



VERSION APPROUVERE LE 02 OCTOBRE 2015

AOC GRIGNAN-LES-ADHEMAR

PLAN D'INSPECTION [VERSION 03]

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

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

Vu l'avis de l'ODG Grignan-les-Adhémar représenté par son Président Henri BOUR,

Le présent plan d'inspection a été approuvé par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité le :

VERSION	DATE	PRINCIPALES EVOLUTIONS	APPROBATION
00	24/07/2008	Création Plan d'inspection	le 10/09/2010
01	28/05/2009	Présentation de la 1 ^{ère} version	
02	18/08/2010	Rédaction version 2	
03	15/09/2015	Modalités de l'identification et de l'habilitation, Mise en place du contrôle interne Produit, Mise en place du contrôle Produit post-mise	

INTRODUCTION	3
I. CHAMP D'APPLICATION - SCHEMA DE VIE	3
II - ORGANISATION DES CONTROLES.....	4
A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS	4
1) Identification et habilitation d'un nouvel opérateur	4
2) Modifications d'Identification et d'Habilitation d'un opérateur déjà habilité.....	6
3) Retrait ou suspension d'habilitation	6
B - CONTROLE RELATIF AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE DES PRODUITS	7
1) Autocontrôle	7
2) Contrôle interne	7
3) Contrôle externe.....	8
C - EVALUATION DE L'ODG	9
D - REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE PRODUIT	11
III. MODALITES DES AUTOCONTROLES, CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNES ...	12
A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS	12
1) <i>Pour les producteurs</i>	12
2) <i>Pour les vinificateurs</i>	13
3) <i>Pour les conditionneurs</i>	13
B - CONDITIONS DE PRODUCTION	14
C - RECOLTE	15
D - VINIFICATION	16
E - CONDITIONNEMENT	
F - CONTROLE DU PRODUIT.....	17
G - OBLIGATIONS DECLARATIVES ET REGISTRES	18
H - EVALUATION DE L'ODG	19
IV. MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES.....	20
A – AUTOCONTROLE	20
B - CONTROLE INTERNE	20
1) Organisation des prélèvements et des dégustations.....	20
2) Suivi des résultats	20
C - CONTROLE EXTERNE	21
1) Déclenchement du contrôle	21
2) Les produits susceptibles de faire l'objet de contrôles	21
3) Détermination de la pression minimale de contrôle	21
4) Procédure générale : Conditions et modalités de prélèvements	22
5) Contrôle en continu des vins conditionnés: Conditions et modalités de prélèvements...	24
6) Incohérences constatées lors du prélèvement	24
7) Préparation des échantillons aux examens organoleptiques et analytiques.....	24
8) Examen analytique.....	25
9) Examen organoleptique	25
V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS.....	27
A – MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DES CONTROLES INTERNES	27
B – CONTROLES EXTERNES	27

INTRODUCTION

Ce plan d'inspection définit les modalités de contrôle du cahier des charges de l'Appellation Grignan-les-Adhémar.

Il permet de s'assurer du bon respect de l'origine des produits, des dispositions relatives à la production, la transformation, l'élaboration et le conditionnement des produits et de vérifier la conformité des produits dans cette Appellation.

Ce plan d'inspection est présenté par l'Organisme d'Inspection viticole de la Vallée du Rhône (OIVR).

I. CHAMP D'APPLICATION - SCHEMA DE VIE

Les points principaux à contrôler indiqués dans le chapitre III du Cahier des Charges de l'AOC Grignan les Adhémar sont identifiés en gras dans le présent chapitre.

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
VIGNOBLE : PLANTATION PARCELLE	PRODUCTEUR	<ul style="list-style-type: none">- Aire géographique + aire parcellaire délimitée- Encépagement- Règles de proportion à l'exploitation- Age d'entrée en production- Densité
CONDUITE DU VIGNOBLE	PRODUCTEUR	<ul style="list-style-type: none">- Taille- Palissage- Charge maximale moyenne à la parcelle- Pourcentage de pieds morts ou manquants- Etat cultural- Autres pratiques culturales (maîtrise de la végétation spontanée)- Irrigation
RECOLTE	PRODUCTEUR	<ul style="list-style-type: none">- Maturité / Richesse minimale en sucres- Rendement
VINIFICATION	VINIFICATEUR	<ul style="list-style-type: none">- Lieu de vinification- Pratiques œnologiques et traitements physiques- Obligations d'analyse et Normes analytiques- Capacité de cuverie- Matériel utilisé- Entretien du chai et du matériel- Acceptabilité organoleptique et analytique- Assemblage des cépages dans les vins- Comptabilité matière, traçabilité
CONDITIONNEMENT CONSERVATION	CONDITIONNEUR	<ul style="list-style-type: none">- Obligations d'analyse et Normes analytiques- Acceptabilité organoleptique et analytique- Date de mise en marché à destination du consommateur- Lieu identifié pour le stockage des produits conditionnés- Entretien du chai et du matériel- Comptabilité matière, traçabilité

II - ORGANISATION DES CONTROLES

Le plan d'inspection est adressé à l'ODG qui doit le communiquer aux opérateurs concernés.

A- IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

1) Identification et habilitation d'un nouvel opérateur

Tout nouvel opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la transformation, l'élaboration ou le conditionnement d'un produit à appellation d'origine est tenu de déposer auprès de l'organisme de défense et de gestion (ODG) une déclaration d'identification en vue de son habilitation à exercer son activité dans l'appellation d'origine concernée.

La déclaration d'identification vaut demande d'habilitation.

Toute structure changeant de numéro SIRET ou de numéro CVI est considérée comme un nouvel opérateur.

a) La déclaration d'identification

L'identification d'un opérateur s'effectue auprès de l'ODG sur une déclaration d'identification dont le modèle a été validé par l'INAO.

Ce formulaire est mis à disposition par l'ODG sur simple demande.

La déclaration d'identification mentionne notamment les coordonnées de l'opérateur, les activités pour lesquelles il souhaite être habilité, et un acte d'engagement signé.

L'opérateur s'engage à :

- respecter les conditions de production fixées dans le cahier des charges,
- réaliser les autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes (facultatif pour les opérateurs non membres de l'ODG) et externes prévus par le présent plan d'inspection,
- supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés,
- accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités,
- informer l'ODG de toute modification le concernant ou affectant son outil de production.

Les pièces suivantes doivent être jointes à la déclaration d'identification :

Activités	Pièces à joindre
Producteur de raisins	- Casier Viticole (CVI) à jour datant de moins de 3 mois - Pour les bailleurs, fournir le détail des parcelles en métayage. - Pour les métayers, fournir le détail des parcelles ainsi que le nom et coordonnées du bailleur
Vinificateur, Vendeur de vin en vrac	Plan de cave indiquant les numéros et volumes de l'ensemble des contenants

La déclaration d'identification ne peut être enregistrée par l'ODG que dûment complétée, signée et accompagnée de l'ensemble des pièces jointes demandées.

En cas de déclaration incomplète, l'ODG avertit l'opérateur et conserve le dossier dans l'attente des pièces manquantes.

b) Dates limites de dépôt de la déclaration d'identification

Pour que l'opérateur puisse être habilité à exercer ses activités dans les meilleurs délais et notamment pour la prochaine récolte pour les producteurs de raisins et les vinificateurs, les échéances suivantes doivent impérativement être respectées.

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

Pour les cas particuliers de création de structure, de reprise ou d'achat après le 1^{er} juin, les dossiers devront être accompagnés de justificatifs démontrant l'impossibilité de s'identifier avant la date butoir.

c) Contrôle d'habilitation

L'ODG dispose de 10 jours à compter de la réception de la déclaration d'identification complète pour l'enregistrer et la transmettre à l'OIVR.

Le contrôle documentaire et sur site sera réalisé par l'OIVR. Il portera sur l'ensemble des activités, sur le respect des conditions structurelles de production.

Nouvel Opérateur avec au moins l'activité Producteur de raisins

L'OIVR établit à l'attention du directeur de l'INAO un rapport d'habilitation dans les trois mois qui suivent l'enregistrement de la déclaration d'identification complète par l'ODG et au plus tard avant le 15 août de l'année de la première récolte en appellation sur la base des documents fournis, du contrôle documentaire et du contrôle sur site.

Si les parcelles du nouvel opérateur ont déjà fait l'objet d'un audit d'exploitation dans les 5 années qui précèdent la demande d'habilitation sans manquement vignoble pour les règles structurelles, le contrôle d'habilitation peut être uniquement documentaire.

Pour les opérateurs exploitant moins de 1,5 ha et ne vinifiant pas leur production, l'audit d'habilitation est documentaire.

Nouvel Opérateur sans l'activité Production de raisins

L'OIVR établit à l'attention du directeur de l'INAO un rapport d'habilitation sur la base des documents fournis et du contrôle documentaire dans le mois qui suit la transmission par l'ODG de la demande d'identification et, pour les vinificateurs, au plus tard, le 15 août de l'année de dépôt de la demande d'identification.

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

En ce qui concerne l'activité de conditionnement, l'habilitation d'un opérateur dans une AOC vaut, par équivalence, habilitation dans toute autre AOC si les règles structurelles relatives au conditionnement sont compatibles. Le contrôle est alors uniquement documentaire.

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

d) *Décisions d'habilitation*

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

Le directeur de l'INAO :

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

L'habilitation mentionne les activités sur lesquelles elle porte.

L'habilitation pour la vinification vaut également pour l'activité Vente de vin en vrac.

L'habilitation pour le conditionnement vaut également pour l'activité de vente à la tireuse.

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

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

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

L'opérateur habilité est tenu d'informer l'ODG sous un délai d'un mois de toute modification concernant notamment ses coordonnées, ses activités ou les règles structurelles affectant son outil de production (Voir tableau règles structurelles) par rapport aux éléments contenus dans sa déclaration d'identification initiale.

A cet effet, il remplit une déclaration d'identification modificative et transmet les pages modifiées ainsi que les pièces à joindre à l'ODG.

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

a) *Modifications majeures*

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

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

b) *Modifications mineures*

Toutes les modifications non majeures sont considérées comme mineures et, notamment :

- tout changement de coordonnées (dont la Raison Sociale) n'affectant pas l'outil de production,
- le changement du lieu de stockage des produits conditionnés
- l'ajout des activités Vente en vrac et Vente à la tireuse.
- la reprise à l'identique de l'exploitation sans modification de l'outil de production et sans changement de numéro CVI.

Les modifications mineures sont transmises par l'ODG à l'INAO au moins une fois par mois, afin de mettre à jour les informations figurant dans la liste des opérateurs habilités.

Ces modifications mineures n'entraînent pas de contrôle d'habilitation sur le terrain.

3) Refus, retrait ou suspension d'habilitation

Conformément à la grille de traitement des manquements annexée au présent plan d'inspection :

- ✓ Le directeur de l'INAO peut notifier un refus d'habilitation partiel ou total (selon les activités) sur la base d'un rapport d'inspection mettant en évidence une non-conformité de règles structurelles ou un non-paiement des frais de contrôle.
- ✓ Le directeur de l'INAO peut retirer, partiellement ou totalement (selon les activités), temporairement (suspension) ou définitivement (retrait), l'habilitation d'un opérateur, au vu des résultats du contrôle externe

Suite à un retrait d'habilitation, l'opérateur qui souhaitera à nouveau intervenir dans l'appellation devra déposer une nouvelle déclaration d'identification et suivre la procédure de contrôle d'habilitation.

Par ailleurs, en cas de cessation d'activité d'un opérateur ou d'absence de déclaration de revendication pendant 3 années consécutives, sur information écrite de l'opérateur ou de l'ODG, l'INAO peut retirer l'opérateur de la liste des opérateurs habilités.

L'INAO transmet à l'ODG et à l'OIVR la liste mise à jour des opérateurs habilités.

B - CONTROLE RELATIF AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE DES PRODUITS

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

1) Autocontrôle

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

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

	A transmettre à l'ODG	A transmettre à l'OIVR
Déclaration de renonciation à produire	X	
Déclaration de revendication	X	
Déclaration de transaction vrac		X
Déclaration de retraitaison		X
Déclaration de conditionnement		X
Déclaration de déclassement	X	X
Déclaration des parcelles irriguées		X

2) Contrôle interne

L'ODG doit élaborer une procédure de contrôle interne afin de s'assurer du respect du cahier des charges par les opérateurs habilités (membres de l'ODG ou volontaires) conformément à la directive INAO-DIR-CAC-01, version en vigueur.

Ainsi l'ODG doit décrire :

- l'organisation des moyens humains et techniques dont dispose l'ODG pour assurer des opérations de contrôle interne auprès de ses membres et auprès éventuellement d'autres opérateurs volontaires (ex : personnel technique, personnel technique qualifié, service technique, service technique qualifié, commissions techniques de suivi des conditions de production) ;
- les liens de l'ODG avec le personnel chargé du contrôle interne, ainsi que les éventuelles procédures encadrant l'activité de ce personnel ;
- les documents à produire par l'opérateur pour démontrer la réalisation des autocontrôles réalisés par les opérateurs, ainsi que la durée de conservation de ces documents ;
- le nombre d'opérateurs ou le volume (surface, production,...) contrôlés par an, les critères des choix d'intervention (taille de l'opérateur, confiance dans les autocontrôles...). Il doit garantir de voir l'ensemble des opérateurs dans un délai donné adapté au nombre d'opérateurs de la filière ;
- les modalités, les méthodologies des contrôles internes, lesquels portent sur la vérification de la réalisation des autocontrôles et la vérification du respect du cahier des charges (ex : documentaire, examens analytiques, organoleptiques...) ;
- les mesures correctives auxquelles le contrôle interne peut donner lieu ;
- le suivi des mesures correctives afin de vérifier leur réalisation et leur efficacité. Cette vérification peut être réalisée pendant les opérations de contrôle. L'ODG précise le contenu du document nécessaire au suivi des mesures correctives, à enregistrer par l'ODG et mis à disposition de l'OI ;
- la liste des situations donnant lieu à l'information de l'OI à des fins de traitement par celui-ci (refus de contrôle par l'opérateur, manquements pour lesquels aucune mesure correctrice ne peut être proposée, absence d'application des mesures correctrices par l'opérateur, manquements pour lesquels l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement).

L'ODG doit conserver des preuves de tous les contrôles internes effectués par lui-même ou sous-traités, pendant une période de 3 ans.

L'ODG est chargé de vérifier le respect par l'opérateur de l'engagement de mise en conformité en cas de manquement relevé en interne.

L'ODG doit apporter la preuve de son aptitude à recueillir et gérer toutes les données remontant des opérateurs, ainsi que le suivi des actions correctrices.

a) Obligations déclaratives.

⇒ Identification :

L'ODG procède à la vérification de la complétude du dossier de déclaration d'identification dans le cadre de l'habilitation de l'opérateur. Il vérifie le respect du délai de dépôt selon la ou les activités envisagées. L'ODG vérifie 100% des dossiers déposés.

⇒ Récolte, Revendication:

L'ODG vérifie la cohérence des différentes déclarations (Récolte, Revendication, renonciation à produire..).

b) Contrôle Produit.

Les modalités du contrôle interne sont décrites dans le chapitre IV de ce présent plan d'inspection.

3) Contrôle externe

Le présent plan fixe les modalités, les méthodologies et les fréquences des contrôles externes. Ces contrôles sont effectués de manière aléatoire, inopinée ou ciblée.

Les contrôles sont ciblés dans les cas suivants :

- Refus de contrôle produit interne
- Manquement à la suite de la seconde présentation d'un vin lors d'un contrôle interne Produit
- Historique des contrôles externes
- Action corrective non effectuée

- A la demande de l'ODG, si les conditions climatiques ou l'état sanitaire le justifient, la pression de contrôle vignoble ou produit peut être portée à 100%.

En cas de manquements Produit en contrôle interne ou externe, des audits d'exploitation ou de caves pourront être réalisés en contrôle externe.

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

- contrôleurs pour le contrôle administratif des documents
- contrôleurs techniques (personnel permanent et saisonnier) pour les contrôles de la production, de la vinification, du conditionnement et du stockage.

Les contrôles externes réalisés par l'OIVR sont exercés par des agents de l'OIVR indépendants et respectueux de la clause de confidentialité quant aux opérateurs inspectés et aux résultats des inspections.

Les contrôles externes portent sur :

- L'habilitation
- Les conditions de production

Les contrôles « vignoble » sont réalisés de façon aléatoire par section cadastrale et/ou par exploitation.

Ces contrôles visent à vérifier le respect des conditions de production conformément au cahier des charges de l'AOC revendiquée.

Si l'inspecteur ne constate aucun manquement sur la parcelle, le contrôle se limite à son appréciation à dire d'expert. S'il y a un doute par rapport à un point du cahier des charges, le contrôle est enclenché selon les méthodes décrites dans les documents Qualité de l'OIVR

L'agent de l'OIVR établit un constat d'inspection pour chaque parcelle.

Un rapport d'inspection récapitulatif des parcelles faisant état d'un manquement, est envoyé à l'opérateur selon les modalités définies au chap. V. Les fiches d'inspection de ces parcelles constatant un manquement sont annexées au rapport d'inspection.

A l'issue des contrôles « vignoble », l'OIVR fournit à l'ODG un récapitulatif de l'ensemble des parcelles contrôlées. Cette liste est tenue à disposition des opérateurs par l'ODG.

- La récolte, la vinification et le stockage

Le contrôle concerne l'outil de production : le chai, le matériel et le stockage.

Il porte aussi sur la maturité, l'état sanitaire, les pratiques œnologiques.

- Le produit

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

Les examens analytiques doivent être réalisés par des laboratoires habilités par l'INAO.

(Voir IV Modalités d'organisation des examens analytiques et organoleptiques)

- Les obligations déclaratives

C - EVALUATION DE L'ODG

L'OIVR évalue l'ODG une fois par an.

Ces audits ont pour but de contrôler notamment les points suivants :

- La tenue à jour de la liste des opérateurs identifiés
- La capacité de l'ODG à assumer le contrôle interne
- La réalisation des contrôles internes et le suivi des mesures correctives prononcées par l'ODG

- La mise en œuvre par l'ODG des mesures prononcées après une évaluation de l'OIVR.

L'audit, réalisé par un auditeur de l'OIVR, consiste en un contrôle documentaire au siège social de l'ODG.

Pour plus de détails, se reporter au chapitre III, point H

D - REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE PRODUIT

ETAPE	FREQUENCE MINIMALE DES CONTROLES INTERNES	FREQUENCE MINIMALE DES CONTROLES EXTERNES PAR L'OI	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTROLE
Déclaration d'identification / Habilitation	100% des opérateurs	100% des nouveaux opérateurs et nouvelles demandes d'habilitation	100% des nouveaux opérateurs et nouvelles demandes d'habilitation
Conditions de production		20 % des superficies / an	20% des superficies / an
Récolte		5% des opérateurs / an	5% des opérateurs / an
Vinification et stockage		5% des opérateurs / an	5% des opérateurs / an
Contrôle du produit (Transactions en vrac, retraisons ou conditionnement)	Contrôle organoleptique systématique des vins en vrac avant la première commercialisation.	L'opérateur est contrôlé au moins une fois par an en fonction des volumes revendiqués, conditionnés ou commercialisés. Les tranches s'appliquent toutes couleurs confondues : De 0 à 500 hl : 1 contrôle De 501 à 1000 hl : 2 contrôles minimum De 1001 à 2 500 hl : 3 contrôles minimum De 2 501 à 5 000 hl : 4 contrôles minimum > 5 000 hl : 5 contrôles minimum Contrôle analytique aléatoire (10% des lots prélevés) Contrôle analytique et organoleptique obligatoire de tous les vins en vrac destinés à être expédiés en dehors des frontières nationales (Vrac export)	L'opérateur est contrôlé au moins une fois par an en fonction des volumes revendiqués, conditionnés ou commercialisés. Les tranches s'appliquent toutes couleurs confondues : De 0 à 500 hl : 1 contrôle De 501 à 1000 hl : 2 contrôles De 1001 à 2 500 hl : 3 contrôles De 2 501 à 5 000 hl : 4 contrôles > 5 000 hl : 5 contrôles Contrôle analytique aléatoire (10% des lots prélevés) Contrôle analytique et organoleptique obligatoire de tous les vins en vrac destinés à être expédiés en dehors des frontières nationales (Vrac export)
Obligations déclaratives	100% des opérateurs pour la déclaration de revendication / an	5% des opérateurs / an	5 % des opérateurs / an
Evaluation de l'ODG		1 audit / an	1 audit / an

III. MODALITES DES AUTOCONTROLES, CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNES

Les points principaux à contrôler indiqués dans le chapitre III du Cahier des Charges de l'AOC Grignan les Adhémar sont identifiés en gras dans le présent chapitre.

A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

1) Pour tous les opérateurs

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE	
	Autocontrôle	Contrôle interne
Déclaration d'identification Habilitation	Copie de la déclaration d'identification.	Contrôle de la complétude du dossier Fréquence = 100% des opérateurs
		Contrôle systématique (documentaire et sur site) pour les nouvelles demandes d'habilitation Fréquence : 100 % des nouvelles demandes d'habilitation

2) Pour les producteurs

Aire parcellaire délimitée	L'opérateur vérifie et si nécessaire enregistre sur sa fiche CVI le classement de ses parcelles.	Vérification documentaire du classement des parcelles de l'exploitation dans l'aire délimitée Grignan les Adhémar par rapprochement de la fiche CVI et des plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire. Fréquence = 100% des nouvelles demandes d'habilitation.
Potentiel de production	Tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable.	Vérification de la tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable. Fréquence = 100% des nouvelles demandes d'habilitation.
Encépagement et règles de proportion à l'exploitation	Fiche CVI Bulletins de transport des plants	Contrôle documentaire pour vérifier les règles de proportions à l'exploitation Vérification ampélographique du cépage sur le terrain. Fréquence = 100% des nouvelles demandes

			d'habilitation avec contrôle sur site de 30% des surfaces de ces nouvelles demandes.
Densité de plantation			Vérification sur le terrain Fréquence = 100% des nouvelles demandes d'habilitation avec contrôle sur site de 30% des surfaces de ces nouvelles demandes

3) *Pour les vinificateurs*

Chai de vinification + matériel			Contrôle documentaire et sur site Fréquence = 100% des nouvelles demandes d'habilitation.
Capacité de cuverie			Contrôle documentaire et sur site Fréquence = 100 % des nouvelles demandes d'habilitation.
Lieu de vinification	Vérification par l'opérateur de la situation de son chai dans l'aire géographique ou aire de proximité immédiate		Contrôle documentaire et sur site Fréquence = 100% des nouvelles demandes d'habilitation.

4) *Pour les conditionneurs*

Lieu identifié pour le stockage des vins conditionnés			Contrôle sur site Fréquence = 100 % des nouvelles demandes d'habilitation.
Tracabilité du conditionnement	Tenir à disposition les registres de manipulations, d'assemblage de cépages et d'entrées-sorties.		Contrôle documentaire et sur site de la présence des registres Fréquence = 100 % des nouvelles demandes d'habilitation.

B. CONDITIONS DE PRODUCTION

METHODOLOGIE ET FREQUENCE			
Point à contrôler	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Aire parcellaire délimitée	L'opérateur vérifie et si nécessaire enregistre le classement de ses parcelles dans l'AOC concernée.		Vérification documentaire du classement des parcelles de l'exploitation dans l'aire délimitée Grignan les Adhémar par rapprochement de la fiche CVI et des plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire. Fréquence = 20% des surfaces / an
Potentiel de production Encépagement et règles de proportion à l'exploitation Age d'entrée en production des jeunes vignes	Tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable		Vérification de la tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable. Vérification documentaire des règles de proportions à l'exploitation Fréquence = 5 % des opérateurs / an
Cépages	Bulletins de transport des plants ou de greffons		Vérification ampélographique du cépage sur le terrain. Fréquence = 20 % des surfaces/ an
Densité de plantation			Vérification sur le terrain Fréquence = 20 % des surfaces / an
Taille			Vérification sur le terrain Fréquence = 20 % des surfaces / an
Règles de Palissage et hauteur de feuillage			Vérification sur le terrain du palissage, de la hauteur de feuillage ou longueur des rameaux. Fréquence = 20 % des surfaces / an
Charge maximale moyenne à la parcelle			Estimation de la charge par un contrôle sur le terrain Fréquence = 20 % des surfaces / an
Entretien de la parcelle Autres pratiques culturales			Vérification visuelle de l'état d'entretien de la parcelle Vérification de la maîtrise de la végétation spontanée des parcelles de vignes ou des tournières Fréquence = 20 % des surfaces / an

Irrigation	Copie des obligations déclaratives	Vérification de la réalisation des obligations déclaratives. Contrôle de la charge. Fréquence = 20 % des surfaces / an
Taux de pieds morts ou manquants	Liste des parcelles avec le % de manquants s'il est > 20%.	Estimation du taux de manquant + rapprochement avec la déclaration de récolte Fréquence = 20 % des surfaces / an
Apports organiques		Vérification visuelle de l'absence de composts, déchets organiques ménagers, des boues de station d'épuration autres que celles des installations vitivinicoles Fréquence = 20 % des surfaces / an

C - RECOLTE

METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
Point à contrôler	Autocontrôle	Contrôle interne
Etat sanitaire des raisins		Contrôle externe Par contrôle visuel lors de la récolte Fréquence = 5% des opérateurs / an
Maturité Richesse minimale en sucre des raisins	Enregistrement des contrôles de maturité réalisés sur des parcelles témoins de l'exploitation	Vérification documentaire des enregistrements des contrôles de maturité réalisés sur des parcelles témoins de l'exploitation ou par mesure réfractométrique pour la richesse en sucre des raisins Fréquence = 5% des opérateurs / an
Parcelles non vendangées ou partiellement vendangées		Contrôle visuel Fréquence = 5% des opérateurs / an

D - VINIFICATION

METHODOLOGIE ET FREQUENCE			
Point à contrôler	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Lieu de vinification	Vérification par l'opérateur de la situation de son chai dans l'aire géographique ou aire de proximité immédiate		Contrôle documentaire et sur site Fréquence = 5% des opérateurs / an
Pratiques œnologiques et traitements physiques Enrichissement	Tenue du registre de manipulation		Vérification de la tenue du registre de manipulation Contrôle documentaire et sur site du respect des pratiques œnologiques Fréquence = 5% des opérateurs / an
Matériel utilisé			Contrôle visuel du matériel utilisé Fréquence = 5% des opérateurs / an
Entretien général du chai et du matériel			Contrôle visuel de l'état de propreté des sols des rigoles, du conquet de réception et du matériel de transfert.
Capacité de cuverie			Contrôle de 5% des opérateurs / an
Obligation d'analyse des vins	Analyse des vins après fermentation alcoolique : sucres fermentescibles		Contrôle documentaire et sur site Fréquence = 5% des opérateurs / an
Assemblages des cépages	Respect des proportions cépages principaux / cépages accessoires pour chaque couleur Tenue des registres		Contrôle documentaire et sur site. Fréquence = 5% des opérateurs/an. Contrôle documentaire et sur site Vérification de la tenue des registres. Fréquence = 5% des opérateurs / an

E - CONDITIONNEMENT

Lieu identifié pour le stockage des vins conditionnés			Contrôle sur site. Fréquence = 5% des opérateurs / an.
Obligation d'analyse des vins	Analyse de tous les lots homogènes de vins. Pour les vins conditionnés, les analyses doivent être conservées 6 mois à compter de la date de conditionnement.		Contrôle documentaire et sur site. Fréquence = 5% des opérateurs/an.
Obligation de conservation des échantillons conditionnés	Conservation de 6 échantillons/lot pendant 3 mois minimum.		Contrôle au moment du prélèvement. Fréquence = Cf. Chap.II.D : Fréquences minimales des contrôles externes/OI.

F - CONTROLE DU PRODUIT

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Vin faisant l'objet d'une transaction en vrac, d'une retransaction ou d'un conditionnement	L'opérateur doit tenir son registre d'entrées/sorties ou de conditionnement. Analyse des vins conditionnés, avant ou après conditionnement	Contrôle organoleptique systématique des vins en vrac avant la première commercialisation.	Contrôle analytique et organoleptique Nombre de contrôles défini par tranches de volumes (Voir D – Répartition et fréquence des contrôles) Dans les cas d'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'AOC, contrôle analytique et organoleptique systématique.

G - OBLIGATIONS DECLARATIVES ET REGISTRES

METHODOLOGIE ET FREQUENCE			
Point à contrôler	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Déclaration de revendication / DR-SV11-SV12 / vérification des rendements	Copie des déclarations	Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations 100 % des opérateurs / an	Contrôle documentaire de la cohérence entre les différentes déclarations 5 % des opérateurs / an
Déclaration de récolte / Liste des parcelles avec plus de 20% de pieds morts ou manquants / Déclaration de renonciation à produire, rendements	Copie des déclarations		Contrôle documentaire de la cohérence entre les différentes déclarations 5% des opérateurs / an
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Conservation d'une copie de la déclaration et des attestations de destruction des volumes		Contrôle documentaire 5% des opérateurs / an
Date de mise en marché à destination du consommateur	Tenue à jour des registres de manipulations et d'entrées-sorties Copies des déclarations de transaction vrac, retraitaison et conditionnement		Contrôle documentaire de la cohérence entre les différentes déclarations et les registres 5% des opérateurs / an
Comptabilité matière, traçabilité	Tenue à jour des registres de manipulations, d'assemblage de cépages et d'entrées-sorties. Copie des déclarations de transaction vrac, retraitaison et conditionnement faites à l'OIVR.		Contrôle documentaire de la cohérence entre les différentes déclarations et les registres. Fréquence = 5% des opérateurs / an

H. EVALUATION DE L'ODG

Point à contrôler	Méthode
Maîtrise des documents et organisation	Par contrôle documentaire
Maîtrise des moyens humains et du matériel.	Par contrôle documentaire
Identification des opérateurs, tenue à jour de la liste et transmission des informations à l'INAO et à l'OI	Par contrôle documentaire
Mise à disposition des documents aux opérateurs (cahier des charges, plan d'inspection, déclaratifs obligatoires, registres...)	Par contrôle documentaire
Contrôle interne : vérification du respect des fréquences et des enregistrements	Par contrôle documentaire et sur site
Evaluation de la qualité du contrôle interne	Par contrôle documentaire et accompagnement d'un contrôleur interne en situation de contrôle chez un opérateur
Contrôle des déclarations effectuées par les opérateurs auprès de l'ODG	Par contrôle documentaire
Suivi des actions correctives	Par contrôle documentaire et sur site
Transmission des dossiers à l'organisme d'inspection	Par contrôle documentaire
Formation des jurés : évaluation du contenu du plan de formation notamment à l'utilisation de la fiche de dégustation, vérification de la réalisation des formations et de la tenue à jour de la liste des dégustateurs.	Par contrôle documentaire
Suivi des non-conformités ODG	Par contrôle documentaire

IV. MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

A – AUTOCONTROLE

Les vins prêts à être conditionnés doivent être analysés suivant les dispositions de l'article D.645-18 du code rural et de la pêche maritime.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période d'au moins 6 mois à compter de la date du conditionnement.

L'opérateur doit tenir son registre des manipulations visé à l'article D.645-18 du code rural et de la pêche maritime (entrées-sorties et conditionnement).

B- CONTROLE INTERNE

1) Organisation des prélèvements et des dégustations

Les vins en vrac issus de la dernière récolte et ayant fait l'objet d'une déclaration de revendication doivent être déclarés à l'ODG sur la fiche de prélèvement établie par l'ODG afin d'être dégustés dans le cadre du contrôle interne. La déclaration doit être accompagnée d'une analyse de chaque cuve présentée datant de moins de 3 mois.

En l'absence de présentation des vins au contrôle interne (refus de l'opérateur, opérateurs non-membres de l'ODG ayant déposé une déclaration de revendication et ne souhaitant pas se soumettre au contrôle interne), un contrôle systématique de toutes les transactions ou conditionnements sera réalisé en externe, à la charge de l'opérateur.

L'opérateur doit présenter la totalité des vins d'une couleur avant toute commercialisation. La présentation de chaque couleur peut se faire en une ou plusieurs fois. C'est l'opérateur qui détermine si ses vins sont présentables au contrôle interne.

L'ODG organise le prélèvement de toutes les cuves de la couleur considérée suite à la déclaration de l'opérateur.

Les vins sont dégustés par un jury expert composé de 5 personnes sélectionnées par l'ODG dans la liste des dégustateurs.

Le planning de dégustation est défini par l'ODG.

Chaque opérateur doit avoir présenté l'intégralité de ses vins avant la dernière séance prévue au mois de juin de l'année qui suit celle de la récolte.

2) Suivi des résultats

En cas de conformité du (ou des) échantillon(s) présenté(s), l'opérateur reçoit de l'ODG une confirmation écrite de cette conformité.

En cas de non-conformité (note B ou C) d'une ou de plusieurs cuves présentées, l'opérateur a la possibilité d'effectuer des actions correctrices pour lever la non-conformité, en particulier l'assemblage entre plusieurs cuves. Il doit représenter l'intégralité de la couleur concernée au contrôle interne dans un délai maximum de 90 jours et au plus tard avant le mois de juin qui suit l'année de la récolte.

En cas de non-conformité confirmée lors de la seconde présentation, la poursuite de la procédure dépend de la gravité de la non-conformité.

- Si note B, le contrôle externe de la cuve sera systématique. Une analyse et une dégustation seront effectuées. Le vigneron pourra opter pour un déclassement volontaire.
- Si note C, le vigneron pourra opter pour un déclassement volontaire de la (ou des cuves) concerné(es) ou bien présenter 100% des produits (l'ensemble des cuves de la couleur considérée prêtes à être commercialisées en vrac ou à être conditionnées) au contrôle externe. Ce contrôle sera effectué en pré-mise pour la totalité de la couleur considérée.

Si l'opérateur ne souhaite pas soumettre ses vins à la seconde présentation du contrôle interne, il le signale à l'ODG qui prévient l'OIVR pour organiser le contrôle externe systématique de tous les vins de la couleur considérée.

Les résultats de chaque dégustation sont transmis à l'OIVR pour le suivi de la bonne application des modalités du contrôle interne.

C- CONTROLE EXTERNE

1) Déclenchement du contrôle

Le contrôle produit est déclenché par l'OIVR sur la base d'une déclaration selon le modèle en vigueur :

- De transaction en vrac.
- De retraitaison
- D'un conditionnement.
- De mise à la consommation.
- D'une expédition de vin en vrac hors du territoire national.

Il est réalisé selon des modalités définies en paragraphe 3. « Procédure générale : Conditions et modalités de prélèvements ».

Tous les opérateurs s'inscrivent dans cette procédure déclarative. Cependant, un système de contrôle continu peut être mis en place. Ces modalités sont définies dans le paragraphe 4. « Contrôle en continu : Conditions et Modalités de prélèvements ».

2) Les produits susceptibles de faire l'objet de contrôles

Sont susceptibles de faire l'objet d'examen analytiques et/ou organoleptiques :

- Tout lot de vin non conditionné faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités.
- Tout lot de vin homogène non conditionné mis à la consommation, commercialisé à destination du consommateur (vins à la tireuse)
- Tout lot de vin ayant fait l'objet d'un conditionnement

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

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

Le lot contrôlé correspond à un lot homogène constitué d'un même vin pouvant être réparti dans différents contenants.

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

3) Détermination de la pression minimale de contrôle

Chaque opérateur vinificateur et/ou conditionneur est contrôlé au moins une fois par année civile en fonction des volumes revendiqués, conditionnés ou commercialisés par AOC.

Le nombre minimum d'échantillons annuels est fixé selon les tranches suivantes, toutes couleurs confondues :

Entre 0 et 500 hl : 1 contrôle minimum

Entre 501 et 1000 hl : 2 contrôles minimum

Entre 1001 et 2500 hl : 3 contrôles minimum

Entre 2501 et 5000 hl : 4 contrôles minimum

Plus de 5 000 hl : 5 contrôles minimum

4) Procédure générale : Conditions et modalités de prélèvements

Avant tout prélèvement, l'opérateur doit montrer à l'agent de l'OIVR le document reçu de l'ODG pour confirmer le passage au contrôle interne des vins faisant l'objet du présent prélèvement.

a) Procédure générale pour les vins en vrac

⇒ **Déclenchement du contrôle**

L'opérateur vendeur (le vinificateur dans le cas d'une première transaction, le négociant en cas de transaction ultérieure) doit avertir l'OIVR par l'envoi de la déclaration de transaction vrac ou retraitement minimum 10 jours ouvrés avant chaque opération.

La décision de contrôler ou pas le lot déclaré est prise par l'OIVR dans le respect de la fréquence minimale définie dans le plan d'inspection.

⇒ **Information de l'opérateur de la décision de contrôle**

L'OIVR informe par écrit (fax, courriel, courrier) l'opérateur de la décision ou non du contrôle, dans un délai maximum de 3 jours ouvrés :

- à compter de la date de réception de la déclaration complète de transaction vrac ou retraitement si celle-ci est réceptionnée à l'OIVR avant midi
- à compter du lendemain de la date de réception complète de la déclaration de transaction vrac ou retraitement si celle-ci est réceptionnée à l'OIVR l'après midi.

Si passé ce délai, l'opérateur n'a pas été averti de la décision de contrôle, les vins pourront circuler librement.

Dans le cas d'un vin expédié hors du territoire national, le contrôle produit est systématique.

⇒ **Information de l'opérateur de la date du prélèvement**

L'OIVR informe l'opérateur avant la veille de la date prévue de prélèvement.

⇒ **Modalités du prélèvement**

Les prélèvements des échantillons en vue des examens analytiques et/ou organoleptiques sont assurés par des agents de l'OIVR. Ils seront prélevés dans les 10 jours ouvrés à compter du jour de la réception de la déclaration de transaction vrac ou retraitement.

Si passé ce délai, les vins de l'opérateur n'ont pas été prélevés, les vins pourront circuler librement.

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

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

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

Chaque prélèvement comporte 4 échantillons:

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

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

A l'issue du prélèvement, la fiche de prélèvement est signée par l'opérateur ou son représentant et l'agent de l'OIVR.

Les vins ayant fait l'objet d'un prélèvement doivent impérativement être conservés en l'état jusqu'à réception des résultats, à savoir, soit l'avis favorable transmis par l'OIVR, soit la notification de sanction définitive transmise par l'INAO.

b) Procédure générale pour les vins conditionnés

⇒ **Déclenchement du contrôle**

L'opérateur conditionneur doit avertir l'OIVR par l'envoi de la déclaration complète de conditionnement **après l'opération** et dans un délai maximum de 3 jours ouvrés après la fin du conditionnement du lot.

La décision de contrôler ou non le lot déclaré est prise par l'OIVR dans le respect de la fréquence minimale définie dans le plan d'inspection.

L'opérateur doit conserver des échantillons du vin concerné durant au moins 3 mois (de date à date) après la déclaration de conditionnement : 4 bouteilles de 75 cl ou 2 BIB.

Pour tous les conditionnements dans des bouteilles d'un volume différent de 75cl, le volume total du nombre de bouteilles à conserver devra correspondre à celui de 3 L (équivalent à 4 x 75 cl)

Si passé ce délai de 3 mois de conservation des échantillons (de date à date), l'opérateur n'a pas été averti de la décision de contrôle, le vin ne sera plus contrôlable dans le cadre du contrôle externe.

⇒ **Information de l'opérateur**

L'OIVR informe l'opérateur conditionneur avant la veille de la date prévue de prélèvement.

⇒ **Modalités du prélèvement**

Les prélèvements des échantillons en vue des examens analytiques ou organoleptiques sont assurés par des agents de l'OIVR, soit sur le stock restant, soit en prenant les échantillons conservés à cet effet par l'opérateur.

Pour les vins conditionnés en bouteilles, les bouteilles correspondant au lot sont prélevées.

Chaque prélèvement comporte 4 bouteilles:

- Une destinée à l'examen analytique
- Une destinée à l'examen organoleptique
- Deux témoins en cas de recours

Pour les vins conditionnés en Bag-in-box, l'agent de l'OIVR choisit deux contenants au hasard.

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

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

A l'issue du prélèvement, la fiche de prélèvement est signée par l'opérateur ou son représentant et l'agent de l'OIVR.

c) Procédure générale des vins commercialisés à la tireuse

⇒ **Déclenchement du contrôle**

L'opérateur doit avertir l'OIVR par l'envoi de la déclaration complète de Mise à la commercialisation (Vente à la tireuse) après l'opération et dans un délai maximum de 3 jours ouvrés après chaque mise à la vente du lot.

La décision de contrôler ou pas le lot déclaré est prise par l'OIVR dans le respect de la pression minimale définie dans le plan d'inspection.

⇒ **Information de l'opérateur**

L'OIVR informe l'opérateur avant la veille de la date prévue de prélèvement.

⇒ **Modalités du prélèvement**

Les prélèvements des échantillons en vue des examens analytiques ou organoleptiques sont assurés par des agents de l'OIVR.

L'agent de l'OIVR prélève le vin directement à la tireuse.

Chaque prélèvement comporte 4 échantillons:

- Un destiné à l'examen analytique
- Un destiné à l'examen organoleptique

- Deux témoins en cas de recours

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

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

A l'issue du prélèvement, la fiche de prélèvement est signée par l'opérateur ou son représentant et l'agent de l'OIVR.

5) Contrôle en continu des vins conditionnés: Conditions et modalités de prélèvements

⇒ **Modalités d'adhésion au contrôle continu**

A partir de 12 conditionnements par an, toutes couleurs confondues, (Bouteilles ou BIB), l'opérateur peut être en contrôle continu. Il doit en faire la demande auprès de l'OIVR (selon le formulaire-type) en justifiant le nombre de conditionnements pour l'AOC considérée lors de l'année N – 1.

Il est alors dispensé d'effectuer les déclarations postérieures au conditionnement dans le délai des 3 jours ouvrés.

⇒ **Engagement de l'opérateur**

L'opérateur s'engage à adresser à l'OIVR avant le 10 du mois un récapitulatif mensuel des opérations de conditionnement effectuées dans le mois précédent et qui précise notamment le numéro de lot d'embouteillage.

⇒ **Modalités de contrôle par l'OIVR**

L'opérateur peut être contrôlé à tout moment en étant prévenu avant la veille de la date prévue de prélèvement.

La décision de contrôler ou non le lot déclaré est prise par l'OIVR dans le respect de la fréquence minimale définie dans le plan d'inspection.

⇒ **Manquements aux engagements par l'opérateur**

L'opérateur ne pourra plus bénéficier du contrôle continu :

- A compter de 2 contrôles inopinés sans possibilité de prélèvements par l'agent de l'OIVR
- S'il ne respecte pas l'engagement de transmission du récapitulatif mensuel avant le 10 du mois

6) Incohérences constatées lors du prélèvement

Toute incohérence entre les informations indiquées dans les documents et le constat réalisé par l'agent de l'OIVR entraîne l'annulation du prélèvement.

Pour les situations suivantes, le prélèvement des échantillons est maintenu :

a) *Vin en vrac*

- le vin est logé dans une ou plusieurs cuves différentes,
- le volume à prélever est différent de celui mentionné dans la déclaration de transaction ou retraitaison, sous réserve d'un contrôle documentaire supplémentaire

b) *Vin à la tireuse*

- le volume à prélever est différent de celui mentionné dans la déclaration de mise à la consommation

7) Préparation des échantillons aux examens organoleptiques et analytiques

a) *Stockage des échantillons prélevés*

Les échantillons sont stockés sous la responsabilité de l'OIVR dans des locaux permettant leur parfaite conservation et assurant une température maîtrisée.

b) Durée de conservation des échantillons prélevés

Les échantillons de vins sont conservés par l'OIVR pendant une période de 4 mois à compter du prélèvement et jusqu'à la fin de la procédure dans le cas de vins non conformes.

A l'issue de cette période, les échantillons peuvent être récupérés sur place dans un délai d'un mois par l'opérateur s'il en fait la demande écrite lors du prélèvement. Dans le cas contraire, les échantillons sont détruits.

c) Anonymat des échantillons

L'anonymat des échantillons est assuré par les agents de l'OIVR selon une instruction interne.

Dans le cas des échantillons prélevés présentant un conditionnement spécifique (cubitainers, bag-in-box, bouteilles particulières identifiables,...), l'agent transvasera le vin dans des contenants neutres de 75 cl avec des bouchons neutres pour les examens analytiques et organoleptiques lors de la préparation de l'anonymat.

8) Examen analytique

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

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

L'analyse concerne les paramètres suivants : acidité totale, acidité volatile, titre alcoométrique volumique acquis et total, SO₂ total, glucose-fructose, pH

Pour les vins rouges conditionnés : en sus, acide malique, indice de polyphénols totaux et intensité colorante modifiée

Si une analyse est réalisée sur le produit, seuls les échantillons conformes aux critères analytiques définis dans le cahier des charges et par la réglementation en vigueur sont soumis à l'examen organoleptique.

9) Examen organoleptique

a) Composition du jury

Le jury est constitué d'un nombre impair de personnes, avec au minimum 5 personnes appartenant au moins à 2 des 3 collèges de dégustateurs.

Le jury doit être composé d'au moins un membre du collège des opérateurs « porteurs de mémoire ».

Ces 3 collèges sont :

- Les porteurs de mémoire (opérateurs habilités ou retraités reconnus par la profession)
- Les techniciens du produit (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière)
- Les usagers du produit (restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs, toute personne proposée à l'ODG par l'organisme de contrôle,...)

Ces dégustateurs sont choisis et évalués par l'OIVR sur une liste proposée par l'ODG, qui assure leur formation.

b) Séance de dégustation

Les dégustateurs sont convoqués aux séances de dégustation par l'OIVR.

Ils dégustent dans des salles adaptées à l'examen organoleptique avec une luminosité suffisante et un poste de dégustation par personne.

Le nombre maximum d'échantillons examinés est fixé à 25 par jury.

Un minimum de 3 échantillons par couleur et par millésime est nécessaire pour composer un jury.

Des échantillons factices peuvent être ajoutés afin de pouvoir proposer au minimum 3 échantillons.

L'ordre de présentation des échantillons est aléatoire.

Les jurys sont informés de l'AOC, du millésime et de l'état du vin (vrac ou conditionné) avant de déguster chaque échantillon.

L'examen du produit se fait avec une fiche individuelle de dégustation.

A la fin de la séance, une fiche de consensus est rédigée pour chaque jury par un agent habilité par l'OIVR.

Les échantillons conditionnés seront dégustés au moins un mois après le conditionnement et dans les 2 mois qui suivent le prélèvement. Les échantillons des vins en vrac seront dégustés à la séance de dégustation la plus proche possible, sans toutefois dépasser le délai d'un mois après le prélèvement.

c) Système de notation du produit

L'examen organoleptique s'appuie sur les aspects visuel, olfactif et gustatif.

Le dégustateur doit se prononcer selon la grille d'évaluation suivante :

A : le vin présente des caractéristiques qui lui permettent d'appartenir à l'A.O.C. revendiquée

B : le vin présente des défauts non rédhibitoires

C : le vin présente des défauts rédhibitoires et/ou n'appartient pas à la famille de l'AOC concernée.

La description du produit est obligatoire dès lors que le dégustateur le note B ou C.

Elle reste optionnelle dans le cas A.

Le dégustateur dispose d'une liste de défauts établie par l'ODG.

Il doit motiver le refus et identifier les défauts.

Les notes individuelles des 5 dégustateurs sont reportées sur la fiche de consensus pour chaque échantillon.

Les dégustateurs doivent se mettre d'accord sur les motifs de défaut en cas d'avis défavorable (note B ou C) et peuvent demander à redéguster le vin considéré.

La fiche de consensus doit être signée par chaque membre du jury ainsi que par l'agent habilité par l'OIVR.

d) Evaluation du produit

En fonction de la note attribuée par chaque dégustateur, le niveau de la non-conformité des produits du 1^{er} prélèvement sera évalué selon le tableau suivant :

Note A	Note B	Note C	Manquement correspondant
Fréquence d'attribution de la note par les dégustateurs			
5	0	0	-
4	1	0	-
4	0	1	-
3	2	0	-
3	1	1	-
3	0	2	-
2	3	0	mineur (m)
2	2	1	mineur (m)
2	1	2	Majeur (M)
2	0	3	Majeur (M)
1	4	0	mineur (m)
1	3	1	mineur (m)
1	2	2	Majeur (M)
1	1	3	Grave (G)
1	0	4	Grave (G)
0	5	0	Majeur (M)
0	4	1	Majeur (M)
0	3	2	Majeur (M)
0	2	3	Grave (G)
0	1	4	Grave (G)
0	0	5	Grave (G)

Pour un contrôle supplémentaire issu d'un nouveau prélèvement en cas de transaction vrac ou retraitaison, les manquements majeurs sont requalifiés en manquements graves car la non-conformité constatée à la première dégustation n'a pas été corrigée.

Pour les échantillons prélevés conditionnés, il n'y a pas d'action correctrice possible, donc pas de nouveau prélèvement.

e) Résultats des examens analytiques et/ ou organoleptiques

L'OIVR informe l'opérateur du résultat de(s) l'examen(s) au plus tard 3 jours ouvrés après le contrôle (cf. Circulaire INAO-CIRC-2010-01).

V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

A – MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DES CONTRÔLES INTERNES

L'agent en charge du contrôle interne proposera, chaque fois qu'il sera possible, la mise en œuvre de mesures correctrices.

Ces mesures correctrices font l'objet d'un suivi afin de vérifier leur réalisation et leur efficacité.

Cette vérification est réalisée pendant des opérations de contrôle prévues dans le présent plan d'inspection ou à l'occasion d'opérations de contrôle spécifiques.

Le suivi d'une mesure correctrice est réalisé avec un document reprenant notamment, les coordonnées du ou des opérateur(s) concerné(s), le rappel du manquement constaté et la mesure correctrice envisagée.

Ce document est mis à la disposition de l'OIVR lors des évaluations périodiques.

L'ODG transmettra à l'OIVR, afin de lancer le contrôle externe, les rapports avec manquements relevés en interne dans les situations suivantes :

- Refus du contrôle interne par l'opérateur
- Aucune action correctrice (c'est-à-dire permettant de lever le manquement) n'a pu être proposée
- Les mesures correctrices proposées n'ont pas été appliquées. La non-application comprend le non respect des délais prévus pour la remise en conformité.
- L'application des mesures n'a pas permis à l'ODG de lever les manquements.

L'ODG transmettra les manquements concernés dans un délai maximal de 10 jours ouvrés après le constat d'une des quatre causes ci-dessus.

B – CONTRÔLES EXTERNES

Les rapports d'inspection sont traités selon la procédure en vigueur (circulaire INAO-CIRC-2010-01 précisant les modalités d'application de la directive INAO-DIR-CAC-01).

En cas de non-conformité(s), l'OIVR établit un rapport d'inspection et une ou plusieurs fiches de manquement(s) qu'il transmet à l'opérateur.

Celui-ci peut :

a - Formuler un recours auprès de l'OIVR dans le cas d'un désaccord sur le constat.

Dans le cas du contrôle Vignoble ou Cave, une contre-visite est organisée.

Dans le cadre du contrôle produit, le nouveau constat est effectué sur l'échantillon témoin détenu par l'OIVR.

b - Proposer une action correctrice afin de lever la non-conformité.

Pour tout manquement, l'OIVR envoie un rapport d'inspection à l'INAO qui a en charge la validation des propositions de mesures de correction et des délais de mise en conformité proposés et le cas échéant, la notification des sanctions.

Suite à l'envoi d'une notification, l'INAO met l'opérateur en mesure de produire ses observations dans un délai de 15 jours suivant cette notification.

ANNEXE PI GRIGNAN LES ADHEMAR GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

I – GENERALITES

a) Classification des manquements

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

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

Pour l'opérateur :

- manquement mineur = manquement non "réhibitoire" pour le produit ; manquement présentant un risque faible d'incidence sur le produit ;
- manquement majeur = manquement ayant un impact sur la qualité du produit (condition de transformation ou contrôle produit par exemple) ;
- manquement grave ou critique = manquement sur les caractéristiques fondamentales de l'appellation (zone de production, variété ou race,...)

Pour l'ODG :

- manquement mineur = non-respect d'une règle, ne portant pas atteinte à l'efficacité de la mission de contrôle interne de l'ODG ;
- manquement majeur = non-respect d'une règle susceptible, en fonction de l'étendue du manquement constaté, de porter atteinte à l'efficacité de la mission de contrôle interne de l'ODG ;
- manquement grave ou critique = non-respect d'une règle remettant fondamentalement en cause la mission de contrôle interne de l'ODG.

Pour l'inspection des opérateurs :

- Tous les manquements mineurs et majeurs sont gérés par l'agent responsable de l'INAO agissant sur délégation de la directrice de l'INAO et ne sont généralement pas présentés aux experts auxquels l'INAO peut faire appel. Le responsable désigné au sein de l'INAO peut, en fonction de la nature précise du manquement et de son contexte de survenue, décider de présenter certains manquements aux experts s'il estime devoir être assisté pour une prise de décision.

- Tous les manquements graves ou critiques, peuvent faire l'objet d'une présentation aux experts.

b) Suites au manquement

La liste des mesures sanctionnant les manquements relevés chez les opérateurs comprend :

- avertissement ;
- contrôle(s) supplémentaire(s) à la charge de l'opérateur en vue d'augmenter la pression de contrôle sur les conditions de production ou sur le produit ;
- réfaction de rendement pouvant être revendiqué ;

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

La liste des mesures sanctionnant les manquements relevés chez l'ODG comprend :

- avertissement ;
- contrôle supplémentaire à la charge de l'ODG ;
- suspension de la reconnaissance de l'ODG.

Le retrait d'habilitation d'un opérateur peut intervenir, après éventuelle consultation des experts :

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

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

Le retrait de reconnaissance d'un ODG peut intervenir :

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

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

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

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

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

1) Inspection des opérateurs

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

2) Evaluation de l'ODG

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

II - GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS AOC GRIGNAN-LES-ADHEMAR

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

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

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

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

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

ODG

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Sanction	Classe	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Maîtrise des documents et organisation	ODG 01	Défaut de diffusion des informations	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection
	ODG 02	Absence d'enregistrement relatif à la diffusion des informations	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	ODG 03	Défaut de suivi des DI	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
Suivi des résultats des contrôles internes et de la mise en place des actions correctives	ODG 04	Absence d'enregistrement des DI	M	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG	G	suspension ou retrait de la reconnaissance ODG
	ODG 05	Absence de mise à disposition de la liste des opérateurs habilités	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection
	ODG 06	Défaut dans le système documentaire	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	ODG 07	Planification des contrôles internes absente ou incomplète	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection
	ODG 08	Petites négligences dans le contenu des rapports de contrôle interne	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	ODG 09	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 d'inspection	G	suspension ou retrait de la reconnaissance ODG
Maîtrise des moyens humains	ODG 10	Absence de suivi des manquements relevés en interne	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection	G	suspension ou retrait de la reconnaissance ODG
	ODG 11	Défaut de maîtrise des moyens humains en charge du contrôle interne	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection	G	suspension ou retrait de la reconnaissance ODG
	ODG 12	Absence de document de mandatement formalisé, le cas échéant	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
Maîtrise des moyens matériels	ODG 13	Défaut de maîtrise des moyens matériels	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection

Formation des dégustateurs	ODG 14	Absence de plan de formation des dégustateurs	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG	G	suspension ou retrait de la reconnaissance ODG
	ODG 15	Plan de formation non mis en œuvre	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	ODG 16	Non tenue à jour de la liste des dégustateurs	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG

OPERATEUR

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

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Sanctions	Classe	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Déclaration d'identification Engagements de l'opérateur	OP 01	Erronée sans conséquence par rapport à l'habilitation ou au cahier des charges	m	Avertissement		
	OP 02	Erronée avec conséquence par rapport à l'habilitation ou au cahier des charges	M	Refus ou retrait de l'habilitation		
	OP 03	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	M	Suspension d'habilitation
Aire géographique Aire délimitée Aire de proximité immédiate	OP 04	Parcelle déclarée située hors de l'aire parcellaire délimitée	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	G	Retrait partiel d'habilitation (activité production de raisin)
	OP 05	Chai situé hors de l'aire géographique et hors de l'aire de proximité immédiate	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production du chai	G	Retrait partiel d'habilitation (activité vinification)
Encépagement	OP 06	Fiche CVI erronée (produit revendicable non conforme)	m	avertissement	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'exploitation
	OP 07	Fiche CVI non tenue à jour	m	Avertissement	M	Suspension d'habilitation (activité production de raisin)
	OP 08	Non respect des règles d'encépagement (règles de proportion à l'exploitation, revendication en AOC de cépages non autorisés)	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'exploitation Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de récolte concernée	G	Retrait d'habilitation partiel (activité production de raisin)
	OP 09	Fiche CVI erronée	m	Avertissement	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
	OP 10	Fiche CVI non tenue à jour	m	Avertissement	M	Suspension d'habilitation (activité production de raisin)
Conduite du vignoble	OP 11	Densité Fiche CVI non tenue à jour pour les nouvelles plantations	m	Avertissement	M	Suspension d'habilitation (activité production de raisin)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Sanctions	Classe	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
	OP 12	Non respect de la densité minimale et/ou fiche CVI erronée	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'exploitation	G	Retrait d'habilitation partiel (activité production de raisins)
	OP 13	Non respect des règles de palissage et/ou de hauteur de feuillage après écimage	M	Avertissement et contrôle supplémentaire sur la parcelle concernée et sur d'autres parcelles de l'exploitation l'année suivante	G	Retrait du bénéfice de l'appellation des parcelles concernées
	OP 14	Non respect de l'obligation de palissage pour les cépages marsanne B, marselan N, roussanne B, syrah N et viognier B	M	Avertissement et contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles de l'exploitation l'année suivante	G	Retrait du bénéfice de l'appellation des parcelles concernées
	OP 15	Mode de taille non autorisé	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	G	Suspension de l'habilitation et contrôles supplémentaires sur l'ensemble des parcelles de l'opérateur
	OP 16	Non respect des règles de taille (nombre d'yeux / cep < 16)	M	Avertissement et contrôle supplémentaire de la charge sur la parcelle concernée	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'exploitation
	OP 16Bis	Non respect des règles de taille (nombre d'yeux / cep > 16)	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	G	Suspension de l'habilitation et contrôles supplémentaires sur l'ensemble des parcelles de l'opérateur
	OP 17	Vigne non taillée	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôles supplémentaires sur l'ensemble des parcelles de l'opérateur	G	Retrait d'habilitation (activité production de raisin) si absence de mise en conformité dans le délai imparti (CVI, potentiel de production) ou si totalité de l'exploitation en friche.
	OP 18	Non respect de la charge maximale moyenne à la parcelle	M	Avertissement et Contrôle supplémentaire sur la parcelle concernée et sur d'autres parcelles avant la récolte	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production des parcelles concernées Si > 1 récidive : Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
	OP 19	Absence de la liste des parcelles (ou liste erronée ou non tenue à jour) présentant le pourcentage des pieds morts ou manquants, dans le cas où des parcelles devraient y figurer	M	Avertissement et contrôle de la déclaration de récolte avec retrait du bénéfice de l'appellation pour la production éventuellement concernée	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôles supplémentaires sur l'ensemble des parcelles de l'opérateur Contrôle déclaration de récolte

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Sanctions	Classe	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Autres pratiques culturales	OP 20	Parcelle en friche ou à l'abandon (notamment vignes non taillées)	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôles supplémentaires sur l'ensemble des parcelles de l'opérateur	G	Retrait d'habilitation (activité production de raisin) si absence de mise en conformité dans le délai imparti (CVI, potentiel de production) ou si totalité de l'exploitation en friche.
	OP 21	Mauvais état sanitaire	m	Avertissement et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'opérateur.	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées Si > 1 récidive : retrait de l'habilitation (activité production de raisin)
	OP 22	Mauvais entretien du sol	m	Avertissement et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'opérateur.	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
	OP 23	Non respect des règles du cahier des charges pour la maîtrise de la végétation spontanée des parcelles de vigne et des tournières	m	avertissement	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
	OP 24	Non respect de l'interdiction	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	G	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
	OP 25	Absence de déclaration ou déclaration erronée	m	Avertissement et contrôle supplémentaire de la charge	M G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées Si > 1 récidive : suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
	OP 26	Non respect des dates réglementaires d'autorisation d'irrigation	m	Avertissement et contrôle supplémentaire de la charge	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
	OP 27	Installations enterrées dans la parcelle	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées		
	OP 28	Non respect de la richesse minimale en sucre des raisins	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les raisins concernés	G	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
OP 29	Registre de suivi de maturité non renseigné	m	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	M	Renforcement de la pression de contrôle des vins	
Maturité						

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Sanctions	Classe	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Récolte	OP 30	Parcelle non vendangée ou partiellement vendangée	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et déclassement de la part de production concernée	G	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
	OP 31	Dépassement du rendement autorisé	M	Destruction de la part de production concernée et contrôle supplémentaire l'année suivante	G	Suspension de l'habilitation (activité production de raisins/vinification)
Rendement	OP 32	Absence de destruction des volumes produits au-delà des rendements autorisés	M	Suspension d'habilitation (activité production de raisins/vinification) jusqu'à destruction des volumes concernés	G	Déclassement d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée
	OP 33	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction (ex-DPLC)	M	Suspension d'habilitation (activité production de raisins/vinification) jusqu'à fourniture du document	G	Suspension de l'habilitation (activité production de raisins/vinification)
	OP 34	Absence de destruction des volumes liés à un VSI	M	Suspension d'habilitation (activité production de raisins/vinification)	G	Déclassement d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée
	OP 35	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction (VSI)	M	Suspension d'habilitation (activité production de raisins/vinification) jusqu'à fourniture du document	G	Déclassement d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée
	OP 36	Revendication de la production des jeunes vignes ou des vignes surgreffées avant la date d'entrée en production	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée et déclassement d'un volume de vins (encore en stock) de la récolte considérée	G	Suspension d'habilitation (activités production de raisins)
Appports organiques	OP 37	Absence de destruction de la production éventuelle de jeunes vignes ou de vignes surgreffées (Art. D 645-8 du Code Rural et de la pêche maritime)	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée	G	Suspension d'habilitation (activités production de raisins)
	OP 38	Utilisation non autorisée d'apports organiques (boues station d'épuration, déchets organiques ménagers, etc) (Art. D 645-2 du Code Rural et de la pêche maritime)	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et information du service de délimitation de l'INAO	G	Suspension d'habilitation (activités production de raisins)
Chai	OP 39	Non respect de la capacité de cuverie définie dans le cahier des charges	m	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	M	Suspension d'habilitation (activité vinification)
	OP 40	Utilisation de matériel interdit par le cahier des charges	M	Avertissement et contrôle supplémentaire sur le produit	G	Suspension d'habilitation (activité vinification)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Sanctions	Classe	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Vinification	OP 41	Entretien du chai et du matériel	m	Avertissement renforcement du contrôle sur le produit contrôle du chai l'année suivante	M	Suspension d'habilitation (activité vinification)
	OP 42	Absence d'analyses après fermentation alcoolique (glucose/fructose)	m	Avertissement	M	Renforcement du contrôle sur le produit
	OP 43	Non respect de l'interdiction et/ou des règles d'utilisation des pratiques œnologiques et des traitements physiques.	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de récolte concernée ou déclassement d'un volume de vins (encore en stock) de la récolte considérée	G	Retrait d'habilitation (activité vinification)
	OP 44	Non-respect des règles relatives à l'enrichissement (Art. D 645-9 du Code Rural et de la pêche maritime)	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le contenant concerné	G	Retrait d'habilitation (activité vinification)
	OP 45	Non-respect du titre alcoométrique volumique maximum (TAVM) après enrichissement, au stade de la vinification (Art. D 645-9 du Code Rural et de la pêche maritime)	M	Contrôle supplémentaire sur le produit	G	Retrait d'habilitation (activité vinification)
Conditionnement	OP 46	Registre des manipulations non renseigné	m	Avertissement	M	Contrôle supplémentaire sur les produits
	OP 47	Registre des manipulations non renseigné (Art. D 645-18 du Code Rural et de la pêche maritime)	m	Avertissement	G	Si plusieurs récidives, suspension ou retrait d'habilitation (activité vinification)
	OP 48	Non mise à disposition des analyses avant ou après conditionnement (Art. D 645-18 du Code Rural et de la pêche maritime)	m	Avertissement	M	Contrôle supplémentaire sur les produits
	OP 49	Non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés (Art. D 645-18 du Code Rural et de la pêche maritime)	m	Avertissement et contrôles supplémentaires sur les produits	G	Si plusieurs récidives, suspension ou retrait d'habilitation (activité conditionnement)
	OP 50	Non mise à disposition des informations relatives au conditionnement identiques à celles figurant au registre des	m	Avertissement	M	Suspension d'habilitation (activité vinification)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Sanctions	Classe	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
code rural et de la pêche maritime)		manipulations du règlement (CEE) 884/2001, et/ou non mise à disposition des analyses avant ou après conditionnement et/ou non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés				
Stockage (lieu identifié)	OP 51	Non respect des règles du cahier des charges	m	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	M G	Contrôle supplémentaire sur les produits Suspension ou retrait d'habilitation (activité conditionnement)
Mise en marché à destination du consommateur	OP 52	Non respect des règles définies dans le code rural et de la pêche maritime ou dans le cahier des charges	m	Avertissement	M G	Contrôles supplémentaires sur les produits Suspension ou retrait d'habilitation (activité vinification et/ou conditionnement) et déclassement d'un volume équivalent de vins encore en stock de la récolte considérée
Contrôle du produit Examens analytiques Examens organoleptiques	OP 53	Incohérence minimale des volumes constatée lors d'un prélèvement entre la réalité des vins entreposés dans le lieu d'entrepôt, la déclaration de revendication et les justifications des mouvements de vins	m	Avertissement	M	Déclassement du lot concerné ou d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée
	OP 54	Incohérence substantielle des volumes constatée lors d'un prélèvement entre la réalité des vins entreposés dans le lieu d'entrepôt, la déclaration de revendication et les justifications des mouvements de vins	M	Déclassement du lot concerné ou d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée	G	Si > 1 récidive : Suspension d'habilitation (activités vinificateur et/ou transaction en vrac et/ou conditionnement)
	OP 55	Non respect des règles d'assemblage	M	Déclassement du lot concerné	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot considéré ou déclassement d'un volume équivalent de vins de la couleur considéré et augmentation de la pression de contrôle produit
Vin en vrac	OP 56	Non conservation en l'état (assemblage ou expédition des vins) des produits en vrac ayant fait l'objet d'un prélèvement	M	Déclassement du lot concerné ou d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée	G	Suspension d'habilitation (toutes activités)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Sanctions	Classe	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
	OP 57	Analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement (sucres...)	m	Avertissement, obligation de conservation du lot et contrôle supplémentaire sur le même lot	M	Contrôle supplémentaire sur le même lot et augmentation de la pression de contrôle produit (analyses)
	OP 58	Analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement (acidité volatile, TAVNM...)	M	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et augmentation de la pression de contrôle produit (analyses)	G	Si une récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac Si > 1 récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et retrait d'habilitation (activités vinification et/ou transaction en vrac)
	OP 59	Analyse non conforme (vin non loyal et marchand)	G	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et suspension d'habilitation (jusqu'à preuve de destruction du produit) et contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac (analyses)	G	Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot concerné et obligation de destruction du produit et retrait de l'habilitation (activité de vinification et/ou transaction en vrac)
	OP 60	examen organoleptique ● constat avec défaut organoleptique mineur et acceptabilité du produit au sein de la famille	m	Avertissement	M	Avertissement et augmentation de la pression de contrôle
	OP 61	examen organoleptique ● constat avec défaut organoleptique Majeur et acceptabilité du produit au sein de la famille	M	Obligation de conservation du lot, contrôle supplémentaire sur le même lot (exigence de traçabilité sur le lot) et augmentation de la pression de contrôle	G	Obligation de conservation du lot, contrôle supplémentaire sur le même lot (exigence de traçabilité sur le lot) et contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac
	OP 62	examen organoleptique ● constat avec défaut organoleptique Grave et/ou non acceptabilité du produit au sein de la famille	G	Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot et Augmentation de la pression de contrôle	G	Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot et contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac Si > 1 récidive : retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot et retrait de l'habilitation (activité de vinification et/ou transaction en vrac)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Sanctions	Classe	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Vin après conditionnement	OP 63	analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement (sucres, acide malique, ...)	m	Avertissement, obligation de remise en vrac et contrôle supplémentaire sur le même lot Si pas de remise en vrac, déclassement du lot Après conditionnement et mise en marché : contrôles supplémentaires de tous les lots avant expédition	M	Si une récidive : Augmentation de la pression de contrôle produit de l'opérateur (analyses) Si > 1 récidive : Obligation de contrôle produit systématique en pré-mise
	OP 64	Analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement (TAVNM, Acidité volatile, ...)	M	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et augmentation de la pression de contrôle produit (analyses)	G	Si une récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise Si > 1 récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et retrait d'habilitation (activité de conditionnement)
	OP 65	analyse non conforme (non loyal et marchand (acidité volatile, SO2 total)	G	Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot restant et suspension d'habilitation (jusqu'à preuve de destruction du produit) et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise	G	Si une récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot restant et obligation de destruction du produit restant, retrait d'habilitation (activité conditionnement)
	OP 66	examen organoleptique ● constat avec défaut organoleptique mineur et acceptabilité du produit au sein de la famille	m	Avertissement	M	Si une récidive : Augmentation de la pression de contrôle
	OP 67	examen organoleptique ● constat avec défaut organoleptique Majeur et acceptabilité du produit au sein de la famille	M	Avertissement et augmentation de la pression de contrôle	G	Si une récidive : Obligation de contrôle produit systématique en pré-mise
	OP 68	examen organoleptique ● constat avec défaut organoleptique Grave et/ou non acceptabilité du produit au sein de la famille	G	Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot restant et augmentation de la pression de contrôle produit	G	Si une récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise Si > 1 récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot et retrait d'habilitation (activité conditionnement)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Sanctions	Classe	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Déclaration de revendication	OP 69	Absence de déclaration de revendication	G	Suspension d'habilitation (activité vinification)		
	OP 70	Déclaration erronée et/ou incohérence entre la déclaration de revendication et la déclaration de récolte (DR ou SV11 ou SV12)	m	Avertissement et correction de la déclaration	M	Suspension ou retrait d'habilitation (activité vinification) avec éventuellement déclassement d'un volume de vins de la récolte considérée
	OP 71	Non respect des délais	m	Avertissement	M	Suspension d'habilitation (activité vinification)
Suivi de la traçabilité et comptabilité matière	OP 72	Absence partielle ou totale de traçabilité	m	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	M	Suspension d'habilitation (activité vinification ou vendeur en vrac ou conditionnement)
	OP 73	Non respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	m	avertissement	G	Si > 1 récidive : Retrait d'habilitation
Déclaration de déclassement	OP 74	Absence de déclaration	G	Suspension d'habilitation (activité vinification ou vente de vin en vrac ou conditionnement) et rapatriement des lots concernés ou en cas d'impossibilité : déclassement d'un volume équivalent de vins de l'AOC concernée + contrôles supplémentaires sur les produits	M	Suspension d'habilitation (activité vinification ou vente de vins en vrac ou conditionnement)
	OP 75	Déclaration erronée	m	avertissement	M	Contrôles supplémentaires sur les produits
Information de l'organisme de contrôle selon les modalités définies dans le cahier des charges (et le plan d'inspection) - vin non conditionné faisant l'objet d'une transaction (ou d'une retraitaison) ou étant prêt à être mis à la consommation ; - vin non conditionné destiné à une expédition hors du territoire national, - vin allant faire ou ayant fait l'objet d'un conditionnement.					G	Suspension d'habilitation (activité vinification ou vente de vins en vrac ou conditionnement)
	OP 76	Non respect des délais de transmission des déclarations (de transaction, retraitaison ou conditionnement) à l'organisme de contrôle	m	Avertissement et contrôle supplémentaire sur les produits	M	Suspension d'habilitation (activité vinification ou vente de vins en vrac ou conditionnement)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Sanctions	Classe	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Autres obligations déclaratives prévues dans le cahier des charges (renonciation à produire...)	OP 77	Non respect des modalités ou délais fixés dans le cahier des charges	m	avertissement	M	Suspension d'habilitation (activité production de raisin ou vinification) Si > 1 récidive : Retrait d'habilitation
	OP 78	Refus de contrôle	G	Suspension ou retrait ou refus d'habilitation		
	OP 79	Absence de réalisation du contrôle interne (suite au non paiement des cotisations à l'ODG)	G	Suspension ou retrait ou refus d'habilitation		
Réalisation des contrôles	OP 80	Absence de réalisation du contrôle externe (suite au non paiement des frais de contrôle externe à l'OC ou à l'OI)	G	Suspension ou retrait ou refus d'habilitation		

ANNEXE

Dispositif de contrôle de l'irrigation

Documents de référence :

Cahier des charges de l'appellation GRIGNAN LES ADHEMAR

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 :

GRIGNAN LES ADHEMAR

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	Pas de contrôle interne	20% des opérateurs ayant déposé une déclaration d'irrigation par an <u>Méthodologie :</u> Contrôle physique par estimation de la charge à la parcelle à compter de la véraison	100% de la fréquence globale de contrôle des conditions de production au vignoble, soit 20% des opérateurs ayant déposé une déclaration d'irrigation par an
Déclaration d'irrigation auprès de l'organisme de contrôle agréé	Pas de contrôle interne	20 % des opérateurs de l'appellation potentiellement irrigants mais n'ayant pas fait de déclaratif d'irrigation / an <u>Méthodologie :</u> Contrôle physique des parcelles « irrigables » et présence d'une déclaration en cas d'irrigation.	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.