

**SYNDICAT
DES
VIGNERONS
DE L'AOC
LUBERON**



**ORGANISME
D'INSPECTION
VITICOLE
DE LA VALLEE
DU RHONE**

VERSION APPROUVEE LE 17 OCTOBRE 2014

AOC LUBERON



**PLAN D'INSPECTION
[VERSION 03]**

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

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

Vu l'avis du Syndicat des Vignerons de l'AOC Luberon représenté par son Président Joël BOUSCARLE,

VERSION	DATE	PRINCIPALES EVOLUTIONS	APPROBATION
00	16/07/08	Création du plan d'inspection	
01	4/12/08	Rédaction de la version 1	
02	22/04/10	Rédaction de la version 2	
03	03/06/14	Modalités de l'identification et de l'habilitation, Mise en place du contrôle Produit post-mise	

PLAN D'INSPECTION « LUBERON »

VERSION 03

SOMMAIRE

INTRODUCTION.....	3
I. CHAMP D'APPLICATION - SCHEMA DE VIE.....	3
II. ORGANISATION DES CONTROLES	4
A- IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS.....	4
B- CONTROLE RELATIF AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE DES PRODUITS	8
1) Autocontrôle	8
2) Contrôle interne	8
3) Contrôle externe	9
C- EVALUATION DE L'ODG.....	11
D - REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE PRODUIT	12
III. MODALITES DES AUTOCONTROLES, CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNES.....	13
A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DES NOUVEAUX OPERATEURS.....	13
B - CONDITIONS DE PRODUCTION AU VIGNOBLE	15
C - RECOLTE	17
D - VINIFICATION.....	18
E - CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE.....	19
F - CONTROLE DU PRODUIT	20
G - OBLIGATIONS DECLARATIVES ET REGISTRES	20
H - EVALUATION DE L'ODG	22
IV. MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES.....	23
A - AUTOCONTROLE	23
B- CONTROLE INTERNE.....	23
C- CONTROLE EXTERNE.....	23
1) Déclenchement du contrôle	23
2) Les produits susceptibles de faire l'objet de contrôles	23
3) Détermination de la pression minimale de contrôle	24
4) Procédure générale : Conditions et modalités de prélèvements	24
5) Contrôle en continu des vins conditionnés : Conditions et modalités de prélèvements.....	27
6) Incohérences constatées lors du prélèvement.....	27
7) Préparation des échantillons aux examens organoleptiques et analytiques.....	27
8) Examen analytique	28
9) Examen organoleptique	28
V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	31
A – MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DES CONTROLES INTERNES	31
B – CONTROLES EXTERNES	31
C – LES MANQUEMENTS	32
1) Classification des manquements.....	32
2) Tableaux de synthèse des manquements	33

INTRODUCTION

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

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

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
PRODUCTION DE RAISINS	PRODUCTEUR	- Aire géographique + aire parcellaire délimitée - Encépagement - Règles de proportion à l'exploitation des parcelles affectées - Densité de plantation - Déclaration préalable d'affectation parcellaire
		- Taille - Palissage et hauteur de feuillage - Charge maximale moyenne à la parcelle - Pourcentage de pieds morts ou de manquants - Etat cultural - Irrigation
RECOLTE	PRODUCTEUR	- Maturité / Richesse minimale en sucres - Rendement - Age d'entrée en production
VINIFICATION	VINIFICATEUR	- Lieu de vinification - Pratiques œnologiques et traitements physiques - Obligation d'analyse et normes analytiques - Capacité de cuverie - Hygiène chai et matériel - Acceptabilité organoleptique et analytique
CONDITIONNEMENT CONSERVATION STOCKAGE	CONDITIONNEUR	- Obligation d'analyse et normes analytiques - Obligation de conservation des échantillons conditionnés - Acceptabilité organoleptique et analytique - Date de mise en marché à destination du consommateur - Assemblage des vins au stade de la mise en marché à destination du consommateur - Lieu identifié pour le stockage des vins conditionnés - Hygiène chai et matériel

II ORGANISATION DES CONTROLES

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

A- Identification et habilitation des opérateurs

1 – Identification et habilitation d'un nouvel opérateur

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

La déclaration d'identification vaut demande d'habilitation.

Toute structure changeant de numéro CVI pour les producteurs et de numéro SIRET pour les autres opérateurs est considérée comme un nouvel opérateur.

a) La déclaration d'identification

L'identification d'un opérateur s'effectue auprès de l'ODG sur une déclaration d'identification validée par l'INAO.

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

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

L'opérateur s'engage à :

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

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

Activités	Pièces à joindre
Producteur de raisins	- Casier Viticole (CVI) à jour - Déclaration préalable d'affectation parcellaire - 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 par parcelles
Vinificateur, Vendeur de vin en vrac, Vendeur à la tireuse	Plan de cave indiquant les numéros et volumes de l'ensemble des contenants

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

En cas de déclaration incomplète, l'ODG avertit l'opérateur et garde le dossier dans l'attente de la transmission 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 pour enregistrer et transmettre la déclaration d'identification complète 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

Si l'ensemble des parcelles du nouvel opérateur ont déjà fait l'objet d'un contrôle 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.

L'OIVR établit à l'attention du directeur de l'INAO un rapport dès réalisation de l'audit 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.

Nouvel Opérateur sans l'activité Production de raisins

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

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

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

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

d) Décisions d'habilitation

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

Le directeur de l'INAO :

- Soit inscrit l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités,
- Soit lui notifie un refus d'habilitation motivé.

L'habilitation mentionne les activités sur lesquelles elle porte.

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

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

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

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

2 – Modifications d'identification et d'habilitation d'un opérateur déjà habilité

L'opérateur habilité est tenu d'informer l'ODG de toute modification concernant notamment ses coordonnées, ses activités ou les règles structurelles affectant son outil de production (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 n'affectant pas l'outil de production,
- le changement de lieu de conditionnement ou de stockage des produits conditionnés
- l'ajout des activités Vente en vrac et Vente à la tireuse.
- la cession de l'exploitation sans modification de l'outil de production et sans changement de n° CVI.

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

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

3 – Refus, retrait ou suspension d'habilitation

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

- Le directeur de l'INAO peut notifier un refus d'habilitation partiel ou total (selon les activités) sur la base d'un rapport d'inspection mettant en évidence une non-conformité de règles structurelles 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 souhaite 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 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 préalable d'affectation parcellaire	X	
Déclaration de revendication	X	
Déclaration de transaction vrac ou de mise à la consommation		X
Déclaration de conditionnement		X
Déclaration de déclassement	X	X
Déclaration des parcelles irriguées		X
Copie du registre des parcelles dont la hauteur de feuillage palissée est comprise entre 0,4 et 0,5 fois l'écartement interrang.	X	

2) Contrôle interne

L'ODG doit élaborer une procédure de contrôle interne correspondant aux demandes de la directive INAO-DIR-CAC-01, version en vigueur.

En particulier, l'ODG doit conserver des preuves de tous les contrôles internes effectués par lui-même ou sous-traités.

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 correctives.

- 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, Affectation parcellaire :**

L'ODG vérifie la cohérence des différentes déclarations (Récolte, Revendication, Affectation parcellaire).

- Contrôle vignoble :

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

L'ODG effectue en interne des contrôles de conditions de production au vignoble selon les méthodes utilisées pour le contrôle externe mises à disposition de l'opérateur sur simple demande. L'ODG communiquera à l'OIVR, avant le début des contrôles, un planning précisant notamment les secteurs contrôlés et la période de contrôle prévue.

Les contrôles sont réalisés, de façon aléatoire par sections cadastrales et/ou par exploitation et/ou par unités culturales, par des techniciens ou un prestataire de service en tenant compte de l'affectation parcellaire.

Des conventions entre l'ODG et les techniciens ou le prestataire de service sont mises en place.

Ces contrôles peuvent donner lieu à des mesures correctrices.

Le technicien établira un rapport de contrôle pour chaque parcelle présentant un manquement.

Un tableau de réalisation des contrôles sera présenté à chaque évaluation de l'ODG.

- La Récolte

Le contrôle à la récolte porte sur la vérification de la tenue de registres de maturité sur parcelles témoins (sucre, acidité) affectées en appellation.

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 suite aux contrôles internes avec manquements non remis en conformité.

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

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

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

Les contrôles externes 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 la vérification de la réalisation des autocontrôles, du contrôle interne, sur le respect du cahier des charges et sur les points suivants:

- L'habilitation
- Les conditions de production au vignoble

Les contrôles « vignoble » sont réalisés de façon aléatoire sur des sections cadastrales et/ou par exploitation et/ou par unités culturales en tenant compte de l'affectation parcellaire. Ils tiennent compte des parcelles contrôlées en interne et se veulent complémentaires.

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

Le contrôle « vignoble » peut être effectué en l'absence de l'opérateur. L'ODG est informé des périodes de contrôles.

Si l'inspecteur ne constate aucun manquement sur une 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 rapport ou certificat d'inspection dès qu'une non-conformité est relevée.

Ce rapport ou certificat est ensuite envoyé à l'opérateur selon les modalités définies au chapitre V. avec les fiches de manquement.

Dans le cas du contrôle vignoble ciblé (suite à la transmission d'un manquement relevé en interne), le contrôle externe de la ou des parcelle(s) ou de l'exploitation est réalisé en présence de l'opérateur ou de l'un de ses représentants.

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 les conditions de stockage.

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

Le contrôle du stockage est complété par le contrôle des obligations déclaratives, en particulier dans le suivi des volumes.

- Le produit

Le contrôle produit porte sur les vins faisant l'objet d'une transaction en vrac, d'une mise à la consommation 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 deux fois par an.

L'une des évaluations est constituée d'un audit des procédures (rédaction et application des procédures prévues dans le cadre du contrôle interne) et de la vérification de la mise en œuvre effective du contrôle interne (réalisation des contrôles internes conformément aux fréquences définies, suivi des mesures correctives prononcées par l'ODG et information de l'organisme de contrôle en vue d'un traitement par le contrôle externe lorsque les situations le nécessitent) ; l'autre est une évaluation de la seule mise en œuvre effective du contrôle interne.

L'audit, réalisé par un auditeur de l'OIVR, consiste en un contrôle documentaire sur site et un contrôle sur le terrain en accompagnant un technicien de l'ODG lors de son activité.

Ces audits ont pour but de vérifier le respect par l'ODG des exigences de la directive INAO-DIR-CAC-01 version en vigueur, et, en particulier, la présence de la procédure de contrôle interne obligatoire (Cf chapitre III point H).

D - Répartition et fréquence des contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle produit

ETAPE	FREQUENCE MINIMALE DES CONTRÔLES INTERNES	FREQUENCE MINIMALE DES CONTRÔLES EXTERNES PAR L'OI	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE
Déclaration d'identification/ Habilitation	100% des déclarations d'identification. Complétude du dossier	100% des déclarations d'identification 100% des contrôles habilitation	100% des déclarations d'identification 100% des contrôles habilitation
Conditions de production	16% des superficies / an	4% des superficies / an	20% des superficies / an
Récolte	4% des opérateurs / an	1% des opérateurs / an	5% des opérateurs / an
Vinification et stockage		5% des opérateurs / an	5% des opérateurs / an
Contrôle du produit (Transactions en vrac ou conditionnement)		L'opérateur est contrôlé au moins une fois par an en fonction des volumes revendiqués, conditionnés ou commercialisés. Les tranches s'appliquent par couleur : 0 à 1000 hl : 1 contrôle 1 001 à 5 000 hl : 2 5 001 à 10 000 hl : 3 10 001 à 25 000 hl : 4 > 25 000 hl : 1 contrôle supplémentaire par tranche de 25 000 hl 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 par couleur : 0 à 1000 hl : 1 contrôle 1 001 à 5 000 hl : 2 5 001 à 10 000 hl : 3 10 001 à 25 000 hl : 4 > 25 000 hl : 1 contrôle supplémentaire par tranche de 25 000 hl 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	4% des opérateurs / an	1% des opérateurs / an	5% des opérateurs / an
Evaluation de l'ODG		2 audits / an	2 audits / an

III. Modalités des autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes

Toutes les fréquences sont indiquées par année civile.

Les points à contrôler indiqués en gras correspondent aux points principaux à contrôler inscrits dans le chapitre III du Cahier des Charges de l'AOC Luberon.

A - Identification et habilitation des NOUVEAUX opérateurs

Pour tous les opérateurs

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Déclaration d'identification	Conservation d'une copie de la déclaration d'identification ou du récépissé d'identification	Contrôle de la complétude du dossier Fréquence = 100% des opérateurs	

Pour les producteurs

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Aire parcellaire délimitée	L'opérateur vérifie l'appartenance des parcelles affectées à la production de l'AOC à l'aire délimitée Luberon.		Vérification documentaire de l'appartenance des parcelles affectées à l'aire délimitée Luberon par rapprochement avec les plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire. Fréquence = 100% des nouvelles demandes d'habilitation.

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Encépagement et règles de proportion à l'exploitation	Tenue à jour par l'opérateur du potentiel de production revendicable. Conservation d'une copie de l'affectation parcellaire.		Contrôle documentaire rapprochement de la liste des parcelles affectées et des règles d'encépagement. Vérification ampélographique du cépage sur le terrain. Fréquence = 100% des surfaces de chaque nouvelle demande d'habilitation
Densité de plantation			Vérification sur le terrain Fréquence = 100% des surfaces de chaque nouvelle demande d'habilitation

Pour les vinificateurs

Lieu de vinification			Contrôle documentaire Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.
Chai de vinification : hygiène et matériel			Contrôle sur site Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.
Capacité de cuverie			Contrôle documentaire et sur site Fréquence= 100 % des demandes d'habilitation.

Pour les négociants / conditionneurs

Lieu identifié pour le stockage des vins conditionnés			Contrôle sur site Fréquence= 100 % des demandes d'habilitation.
---	--	--	--

B - Conditions de production au vignoble

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Aire parcellaire délimitée	L'opérateur vérifie l'appartenance des parcelles affectées à la production de l'AOC à l'aire délimitée Luberon.	Vérification documentaire de l'appartenance des parcelles de l'exploitation affectées à la production de l'AOC, à l'aire délimitée Luberon par rapprochement de la liste des parcelles affectées et des plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire. Fréquence = 8% des opérateurs	Vérification documentaire de l'appartenance des parcelles de l'exploitation affectées à la production de l'AOC, à l'aire délimitée Luberon par rapprochement de la liste des parcelles affectées et des plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire. Fréquence = 2% des opérateurs
Potential de production (Encépagement et règles de proportion à l'exploitation)	Tenue à jour par l'opérateur du potentiel de production revendicable. Conservation d'une copie de l'affectation parcellaire.	Contrôle documentaire rapprochement de la liste des parcelles affectées et des règles d'encépagement. Fréquence = 8% des opérateurs	Contrôle documentaire rapprochement de la liste des parcelles affectées et des règles d'encépagement. Fréquence = 2% des opérateurs
Cépages	Pour les nouvelles plantations, bulletins de transport des plants ou de greffons	Vérification ampélographique du cépage sur le terrain.	Vérification ampélographique du cépage sur le terrain.
Densité de plantation		Vérification sur le terrain	Vérification sur le terrain
Taille		Vérification sur le terrain	Vérification sur le terrain
Palissage obligatoire de la syrah et du viognier (parcelles plantées après le 31/07/2009)		Vérification visuelle du palissage	Vérification visuelle du palissage

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Hauteur de feuillage	Registre de palissage pour les vignes dont le coefficient H/E est compris entre 0.4 et 0.5	Vérification sur le terrain de la hauteur de feuillage palissée ou de la longueur des rameaux.	Vérification sur le terrain de la hauteur de feuillage palissée ou de la longueur des rameaux.
Charge maximale moyenne à la parcelle		Estimation de la charge par un contrôle sur le terrain	Estimation de la charge par un contrôle sur le terrain
Entretien de la parcelle Pratiques culturales		Vérification visuelle de l'état d'entretien de la parcelle sur les rangs et dans l'inter-rang (mauvaises herbes hautes atteignant la zone fructifère, repousses de porte-greffe, présence de ronces, d'arbustes, état sanitaire, palissage défectueux).	Vérification visuelle de l'état d'entretien de la parcelle sur les rangs et dans l'inter-rang (mauvaises herbes hautes atteignant la zone fructifère, repousses de porte-greffe, présence de ronces, d'arbustes, état sanitaire, palissage défectueux).
Irrigation	Copie des obligations déclaratives	Vérification de la réalisation des obligations déclaratives. Vérification visuelle de la présence, du type de matériels utilisés et du respect des dates règlementaires Contrôle de la charge sur 5% des parcelles déclarées irriguées.	Vérification de la réalisation des obligations déclaratives. Vérification visuelle de la présence, du type de matériels utilisés et du respect des dates règlementaires Contrôle de la charge sur 5% des parcelles déclarées irriguées.
Taux de pieds morts ou manquants	Etablir et tenir à jour la liste des parcelles avec le % de pieds morts ou manquants s'il est > 20%	Estimation du taux de manquant sur le terrain.	Estimation du taux de manquant sur le terrain.

C - Récolte

La fréquence minimale des contrôles à la récolte est de 4% en contrôle interne et de 1% en contrôle externe.

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Etat sanitaire des raisins	Contrôle visuel de l'état sanitaire des raisins au vignoble	Contrôle visuel de l'état sanitaire des raisins au vignoble	Contrôle visuel de l'état sanitaire des raisins au vignoble
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	Vérification documentaire des enregistrements des contrôles de maturité.

D - Vinification

La fréquence minimale des contrôles à la vinification est de 5% des opérateurs par année civile.

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	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
Pratiques œnologiques et traitements physiques, matériels interdits Enrichissement	Tenue des registres		Vérification de la tenue des registres, du matériel utilisé et des pratiques mises en œuvre.
Obligation d'analyses des vins	Conservation des analyses des vins vendus en vrac		Contrôle documentaire et sur site
Entretien général du chai et du matériel			Contrôle visuel de l'état de propreté des sols, des murs, du matériel de réception, de transfert et de vinification
Capacité de cuverie			Contrôle documentaire et sur site
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Conservation d'une copie de la déclaration et des attestations de destruction des volumes		Contrôle documentaire et sur site.

E - Conditionnement et Stockage

La fréquence minimale des contrôles au conditionnement et au stockage est de 5% des opérateurs par année civile.

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Lieu identifié pour le stockage des vins conditionnés			Contrôle sur site
Obligation d'analyse des vins	Pour les vins conditionnés, les analyses doivent être conservées 6 mois à compter de la date de conditionnement		Contrôle documentaire
Obligation de conservation des échantillons conditionnés	Conservation d'échantillons par lot pendant 2 mois minimum après la déclaration de conditionnement (cf p 25 - Procédure générale pour les vins conditionnés)		Contrôle au moment du prélèvement Fréquence = Cf. Chapitre II D : Fréquences minimales des contrôles externes
Assemblage des vins au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Traçabilité		Contrôle documentaire

F - Contrôle du produit

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Vin faisant l'objet d'une transaction en vrac, d'une mise à la consommation ou d'un conditionnement	L'opérateur doit tenir son registre d'entrées/sorties et/ou de conditionnement. Conserver les copies des déclarations faites à l'OIVR		Contrôle analytique et organoleptique aléatoire. (Cf. Chapitre IV) Nombre de contrôles défini par tranches de volumes Dans le cas d'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné, contrôle systématique.

G - Obligations déclaratives et Registres

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Déclaration préalable d'affectation parcellaire / Entrée en production des jeunes vignes	Conservation d'une copie du document transmis à l'ODG	Contrôle documentaire de l'affectation parcellaire en fonction du CVI, de l'aire parcellaire délimitée et de l'âge des vignes. Respect des règles de proportion à l'exploitation. Fréquence = 4% des opérateurs/an	Contrôle documentaire de l'affectation parcellaire en fonction du CVI, de l'aire parcellaire délimitée et de l'âge des vignes. Respect des règles de proportion à l'exploitation. Fréquence = 1% des opérateurs/an
Registre de palissage et déclaration de récolte.		Contrôle documentaire de la cohérence entre le registre et la déclaration de récolte. Fréquence = 4% des opérateurs/an	Contrôle documentaire de la cohérence entre le registre et la déclaration de récolte. Fréquence = 1% des opérateurs/an

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Liste des parcelles présentant plus de 20% de pieds morts ou manquants et déclaration de récolte		Contrôle documentaire de la cohérence entre la liste et la déclaration de récolte. Fréquence = 4% des opérateurs/an	Contrôle documentaire de la cohérence entre la liste et la déclaration de récolte. Fréquence = 1% des opérateurs/an
Déclaration de revendication/DR-SV11-SV12/ Renonciation à produire/Affectation parcellaire/Rendements	Copie des déclarations	Contrôle documentaire des rendements et de la cohérence des différentes déclarations, notamment l'affectation parcellaire Fréquence = 4% des opérateurs/an	Contrôle documentaire des rendements et de la cohérence des différentes déclarations, notamment l'affectation parcellaire Fréquence = 1% des opérateurs/an
Date de mise en circulation des vins entre entrepositaires agréés	Tenue à jour des registres de manipulations et d'entrées-sorties Copie des déclarations de transaction vrac et conditionnement		Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations Fréquence = 5% des opérateurs/an
Date de mise en marché des vins à destination du consommateur	Tenue à jour des registres de manipulations et d'entrées-sorties Copie des déclarations de transaction vrac et conditionnement		Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations Fréquence = 5% des opérateurs
Déclarations de transaction vrac et conditionnement	Tenue à jour des registres de manipulations et d'entrées-sorties Copie des déclarations de transaction vrac et conditionnement		Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations (volumes, respect des délais et des modalités du cahier des charges) Fréquence = 5% des opérateurs

H - Evaluation de L'ODG

Du fait de la part de contrôle interne supérieure à 50% dans la fréquence minimale de contrôle Vignoble, la fréquence d'évaluation de l'ODG est de 2 fois par an.

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

IV Modalités d'organisation des examens analytiques et organoleptiques

A - Autocontrôle

Les vins vendus en vrac doivent être analysés conformément au cahier des charges.

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- Contrôle interne

Néant

C- Contrôle 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
- D'un conditionnement.
- De mise à la consommation (Vente à la tireuse).
- D'une expédition de vin en vrac hors du territoire national.

Il est réalisé selon des modalités définies en paragraphe 4. « 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 5. « Contrôle en continu des vins conditionnés: Conditions et Modalités de prélèvements ».

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

Sont susceptibles de faire l'objet d'examens 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 par un même numéro 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 l'année précédente.

Le nombre minimum d'échantillons annuels est fixé selon les tranches suivantes et par couleur :

Entre 0 et 1000 hl : 1 contrôle minimum

Entre 1001 et 5000 hl : 2 contrôles minimum

Entre 5001 et 10000 hl : 3 contrôles minimum

Entre 10001 et 25000 hl : 4 contrôles minimum

Pour chaque tranche de 25 000 hl supplémentaires, 1 contrôle minimum supplémentaire.

4) Procédure générale : Conditions et modalités de prélèvements

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 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 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 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.

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, soit l'avis favorable transmis par l'OIVR, soit la notification de sanction 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 2 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 ces délais de 2 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.

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.

Chaque lot conditionné doit être identifié (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 pour les 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 (qui précise notamment le numéro de lot d'embouteillage) des opérations de conditionnement effectuées dans le mois précédent.

⇒ Modalités de contrôle par l'OIVR

L'opérateur peut être contrôlé à tout moment en étant prévenu 48 heures à l'avance.

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 successifs 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, 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.

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 a fait la demande écrite lors du prélèvement.

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 les jours précédant la dégustation.

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 de vins en vrac destinés à être expédiés 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 de la filière du terroir.

Ces 3 collèges sont :

- Les porteurs de mémoire du produit (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 et par demi-journée.

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 l'agent habilité par l'OIVR.

Les échantillons des vins en vrac seront dégustés à la séance la plus proche possible, sans toutefois dépasser le délai d'un mois après le prélèvement.

Les échantillons conditionnés seront dégustés au moins un mois après le conditionnement et dans les 2 mois qui suivent 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 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 les échantillons prélevés conditionnés, il n'y a pas d'action correctrice possible, donc pas de nouveau prélèvement.

Lorsqu'un manquement majeur est constaté sur des vins en vrac, l'opérateur peut proposer des actions correctrices. Un nouveau prélèvement est alors réalisé pour vérifier la mise en conformité. En cas de nouvelle non-conformité, le manquement est requalifié en manquement grave.

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

Le technicien 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 par l'opérateur. 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.

C - Les manquements

1) Classification des manquements

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

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

Pour l'opérateur :

- manquement mineur = manquement non "réthibitoire" 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, cépage,...)

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.

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.

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'organisme de contrôle toutes les informations nécessaires au contrôle.

Dans le cas contraire, l'opérateur devra fournir les éléments en question dans les délais déterminés par l'organisme de contrôle. 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.

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.

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.

2) Tableaux de synthèse des manquements

(m : mineur / M : majeur / G : grave ou critique)

a) Contrôle 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 et/ou - Retrait du bénéfice de l’appellation pour la part de production ou le lot concerné	- contrôle supplémentaire et/ou - Retrait du bénéfice de l’appellation pour la part de production ou le lot concerné	- 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	- Retrait du bénéfice de l’appellation pour la part de production ou le lot concerné et/ou	- 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

		- retrait ou suspension d'habilitation	outil de production et/ou - Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production ou le lot concerné
--	--	--	---

b) Evaluation de l'ODG

Classification des manquements	Application plan de contrôle ou 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 de contrôle ou d'inspection	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle ou d'inspection
grave /critique G	- suspension ou retrait de la reconnaissance	- suspension ou retrait de la reconnaissance

GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

AO LUBERON

Manquement mineur : m

Manquement majeur : M

Manquement grave ou critique : G

Le retrait d'habilitation d'un opérateur peut remettre en cause le bénéfice de l'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.

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

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

ODG

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Sanction
Maîtrise des documents et organisation	ODG1	Défaut de diffusion des informations	m M	- avertissement - évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle ou d'inspection
	ODG2	Absence d'enregistrement relatif à la diffusion des informations	m	avertissement
	ODG3	Défaut de suivi des DI	G	suspension ou retrait de la reconnaissance
	ODG4	Absence d'enregistrement des DI	G	suspension ou retrait de la reconnaissance
	ODG5	Absence de mise à disposition de la liste des opérateurs habilités	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle ou d'inspection
	ODG6	Défaut dans le système documentaire	m	avertissement
Suivi des résultats des contrôles internes et de la mise en place des actions correctives	ODG7	Planification des contrôles internes absente ou incomplète	m	avertissement
	ODG8	Petites négligences dans le contenu des rapports de contrôle interne	m	avertissement
	ODG9	Défaut dans la mise en œuvre du plan de contrôle interne, en ce qui concerne les fréquences et le contenu des interventions	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle ou d'inspection
	ODG10	Absence de suivi des manquements relevés en interne	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle ou d'inspection
Maîtrise des moyens humains	ODG11	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 de contrôle ou d'inspection
	ODG12	Absence de document de mandatement formalisé, le cas échéant	m	avertissement
Maîtrise des moyens matériels	ODG13	Défaut de maîtrise des moyens matériels	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle ou d'inspection

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	Class e	Sanctions	Classe	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Déclaration d'identification Engagements de l'opérateur	LUB1	Erronée et/ou incomplète sans conséquence par rapport à l'habilitation ou au cahier des charges	m	Avertissement		
	LUB2	Erronée avec conséquence par rapport à l'habilitation ou au cahier des charges	M	Refus ou retrait de l'habilitation		
	LUB3	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 pour la (les) activité(s) concernée(s)
Aire géographique Aire délimitée Aire de proximité immédiate	LUB4	Parcelle affectée située hors de l'aire parcellaire délimitée	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'exploitation	G	Retrait partiel d'habilitation (activité production de raisin)
	LUB5	Chai situé hors de l'aire géographique et hors de l'aire de proximité immédiate	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production du chai et retrait partiel d'habilitation (activité vinification)		
	LUB6	Liste des parcelles affectées erronée	m	Avertissement	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'exploitation
	LUB7	Liste des parcelles affectées non tenue à jour	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
Encépagement	LUB8	Non respect des règles d'encépagement	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et pour leur production et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'exploitation	G	Retrait d'habilitation partiel (activité production de raisin)
Conduite du vignoble	LUB9	Non respect de la densité minimale	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	G	Retrait d'habilitation partiel (activité production de raisins)
	LUB10	Non respect des règles de palissage et/ou de hauteur de feuillage après écimage	M	Avertissement et contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles de l'exploitation	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
	LUB11	Parcelle non taillée ou pré taillée	M	Retrait du bénéfice de l'appellation	G	Retrait de l'habilitation
	LUB12	Non respect des règles de taille	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'opérateur
	LUB13	Non respect de la charge maximale à la parcelle	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la parcelle concernée et Contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles avant la récolte	G	suspension de l'habilitation (G) (activité production de raisin) si récidives multiples
	LUB14	Absence de la liste des parcelles présentant plus de 20% de pieds morts ou manquants ou liste erronée ou non tenue à jour	M	Avertissement et contrôle de la déclaration de récolte avec retrait du bénéfice de l'appellation pour la production éventuellement concernée	M G	Contrôle sur l'ensemble des parcelles de l'opérateur Suspension d'habilitation (activité production de raisins)
Autres pratiques culturales	LUB15	Parcelle à l'abandon ou en friche (Parcelle non taillée, présence éventuelle d'arbres, de ronces etc...)	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et suspension d'habilitation (activité production de raisins) avec contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles de l'exploitation	G	Retrait d'habilitation (activité production de raisin) si absence de mise en conformité dans le délai imparti (liste des parcelles affectées, potentiel de production).
	LUB16	Mauvais état sanitaire	m	Avertissement et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'opérateur	M ou G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées (M) ou suspension de l'habilitation (G) (activité production de raisin) si récidives multiples

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Sanctions	Classe	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
	LUB17	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
Irrigation	LUB18	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)
	LUB19	Absence de déclaration ou déclaration erronée	m	Avertissement et contrôle supplémentaire de la charge obligatoire	M ou G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées (M) ou suspension de l'habilitation (G) (activité production de raisin) si récidives multiples
	LUB20	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
	LUB21	Installations enterrées dans la parcelle	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	G	Suspension de l'habilitation (activité production de raisins)
Maturité	LUB22	Non respect de la richesse minimale en sucre des raisins	M	Refus du bénéfice de l'appellation pour les raisins concernés		
	LUB23	Absence de suivi de maturité	m	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante		
Rendement	LUB24	Dépassement du rendement annuel autorisé	M	Destruction de la part de production concernée et contrôle l'année suivante	G	Si Absence de destruction des volumes produits au-delà des rendements autorisés = Suspension d'habilitation (production de raisins) jusqu'à destruction
	LUB25	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction (ex DPLC)	m	avertissement		
	LUB26	Absence de destruction des volumes liés à un VSI	G	Suspension d'habilitation (production de raisins) jusqu'à destruction		
	LUB27	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction (VSI)	m	Avertissement		
Entrée en	LUB28	Revendication de la production	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part	G	Suspension d'habilitation

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Sanctions	Classe	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
production		des jeunes vignes ou des vignes surgreffées avant la date d'entrée en production		de la récolte concernée et déclassement d'un volume de vins (encore en stock) de la récolte considérée		(activités production de raisins)
Chai	LUB29	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 (vinification)
	LUB30	Entretien du chai (hygiène)	m	Avertissement et renforcement du contrôle sur le produit et contrôle l'année suivante	M	Suspension d'habilitation (vinification)
Pratiques œnologiques	LUB31	Non respect des règles d'utilisation du matériel, de pratiques œnologiques et de traitements physiques.	m ou M	Avertissement et renforcement du contrôle sur le produit Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée ou déclassement d'un volume de vins de la récolte considérée (M)	G	Suspension d'habilitation (vinification)
	LUB32	Non respect des règles relatives à l'enrichissement (point IV de l'article D. 645-9 du code rural et de la pêche maritime)	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les contenants concernés et Contrôles supplémentaires sur les produits enrichis		
	LUB33	Non respect du Titre Alcoométrique Volumique Maximum (TAVM) après enrichissement, au stade de la vinification (point V de l'article D. 645-9 du code rural et de la pêche maritime)	M	- retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et - Contrôles supplémentaires sur les produits autres que celui-ci.	G	Suspension d'habilitation
	LUB34	Registre de manipulation non renseigné en cas d'enrichissement	m	avertissement		
Conditionnement	LUB35	Registre des manipulations non renseigné (point II de l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime)	m	Avertissement et Contrôles supplémentaires sur les produits	M	Suspension d'habilitation (vinification)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Sanctions	Classe	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
	LUB36	Non mise à disposition des analyses avant ou après conditionnement (point II de l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime)	m	Avertissement et Contrôles supplémentaires sur les produits	M	Suspension d'habilitation (vinification)
	LUB37	Non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés (point III de l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime)	m	Avertissement et Contrôles supplémentaires sur les produits	M	Suspension d'habilitation (vinification)
Exportation hors du territoire de l'union européenne (point IV de l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime)	LUB38	Non mise à disposition des informations relatives au conditionnement identiques à celles figurant au registre des 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	m	Avertissement	M	Contrôles supplémentaires produits en vue de l'établissement d'un contrôle systématique
Stockage (lieu spécifique)	LUB39	Non respect des règles du cahier des charges	m	Avertissement et contrôles supplémentaires sur les vins conditionnés	M	Suspension d'habilitation (activité conditionneur)
Mise en marché à destination du consommateur	LUB40	Non respect des règles définies dans le code rural ou dans le cahier des charges	m	Avertissement et contrôles supplémentaires sur les vins	M	Suspension d'habilitation (activité vinificateur et conditionneur) et déclassement d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée
Contrôle du produit Examens analytiques Examens organoleptiques	LUB41	Incohérence 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 ou G	Déclassement du lot concerné ou d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée (M) Suspension d'habilitation (activités vinificateur et conditionneur) si récidives multiples (G)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Sanctions	Classe	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
	LUB42	Non conservation en l'état des produits en vrac qui font l'objet d'un prélèvement	m	Avertissement et Contrôles supplémentaires sur les vins	M	Suspension d'habilitation (activités vinificateur) et déclassement du lot concerné ou d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée
Vin en vrac	LUB43	analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement (sucres, ...)	m	avertissement et obligation de conservation du lot et contrôle supplémentaire sur le même lot	M	Déclassement du lot et contrôle(s) supplémentaire(s) sur les produits (campagne en cours et/ou campagne suivante)
	LUB44	analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement (TAVNM,...)	M	Déclassement du lot et contrôles supplémentaires sur les produits de la campagne en cours ou suivante		
	LUB45	analyse non conforme (vin non loyal et non marchand)	G	Retrait du bénéfice de l'appellation et signalement du caractère ni loyal ni marchand à l'opérateur Suspension d'habilitation (jusqu'à mise en conformité avec l'obligation de destruction du produit) Contrôles supplémentaires sur les produits		
	LUB46	Examen organoleptique : constat avec défaut organoleptique mineur et acceptabilité du produit au sein de la famille	m	Avertissement		
	LUB47	examen organoleptique = constat avec défaut organoleptique réversible (majeur) et acceptabilité du produit au sein de sa famille	M	Blocage du produit et contrôle supplémentaire sur le même lot	G	Déclassement du lot et augmentation de la pression de contrôle produit (+50% de contrôle, quelle que soit la couleur pendant 12 mois)
	LUB48	examen organoleptique = constat avec défauts organoleptiques rédhitoires (grave) et/ou non acceptabilité du produit au sein de sa famille	G	Déclassement du lot et contrôle(s) supplémentaire(s) sur les produits (campagne en cours et/ou campagne suivante)	G	retrait du bénéfice de l'appellation + retrait d'habilitation pour l'activité vinification/ vente de vins 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	LUB49	Analyse non conforme au Cahier des Charges	m	Avertissement	M	Contrôle supplémentaires sur les produits 'campagne en cours' en pré-mise
	LUB50	Analyse non conforme (non loyal et marchand : acidité volatile, SO2 total)	G	Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot restant et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise (durée : 12 mois)		
	LUB51	Examen organoleptique : constat avec défaut organoleptique mineur et acceptabilité du produit au sein de la famille	m	Avertissement	M	Si une récidive quelle que soit la couleur et sur 24 mois : un prélèvement supplémentaire quelle que soit la couleur Si 2 ^{ème} récidive : +50% de contrôle, quelle que soit la couleur pendant 12 mois + Déclassement du lot restant.
	LUB52	Examen organoleptique : constat avec défaut organoleptique majeur et acceptabilité du produit au sein de la famille	M	Avertissement et augmentation importante de la pression de contrôle (+50% quelle que soit la couleur pendant 12 mois)	G	Si une récidive : déclassement et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise (durée : 12 mois)
	LUB53	Examen organoleptique : constat avec défaut organoleptique Grave et/ou non acceptabilité du produit au sein de la famille	G	Déclassement du lot et contrôle systématique sur les produits en post mise (campagne en cours et/ou campagne suivante)	G	retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot restant + Contrôle pré-mise systématique pendant 12 mois. Si 2 ^{ème} récidive : retrait d'habilitation pour l'activité vinification et/ou vente de vins en vrac et/ou conditionnement
Registre des parcelles dont la hauteur de feuillage palissé après écimage est comprise entre 0.4 fois et 0.5 fois l'écartement entre les rangs.	LUB54	Absence de la tenue de ce registre	m	avertissement		
Déclaration de	LUB55	Absence de déclaration de	G	Retrait d'habilitation (vinification)		

Point à contrôler	Code	Manquement	Class e	Sanctions	Classe	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
revendication		revendication				
	LUB56	Erronée	m	Avertissement	M	Retrait ou suspension d'habilitation (vinification) avec éventuellement déclassement d'un volume de vins de la récolte considérée
	LUB57	Incohérence entre la déclaration de revendication et la déclaration de récolte, SV11 ou SV12	m	Avertissement	M	Suspension d'habilitation (vinification) avec éventuellement déclassement d'un volume de vins de la récolte considérée
	LUB58	Non respect des délais d'envoi	m	Avertissement	M	Suspension d'habilitation
Suivi de la traçabilité	LUB59	Absence partielle ou totale de traçabilité	m	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	M G	Suspension d'habilitation Retrait d'habilitation en cas de récidive.
Déclaration de déclassement	LUB60	Non respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	m	avertissement	M	Suspension d'habilitation
Information de l'organisme de contrôle selon les modalités définies dans le cahier des charges (et le plan	LUB61	Absence	M	Suspension d'habilitation vinification et rapatriement des lots concernés + contrôles supplémentaires sur les produits		
	LUB62	Erronée	m	avertissement	M G	Contrôles supplémentaires sur les produits Suspension d'habilitation

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe	Sanctions	Classe	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
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 ayant fait l'objet d'un conditionnement.	LUB63	Non respect des délais de transmission des déclarations (vrac ou conditionnement) à l'organisme de contrôle	m	Avertissement des opérateurs vendeur et acheteur et obligation d'informer l'organisme de contrôle du conditionnement du lot concerné et contrôle éventuel du lot chez l'opérateur	M	Si plus de 3 avertissements dans la même campagne, suspension de l'habilitation pour l'activité concernée
Autres obligations déclaratives prévues dans le cahier des charges (renonciation à produire, affectation parcellaire)	LUB64	Non respect des modalités ou délais fixés dans le cahier des charges	m	avertissement		
	LUB65	Absence d'affectation parcellaire	G	Retrait ou refus d'habilitation		
	LUB66	Affectation parcellaire non cohérente avec le CVI	m	Avertissement		
	LUB67	Affectation parcellaire non mise à jour ou erronée	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée		
Réalisation des Contrôles	LUB68	Refus de Contrôle	G	Suspension ou retrait ou refus d'habilitation		
	LUB69	Absence de réalisation du contrôle interne (suite au non paiement des cotisations à l'ODG)	G	Suspension ou retrait ou refus d'habilitation		
	LUB70	Absence de réalisation du contrôle externe (suite au non paiement des frais de contrôle externe à l'OI)	G	Suspension ou retrait ou refus d'habilitation		