

DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES

Au cahier des charges de l'AOP Margaux

Organisme de Défense et de Gestion :

Syndicat viticole de Margaux

7 place de Trémoille, 33460 MARGAUX

syndicat.margaux@wanadoo.fr

INDICE	DATE	EVOLUTIONS	VALIDATION
0	29/08/2022	Création du document	<i>Le Directeur :</i> François LUQUET 

Organisme certificateur : QUALISUD

Siège social : QUALISUD - 2 Allée Brisebois - 31320 AUZEVILLE TOLOSANE

Adresse administrative : 1017 route de Pau - 40 800 AIRE SUR L'ADOUR

Tel : 05 58 06 15 21 - Fax : 05 58 75 13 36 - e-mail : contact@qualisud.fr

SOMMAIRE

INTRODUCTION	3
1. APPLICATION	4
1.1. CATEGORIES D’OPERATEURS	4
1.2. REPARTITION DES POINTS DE CONTROLE ET DOCUMENTS A TENIR PAR LES OPERATEURS :	4
2. MODALITES D’HABILITATION DES OPERATEURS	6
2.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS	6
2.2. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES EN VUE DE L’HABILITATION	6
3. MODALITES D’EVALUATION DE L’ODG	6
4. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES	7
4.1. REPARTITION DES CONTROLES INTERNES ET DES CONTROLES EXTERNES	7
4.2. METHODES DE CONTROLE	8
4.2.1. <i>Production du raisin</i>	9
4.2.2. <i>Vinification</i>	10
4.2.3. <i>Elevage</i>	11
4.2.4. <i>Conditionnement</i>	12
4.3. ORGANISATION DU CONTROLE PRODUIT	13
4.3.1. <i>Principe général</i>	13
4.3.2. <i>Prélèvement et échantillonnage</i>	14
4.3.3. <i>Examen analytique</i>	15
4.3.4. <i>Examen organoleptique</i>	16
4.3.5. <i>Rapport de contrôle produit</i>	17
5. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES	18
5.1. PRODUCTION DU RAISIN	18
5.2. VINIFICATION.....	20
5.3. ELEVAGE	22
5.4. CONDITIONNEMENT	25
6. ANNEXES	27
6.1. POINTS DE CONTROLE DETERMINES COMME OPTIONNELS DANS LES DCC APPLICABLES AU CAHIER DES CHARGES.....	27

INTRODUCTION

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques sont associées au cahier des charges de l'AOP Margaux dont l'Organisme de Défense et de Gestion est le Syndicat viticole de Margaux - 7 place de Trémoille, 33460 MARGAUX.

Ces dispositions de contrôle spécifiques associées aux Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur (voir www.inao.gouv.fr) composent le plan de contrôle du SIQO.

QUALISUD réalise la certification de l'AOP selon les modalités définies dans le Code Rural et de la Pêche Maritime, dans le cadre de la circulaire de l'INAO relative à la délégation de tâches aux organismes de contrôles agréés, dans le respect de la norme NF EN ISO 17065 et de la circulaire de l'INAO précisant les points d'interprétation de la norme 17065 au regard des SIQO et selon les modalités précisées dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur.

Le non-respect des exigences du cahier des charges ou du présent plan de contrôle par les opérateurs ou l'ODG, entraînant un manquement (appelé aussi non-conformité), amènera QUALISUD à décider de suites pouvant aller jusqu'au retrait du bénéfice de la certification. Les modalités des suites données aux manquements sont précisées dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur, complétées par le chapitre §5 du présent document.

Ces dispositions de contrôle spécifiques:

- ✓ Définissent les catégories d'opérateurs et les activités et établissent les points à contrôler spécifiques s'y afférant ; dans l'ensemble du document les points principaux à contrôler figurent en caractères gras.
- ✓ Décrivent les modalités de contrôle des conditions de production chez les opérateurs habilités et des caractéristiques des produits spécifiques, rappellent les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité, rappellent les contrôles internes réalisés par l'ODG et précisent les contrôles externes réalisés par QUALISUD ;
- ✓ Détaillent le répertoire des suites données aux manquements spécifiques constatés lors des contrôles, en sus de celles déjà décrites dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur

Ce document est susceptible d'évoluer. Toute modification doit être approuvée par l'INAO préalablement à son entrée en vigueur.

1. APPLICATION

1.1. Catégories d'opérateurs

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques concernent les opérateurs de l'AOP Margaux dont l'Organisme de Défense et de Gestion est le Syndicat viticole de Margaux.

Les opérateurs de la filière sont répartis dans les catégories suivantes correspondant aux activités définies dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur :

Catégories d'opérateurs prévues à la déclaration d'identification	Activités prévues dans le plan de contrôle
Producteur de raisin	Production de raisin
Vinificateur / Elaborateur	Vinification
Vinificateur / Elaborateur	Elevage
Conditionneur	Conditionnement

1.2. Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs :

Le tableau suivant présente pour chaque catégorie d'opérateurs, l'ensemble des points à contrôler spécifiques pour l'opérateur.

Les principaux points à contrôler sont identifiés en **Gras**.

Activités	Points à contrôler concernés		Documents à tenir par l'opérateur en sus des documents cités dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur (liste indicative et non exhaustive),
	Réf	Libellé	
Production de raisin	PRS1	Analyses physico-chimiques des sols avant plantation	<ul style="list-style-type: none"> - Analyse de sol - Registre des parcelles dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0, 6 fois et 0, 7 fois l'écartement entre les rangs - Cahier de culture - Registre de suivi maturité - Inventaire parcelles en mesures transitoires
	PRS2	Evacuation des pieds morts	
	PRS3	Registre des parcelles dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0, 6 fois et 0, 7 fois l'écartement entre les rangs	
	PRS4	Période de taille	
	PRS5	Registre de suivi des parcelles bénéficiant de mesures transitoires	
	PRS6	Calcul de l'IFT	
	PRS7	Registre de suivi de maturité	
Vinification	V11	Capacité de cuverie	<ul style="list-style-type: none"> - Plan de cave - Cahier d'enrichissement - Déclaration de revendication - Déclaration de transaction vrac, déclaration de transaction mise partielle, déclaration de transaction rendu-mise, déclaration de conditionnement avant mise, déclaration de conditionnement rendu-mise, déclaration de conditionnement mise partielle,
	VS1	Cahier d'enrichissement	
	VS2	Déclaration de revendication	
	VS3/ES1/CS2	Déclaration préalable des retrais et conditionnement	
	VS4/ES2/CS3	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	
	VS5/ES3/CS4	Déclaration de déclassement	
	VS6/ES4/CS5	Déclaration de repli	
	EA1	Normes analytiques (dont FML)	
EA2	Conformité organoleptique du produit		

Activités	Points à contrôler concernés		Documents à tenir par l'opérateur en sus des documents cités dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur (liste indicative et non exhaustive),
	Réf	Libellé	
			<ul style="list-style-type: none"> - déclaration de conditionnement chai multi-appellation, déclaration de transaction vrac sortie château - Déclaration de transaction vrac hors du territoire national - Déclaration de déclassement - Déclaration de repli - Analyses
Elevage	E3	Duré d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> - Registre de chai (entrées/sorties) - Déclaration de transaction vrac, déclaration de transaction mise partielle, déclaration de transaction rendu-mise, déclaration de conditionnement avant mise, déclaration de conditionnement rendu-mise, déclaration de conditionnement mise partielle, déclaration de conditionnement chai multi-appellation, déclaration de transaction vrac sortie château - Déclaration de transaction vrac hors du territoire national - Déclaration de déclassement - Déclaration de repli - Analyses
	VS3/ES1/CS2	Déclaration préalable des retraisements et conditionnement	
	VS4/ES2/CS3	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	
	VS5/ES3/CS4	Déclaration de déclassement	
	VS6/ES4/CS5	Déclaration de repli	
	EA1	Normes analytiques (dont FML)	
	EA2	Conformité organoleptique du produit	
Conditionnement	C4	Date de mise en marché à destination du consommateur	<ul style="list-style-type: none"> - Registre de conditionnement - Déclaration de transaction mise partielle, déclaration de transaction rendu-mise, déclaration de conditionnement avant mise, déclaration de conditionnement rendu-mise, déclaration de conditionnement mise partielle, déclaration de conditionnement chai multi-appellation, déclaration de conditionnement négociant - Déclaration de transaction vrac hors du territoire national - Déclaration de déclassement - Déclaration de repli - Analyses
	CS1	Délai de conditionnement	
	VS3/ES1/CS2	Déclaration préalable des retraisements et conditionnement	
	VS4/ES2/CS3	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	
	VS5/ES3/CS4	Déclaration de déclassement	
	VS6/ES4/CS5	Déclaration de repli	
	EA1	Normes analytiques (dont FML)	
EA2	Conformité organoleptique du produit		

La durée minimum de conservation des documents relatifs aux autocontrôles est définie dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles (si non précisé dans le cahier des charges).

2. MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS

2.1. Identification des opérateurs

Les modalités d'identification des opérateurs, de traitement des déclarations d'identification par l'ODG ainsi que de constitution de la liste des opérateurs identifiés sont décrites dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles.

La déclaration d'identification doit être déposée auprès de l'ODG au plus tard le 15 aout précédant la première vendange pour les producteurs de raisins et pour les autres catégories d'opérateurs au moins un mois avant le début de l'activité.

2.2. Mise en œuvre des contrôles en vue de l'habilitation

Les modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles sont précisées de la manière suivante :

Catégorie d'activité	Modalité (sur site / documentaire)	Contrôle documentaire en vue de l'habilitation réalisé par (OC/ODG)	Contrôle sur site lié à l'habilitation réalisé par (OC/ODG)	Lorsque le contrôle documentaire doit être suivi d'un contrôle sur site : Délai de réalisation (en mois)
Production de raisin	Sur site	-	ODG	-
Vinification	Sur site	-	ODG	-
Elevage	Sur site	-	ODG	-
Conditionnement*	Documentaire	QUALISUD	QUALISUD	12 mois

* Dans le cas où un opérateur demande l'habilitation pour les activités de vinification / élevage et conditionnement simultanément, le contrôle en vue de l'habilitation sera réalisé directement sur site par l'ODG et ne nécessitera pas d'être suivi d'un autre contrôle documentaire ou sur site

Les points à contrôler pour l'habilitation des opérateurs ainsi que les méthodes de contrôle sont précisés dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles complétées par le §4.2 du présent document.

3. MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG

Pas d'autres modalités particulières en sus de celles prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur.

4. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES

4.1. Répartition des contrôles internes et des contrôles externes

Les contrôles de suivi du cahier des charges sont répartis entre le contrôle interne et le contrôle externe selon les fréquences suivantes :

Libellé de l'activité/type de contrôle	Fréquence minimale de contrôle interne	Fréquence minimale de contrôle externe
Conditions de production		
Production de raisin	-	20% des opérateurs* représentant 20% des surfaces par an
Production de raisin - Charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées	-	20% des opérateurs* représentant 20% des surfaces irriguées par an
Production de raisin - Parcelles irrigables n'ayant pas fait l'objet de déclaration d'irrigation	-	20% des opérateurs de l'appellation potentiellement irrigants mais n'ayant pas fait de déclaratif d'irrigation/ an
Vinification	-	20% des opérateurs* par an
Elevage	-	20% des opérateurs* par an
Conditionnement	-	20% des opérateurs* actifs sur les activités de vinification par an sinon 25% des opérateurs par an
Obligations déclaratives		
Production de raisin	100% des opérateurs* par an	20% des opérateurs* par an et contrôle par sondage lors de l'audit de l'ODG
Vinification	100% des opérateurs* par an	20% des opérateurs* par an et contrôle par sondage lors de l'audit de l'ODG Et 100% des déclarations de transaction
Elevage	100% des opérateurs* par an	20% des opérateurs* par an et contrôle par sondage lors de l'audit de l'ODG Et 100% des déclarations de transaction
Conditionnement	100% des opérateurs* actifs sur les activités de vinification par an	20% des opérateurs* actifs sur les activités de vinification par an sinon 25% des opérateurs par an et contrôle par sondage lors de l'audit de l'ODG Et 100% des déclarations de conditionnement
Contrôle produit		
Elevage/ Contrôle avant conditionnement ou expédition vrac	-	1 prélèvement par lot, contrôle analytique et organoleptique, pour tout opérateur déposant une déclaration de conditionnement avant mise (présentation de la totalité du millésime en chai), une déclaration de transaction mise partielle, une déclaration de transaction rendu-mise ou une déclaration de transaction en vrac France et hors du territoire national

Libellé de l'activité/type de contrôle	Fréquence minimale de contrôle interne	Fréquence minimale de contrôle externe
Conditionnement/ Contrôle après mise en bouteille	-	1 prélèvement pour 10% des opérateurs par an, contrôle analytique et organoleptique, pour tout opérateur déposant une déclaration de conditionnement en chai multi-appellation 1 prélèvement par lot, contrôle analytique et organoleptique, pour tout opérateur déposant une déclaration de conditionnement mise partielle ou une déclaration de conditionnement rendu-mise
Conditionnement par un opérateur non vinificateur/ Contrôle après mise en bouteille	-	1 prélèvement par an chez 25% des opérateurs ayant déposé une déclaration de conditionnement négociant, contrôle analytique et organoleptique

* Pour l'activité production de raisin, l'assiette de contrôle est les opérateurs habilités au 01/01/N.
Pour les autres activités, les assiettes de contrôle sont définies dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles.

La période de référence est l'année civile.

Au minimum 10% des contrôles externes sont réalisés sans préavis. Pour les autres contrôles externes, un préavis de 14 jours maximum pourra être donné.

4.2. Méthodes de contrôle

Les méthodes de contrôles mises en œuvre pour chaque point de contrôle détaillées dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur sont complétées par le tableau suivant qui détaille pour chaque point de contrôle spécifique (cf. §1), les modalités d'autocontrôle et les méthodes de contrôle.

4.2.1. Production du raisin

Point de contrôle		Méthodologie de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à habilitation	Autocontrôle	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme de contrôle)
Réf	Libellé			
PRS1	Analyses physico-chimiques des sols avant plantation	Contrôle documentaire - Analyse de sol	Conservation d'une analyse de sol pour toute nouvelle plantation	Contrôle documentaire - Analyse de sol
PRS2	Evacuation des pieds morts	Contrôle visuel	Sans objet	Contrôle visuel
PRS3	Registre des parcelles dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0,6 fois et 0,7 fois l'écartement entre les rangs	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op3 Registres		
PRS4	Période de taille	Sans objet	Enregistrement de la date de fin de taille	Contrôle visuel <i>Contrôle documentaire si le contrôle visuel ne peut être réalisé pendant la période de taille</i> - Cahier de culture
PRS5	Registre de suivi des parcelles bénéficiant de mesures transitoires	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op3 Registres		
PRS6	Calcul de l'IFT	Sans objet	Tenue à jour du cahier de culture sur les traitements et calcul de l'IFT	Contrôle documentaire : - Cahier de culture
PRS7	Registre de suivi de maturité	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op3 Registres		



CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES		Référence : CA/AO018/DCS-0	
MARGAUX		Indice n°0	Page 10 sur 27

4.2.2. Vinification

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
V11	Capacité de cuverie	Contrôle visuel et documentaire - Plan de cave	Tenue à jour du plan de cave	Contrôle visuel et documentaire - Plan de cave
VS1	Cahier d'enrichissement	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op3 Registres		
VS2	Déclaration de revendication	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
VS3/ES1/CS2	Déclaration préalable des retiraisons et conditionnement	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
VS4/ES2/CS3	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
VS5/ES3/CS4	Déclaration de déclassement	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
VS6/ES4/CS5	Déclaration de repli	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
EA1	Normes analytiques (dont FML)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles EA1		
EA2	Conformité organoleptique du produit	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles EA2		



4.2.3. Elevage

CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES	Référence : CA/AO018/DCS-0	
MARGAUX	Indice n°0	Page 11 sur 27

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
E3	Durée d'élevage	Sans objet	Tenue à jour du registre de chai (entrées/sorties)	Contrôle visuel et documentaire - Registre de chai (entrées/sorties)
VS3/ES1/CS2	Déclaration préalable des retiraisons et conditionnement	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
VS4/ES2/CS3	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
VS5/ES3/CS4	Déclaration de déclassement	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
VS6/ES4/CS5	Déclaration de repli	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
EA1	Normes analytiques (dont FML)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles EA1		
EA2	Conformité organoleptique du produit	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles EA2		



CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES		Référence : CA/AO018/DCS-0	
MARGAUX		Indice n°0	Page 12 sur 27

4.2.4. Conditionnement

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
C4	Date de mise en marché à destination du consommateur	Sans objet	Tenue à jour du registre de chai (entrées/sorties)	Contrôle visuel et documentaire - Registre de chai (entrées/sorties)
CS1	Délai de conditionnement	Sans objet	Tenue à jour du registre de conditionnement	Documentaire et visuel - Registre de conditionnement
VS3/ES1/CS2	Déclaration préalable des retiraisons et conditionnement	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
VS4/ES2/CS3	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
VS5/ES3/CS4	Déclaration de déclassement	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
VS6/ES4/CS5	Déclaration de repli	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
EA1	Normes analytiques (dont FML)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles EA1		
EA2	Conformité organoleptique du produit	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles EA2		

4.3. Organisation du contrôle produit

4.3.1. Principe général

Tout lot faisant l'objet d'une transaction de vin en vrac ou en bouteille (rendu-mise), ou d'un conditionnement pour le compte du propriétaire lui-même, doit avoir été contrôlé conforme aux examens analytique et organoleptique.

Un calendrier annuel de commissions de contrôle produit est établi par QUALISUD en concertation avec l'ODG. L'opérateur souhaitant effectuer une transaction ou un conditionnement doit effectuer une déclaration préalable au plus tard 15 jours ouvrés avant la commission.

Selon le type d'intervention sur le vin, plusieurs types de déclarations et de procédures sont prévues :

- Déclarations de transactions

L'opérateur, avant la présentation de la totalité de son chai, peut par anticipation présenter des lots isolés qui feront l'objet d'une transaction en vrac, vrac export, d'un rendu-mise ou d'une mise partielle. Pour cela l'opérateur remplit une déclaration de transaction. Elle comprend les informations suivantes :

- Coordonnées de l'opérateur (dont n°EVV)
- AOC et Millésime
- Type de transaction : vrac rendu-mise ou mise partielle
- Désignation du/des lot(s)
- Identification et contenance des lots composants le(s) lot(s)
- Volume total du/des lot(s)
- Volume total de l'ensemble des lots
- Date et heure de l'enlèvement / de la mise en bouteille
- Identification du destinataire
- Nom du responsable
- Date et signature du responsable.

L'opérateur adresse cette déclaration au plus tard 15 jours ouvrés avant la date de contrôle produit. QUALISUD informe l'opérateur de son passage pour prélever les lots.

- Déclarations de conditionnement avant mise (présentation de la totalité du millésime en chai)

Lorsque l'opérateur a fini ses assemblages, il remplit une déclaration de conditionnement où il désigne la totalité des lots d'un même millésime dans le chai.

Cette déclaration comprend les informations suivantes :

- Coordonnées de l'opérateur (dont n°EVV)
- AOC et Millésime
- Désignation du/des lot(s)
- Identification et contenance des lots composants le(s) lot(s)
- Volume total du/des lot(s)
- Volume total de l'ensemble des lots
- Nom du responsable
- Chai multi-AOC ou non
- Date et signature du responsable
- Date prévue de conditionnement

L'opérateur adresse cette déclaration au plus tard 15 jours ouvrés avant la date de contrôle produit. QUALISUD informe l'opérateur de son passage pour le prélèvement.

4.3.2. Prélèvement et échantillonnage

Définition du lot à contrôler :

Le lot, ensemble de produits élaboré dans des conditions présumées uniformes (donc obligatoirement homogène), est défini et identifié par l'opérateur sur sa déclaration de transaction ou de conditionnement.

Le lot doit être en cuve ou en barrique (pour une déclaration en conditionnement, mise partielle ou rendu mise) au moment du prélèvement. Pour les prélèvements en transaction vrac, le lot doit être en cuve ou doit représenter un maximum de 15 barriques.

Prélèvement et gestion des échantillons :

Le prélèvement est effectué par un agent de QUALISUD, sur des lots en vrac ou conditionnés, en présence de l'opérateur ou de son représentant.

Il prélève et scelle 5 bouteilles pour chaque lot :

- une laissée à l'opérateur pouvant être utilisée en cas de recours,
- une en vue d'une éventuelle contre-expertise analytique ou organoleptique lors de la dégustation en cas de problème éventuel survenu sur l'échantillon proposé à la dégustation,
- deux en vue de l'examen organoleptique et de l'examen analytique,
- une conservée par l'OC comme témoin pendant un mois après notification des résultats à l'opérateur en vue d'une éventuelle contre-expertise.

Les échantillons sont stockés par QUALISUD dans un local spécifique au minimum 1 mois après examen organoleptique. Ce délai est porté à 4 mois pour les échantillons ayant fait l'objet d'un manquement.

Procédure spécifique en cas d'une transaction de vin en vrac

QUALISUD prélève un échantillon par lot. La désignation du contenant n'est découverte par l'opérateur qu'au moment du prélèvement. L'homogénéité du lot pourra être vérifiée aléatoirement par un contrôle de la totalité des contenants.

Pose de scellés sur l'ensemble des contenants (cuve ou les barriques. « Maximum 15 barriques pour un lot »). Si l'opérateur souhaite réaliser une intervention sur son vin durant la période sous scellés, il devra en faire la demande à QUALISUD au moins 5 jours ouvrés avant la date d'intervention, qui mandatera un agent pour réaliser la levée et la repose de scellés, les frais engendrés seront à la charge de l'opérateur.

Les scellés sont levés par un agent de QUALISUD à l'enlèvement, dont le moment précis est indiqué à QUALISUD par l'opérateur au moins 5 jours ouvrés avant, sous réserve de la conformité du produit. L'agent de QUALISUD se doit de rester durant la durée des opérations si l'ensemble des lots présents dans le chai n'ont pas été soumis au contrôle et jugés conforme à l'AOC, toutefois si la totalité des lots du chai a été contrôlé conforme à l'AOC l'autorisation de levée de scellés par l'opérateur pourra être accordé par QUALISUD après concertation avec l'opérateur et vérification documentaire.

Procédure spécifique en cas d'une transaction en rendu-mise ou mise-partielle

La mise partielle à la propriété est utilisée lorsque l'opérateur dispose de plusieurs lots destinés au conditionnement à la propriété et que l'opérateur ne propose pas l'ensemble de ses lots au contrôle à la même commission de dégustation.

QUALISUD prélève un contenant par lot. La désignation du contenant n'est découverte par l'opérateur qu'au moment du prélèvement. L'homogénéité du lot pourra être vérifiée aléatoirement par un contrôle de la totalité des contenants.

Les lots commercialisés devront être identiques au lot déclaré par l'opérateur.

Un prélèvement sur la chaîne de conditionnement sera réalisé afin de vérifier qu'il n'y a pas eu substitution du lot par un agent de QUALISUD à la mise en bouteille, dont le moment précis est indiqué à QUALISUD par l'opérateur au moins 5 jours ouvrés avant, sous réserve de la conformité du produit.

Procédure spécifique en cas d'une déclaration de conditionnement avant mise (présentation de la totalité du millésime en chai)

QUALISUD désigne un contenant à prélever sur l'ensemble des lots. Cette information n'est découverte par l'opérateur qu'au moment du prélèvement. L'homogénéité du lot pourra être vérifiée aléatoirement par un contrôle de la totalité des contenants.

Les lots commercialisés devront être identiques au lot déclaré par l'opérateur.

Dans le cas où un (ou plusieurs) des lots est jugé non conforme, l'ensemble du chai doit satisfaire à un nouvel examen analytique et organoleptique afin d'éviter toute substitution (cf. grille de traitement des manquements).

Lorsque la totalité des lots du chai a été jugée conforme :

- Si l'opérateur n'est habilité que pour l'AOC Margaux, il peut conditionner librement ses lots,
- Si l'opérateur est un chai multi-appellation, c'est-à-dire un opérateur vinificateur disposant de plusieurs appellations sur sa structure habilitée dans l'AOC Margaux, il doit signaler à QUALISUD tout conditionnement au plus tard 5 jours ouvrés avant.
- Dans tous les cas l'opérateur doit déclarer toute sortie en vrac à QUALISUD en indiquant le destinataire.
- L'opérateur assure une traçabilité des lots.
- Toutefois si l'opérateur décide de changer l'affectation de son lot de vin (exemple : lot déclaré en conditionnement avant mise et jugé conforme à l'AOC, l'opérateur décide de le vendre en vrac) l'opérateur envoie une demande auprès de Qualisud qui décidera de lui accorder ou non ce changement d'affectation.

4.3.3. Examen analytique

L'examen analytique a pour but de vérifier la conformité du produit aux normes définies dans le cahier des charges.

Une bouteille scellée est amenée par l'agent préleveur dans un laboratoire habilité par l'INAO et accrédité par le COFRAC pour la réalisation d'analyse de vins.

L'examen porte sur :

- Le titre alcoométrique volumique total
- Les sucres fermentescibles (glucose + fructose)
- L'acidité totale
- L'acidité volatile
- L'acide malique
- L'anhydride sulfureux libre
- L'anhydride sulfureux total

4.3.4. Examen organoleptique

L'examen organoleptique a pour finalité, par la dégustation de confirmer l'acceptabilité du produit au sein de son appellation.

On entend par acceptabilité du produit au sein de son appellation :

- la présence de caractéristiques spécifiques du produit d'appellation telles que définies dans le cahier des charges :
- l'absence de défauts dont l'intensité les rend rédhibitoires. ces défauts sont définis par l'ODG sur la base de la liste nationale approuvée par le comité nationale de l'INAO, qui les communique aux opérateurs concernés.

Jurés et composition d'un jury

L'ODG propose à QUALISUD une liste de jurés, comportant les trois collèges suivants :

- techniciens (jurés justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière)
- porteurs de mémoire du produit (opérateurs habilités pour au moins une des appellations gérées par l'ODG ou retraités reconnus par la profession)
- usagers du produit (par exemple : restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, ...).

Un même juré peut être inscrit au collège des techniciens et au collège des usagers. Avant toute commission d'examen organoleptique, ce juré doit être affecté à l'un des deux collèges, un même juré ne pouvant, lors d'une séance, représenter deux collèges.

L'ODG dispense aux jurés les formations appropriées à la tâche qui leur est demandée.

La formation porte notamment sur les caractéristiques définies dans le cahier des charges, sur les défauts et sur leur intensité qui les rend rédhibitoires et à l'usage du support utilisé au cours de l'examen organoleptique.

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

L'ODG informe l'organisme de contrôle de toute évolution de la liste des jurés.

QUALISUD choisit et convoque les jurés parmi les membres de la liste des dégustateurs et compose la (ou les) commission(s) chargée(s) de l'examen organoleptique. Afin de pouvoir statuer, une commission chargée de l'examen organoleptique (ou jury) doit réunir au minimum :

- cinq membres présents;
- des membres représentant au moins deux des trois collèges ;
- au moins un membre représentant le collège des porteurs de mémoire.

Déroulement de l'examen

L'animateur, agent de QUALISUD, anonyme les échantillons, et garde une traçabilité de l'anonymat des échantillons (du prélèvement jusqu'à la notification du résultat à l'opérateur). Seul le millésime reste identifié. 3 à 18 échantillons par millésime sont présentés au jury dans la limite de 18 échantillons maximum par juré.

Dans le cas où une formation est réalisée préalablement à la commission, et au-delà de 3 échantillons présentés à cette formation, un temps de pause de 15 minutes au moins sera observé. Les échantillons présentés en formation n'entrent pas dans le comptage du nombre maximum d'échantillons par séance.

Chaque juré déguste individuellement les échantillons et remplit une fiche individuelle de dégustation sur laquelle il consigne son avis quant à la présence ou non de défauts et à l'acceptabilité du produit au sein de son appellation.

L'animateur veille au respect des bonnes conditions de dégustation tout au long de la séance (calme, silence, etc.)

Avis du jury

L'animateur relève les avis des jurés. L'avis final est relevé à la majorité simple (3/2). Si aucune majorité ne ressort ou si les motifs de défaut sont incohérents, l'animateur demande aux dégustateurs un consensus : les jurés statuent sur les motifs du défaut (et sur l'intensité si celle-ci n'est pas définie à la majorité). Le consensus est signé par chaque juré et formulé selon les mentions suivantes :

Résultat de la commission	Détail de la notation
Acceptable (A)	l'échantillon présente les caractéristiques du produit telles que décrites dans le cahier des charges et ne présente pas de défaut.
Acceptable avec défaut (AD)	l'échantillon présente les caractéristiques du produit telles que décrites dans le cahier des charges mais fait l'objet d'un ou de plusieurs défauts non réhabilitaires d'intensité faible ou moyenne .
Non acceptable (NA)	l'échantillon n'a pas toutes les caractéristiques du produit telles que décrites dans le cahier des charges et/ou fait l'objet d'un ou de plusieurs défauts réhabilitaires d'intensité faible, moyenne ou forte

4.3.5. Rapport de contrôle produit

Le rapport de contrôle expose le résultat de l'examen analytique et l'avis du jury quant à l'acceptabilité du produit dans l'appellation d'origine et, en cas de manquement, le ou les principaux motifs, ainsi que les conclusions de QUALISUD.

Lorsque le produit est conforme pour les examens analytiques et organoleptiques, l'opérateur reçoit une copie du rapport sous 8 jours.

En cas de manquement, celui-ci est traité par les services de QUALISUD (cf. chapitre 6).

5. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES

Les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles :

- ✓ Décrivent les modalités générales de traitements des manquements constatés lors des contrôles internes et des contrôles externes réalisés par QUALISUD,
- ✓ Précisent le répertoire de traitement des manquements applicables aux conditions de productions communes à l'ensemble cahier des charges concernés.

Les tableaux suivants présentent le répertoire des traitements des manquements aux conditions de production spécifiques du cahier des charges.

5.1. Production du raisin

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir à un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
PRS1	Analyses physico-chimiques des sols avant plantation	Absence d'analyse physico-chimique du sol avant toute plantation	Habilitation	Oui	Refus d'habilitation temporaire	Contrôle documentaire supplémentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Refus d'habilitation	
			Suivi	Oui	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité producteur de raisins
PRS2	Evacuation des pieds morts	Absence d'évacuation des pieds morts	Habilitation	oui	Refus d'habilitation temporaire	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
			Suivi	oui	Avertissement et obligation de mise en conformité	Lors du prochain contrôle de suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité producteur de raisins

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir à un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
PRS3	Registre des parcelles dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0, 6 fois et 0, 7 fois l'écartement entre les rangs	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op3 Registres						
PRS4	Période de taille	Non-respect de la période de taille	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées (Contrôle supplémentaire documentaire du cahier de culture)	Suspension d'habilitation activité producteur de raisins
PRS5	Registre de suivi des parcelles bénéficiant de mesures transitoires	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op3 Registres						
		Non-respect de l'échéancier des mesures transitoires concernant la densité de plantation du cahier des charges	Suivi	oui	Retrait du bénéfice de l'appellation sur une partie des parcelles concernées	Contrôle supplémentaire	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité producteur de raisins
PRS6	Calcul de l'IFT	Absence de calcul de l'IFT	Suivi	oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées (contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation activité producteur de raisins
PRS7	Registre de suivi de maturité	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op3 Registres						

5.2. Vinification

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir à un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
V11	Capacité de cuverie	Non-respect de la capacité de cuverie	Habilitation	Non	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
		Capacité de cuverie insuffisante	Suivi	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, V11				
VS2	Déclaration de revendication	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives						
VS3/ES1/CS2	Déclaration préalable des retrais et conditionnement	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives						
VS4/ES2/CS3	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives						
VS5/ES3/CS4	Déclaration de déclassement	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives						
VS6/ES4/CS5	Déclaration de repli	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives						
EA1	Normes analytiques (dont FML)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, EA1						
EA2	Conformité organoleptique du produit	Examen organoleptique : vin jugé acceptable dans l'appellation à 3 contre 2 avec défaut d'intensité faible ou moyen non réhibitoire	Suivi	Oui	Avertissement			

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir à un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
		Examen organoleptique : vin jugé non acceptable dans l'appellation avec défaut d'intensité faible ou moyenne.	Suivi	Oui	Avertissement et blocage du lot pour le vrac et le rendu mise ou mise partielle ou de l'ensemble des lots destinés au conditionnement à la propriété et possibilité de remise en cercle du lot (délais maximum millésime N+3)	Contrôle supplémentaire sur le lot ayant fait l'objet du manquement	Avertissement et blocage du lot pour le vrac et le rendu mise ou mise partielle ou de l'ensemble des lots destinés au conditionnement à la propriété + Contrôle supplémentaire (possibilité de retravailler le lot délais maximum millésimeN+3)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné au-delà du délai millésime N+3
		Examen organoleptique: vin jugé non acceptable en AOC avec défaut d'intensité forte et ou vin jugé non acceptable dans l'appellation n'ayant pas les caractéristiques de l'AOC	Suivi	Oui	- Avertissement et blocage du lot pour le vrac et le rendu mise ou mise partielle ou de l'ensemble des lots destinés au conditionnement à la propriété et possibilité de remise en cercle du lot (délais maximum millésimeN+3) Maximum 4 contrôles supplémentaires.	Lors du contrôle supplémentaire sur le lot ayant fait l'objet du manquement (Maximum 4 contrôles supplémentaires)	Avertissement et blocage du lot pour le vrac et le rendu mise ou mise partielle ou de l'ensemble des lots destinés au conditionnement à la propriété + Contrôle supplémentaire (possibilité de retravailler le lot délais maximum millésimeN+3- Maximum 4 contrôles supplémentaires)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné au-delà du délai millésime N+3 et/ou au-delà de 4 contrôles supplémentaires

5.3. Elevage

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir à un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
E3	Durée d'élevage	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, E3						
VS3/ES1/CS2	Déclaration préalable des retrais et conditionnement	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives						
VS4/ES2/CS3	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives						
VS5/ES3/CS4	Déclaration de déclassement	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives						
VS6/ES4/CS5	Déclaration de repli	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives						
EA1	Normes analytiques (dont FML)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, EA1						
EA2	Conformité organoleptique du produit	Examen organoleptique: vin jugé acceptable dans l'appellation à 3 contre 2 avec défaut d'intensité faible ou moyen non rédhibitoire	Suivi	Oui	Avertissement			

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir à un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
		Examen organoleptique: vin jugé non acceptable dans l'appellation avec défaut d'intensité faible ou moyenne.	Suivi	Oui	Avertissement et blocage du lot pour le vrac et le rendu mise ou mise partielle ou de l'ensemble des lots destinés au conditionnement à la propriété et possibilité de remise en cercle du lot (délais maximum millésime N+3)	Contrôle supplémentaire	Avertissement et blocage du lot pour le vrac et le rendu mise ou mise partielle ou de l'ensemble des lots destinés au conditionnement à la propriété + Contrôle supplémentaire (possibilité de retravailler le lot délais maximum millésimeN+3)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné au-delà du délai millésime N+3
		Examen organoleptique: vin jugé non acceptable en AOC avec défaut d'intensité forte et ou vin jugé non acceptable dans l'appellation n'ayant pas les caractéristiques de l'AOC	Suivi	Oui	Avertissement et blocage du lot pour le vrac et le rendu mise ou mise partielle ou de l'ensemble des lots destinés au conditionnement à la propriété et possibilité de remise en cercle du lot (délais maximum millésimeN+3) Maximum 4 contrôles supplémentaires.	Contrôle supplémentaire (Maximum 4 contrôles supplémentaires)	Avertissement et blocage du lot pour le vrac et le rendu mise ou mise partielle ou de l'ensemble des lots destinés au conditionnement à la propriété + Contrôle supplémentaire (possibilité de retravailler le lot délais maximum millésimeN+3- Maximum 4 contrôles supplémentaires)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné au-delà du délai millésime N+3 et/ou au-delà de 4 contrôles supplémentaires

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir à un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
		Incohérence des volumes constatée lors d'un prélèvement entre la réalité des vins entreposés dans le lieu d'entrepôt, la déclaration de revendication et les justifications de mouvement des vins et la déclaration de transaction ou de conditionnement	Suivi	oui	Refus de prélèvement avec demande de mise	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation toutes activités	
		Non conservation en l'état des produits en vrac qui font l'objet d'un prélèvement	Suivi	oui	Blocage du lot pour contrôle supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation toutes activités	

5.4. Conditionnement

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir à un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
C4	Date de mise en marché à destination du consommateur	Non-respect de la date de mise à la consommation	Suivi			Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles C4		
CS1	Délai de conditionnement	Non-respect de la date de conditionnement	Suivi	oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire organoleptique et analytique sur les produits	Retrait du bénéfice de l'appellation des lots concernés	Suspension d'habilitation pour l'activité de conditionnement
VS3/ES1/CS2	Déclaration préalable des retrais et conditionnement					Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
VS4/ES2/CS3	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné					Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
VS5/ES3/CS4	Déclaration de déclasserment					Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
VS6/ES4/CS5	Déclaration de repli					Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
EA1	Normes analytiques (dont FML)	Analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement (sucres, FML,...)	Suivi	oui	Avertissement + obligation de conservation du lot et possibilité de remise en cercle du lot (délai maximum millésime N+3)	Contrôle supplémentaire sur le même lot (possibilité de retravailler le lot délais maximum millésime N+3)	obligation de conservation du lot et contrôle supplémentaire sur le même lot (possibilité de retravailler le lot délais maximum millésime N+3)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné au-delà du délai millésime N+3

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir à un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
		Analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement (acidité volatile,...)	Suivi	non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné			
		Analyse non conforme (vin non loyal et marchand)	Suivi	oui	-Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et signalement du caractère non loyal et non marchand à l'opérateur -Suspension d'habilitation (toutes activités) jusqu'à destruction du lot concerné			
EA2	Conformité organoleptique du produit	Examen organoleptique: vin jugé acceptable dans l'appellation à 3 contre 2 avec défaut d'intensité faible ou moyen non réhibitoire	Suivi	Oui	Avertissement			
		Examen organoleptique: vin jugé non acceptable dans l'appellation avec défaut d'intensité faible ou moyenne.	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire sur les produits conditionnés durant une période déterminée	Suspension d'habilitation activité conditionnement	
		Examen organoleptique: vin jugé non acceptable en AOC avec défaut d'intensité forte et ou vin jugé non acceptable dans l'appellation n'ayant pas les caractéristiques de l'AOC	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné encore en stock sur site	Contrôle supplémentaire sur les produits conditionnés durant une période déterminée	Suspension d'habilitation activité conditionnement	

6. Annexes

6.1. Points de contrôle déterminés comme optionnels dans les DCC applicables au cahier des charges

Numéro du point de contrôle optionnel	Applicable	Numéro du point de contrôle optionnel	Applicable	Numéro du point de contrôle optionnel	Applicable
PR3 Encépagement VIFA	X	PR24 Apports réalisés		V9 Respect du taux de rebêche PV-PM	
PR4 Règles de proportion à l'exploitation	X	PR25 Mise en place de mesures de préservation du paysage (Conservation et entretien des éléments structurant le paysage)		V11 Capacité de cuverie	X
PR8 Règles de palissage	X	PR25bis Mise en place de mesures de préservation du paysage (Respect des périodes de tailles des haies, maîtrise de la végétation par des moyens mécaniques ou physiques)		V12 Revendication du VCI	
PR9 Hauteur de feuillage	X	PR26 Déclaration préalable de travaux		V13 Tenue à jour du registre VCI	
PR10 Mode de taille	X	PR27 Respect du programme prévisionnel de travaux		V14 Destruction VCI non revendiqué	
PR15 Charge maximale moyenne des parcelles irriguées	X	PR28 Date du ban des vendanges		V15 Stockage des VCI et absence de conditionnement	
PR16 Respect des conditions d'irrigation lorsque c'est autorisé	X	PR32 Interdiction du paillage plastique		E1 Aire géographique d'élevage	X
PR17 Enherbement des tournières	X	PR32bis Interdiction du paillage plastique à la plantation		E2 Entretien du chai et du matériel	X
PR18 Traitements phytopharmaceutiques	X	PR33 Traitement des plants à l'eau chaude		E3 Durée d'élevage	X
PR19 Etat cultural des vignes	X	PR34 Application d'insecticides		C3 Lieu pour le stockage des vins conditionnés	X
PR20 Matériel interdit		V4 TAVNM	X	OVI1 Volume Complémentaire Individuel	
PR21 Utilisation du pulvérisateur		V5 Entretien du chai et du matériel	X	OVI2 Volume Complémentaire Individuel	
PR22 Contrôle régulier des pulvérisateurs		V6 Matériel interdit		OVI3 Irrigation	X
PR23 Traitements phytopharmaceutiques		V7 Règles d'assemblage	X	OVI4 Remaniement de parcelle	