



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITE



AOC BEAUMES DE VENISE & AOC MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

PLAN D'INSPECTION [VERSION 3]

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 Conservatoire des A.O.C de Beumes-de-Venise représenté par son Président Jean Paul ANRES,

VERSION	DATE	PRINCIPALES EVOLUTIONS	APPROBATION
00	21/07/08	Création du plan d'inspection	29 juin 2009
01	24/11/10	Rédaction de la Version 1	
02	24/04/11	Rédaction de la Version 2	17 juin 2011
03	05/02/15	Rédaction de la Version 3 Modalités de l'identification et de l'habilitation, Mise en place du contrôle Produit post-mise	

PLAN D'INSPECTION AOC « BEAUMES DE VENISE »
& AOC « MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE »
VERSION 3

SOMMAIRE

INTRODUCTION	3
I - CHAMP D'APPLICATION - SCHEMA DE VIE	4
II ORGANISATION DES CONTROLES	5
A- IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS	5
1) <i>Identification et habilitation d'un nouvel opérateur</i>	5
2) <i>Modifications d'Identification et d'Habilitation d'un opérateur déjà habilité.</i>	8
3) <i>Refus, retrait ou suspension d'habilitation</i>	9
B - CONTROLE RELATIF AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE DES PRODUITS	10
1) <i>Autocontrôle</i>	10
2) <i>Contrôle interne</i>	11
3) <i>Contrôle externe</i>	15
C -EVALUATION DE L'ODG	16
D -REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE PRODUIT	17
III. MODALITES DES AUTOCONTROLES, CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNES	19
A- IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS	19
1) <i>Pour tous les opérateurs</i>	19
2) <i>Pour les producteurs</i>	19
3) <i>Pour les vinificateurs</i>	20
4) <i>Pour les négociants / conditionneurs</i>	21
B- CONDITIONS DE PRODUCTION	22
C- RECOLTE	24
D- VINIFICATION	25
E- CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE	26
F- CONTROLE DU PRODUIT	27
G- OBLIGATIONS DECLARATIVES	27
H- EVALUATION DE L'ODG	29
IV.MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES	30
A- AUTOCONTROLE	30
B- CONTROLE INTERNE	30
C- CONTROLE EXTERNE	31
1) <i>Déclenchement du contrôle</i>	31
2) <i>Les produits susceptibles de faire l'objet de contrôles</i>	32
3) <i>Détermination de la pression minimale de contrôle</i>	32
4) <i>Procédure générale : Conditions et modalités de prélèvements</i>	32
5) <i>Contrôle en continu : Conditions et modalités de prélèvements</i>	35
6) <i>Incohérences constatées lors du prélèvement</i>	35
7) <i>Préparation des échantillons aux examens organoleptiques et analytiques</i>	35
8) <i>Examen analytique</i>	36
9) <i>Examen organoleptique</i>	36
V . TRAITEMENT DES MANQUEMENTS :	38
A – MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DES CONTRÔLES INTERNES	38
B – CONTRÔLES EXTERNES	38
1) <i>Rapport d'inspection de l'organisme d'inspection</i>	38
2) <i>Classification des manquements</i>	39
3) <i>Suites au manquement</i>	39
4) <i>Tableaux de synthèse des manquements</i>	40

INTRODUCTION

Ce plan d'inspection définit les modalités de contrôle des cahiers des charges des Appellations Beauges-de-Venise et Muscat de Beauges-de-Venise.

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 ces Appellations.

Lorsqu'une disposition ne concerne qu'une seule Appellation, celle-ci est indiquée entre parenthèse après la disposition concernée.

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
IMPLANTATION DU VIGNOBLE	PRODUCTEUR	<ul style="list-style-type: none"> - Aire géographique + aire parcellaire délimitée - Encépagement (cépages, clones, règles de proportion) - Age d'entrée en production - Densité de plantation
CONDUITE DU VIGNOBLE	PRODUCTEUR	<ul style="list-style-type: none"> - Taille - Palissage et hauteur de feuillage - Charge maximale moyenne à la parcelle - Pourcentage de pieds morts ou manquants - Etat cultural - Irrigation - Autres pratiques culturales
RECOLTE	PRODUCTEUR	<ul style="list-style-type: none"> - Maturité / Richesse en sucres des raisins - Rendement - Récolte manuelle - Tri de la vendange - Transport de la vendange
VINIFICATION	VINIFICATEUR	<ul style="list-style-type: none"> - Aire de proximité immédiate + aire géographique - Assemblage des cépages - Maîtrise des températures de fermentation (AOC Muscat de Beaumes de Venise) - Pratiques œnologiques et traitements physiques - Mutage (AOC Muscat de Beaumes de Venise) - Matériels interdits - Capacité de cuverie - Hygiène chai et matériel - Conformité analytique et acceptabilité organoleptique - Date de circulation entre entrepositaires agréés
CONDITIONNEMENT CONSERVATION	CONDITIONNEUR	<ul style="list-style-type: none"> - Conformité analytique et acceptabilité organoleptique - Date de mise en marché à destination du consommateur - Matériel de conditionnement (AOC Beaumes de Venise) et traçabilité (VDN) - Lieu spécifique pour le stockage des vins conditionnés

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 validée par l'INAO et 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 datant de moins de 3 mois - Pour les bailleurs, fournir le détail des parcelles en métayage ainsi que le(s) nom(s) et coordonnées du (des) métayer(s) - Pour les métayers, fournir le détail des parcelles ainsi que le(s) nom(s) et coordonnées du (des) bailleurs
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 ou de mouts	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 la déclaration d'identification complète

Le contrôle d'habilitation est réparti selon les critères suivants :

Nouvel Opérateur avec, au moins, l'activité Production de raisins

La demande d'habilitation fait l'objet d'un contrôle soit :

- Interne : pour les demandes d'habilitation avec au moins l'activité de production de raisin et ne demandant pas l'habilitation pour d'autres AOC que Beumes de Venise et/ou Muscat de Beumes de Venise. L'ODG transmet à l'OIVR le compte-rendu de l'audit selon les procédures internes.
- Externe : pour les demandes d'habilitation avec au moins l'activité de production de raisin et pour plusieurs AOC (Beumes de Venise et/ou Muscat de Beumes de Venise + une autre AOC)

Dans les deux cas :

- Le contrôle est documentaire et sur site. Il portera sur l'ensemble des activités demandées, sur le respect des conditions structurelles de production.
- L'OIVR établit à l'attention du directeur de l'INAO un rapport dès réception du compte-rendu de l'audit interne 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
- Le contrôle d'habilitation peut être uniquement documentaire 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 pour les règles structurelles Le contrôle des conditions de production structurelles portera à minima sur 20% des surfaces de l'exploitation.

Nouvel Opérateur sans l'activité Production de raisins

L'ODG transmet le dossier complet à l'OIVR pour un contrôle systématique, documentaire et sur site, sitôt la déclaration d'identification enregistrée. Le contrôle est réalisé par l'OIVR.

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, 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'INAO en informe simultanément 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, 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 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.

2.1 – 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/ajout d'un lieu de vinification pour un opérateur Vinificateur

2.2 – 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 de 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. Il peut également notifier un refus d'habilitation en cas d'absence de réalisation du contrôle externe suite au 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 :

- pour l'AOC Muscat de Beaumes-de-Venise et pour l'AOC Beaumes-de-Venise

	A transmettre à l'ODG	A transmettre à l'OIVR
Déclaration de revendication	X	
Déclaration de renonciation à produire	X	
Déclaration de transaction vrac		X
Déclaration de conditionnement		X
Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné		X

Déclaration de déclassement	X	X
-----------------------------	---	---

• **POUR L’AOC BEAUMES-DE-VENISE UNIQUEMENT :**

	A transmettre à l’ODG	A transmettre à l’OIVR
Copie déclaration de fin des travaux de plantation ou surgreffage avec copie du bulletin de transport des plans ou greffons	X	
Déclaration de repli en Côtes-du-rhône ou Côtes-du-rhône Villages	X	X
Déclaration des parcelles irriguées	X	X

• **POUR L’AOC MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE UNIQUEMENT :**

	A transmettre à l’ODG	A transmettre à l’OIVR
Déclaration préalable d’affectation des parcelles (DPAP)	X	

2) Contrôle interne

L’ODG met en place une procédure de contrôles internes auprès de ses membres (ou auprès de tout autre opérateur volontaire ; dans ce cas, le contrôle interne sera à la charge de l’opérateur). Ces contrôles peuvent donner lieu à des mesures correctives.

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-1.

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 par l'ODG, 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.

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.

- 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). 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.

- Contrôle vignoble

L'ODG met en place une procédure de contrôle interne auprès de ses membres (ou auprès de tout autre opérateur volontaire ; dans ce cas, le contrôle interne sera à la charge de l'opérateur). Ces contrôles peuvent donner lieu à des mesures correctives.

Organisation du contrôle interne :

Le contrôle interne sera effectué par un prestataire choisi par l'ODG. Une convention devra définir les responsabilités de chaque partie.

Il porte sur :

- les audits d'exploitation,
- le contrôle du vignoble par section cadastrale.

Les auditeurs n'interviendront pas chez des opérateurs qui ont un lien direct ou indirect avec eux. Ils devront respecter une clause de confidentialité quant aux opérateurs inspectés et aux résultats des contrôles.

⇒ Audit d'exploitation

Le contrôle interne sera réalisé sous la forme d'audit d'exploitation en privilégiant une approche pédagogique. Il permettra de vérifier l'application du cahier des charges par les opérateurs.

La présence de l'opérateur ou de l'un de ses représentants est obligatoire durant l'audit d'exploitation, qui sera réalisé par les auditeurs vignobles.

Le contrôle interne se divisera en :

- un contrôle documentaire :
 - déclaration d'identification de l'opérateur,
 - fiche CVI pour les producteurs,
 - l'appartenance des parcelles de l'exploitation à l'aire parcellaire délimitée,
 - plan de cave, de chai ou d'entrepôt,
 - appartenance de l'unité de vinification à l'aire géographique ou de proximité immédiate,
 - vérification du respect des obligations déclaratives.
- un contrôle sur site visant à vérifier :

- les déclarations de l'opérateur (utilisation de certains matériels œnologiques, existence des équipements, ...),
- la présence de locaux adaptés,
- l'hygiène du chai et du matériel
- le respect des conditions de production conformément au cahier des charges de l'AOC revendiquée

Les exploitations faisant l'objet du contrôle interne seront choisies aléatoirement . Elles pourront néanmoins être ciblées à la demande de l'opérateur.

Lorsqu'une exploitation est auditée en contrôle interne, la totalité de la surface de l'exploitation est prise en compte.

Le contrôle des conditions de production portera à minima sur 30% des surfaces de l'exploitation.

L'Auditeur vignoble établira un rapport de contrôle pour chaque parcelle présentant un manquement.

Il proposera à l'opérateur toute action corrective qu'il jugera utile et adaptée au manquement constaté. Un délai d'application de l'action corrective sera défini et à l'issue de ce délai, un nouveau contrôle sera réalisé pour vérifier la réalisation de l'action corrective.

En cas de non respect de l'action correctrice, le rapport de contrôle sera transmis à l'OIVR aux fins du déclenchement du contrôle externe.

Le contrôle interne étant réalisé toute l'année, les points de contrôle des conditions de production seront adaptés au cycle de développement de la vigne.

A l'issue de l'audit d'exploitation, un rapport de contrôle sera rédigé en présence de l'opérateur. L'ensemble des manquements constatés sera mentionné dans le rapport de contrôle ainsi que les délais de mise en conformité ou de réalisation des actions correctives.

L'opérateur aura la possibilité d'émettre des observations écrites.

Un rapport de contrôle sera rédigé par l'auditeur vignoble, explicité à l'opérateur par l'auditeur et transmis en un exemplaire à l'opérateur (sous forme papier ou informatique)

Le rapport de contrôle sera édité en 2 exemplaires qui seront signés par les 2 parties. Un exemplaire sera remis à l'opérateur.

⇒ Contrôle des conditions de production au vignoble par section cadastrale

Un contrôle au vignoble peut être réalisé de façon aléatoire par section cadastrale si les conditions du millésime le justifient. Il est alors planifié dans la période d'été (de fin juin à fin août).

Le contrôle au vignoble se fait en l'absence de l'opérateur.

L'auditeur vignoble de l'ODG établit un rapport de contrôle pour chaque parcelle présentant un manquement.

Avant le début des contrôles, l'ODG communique à l'OIVR la liste des sections cadastrales des communes visitées et la période de contrôles.

Toute opposition au contrôle interne de la part d'un opérateur ainsi que toute situation listée au § V – A entraînera la transmission immédiate du dossier à l'OIVR.

- Contrôle produit

L'ODG procède également à un contrôle du produit selon les modalités prévues dans le chapitre IV Modalités d'organisation des examens analytiques et organoleptiques.

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 :

- Action corrective non effectuée
- Si les conditions climatiques ou l'état sanitaire le justifient, à la demande de l'ODG.

La pression de contrôle vignoble ou produit peut être portée à 100%.

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 (voir au point A)
- Les conditions de production au vignoble

Les contrôles « vignoble » sont réalisés de façon aléatoire sur des sections cadastrales et/ou par exploitation.

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

En cas de contrôle par section cadastrale, le contrôle peut être effectué en l'absence de l'opérateur. Ce contrôle est inopiné.

En cas de contrôle par exploitation, le contrôle est effectué en présence de l'opérateur. La totalité de la surface de l'exploitation est prise en compte.

Le contrôle des conditions de production portera à minima sur 30% des surfaces de l'exploitation. L'ODG est informé des périodes de contrôles.

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

Un rapport d'inspection récapitulant les parcelles faisant état d'un manquement, est envoyé à l'INAO selon les modalités définies au chapitre V. Les fiches de 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 au plus tard le 31 janvier de l'année suivante. Cette liste est tenue à disposition des opérateurs par l'OI.

- La récolte, la vinification, le stockage et le conditionnement

Le contrôle concerne la récolte, le transport de la vendange et l'outil de production : le chai, le matériel et les conditions de stockage.

Il porte aussi sur la maturité, l'état sanitaire, 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 et accrédités COFRAC pour les paramètres demandés.

(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 :

Deux audits :

- l'un est constitué d'un audit des procédures écrites de l'ODG et de l'évaluation de la mise en œuvre effective des contrôles internes (respect des fréquences, suivi des mesures correctives demandées aux opérateurs, 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 des contrôles internes.

Ces audits ont pour but de vérifier le respect par l'ODG des exigences de la directive INAO-DIR-CAC-1 version en vigueur, et, en particulier :

- La présence de la procédure de contrôle interne obligatoire (Cf. chapitre III point H)
- La vérification de la mise à disposition du cahier des charges aux opérateurs par tout moyen disponible
- L'évaluation des formations des dégustateurs, en s'assurant également que ceux-ci ont été formés à l'usage du support utilisé au cours de l'examen organoleptique.

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

Les fréquences de contrôle s'entendent par AOC.

ETAPE	FREQUENCE MINIMALE DES CONTRÔLES INTERNES	FREQUENCE MINIMALES DES CONTRÔLES EXTERNES PAR L'OI	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE
Déclaration d'identification / Habilitation	Identification : 100% des DI. Habilitation : fréquence définie dans le chapitre II	Habilitation : fréquence définie dans le chapitre II	Habilitation : 100%
Conditions de production au vignoble	16% des superficies / an	4% des superficies / an	20% des superficies / an
Récolte		5% des opérateurs / an	5% des opérateurs / an.
Vinification et stockage	4% des opérateurs / an	1% des opérateurs / an	5% des opérateurs / an
Contrôle du produit (Transactions en vrac ou conditionnement)	Examen de l'ensemble des contenants chez les opérateurs vinificateurs	L'opérateur est contrôlé au moins une fois par an en fonction des volumes revendiqués, conditionnés ou commercialisés en AOC Beaumes de Venise. Les tranches s'appliquent séparément pour le cru rouge et pour le Muscat :	L'opérateur est contrôlé au moins une fois par an en fonction des volumes revendiqués, conditionnés ou commercialisés en AOC Beaumes de Venise. Les tranches s'appliquent séparément pour le cru rouge et pour le Muscat :

		De 0 à 500 hl : 1 contrôle mini De 501 à 1000 hl : 2 contrôles mini Au-delà de 1001 hls, 3 contrôles mini Contrôle analytique aléatoire (10% des lots prélevés en vue de l'examen organoleptique) Contrôle analytique et organoleptique obligatoire de tous les vins en vrac destinés à être expédiés en dehors des frontières nationales (Vrac export)	De 0 à 500 hl : 1 contrôle mini De 501 à 1000 hl : 2 contrôles mini Au-delà de 1001 hls, 3 contrôles mini Contrôle analytique aléatoire (10% des lots prélevés en vue de l'examen organoleptique) 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 100% des opérateurs pour la revendication	1% des opérateurs / an	5% des opérateurs / an
Evaluation de l'ODG		2 audits / an	2 audits / an

III. MODALITES DES AUTOCONTROLES, CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNES

Les modalités de contrôle des points principaux à contrôler indiqués dans le chapitre III du Cahier des Charges de l'AOC Beaumes de Venise et Muscat de Beaumes de Venise sont rédigées en gras.

A- IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

1) Pour tous les opérateurs

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Déclaration d'identification Habilitation	Conservation d'une 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 précisée dans le chapitre II	Contrôle systématique (documentaire et sur site) pour les nouvelles demandes d'habilitation Fréquence précisée dans le chapitre II

2) Pour les producteurs

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
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 Beaumes-de-Venise et/ou Muscat de Beaumes-de-Venise par rapprochement de la fiche CVI et des plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire	Vérification documentaire du classement des parcelles de l'exploitation dans l'aire délimitée Beaumes-de-Venise ou Muscat de Beaumes-de-Venise par rapprochement de la fiche CVI et des plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire Et contrôle terrain (muscat)

		Fréquence = 100% des parcelles par opérateur contrôlé	Fréquence = 100% des nouvelles demandes d'habilitation
Age d'entrée en production des jeunes vignes	Fiche CVI et déclaration de récolte	Vérification par rapprochement entre la fiche CVI et la DR Fréquence = 100% des opérateurs contrôlés	Vérification par rapprochement entre la fiche CVI et la DR Fréquence = 100% des nouvelles demandes d'habilitation
Encépagement et règles de proportion à l'exploitation	Fiche CVI, affectation parcellaire Bulletin de transport des plants et des clones	Vérification du potentiel de production revendicable. Fréquence : 100% des opérateurs contrôlés	Contrôle documentaire pour vérifier les règles de proportion et les clones plantés Vérification ampélographique du cépage sur le terrain Contrôle aléatoire Fréquence = 20% des surfaces de chaque nouvelle demande d'habilitation
Densité de plantation		Vérification sur le CVI et/ou terrain. Contrôle aléatoire Fréquence : 20% des surfaces	Vérification sur le terrain Contrôle aléatoire Fréquence = 20% des surfaces de chaque nouvelle demande d'habilitation
Hauteur de cordon (fil porteur)		Vérification sur le terrain. Contrôle aléatoire Fréquence : 20% des surfaces	Vérification sur le terrain Contrôle aléatoire Fréquence = 20% des surfaces de chaque nouvelle demande d'habilitation
Paillage plastique		Vérification sur le terrain. Contrôle aléatoire Fréquence : 20% des surfaces	Vérification visuelle de l'absence de paillage plastique sur une nouvelle plantation postérieure à la date d'homologation du Cahier des charges Fréquence= 20% des surfaces des nouvelles demandes d'habilitation

3) Pour les vinificateurs

Lieu de vinification		Contrôle documentaire Fréquence = 100% des opérateurs contrôlés	Contrôle documentaire Fréquence = 100% des nouvelles demandes d'habilitation
Chai de vinification + matériel Dispositif de maîtrise de température des cuves de vinification pour l'AOC Muscat de Beaumes-de-Venise		Contrôle documentaire et sur site Fréquence = 100% des opérateurs contrôlés	Contrôle documentaire et sur site Fréquence = 100% des nouvelles demandes d'habilitation
Capacité de cuverie		Contrôle documentaire et sur site Fréquence = 100% des opérateurs contrôlés	Contrôle documentaire et sur site Fréquence = 100 % des nouvelles demandes d'habilitation

4) Pour les négociants / conditionneurs

Lieu spécifique pour le stockage des vins conditionnés Lieu spécifique et tempéré pour l'AOC Muscat de Beaumes-de-Venise		Contrôle sur site Fréquence = 100% des opérateurs contrôlés	Contrôle sur site Fréquence = 100 % des nouvelles demandes d'habilitation
---	--	--	--

B- CONDITIONS DE PRODUCTION

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	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 Beaumes-de-Venise ou Muscat de Beaumes-de-Venise par rapprochement de la fiche CVI et des plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire Fréquence = 16% des opérateurs / an	Vérification documentaire du classement des parcelles de l'exploitation dans l'aire délimitée Beaumes-de-Venise ou Muscat de Beaumes-de-Venise par rapprochement de la fiche CVI et des plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire Et contrôle terrain (muscat) Fréquence = 4% des opérateurs / an
Potentiel de production Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et âge 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 proportion à l'exploitation Fréquence = 4% des opérateurs/an	Vérification de la tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable Vérification documentaire des règles de proportion à l'exploitation Et contrôle terrain (muscat) Fréquence = 1% des opérateurs/an
Cépages	Bulletins de transport des plants et des clones	Vérification ampélographique du cépage sur le terrain Contrôle aléatoire Fréquence = 16% des surfaces/ an	Vérification ampélographique du cépage sur le terrain Contrôle aléatoire Fréquence = 4% des surfaces/ an
Obligation de palissage de la Syrah pour l'AOC Beaumes-de-Venise		Vérification sur le terrain Contrôle aléatoire Fréquence = 16% des surfaces / an	Vérification sur le terrain Contrôle aléatoire Fréquence = 4% des surfaces / an
Densité de plantation		Vérification sur le terrain Contrôle aléatoire Fréquence = 16% des surfaces / an	Vérification sur le terrain Contrôle aléatoire Fréquence = 4% des surfaces / an
Hauteur de cordon (fil porteur)		Vérification sur le terrain Contrôle aléatoire Fréquence = 16% des surfaces / an	Vérification sur le terrain Contrôle aléatoire Fréquence = 4% des surfaces / an
Taille		Vérification sur le terrain	Vérification sur le terrain

		Contrôle aléatoire Fréquence = 16% des surfaces / an	Contrôle aléatoire Fréquence = 4% des surfaces / an
Règles de palissage et hauteur de feuillage		Vérification sur le terrain de la hauteur de feuillage palissée et de la longueur des rameaux Contrôle aléatoire Fréquence = 16% des surfaces / an	Vérification sur le terrain de la hauteur de feuillage palissée et de la longueur des rameaux Contrôle aléatoire Fréquence = 4% des surfaces / an
Charge maximale moyenne à la parcelle		Estimation de la charge par un contrôle sur le terrain Fréquence = 16% des surfaces / an	Estimation de la charge par un contrôle sur le terrain Fréquence = 4% des surfaces / an
Entretien de la parcelle Pratiques culturales		Vérification visuelle de l'état d'entretien de la parcelle (mauvaises herbes, repousses de porte-greffe, présence d'arbustes, état sanitaire, palissage défectueux) Contrôle aléatoire Fréquence = 16% des surfaces / an	Vérification visuelle de l'état d'entretien de la parcelle (mauvaises herbes, repousses de porte-greffe, présence d'arbustes, état sanitaire, palissage défectueux) Contrôle aléatoire Fréquence = 4% des surfaces / an
Irrigation	Copie des obligations déclaratives	Vérification de la réalisation des obligations déclaratives. Vérification visuelle de la présence, du type de système d'irrigation et des dates réglementaires Contrôle aléatoire Fréquence = 16% des surfaces / an	Vérification de la réalisation des obligations déclaratives. Vérification visuelle de la présence, du type de système d'irrigation et des dates réglementaires Contrôle aléatoire Fréquence = 4% des surfaces / an
Taux de pieds morts ou manquants	Etablir et tenir à jour la liste des parcelles avec le % de manquants s'il est > 20%.	Estimation du taux de pieds morts ou manquants et rapprochement de la liste Contrôle aléatoire Fréquence = 16% des surfaces / an	Estimation du taux de pieds morts ou manquants et rapprochement de la liste Contrôle aléatoire Fréquence = 4% des surfaces / an

Autres pratiques culturales		Vérification de l'obligation d'épamprage avant la 21^{ème} feuille et d'ébourgeonnage avant le stade de la véraison ainsi que l'absence de désherbage entre les rangs avec des herbicides de prélevée, de désherbage chimique ou mécanique des tournières, de traitements chimiques anti botrytis (AOC Beaumes-de-Venise) Vérification de l'absence de paillage plastique Fréquence = 16% des surfaces / an	Vérification de l'obligation d'épamprage avant la 21^{ème} feuille et d'ébourgeonnage avant le stade de la véraison ainsi que l'absence de désherbage entre les rangs avec des herbicides de prélevée, de désherbage chimique ou mécanique des tournières, de traitements chimiques anti botrytis (AOC Beaumes-de-Venise) Vérification de l'absence de paillage plastique Fréquence = 4% des surfaces / an
------------------------------------	--	--	---

C- RECOLTE

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Maturité Richesse minimale en sucres des lots	Enregistrement des contrôles de maturité réalisés sur des parcelles témoins de l'exploitation		Vérification documentaire des enregistrements des contrôles de maturité. Contrôle de la richesse en sucres par mesure densimétrique ou réfractométrique vérification des analyses de cave. Contrôle aléatoire Fréquence = 5% des opérateurs / an
Etat sanitaire des raisins Tri de la vendange Vendange manuelle			Vérification que la vendange est réalisée manuellement et le tri de la vendange a été effectué à la parcelle ou à la cave (équipement spécifique) Contrôle aléatoire Fréquence = 5% des opérateurs / an
Poids de la vendange transportée / benne			Par contrôle visuel Contrôle aléatoire

			Fréquence = 5% des opérateurs / an
Parcelles non vendangées en totalité			Par contrôle visuel Contrôle aléatoire Fréquence = 5% des opérateurs / an

D- VINIFICATION

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Aire géographique + aire de proximité immédiate	Vérification par l'opérateur de la situation de son chai dans l'aire géographique ou aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et sur site Contrôle aléatoire Fréquence = 4% des opérateurs / an	Contrôle documentaire et sur site Contrôle aléatoire Fréquence = 1% des opérateurs / an
Assemblage des cépages (Pour les rouges secs et les VDN rosés)	Traçabilité		Contrôle documentaire aléatoire sur site Fréquence = 5% des opérateurs / an
Pratiques œnologiques et traitements physiques	Tenue des registres	Vérification de la tenue des registres Contrôle aléatoire Fréquence = 4% des opérateurs / an	Vérification de la tenue des registres Contrôle aléatoire Fréquence = 1% des opérateurs / an
Dispositif de maîtrise de température des cuves de vinification pour l'AOC Muscat de Beaumes-de-Venise		Contrôle sur site Contrôle aléatoire Fréquence = 4% des opérateurs / an	Contrôle sur site Contrôle aléatoire Fréquence = 1% des opérateurs / an
Etat général du chai et du matériel		Contrôle visuel de l'état de propreté des sols des murs, des rigoles, du matériel de réception, de transfert et de vinification Contrôle aléatoire Fréquence = 4% des opérateurs / an	Contrôle visuel de l'état de propreté des sols des murs, des rigoles, du matériel de réception, de transfert et de vinification Contrôle aléatoire Fréquence = 1% des opérateurs / an
Matériel interdit	Prise en compte des dispositions des cahiers des charges	Contrôle sur site Contrôle aléatoire Fréquence = 4% des opérateurs / an	Contrôle sur site Contrôle aléatoire Fréquence = 1% des opérateurs / an

Capacité de cuverie	Prise en compte des dispositions des cahiers des charges	Contrôle documentaire et sur site Contrôle aléatoire Fréquence = 4% des opérateurs / an	Contrôle documentaire et sur site Contrôle aléatoire Fréquence = 1% des opérateurs / an
Mutage (AOC Muscat de Beaumes de Venise)	Prise en compte des dispositions du cahier des charges		Contrôle sur site Contrôle aléatoire Fréquence = 5% des opérateurs / an
Nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de conditionnement	Etablir et tenir à jour une procédure de nettoyage de la chaîne de conditionnement.		Contrôle documentaire ou sur site. Contrôle aléatoire. Fréquence = 5% des opérateurs / an.
Interdiction des bouchons agglomérés			Contrôle documentaire ou sur site. Contrôle aléatoire. Fréquence = 5% des opérateurs / an.

E- CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Lieu spécifique pour le stockage des vins conditionnés Lieu tempéré pour l'AOC Muscat de Beaumes-de-Venise		Contrôle sur site Contrôle aléatoire Fréquence = 4% des opérateurs / an	Contrôle sur site Contrôle aléatoire Fréquence = 1% des opérateurs / an
Obligation d'analyse des vins Normes analytiques	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 Contrôle aléatoire Fréquence = 4% des opérateurs / an	Contrôle documentaire et sur site Contrôle aléatoire Fréquence = 1% des opérateurs / an
Obligation de conservation des échantillons conditionnés	Conservation de 6 échantillons/lot pendant 6 mois minimum		Contrôle au moment du prélèvement Contrôle aléatoire Fréquence = Cf. Chapitre 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 ou d'un conditionnement	<p>L'opérateur doit tenir son registre d'entrées/sorties ou de conditionnement</p> <p>Analyse des vins conditionnés, avant ou après conditionnement</p> <p>Conserver les copies des déclarations faites à l'OIVR</p>	Examen de l'ensemble des contenants chez les opérateurs vinificateurs	<p>L'opérateur est contrôlé au moins une fois par an en fonction des volumes revendus, conditionnés ou commercialisés en AOC Beaumes de Venise.</p> <p>Les tranches s'appliquent pour le cru rouge et pour le Muscat :</p> <p>De 0 à 500 hl : 1 contrôle mini</p> <p>De 501 à 1000 hl : 2 contrôles mini</p> <p>Au-delà de 1001 hls, 3 contrôles mini</p> <p>Contrôle analytique aléatoire (10% des lots prélevés)</p> <p>Contrôle analytique et organoleptique obligatoire de tous les vins en vrac destinés à être expédiés en dehors des frontières nationales (Vrac export)</p>

G- OBLIGATIONS DECLARATIVES

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Déclaration préalable d'affectation parcellaire pour l'AOC Muscat de Beaumes de Venise	Copie de la déclaration	<p>Vérification de la cohérence entre la fiche CVI, et la déclaration préalable d'affectation parcellaire</p> <p>Fréquence = 4% des opérateurs / an</p>	<p>Vérification de la cohérence entre la fiche CVI, la déclaration préalable d'affectation parcellaire et le potentiel de production</p> <p>Fréquence = 1% des opérateurs / an</p>
Déclaration de revendication / DR-SV11- SV12	Copie des déclarations	<p>Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations</p> <p>Fréquence = 100% des opérateurs /</p>	<p>Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations</p> <p>Fréquence = 5% des opérateurs / an</p>

		an	
Déclaration de Récolte/ Liste de parcelles avec + de 20% de pieds morts ou manquants	Copie des déclarations. Liste des parcelles avec le % de pieds morts ou manquants s'il est >20%	Contrôle documentaire de la cohérence des différents documents et rapprochement avec le contrôle terrain Fréquence = 4% des opérateurs / an	Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations Fréquence = 1% des opérateurs / an
Déclaration de Récolte/ Potentiel de production / Age d'entrée en production / rendement		Contrôle documentaire de la cohérence des différents documents Fréquence = 4% des opérateurs / an	Contrôle documentaire de la cohérence des différents documents Fréquence = 1% des opérateurs / an
Déclaration de renonciation à produire / Déclaration de Récolte	Copie des déclarations	Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations Fréquence = 4% des opérateurs / an	Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations Fréquence = 1% des opérateurs / an
Date de mise en circulation entre entrepôts agréés.	Tenue à jour des registres de manipulations et d'entrées-sorties Copie des déclarations de transaction vrac et conditionnement faites à l'OIVR		Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations Fréquence = 5% des opérateurs / an
Date de mise en marché à destination du consommateur	Tenue à jour des registres de manipulations et d'entrées-sorties Copie des déclarations de transaction vrac et conditionnement faites à l'OIVR		Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations Fréquence = 5% des opérateurs / an
Déclarations de transaction en vrac ou de conditionnement	Copie des déclarations		Contrôle documentaire Fréquence = 5% des opérateurs / an
Déclarations de repli ou de déclassement	Copie des déclarations		Contrôle documentaire Fréquence = 5% des opérateurs / an
Tenue de registres (AOC Muscat de Beaumes de Venise)	Tenue à jour des registres prévus au cahier des charges		Contrôle documentaire Fréquence = 5% des opérateurs / an

H- EVALUATION DE L'ODG

DU FAIT DE LA PART DE CONTROLE INTERNE SUPERIEURE A 50% DANS LA FREQUENCE MINIMALE DE CONTROLE VIGNOBLE, LA FREQUENCE D'EVALUATION 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
Suivi des non-conformités ODG	Par contrôle documentaire

IV. MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

A- AUTOCONTROLE

Les vins conditionnés doivent être analysés avant ou après le conditionnement.

En cas d'analyse avant conditionnement, elle ne devra pas dater de plus d'un mois avant le conditionnement.

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

L'opérateur doit tenir à disposition des organismes de contrôle son registre de manipulations visé à l'article D 644-36 du code rural.

B- CONTROLE INTERNE

Les contrôles internes sur le produit sont réalisés lors de l'examen de l'ensemble des contenants chez les opérateurs vinificateurs, après fermentation alcoolique.

Examen de l'ensemble des contenants chez les opérateurs vinificateurs :

Le contrôle est réalisé par l'ODG après la déclaration de revendication et au plus tard au mois de mars de l'année qui suit la récolte.

L'opérateur vinificateur fournit à l'ODG la liste de l'ensemble des cuves correspondant à la déclaration de revendication et précise éventuellement si la cuve n'a pas fait la fermentation malolactique dans le cas de l'AOC Beaufort de Savoie.

a) - Prélèvements

Les prélèvements des échantillons en vue des examens analytiques et organoleptiques des vins susceptibles de bénéficier des AOC Beaufort de Savoie et Muscat de Beaufort de Savoie sont réalisés par des agents de prélèvement de l'ODG.

Le prélèvement est effectué selon la méthode d'échantillonnage suivante :

- Un échantillon est prélevé dans chaque contenant
- Pour les 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 prélèvement.

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

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

Chaque prélèvement comporte 2 échantillons :

- Un destiné à l'examen organoleptique
- Un échantillon destiné à une dégustation par les œnologues en cas d'avis défavorable

b) – Anonymat

L'anonymat des échantillons est assuré par les agents de l'ODG.

Les échantillons sont stockés sous la responsabilité de l'ODG, dans des locaux permettant leur parfaite conservation.

c) – Examen analytique

Néant

d) – Examen organoleptique.

La commission est constituée d'un nombre impair de personnes, avec au minimum 3 personnes appartenant aux collèges des techniciens (experts du produit et connaisseurs du terroir) ou des porteurs de mémoire (opérateurs habilités). Ces dégustateurs sont choisis par l'ODG sur la liste des dégustateurs formés et proposés à l'OIVR pour le contrôle externe.

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

Ils dégustent dans des salles adaptées à l'examen organoleptique avec une luminosité suffisante, un poste de dégustation par personne, l'absence d'odeurs pouvant perturber l'examen olfactif.

Le nombre minimum d'échantillons examinés est fixé à 3 par AOC, par couleur et par jury.

Le nombre maximum d'échantillons examinés par jury est de 25 pour l'AOC Beumes de Venise et de 20 pour l'AOC Muscat de Beumes de Venise.

L'ordre de présentation des échantillons est aléatoire.

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

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

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

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

Avis défavorable : le vin présente des défauts qui empêchent le vin d'appartenir à l'A.O.C. revendiquée.

La description du produit est obligatoire dès lors que le dégustateur donne un avis défavorable.

Le dégustateur dispose de la liste des défauts.

A la fin de la séance, une fiche de consensus est rédigée pour chaque jury. Les dégustateurs doivent se mettre d'accord sur les motifs de défaut en cas d'avis défavorable.

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

e) – Suites données

Le vin ayant fait l'objet d'un avis défavorable fait l'objet d'une nouvelle dégustation par un jury de 5 œnologues afin d'apporter tous les conseils possibles à l'opérateur.

Les résultats sont transmis par l'ODG à l'opérateur concerné.

Si les mesures correctives ne sont pas suivies, le dossier est transmis à l'OIVR pour un contrôle externe produit renforcé.

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

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 : 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

Chaque année, pour l'appellation Beumes de Venise, les prélèvements devront porter sur :

- Des vins conditionnés,
- Des vins à la tireuse ;
- Des transactions vrac.

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 de même nature (Un lot ne peut pas être constitué de cuves et de fûts).

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 :

Entre 0 et 500 hls : 1 contrôle minimum

Entre 501 et 1000 hls : 2 contrôles minimum

Plus de 1000 hls, 3 contrôles minimum

Le calcul du volume servant de base pour la pression minimale se fait en séparant le cru rouge et le Muscat.

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 cuve**, 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 la mesure faisant suite au manquement 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).

⇒ **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.

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.

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 : Conditions et modalités de prélèvements

⇒ Modalités d'adhésion au contrôle continu

A partir de 12 conditionnements par an, AOC Beaumes de Venise et Muscat de Beaumes de Venise 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 les AOC considérées 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.

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

⇒ Modalités de contrôle par l'OIVR

L'opérateur peut être contrôlé à tout moment en étant prévenu avant la veille de la date prévue du 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, 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 jusqu'à la fin de la procédure.

A l'issue de cette période, les échantillons peuvent être récupérés 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,...), 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 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.

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 porteurs de mémoire du produit.

Ces 3 collèges sont :

- Techniciens (Personne justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière)
- Porteurs de mémoire du produit (Opérateurs habilités au sens de l'ordonnance ou retraités reconnus par la profession)
- Usagers du produit (Restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée à l'ODG par l'organisme de contrôle)

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

L'OIVR évalue les membres des commissions d'examen organoleptique et établit annuellement un bilan communicable à chacun d'entre eux et transmis à l'ODG.

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 20 par jury pour les dégustations de Muscat de Beaumes de Venise et de 25 pour l'AOC Beaumes de Venise.

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, de la couleur, du millésime et de la destination 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'animateur de l'OIVR. Les échantillons conditionnés seront dégustés au moins un mois après le conditionnement.

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 tout en appartenant à la famille de l'AOC.

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 un contrôle supplémentaire issu d'un nouveau prélèvement en cas de transaction vrac, 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

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 à l'ODG
- Les mesures correctrices proposées par l'opérateur 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

1) Rapport d'inspection de l'organisme d'inspection

Les rapports d'inspection sont traités selon la procédure en vigueur (circulaire 2010-01 du Directeur de l'INAO précisant les modalités d'application de la directive INAO-DIR-CAC-2008-01).

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 mesures faisant suite au manquement.

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.

2) 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 :

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

Pour l'ODG :

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

3) Suites au manquement

La liste des mesures faisant suite aux 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 sans indication géographique 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 faisant suite aux 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:

- o en cas de manquements graves ou critiques,
- o 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 :

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

Toute mesure faisant suite à un manquement 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.

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.

4) 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - déclassement 	<ul style="list-style-type: none"> - contrôle supplémentaire et/ou - déclassement 	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - déclassement et/ou - retrait ou suspension d'habilitation 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 et/ou - déclassement

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	<ul style="list-style-type: none"> - évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle ou d'inspection 	<ul style="list-style-type: none"> - 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
AOC BEAUMES DE VENISE ET AOC MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

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.

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

ODG

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanction 1	Classe 2	Sanctions 2 si absence de mise en conformité ou contrôle supplémentaire non conforme et/ou récidive
Maîtrise des documents et organisation	ODG01	Défaut de diffusion des informations	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection
Maîtrise des documents et organisation	ODG02	Absence d'enregistrement relatif à la diffusion des informations	m	avertissement		
Maîtrise des documents et organisation	ODG03	Défaut de suivi des DI	m	avertissement	M	suspension ou retrait de la reconnaissance
Maîtrise des documents et organisation	ODG04	Absence d'enregistrement des DI	M	contrôle supplémentaire + info du CNAOV pour conséquence sur la reconnaissance de l'ODG		
Maîtrise des documents et organisation	ODG05	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
Maîtrise des documents et organisation	ODG06	Défaut dans le système documentaire	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection
Suivi des résultats des contrôles internes et de la mise en place des actions correctives	ODG07	Planification des contrôles internes absente ou incomplète	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection
Suivi des résultats des contrôles internes et de la mise en place des actions correctives	ODG08	Petites négligences dans le contenu des rapports de contrôle interne	m	avertissement		
Suivi des résultats des contrôles internes et de la mise en place des actions correctives	ODG09	Défaut dans la mise en œuvre du plan de contrôle interne, en ce qui concerne les fréquences et le contenu des interventions	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection
Suivi des résultats des contrôles internes et de la mise en place des actions correctives	ODG10	Absence de suivi des manquements relevés en interne	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection
Maîtrise des moyens humains	ODG11	Défaut de maîtrise des moyens humains en charge du contrôle interne	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection
Maîtrise des moyens humains	ODG12	Absence de document de mandatement formalisé, le cas échéant	m	avertissement	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection

Maîtrise des moyens matériels	ODG13	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	ODG14	Défaut de plan de formation des dégustateurs ou défaut d'application du plan	M	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG ou révision du plan de formation		

OPERATEUR - VIGNE

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité ou contrôle supplémentaire non conforme et/ou récidive
Aire parcellaire délimitée	VIGN.4.01	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)
Aire parcellaire délimitée	VIGN.4.02	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
Aire parcellaire délimitée	VIGN.4.03	Fiche CVI non tenue à jour	m	Avertissement	M	Suspension d'habilitation (activité production de raisin)
Aire géographique Aire de proximité immédiate	VIGN.4.04	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	VIGN.5.01	Non respect des règles d'encépagement (cépages autorisés, 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	G	Retrait d'habilitation partiel (activité production de raisin)
Encépagement	VIGN.5.02	Fiche CVI erronée	m	Avertissement	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
Encépagement	VIGN.5.03	Fiche CVI non tenue à jour	m	Avertissement	M	Suspension d'habilitation (activité production de raisin)
Conduite du vignoble Densité	VIGN.6.01	Non respect de la densité minimale, 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)
Conduite du vignoble Densité	VIGN.6.02	Densité Fiche CVI non tenue à jour pour les nouvelles plantations	m	Avertissement		
Conduite du vignoble Taille	VIGN.6.03	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
Conduite du vignoble Taille	VIGN.6.04	Vigne non taillée ou pré-taillée mécaniquement	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	G	Retrait d'habilitation partiel (activité production de raisins)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité ou contrôle supplémentaire non conforme et/ou récidive
Conduite du vignoble Taille	VIGN.6.05	Non respect de la hauteur maximale de cordon	m	Avertissement	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'exploitation
Conduite du vignoble Palissage	VIGN.6.06	Non respect des règles de palissage	M	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
Conduite du vignoble Palissage	VIGN.6.07	Non respect des règles de hauteur de feuillage après écimage	M	Avertissement Contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles de l'exploitation	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
Conduite du vignoble Charge maximale moyenne	VIGN.6.08	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)
Conduite du vignoble Etat cultural	VIGN.6.09	Mauvais état sanitaire	M	Avertissement et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'opérateur..	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées. Si > 1 récidive : suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
Conduite du vignoble Etat cultural	VIGN.6.10	Mauvais entretien du sol	M	Avertissement et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'opérateur.	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées Si > 1 récidive : suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
Conduite du vignoble Etat cultural	VIGN.6.11	Parcelle en friche	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle sur d'autres parcelles de l'exploitation Et si totalité de l'exploitation : suspension d'habilitation (activité production de raisins)	G	Retrait d'habilitation (activité production de raisin) si absence de mise en conformité dans le délai imparti (CVI, potentiel de production).
Conduite du vignoble Autres pratiques culturales	VIGN.6.13	Non-respect des dispositions concernant la maîtrise de la végétation spontanée	M	Avertissement et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'opérateur	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité ou contrôle supplémentaire non conforme et/ou récidive
Conduite du vignoble Autres pratiques culturales	VIGN.6.14	Non respect de l'interdiction de désherbage des tournières et des talus	M	Avertissement et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'opérateur	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
Conduite du vignoble Autres pratiques culturales	VIGN.6.15	Non respect de l'interdiction de paillage plastique	M	Avertissement et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'opérateur	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
Conduite du vignoble Autres pratiques culturales	VIGN.6.16	Obligation d'épamprage et d'ébourgeonnage	M	Avertissement et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'opérateur	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
Conduite du vignoble Autres pratiques culturales	VIGN.6.17	Non respect de l'interdiction d'utilisation d'antibiotrytis	m	Avertissement		
Apports organiques	VIGN.6.18	Utilisation non autorisée d'apports organiques	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)
Irrigation	VIGN.6.19	Non respect de l'interdiction	m	Avertissement et contrôle 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) s
Irrigation	VIGN.6.20	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
Irrigation	VIGN.6.21	Installations enterrées dans la parcelle	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées		
Récolte	VIGN.7.01	Non-respect des dispositions particulières de récolte et de transport de la vendange	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée	G	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
Récolte	VIGN.7.03	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)
Maturité	VIGN.7.04	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)
Récolte	VIGN.7.05	Absence de tri de la vendange	M	Avertissement et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'opérateur	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot de vendange concerné
Rendement	VIGN.8.01	Dépassement du rendement autorisé	M	Destruction des volumes concernés et contrôle l'année suivante	G	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité ou contrôle supplémentaire non conforme et/ou récidive
Rendement	VIGN.8.02	Dépassement du rendement maximum de production	M	Retrait du bénéfice de l'appellation sur toute la production	G	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
Rendement	VIGN.8.03	Absence de destruction des volumes produits au-delà des rendements autorisés	G	Suspension d'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à destruction des volumes concernés		
Rendement	VIGN.8.04	Absence de destruction des volumes liés à un VSI	G	Suspension d'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à destruction des volumes concernés		
Entrée en production	VIGN.8.05	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)
Entrée en production	VIGN.8.06	Absence de destruction de la production éventuelle de jeunes vignes ou de vignes surgreffées	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée		

OPERATEUR - CAVE

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Pratiques œnologiques	CAVE.01	Non respect de l'interdiction de pratiques œnologiques et de traitements physiques	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné	G	Si > 1 récidive : Retrait d'habilitation (activité vinification)
Pratiques œnologiques	CAVE.02	Non-respect des règles spécifiques définies dans le cahier des charges	m	Contrôle supplémentaire sur le produit	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée
Pratiques œnologiques	CAVE.03	Non-respect des règles relatives à l'enrichissement	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le contenant concerné		
Pratiques œnologiques	CAVE.04	Non-respect du TAVM après enrichissement, au stade de la vinification	M	Contrôle supplémentaire sur le produit		
Matériels interdits	CAVE.05	Utilisation de matériel interdit par le cahier des charges	M	Avertissement et contrôle supplémentaire sur le produit	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée
Chai	CAVE.06	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)
Chai	CAVE.07	Mauvais entretien du chai et du matériel	M	Avertissement et renforcement du contrôle sur le produit et contrôle du chai l'année suivante	M	Suspension d'habilitation (activité vinification)
Vinification	CAVE.10	Absence d'analyse à la Déclaration de Récolte ou avant l'établissement du SV11/SV12	M	Avertissement et contrôle supplémentaire dans l'année à la charge de l'opérateur	M	Suspension d'habilitation (activité vinification)
Stockage (lieu spécifique)	CAVE.12	Non respect des règles du cahier des charges	M	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	M	Suspension d'habilitation (activité conditionnement)
Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés	CAVE.14	Non respect des règles définies dans le cahier des charges	m	Avertissement	M	Déclassement d'un volume équivalent de vins encore en stock de la récolte considérée
Mise en marché à destination du consommateur	CAVE.15	Non respect des règles définies dans le code rural ou dans le cahier des charges	m	Avertissement	M	Suspension d'habilitation (activité vinification et/ou conditionnement) et déclassement d'un volume équivalent de vins encore en stock de la récolte considérée

OPERATEUR - VIN

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Contrôle du produit Prélèvement	VIN.01	Incohérence minime 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
Contrôle du produit Prélèvement	VIN.02	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)
Contrôle du produit Assemblage des vins	VIN.03	Non respect des règles d'assemblage	m	Avertissement	M	Si une récidive : 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 (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)
Vin en vrac	VIN.04	Non conservation en l'état (assemblage) des produits en vrac ayant fait l'objet d'un prélèvement	m	Avertissement et augmentation de la pression de contrôle (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	M G	Si une récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation du lot concerné et augmentation importante de la pression de contrôle (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1) Si > 1 récidive : Suspension d'habilitation (activité transaction en vrac)
Vin en vrac	VIN.05	Non conservation (circulation) des produits ayant fait l'objet d'une déclaration de transaction vrac avant la transmission des résultats par l'OIVR	M	Contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	G	Retrait de l'habilitation (activité transaction en vrac)
Vin en vrac Examen analytique	VIN.06	Analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement (sucres, acide malique...)	m	Avertissement et obligation de conservation du lot et contrôle supplémentaire sur le même lot	M	Si une récidive : Augmentation de la pression de contrôle produit (analyses) (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Vin en vrac Examen analytique	VIN.07	Analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement (TAVNM,...)	M	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et augmentation importante de la pression de contrôle produit (analyses) ((durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	G	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1) Si > 1 récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et retrait d'habilitation (activités vinification et/ou transaction en vrac)
Vin en vrac Examen analytique	VIN.08	Analyse non conforme (vin non loyal et marchand)	M	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et obligation de destruction du produit et contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac (analyses) (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	G	et retrait de l'habilitation (activité de vinification et/ou transaction en vrac)
Vin en vrac Examen organoleptique	VIN.09	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 (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)
Vin en vrac Examen organoleptique	VIN.10	Constat avec défaut organoleptique Majeur et acceptabilité du produit au sein de la famille	M	Obligation de conservation du lot et contrôle supplémentaire sur le même lot (exigence de traçabilité sur le lot) et augmentation de la pression de contrôle(+1 contrôle) (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	G	Obligation de conservation du lot et 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 (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Vin en vrac Examen organoleptique	VIN.11	Constat avec défaut organoleptique Grave et/ou non acceptabilité du produit au sein de la famille	M	Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot Pour l'AOC Côtes du Rhône : Augmentation importante de la pression de contrôle (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1). Pour l'AOC Côtes du Rhône Villages et pour les Crus : possibilité de repli du produit en AOC Côtes du Rhône sous la condition de satisfaire à un contrôle externe du produit dans ladite appellation Augmentation (doublement des contrôles) de la pression de contrôle (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	G	contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1) Si > 1 récidive : Retrait de l'habilitation (activité de vinification et/ou transaction en vrac)
Vin après conditionnement Prélèvement	VIN.12	Non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés	M	Avertissement et contrôles supplémentaires sur les produits	G	Suspension de la dérogation Suspension d'habilitation (activité conditionnement)
Vin après conditionnement Examen analytique	VIN.13	Analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement (sucres, acide malique, ...)	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot restant, sauf si remise en vrac	G	Si une récidive : Augmentation de la pression de contrôle (+1 contrôle) produit de l'opérateur (analyses) (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1) Si > 1 récidive : Obligation de contrôle produit systématique en pré-mise (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Vin après conditionnement Examen analytique	VIN.14	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 (+1 contrôle) de la pression de contrôle produit (analyses) (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	G	Si une récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1) Si > 1 récidive : Retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et retrait d'habilitation (activité de conditionnement)
Vin après conditionnement Examen analytique	VIN.15	Analyse non conforme (non loyal et marchand)	M	Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot restant et obligation de destruction du produit restant et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	G	retrait d'habilitation (activité conditionnement)
Vin après conditionnement Examen organoleptique	VIN.16	Constat avec défaut organoleptique mineur et acceptabilité du produit au sein de la famille	m	Avertissement	M	Si une récidive : Augmentation (+1 contrôle) de la pression de contrôle (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)
Vin après conditionnement Examen organoleptique	VIN.17	Constat avec défaut organoleptique Majeur et acceptabilité du produit au sein de la famille	M	Avertissement et augmentation (+1 contrôle) de la pression de contrôle (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	G	Si une récidive : Obligation de contrôle produit systématique en pré-mise (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Vin après conditionnement Examen organoleptique	VIN.18	Constat avec défaut organoleptique Grave et/ou non acceptabilité du produit au sein de la famille	M	Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot Pour l'AOC Côtes du Rhône : Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot restant et Augmentation importante de la pression de contrôle (durée : 12 mois). Pour l'AOC Côtes du Rhône Villages et pour les Crus : possibilité de repli du produit en AOC Côtes du Rhône sous la condition de satisfaire à un contrôle externe du produit dans ladite appellation Augmentation (doublement des contrôles) de la pression de contrôle (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	G	obligation de contrôle produit systématique en pré-mise (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1) Si > 1 récidive : Retrait d'habilitation (activité conditionnement)

OPERATEUR - TRACABILITE

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Suivi de la traçabilité	TRAC.01	Absence partielle ou totale de traçabilité	m	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	M G	Suspension d'habilitation Si > 1 récidive : Retrait d'habilitation
Déclaration d'identification Engagements de l'opérateur	TRAC.02	Erronée sans conséquence par rapport à l'habilitation ou au cahier des charges	m	Avertissement		
Déclaration d'identification Engagements de l'opérateur	TRAC.03	Erronée avec conséquence par rapport à l'habilitation ou au cahier des charges	M	Refus ou retrait de l'habilitation		
Déclaration d'identification Engagements de l'opérateur	TRAC.04	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
Déclaration de revendication	TRAC.05	Non respect des délais d'envoi	m	Avertissement	G	Suspension d'habilitation si récidives multiples
Déclaration de revendication	TRAC.06	Déclaration erronée	M	Avertissement et correction de la déclaration	G	Suspension d'habilitation (activité vinification) avec éventuellement déclassement d'un volume de vins de la récolte considérée
Déclaration de revendication	TRAC.07	Absence de déclaration de revendication	M	Avertissement et envoi de la déclaration	G	Suspension d'habilitation (activité vinification)
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.	TRAC.08	Non respect des délais de transmission des déclarations (de transaction ou conditionnement) à l'organisme de contrôle	m	Avertissement	M	Suspension d'habilitation (activité vinification ou conditionnement)

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
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.	TRAC.09	Déclaration erronée	m	avertissement	M G	Contrôles supplémentaires (+1 contrôle) sur les produits (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1) Suspension d'habilitation
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.	TRAC.10	Absence de déclaration	M	Avertissement et contrôles supplémentaires (+1 contrôle) sur les produits (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	G	Suspension d'habilitation (activité vinification)
Exportation hors du territoire de l'union européenne	TRAC.11	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 et contrôles supplémentaires	G	Suspension d'habilitation (activité conditionnement)
Déclaration de repli	TRAC.12	Non respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	m	avertissement	M	Suspension d'habilitation
Déclaration de déclassement	TRAC.13	Non respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	m	avertissement	M	Suspension d'habilitation

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Liste des parcelles avec pieds morts ou manquants	TRAC.14	Absence de la liste des parcelles présentant le pourcentage des pieds morts ou manquants, dans le cas où des parcelles devraient y figurer 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	G	Contrôle sur l'ensemble des parcelles de l'opérateur
Irrigation Déclaration de parcelles irriguées	TRAC.16	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) s
Maturité	TRAC.17	Absence de suivi de maturité	M	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	M	Renforcement de la pression de contrôle des vins
Rendement	TRAC.18	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction (ex-DPLC)	m	avertissement		
Rendement	TRAC.19	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction (VSI)	m	Avertissement		
Pratiques œnologiques	TRAC.20	Registre des manipulations non renseigné en cas d'enrichissement	m	Avertissement		
Conditionnement	TRAC.21	Registre des manipulations non renseigné	M	Avertissement et contrôle l'année suivante	G	contrôle supplémentaire sur les produits Si > 1 récidive, Suspension d'habilitation (activité vinification)
Conditionnement	TRAC.22	Non mise à disposition des analyses avant ou après conditionnement	m	Avertissement	M G	contrôle supplémentaire sur les produits Si > 1 récidive, Suspension d'habilitation (activité conditionnement)
Autres obligations déclaratives prévues dans le cahier des charges (renonciation à produire, remaniement des parcelles...)	TRAC.26	Non respect des modalités ou délais fixés dans le cahier des charges	m	avertissement	G	Si > 1 récidive : Retrait d'habilitation
Réalisation des contrôles	TRAC.27	Refus de contrôle	G	Suspension ou retrait ou refus d'habilitation		

Point à contrôler	Code	Manquement	Classe 1	Sanctions 1	Classe 2	Sanctions si absence de mise en conformité, ou contrôle supplémentaire non conforme, et/ou récidive
Réalisation des contrôles	TRAC.28	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	TRAC.29	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		