

VERSION APPROUVEE LE 1ER MARS 2019

PLAN D'INSPECTION
 [VERSION N°9]
des AOC DE L'ANJOU ET DE SAUMUR
 dont AOC ROSE DE LOIRE et AOC CREMANT DE LOIRE

VERSION	DATE	EVOLUTION	APPROBATION
0	10/04/08	Création du plan d'inspection	
1	22/05/08	Première version du plan d'inspection	
2	13/06/08	Deuxième version du plan d'inspection	
3	18/06/08	Troisième version du plan d'inspection après présentation à la formation restreinte du CAC du 17/06/08	
4	22/04/09	Quatrième version du plan d'inspection suite à l'évaluation technique effectuée par l'INAO	
5	04/10/09	Cinquième version du plan d'inspection suite à l'observation d'activités de l'INAO	
6	13/12/2010	Sixième version du plan d'inspection suite : - à la mise en place des CDC Savennières et ajout de points transversaux du Code rural et de la pêche maritime ; - à la validation des cahiers des charges Quarts de Chaume et Coteaux du Layon ;	
7	17/07/2014 18/11/2014 Et 30/04/2015	Modification du plan d'inspection et présentation suite à demande du Directeur de l'INAO en date du 08/04/2014. Modification du plan d'inspection suite aux remarques formulées par le service contrôle INAO. Modification du plan d'inspection suite à une remarque formulée par le service contrôle INAO sur le contrôle du VCI. Et modification du nom « Savennières Coulée de Serrant » en « Coulée de Serrant » (nouveau CDC).	
8	09/10/2015	Huitième version du plan d'inspection suite à demande de modification du nom « Cabernet de Saumur » en « Saumur » dans le CDC.	
9	25/05/2018 Et 30/08/2018	Neuvième version du plan d'inspection suite à demande de modification de tous les cahiers des charges des AOC de l'Anjou et de Saumur. Avec notamment, l'introduction des dispositions agroenvironnementales, la suppression du ban des vendanges et la modification du nom « Anjou Villages Brissac » en « Anjou Brissac ». Modification du plan d'inspection suite aux remarques formulées par le service contrôle INAO.	

DEFINITIONS, SIGLES ET ABBREVIATIONS :

Agents d'inspection : salariés de l'OI réalisant des missions de contrôles externes ou intervenants dans le cadre d'un contrat de prestations de services.

Agents qualifiés : salariés de l'ODG réalisant des missions de contrôles internes ou intervenant dans le cadre d'un contrat de prestations de services.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée.

ASSVAS : Association de Service des Syndicats Viticoles de l'Anjou et de Saumur.

CDC : Cahier des Charges.

CMMP : Charge Maximale Moyenne à la Parcelle.

CSCP : Commission de Suivi des Conditions de Production.

CVI : Casier Viticole Informatisé.

DAE : Dispositions Agro-environnementales.

DI : Déclaration d'Identification.

DIP : Déclaration d'Intention de Production.

DREV : Déclaration de revendication.

ODG : Organisme de Défense et de Gestion, qui est la Fédération Viticole pour la zone de production des AOC de l'Anjou et de Saumur.

OI : Organisme d'inspection, qui est l'ASSVAS pour la zone de production des AOC de l'Anjou et de Saumur.

PPC : Principaux Points à Contrôler.

SIQO : Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine.

SGN : Sélection de Grains Nobles.

VCI : Volume Complémentaire Individuel.

VSI : Volume Substituable Individuel

SOMMAIRE

INTRODUCTION.....	4
I - CONTEXTE GENERAL	5
II – CHAMP D’APPLICATION : le schéma de vie du produit.....	6
III - ORGANISATION DES CONTRÔLES	7
A – CONDITIONS GENERALES DE L’IDENTIFICATION et de L’HABILITATION	8
1 – Identification de l’opérateur	8
2 – Habilitation de l’opérateur.....	8
B – CONTROLES RELATIFS aux CONDITIONS DE PRODUCTION des CDC et aux CONTROLES PRODUITS.....	9
1 – Conditions générales.....	9
2 – Contrôles relatifs aux conditions de production viticole	12
3 – Contrôles relatifs aux conditions de récolte, transport et maturité du raisin	14
4 – Contrôles relatifs aux conditions de transformation, d’élaboration, d’élevage, de stockage et de conditionnement	15
5 – Contrôles produits.....	16
C – EVALUATION de l’ODG	16
D – REPARTITION ET FREQUENCE DE CONTROLES	17
IV – MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES	20
V – MODALITES d’ORGANISATION du CONTROLE PRODUIT (EXAMEN ANALYTIQUE et ORGANOLEPTIQUE).....	30
A – AUTOCONTRÔLES	30
B – CONTRÔLES EXTERNES.....	30
1 – Procédure de prélèvement des lots de vins en vrac destinés au Négocier – PROCEDURE VRAC NEGOCE.....	31
2 – Procédure de prélèvement des lots de vins conditionnés ou destinés au conditionnement (bouteille, fontaine à vin, cubi) – PROCEDURE CONDITIONNEE	32
C – EXAMEN ANALYTIQUE	32
D – EXAMEN ORGANOLEPTIQUE	33

INTRODUCTION

Ce plan d'inspection a pour objet d'organiser le contrôle des Appellations d'Origine Contrôlée et des dénominations suivantes :

- ANJOU (BLANC, ROUGE)
- ANJOU COTEAUX DE LA LOIRE
- ANJOU GAMAY
- ANJOU MOUSSEUX
- ANJOU VILLAGES
- ANJOU BRISSAC
- BONNEZEAUX
- CABERNET d'ANJOU
- COTEAUX DE L'AUBANCE
- COTEAUX DE SAUMUR
- COTEAUX DU LAYON
- COTEAUX DU LAYON suivi du nom de la commune de provenance des raisins
- COTEAUX DU LAYON premier cru Chaume
- CREMANT DE LOIRE
- QUARTS DE CHAUME grand cru
- ROSE d'ANJOU
- ROSE DE LOIRE
- SAMUR MOUSSEUX
- SAUMUR (BLANC, ROSE, ROUGE)
- SAUMUR CHAMPIGNY
- SAUMUR PUY NOTRE DAME
- SAVENNIERES
- COULEE DE SERRANT
- SAVENNIERES ROCHE AUX MOINES

Ce plan d'inspection rappelle et précise :

- le champ d'application comprenant les opérateurs et l'ensemble des étapes du schéma de vie du produit ;
- l'organisation générale des contrôles avec la répartition entre autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes ;
- les modalités de délivrance de l'habilitation des opérateurs ;
- les méthodes d'évaluation, les fréquences de contrôle (et les responsables du contrôle) précisées pour chaque point de contrôle ;
- les modalités de désignation des membres de la commission chargée de l'examen organoleptique ainsi que les modalités de fonctionnement de cette commission ;
- les mesures sanctionnant les manquements aux cahiers des charges et les non-conformités des produits au regard de leur acceptabilité dans l'espace sensoriel de l'appellation.

I - CONTEXTE GENERAL

Le Val de Loire, classé au Patrimoine Mondial par l'Unesco, est un paysage culturel exceptionnel qui témoigne d'interactions harmonieuses entre les hommes et leur environnement. Il constitue par excellence une région de terroirs variés.

Les vignobles de Loire se sont épanouis avec la diversité inhérente à la mosaïque des sols, des reliefs et des orientations. Les différences de terroirs s'expriment ainsi pleinement dans la grande variété de vins bien qu'issus des mêmes cépages.

Le vignoble de l'Anjou et de Saumur compte 18 AOC (Vins tranquilles, mousseux et liquoreux) dont les aires de production sont imbriquées. Aussi sur une même parcelle, il est possible de produire plusieurs AOC. A titre d'exemple pour une parcelle de Cabernet franc, il est possible de revendiquer jusqu'à 8 AOC : Anjou (vin rouge), Anjou Villages, Crémant de Loire, Anjou mousseux, Saumur mousseux, Rosé de Loire, Rosé d'Anjou, Cabernet d'Anjou. Par ailleurs, certaines d'entre elles ont des conditions de production très proches notamment en termes de rendement. Enfin, il s'agit d'un vignoble septentrional soumis aux aléas climatiques. Le choix de l'appellation produite peut intervenir pour des AOC très proches (exemple : Anjou (vin rouge), Anjou-Villages) au moment de la récolte en fonction des caractéristiques de la vendange. **Le plan d'inspection des AOC de l'Anjou et de Saumur est donc unique et décrit les différents contrôles applicables pour vérifier la conformité aux exigences prévues dans les CDC.**

Les cahiers des charges des AOC de l'Anjou et de Saumur ont été rédigés suivant une base commune, proposée par l'INAO. Ainsi, le plan d'inspection a également été défini dans un socle commun en prenant en compte les exigences spécifiques à certaines AOC.

Compte tenu de cette complexité, il a été choisi de prévoir des autocontrôles importants, définis dans les CDC et notamment :

- Le registre du suivi parcellaire (fiche CVI) complétée de la hauteur foliaire ;
- la tenue d'un registre des objectifs de production ;
- la tenue d'un registre de suivi des maturités à la récolte ;
- la tenue d'un registre de suivi des lots avant commercialisation.

Le présent plan d'inspection a été rédigé en tenant compte des données précédemment citées.

II – CHAMP D'APPLICATION : le schéma de vie du produit

Le schéma de vie du produit est le suivant :

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTROLER
Conditions de production viticole	Producteur	Aire géographique, aire parcellaire délimitée
		Encépagement et règles de proportion à l'exploitation
		Modes de conduite : <ul style="list-style-type: none"> - Densité de plantation - Règles de taille - Règles de palissage - CMMP - Seuils de manquant - Etat cultural global de la vigne - Irrigation - Utilisation de boues et composts
		Autres pratiques culturales Dispositions Agro-environnementales (DAE)
Récolte Transport Maturité	Producteur/Vinificateur/ Coopérative	Récolte / maturité des raisins : <ul style="list-style-type: none"> - Richesse en sucres des raisins - Parcelles non vendangées ou partiellement vendangées - TAVNm - Dispositions particulières de récolte - Dispositions particulières du transport de la vendange
Rendement	Producteur/Vinificateur/ Coopérative	Rendement Rendement butoir Entrée en production des jeunes vignes ou surgreffées Dispositions particulières Preuve de destruction des volumes dépassant le rendement
Transformation Elaboration Elevage Conditionnement Stockage	Vinificateur/Coopérative/ Conditionneurs purs	Appartenance du chai à l'aire de transformation, élevage, stockage et conditionnement Réception et pressurage Assemblage des cépages Fermentation malo-lactique Normes analytiques Pratiques œnologiques et traitement physiques Matériel interdit Capacité globale de la cuverie Entretien du Chai et du Matériel Destruction des volumes équivalents au VSI Contrôle des rebêches pour les vins mousseux Mise à disposition des registres de manipulations, des analyses et d'échantillons représentatifs du lot, pour les opérateurs vendant des lots non conditionnés hors du territoire national Dispositions par type de produit Dispositions relatives au conditionnement Dispositions relatives au stockage Dispositions relatives à la mise en marché à destination des consommateurs Contrôle produit (examen analytique et organoleptique)

Tableau 1 : Schéma de vie du produit

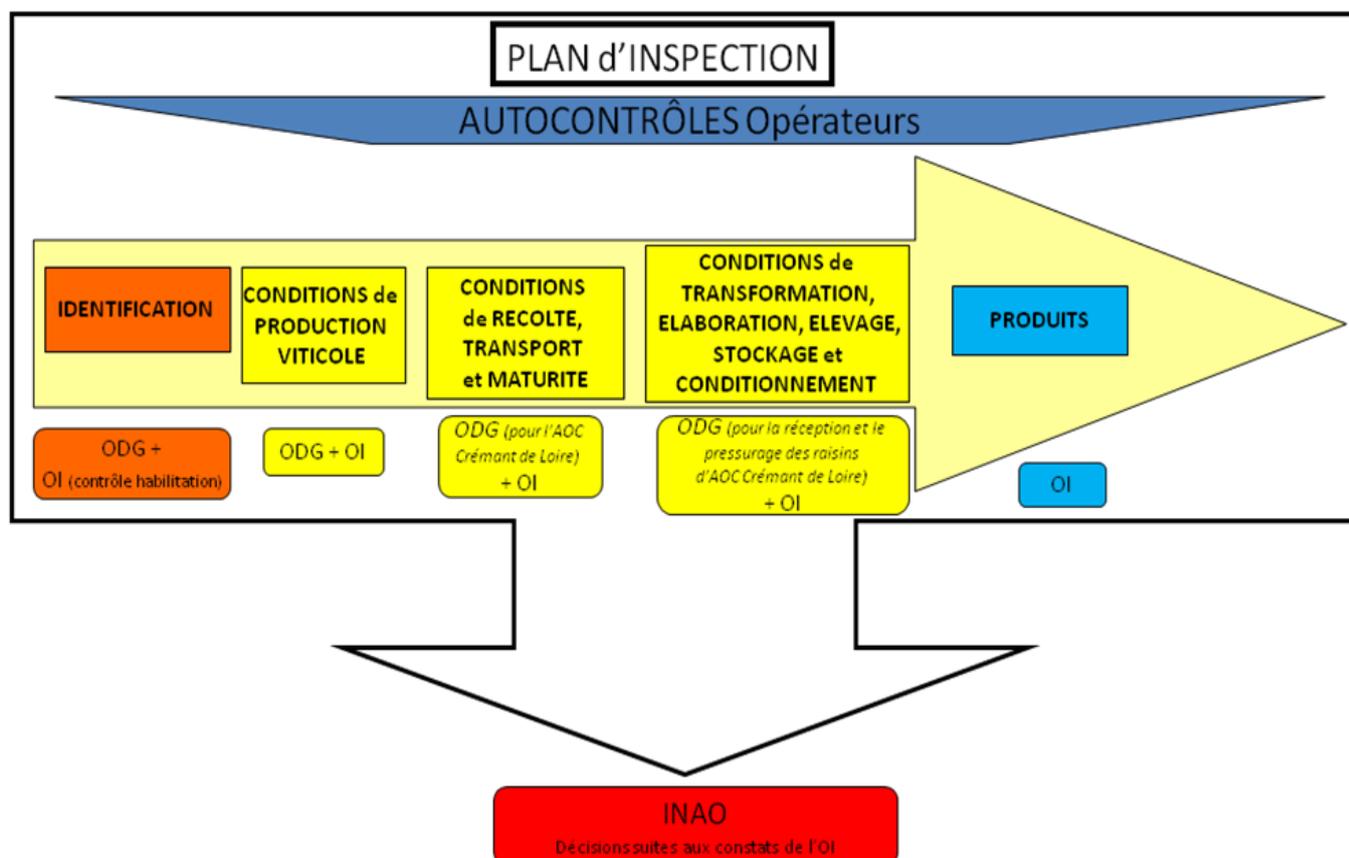
III - ORGANISATION DES CONTRÔLES

Le présent plan d'inspection s'applique aux opérateurs qui :

- produisent des raisins et des moûts destinés à la production de vins d'AOC ;
- vinifient des vins d'AOC ;
- assemblent et élèvent des vins d'AOC ;
- conditionnent et stockent des vins d'AOC.

L'organisme d'inspection adresse le présent plan à l'ODG, qui le met à disposition des opérateurs.

Le schéma ci-dessous précise l'organisation générale des contrôles, en définissant les principaux points à contrôler et les responsables des contrôles.



A – CONDITIONS GENERALES DE L'IDENTIFICATION et de L'HABILITATION

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la transformation, l'élaboration, l'élevage ou le conditionnement d'un produit d'AOC de l'Anjou et de Saumur doit s'identifier auprès de l'ODG Fédération Viticole de l'Anjou et de Saumur en vue de son habilitation (formulaire de déclaration d'identification (DI) disponible auprès de l'ODG).

1 – Identification de l'opérateur

L'opérateur doit adresser la déclaration d'identification dûment remplie (numéro SIRET, complété d'un numéro EVV pour les producteurs de raisins et les vinificateurs), à l'ODG au plus tard le 15 août de la campagne en cours pour les producteurs de raisins ou avant tout début d'activité pour les autres opérateurs.

La déclaration d'identification comporte l'engagement du demandeur à :

- respecter les conditions de production et fournir les documents déclaratifs définis par les CDC ;
- réaliser des autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes et externes prévus par le présent plan d'inspection ;
- supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés ;
- informer l'organisme de défense et de gestion de toute modification le concernant ou affectant son outil de production (l'information sera transmise par l'ODG à l'OI) ;
- accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités.

L'opérateur doit être habilité pour toutes les activités qu'il réalise (production de raisins, production de moûts, vinification, élaboration, élevage, conditionnement et/ou achat et vente de vins en vrac) et sur toutes les AOC qu'il produit.

L'ODG vérifie la complétude du dossier déposé avec la déclaration d'identification de l'opérateur et procède à son enregistrement sur la liste des opérateurs identifiés (inscription de la date de réception du dossier).

Si le dossier est incomplet, l'ODG informe l'opérateur sous 15 jours ouvrés suivant la réception, en lui précisant les éléments manquants nécessaires au traitement de sa demande.

Si le dossier est complet, l'ODG délivre un accusé de réception de la déclaration d'identification complète et transmet dans les 15 jours ouvrés les éléments à l'OI.

La déclaration d'identification vaut demande d'habilitation.

2 – Habilitation de l'opérateur

L'OI réceptionne les déclarations d'identification envoyées par l'ODG et les enregistre sur une liste incluant notamment la date de réception.

L'OI effectue un contrôle documentaire et terrain qui porte sur :

- la déclaration d'identification ;
- l'appartenance des parcelles plantées aux aires parcellaires délimitées ;
- l'encépagement, la densité de plantation, les règles de palissage, les règles de proportion à l'exploitation ;
- l'appartenance des outils de transformation aux aires géographiques ou aux aires de proximité immédiate ;
- la réception et le pressurage pour l'AOC Crémant de Loire (matériel de transport et de vendanges, matériel de pesée et type de pressoir) ;
- le conditionnement dans l'aire géographique ou l'aire de proximité immédiate (vins mousseux) ;
- la présence et la bonne tenue des registres prévus au cahier des charges.

Les contrôles relatifs à l'habilitation des opérateurs sont réalisés dans les deux mois qui suivent la réception de la déclaration d'identification par l'OI, et donnent lieu à la rédaction de rapports d'inspection, transmis à l'INAO dans un délai de 10 jours ouvrés.

A l'issue des contrôles d'habilitation et au vu de leurs résultats, le directeur de l'INAO peut reconnaître ou refuser l'habilitation, totalement ou partiellement, dans un délai maximum de 4 mois à compter de la date de réception du dossier complet d'identification figurant dans l'accusé de réception émis par l'ODG. L'INAO établit la liste des opérateurs habilités et la transmet à l'ODG et à l'OI, elle mentionne le cahier des charges, l'activité, le(s) site(s) concerné(s) et le(s) outil(s) de production sur le(s)quel(s) elle porte.

En cas de modification majeure de l'outil de production, une nouvelle procédure d'habilitation est engagée, une nouvelle déclaration d'identification est donc requise.

La liste des opérateurs habilités est consultable auprès de l'ODG et auprès des services de l'INAO.

B – CONTROLES RELATIFS aux CONDITIONS DE PRODUCTION des CDC et aux CONTROLES PRODUITS

Cette partie aborde les conditions générales des contrôles relatifs aux dispositions des CDC, ainsi que l'organisation des contrôles selon les étapes du schéma de vie du produit.

1 – Conditions générales

Le contrôle des cahiers des charges comporte l'autocontrôle, le contrôle interne et le contrôle externe.

1.1. – Autocontrôles

Tout opérateur doit procéder à des *autocontrôles* sur sa propre activité selon les règles rappelées dans le présent plan d'inspection.

Ces autocontrôles sont prévus par les cahiers des charges des AOC et comprennent à minima la tenue du :

- registre du suivi parcellaire (fiche CVI complétée de la hauteur foliaire) ;
- registre des objectifs de production ;
- registre de suivi des maturités à la récolte ;
- registre de suivi des lots avant commercialisation ;
- carnet de pressoir (Crémant de Loire) ;
- plan de cave détaillant les emplacements des fûts et des cuves, ainsi que le numéro et la capacité de chacun ou listing de cuverie (désignation et volume des contenants), à la condition que chaque contenant soit identifié de manière indélébile.

Les opérateurs doivent également tenir à jour les registres relevant de la réglementation générale.

La durée de conservation de ces documents et enregistrements est fixée à 6 ans.

1.2. – Déroulement des contrôles internes et externes

Les opérateurs contrôlés sont choisis de manière aléatoire parmi les opérateurs habilités et actifs, comme définis ci-après.

L'opérateur ou son représentant a la possibilité d'accompagner les agents d'inspection ou les agents qualifiés sur les lieux de contrôles.

Les contrôles internes et externes se font de manière inopinée ou après envoi d'un avis de passage à l'opérateur.

1.3. – Contrôles internes

Les contrôles internes sont réalisés par les agents qualifiés, salariés de l'ODG ou intervenant dans le cadre d'un contrat de prestations de services. Les agents peuvent être accompagnés ou non par des membres de commissions de suivi des conditions de production (CSCP).

Les opérateurs ont la possibilité d'accompagner les agents qualifiés lors des contrôles internes.

Les contrôles internes donnent lieu à la rédaction de rapports signés des agents.

Ces contrôles internes peuvent donner lieu à des actions de correction. Le suivi d'une action de correction est réalisé avec un document reprenant notamment, les coordonnées du ou des opérateur(s) concerné(s), le rappel du manquement constaté et l'action de correction demandée.

En cas de manquement, l'ODG doit transmettre le rapport à l'OI dans un délai de 5 jours ouvrés à compter de la date du constat du manquement, dans les cas suivants :

- L'opérateur a refusé le contrôle ;
- Aucune mesure correctrice ne peut être proposée ;

- Les mesures correctrices n'ont pas été appliquées par l'opérateur. (ceci recouvre notamment les situations où l'opérateur n'aurait pas respecté les délais de mise en œuvre prescrits par l'ODG, aurait refusé ou contesté la mise en œuvre des mesures de correction) ;
- L'application des mesures de correction n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement.

Organisation CSCP :

L'ODG désigne plusieurs membres pour participer aux commissions de suivi des conditions de production. Une liste de l'ensemble des personnes désignées est établie par l'ODG et mise à disposition de l'OI.

Les commissions de suivi des conditions de production sont composées d'au moins 3 personnes choisies par l'ODG dans la liste établie.

Les commissions de suivi des conditions de production peuvent intervenir en première expertise ou à la suite du constat d'un manquement effectué par un agent qualifié de l'ODG.

1.4. – Contrôles externes

Les contrôles externes portent sur :

- la vérification de la réalisation des autocontrôles ;
- la vérification de la réalisation des contrôles internes ;
- le contrôle des dispositions du CDC.

Les contrôles externes sont réalisés par des agents d'inspection de l'OI ou d'autres organismes de contrôle, dans le cadre d'éventuelles sous-traitances.

1.5. – Traitement des non conformités

Une non-conformité est le constat par un agent de l'OI, du non respect des conditions de production des cahiers des charges.

Cette non-conformité est qualifiée soit d'ANOMALIE ou de MANQUEMENT, selon les définitions suivantes :

- Un manquement est le constat qu'un point du cahier des charges n'a pas été respecté. Il est susceptible de sanction.
- Une anomalie est le constat qu'un point du cahier des charges relevant des conditions de production n'est pas respecté mais est susceptible de faire l'objet d'une correction dans un délai d'un mois.

Si une anomalie est constatée, l'agent de l'OI envoie un constat d'anomalie dans les 3 jours ouvrés qui suivent la date du constat.

L'agent de l'OI vérifie sa levée ou non au terme d'un délai d'un mois à compter de la date du constat. Si l'anomalie n'est pas levée, la non-conformité sera traduite en manquement.

1.6. – Traitement des manquements

Lorsqu'un manquement est constaté, l'organisme d'inspection établit un constat de manquement, qu'il transmet à l'opérateur dans un délai de 3 jours ouvrés.

L'OI met l'opérateur en mesure de proposer des mesures de correction et d'exercer un recours sur les résultats des inspections.

Lorsqu'il s'agit de contrôle réalisé sur des produits non périssables à court terme, le recours est réalisé sur l'échantillon témoin prélevé au cours de la première expertise.

Si les résultats de celui-ci infirment les résultats de la première inspection, le manquement est annulé. Si, au contraire, les résultats du recours (appel) confirment ceux de la première inspection, le manquement est maintenu voire aggravé en fonction des résultats de l'inspection. L'OI notifie le manquement à l'opérateur et doit de nouveau lui permettre de proposer des mesures correctives ou correctrices.

Lorsque le rapport fait état de propositions de mesures correctives ou correctrices de la part de l'opérateur, le directeur de l'INAO juge de leur recevabilité. Si celles-ci ne sont pas recevables, le directeur de l'INAO informe l'opérateur des mesures de traitement des manquements encourues et le met en mesure de produire ses observations dans un délai de quinze jours suivant cette notification. Si la proposition de mesures correctrices ou correctives est jugée recevable, le directeur de l'INAO la valide et demande à l'OI de contrôler sa mise en œuvre, dans les délais indiqués par les services de l'INAO. La validation des propositions d'actions correctrices par le directeur de l'INAO peut intervenir après leur mise en œuvre.

Le constat de la réalisation des mesures correctrices, peut permettre au directeur de l'INAO de ne pas prononcer de mesures de traitement des manquements. Toutefois, le directeur de l'INAO conserve toute possibilité de prononcer une mesure de traitement des manquements même s'il accepte la mesure correctrice proposée par l'opérateur. L'acceptation de mesures correctives est nécessairement accompagnée du prononcé de mesures de traitement des manquements. La notification de la mesure de traitement des manquements est accompagnée des délais de réalisation des mesures correctives. L'OI et l'ODG sont informés de cette décision.

L'opérateur peut faire appel auprès du directeur de l'INAO de la décision qui lui a été notifiée.

2 – Contrôles relatifs aux conditions de production viticole

Les contrôles relatifs aux conditions de production viticole concernent l'ensemble des dispositions du CDC liés au vignoble, à minima :

- aire géographique et aire délimitée ;
- encépagement ;
- densité de plantation ;
- règles de taille ;

- règles de palissage et hauteur de feuillage ;
- charge maximale moyenne à la parcelle ;
- seuils de manquants ;
- état cultural global de la vigne ;
- autres pratiques culturales ;
- ainsi que la tenue des registres et obligations déclaratives prévus au CDC.

Les contrôles s'effectuent sur la base du registre du suivi parcellaire (fiche CVI complétée de la hauteur foliaire) et du registre des objectifs de production de l'opérateur. L'agent de contrôle interne ou externe sélectionne :

- une parcelle ou un îlot de parcelles orienté à la production de vins tranquilles (si l'opérateur produit des vins tranquilles) ;
- une parcelle ou un îlot de parcelles orienté à la production de vins mousseux (si l'opérateur produit des vins mousseux) ;
- une à deux parcelles ou deux îlots de parcelles orientés à la production de vins liquoreux (si l'opérateur produit des vins liquoreux sur 2 parcelles ou îlot). La deuxième parcelle choisie ne sera contrôlée que sur la charge maximale moyenne à la parcelle.

Si l'opérateur ne produit pas les trois types de vin (tranquilles/mousseux/liquoreux), il convient de contrôler au minimum 3 parcelles ou îlots de parcelles.

Si un opérateur oriente des parcelles à la production de Saumur Puy Notre Dame, il doit compléter et envoyer à l'ODG une déclaration préalable d'affectation parcellaire, dans les délais prévus par le CDC. Un agent de contrôle interne (ODG) contrôlera 100% des parcelles affectées et il vérifiera la conformité de la déclaration d'affectation parcellaire par rapport à la déclaration de revendication ou déclaration de production.

Les opérateurs effectuant des plantations de vignes de densité inférieure à 4000 pieds/ha, doivent remplir une déclaration et l'envoyer à l'ODG. A réception, l'ODG effectue une vérification de sa complétude.

2.1 – Autocontrôle

Les opérateurs doivent respecter les dispositions du CDC, notamment remplir les obligations déclaratives ainsi que tenir les registres supports des contrôles.

2.2 – Contrôles internes

L'ODG contrôle au minimum 15% des opérateurs habilités et ayant déposés une déclaration de récolte au cours de l'année N-1, choisis aléatoirement.

2.3 – Contrôles externes

L'OI contrôle 5% des opérateurs habilités et ayant déposés une déclaration de récolte au cours de l'année N-1, choisis aléatoirement.

3 – Contrôles relatifs aux conditions de récolte, transport et maturité du raisin

Les contrôles relatifs aux conditions de récolte, transport et maturité du raisin concernent l'ensemble des dispositions du CDC liés à la récolte, à minima :

- richesse minimale en sucres des raisins ;
- parcelles non vendangées ou partiellement vendangées ;
- mode de récolte ;
- transport de la vendange ;
- registre de suivi des maturités à la récolte.

Si un opérateur souhaite produire des liquoreux Sélection de Grains Nobles (SGN), il doit envoyer une déclaration d'intention de production de vins liquoreux « sélection de grains nobles » à l'ODG dans les délais prévus par le CDC. Ces copies sont transmises à l'OI dès réception par l'ODG. L'OI effectue une vérification systématique de la richesse en sucres et du volume récolté de chaque lot de SGN.

3.1 – Autocontrôle

Les opérateurs doivent respecter les dispositions du CDC et les obligations de tenue de registres relatifs aux conditions de récolte (registre de suivi des maturités à la récolte).

3.2 – Contrôles internes

L'ODG contrôle au minimum 10 % des opérateurs de Crémant de Loire par an choisis aléatoirement sur la liste des opérateurs habilités ayant déposé une déclaration d'intention de production.

Les contrôles internes des conditions de récolte peuvent être réalisés sur les parcelles de manière inopinée ou non, et en présence ou non de l'opérateur ou de son représentant.

3.3 – Contrôles externes

L'OI intervient sur :

- au minimum 10 % des opérateurs habilités et ayant déposés une déclaration de récolte au cours de l'année N-1 ;
- 100% des récoltes de Sélection de Grains Nobles sur la richesse minimale en sucres.

Les contrôles externes sur les conditions de récolte peuvent être réalisés :

- Sur les parcelles, de manière inopinée ou non, au moment ou après la récolte, et en présence ou non de l'opérateur ou de son représentant ;
- Sur le site de réception de la vendange, de pressurage ou de vinification ;
- Sur le contenu du registre de suivi des maturités et du carnet de pressoir.

Lors des contrôles de maturité à la parcelle ou au chai, l'OI peut effectuer des prélèvements et réaliser des mesures de la richesse en sucres.

Si l'opérateur conteste les résultats des mesures de l'agent d'inspection, un échantillon est prélevé en présence de l'opérateur et emmené pour analyses à un laboratoire habilité par l'INAO, pour ce type de contrôle.

4 – Contrôles relatifs aux conditions de transformation, d'élaboration, d'élevage, de stockage et de conditionnement

Les contrôles relatifs aux conditions de transformation, élaboration, d'élevage, de stockage et de conditionnement concernent l'ensemble des dispositions du CDC, à minima :

- assemblage des cépages ;
- pratiques œnologiques et traitements physiques ;
- capacité de cuverie ;
- entretien du chai et du matériel ;
- dispositions relatives au conditionnement ;
- dispositions relatives au stockage des produits conditionnés ;
- dispositions relatives à la mise en marché à destination du consommateur ;
- matériel interdit ;
- réception et pressurage ;
- ainsi que la tenue des registres et obligations déclaratives prévus au CDC.

Si un opérateur souhaite produire du Crémant de Loire, il doit remplir et envoyer à l'ODG la déclaration d'intention de production avant le 1er juillet de la campagne viticole en cours. A réception, l'ODG effectue une vérification documentaire et l'enregistre.

4.1 – Autocontrôle

Les opérateurs doivent respecter les dispositions du CDC, notamment remplir les obligations déclaratives ainsi que tenir les registres support au contrôle.

4.2 – Contrôles internes

L'ODG contrôle au minimum 10 % des opérateurs de Crémant de Loire par an choisis aléatoirement sur la liste des opérateurs habilités ayant déposé une déclaration d'intention de production.

Les contrôles internes ont pour but de vérifier le respect des critères relatifs à la réception de la vendange, au pressoir, au chargement, au fractionnement, à l'hygiène et l'obligation de tenue du carnet de pressoir prévus par le CDC.

4.3 – Contrôles externes

L'OI contrôle au minimum 10 % des opérateurs ayant déposé une déclaration de revendication pour le millésime N-1 ou effectué des transactions de vins en vrac au négoce ou ayant effectué des conditionnements au cours de l'année N.

5 – Contrôles produits

Le contrôle produit est réalisé en autocontrôle (analyses de l'opérateur) et en contrôle externe par l'OI. Ce point est développé en partie V du présent plan d'inspection.

C – EVALUATION de l'ODG

Conformément à la directive INAO DIR-CAC-1, le contrôle de l'ODG comprend les vérifications suivantes :

POINTS DE CONTROLE	METHODES DE CONTROLE
Moyens humains : organigramme de fonctionnement / compétence / liens de l'ODG avec le personnel / procédures d'encadrement du personnel	Vérification documentaire
Documents à produire par l'opérateur pour les autocontrôles	
Planning annuel des contrôles	
Organisation des moyens techniques	
Liste des dégustateurs mise à jour et transmission à l'OI	
Formation des dégustateurs : <i>date et contenu de la formation</i>	
Mise en œuvre des mesures prononcées par l'INAO	
Gestion des réclamations des utilisateurs	
Déclaration d'identification : <i>vérification, saisie et transmission à l'OI</i>	
Liste des opérateurs identifiés à jour	
Déclaration de revendication : <i>vérification, saisie et transmission à l'OI</i>	
Mise à disposition des cahiers des charges et plans d'inspection aux opérateurs	
Diffusion des informations aux opérateurs	
Modalités de validation des supports de communication	
Respect des fréquences de contrôles	
Modalités de choix des opérateurs	
Modalités et méthodologies des contrôles internes	
Suivi des mesures correctives ou correctrices des opérateurs	
Evaluation et complétude des rapports	
Transmission des rapports et information de l'OI	
Fonctionnement CSCP	
Maitrise de la délégation de contrôle interne	
Transmission des données collectives relatives au VCI à l'OI et à l'INAO et contrôle de leurs véracités	
Vérification des pratiques de contrôles de l'ODG sur le terrain	Vérification terrain

L'ODG est soumis à 2 évaluations par an. L'une doit être constituée d'un audit des procédures (rédaction et application des procédures prévues dans le cadre du contrôle interne) et de la vérification de la mise en œuvre effective du contrôle interne (réalisation des contrôles internes conformément aux fréquences définies, suivi des mesures correctives prononcées par l'ODG et information de l'organisme de contrôle en vue d'un traitement par le contrôle externe lorsque les situations le nécessitent), l'autre doit être une évaluation de la seule mise en œuvre effective du contrôle interne.

L'évaluation de la qualité du contrôle interne est effectuée lors de l'accompagnement de l'agent de contrôle interne chez les opérateurs (lors de la vérification terrain).

D – REPARTITION ET FREQUENCE DE CONTROLES

Compte tenu des spécificités du vignoble de l'Anjou et de Saumur précédemment citées, **les activités de contrôle s'organisent à l'échelle de l'opérateur**. Tous les ans, à l'échelon du vignoble, chaque cahier des charges concerné par le présent plan fait l'objet d'au moins un contrôle externe tant sur les produits que sur l'ensemble des conditions de production.

Néanmoins, pour l'AOC Coulée de Serrant, n'ayant qu'un seul opérateur habilité pour la production de raisins et la vinification, le cahier des charges concerné fait l'objet d'au moins un contrôle externe annuel, sur le produit et/ou les conditions de production. Tous les points de ce cahier des charges font l'objet d'un contrôle minimum sur une période de 5 ans.

Les activités de contrôles porteront sur les thèmes suivants :

- Activité de l'ODG ;
- Identification - Habilitation ;
- Conditions de production viticole ;
- Conditions de récolte, transport et maturité du raisin ;
- Conditions de transformation, élaboration, élevage, stockage et conditionnement ;
- Examen analytique et organoleptique.

Le tableau ci-après présente :

- ✓ la répartition des contrôles entre l'ODG et l'OI (contrôles internes et contrôles externes) ;
- ✓ les fréquences minimums par thèmes de contrôles calculées sur la base des opérateurs habilités et actifs (tels que définis dans le tableau).

Pour appliquer ces fréquences de contrôle, l'ODG est chargé de transmettre à l'OI :

- La liste des déclarants de récolte (apporteurs de raisins, coopérateurs inclus) ayant déposés une déclaration de récolte au cours de l'année N-1 ;
- Les copies de toutes les déclarations de revendication (DREV) reçues pour le millésime de l'année N-1. Ces copies sont transmises à l'OI dès réception et validation par l'ODG ;
- La liste des opérateurs en cessation, à communiquer au minimum 1 fois par an ;
- La liste des opérateurs ayant déclarés du VCI à la récolte N-1, à transmettre au plus tard le 31 mars de l'année N ;
- Les copies de toutes les déclarations d'intention de production reçues pour la production de vins liquoreux à mention « sélection grains nobles » (SGN) au cours de l'année N. Ces copies sont transmises à l'OI dès réception par l'ODG ;
- La liste des opérateurs ayant déposés une déclaration d'intention de production Crémant de Loire (DIP) auprès de l'ODG. Transmission de la liste à l'OI au plus tard le 31 août de l'année N ;
- Les copies de toutes les déclarations de repli de l'AOC Touraine rosé en Rosé de Loire. Dans un premier temps, ces déclarations sont envoyées par les opérateurs à l'ODG Touraine, qui les envoie à l'ODG des AOC de l'Anjou et de Saumur. Avant transmission à l'OI, l'ODG des AOC de l'Anjou et de Saumur vérifie que l'opérateur est bien habilité pour produire de l'AOC Rosé de Loire, si ce n'est pas le cas, l'ODG doit informer l'opérateur que son lot est bloqué et qu'il doit effectuer une procédure d'habilitation avant tout contrôle du produit.

THEMES	FREQUENCE ANNUELLE MINIMALE DES <u>CONTRÔLES INTERNES</u>	FREQUENCE ANNUELLE MINIMALE DES <u>CONTRÔLES EXTERNES</u>	FREQUENCE ANNUELLE MINIMALE <u>GLOBALE DES CONTRÔLES</u>
Activité de l'ODG	-----	2 contrôles/an	2 contrôles/an
Identification Habilitation	100% des opérateurs (contrôle systématique de la complétude de la DI)	100 % des opérateurs	100% des opérateurs / an
Conditions de production viticole	15 % des opérateurs ayant déposés une déclaration de récolte au cours de l'année N-1 Et 100% des parcelles affectées à la production d'AOC Saumur Puy Notre Dame	5 % des opérateurs ayant déposés une déclaration de récolte au cours de l'année N-1	20 % des opérateurs / ayant déposés une déclaration de récolte au cours de l'année N-1 Et 100% des parcelles affectées à la production d'AOC Saumur Puy Notre Dame
Conditions de récolte, transport et maturité du raisin	10 % des opérateurs ayant déposés une déclaration d'intention de production avant le 1 ^{er} juillet de l'année N pour l'AOC Crémant de Loire	10 % des opérateurs ayant déposés une déclaration de récolte au cours de l'année N-1 Et 100% récoltes avec la mention Sélection Grains Nobles concernant le point relatif à la richesse en sucres des raisins sur la base des déclarations des opérateurs au cours de l'année N	10 % des opérateurs ayant déposés une déclaration d'intention de production avant le 1 ^{er} juillet de l'année N pour l'AOC Crémant de Loire 10 % des opérateurs ayant déposés une déclaration de récolte au cours de l'année N-1 Et 100% récoltes avec la mention Sélection Grains Nobles concernant le point relatif à la richesse en sucres des raisins sur la base des déclarations des opérateurs au cours de l'année N
Conditions de transformation, d'élaboration, d'élevage, de stockage et de conditionnement	10 % des opérateurs ayant déposé une déclaration d'intention de production avant le 1 ^{er} juillet de l'année N pour l'AOC Crémant de Loire	10 % des opérateurs ayant déposé une déclaration de revendication pour le millésime N-1 ou effectué des transactions de vins en vrac au négoce ou ayant effectué des conditionnements au cours de l'année N. 5% des opérateurs déclarants du VCI	10 % des opérateurs ayant déposés une déclaration d'intention de production avant le 1 ^{er} juillet de l'année N pour l'AOC Crémant de Loire 10 % des opérateurs ayant déposé une déclaration de revendication pour le millésime N-1 ou effectué des transactions de vins en vrac au négoce ou ayant effectué des conditionnements au cours de l'année N 5% des opérateurs déclarants du VCI

THEMES	FREQUENCE ANNUELLE MINIMALE DES <u>CONTRÔLES INTERNES</u>	FREQUENCE ANNUELLE MINIMALE DES <u>CONTRÔLES EXTERNES</u>	FREQUENCE ANNUELLE MINIMALE <u> Globale</u> <u>DES CONTRÔLES</u>
Examen analytique et organoleptique <u>(hors vins de base AOC Saumur mousseux, Crémant de Loire et Anjou mousseux)</u>	-----	100% des opérateurs ayant déposé une déclaration de revendication pour le millésime N-1 ; ou déposé une déclaration de revendication dite de fin de tirage au cours de l'année N ; ou effectué une transaction de vins en vrac au négoce (hors vin de base) au cours de l'année N ; ou ayant effectué un conditionnement au cours de l'année N ; <u>A raison de :</u> -pour les opérateurs qui revendiquent pour le millésime N-1 ou ceux qui conditionnent ou vendent sur l'année N moins de 5000hl : 2 contrôles produits/an ou 1 contrôle produit/an si production d'un seul lot par an. -pour les opérateurs qui revendiquent pour le millésime N-1 ou ceux qui conditionnent ou vendent sur l'année N plus de 5000hl : 4 contrôles produits/an ou contrôle de tous les lots si production de moins de 4 lots par an.	100% des opérateurs ayant déposé une déclaration de revendication pour le millésime N-1 ; ou déposé une déclaration de revendication dite de fin de tirage au cours de l'année N ; ou effectué une transaction de vins en vrac au négoce (hors vin de base) au cours de l'année N ; ou ayant effectué un conditionnement au cours de l'année N ; <u>A raison de :</u> -pour les opérateurs qui revendiquent pour le millésime N-1 ou ceux qui conditionnent ou vendent sur l'année N moins de 5000hl : 2 contrôles produits/an ou 1 contrôle produit/an si production d'un seul lot par an. -pour les opérateurs qui revendiquent pour le millésime N-1 ou ceux qui conditionnent ou vendent sur l'année N plus de 5000hl : 4 contrôles produits/an ou contrôle de tous les lots si production de moins de 4 lots par an.
	-----	100 % des lots repliés de l'AOC Touraine rosé en AOC Rosé de Loire, sur la base des déclarations de repli transmises par l'ODG	100 % des lots repliés de l'AOC Touraine rosé en AOC Rosé de Loire, sur la base des déclarations de repli transmises par l'ODG
	-----	100% des lots de vins AOC Saumur Puy Notre Dame prêts à être commercialisés au cours de l'année N 100% des lots de vins mention Sélection Grains Nobles prêts à être commercialisés au cours de l'année N 100% des replis de Quarts de Chaume Grand Cru en Coteaux du Layon 1 ^{er} Cru Chaume	100% des lots de vins AOC Saumur Puy Notre Dame prêts à être commercialisés au cours de l'année N. 100% des lots de vins mention Sélection Grains Nobles prêts à être commercialisés au cours de l'année N
	-----	100% des lots en vrac vendus à l'export sur la base des déclarations reçues par l'O.I.	100% des lots en vrac vendus à l'export sur la base des déclarations reçues par l'O.I.

Tableau 2 : Répartition des contrôles.

IV – MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES

Le tableau ci-après fixe les points à contrôler, la répartition entre autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes et leurs modalités.

Le petit astérisque* identifie les principaux points à contrôler (PPC) des cahiers des charges.

Toutes les modalités de contrôle **spécifiques** à certaines AOC sont reprises dans le tableau suivant (ex : Crémant de Loire, Vins mousseux, Vins liquoreux ...) et sont surlignées en couleur.

Les méthodologies détaillées des contrôles externes sont consultables auprès de l'OI.

ETAPE	POINTS A CONTROLER	AUTOCONTROLES	CONTROLES INTERNES	CONTROLES EXTERNES
I : Identification et Habilitation Engagement de l'opérateur	Déclaration d'identification avec engagement de l'opérateur	Cf. point III/A/ 1 page 8	Cf. point III/A/ 1 page 8	
	Habilitation Contrôles systématiques sur les nouveaux opérateurs.	Tenue des registres prévus aux CDC		Contrôles documentaire et terrain
	CREMANT DE LOIRE Habilitation site de pressurage	Tenue des registres prévus au CDC Enregistrement des contrats de location et présence du matériel prévu au CDC		Contrôles documentaires et terrain
II : Contrôle des conditions de production viticole	Aire géographique* Aire parcellaire délimitée* Entrée en production des jeunes vignes ou surgreffées	Fiche CVI à jour complétée de la hauteur foliaire Registre des objectifs de production à jour	Contrôles documentaire et terrain	Contrôles documentaire et terrain
	Encépagement* Densité de plantation* Distances* Règles de proportion à l'exploitation	Fiche CVI à jour complétée de la hauteur foliaire Registre des objectifs de production à jour Déclaration pour les vignes présentant une densité inférieure à 4000 pieds/ha	Contrôles documentaire et terrain. L'agent apprécie et/ou effectue des mesures (pour la densité de plantation et les distances)	Contrôles documentaire et terrain. L'agent apprécie et/ou effectue des mesures (pour la densité de plantation et les distances)
	Marquage par panneaux des parcelles identifiées en SAUMUR PUY NOTRE DAME	Maintien des panneaux	Contrôle terrain	
	Règles de Taille (date de fin de taille, type de taille, nombre d'yeux par pied et/ou sur le long bois)*	Fiche CVI à jour complétée de la hauteur foliaire Registre des objectifs de production à jour	Contrôle terrain. L'agent apprécie et/ou effectue des comptages/mesures	Contrôle terrain. L'agent apprécie et/ou effectue des comptages/mesures

ETAPE	POINTS A CONTROLER	AUTOCONTROLES	CONTROLES INTERNES	CONTROLES EXTERNES
II : Contrôle des conditions de production viticole	Règles de Taille (date de fin de taille, type de taille, nombre de rameaux fructifères par pied)* COULEE DE SERRANT SAVENNIERES ROCHES AUX MOINES QUARTS DE CHAUME COTEAUX DU LAYON 1er CRU CHAUME BONNEZEAX COTEAUX DE SAUMUR	Fiche CVI à jour complétée de la hauteur foliaire Registre des objectifs de production à jour	Contrôle terrain. L'agent apprécie et/ou effectue des comptages/mesures	Contrôle terrain. L'agent apprécie et/ou effectue des comptages/mesures
	Règles de palissage et hauteur de feuillage*	Fiche CVI à jour complétée de la hauteur foliaire Registre des objectifs de production à jour	Contrôle terrain. L'agent apprécie et/ou effectue des comptages/mesures	Contrôle terrain. L'agent apprécie et/ou effectue des comptages/mesures
	Règles de palissage (vignes larges)*			
	Charge Maximale Moyenne à la parcelle CMMP*			
	Charge Maximale Moyenne à la parcelle et par pied* QUARTS DE CHAUME	Fiche CVI à jour complétée de la hauteur foliaire Registre des objectifs de production à jour	Contrôle terrain. L'agent apprécie et/ou effectue des comptages/mesures	Contrôle terrain. L'agent apprécie et/ou effectue des comptages/mesures
Etat culturel global de la vigne*	Fiche CVI à jour complétée de la hauteur foliaire Registre des objectifs de production à jour	Contrôle terrain. L'agent apprécie et/ou effectue des comptages/mesures	Contrôle terrain. L'agent apprécie et/ou effectue des comptages/mesures	

ÉTAPE	POINTS A CONTROLER	AUTOCONTROLES	CONTROLES INTERNES	CONTROLES EXTERNES
II : Contrôle des conditions de production viticole	Pratiques culturales *: Couvert végétal des tournières Couvert végétal ou travail du sol sur l'inter-rang Dispositions Agro- environnementales (utilisation d'herbicides de biocontrôle)	Fiche CVI à jour complétée de la hauteur foliaire Registre des objectifs de production à jour Carnet de traitement à jour	Contrôles documentaire et terrain. L'agent apprécie et/ou effectue des comptages/mesures.	Contrôles documentaire et terrain. L'agent apprécie et/ou effectue des comptages/mesures.
	Autres pratiques culturales* : - bâchage du sol. BONNEZEAUX	Fiche CVI à jour complétée de la hauteur foliaire Registre des objectifs de production à jour	Contrôle terrain	Contrôle terrain
	Autres pratiques culturales *: - couvert végétal ou travail du sol sur l'inter-rang -dédoublage obligatoire SAUMUR PUY NOTRE DAME	Fiche CVI à jour complétée de la hauteur foliaire Registre des objectifs de production à jour Déclaration d'affectation parcellaire à jour	Contrôle terrain	Contrôle terrain
	Autres Pratiques culturales *: -couvert végétal ou travail du sol sur l'inter-rang. SAVENNIERES ROCHE AUX MOINES	Fiche CVI à jour complétée de la hauteur foliaire Registre des objectifs de production à jour	Contrôle terrain	Contrôle terrain
	AUTRES PRATIQUES CULTURALES *: -couvert végétal ou travail du sol sur l'inter-rang. -opérations d'ébourgeonnage et d'épamprage des pieds. COULEE DE SERRANT	Fiche CVI à jour complétée de la hauteur foliaire Registre des objectifs de production à jour	Contrôle terrain	Contrôle terrain

Pour les autres pratiques culturales, voir les spécificités dans les CDC et dans l'annexe 1 du plan d'inspection (disponible auprès de l'OI et de l'ODG).

ETAPE	POINTS A CONTROLER	AUTOCONTROLES	CONTROLES INTERNES	CONTROLES EXTERNES
II : Contrôle des conditions de production viticole	Utilisation de boues et composts		Contrôle terrain	Contrôle terrain
	Irrigation			
	Seuils de manquants*		Contrôle terrain. L'agent apprécie et/ou effectue des comptages.	Contrôle terrain. L'agent apprécie et/ou effectue des comptages.
III : Contrôle des conditions de récolte, de transport et de maturité du raisin	Parcelles non vendangées ou partiellement vendangées		Contrôle terrain	Contrôle terrain
	Dispositions particulières de récolte * <u>CREMANT DE LOIRE</u>		Contrôle terrain et documentaire	Contrôle terrain et documentaire
	Dispositions particulières de récolte (* pour <u>COTEAUX DU LAYON ET QUARTS DE CHAUME</u>) <u>LIQUOREUX</u> <u>COULEE DE SERRANT</u> <u>SAVENNIERES ROCHES AUX MOINES</u>			Contrôle terrain et documentaire
	Dispositions particulières de transport de la vendange <u>CREMANT DE LOIRE</u> <u>COULEE DE SERRANT</u> <u>SAVENNIERES ROCHE AUX MOINES</u> <u>COTEAUX DU LAYON 1^{er}</u> <u>CRU CHAUME</u> <u>QUARTS DE CHAUME</u>			Contrôle terrain
	Richesse en sucre des raisins *	Registre de suivi des maturités à jour		Contrôles documentaire et terrain

ÉTAPE	POINTS A CONTROLER	AUTOCONTROLES	CONTROLES INTERNES	CONTROLES EXTERNES
III : Contrôle des conditions de récolte, de transport et de maturité du raisin	Richesse en sucres des raisins * <u>LIQUOREUX SELECTION DE GRAINS NOBLES (SGN)</u>	Registre de suivi des maturités à jour Déclarer les jours de vendanges auprès de l'OI		Contrôles documentaire et terrain
	Titre Alcoométrique Volumique Naturel Minimum	Enregistrement du titre alcoométrique volumique naturel du produit par contenant, avant tout enrichissement (lors du remplissage du contenant).		Contrôle documentaire.
IV : Contrôle des conditions de transformati on, élaboration, élevage, stockage et conditionne ment	Appartenance des outils de transformation aux aires géographiques ou aux aires de proximité immédiate			Contrôle documentaire et/ou terrain
	Assemblage des cépages	Remplir et envoyer les déclarations de fin de tirage à l'OI Registre d'entrée des raisins complété et à jour	Contrôle documentaire du carnet de pressoir (Crémant de Loire)	Contrôles documentaire et/ou terrain
	Capacité de cuverie (incluant les VCI)	Plan de cave ou listing de cuverie à jour		Contrôles documentaire et/ou terrain
	Pratiques œnologiques et traitements physiques*	Tenue du registre de cave		Contrôles documentaire et/ou terrain et/ou analytique pour l'enrichissement
	Entretien du chai et du matériel			Contrôle terrain
	Dispositions liées à la réception et au pressurage <u>SAVENNIERES ROCHE AUX MOINES</u> <u>COULEE DE SERRANT</u> <u>COTEAUX DU LAYON 1er</u> <u>CRU CHAUME</u> <u>QUARTS DE CHAUME</u>			Contrôle documentaire et/ou terrain

ÉTAPE	POINTS A CONTROLER	AUTOCONTROLES	CONTROLES INTERNES	CONTROLES EXTERNES
IV : Contrôle des conditions de transformation, élaboration, élevage, stockage et conditionnement	Dispositions liées à la réception et au pressurage* CREMANT DE LOIRE	Carnet de pressoir tenu à jour	Contrôle documentaire et/ou terrain	Contrôle documentaire et/ou terrain
	Dispositions par type de produit : - Méthode de « seconde fermentation en bouteille » (19 mars 1939) - Durée de conservation minimale entre l'adjonction de la liqueur de tirage et le dégorgement. VINS MOUSSEUX	Registre des manipulations – Elaboration des vins mousseux Déclaration de fin de tirage		Contrôles documentaire et/ou terrain.
	Dispositions par type de produit	Registre de suivi des lots avant commercialisation complété et à jour		Contrôles documentaire et/ou terrain.
	Dispositions relatives au stockage des produits conditionnés			Contrôle terrain
	Dispositions relatives à la mise en marché à destination des consommateurs	Registre de suivi des lots avant commercialisation		Contrôles documentaire et/ou terrain.
Stockage des VCI et absence de conditionnement	Registre VCI / Déclaration de récolte / déclaration de revendication / DRM ou registre entrée-sortie		Contrôles documentaire et/ou terrain. 5 % des déclarants de VCI	
V : Obligations déclaratives	Déclaration de nouvelles plantations pour les vignes de densité inférieure à 4000 pieds/ha	Remplir la déclaration et l'envoyer à l'ODG	Vérification de la complétude	
	Déclaration d'affectation parcellaire SAUMUR PUY NOTRE DAME	Remplir la déclaration d'affectation parcellaire et l'envoyer auprès de l'ODG	Contrôle documentaire	

ETAPE	POINTS A CONTROLER	AUTOCONTROLES	CONTROLES INTERNES	CONTROLES EXTERNES
V : Obligations déclaratives	Déclaration de récolte*	Envoyer une copie de la déclaration de récolte à l'ODG	Saisie informatique et contrôle documentaire	
	Rendement autorisé*	Envoyer une copie de la déclaration de récolte à l'ODG	Contrôle documentaire.	Contrôle documentaire.
	Destruction des volumes dépassant le rendement	Attestation de livraison à la distillerie mis à disposition		Contrôle documentaire
	Destruction des volumes équivalents au VSI	Attestation de livraison à la distillerie mis à disposition		Contrôle documentaire
	Contrôle des rebêches <u>VINS MOUSSEUX</u>	Attestation de livraison à la distillerie mis à disposition		Contrôle documentaire
	Déclaration d'intention de production <u>CREMANT DE LOIRE</u>	Remplir et envoyer la déclaration d'intention de production à l'ODG	Contrôle documentaire	
	Déclaration de revendication*			
	Cohérence déclaration de revendication ou déclaration de récolte avec le registre des objectifs de production	Remplir et envoyer la déclaration de revendication à l'ODG	Contrôle documentaire.	Contrôle documentaire.
	Déclaration de revendication (VCI)	Déclaration de récolte / déclaration de revendication / DRM	Contrôle documentaire et saisie informatique. 100 % des déclarations de revendication VCI	
Registre VCI Destruction VCI non revendiqués	Registre VCI / Formulaire de déclaration de stocks / Déclaration de récolte / déclaration de revendication / DRM ou registre entrée-sortie	Contrôle documentaire. 95 % des déclarants de VCI	Contrôle documentaire. 5 % des déclarants de VCI	

ETAPE	POINTS A CONTROLER	AUTOCONTROLES	CONTROLES INTERNES	CONTROLES EXTERNES
VI : Contrôles produits	Contrôle produit sur lots de vins vendus en vrac au négoce et prêts à la commercialisation (procédure vrac négoce France et Export)* <u>VINS TRANQUILLES</u>	Plan de cave ou listing de cuverie à jour Registre de suivi des lots avant commercialisation complété et à jour Déclaration préalable de vente de vins en vrac au négoce à envoyer à l'OI (transaction France et Export) Analyse de chaque lot de vin prêt à la commercialisation et conservation des échantillons représentatifs du lot		Contrôle documentaire. Contrôle analytique et organoleptique. Le déclenchement d'un contrôle produit n'est pas systématique. L'OI dispose de 3 jours ouvrés pour informer l'opérateur du prélèvement. En cas de transaction avec un acheteur hors de France : contrôle produit systématique.
	Contrôle produit sur lots de vins vendus conditionnés (bouteille, fontaine à vin, cubi) prêts à la commercialisation (procédure conditionnée)* <u>VINS TRANQUILLES</u>	Plan de cave ou listing de cuverie à jour Registre de suivi des lots avant commercialisation complété et à jour Analyse de chaque lot de vin prêt à la commercialisation et conservation des échantillons représentatifs du lot		Contrôle documentaire. Contrôle analytique et organoleptique.
	Contrôle vins après prise de mousse et avant dégorgement* <u>VINS MOUSSEUX</u>	Déclaration de revendication dite de fin de tirage à envoyer à l'OI pour chaque lot		Contrôle documentaire. L'OI effectue un marquage non systématique des lots revendiqués. A partir du 6 ^{ème} mois d'élevage sur lattes, les échantillons marqués font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique.

ETAPE	POINTS A CONTROLER	AUTOCONTROLES	CONTROLES INTERNES	CONTROLES EXTERNES
VI : Contrôles produits	<p> Contrôle produit sur lots de vins vendus en vrac au négoce (procédure vrac négoce France et Export) et sur lots de vins vendus conditionnés (bouteille, fontaine à vin, cubi) (procédure conditionnée) et prêts à la commercialisation* </p> <p> SAUMUR PUY NOTRE DAME </p>	<p>Plan de cave ou listing de cuverie à jour</p> <p>Avant ou au stade de la commercialisation d'un lot de Saumur Puy Notre Dame, l'opérateur doit prévenir l'OI afin d'effectuer le contrôle produit du lot</p> <p>Registre de suivi des lots avant commercialisation complété et à jour</p> <p>Déclaration préalable de vente de vins en vrac au négoce à envoyer à l'OI (transaction France et Export)</p> <p>Analyse de chaque lot de vin prêt à la commercialisation et conservation des échantillons représentatifs du lot</p>		<p>Contrôle documentaire.</p> <p>Contrôle analytique et organoleptique de 100% des lots de SPND avant ou au stade de la commercialisation.</p>

V – MODALITES d'ORGANISATION du CONTROLE PRODUIT (EXAMEN ANALYTIQUE et ORGANOLEPTIQUE)

A – AUTOCONTRÔLES

A des fins de traçabilité, l'opérateur dispose d'un plan de cave détaillant les emplacements des fûts et des cuves, ainsi que le numéro et la capacité des cuves. Le plan de cave peut être remplacé par un listing de cuverie (désignation et volume des contenants) à la condition que chaque contenant soit bien identifié.

L'opérateur tient à jour un registre de suivi des lots avant commercialisation, prévus par les CDC et contenant au minimum :

- la date de constitution des lots ;
- le volume des lots ;
- le (ou les) contenant(s) ;
- la destination du lot : transaction en vrac négoce (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement (pour certaines AOC) ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro d'analyse.

Une analyse doit être faite pour tous les lots prêts à la commercialisation. Les paramètres identifiés sont les suivants :

- Titre Alcoométrique Volumique Acquis et Total ;
- Glucose + Fructose ;
- Acidité volatile ;
- SO₂ Total ;
- Acide malique (pour les vins rouges) ;
- Surpression (vins mousseux) ;
- Acidité Totale (Rosé de Loire).

B – CONTRÔLES EXTERNES

L'objectif du contrôle sur le produit est de vérifier les paramètres analytiques et organoleptiques des lots de vins AOC suivants :

- vins en vrac vendus au Négoce et à l'Export prêts à la commercialisation ;
- vins conditionnés ou destinés au conditionnement prêts à la commercialisation (bouteille, fontaine à vin, cubi) ;
- vins conditionnés après prise de mousse et avant dégorgement (Anjou mousseux, Saumur mousseux et Crémant de Loire).

Selon les procédures de contrôles suivantes.

Définition du lot :

Le lot, ensemble de produits élaboré dans des conditions présumées uniformes, est défini et identifié par l'opérateur. Ce lot est concerné par les conclusions du contrôle.

Constitution du lot :

Chaque prélèvement comporte au minimum 4 échantillons par lot :

- Un est destiné à l'examen analytique ;
- Un est destiné à l'examen organoleptique ;
- Un témoin est emporté par l'agent d'inspection dans le cadre d'un éventuel recours (appel) ;
- Un témoin est marqué et laissé chez l'opérateur.

Pour les prélèvements spécifiques destinés à l'analyse isotopique des vins blancs moelleux et doux, l'agent de l'OI prélèvera 4 échantillons supplémentaires :

- deux destinés à l'examen analytique ;
- deux marqués et emportés par l'agent comme échantillon témoin.

Ces prélèvements peuvent être réalisés lors du premier passage de l'agent de l'OI ou être déclenchés suites aux dires d'experts sur les résultats analytiques du premier prélèvement.

Chaque échantillon prélevé est muni d'un dispositif de bouchage inviolable et d'une étiquette sur laquelle sont inscrits tous les renseignements nécessaires à l'identification du lot correspondant.

À chaque prélèvement, un bordereau de prélèvement est établi par l'agent d'inspection et signé par l'opérateur ou son représentant. L'opérateur ou son représentant a la possibilité d'y insérer des commentaires.

1 – Procédure de prélèvement des lots de vins en vrac destinés au Négoces – PROCEDURE VRAC NEGOCE

Tout opérateur avertit l'OI de ses ventes de vins en vrac au Négoces par une déclaration effectuée au préalable de la vente (pour chaque AOC). Cette déclaration est effectuée auprès de l'OI soit concomitamment à la déclaration de revendication, soit au moins 15 jours avant la commercialisation du lot concerné.

A réception de la déclaration, l'OI peut déclencher un contrôle produit sur les lots déclarés. Dans ce cas, l'OI dispose de 3 jours pour informer l'opérateur du prélèvement. L'opérateur est averti par l'envoi d'un avis de contrôle ou de passage indiquant la date et l'heure approximative du prélèvement.

En cas d'empêchement dûment justifié ou que le lot n'est pas prêt à la commercialisation, l'opérateur avertit l'OI dès réception de l'avis afin de caler une nouvelle date de passage. Dans l'attente du prélèvement et des résultats du contrôle produit, le lot reste bloqué chez l'opérateur.

L'échantillon est constitué d'un volume prélevé dans un contenant choisi au hasard par l'agent de l'OI (le prélèvement ne s'effectue donc pas au prorata des volumes de chaque contenant). Le lot prélevé doit être homogène et les différents contenants doivent être assemblés au préalable du prélèvement. Si ce n'est pas le cas, le prélèvement ne peut avoir lieu, il est alors reporté jusqu'à ce que l'assemblage soit réalisé. Sinon il faut considérer qu'un contenant correspond à un lot (si présence d'une analyse par contenant) et le prélèvement peut-être fait, dans ce cas l'opérateur doit modifier sa déclaration de vente de vins en vrac au négoces (plusieurs lots).

Vente de vins en vrac au Négoce à l'Export (vrac EXPORT) : le vendeur déclare systématiquement toute transaction de vins en vrac à l'export auprès de l'OI au minimum 15 jours avant l'expédition. Dès réception de la déclaration, l'OI déclenche obligatoirement un contrôle produit (analytique et organoleptique) selon les modalités précédemment citées. Le lot ayant fait l'objet d'un prélèvement peut être expédié des chais et commercialisé à l'unique condition qu'il satisfasse les examens analytique et organoleptique au titre des contrôles externes. Dans l'attente de ces résultats, l'intégralité du lot est bloquée chez l'opérateur.

2 – Procédure de prélèvement des lots de vins conditionnés ou destinés au conditionnement (bouteille, fontaine à vin, cubi) – PROCEDURE CONDITIONNEE

L'opérateur est averti par l'envoi d'un avis de passage indiquant la date et l'heure approximative du prélèvement.

L'opérateur tient à disposition de l'agent d'inspection, le registre de suivi des lots avant commercialisation. L'agent d'inspection choisit les lots à prélever sur la base de ce registre.

- pour chaque lot, l'opérateur doit conserver 4 échantillons de 50 cl minimum ou une fontaine à vin de 2 litres minimum, qu'il conservera pendant 6 mois après la date de conditionnement. L'opérateur est responsable des conditions de stockage des échantillons ;
- le prélèvement se fait sur la banque d'échantillons constituée par l'opérateur ou au hasard parmi les contenants de ce même lot.

Pour les vins mousseux, l'opérateur a obligation d'effectuer une déclaration de revendication dite « de fin de tirage » à l'OI. Suite à cette déclaration, l'OI peut déclencher un marquage non systématique des lots tirés. A partir du 6^{ème} mois d'élevage sur lattes, les échantillons marqués font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique.

C – EXAMEN ANALYTIQUE

Les examens analytiques interviennent lors du contrôle des produits. L'examen analytique porte sur :

- l'acidité volatile ;
- le titre alcoométrique volumique acquis ;
- le titre alcoométrique volumique total ;
- l'acide malique (pour les vins rouges) ;
- le SO2 total ;
- l'acidité totale ;
- les sucres (en glucose + fructose) ;
- la surpression pour les vins mousseux.

Les examens analytiques sont réalisés par des laboratoires habilités par l'INAO et accrédités par le COFRAC.

D – EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

L'OI informe l'opérateur des résultats de l'examen organoleptique et analytique de chaque lot de vin prélevé (rapport contrôle produit).

1 - Déroulement des examens organoleptiques

Les salles de dégustation sont correctement aérées, éclairées et chauffées si nécessaire. Avant la dégustation, l'agent d'inspection de l'OI prépare l'anonymat des échantillons pour garantir un examen organoleptique objectif des vins. Les bouteilles de forme particulière susceptibles de remettre en cause l'anonymat sont transvasées dans des bouteilles plus neutres et propres.

2 – Conditions générales des examens organoleptiques

L'examen organoleptique est réalisé par un panel de dégustateurs formé par l'ODG. L'OI planifie les examens organoleptiques (commissions de dégustation), convoque les dégustateurs et constitue les commissions de dégustation. L'OI est chargé d'évaluer les dégustateurs et établit annuellement un bilan transmis à chacun d'entre eux et transmis à l'ODG.

Les objectifs de la dégustation portent sur un ensemble de descripteurs définis par l'ODG sur des fiches individuelles de dégustation (une fiche par AOC), qui permettent de statuer sur :

- l'acceptabilité ou non du produit à la famille revendiquée ;
- la présence ou non de défauts.

La non acceptabilité du produit est constatée lorsque :

- une majorité de dégustateurs a constaté la présence d'un défaut d'intensité de niveau 5 (voir procédure interne à l'OI) ;
- OU une majorité de dégustateurs a constaté la présence de deux insuffisances identiques (descripteur de défaut et/ou descripteur positif du produit).

L'examen organoleptique porte sur les caractéristiques visuelles, olfactives et gustatives du produit.

Les échantillons soumis à la dégustation sont présentés de façon anonyme.

Le nombre de lots soumis à la dégustation est de 3 minimums et 20 maximums par commission, auquel un vin de calage peut être ajouté.

L'examen organoleptique est effectué par une commission d'au moins 5 dégustateurs. Les dégustateurs sont issus de 3 collèges différents parmi lesquels :

- ✓ Techniciens (personnes 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, emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée par l'ODG à l'OI, ...).

Un représentant d'au moins deux des collèges doit être présent obligatoirement pour statuer, l'un des deux devant obligatoirement être le collège des porteurs de mémoire. Un même dégustateur peut être inscrit au collège des techniciens et au collège des usagers. Avant toute commission de dégustation, ce dégustateur doit être affecté à l'un des deux collèges, un même dégustateur ne pouvant, lors d'une séance, représenter deux collèges.

Chaque dégustateur consigne les résultats de dégustation sur une fiche individuelle en cochant la réponse et/ou en inscrivant le type de défaut constaté.

Lorsque les dégustateurs ont terminé, l'agent de l'OI organise la mise en commun des résultats et est chargé de consigner les résultats dans le procès verbal contrôle organoleptique.

L'avis de la commission sur l'acceptabilité du produit est donné à la majorité et est formulé de la manière suivante :

- lorsque dans une commission, tous les dégustateurs donnent un avis favorable et jugent le produit conforme, aucune discussion n'est requise : le produit est noté conforme (acceptable) sur le procès verbal contrôle organoleptique ;
- lorsque dans une commission, tous les dégustateurs donnent un avis défavorable et jugent le produit non-conforme, aucune discussion n'est requise : le produit est noté non-conforme (non-acceptable) sur le procès verbal ;
- lorsque dans une commission, les dégustateurs ont des avis partagés, la majorité l'emporte.

Lorsque le produit est jugé non-conforme (non-acceptable), l'agent de l'OI remplit le procès verbal contrôle organoleptique et inscrit le(s) insuffisance(s) constatée(s) par la commission. Les défauts constatés doivent appartenir à la liste des défauts du SIQO contrôlé.

L'agent de l'OI recueille l'ensemble des fiches individuelles de dégustation et le procès-verbal signé de tous les dégustateurs et vérifie leurs cohérences.

Dans le cas de manquement, l'INAO est destinataire du procès-verbal contrôle organoleptique et des fiches individuelles de dégustation aux fins d'établir la mesure de traitement.

ANNEXE DU PLAN D'INSPECTION
GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENT
AOC DE LA ZONE ANJOU-SAUMUR

I/ Généralité

a) Classification des manquements

Tout constat de manquement donne lieu à la rédaction d'une fiche de manquement par l'OI permettant une demande d'action corrective de mise en conformité avec le cahier des charges dont la mise en œuvre effective sera vérifiée par l'OI.

b) Suites au manquement

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

- avertissement ;
- contrôle(s) supplémentaire(s) à la charge de l'opérateur en vue d'augmenter la pression de contrôle sur les conditions de production ou sur le produit ;
- réfaction de rendement pouvant être revendiqué ;
- retrait du bénéfice de l'appellation sur tout ou partie de la production ou tout ou partie d'un outil de production. Le(s) vin(s) faisant l'objet de la présente décision peu(ven)t être commercialisé(s) 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 ;
- suspension temporaire 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 ; la suspension pourra être levée après vérification du retour en conformité.
- 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 ; l'habilitation pourra être à nouveau accordé suite à une nouvelle demande d'habilitation (idem habilitation initiale).

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

- avertissement ;
- contrôle supplémentaire à la charge de l'ODG ;
- demande de modification du plan d'inspection ;
- information du comité national dans le cadre d'une procédure de suspension ou retrait de la reconnaissance de l'ODG.

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

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

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

II/ Grille de traitement des manquements

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

La répétition ou le cumul de manquements relevés au cours de contrôles consécutifs peut entraîner une décision de retrait d'habilitation ou une augmentation de la fréquence de contrôle sur les conditions de production ou sur le produit. La répétition ou la récurrence de manquements entraîne de manière générale une requalification du manquement en l'aggravant (*voir colonne « Mesures si répétition/récurrence »*).

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 (*voir colonne « Mesures si absence de mise en conformité »*).

IMPORTANT : lorsque plusieurs mesures sont proposées dans cette grille pour un manquement, elles peuvent être cumulées ou non, sauf précision contraire.

Les manquements liés aux principaux points à contrôler définis dans le cahier des charges apparaissent avec une * dans la colonne « Point à Contrôler ».

ODG

Point à contrôler	Code	Libellé manquement	Mesures de traitement des manquements	Mesures de traitement des manquements si absence de mise en conformité et/ou répétition/récidive
Maîtrise des documents et organisation	ODG-01	Défaut de diffusion des informations	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan d'inspection	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	ODG-02	Absence d'enregistrement relatif à la diffusion des informations	Avertissement	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	ODG-03	Défaut de suivi des DI	Avertissement	Information au comité national concerné en vue d'une suspension ou d'un retrait de reconnaissance
	ODG-04	Absence d'enregistrement des DI et de mise à jour de la liste des opérateurs identifiés	Information au comité national concerné en vue d'une suspension ou d'un retrait de reconnaissance	
	ODG-05	Absence de mise à disposition de la liste des opérateurs habilités	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan d'inspection	Information du comité national concerné en vue d'une suspension ou d'un retrait de reconnaissance
	ODG-06	Défaut dans le système documentaire	Avertissement	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
Suivi des résultats des contrôles internes et de la mise en place des actions correctives	ODG-07	Planification des contrôles internes absente ou incomplète	Avertissement	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	ODG-08	Négligences dans le contenu des rapports de contrôle interne	Avertissement	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	ODG-09	Défaut dans la mise en œuvre du plan de contrôle interne, en ce qui concerne les fréquences et le contenu des interventions	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan d'inspection	Information du comité national concerné en vue d'une suspension ou d'un retrait de reconnaissance

Point à contrôler	Code	Libellé manquement	Mesures de traitement des manquements	Mesures de traitement des manquements si absence de mise en conformité et/ou répétition/récidive
	ODG-10	Absence de suivi des manquements relevés en interne	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan d'inspection	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
Maîtrise des moyens humains	ODG-11	Défaut de maîtrise des moyens humains en charge du contrôle interne	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan d'inspection	Information du comité national concerné en vue d'une suspension ou d'un retrait de reconnaissance
	ODG-12	Absence de document de mandatement formalisé, le cas échéant	Avertissement	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
Maîtrise des moyens matériels	ODG-13	Défaut de maîtrise des moyens matériels	Avertissement	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan d'inspection
Formation des dégustateurs	ODG-14	Absence de plan de formation des dégustateurs	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG	Information du comité national concerné en vue d'une suspension ou d'un retrait de reconnaissance
	ODG-15	Plan de formation non mis à jour	Avertissement	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	ODG-16	Non mise à jour de la liste des dégustateurs	Avertissement	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
VCI	ODG-17	Absence de transmission des données collectives à l'OI et/ou à l'INAO	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG	Information du comité national concerné en vue d'une suspension ou d'un retrait de reconnaissance
	ODG-18	Erreur dans le suivi du VCI : données collectives non tenues à jour	Avertissement et contrôle de la mise en conformité dans un délai déterminé	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG

OPERATEUR

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	Mesures initiales de traitement des manquements	Mesures de traitement des manquements si absence de mise en conformité <u>et/ou répétions/récidive</u>
REALISATION DES CONTROLES	REA-01	Refus du contrôle	Retrait de l'habilitation ou refus de l'habilitation	
	REA-02	Absence de réalisation du contrôle lié au non acquittement des sommes dues à l'ODG ou à l'OCO au titre du code rural et de la pêche maritime, leur permettant l'organisation et la réalisation des contrôles	Suspension d'habilitation jusqu'au paiement des sommes dues.	Retrait de l'habilitation
DECLARATION D'IDENTIFICATION ENGAGEMENT DE L'OPERATEUR	DI-01	Déclaration d'identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production	Refus d'habilitation	
	DI-02	Déclaration d'identification erronée dans le cadre d'une demande de modification	Suspension d'habilitation jusqu'à l'établissement d'une déclaration d'identification corrigée	Retrait de l'habilitation
	DI-03	Absence d'information à l'ODG de toute modification majeure concernant l'opérateur ou affectant son outil de production	Avertissement et contrôle de la mise en conformité dans un délai déterminé	Retrait de l'habilitation
HABILITATION	HA-01	Non respect des règles structurelles d'habilitation	Retrait de l'habilitation ou refus de l'habilitation	
AIRE GEOGRAPHIQUE* ET AIRE PARCELLAIRE DELIMITEE*	AIRE-01	Parcelles (surfaces) déclarées sur la déclaration de récolte situées hors de l'aire délimitée	Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées assorti d'un contrôle sur le terrain de la cohérence de la totalité de la fiche CVI	Retrait de l'habilitation
	AIRE-02	Registre du suivi parcellaire non tenu à jour ou erroné	1 avertissement, mise en conformité du registre dans un délai déterminé	Suspension d'habilitation jusqu'à l'envoi à l'OI du registre mis à jour, corrigé

ENCEPAGEMENT* / REGISTRE DU SUIVI PARCELLAIRE (FICHE CVI) DATE D'ENTREE EN PRODUCTION POTENTIEL DE PRODUCTION*	ECVI-01	Fiche CVI erronée ou non tenue à jour	1 avertissement, mise en conformité dans un délai déterminé	Suspension d'habilitation jusqu'à l'envoi à l'OI du registre mis à jour, corrigé
	ECVI-02	Non respect des règles d'encépagement dont règles de proportion	retrait du bénéfice de l'appellation sur la partie de récolte concernée ou retrait du bénéfice de l'AOP pour un volume de vin de la récolte considérée.	Retrait de l'habilitation
	ECVI-03	Non respect de la date d'entrée en production des jeunes vignes / vignes sur greffés	Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées et/ou retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de la production concernée (cas des assemblages : obligation de destruction).	Suspension d'habilitation (activité production de raisin) jusqu'à destruction de la part de la production concernée
DECLARATION D'AFFECTATION PARCELLAIRE A.O.C. "SAUMUR" SUIVIE DE LA DENOMINATION GEOGRAPHIQUE "LE PUY NOTRE DAME"	ECVI-04	Absence	Retrait du bénéfice de l'A.O.C. "Saumur" suivi de la dénomination géographique "Puy Notre Dame" pour les volumes concernés	
MARQUAGE PAR PANNEAUX DES PARCELLES IDENTIFIEES EN A.O.C. "SAUMUR" SUIVIE DE LA DENOMINATION GEOGRAPHIQUE "LE PUY NOTRE DAME"	ECVI-05	Absence	Avertissement et contrôle de la mise en conformité dans un délai déterminé	Un contrôle supplémentaire
DENSITE DE PLANTATION* ET ECARTEMENTS (RANGS, CEPS)*	DENS-01	Registre de suivi parcellaire erroné ou non tenu à jour	1 avertissement et mise en conformité du registre dans un délai déterminé	Suspension d'habilitation jusqu'à l'envoi à l'OI du registre mis à jour puis contrôles supplémentaires
	DENS-02	Absence de déclaration pour les plantations nouvelles de vignes dont la densité est inférieure à 4000 ceps/ha	1 avertissement	Un contrôle supplémentaire
	DENS-03	Non respect des règles définies dans le cahier des charges	retrait du bénéfice de l'appellation sur les parcelles concernées	Retrait de l'habilitation
PALISSAGE*	TAIL-01	Registre de suivi parcellaire non tenu à jour ou erroné en ce qui concerne la hauteur feuillage	1 avertissement et mise en conformité du registre dans un délai déterminé	Suspension d'habilitation jusqu'à l'envoi à l'OI du registre mis à jour
	TAIL-02	Non respect des règles définies par le cahier des charges	Avertissement + contrôle supplémentaire à la charge de l'opérateur sur la même parcelle en fonction du plan de mise en conformité	Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées

NOMBRE D'YEUX FRANCS PAR PIED -NOMBRE DE RAMEAUX FRUCTIFERES ET REGLES DE TAILLE*	TAIL-03	Non respect des règles définies par le cahier des charges	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la production concernée, contrôle(s) supplémentaire(s)	
DATE DE FIN DE TAILLE	TAIL-04	Non respect des règles définies par le cahier des charges	Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées, contrôle(s) supplémentaire(s)	Retrait de l'habilitation
CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE ET PAR PIED*	CHA-01	Non respect de la charge maximale moyenne à la parcelle	Avertissement et contrôle de mise en conformité à la charge de l'opérateur ET interdiction de vendanger avant le second contrôle.	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la production concernée, contrôle(s) supplémentaire(s)
	CHA-02	Non respect de la charge maximale par pied (A.O.C "Quarts de Chaume")	Avertissement et contrôle de mise en conformité à la charge de l'opérateur ET interdiction de vendanger avant le second contrôle.	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la production concernée, contrôle(s) supplémentaire(s)
SEUIL DE MANQUANTS*	MQ-01	Absence de liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants supérieur à 20% (cf. art D.645-4 du code rural et de la pêche maritime) ou liste erronée	Avertissement et mise en conformité de la liste dans un délai déterminé	Suspension d'habilitation jusqu'à l'envoi à l'OI de la liste ou de sa mise à jour
	MQ-02	Absence de réfaction du volume pouvant être revendiqué proportionnellement aux pourcentages de pieds de vigne morts ou manquants lors de l'établissement de la déclaration de récolte (cf. art D.645-4 du code rural et de la pêche maritime)	Contrôle(s) supplémentaire(s) et réfaction du volume pouvant être revendiqué proportionnellement aux pourcentages de pieds de vigne morts ou manquants	Suspension d'habilitation jusqu'à mise en conformité de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication
ETAT CULTURAL GLOBAL DE LA VIGNE*	CDP-01	Parcelles à l'abandon ou en friche	suspension du bénéfice de l'AOC pour la production des parcelles concernées jusqu'à leur mise en conformité dans un délai imparti (interdiction de vendanger avant le second contrôle).	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la production des parcelles concernées, contrôle(s) supplémentaire(s) sur d'autres parcelles

	CDP-02	Mauvais état sanitaire Mauvais état d'entretien du sol	Réfaction du rendement pouvant être revendiqué en fonction de l'évaluation du mauvais état sanitaire ou retrait du bénéfice de l'appellation pour la production des parcelles concernées (cas impactant la qualité des raisins)	Suspension d'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à la mise en conformité des parcelles (interdiction de vendanger avant le second contrôle) et/ou contrôle(s) supplémentaire(s) sur d'autres parcelles
	CDP-03	Non respect des règles spécifiques définies par le cahier des charges "Saumur" pour la dénomination "Puy Notre Dame" : dédoublement obligatoire avant le 15 juillet de l'année de récolte.	suspension du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées jusqu'à leur mise en conformité (déclaration de retour à la conformité à faire par l'opérateur auprès de l'OI et contrôle terrain (interdiction de vendanger avant le second contrôle).	Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées, contrôle(s) supplémentaire(s)
	CDP-04	Utilisations des composts, déchets organiques ménagers et boues	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production concernée	Retrait de l'habilitation
COUVERT VEGETAL DES TOURNIERES* PRATIQUES SPECIFIQUES D'ENTRETIEN DU SOL*	CDP-05	Absence de couvert végétal des tournières	Avertissement, contrôle de la mise en conformité dans un délai déterminé	Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées et contrôle(s) supplémentaire(s) sur d'autres parcelles ou la totalité des parcelles
	CDP-06	Non respect de l'obligation d'enherbement ou de culture de l'interrang OU impossibilité de justifier de l'utilisation de produit de biocontrôle homologués par les Pouvoirs Publics	Avertissement, et contrôle de la mise en conformité dans un délai déterminé	Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées et contrôle(s) supplémentaire(s) sur d'autres parcelles ou la totalité des parcelles
	CDP-07	Non respect de l'obligation d'enherbement ou de culture de l'interrang (absence de désherbage chimique) A.O.C. "Saumur" suivi de la dénomination géographique "Puy Notre Dame"	Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées	Retrait de l'habilitation
	CDP-08	Non respect de l'interdiction de bâchage partiel ou total du sol pour l'A.O.C. "Bonnezeaux"	Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées	Retrait de l'habilitation
IRRIGATION	IR-01	Non respect de l'interdiction	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Retrait de l'habilitation

RECOLTE* ET TRANSPORT DE LA VENDANGE	REC-01	Parcelle non vendangée ou partiellement vendangée et revendiquée en AOC	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production de l'année des parcelles concernées	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production de l'année des parcelles concernées, contrôle(s) supplémentaire(s) sur d'autres parcelles
	REC-02	Non respect des dispositions particulières de récolte (A.O.C. "Crémant de Loire", A.O.C. de vins liquoreux, A.O.C. "Savennières Roche aux Moines" et A.O.C. "Coulée de Serrant" ; A.O.C "Quarts de Chaume"; A.O.C. "Coteaux du Layon -1C-Chaume")	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production de l'année des parcelles concernées	Retrait de l'habilitation
	REC-03	Non respect des dispositions particulières de transport de la vendange (A.O.C. "Crémant de Loire", A.O.C. "Savennières Roche aux Moines" et A.O.C. "Coulée de Serrant", A.O.C "Quarts de Chaume"; A.O.C. "Coteaux du Layon -1C-Chaume")	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production de l'année des parcelles concernées	Retrait de l'habilitation
MATURITE*	MAT-01	Non respect de la richesse minimale en sucre des raisins	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de récolte (parcelle, tries, cuve) concernée, contrôle(s) supplémentaire(s)	Retrait de l'habilitation
	MAT-02	Non respect du Titre Alcoométrique Volumique Naturel Minimum (TAVNM)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de récolte (parcelle, tries, cuve) concernée, contrôle(s) supplémentaire(s)	Retrait de l'habilitation
RENDEMENTS*	RDMT-01	Dépassement du rendement autorisé	Destruction de la part de production concernée, contrôle(s) supplémentaire(s)	Retrait de l'habilitation
	RDMT-02	Absence de destruction des volumes produits au-delà des rendements autorisés	- Retrait du bénéfice de l'appellation pour un volume de vin équivalent parmi les vins encore en stock de la récolte considérée - Contrôle supplémentaire à la charge de l'opérateur sur tous les volumes	Suspension d'habilitation jusqu'à mise en conformité
	RDMT-03	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction	Avertissement et contrôle documentaire à la charge de l'opérateur de la mise en conformité dans un délai imparti	- Retrait du bénéfice de l'appellation pour un volume de vin équivalent parmi les vins encore en stock de la récolte considérée - Contrôle supplémentaire à la charge de l'opérateur sur tous les volumes - Retrait d'habilitation

RECEPTION ET PRESSURAGE* (A.O.C. "Crémant de Loire" (hors type de pressoir), A.O.C "Quarts de Chaume"; A.O.C. "Coteaux du Layon -1C-Chaume")	RECEP-01	Non respect des règles définies dans le cahier des charges	Avertissement, mise en conformité dans un délai déterminé	Un contrôle supplémentaire
PRESSURAGE* (type de pressoir pour l'A.O.C. "Crémant de Loire" et pour les A.O.C. "Savennières Roche aux Moines" et "Savennières Coulée de Serrant"; A.O.C "Quarts de Chaume"; A.O.C. "Coteaux du Layon -1C-Chaume")	PRES-01	Non respect des règles définies dans le cahier des charges	retrait du bénéfice de l'appellation pour les volumes produits	Retrait de l'habilitation
PRESSURAGE* (A.O.C. "Crémant de Loire" : Chap I, point VIII.4° du cahier des charges (rendement de pressurage) et chap IX.1°a) du cahier des charges (les raisins doivent être versés entiers dans le pressoir, A.O.C. "Savennières Roche aux Moines" et A.O.C. "Savennières Coulée de Serrant" chap IX.1°a) des cahiers des charges)	PRES-02	Non respect des règles définies dans le cahier des charges	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le volume maximum revendicable de l'année pour l'A.O.C. concernée.	Retrait de l'habilitation
	VINIF-01	Non respect des règles définies dans le cahier des charges (règles d'assemblages)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot, contrôle(s) supplémentaire(s)	Retrait de l'habilitation
TRANSFORMATION ELABORATION	VINIF-02	Absence de déclaration d'intention de production (A.O.C. "Crémant de Loire")	Constat avant récolte : Avertissement Constat après récolte avec présence d'un carnet de pressoir : Avertissement et contrôle de l'intégralité des parcelles Constat après récolte et absence d'un carnet de pressoir : Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production de l'année des parcelles concernées	Contrôle supplémentaire Retrait de l'habilitation

	VINIF-03	Carnet de pressoir non renseigné A.O.C. "Crémant de Loire" - impossibilité de fournir les éléments concernant les pressées	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la partie de la production "Crémant de Loire" concernée du millésime, contrôle(s) supplémentaire(s).	Contrôle supplémentaire Retrait de l'habilitation
	VINIF-04	Carnet de pressoir non tenu à jour A.O.C. "Crémant de Loire" - possibilité de fournir les éléments concernant les pressées	Avertissement	Un contrôle supplémentaire
REBECHEs	VINIF-05	Non respect des règles définies dans le cahier des charges.	Avertissement	Un contrôle supplémentaire
PRATIQUES ŒNOLOGIQUES* (charbons œnologiques, morceaux de bois), TRAITEMENTS PHYSIQUES ET MATÉRIELS INTERDITS*	VINIF-06	Non respect des règles définies dans le cahier des charges.	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la partie de la production concernée du millésime, contrôle(s) supplémentaire(s).	Retrait de l'habilitation (activité vinification)
PRATIQUES ŒNOLOGIQUES* : ENRICHISSEMENT	PO-01	Non respect des règles relatives à l'enrichissement - moût ne respectant pas la richesse minimale en sucre des raisins (point IV de l'Art. D. 645-9 du code rural et de la pêche maritime).	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les contenants concernés, contrôle(s) supplémentaire(s)	Retrait de l'habilitation (activité vinification)
	PO-02	Non respect de l'interdiction d'enrichir	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les volumes concernés, contrôle(s) supplémentaire(s)	Retrait de l'habilitation (activité vinification)
	PO-03	Enrichissement au-delà du Titre Alcoométrique Volumique total Maximum (point V de l'Art. D. 645-9 du code rural et de la pêche maritime)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les contenants concernés, contrôle(s) supplémentaire(s)	Retrait de l'habilitation (activité vinification)
	PO-04	Registre de manipulations non renseigné	Avertissement	Un contrôle supplémentaire
EXIGENCES LIÉES AU CHAI	EXI-01	Non respect des règles définies dans le cahier des charges ; bon état d'entretien général des locaux et du matériel	Contrôle(s) supplémentaire(s), mise en conformité du chai dans un délai déterminé	Suspension de l'habilitation jusqu'au retour à la conformité des locaux

	EXI-02	Non respect de la capacité de cuverie définie dans le cahier des charges : capacité comprise entre 1,2 et 1,4 fois le volume moyen vinifié au cours des 5 dernières années	Contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante	Suspension de l'habilitation jusqu'à la mise en conformité de la capacité de cuverie
	EXI-02bis	Non respect de la capacité de cuverie définie dans le cahier des charges : capacité inférieure à 1,2 fois le volume moyen vinifié au cours des 5 dernières années	suspension de l'habilitation jusqu'à la mise en conformité de la capacité de cuverie	Retrait de l'habilitation
APPARTENANCE DU CHAI A L'AIRE GEOGRAPHIQUE OU A L'AIRE DE PROXIMITE IMMEDIATE*.	AIRE-03	Non respect des règles définies dans le cahier des charges (élaboration hors de l'aire géographique)	Retrait de l'habilitation	
REGLES DE CONDITIONNEMENT (TYPE DE CONTENANTS, DATE DE TIRAGE...)*	COND-01	Non respect de la durée minimale de 9 mois de conservation en bouteilles sur lies (A.O.C."Crémant de Loire", "Saumur Mousseux", "Anjou mousseux")	retrait du bénéfice de l'A.O.C. pour les volumes concernés	Retrait de l'habilitation
	COND-02	non respect de la date de tirage A.O.C. "Crémant de Loire"	contrôle(s) produit(s) sur tous les lots A.O.C. "Crémant de Loire"; assorti du respect de la date de tirage théorique du cahier des charges pour la durée de conservation sur lies	retrait du bénéfice de l'A.O.C. pour les volumes concernés
	COND-03	Registre des manipulations non renseigné (point II de l'Art D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime)	Avertissement, contrôle(s) supplémentaire(s)	Retrait de l'habilitation
	COND-04	Non mise à disposition des analyses des lots prêts à la commercialisation (point II de l'Art D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime)	Avertissement, contrôle(s) supplémentaire(s)	Retrait de l'habilitation
	COND-05	Non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés (point III de l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime).	contrôle systématique de l'ensemble des lots obligation de déclarer à l'OI tous les conditionnements et ventes en vrac au cours des 12 mois suivant la notification définitive.	Retrait de l'habilitation
EXPORTATION DES VINS HORS DU TERRITOIRE DE L'UNION EUROPEENNE (point IV de l'Art D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime).	EXPOR-01	Non mise à disposition des informations relatives au conditionnement identiques à celles figurant au registre des manipulations du règlement (CEE) 884/2001.	Avertissement.	Un contrôle supplémentaire

	EXPOR-02	Non mise à disposition des analyses avant ou après conditionnement et/ou non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés.	Contrôles "produits" supplémentaires systématiques sur tous les lots restants en cave.	Retrait de l'habilitation
VENTE DES VINS EN VRAC HORS DU TERRITOIRE NATIONAL	EXPOR-03	absence de déclaration auprès de l'Organisme d'Inspection d'une expédition de vin non conditionné hors du territoire national	Contrôles "produits" supplémentaires systématiques sur tous les lots restants en cave.	Retrait de l'habilitation
REGLES DE STOCKAGE	STO-01	Non respect des règles définies dans le cahier des charges	Avertissement	contrôle(s) supplémentaire(s)
MISE EN MARCHÉ A DESTINATION DU CONSOMMATEUR	CIRC-02	Non respect des règles définies dans le code rural ou dans le cahier des charges.	contrôle(s) supplémentaire(s)	Retrait de l'habilitation
CONTRÔLE DU PRODUIT* (EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES)	CAO-01	Absence du nom de l'A.O.C. sur les cuves	Avertissement	un contrôle supplémentaire
	CAO-02	Incohérence constatée lors d'un prélèvement entre la réalité des vins entreposés dans le lieu d'entrepôt, la déclaration de revendication, les justificatifs des mouvements de vins ou plan de cave	Contrôles "produits" supplémentaires systématiques sur tous les lots restants en cave	Retrait de l'habilitation
VIN EN VRAC* / VINS DE BASE*	CAO-03	Non conservation en l'état des produits en vrac qui font l'objet d'un prélèvement.	retrait du bénéfice de l'AOP pour le lot concerné ou pour un volume de vin encore en stock de la récolte considérée. contrôle(s) supplémentaire(s) sur les produits	Retrait de l'habilitation
	CAO-04	Analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement.	retrait du bénéfice de l'AOP pour le lot, contrôle(s) supplémentaire(s)	
	CAO-05	Analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement.	Avertissement + obligation de conservation du lot et nouvelle expertise sur le même lot même en cas de repli	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot considéré contrôle(s) supplémentaire(s)

	CAO-06	Analyse non conforme (vin non loyal et marchand).	retrait du bénéfice de l'AOP pour le lot avec obligation de destruction du produit, contrôle(s) supplémentaire(s)	Suspension d'habilitation (toutes activités) jusqu'à destruction du lot, contrôle(s) supplémentaire(s)
	CAO-07	Examen organoleptique = constat avec défaut organoleptique de faible intensité et acceptabilité du produit au sein de sa famille.	Avertissement	Un contrôle supplémentaire
	CAO-08	Examen organoleptique = constat avec défaut organoleptique d'intensité moyenne et acceptabilité du produit au sein de sa famille.	avertissement + contrôle supplémentaire sur le même lot (blocage du lot avec exigence de traçabilité), Contrôle(s) supplémentaire(s)	Contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)
	CAO-09	Examen organoleptique = constat avec défaut d'intensité forte et/ou non acceptabilité du produit au sein de sa famille.	retrait du bénéfice de l'AOP pour le lot avec possibilité de requalification du produit dans une AOC plus générale sous la condition de satisfaire à un contrôle analytique et organoleptique du produit dans ladite appellation plus générale, et contrôle(s) supplémentaire(s)	Retrait de l'habilitation partiel (activité vinification)
VIN APRES CONDITIONNEMENT* (CONDITIONNE APRES PRISE DE MOUSSE), OU PRÊT A ETRE MIS A LA CONSOMMATION.	CAO-10	Analyse non conforme.	retrait du bénéfice de l'AOP pour le lot avec possibilité de requalification du produit dans une AOC plus générale ou destruction du lot (vin non loyal et marchand), contrôle(s) supplémentaire(s)	
	CAO-11	Examen organoleptique = constat avec défaut organoleptique de faible intensité et acceptabilité du produit au sein de sa famille.	Avertissement	Un contrôle supplémentaire
	CAO-12	Examen organoleptique = constat avec défaut organoleptique d'intensité moyenne et acceptabilité du produit au sein de sa famille.	Avertissement, contrôle(s) supplémentaire(s)	Contrôle systématique de tous les produits conditionnés de la même appellation et de la même couleur (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)
	CAO-13	Examen organoleptique = constat avec défaut d'intensité forte et non acceptabilité du produit au sein de sa famille.	retrait du bénéfice de l'AOP pour le lot avec possibilité de requalification du produit dans une AOC plus générale sous la condition de satisfaire à un contrôle analytique et organoleptique du produit dans ladite appellation plus générale, contrôle(s) supplémentaire(s)	Retrait de l'habilitation partiel (activité vinification)

DECLARATION DE REVENDICATION*	REV-01	Déclaration de revendication déposée après le 31 janvier ou après une transaction	un avertissement, contrôle de mise en conformité à la charge de l'opérateur dans un délai déterminé contrôle(s) supplémentaire(s)	Contrôle de tous les lots du millésime considéré
	REV-02	Déclaration de revendication erronée.	contrôle(s) supplémentaire(s), mise en conformité de la DREV, doublement de la fréquence de contrôle produit.	Suspension de l'habilitation jusqu'à la mise en conformité de la DREV contrôle(s) supplémentaire(s)
	REV-03	incohérence entre le registre des objectifs de production et la déclaration de revendication ou la déclaration de récolte	Avertissement	Contrôle supplémentaire
	REV-04	tableau récapitulatif des replis et déclassement à l'ODG non renseigné.	un avertissement, mise en conformité du tableau dans un délai déterminé	Suspension de l'habilitation jusqu'à la mise en conformité du tableau puis contrôle(s) supplémentaire(s)
DECLARATION PREALABLE DE VENTE DE VIN EN VRAC DECLARATION PREALABLE DE TRANSACTION DE VINS EN VRAC A L'EXPORT	VVRAC-01	Absence de déclaration.	retrait d'habilitation.	
	VVRAC-02	Déclaration erronée	obligation de déclaration systématique des ventes en vue de contrôles supplémentaires	contrôle(s) supplémentaire(s)
	VVRAC-03	Déclaration effectuée moins de 15 jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considéré	avertissement	Un contrôle supplémentaire
TENUE DES REGISTRES : OBJECTIFS DE PRODUCTION, SUIVI DES MATURETES A LA RECOLTE, SUIVI DES LOTS AVANT COMMERCIALISATION, VOLUME COMPLEMENTAIRE INDIVIDUEL (VCI)	REG-01	Aucun des registres demandés dans le cahier des charges n'est renseigné.	suspension de l'habilitation jusqu'au retour à la conformité des registres et contrôle(s) supplémentaire(s)	retrait d'habilitation.
	REG-02	Registre de suivi des maturités non renseigné.	avertissement et mise en conformité du registre dans un délai déterminé,	Contrôle(s) supplémentaire(s) à la charge de l'opérateur lors de la campagne suivante
	REG-03	registre des objectifs de production non renseigné.	Avertissement et/ou contrôle supplémentaire sur le terrain ; mise en conformité du registre dans un délai déterminé	Suspension de l'habilitation jusqu'à la mise en conformité du registre puis contrôle(s) supplémentaire(s)
	REG-04	registre du suivi des lots avant commercialisation non renseigné.	avertissement et contrôle supplémentaire, mise en conformité du registre dans un délai déterminé	Suspension de l'habilitation jusqu'à la mise en conformité du registre puis contrôle(s) supplémentaire(s)
	REG-05	Registre(s) erroné(s).	Avertissement, contrôle(s) supplémentaire(s), correction des registres dans un délai déterminé	Suspension de l'habilitation jusqu'à la mise en conformité du registre puis contrôle(s) supplémentaire(s)

	REG-06	Absence de déclaration de fin de tirage (AOP Crémant de Loire, Anjou (vins mousseux) et Saumur (vins Mousseux) dont plan général des lieux de stockage	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés, contrôle(s) supplémentaire(s)	Retrait d'habilitation
	VCI-01	Registre VCI non tenu à jour et/ou ne permettant pas de tracer les volumes	Destruction des volumes revendiqués en VCI	Suspension d'habilitation
	VCI-02	Dépassement du volume de VCI	Destruction des volumes en surplus déclarés en VCI	Retrait du bénéfice de l'appellation pour tous les volumes déclarés en VCI de l'année
	VCI-03	Revendication en AOC avant la possibilité de le faire	Interdiction de constituer du VCI pendant une ou plusieurs campagnes + destruction de volume équivalent	Suspension d'habilitation
	VCI-04	VCI non détruit en cas de non revendication, de diminution de surface ou de cessation.	Destruction d'un volume équivalent	Suspension d'habilitation
	VCI-05	Conditionnement des volumes constitués en VCI avant la revendication	Avertissement + remise en vrac	Contrôle analytique et organoleptique du produit à la charge de l'opérateur
	VCI-06	Absence de séparation des produits stockés au titre du VCI des produits bénéficiant de l'appellation	Avertissement	Destruction de tout ou partie du lot concerné