



VERSION APPROUVEE LE 10 MAI 2016

AOC GIGONDAS

PLAN D'INSPECTION [VERSION 03]

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

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

Vu l'avis du Syndicat de l'A.O.C. Gigondas représenté par son Président Louis BARRUOL,

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

VERSION	DATE	PRINCIPALES EVOLUTIONS	APPROBATION
0	16/07/08	Création du plan d'inspection	
01	25/05/09	Rédaction de la version 1	29 juin 2009
02	24/12/10	Rédaction de la version 2	17 mars 2011
03	20/08/15	Modalités de l'identification et de l'habilitation, Mise en place du contrôle Produit post-mise	

SOMMAIRE

INTRODUCTION	3
I. CHAMP D'APPLICATION – SCHEMA DE VIE	4
II. ORGANISATION DES CONTROLES	5
A- IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS	5
B - CONTROLE RELATIF AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE PRODUIT	9
1) AUTOCONTROLE	10
2) CONTROLE INTERNE	11
3) CONTROLE EXTERNE	12
C . EVALUATION DE L'ODG	14
III. REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE PRODUIT	14
IV. MODALITES DES AUTOCONTROLES, CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNES	15
A. IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS	15
1. <i>Pour tous les opérateurs</i>	15
2. <i>Pour les producteurs</i>	15
3. <i>Pour les vinificateurs</i>	17
4. <i>Pour les négociants / conditionneurs</i>	17
B. CONDITIONS DE PRODUCTION	17
C. RECOLTE	19
D. VINIFICATION	20
E. CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE	21
F. CONTROLE DU PRODUIT	21
G. OBLIGATIONS DECLARATIVES	22
H. EVALUATION DE L'ODG	23
IV – MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES	25
A - AUTOCONTROLE	25
B - CONTROLE INTERNE	25
C - CONTROLE EXTERNE	25
1) <i>Déclenchement du contrôle</i>	25
2) <i>Les produits susceptibles de faire l'objet de contrôles</i>	25
3) <i>Détermination de la pression minimale de contrôle</i>	26
4) <i>Procédure générale : Conditions et modalités de prélèvements</i>	26
5) <i>Contrôle en continu des vins conditionnés: Conditions et modalités de prélèvements</i>	28
6) <i>Incohérences constatées lors du prélèvement</i>	29
7) <i>Préparation des échantillons aux examens organoleptiques et analytiques</i>	29
8) <i>Examen analytique</i>	29
9) <i>Examen organoleptique</i>	30
V. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	32
A – MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DES CONTRÔLES INTERNES	32
B – CONTRÔLES EXTERNES	32

INTRODUCTION

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

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

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
VIGNOBLE : PLANTATION PARCELLE	PRODUCTEUR	<ul style="list-style-type: none"> - Aire géographique + aire parcellaire délimitée - Encépagement (cépages et clones) et règles de proportion à l'exploitation - Age d'entrée en production - Densité de plantation - Paillage plastique - Préservation du milieu naturel
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 et autres pratiques culturales (modification substantielle des parcelles) - Irrigation
RECOLTE	PRODUCTEUR	<ul style="list-style-type: none"> - Maturité / Richesse en sucres des raisins - Rendement - Tri de la vendange - Transport des raisins
VINIFICATION	VINIFICATEUR	<ul style="list-style-type: none"> - Aire de proximité immédiate + aire géographique - Assemblage des cépages - Pratiques œnologiques et traitements physiques - Obligations d'analyse et normes analytiques - Matériel pour l'élaboration des vins - Capacité de cuverie - Entretien du chai et matériel - Conformité analytique et acceptabilité organoleptique
CONDITIONNEMENT CONSERVATION	VINIFICATEUR CONDITIONNEUR	<ul style="list-style-type: none"> - Obligations d'analyse et normes analytiques - Conformité analytique et acceptabilité organoleptique - Date de mise en marché à destination du consommateur

		<ul style="list-style-type: none">- Lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés- Entretien du chai et matériel
--	--	--

II. ORGANISATION DES CONTROLES

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

A- identification et habilitation des opérateurs

1 – Identification et habilitation d'un nouvel opérateur

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

La déclaration d'identification vaut demande d'habilitation.

Toute structure changeant de numéro 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 mise à disposition par l'ODG sur simple demande.

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

L'opérateur s'engage à :

- respecter les conditions de production fixées dans 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 nom et les coordonnées du métayer. - Pour les métayers, fournir le détail des parcelles ainsi que le nom et coordonnées du bailleur
Vinificateur, Vendeur de vin en vrac,	Plan de cave indiquant les numéros et volumes de l'ensemble des contenants

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

En cas de déclaration incomplète, l'ODG appliquera les modalités prévues à cet effet et décrites dans les procédures internes de l'ODG.

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

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

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

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

c) Contrôles d'habilitation

L'ODG dispose de 10 jours pour enregistrer les déclarations d'identification complètes et transmettre le dossier complet à l'OIVR, y compris les annexes.

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

Nouvel Opérateur avec au moins l'activité Producteur de raisins

Pour les vignes ayant fait l'objet d'un contrôle externe, en l'absence de tout manquement structurel relevé dans le vignoble au cours des 5 années précédentes, le contrôle d'habilitation sera documentaire.

Le contrôle sur le terrain portera a minima sur 30% des surfaces de l'exploitation.

L'OIVR établit à l'attention du directeur de l'INAO un rapport dès réalisation de l'audit et au plus tard avant le 15 août de l'année de la première récolte en appellation sur la base des documents fournis, du contrôle documentaire et du contrôle sur site.

Nouvel Opérateur sans l'activité Production de raisins

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

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

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

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

d) Décisions d'habilitation

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

Le directeur de l'INAO :

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

L'habilitation mentionne les activités sur lesquelles elle porte.

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

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

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

Elle est consultable auprès de l'ODG, 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 de 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 conditionnement ou 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.

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

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

3 – Refus, retrait ou suspension d'habilitation

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

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

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

Par ailleurs, en cas de cessation d'activité d'un opérateur sur information écrite de l'opérateur ou de l'ODG, l'INAO peut retirer l'opérateur de la liste des opérateurs habilités.

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

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

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

1) Autocontrôle

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

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

	A transmettre à l'ODG	A transmettre à l'OIVR
Déclaration de renonciation à produire	X	
Déclaration de revendication	X	
Déclaration de transaction vrac		X
Déclaration de conditionnement		X
Déclaration de déclassement	X	X
Déclaration de remaniement des parcelles	X	
Déclaration d'intention de récolte mécanique	X	
Déclaration de repli	X	
Déclaration des parcelles irriguées		X

2) Contrôle interne

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

- Remaniement des parcelles

L'ODG met en place une commission de professionnels qui donnera un avis sur tout projet de remaniement de parcelles déclaré auprès de l'ODG selon les modalités définies dans le cahier des charges.

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

La pression de contrôle vignoble ou produit peut être augmentée et portée jusqu'à 100%,

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

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

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

Les contrôles externes portent sur :

- L'habilitation

- Les conditions de production au vignoble

Les contrôles « vignoble » sont réalisés de façon aléatoire sur des sections cadastrales et / ou par audit d'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 réalisé 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 a minima sur 30% des surfaces de l'exploitation. L'ODG est informé des périodes de contrôles.

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

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 et le stockage

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

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

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

- Le produit

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

Les examens analytiques doivent être réalisés par des laboratoires habilités par l'INAO 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 une fois par an par un audit documentaire sur site.

L'audit, réalisé par un agent de l'OIVR, consiste en un contrôle documentaire sur site.

L'évaluation est constituée d'un audit des procédures et de la vérification de la mise en œuvre effective du contrôle interne.

Cet audit a 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 G.

III. REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE PRODUIT

ETAPE	FREQUENCE MINIMALE DES CONTRÔLES INTERNES	FREQUENCE MINIMALES DES CONTRÔLES EXTERNES PAR L'OI	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE
Déclaration d'identification / Habilitation	100% des dossiers de demande.	100% des nouveaux opérateurs	100% des nouveaux opérateurs
Conditions de production		20% des superficies / an.	20% des superficies / an.
Récolte		5% des opérateurs / an.	5% des opérateurs / an
Vinification et stockage		5% des opérateurs / an.	5% des opérateurs / an.
Contrôle du produit (Transactions en vrac ou conditionnement)		L'opérateur est contrôlé au moins une fois par an en fonction des volumes revendiqués, conditionnés ou commercialisés. Les tranches s'appliquent toutes couleurs confondues : De 0 à 500 hl : 1 contrôle De 501 à 1000 hl : 2 contrôles	L'opérateur est contrôlé au moins une fois par an en fonction des volumes revendiqués, conditionnés ou commercialisés. Les tranches s'appliquent toutes couleurs confondues : De 0 à 500 hl : 1 contrôle De 501 à 1000 hl : 2 contrôles

		> 1 000 hl: 3 contrôles Contrôle analytique aléatoire (10% des lots prélevés en vue des examens organoleptiques) Contrôle analytique et organoleptique obligatoire de tous les vins en vrac destinés à être expédiés en dehors des frontières nationales (Vrac export)	> 1 000 hl: 3 contrôles Contrôle analytique aléatoire (10% des lots prélevés en vue des examens organoleptiques) Contrôle analytique et organoleptique obligatoire de tous les vins en vrac destinés à être expédiés en dehors des frontières nationales (Vrac export)
Obligations déclaratives	100% des opérateurs pour la revendication.	5% des opérateurs.	5% des opérateurs.
Evaluation de l'ODG		1 audit / an.	1 audit / an.

IV. 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 Gigondas 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	Conservation d'une copie de la déclaration d'identification.	Contrôle de la complétude du dossier. Fréquence = 100% des opérateurs.	

2. Pour les producteurs

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe

Aire parcellaire délimitée	L'opérateur vérifie sur sa fiche CVI le classement de ses parcelles		Vérification documentaire de l'appartenance des parcelles à l'aire délimitée par rapprochement avec les plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire. Fréquence = 100% des surfaces de chaque nouvelle demande d'habilitation.
Potentiel de production	Tenue à jour par l'opérateur du potentiel de production revendicable.		Vérification de la tenue à jour par l'opérateur du potentiel de production revendicable. 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
Encépagement et règles de proportion à l'exploitation	Tenue à jour par l'opérateur du potentiel de production revendicable		Contrôle documentaire, rapprochement du CVI et des règles d'encépagement. Vérification ampélographique du cépage sur le terrain. Contrôle aléatoire Fréquence = 30% des surfaces de chaque nouvelle demande d'habilitation
Densité de plantation			Vérification sur le terrain. Contrôle aléatoire. Fréquence = 30% des surfaces de chaque nouvelle demande d'habilitation.
Hauteur de cordon			Vérification sur le terrain. Fréquence = 30% des surfaces de chaque nouvelle demande d'habilitation.
Paillage plastique			Vérification visuelle de la présence de paillage plastique sur une nouvelle plantation.

			Fréquence= 30% des parcelles en 3 ^{ème} feuille.
--	--	--	---

3. Pour les vinificateurs

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

4. Pour les négociants / conditionneurs

Lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés			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 géographique et aire parcellaire délimitée	L'opérateur vérifie l'appartenance des parcelles affectées à la production de l'AOC à l'aire délimitée.		Vérification documentaire du classement des parcelles de l'exploitation dans l'aire délimitée Gigondas par rapprochement de la fiche CVI et des plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire. Fréquence = 20% des surfaces par an
Potentiel de production	Tenue à jour par l'opérateur du potentiel de production revendicable.		Vérification de la tenue à jour par l'opérateur du potentiel de production revendicable. Contrôle documentaire Fréquence = 5% des opérateurs / an.
Cépages Clones	Bulletins de transport des plants et des clones.		Vérification ampélographique du cépage sur le terrain. Contrôle aléatoire. Fréquence = 20% des surfaces / an.
Densité de plantation			Vérification sur le terrain. Contrôle aléatoire. Fréquence = 20% des surfaces / an.
Hauteur de cordon			Vérification sur le terrain. Contrôle aléatoire. Fréquence = 20% des surfaces / an.
Taille			Vérification sur le terrain. Contrôle aléatoire. Fréquence = 20% des surfaces / an.
Palissage Hauteur de feuillage			Vérification sur le terrain de la hauteur de feuillage palissée ou de la longueur de rameaux. Contrôle aléatoire. Fréquence = 20% des surfaces / an.
Charge maximale moyenne à la parcelle			Estimation de la charge par un contrôle sur le terrain à partir de la véraison. Fréquence = 20% des surfaces / an.

Entretien de la parcelle Pratiques culturales			Vérification visuelle de l'état d'entretien de la parcelle sous les rangs et dans l'interrang. Contrôle aléatoire. Fréquence = 20% des surfaces / an.
Irrigation	Copie des obligations déclaratives.		Vérification documentaire et sur site du respect de la réglementation. Contrôle aléatoire Fréquence = 20% des surfaces/an
Taux de pieds morts ou manquants	Etablir et tenir à jour la liste des parcelles avec le % de pieds morts ou manquants s'il est > 20%.		Estimation du taux de manquant. Vérification de l'existence de la liste des parcelles avec \geq 20% ceps morts ou manquants. Contrôle aléatoire. Fréquence = 20% des surfaces / an.
Paillage plastique			Vérification visuelle de l'absence de paillage plastique sur une nouvelle plantation. Fréquence= 20% des surfaces / an .
Préservation du milieu naturel			Contrôle visuel 20% des surfaces / an

C. RECOLTE

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Etat sanitaire des raisins			Par contrôle visuel lors de la récolte. Contrôle aléatoire. Fréquence = 5% des opérateurs / an.
Maturité Richesse minimale en	Enregistrement des contrôles de maturité réalisés sur des		Vérification documentaire des enregistrements des contrôles de

sucre des raisins	parcelles de l'appellation		maturité. Contrôle de la richesse en sucres par mesure réfractométrique ou densimétrique. Contrôle aléatoire. Fréquence = 5% des opérateurs / an.
Récolte mécanique	Copie de la déclaration d'intention de la récolte mécanique		Vérification de la réalisation du tri à la parcelle. Contrôle aléatoire. Fréquence = 5 % des opérateurs / an.
Parcelles non totalement vendangées			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 = 5% des opérateurs / an.
Assemblage des cépages	Tenue d'une traçabilité.		Contrôle documentaire. Contrôle aléatoire. Fréquence = 5% des opérateurs/an.
Pratiques œnologiques et traitements physiques	Tenue du registre de manipulation		Vérification de la tenue du registre de manipulation et contrôles sur site. Contrôle aléatoire. Fréquence = 5% des opérateurs / an.
Obligations d'analyses des vins	Copie des analyses		Contrôle documentaire Contrôle aléatoire Fréquence=5% des opérateurs / an
Matériel interdit : -Pressoirs continus			Contrôle sur site. Contrôle aléatoire.

			Fréquence = 5% des opérateurs / an.
Entretien général du chai et du matériel			Contrôle visuel de l'état de propreté des sols, des murs, du matériel de réception, de transfert et de vinification Contrôle aléatoire. Fréquence = 5% des opérateurs / an
Capacité de cuverie	Détention du plan de cave		Contrôle documentaire et sur site. Contrôle aléatoire. Fréquence = 5% des opérateurs / an.

E. CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Lieu spécifique pour le stockage des vins conditionnés			Contrôle sur site. Contrôle aléatoire. Fréquence = 5% des opérateurs / an.
Obligation d'analyse des vins	Pour les vins conditionnés, les analyses doivent être conservées 6 mois à compter de la date de conditionnement		Contrôle documentaire. Contrôle aléatoire. Fréquence = 5% des opérateurs / an.

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	L'opérateur doit tenir son registre d'entrées/sorties et/ou de conditionnement. Conserver les copies des déclarations faites à l'OIVR		Contrôle analytique et organoleptique aléatoire. (Cf. Chapitre IV) Nombre de contrôles défini par tranches de volumes Dans le cas d'expédition hors du territoire national d'un vin non

conditionné, contrôle systématique.

G. OBLIGATIONS DECLARATIVES

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Remaniement des parcelles	Copie de la déclaration d'intention de remaniement des parcelles	Vérification documentaire et sur site des travaux envisagés 100% des déclarations d'intention reçues par l'ODG	Vérification du respect de l'avis du contrôle interne après réalisation
Déclaration de revendication / Cohérence avec DR-SV11-SV12/ Renonciation à produire/ DR/ Liste des parcelles avec plus de 20% de manquants/ Âge d'entrée en production des jeunes vignes	Copie des déclarations.	Contrôle documentaire des rendements et de la cohérence des différentes déclarations, Fréquence : 100% des opérateurs/an	Contrôle documentaire des rendements et de la cohérence des différentes déclarations, Fréquence = 5% des opérateurs / an
Date de mise en marché des vins à destination du consommateur	Tenue à jour des registres de manipulations et d'entrées-sorties Copie des déclarations de transaction vrac et conditionnement faites à l'OIVR.		Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations. Fréquence = 5% des opérateurs.
Déclaration de repli ou de déclassement	Copie des déclarations		Contrôle documentaire Fréquence = 5% des opérateurs/an
Irrigation	Copie des obligations déclaratives		Vérification sur site du respect des déclarations Fréquence = 5% des opérateurs / an
Date de mise en marché des vins à destination du consommateur	Tenue à jour des registres de manipulations et d'entrées-sorties Copie des déclarations de transaction vrac et		Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations Fréquence = 5% des opérateurs / an

	conditionnement		
Déclarations de transaction vrac et conditionnement/expédition hors territoire national	Tenue à jour des registres de manipulations et d'entrées-sorties Copie des déclarations de transaction vrac et conditionnement		Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations (volumes, respect des délais et des modalités du CDC) Fréquence = 5% des opérateurs / an

H. EVALUATION DE L'ODG

La fréquence d'évaluation de l'ODG est de 1 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

Point à contrôler	Méthode
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 - Autocontrôle

Les vins conditionnés doivent être analysés avant ou après le conditionnement suivant les dispositions de l’article D 645-18 du code rural et de la pêche maritime.

Les critères à analyser sont répertoriés dans les documents Qualité de l’ODG et de l’OIVR.

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

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

L’opérateur doit tenir à disposition de l’organisme de contrôle son registre des manipulations visé à l’article D.645-18 du code rural et de la pêche maritime.

B - CONTROLE INTERNE

Néant

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’examen analytiques et/ou organoleptiques :

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

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

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

Le lot contrôlé correspond à un lot homogène constitué d’un même vin pouvant être réparti dans différents contenants 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 (Année N) en fonction des volumes revendus, conditionnés ou commercialisés lors de l'année précédente (Année N-1)

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

Entre 0 et 500 hl : 1 contrôle minimum

Entre 501 et 1 000 hl : 2 contrôles minimum

Au-dessus de 1 001 hl, 3 contrôles minimum

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 sanction définitive transmise par l'INAO.

b) Procédure générale pour les vins conditionnés

⇒ **Déclenchement du contrôle**

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

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

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

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

⇒ **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. Tout lot conditionné doit être identifié (appellation, couleur, millésime).

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

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

c) Procédure générale 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 pour chaque lot (appellation, couleur, millésime).

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

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

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

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

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

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

⇒ **Engagement de l'opérateur**

L'opérateur s'engage à adresser à l'OIVR avant le 10 du mois un récapitulatif mensuel des opérations de conditionnement effectuées dans le mois précédent.

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 pendant une période de 4 mois à compter du prélèvement.

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 et Indice de Polyphénols Totaux.

Pour les vins rouges conditionnés : en sus, acide malique et indice de polyphénols totaux. Si une analyse est réalisée sur le produit, seuls les échantillons conformes aux critères analytiques définis dans le cahier des charges et par la réglementation en vigueur sont soumis à l'examen organoleptique.

9) Examen organoleptique

a) Composition du jury

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

Le jury doit être composé d'au moins un membre du collège des opérateurs de la filière du terroir.

Ces 3 collèges sont :

- 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.

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.

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 techniques à appliquer.

Suite à l'envoi d'une notification, l'INAO met l'opérateur en mesure de produire ses observations dans un délai fixé dans 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 correctrice, 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 "réhibitoire" 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 ;
- « déclasser » d'un lot ou de l'ensemble de la production revendiqué par l'opérateur en cause ; le terme « déclasser » 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	- contrôle supplémentaire et/ou	- contrôle supplémentaire	- contrôle supplémentaire

	<ul style="list-style-type: none"> - 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"> et/ou - déclassement 	<ul style="list-style-type: none"> 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 GIGONDAS

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.

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	Information du comité national pour statuer sur le maintien de la reconnaissance en ODG
Maîtrise des documents et organisation	ODG04	Absence d'enregistrement des DI	M	Information du comité national pour statuer sur le maintien de la reconnaissance en 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
-------------------------------	-------	---	---	---------------	---	--

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 et contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles de l'exploitation	G	Retrait du bénéfice de l'appellation des 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.6.15	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

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
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 règlementaires 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	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle du reste du vignoble année n		
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)
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		

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
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)
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)
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)

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.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)
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	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	M 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		
Récolte	TRAC.32	Non respect de la déclaration d'intention de récolte mécanique	m	Avertissement	M	Suspension de l'habilitation jusqu'à la remise de la déclaration