prévoit d'effectuer un contrôle sur un lot de vrac qui a fait l'objet d'une déclaration de revendication, il doit en informer l'opérateur dans les 5 jours ouvrés suivants la réception de la déclaration dudit opérateur. En l'absence d'information de la part de l'organisme de contrôle dans ce délai, le lot ne fera pas l'objet de prélèvement.

Le contrôle du produit, examen analytique ou le cas échéant organoleptique, doit intervenir dans un délai de 10 jours ouvrés à compter de la date à laquelle l'opérateur a été informé qu'un contrôle allait avoir lieu. Suite au prélèvement de son lot de vin en vrac l'opérateur doit conserver le lot en l'état jusqu'aux résultats du contrôle.

Dans le cas particulier des vins primeurs ou nouveaux, l'information de l'opérateur doit intervenir dans les 2 jours ouvrés suivant la réception de la déclaration de l'opérateur et le contrôle doit intervenir dans les 3 jours ouvrés suivant le dépôt de la déclaration de l'opérateur. Suite au prélèvement de son lot de vin en vrac l'opérateur doit conserver le lot en l'état jusqu'aux résultats du contrôle.

Contrôle des lots conditionnés

Pour les vins conditionnés, le contrôle a lieu sur les échantillons prélevés par l'organisme de contrôle parmi ceux conservés par le conditionneur, sauf si cela fait suite à un contrôle interne non conforme. Dans ce cas, le prélèvement est réalisé sur le lot encore en stock ou, si le lot est totalement expédié, sur un autre lot conditionné si possible de la même couleur et même catégorie de produit.

B.4 - Analyse des échantillons

- Les échantillons prélevés destinés à l'analyse sont déposés par l'agent de prélèvement auprès d'un Laboratoire agréé COFRAC, habilité par l'INAO et choisi par QUALISUD.
- L'examen analytique porte sur les critères définis dans le cahier des charges :
 - acidité volatile ;
 - acidité totale ;

- titre alcoométrique volumique acquis ;
- titre alcoométrique volumique total ;
- SO₂ total et SO₂ libre ;
- sucres exprimés en glucose et fructose ;

➤ Le rapport d'analyse est transmis à l'opérateur concerné par l'OC qui en est destinataire.

B.5 – Modalités de fonctionnement de la commission chargée de l'examen organoleptique

L'examen organoleptique a pour finalité de vérifier l'acceptabilité du vin, dont les critères sont définis par l'ODG, après s'être assuré d'une absence de défaut qualitatif rédhibitoire convenablement décrit par des mots du vocabulaire de la filière et de l'ODG.

La commission comporte 3 collèges :

- techniciens (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière)
- opérateurs habilités et salariés d'opérateurs
- 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, ...)

L'ODG propose à QUALISUD une liste nominative des membres par collège. QUALISUD choisit les membres parmi cette liste pour constituer la commission et y extraire les jurys de dégustation. La liste peut être modifiée à l'appréciation de QUALISUD à chaque demande de l'ODG.

Chaque jury de dégustation doit comporter pour pouvoir statuer au minimum :

- trois membres présents, et pour tout nombre supérieur, un nombre impair de membres;
- des membres représentant au moins deux des trois collèges cités ci-dessous ;
- un ou des membres représentant le collège des opérateurs habilités.

Les membres de la commission sont convoqués par QUALISUD pour le contrôle externe au plus tard 5 jours ouvrés avant la séance de dégustation.

Les vins seront présentés lors des séances de dégustation en préservant l'anonymat des échantillons. En externe, l'anonymat est réalisé par QUALISUD.

✓ Critères de dégustation :

QUALISUD met à disposition des membres de la commission une fiche de dégustation qu'ils remplissent individuellement au cours de la dégustation. Cette fiche comporte un avis sur l'acceptabilité du vin, dont les critères sont définis par l'ODG, et les motifs d'un avis défavorable.

✓ Lieu et conditions de dégustation :

L'ODG met à disposition une salle adaptée à l'examen organoleptique et équipée d'un poste de dégustation par dégustateur pour réaliser les dégustations. Le silence est de rigueur pendant la dégustation, jusqu'à ce que l'ensemble des membres ait fini de rédiger ses fiches de dégustation.

La séance dure maximum trois heures. 3 échantillons minimum et 20 échantillons maximum sont présentés à la dégustation.

Les bouteilles de forme particulière susceptibles de remettre en cause l'anonymat sont transvasées dans des bouteilles neutres avant la dégustation.

Les membres des jurys sont informés de l'IGP, du millésime, le cas échéant du cépage, de la mention primeur, et éventuellement de l'état du vin (vrac ou conditionné) avant de débiter la dégustation. Dans tous les cas l'anonymat doit être garanti.

Rapport de la commission d'examen organoleptique

Les membres de chaque jury remplissent une fiche individuelle de dégustation mise à disposition par QUALISUD.

L'avis de la commission est rendu à la majorité.

L'agent habilité par QUALISUD, animateur de la commission, établit une fiche de synthèse qui reprend pour chaque échantillon dégusté les conclusions du jury de dégustation. Cette fiche est signée par l'ensemble des membres du jury.

Lorsqu'il n'y a pas unanimité du jury pour qualifier les défauts d'un échantillon, toutes les fiches individuelles sont maintenues, et la fiche de synthèse tient lieu de fiche dite « fiche de consensus du jury » afin de statuer sur l'avis à émettre et sur les motifs. Le jury peut alors décider de re-déguster les échantillons concernés.

En tout état de cause, la non-conformité d'un vin à l'IGP doit être motivée.

Les vins seront classés en 4 catégories :

- C Vin Conforme
- NCMi Vin ayant un niveau faible ou un défaut organoleptique de très faible intensité mais ne remettant pas en cause l'acceptabilité du produit (manquement mineur)
- NCMa Vin ayant un défaut organoleptique non rédhitoire conduisant , en l'état, à une non acceptabilité du produit (manquement majeur)
- NCG Vin non conforme (défaut rédhitoire) : manquement grave

Tout défaut relevé sur un échantillon, et conduisant à la notification d'un manquement, s'accompagne de la qualification de la nature du ou des défaut(s) relevé(s) par les dégustateurs sur la base du vocabulaire retenu par la filière.

Transmission des résultats à l'opérateur

Dans tous les cas, l'opérateur reçoit le résultat du contrôle réalisé sur son produit (par courrier, fax ou mail) dans un délai de :

- 3 jours ouvrés suivant la date de contrôle, si un manquement est relevé
- 10 jours ouvrés suivant la date de contrôle (analytique et/ou organoleptique), si son vin est conforme.

Demande de nouvelle expertise

En cas de non conformité relevée, l'opérateur peut solliciter qu'une nouvelle expertise soit réalisée par l'OC. Dans ce cas elle a lieu sur l'échantillon témoin prélevé lors de la première expertise et conservé à cet effet.

V. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

A. – CONTROLE INTERNE

Manquement mineur : m

Manquement majeur : M

Manquement grave ou critique : G

Point à contrôler	Manquement constaté par l'ODG	Classification	Suites données par l'ODG au premier constat Mesures correctives demandées à l'opérateur et suivi	Suite donnée par l'ODG en absence de correction dans le délai imparti ou lors du contrôle supplémentaire
Zone de production (origine des raisins)	Parcelle déclarée située hors de la zone de production	G	Demande de rectification (surfaces) de la Déclaration de Récolte et le cas échéant de la déclaration de revendication et transmission du dossier à QUALISUD pour contrôle externe	
Zone de vinification	Chai situé hors de la zone de vinification	G	Transmission du dossier à QUALISUD pour contrôle externe	
Encépagement	- Non respect des règles d'encépagement (cépages autorisés, éventuelles règles de proportion à l'exploitation)	G	Demande de rectification de la déclaration de récolte Transmission du dossier à QUALISUD pour contrôle externe	
Chais	Recours à des pratiques œnologiques non autorisées	G	Transmission du dossier à QUALISUD pour contrôle externe	
Chais	Non séparation des vins en IGP	G	Transmission du dossier à QUALISUD pour contrôle externe	
Chais	Absence d'identification des vins en IGP	m	Avertissement et demande de mise en conformité sous un mois (second contrôle) sous un mois	Si absence de marquage au second contrôle Transmission du dossier à QUALISUD pour contrôle externe
Rendement	Dépassement du rendement autorisé	G	Demande de rectification de la déclaration de récolte et, le cas échéant, de la déclaration de revendication sous un mois et transmission du dossier à QUALISUD pour contrôle externe	
Vins en vrac	analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement	m	Avertissement et contrôle supplémentaire du lot	Si non-conforme après contrôle supplémentaire Transmission du dossier à QUALISUD pour contrôle externe

Point à contrôler	Manquement constaté par l'ODG	Classification	Suites données par l'ODG au premier constat Mesures correctives demandées à l'opérateur et suivi	Suite donnée par l'ODG en absence de correction dans le délai imparti ou lors du contrôle supplémentaire
	analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement	M	Demande de déclassement du lot dans un délai de 10 jours ouvrés à réception du résultat du contrôle.	Si non réception de la déclaration de déclassement du lot dans le délai imparti, transmission du dossier à QUALISUD pour contrôle externe
	examen organoleptique vin classé NCM : niveau faible ou défauts non réhabilitaires	m à M	Avertissement et obligation, soit : - d'une nouvelle présentation du même lot retravaillé - de déclassement du lot par l'opérateur	Si lot non-conforme après la seconde présentation, ou absence de seconde présentation sans déclaration de déclassement transmission du dossier à QUALISUD pour contrôle externe du lot considéré
	examen organoleptique vin classé NCG : vin présentant un ou des défauts réhabilitaires	G	Transmission du dossier à QUALISUD pour contrôle externe du lot considéré	
Vins conditionnés	Analyse non conforme aux dispositions du CDC mais vin loyal et marchand	M	Transmission du dossier à QUALISUD pour contrôle externe	
	analyse non conforme aux dispositions du CDC et vin non loyal et marchand	G	Transmission du dossier à QUALISUD pour contrôle externe	
	examen organoleptique vin classé NCM : niveau faible ou défauts non réhabilitaires	m à M	Avertissement et contrôle interne supplémentaire sur un autre lot	
	examen organoleptique vin classé NCG : vin présentant un ou des défauts réhabilitaires	G	Transmission du dossier à QUALISUD pour contrôle externe	
Déclaration de récolte et de production	Refus d'envoi de la copie de la déclaration de récolte et/ou de production à l'ODG	G	Transmission du dossier à QUALISUD pour contrôle externe	
	Incohérence entre la déclaration de récolte et/ou de production et la fiche CVI	M	Demande de modification de la DR ou déclaration de production sous 1 mois	Si DR ou DP non rectifié sous un mois Transmission du dossier à QUALISUD pour contrôle externe
Déclaration de déclassement en vin sans IG	Absence	m	avertissement	
Non respect des obligations déclaratives : - déclaration de	Absence	G	Transmission du dossier à QUALISUD pour contrôle externe	

Point à contrôler	Manquement constaté par l'ODG	Classification	Suites données par l'ODG au premier constat Mesures correctives demandées à l'opérateur et suivi	Suite donnée par l'ODG en absence de correction dans le délai imparti ou lors du contrôle supplémentaire
revendication - déclaration de conditionnement - déclaration de transaction en vrac	Erronée	m	Avertissement et demande de modification dans un délai contraint	
Non respect des obligations déclaratives : - déclaration de changement de dénomination	Absence ou erronée	m	Avertissement	
	Absence dans le cas d'un changement vers un IGP plus restrictive	M	Demande d'envoi de la déclaration dans un délai contraint	Transmission du dossier à Qualisud
Réalisation des contrôles	Refus de contrôle	G	Transmission du dossier à QUALISUD pour contrôle externe	
	Absence de réalisation du contrôle interne suite au non paiement des cotisations à l'ODG	G	Transmission du dossier à QUALISUD pour contrôle externe	

Tous les contrôles supplémentaires sont à la charge de l'opérateur.

B. – CONTROLE EXTERNE

QUALISUD applique la grille ci-dessous, selon ses procédures de décision internes. Il informe l'ODG des sanctions prononcées à l'encontre des opérateurs.

Le retrait de reconnaissance d'un ODG ne peut être prononcé que par l'INAO.

En cas de retrait du bénéfice de l'IGP, de déclassement de lot, de suspension ou de retrait d'habilitation, l'OC en informe les services de l'INAO dans un délai de 7 jours, ces derniers informent les services de la DGCCRF et de la DGDDI.

GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

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

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

La répétition ou le cumul de manquements relevés au cours de contrôles consécutifs entraîne une requalification du manquement relevé en l'aggravant et peut entraîner une décision de retrait d'habilitation ou une augmentation de la fréquence de contrôle sur les conditions de production ou sur le produit.

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

ODG

Point à contrôler	Code	Libellé manquement	Classification manquement	Sanction
Maîtrise des documents et organisation	ODG01	Défaut de transmission à l'organisme de contrôle pour déclenchement du contrôle externe	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle
	ODG02	Absence d'enregistrement relatif à la diffusion des informations	m	avertissement
	ODG03	Absence de transmission des déclarations d'identification des nouveaux opérateurs à l'organisme de contrôle.	G	Transmission à l'INAO pour engagement suspension ou retrait de la reconnaissance
	ODG04	Absence systématique d'enregistrement des déclarations d'identification	G	Transmission à l'INAO pour engagement suspension ou retrait de la reconnaissance
	ODG05	Absence de tenue à jour de la liste des opérateurs identifiés	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle
	ODG06	Défaut dans le système documentaire	m	avertissement
Suivi des résultats des contrôles internes et de la mise en place des actions correctives	ODG07	Planification des contrôles internes absente ou incomplète	m	avertissement
	ODG08	Petites négligences dans le contenu des rapports de contrôle interne	m	avertissement
	ODG09	Défaut dans la mise en œuvre du plan de contrôle interne, en ce qui concerne les fréquences et le contenu des interventions	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle
	ODG10	Absence de suivi des manquements relevés en interne	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle
Maîtrise des moyens humains	ODG11	Défaut de maîtrise des moyens humains en charge du contrôle interne (personnel insuffisant)	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle
	ODG12	Absence de document formalisant les liens entre les contrôleurs internes et l'ODG	m	avertissement

Point à contrôler	Code	Libellé manquement	Classification manquement	Sanction
Maîtrise des moyens matériels	ODG13	Défaut de maîtrise des moyens matériels	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle
Formation des dégustateurs	ODG14	Défaut de plan de formation	m	Avertissement et demande de mise en œuvre dans un délai contraint

OPERATEUR

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

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	SANCTIONS
Habilitation				
Déclaration d'identification Engagement de l'opérateur	OP1	- Absence	G	- absence d'habilitation
	OP2	Absence d'information de l'organisme de défense ou de gestion de toute modification concernant l'opérateur ou affectant son (ou ses) outil(s) de production	m	avertissement
Conditions de production				
Zone de production (origine des raisins)	OP3	Parcelle déclarée située hors de la zone de production	G	- retrait du bénéfice de l'IGP pour la production issue des parcelles concernées - retrait partiel (activité production de raisin) ou total d'habilitation
Zone de vinification	OP4	Chai situé hors de la zone de vinification	G	- retrait du bénéfice de l'IGP pour la production du chai - retrait partiel d'habilitation (activité vinification)
Encépagement	OP5	- Non respect des règles d'encépagement (cépages autorisés, éventuelles règles de proportion à l'exploitation)	G	- retrait du bénéfice de l'IGP pour la production issue des parcelles concernées - retrait d'habilitation partiel (activité production de raisin)
Chai	OP6	Recours à des pratiques œnologiques non autorisées	G	retrait du bénéfice de l'IGP pour les contenants concernés et/ou contrôle supplémentaire
Chai	OP7	Non séparation des vins en IGP	G	retrait du bénéfice de l'IGP pour les contenants concernés

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFI CATION	SANCTIONS
Chai	OP8	Absence d'identification des vins en IGP	m	avertissement
Rendement	OP9	Dépassement du rendement autorisé (en vin IGP et/ou en « sous-produits »)	G	- déclassement de la part de production concernée - suspension de l'habilitation (production de raisins)
Contrôle du produit				
<u>Vin en vrac</u>	P1	analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement	m	avertissement + obligation de conservation du lot contrôlé et contrôle supplémentaire sur le lot (exigence de traçabilité sur le lot)
	P2	analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement	M	Déclassement du lot
	P3	analyse non conforme (vin non loyal et marchand)	G	- retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot contrôlé et signalement du caractère non loyal et marchand à l'opérateur - Contrôles supplémentaires sur d'autres lots de l'opérateur
	P4	Vin classé NCMi à l'examen organoleptique	m	Avertissement.
	P5	Vin classé NCMA à l'examen organoleptique	M	obligation de conservation du lot contrôlé pour un contrôle supplémentaire sur le lot retravaillé (exigence de traçabilité sur le lot)
	P6	Vin classé NCG à l'examen organoleptique = constat de défauts rédhibitoires*	G	retrait du bénéfice de l'IGP sur le lot considéré + contrôle supplémentaire sur la prochaine déclaration de l'opérateur
<u>Vin conditionné</u>	P7	Analyse non conforme aux dispositions du CDC mais vin loyal et marchand et élément pouvant évoluer favorablement (ex : acide malique) après remise en cercle	M	Contrôle du produit après remise en cercle, ou retrait du bénéfice de l'IGP si l'opérateur ne veut pas remettre en cercle. Contrôle supplémentaire sur la prochaine déclaration de l'opérateur.
	P8	Analyse non conforme aux dispositions du CDC sur éléments ne pouvant évoluer favorablement mais vin loyal et marchand	G	retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot considéré et contrôle supplémentaire sur la prochaine déclaration de l'opérateur

* Liste des défauts fournie par l'ODG, avec identification des défauts rédhibitoires

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFI CATION	SANCTIONS
	P9	Analyse non conforme aux dispositions du CDC et vin non loyal et marchand	G	retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot considéré et et signalement du caractère ni loyal ni marchand à l'opérateur. Contrôles supplémentaires sur les 3 prochaines déclarations de l'opérateur.
	P10	Vin classé NCMi à l'examen organoleptique	m	avertissement.
	P11	Vin classé NCMA à l'examen organoleptique	M	Contrôle du produit après remise en cercle, ou retrait du bénéfice de l'IGP si l'opérateur ne veut pas remettre en cercle. Contrôle supplémentaire sur la prochaine déclaration de l'opérateur.
	P12	Vin classé NCG à l'examen organoleptique	G	retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot avec éventuel rapatriement + contrôle supplémentaire sur la prochaine déclaration de l'opérateur
Obligations déclaratives				
Déclaration de récolte et de production	D1	Refus d'envoi de la copie de la déclaration de récolte et/ou de production à l'ODG	G	suspension d'habilitation jusqu'à mise en conformité pour la campagne considérée (toutes activités)
	D2	Incohérence entre la déclaration de récolte et/ou de production et la fiche CVI	M	Avertissement+ rectification sous 15 jours de la DR ou DP + contrôle supplémentaire année n+1 à la charge du producteur Sans rectification sous 15 jours : suspension d'habilitation (toutes activités) avec éventuellement déclassement d'un volume de vins de la récolte considérée
Déclaration de déclassement en vin sans IG	D3	Non respect des modalités définies dans le cahier des charges	m	avertissement
Non respect des obligations déclaratives : - déclaration de revendication - déclaration de conditionnement - déclaration de transaction en vrac	D4	Absence	G	- contrôles supplémentaires - suspension d'habilitation pour la campagne en cours
	D5	Erronée	m	avertissement
Non respect des obligations déclaratives : - déclaration de changement de dénomination	D6	Absence ou erronée	m	avertissement
	D7	Absence dans le cas d'un changement vers un IGP plus restrictive	M	Avertissement+ rectification sous 15 jours
Réalisation des contrôles	R1	Refus de contrôle	G	Retrait d'habilitation

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFI CATION	SANCTIONS
	R2	Absence de réalisation du contrôle interne suite au non paiement des cotisations à l'ODG	G	Retrait d'habilitation
	R3	Absence de réalisation du contrôle externe suite au non paiement des frais de contrôle à QUALISUD	G	Retrait d'habilitation