

## **1. CONTROLE PRODUCTEUR DE RAISINS :**

### **1.1. -Aire parcellaire délimitée**

Vérification :

- de l'appartenance à l'aire d'appellation revendiquée des parcelles figurant au CVI.
- de la tenue à jour du CVI

### **1.2. Age d'entrée en production , déclaration de récolte,CVI**

- Comparaison de la déclaration de récolte ou la déclaration de revendication avec le potentiel de production afin de contrôler que les nouvelles plantations n'entrent pas en production d'AOP.
- Vérifier le rendement avec la DR
- En fonction du plan d'inspection, vérifier l'affectation parcellaire.

### **1.3. Encépagement**

Contrôle documentaire et sur le terrain.

- Vérifier la proportion d'encépagement de l'exploitation en fonction du plan d'inspection.
- Calculer le potentiel maximum de production : correspond à la superficie revendicable dans l'appellation.

### **1.4. Bulletin de transports de plants et clones**

Vérifier la présence des bulletins de transport ainsi que l'absence de clones, cépages interdits dans l'appellation concernée.

### **1.5. Liste de parcelles ayant plus de 20 % de manquants**

Vérifier la tenue à jour de cette liste et la prise en compte des manquants dans la Déclaration de Récolte.

### **1.6. Suivi maturité et richesse minimale en sucre**

Contrôle de l'enregistrement du suivi de maturité et de la richesse minimale en sucre lors de la récolte.

## 2. CONTROLE VINIFICATEUR :

### 2.1. Tenue des registres des entrées/sorties et de détention/manipulation)

- Vérification des mouvements de vin et leur inscription au registre des entrées/sorties (récolte, ventes vrac, conditionnements, replis/déclassés, coupages de millésimes, sorties de lies, pertes dues à la vinification/l'élevage, pertes accidentelles, consommation familiale
- Vérification du respect des normes au cours des différentes pratiques (coupage, enrichissement, etc...)

### 2.2. Lieu de vinification

Vérification documentaire de la localisation du chai de vinification dans l'aire géographique ou dans l'aire de proximité immédiate de l'appellation.

### 2.3. Capacité de cuverie

- Vérification de la concordance du plan de cave avec le site.
- Contrôle de l'indication des numéros de cuves et de leur contenance
- Contrôle documentaire de la capacité de cuverie exigée par le cahier des charges.

### 2.4. Hygiène générale du chai et du matériel + traçabilité

#### 2.4.1. Chai :

- Plafond : lumière et aération
- Murs
- Sols
- Caniveaux

#### 2.4.2. Cuverie et élevage :

- Intérieur des cuves vides, chapeau, jauge, robinet de dégustation, porte et vannes des cuves.
- Propreté des barriques

#### 2.4.3. Autres matériel :

- Petits matériels nettoyés et rangés (pompes, raccords, tuyaux, bacs...)
- Quai et/ou matériel de réception de la vendange, pressoir, égrappoir, fouloir, tapis élévateur, ligne de conditionnement, etc...
- Purges des pompes ouvertes et nettoyées

#### 2.3.4 Traçabilité :



	<b>METHODOLOGIE CONTROLE CAVE</b>	<b>NOTE-23 Bis</b>	
		Ind.0 25.09.2015	<b>Page 3 sur 3</b>

Vérification de l'identification des produits (AOC, couleur et millésime) sur les cuves, barriques, palox, numéro de lot sur les bouteilles.

**Matériel interdit : variable selon les cahiers des charges (voir FOR-72 Bis)**

Vérification de la tenue à jour des registres de manipulations et de détentions de produits

**2.5. Assemblage des cépages :**

Vérification de la traçabilité, et de la proportion des cépages dans le vin.

**2.6. Déclaration de récolte / déclaration de revendication**

- Vérification de la cohérence de la déclaration de récolte avec la déclaration de revendication, et avec différentes déclarations (renonciation à produire, déclaration de repli, déclaration de déclassement, liste de manquants)
- Vérification du rendement, en cas de DPLC, vérification de la destruction des volumes produits au-delà des rendements autorisés.

**3. CONTROLE CONDITIONNEUR**

- Contrôle sur site de l'identification du lieu de stockage
- Vérification de la mise à disposition des échantillons des lots conditionnés

**4. OBLIGATIONS DECLARATIVES :**

**4.1 Conditionnement :**

- Vérification de la cohérence des déclarations de mise faites auprès de l'OIVR avec le registre de conditionnement ainsi qu'avec les volumes restant en cave.
- Vérification de la date de mise en marché des vins

**4.2 Transaction vrac**

- Vérification de la cohérence des volumes déclarés à l'OIVR avec le registre des entrées et sorties ainsi qu'avec les volumes restant en cave
- Vérification de la période de circulation des vins

**4.3 Vérification analytiques :**

Vérification en fonction du PI, de la présence d'analyses à la déclaration de récolte, avant/après mise, suivi analytique.