

**Association de Service des Syndicats Viticoles de l'Anjou et de Saumur (A.S.S.V.A.S)**

**VERSION APPROUVEE LE 30 JANVIER 2018**

INS-DON0701

Date : 18/03/2016

Ed : N°2

**AOC HAUT POITOU**

**PLAN D'INSPECTION  
(VERSION N°2)**

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

**Vu** la proposition de l'Association de Service des Syndicats Viticoles de l'Anjou et de Saumur représenté par son président M. Olivier LECOMTE en date du 18/03/2016 ;

**Vu** l'avis du Syndicat des vins du Haut Poitou représenté par son président M. Jacques BAUDON en date du 05/10/2017;

**Le présent plan d'inspection a été approuvé par le conseil des agréments et contrôles de l'Institut national de l'origine et de la qualité le :**

VERSION	DATE	EVOLUTION	APPROBATION
1	01/12/2010	Création du plan d'inspection	
2	07/07/2015	Deuxième version suite à l'évolution des directives INAO	
	18/03/2016	Ajout du point de contrôle de l'affectation parcellaire en contrôle interne	
	29/08/2017	Modification du plan d'inspection suite aux remarques formulées par le service contrôle INAO	
	08/01/2018	Modification du plan d'inspection suite aux remarques formulées par le service contrôle INAO	

**DEFINITIONS, SIGLES ET ABREVIATIONS :**

Agents d'inspection : salariés de l'OI réalisant des missions de contrôles externes.

Agents qualifiés : salariés de l'ODG réalisant des missions de contrôles internes.

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.

ODG : Organisme de Défense et de Gestion, qui est le syndicat des vins du Haut Poitou.

OI : Organisme d'inspection, qui est l'ASSVAS pour la zone de production Haut Poitou.

PPC : Principaux Points à Contrôler.

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

TAVNM : Titre Alcoométrique Volumique Naturel Minimum.

SOMMAIRE

I.	CHAMP D'APPLICATION : LE SCHEMA DE VIE DU PRODUIT .....	3
II.	ORGANISATION DES CONTROLES .....	4
	A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS .....	4
	1) <i>Identification de l'opérateur</i> .....	4
	2) <i>Habilitation de l'opérateur</i> .....	5
	B - CONTROLES RELATIFS AUX CONDITIONS DE PRODUCTION ET AUX CONTROLES DES PRODUITS.....	6
	1. <i>Conditions générales</i> .....	6
	1.1.) <i>Autocontrôle</i> .....	6
	1.2.) <i>Déroulement des contrôles internes et externes</i> .....	6
	1.3.) <i>Contrôles internes</i> .....	6
	1.4) <i>Contrôles externes</i> .....	7
	1.5) <i>Traitements des non conformités</i> .....	7
	1.6) <i>Traitements des manquements</i> .....	8
	2. <i>Contrôles relatifs aux conditions de production viticoles</i> .....	9
	3. <i>Contrôles relatifs aux conditions de récolte, transport et maturité du raisin</i> .....	9
	4. <i>Contrôles relatifs aux conditions de transformation, d'élaboration, d'élevage, de stockage et de conditionnement</i> .....	10
	5. <i>Contrôles produits</i> .....	11
	C – CONTROLES DE L'ODG .....	12
	TABLEAU 2 : REPARTITION DES CONTROLES .....	14
III.	MODALITES DE CONTROLE .....	14
IV.	MODALITES D'ORGANISATION DU CONTROLE PRODUIT (EXAMEN ANALYTIQUE ET ORGANOLEPTIQUE) .....	19
	A- AUTOCONTROLES.....	19
	B - CONTROLES EXTERNES.....	19
	1) <i>Procédure de prélèvement des lots de vins en vrac destinés au négoce</i> .....	19
	2) <i>Procédure de prélèvement des lots conditionnés ou destinés au conditionnement</i> .....	20
	3) <i>Examen analytique</i> .....	21
	4) <i>Examen organoleptique</i> .....	21

## I. CHAMP D'APPLICATION : LE SCHEMA DE VIE DU PRODUIT

Le schéma de vie du produit est le suivant :

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTROLER
Conditions de production viticoles	Producteur	Aire géographique, aire parcellaire délimitée
		Encépagement et règles de proportion à l'exploitation
		Modes de conduite : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Densité de plantation</li> <li>- Règles de taille</li> <li>- Règles de palissage</li> <li>- CMMP</li> <li>- Seuils de manquant</li> <li>- Etat cultural global de la vigne</li> </ul>
		Autres pratiques culturales
Récolte Transport Maturité	Producteur/Vinificateur/ Coopérative	Récolte : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de récolte</li> <li>- Dispositions particulières du transport de la vendange</li> </ul>
		Maturité du raisin : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Richesse en sucres des raisins</li> <li>- TAVNm</li> </ul>
Rendement	Producteur/Vinificateur/ Coopérative	Rendement Rendement butoir Entrée en production des jeunes vignes
Transformation Elaboration Elevage Conditionnement Stockage	Vinificateur/Coopérative	Appartenance du chai à l'aire de transformation, élevage, stockage et conditionnement
		Assemblage des cépages Fermentation malo-lactique Normes analytiques Pratiques œnologiques et physiques Capacité de cuverie Bon état d'entretien global du Chai et du Matériel Dispositions relatives au conditionnement Dispositions relatives au stockage Dispositions relatives à la circulation des produits et la mise en marché à destination des consommateurs

Tableau 1 : Schéma de vie du produit

## II. ORGANISATION DES CONTROLES

Ce plan d'inspection s'applique aux opérateurs qui :

- Produisent des raisins et des moûts destinés à la production de vins AOC,
- Vinifient des vins à AOC,
- Assemblent et élèvent des vins à AOC,
- Conditionnent et stockent des vins à AOC.

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

### A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

#### 1) Identification de l'opérateur

- 1.1. L'organisme de défense et de gestion vérifie que l'opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la transformation, l'élaboration ou le conditionnement d'un produit à appellation d'origine contrôlée, a déposé une déclaration d'identification.
- 1.2. La déclaration d'identification comporte l'engagement du demandeur à :
  - respecter les conditions de production et fournir les documents déclaratifs définis par le CDC ;
  - réaliser des autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes et à ceux prévus par le 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 ;
  - accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités ;
  - accepter la communication de données nominatives le concernant à l'ODG, l'OI et l'INAO.
- 1.3. La déclaration d'identification est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion, accompagnée de la fiche CVI ou des codes d'accès au compte de l'opérateur sur la plateforme Internet « Prodouanes ».
- 1.4. 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). L'ODG transmet les documents à l'ASSVAS sous 15 jours ouvrés. Si dossier incomplet, l'ODG informe l'opérateur sous 15 jours ouvrés.

## **2) Habilitation de l'opérateur**

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).

2.1. – L'ASSVAS reçoit les déclarations d'identification envoyées par l'ODG et les enregistre sur une liste incluant la date de réception.

L'ASSVAS effectue un contrôle d'habilitation qui porte sur :

La déclaration d'identification, l'appartenance des parcelles aux aires géographiques et aires délimitées de production et suivi des mesures transitoires, le potentiel de production revendicable (encépagement et règles des proportions, la densité de plantation, la hauteur de palissage), l'appartenance de l'outil de transformation / élevage / conditionnement et stockage aux aires géographiques et aires de proximité immédiate, la présence et la bonne tenue des registres prévus au cahier des charges.

*Lors du repos végétatif de la vigne, le contrôle d'habilitation peut se limiter à un contrôle documentaire. Dans ce cas, un autre contrôle est réalisé chez l'opérateur, à brève échéance et en tout état de cause avant la fin du cycle de production.*

Pour les conditionneurs, le principe d'équivalence des habilitations est appliqué. Ainsi, un opérateur conditionneur qui est habilité pour un cahier des charges ayant des conditions structurelles identiques ou plus restrictives que le cahier des charges de l'AOC Haut Poitou, pourra être habilité de ce fait pour l'AOC Haut Poitou. Cette disposition ne dispense pas l'opérateur de déposer une déclaration d'identification auprès de l'ODG de l'AOC Haut Poitou. Cette DI donne lieu à l'établissement d'un rapport d'inspection.

Les contrôles relatifs à l'habilitation des opérateurs sont réalisés dans les deux mois qui suivent le dépôt de la déclaration d'identification et donnent lieu à la rédaction de rapports d'inspection, transmis à l'INAO dans un délai de 10 jours ouvrés. Le rapport mentionne le cahier des charges, l'activité, le ou les sites concernés ainsi que le ou les outils de production sur lesquelles porte l'habilitation.

2.2. – 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. L'INAO établit la liste des opérateurs habilités et la transmet à l'ODG et à l'OI.

2.3.- En cas de modification majeure de l'outil de production, une nouvelle procédure d'habilitation est engagée.

Les modifications majeures de l'outil de production sont notamment les suivantes :

- Modifications liées au parcellaire ;
- Modification de(s) activité(s) de l'opérateur ;
- Changement d'adresse du site de vinification.

2.4. – La liste des opérateurs habilités est consultable auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès des services de l'INAO.

## B - CONTROLES RELATIFS AUX CONDITIONS DE PRODUCTION ET AUX CONTROLES DES PRODUITS.

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

### **1. Conditions générales**

Le contrôle des dispositions du cahier des charges comporte l'autocontrôle, le contrôle interne et le contrôle externe.

#### **1.1.) Autocontrôle**

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 le cahier des charges de l'AOC et comprennent entre autre la tenue du :

- Registre de suivi des lots destinés à une transaction vrac ou à un conditionnement ;
- Registre viticole (suivi des pratiques au vignoble – suivi de la maturité des raisins) ;
- Registre de chai (cahier de cave, plan de cave, registre de conditionnement) ;
- Registre d'inventaire des vignes en mesures transitoires.

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 5 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 dans certains cas, après envoi d'un avis de passage à l'opérateur.

#### **1.3.) Contrôles internes**

L'organisme de défense et de gestion dispose d'un service technique composé d'agent(s) qualifié(s), salariés ou conventionnés de l'ODG.

#### **Fonctionnement des commissions techniques de suivi des conditions de production :**

L'organisme de défense et de gestion désigne plusieurs membres pour participer aux commissions techniques de suivi des conditions de production. Une liste de l'ensemble des personnes désignées est établie par l'ODG.

Les commissions techniques de suivi des conditions de production sont composées d'au moins 2 personnes choisies par l'ODG dans la liste établie.

#### Déroulement des contrôles internes :

Les contrôles internes relatifs aux conditions de production réalisés par l'organisme de défense et de gestion sont exercés par l'agent qualifié.

Dans le cadre des contrôles des conditions de production, l'agent qualifié peut être accompagné ou non par les membres de commissions techniques de suivi des conditions de production.

Les opérateurs ont la possibilité d'accompagner l'agent qualifié ou les membres de la commission technique lors des contrôles internes.

Les contrôles internes relatifs aux conditions de production ont pour but de vérifier :

- le respect des dispositions du CDC, sur une parcelle ou un îlot de parcelle ;
- les obligations de tenue des registres.

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

Ces contrôles peuvent donner lieu à des actions de correction. Dans ce cas, une fiche de demande d'action de correction est rédigée, signée par l'agent qualifié et le cas échéant par les membres de la commission. Cette fiche fait état de procès verbal, contient les observations de l'agent qualifié, et le cas échéant de la commission, les résultats attendus et les délais d'application. La fiche de demande d'action de correction sert de base de suivi et est mise à la disposition de l'organisme d'inspection en cas de contrôle de l'ODG.

En cas de manquement, l'ODG doit transmettre le rapport à l'OI dans un délai de 5 jours ouvrés, 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.

#### 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 effectués par des agents d'inspection de l'ASSVAS ou d'autres organismes de contrôle, dans le cadre d'éventuelles sous-traitances.

#### 1.5) Traitements des non conformités

Une non-conformité est le constat par un agent de l'OI, du non respect des dispositions du CDC.

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

- Un manquement est le constat qu'une disposition du CDC n'a pas été respectée. Il est susceptible de mesure de traitement.
- Une anomalie est le constat qu'une disposition du CDC n'est pas respectée 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) Traitements 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/ou 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 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. La validation des propositions d'actions correctrices par le directeur de l'INAO peut intervenir après leur mise en œuvre.

La mise en conformité constatée par l'OI, 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.



## **2. Contrôles relatifs aux conditions de production viticoles**

Conformément aux dispositions du CDC, chaque opérateur déclare auprès de l'ODG, les parcelles affectées à la production en AOC. Cette déclaration est tacitement reconduite chaque année sauf si elle est modifiée.

Les contrôles relatifs aux conditions de production viticoles concernent l'ensemble des dispositions du CDC : aire géographique et aire délimitée, encépagement, règles de proportion à l'exploitation, 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, taux de manquants, ainsi que la tenue des registres et obligations déclaratives prévus au CDC.

Les contrôles s'effectuent sur la base de l'affectation parcellaire de l'opérateur. L'agent de contrôle interne ou externe sélectionne 3 parcelles, en prenant dans la mesure du possible, une parcelle de cépage blanc et une parcelle de cépage rouge. Si l'affectation parcellaire comporte 3 parcelles ou moins, il convient de toutes les contrôler.

Pour le contrôle documentaire du taux de manquants, l'ASSVAS vérifie que l'opérateur a bien déclaré sur sa déclaration de récolte, une réduction de rendement en fonction du pourcentage de pieds de vignes morts ou manquants des parcelles contrôlées sur le terrain.

### **2.1 – Autocontrôle :**

Les opérateurs doivent respecter les dispositions du CDC, notamment remplir les obligations déclaratives exigées par la production en AOC ainsi que tenir les registres support au contrôle.

### **2.2 – Contrôles internes :**

L'ODG contrôle au minimum 15% des opérateurs habilités et ayant déposés ou tacitement reconduit une déclaration d'affectation parcellaire au cours de l'année N.

Ce contrôle porte sur :

- le respect des dispositions du CDC,
- les obligations de tenue de registres.

### **2.3 – Contrôles externes :**

L'ASSVAS intervient :

- dans le cadre de l'inspection annuelle sur 5% des opérateurs habilités et ayant déposés **ou tacitement reconduit** une déclaration d'affectation parcellaire au cours de l'année N.

Ces opérateurs sont choisis :

- de manière aléatoire;
- suite au constat d'un manquement par l'ODG ;
- dans le cadre d'un contrôle supplémentaire notifié par l'INAO ;
- ou dans le cadre d'une nouvelle expertise demandée par l'INAO.

## **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 points du CDC liés à la récolte : date de récolte, richesse minimale en sucres des raisins, parcelles non vendangées ou partiellement vendangées, transport de la vendange, titre alcoométrique volumique naturel minimum.

### 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 15 % des opérateurs habilités et ayant déposés **ou tacitement reconduit** une déclaration d'affectation parcellaire au cours de l'année N.

Ce contrôle porte sur :

- le respect des dispositions du CDC,
- les obligations de tenue de registres.

### 3.3 – Contrôles externes :

L'ASSVAS intervient sur 5% des opérateurs habilités et ayant déposés **ou tacitement reconduit** une déclaration d'affectation parcellaire au cours de l'année N.

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

- Sur les parcelles, de manière inopinée ou non au moment de la récolte et en présence ou non de l'opérateur ou de son représentant sur l'unité de transport de la vendange.
- Sur le site de réception de la vendange, de pressurage ou de vinification.
- Sur le contenu du registre de suivi de la maturité.

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

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 points du CDC suivants : lieu de vinification dans la zone géographique, assemblage des cépages, pratiques œnologiques et traitements physiques, capacité de cuverie, entretien global du chai et du matériel de vinification, dispositions relatives au conditionnement, dispositions relatives au stockage des produits conditionnés, dispositions relatives à la circulation des produits

et à la mise en marché à destination du consommateur, ainsi que la tenue des registres et obligations déclaratives prévus au CDC.

#### 4.1 – Autocontrôle :

Les opérateurs doivent respecter les dispositions du CDC, notamment remplir les obligations déclaratives exigées par la production en AOC ainsi que tenir les registres support au contrôle.

#### 4.2 – Contrôles externes :

L'ASSVAS contrôle au minimum 20 % 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'ASSVAS Ce point est développé en partie IV du présent plan d'inspection.

**C – CONTROLES 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
<b>Moyens humains :</b> <b>organigramme de fonctionnement</b>	Vérification documentaire
<b>Compétence</b>	Vérification documentaire
<b>Liens de l'ODG avec le personnel - Procédures encadrement du personnel :</b>	Vérification documentaire
<b>Documents à produire par l'opérateur pour les autocontrôles</b>	Vérification documentaire
<b>Planning annuel des contrôles – nombre d'opérateurs contrôlés / an</b>	Vérification documentaire
<b>Organisation des moyens techniques :</b>	Vérification documentaire
<b>Liste des dégustateurs mise à jour et transmise à l'OI :</b>	Vérification documentaire
<b>Formation des dégustateurs :</b> <i>Dates de formation et plan de formation</i>	Vérification documentaire
<b>Mise en œuvre des mesures prononcées par l'INAO</b>	Vérification documentaire
<b>Gestion des réclamations des utilisateurs</b>	Vérification documentaire
<b>Déclaration d'identification :</b> <i>Vérification, saisie et transmission à l'OI</i>	Vérification documentaire
<b>Liste des opérateurs habilités à jour :</b>	Vérification documentaire
<b>Déclaration de revendication :</b> <i>Vérification saisie et transmission à l'OI</i>	Vérification documentaire
<b>Communication des cahiers des charges et plans d'inspection aux opérateurs :</b>	Vérification documentaire
<b>Diffusion des informations aux opérateurs :</b>	Vérification documentaire
<b>Modalités de validation des supports de communication :</b>	Vérification documentaire
<b>Respect des fréquences de contrôles :</b>	Vérification documentaire
<b>Choix des opérateurs :</b>	Vérification documentaire
<b>Modalités et méthodologies des contrôles internes :</b>	Vérification documentaire
<b>Mesures correctives adéquates :</b>	Vérification documentaire
<b>Suivi des mesures correctives :</b>	Vérification documentaire
<b>Evaluation et complétude des rapports :</b>	Vérification documentaire
<b>Transmission des rapports et information de l'OI :</b>	Vérification documentaire
<b>Fonctionnement CSCP :</b>	Vérification documentaire
<b>Maitrise de la délégation de contrôle interne :</b>	Vérification documentaire
<b>Vérification des pratiques de contrôles de l'ODG sur le terrain :</b>	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.

**D - REPARTITION ET NOMBRE DES CONTROLES**

Les activités de contrôles portent sur les thèmes suivants :

- Activité de l'ODG ;
- Habilitation ;
- Conditions de production viticoles ;
- Conditions de récolte, transport et maturité du raisin ;
- Conditions de transformation, élaboration, élevage, stockage et conditionnement ;
- Produit 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 ci-après).

La liste des opérateurs ayant déposé une déclaration préalable d'affectation parcellaire auprès de l'ODG est transmise par l'ODG à l'OI au plus tard le 31 mars de chaque année. Chaque déclaration de revendication reçue par l'ODG est validée puis une copie est transmise p à l'OI sous 15 jours après réception.

THEMES	FREQUENCE ANNUELLE MINIMALE DES CONTRÔLES INTERNES	FREQUENCE ANNUELLE MINIMALE DES CONTRÔLES EXTERNES PAR L'OC/OI	FREQUENCE ANNUELLE MINIMALE GLOBALE DES CONTRÔLES
<b>Activité de l'ODG</b>	-----	2 contrôles/an	2 contrôles/an
<b>Habilitation</b>	100% des opérateurs	100 % des nouveaux opérateurs	100% des opérateurs / an
<b>Conditions de production viticole</b>	15 % des opérateurs ayant déposé <b>ou tacitement reconduit</b> une déclaration préalable d'affectation parcellaire au cours de l'année N	5 % des opérateurs ayant déposé <b>ou tacitement reconduit</b> une déclaration préalable d'affectation parcellaire au cours de l'année N	20 % des opérateurs ayant déposé <b>ou tacitement reconduit</b> une déclaration préalable d'affectation parcellaire au cours de l'année N
<b>Conditions de récolte, transport et maturité du raisin</b>	15 % des opérateurs ayant déposé <b>ou tacitement reconduit</b> une déclaration préalable d'affectation parcellaire au cours de l'année N	5 % des opérateurs ayant déposé <b>ou tacitement reconduit</b> une déclaration préalable d'affectation parcellaire au cours de l'année N	20 % des opérateurs ayant déposé <b>ou tacitement reconduit</b> une déclaration préalable d'affectation parcellaire au cours de l'année N

THEMES	FREQUENCE ANNUELLE MINIMALE DES CONTRÔLES INTERNES	FREQUENCE ANNUELLE MINIMALE DES CONTRÔLES EXTERNES PAR L'OC/OI	FREQUENCE ANNUELLE MINIMALE GLOBALE DES CONTRÔLES
Conditions de transformation élaboration, élevage, stockage, conditionnement	-----	20 % 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.	20 % 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.
Produit analytique et organoleptique	-----	<p>100% des opérateurs ayant déposé une déclaration de revendication pour le millésime N-1 ou effectué une transaction de vins en vrac au négoce ou ayant effectué un conditionnement au cours de l'année N</p> <p>A raison de :</p> <p><i>Pour les opérateurs qui vinifie, élève ou conditionne moins de 2000hl/an :</i> - 1 lot par couleur et par an</p> <p><i>Pour les opérateurs qui vinifie, élève ou conditionne plus de 2000hl/an :</i> - 2 lots par couleur et par an</p> <p>100% des lots en vrac à l'export</p>	<p>100% des opérateurs ayant déposé une déclaration de revendication pour le millésime N-1 ou effectué une transaction de vins en vrac au négoce ou ayant effectué un conditionnement au cours de l'année N</p> <p>A raison de :</p> <p><i>Pour les opérateurs qui vinifie, élève ou conditionne moins de 2000hl/an :</i> - 1 lot par couleur et par an</p> <p><i>Pour les opérateurs qui vinifie, élève ou conditionne plus de 2000hl/an :</i> - 2 lots par couleur et par an</p> <p>100% des lots en vrac à l'export</p>

Tableau 2 : Répartition des contrôles.

### III. MODALITES DE CONTROLE

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) du cahier des charges. Les méthodologies détaillées des contrôles externes sont consultables auprès de l'ASSVAS.

ETAPE	POINTS A CONTROLER	AUTOCONTROLES	CONTROLES INTERNES	CONTROLES EXTERNES
<b>I:</b> <b>Identification et habilitation</b>	Déclaration d'identification avec engagement de l'opérateur	Cf. point II / A / 1 / 1.3 page 4	Cf. point II / A / 1 / 1.4 page 4	
<b>Engagement de l'opérateur</b>	<b>Habilitation</b> Contrôles systématiques des nouveaux opérateurs.	Tenue des registres prévus au CDC.		Méthodes d'évaluation : Contrôles documentaire et/ou terrain.
<b>II:</b> <b>Contrôles des conditions de production viticoles</b>	Aire géographique – Aire parcellaire délimitée * Entrée en production	Fiche CVI à jour. Déclaration préalable d'affectation parcellaire à jour.	Méthodes d'évaluation : contrôles visuels et /ou documentaires	Méthodes d'évaluation : contrôles visuels et /ou documentaires
	Encépagement* Règles de proportion à l'exploitation* Densité de plantation (distances)*	Registre viticole et fiche CVI à jour	Méthodes d'évaluation : contrôles visuels et/ou documentaires. L'agent apprécie et/ou effectue des mesures (pour la densité de plantation).	Méthodes d'évaluation : contrôles visuels et/ou documentaires. L'agent apprécie et/ou effectue des mesures (pour la densité de plantation).
<b>II:</b> <b>Contrôles des conditions de production viticoles</b>	Règles de taille (type de taille et nombre d'yeux)* Règles de taille (nombre de rameaux fructifères)* Règles de palissage et hauteur de feuillage* Charge maximale moyenne à la parcelle CMMP Etat cultural global de la vigne Autres pratiques culturales (couvert végétal des tournières)	Registre viticole et fiche CVI à jour	Méthodes d'évaluation : contrôles visuels et/ou documentaires. L'agent apprécie et/ou effectue des comptages/mesures. Pour les rameaux fructifères, l'appréciation et/ou le comptage s'effectue à partir du stade nouaison.	Méthodes d'évaluation : contrôles visuels et/ou documentaires. L'agent apprécie et/ou effectue des comptages/mesures. Pour les rameaux fructifères, l'appréciation et/ou le comptage s'effectue à partir du stade nouaison.

ETAPE	POINTS A CONTROLER	AUTOCONTROLES	CONTROLES INTERNES	CONTROLES EXTERNES
<b>II :</b> <b>Contrôles des conditions de production viticoles</b>	Seuils de manquants*	Article D-645-4 du Code rural et de la pêche maritime : Les opérateurs établissent la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants justifiant une réduction de rendement en indiquant pour chaque parcelle le taux de pieds morts ou manquants.	Méthodes d'évaluation : contrôles visuels et/ou documentaires. L'agent apprécie et/ou effectue des comptages.	Méthodes d'évaluation : contrôles visuels et/ou documentaires. L'agent apprécie et/ou effectue des comptages.
<b>II :</b> <b>Contrôles des conditions de production viticoles</b>	Autres pratiques culturales : Apports organiques	Art.D.645-2 du Code Rural et de la pêche maritime	Méthode d'évaluation : Contrôles visuels et/ou contrôle documentaire	Méthode d'évaluation : Contrôles visuels et/ou contrôle documentaire
<b>II :</b> <b>Contrôles des conditions de production viticoles</b>	Irrigation des vignes	Art.D.645-5 du Code Rural et de la pêche maritime	Méthode d'évaluation : Contrôles visuels	Méthode d'évaluation : Contrôles visuels
<b>III :</b> <b>Contrôle des conditions de récolte, de transport et de maturité</b>	Date de début de récolte Richesse minimale en sucres des raisins Parcelles non vendangées ou partiellement vendangées Transport de la vendange Titre alcoométrique volumique naturel minimum	Registre viticole à jour (Maturité des raisins)	Contrôle sur le terrain (date de début de récolte) Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain (maturité des raisins) Contrôle sur le terrain (transport de la vendange/parcelles totalement vendangées)	Contrôle sur le terrain (date de début de récolte) Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain (maturité des raisins) Contrôle sur le terrain (transport de la vendange/parcelles totalement vendangées)



ETAPE	POINTS A CONTROLER	AUTOCONTROLES	CONTROLES INTERNES	CONTROLES EXTERNES
<b>IV :</b> <b><u>Contrôle des conditions de transformation, d'élaboration, d'élevage, de stockage et de conditionnement</u></b>	Lieu de vinification dans la zone géographique Assemblage des cépages Pratiques œnologiques et traitements physiques Capacité de cuverie Bon état d'entretien global du chai et du matériel de vinification Dispositions relatives au conditionnement (registre des manipulations) Dispositions relatives au stockage des produits conditionnés Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur.	Registre de chai / registre des manipulations à jour		Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
<b>V :</b> <b><u>Obligations déclaratives</u></b>	Déclaration de récolte et de revendication* - Seuils de manquants Rendements autorisés	Envoyer une copie de la déclaration de récolte à l'ODG.  Remplir et envoyer la déclaration de revendication à l'ODG.	Vérification documentaire de la déclaration de récolte : vérification de la livraison aux usages industriels des volumes en dépassement de rendement (Art.D.645.14), Articles du Code rural et de la pêche maritime. Saisie informatique et vérification documentaire de la déclaration de revendication.	Contrôle documentaire de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication (respect des modalités et délais).
	Déclaration préalable d'affectation parcellaire (liste des parcelles affectées à la production en AOC)* pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, les écartements sur le rang et entre les rangs.	Remplir la déclaration d'affectation parcellaire et l'envoyer auprès de l'ODG.  La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées à l'ODG avant le 1 <sup>er</sup> février qui précède chaque récolte	Vérification documentaire et saisie informatique de la déclaration préalable d'affectation parcellaire : Vérification de l'appartenance des parcelles affectées à la zone de production de l'AOC ; vérification des règles de proportion de cépages.	

ETAPE	POINTS A CONTROLER	AUTOCONTROLES.	CONTROLES INTERNES	CONTROLES EXTERNES
<b><u>V :</u></b> <b><u>Obligations</u></b> <b><u>déclaratives</u></b>	Règles de circulation	Tenue du registre de suivi des lots avant commercialisation (registre des manipulations) Plan de cave ou listing de cuverie avec marquage indélébile des cuves		Contrôle des vins présents en vrac, conformément au plan de cave (ou listing de cuverie) et au registre de suivi des lots, lors des prélèvements sur site
<b><u>VI :</u></b> <b><u>Contrôles</u></b> <b><u>produits</u></b>	Contrôle produit sur lot de vin en vrac vendu au négoce et prêt à la commercialisation *	Tenue du registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement Une déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme d'inspection et est soit concomitante à la déclaration de revendication ou faite 15 jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée. En cas de transaction avec un acheteur hors du territoire national : l'opérateur doit informer l'OI lors de chaque transaction L'opérateur pratique ou fait pratiquer une analyse de chaque lot conditionné et le tient à disposition de l'ASSVAS		Examen analytique et organoleptique  Le déclenchement d'un contrôle produit sur vin vendu en vrac au négoce sur le territoire national 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 du territoire national : contrôle produit systématique
	Contrôle produit sur lot conditionné prêt à la commercialisation * (fontaine à vin, bouteille, vente cubitainer)	Tenue du registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement L'opérateur pratique ou fait pratiquer une analyse de chaque lot conditionné et le tient à disposition de l'ASSVAS.		Contrôle sur site par prélèvement d'un lot prêt à la commercialisation

## IV. MODALITES D'ORGANISATION DU CONTROLE PRODUIT (EXAMEN ANALYTIQUE ET ORGANOLEPTIQUE)

### A- AUTOCONTROLES

L'opérateur réalise 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 identifié de manière indélébile. Le nom de l'AOC doit figurer sur chaque contenant.

L'opérateur tient à jour un registre de suivi des lots, prévu par le 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 (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement) ;
- 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, Glucose + Fructose, Acidité volatile, Acidité totale, SO2 Total, Acide malique (pour les vins rouges).

### B - CONTROLES EXTERNES

#### Préambule :

*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)*

*Selon les procédures de contrôles suivantes.*

#### **1) Procédure de prélèvement des lots de vins en vrac destinés au négoce**

Tout opérateur avertit l'ASSVAS de ses ventes de vins en vrac par une déclaration effectuée au préalable de la vente. Cette déclaration est effectuée auprès de l'OI soit concomitamment à la déclaration de revendication, soit au moins 15 jours ouvrés avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée.

A la réception de la déclaration, l'ASSVAS peut déclencher un contrôle produit sur les lots déclarés. Dans ce cas, l'OI dispose de 3 jours ouvrés 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, l'opérateur avertit l'OI, dès réception de l'avis. Le lot demeure bloqué chez l'opérateur, dans l'attente d'un nouvel avis de passage.

- *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 (cf. INAO - DIR – CAC02).

- *Constitution de l'échantillon :*

- L'échantillon est constitué d'un volume prélevé dans un contenant choisi au hasard par l'agent de prélèvement, parmi les différents contenants d'un même lot.
- Si le lot n'est pas déclaré « être prêt à la commercialisation » par l'opérateur, le prélèvement ne peut pas avoir lieu. L'opérateur aura obligation d'informer l'OI dès lors que le lot sera prêt à la commercialisation. Dans l'attente du prélèvement et des résultats du contrôle produit, le lot reste bloqué chez l'opérateur.

Chaque prélèvement comporte au minimum 4 échantillons par lot :

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

Chaque échantillon prélevé est muni d'un dispositif de bouchage 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.

*Vente de vins en vrac à l'export : le vendeur déclare systématiquement toute transaction de vins en vrac à l'export auprès de l'OI dans les 15 jours ouvrés précédant 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 analytiques et organoleptiques 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 conditionnés ou destinés au conditionnement**

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.

Chaque prélèvement comporte au minimum 4 échantillons par lot :

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

Chaque échantillon prélevé est muni 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 de son représentant. L'opérateur ou son représentant a la possibilité d'y insérer des commentaires.

### **3) 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).

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

### **4) Examen organoleptique**

#### **1. Déroulement des examens organoleptiques**

La salle de dégustation est correctement aérée, éclairée et chauffée si nécessaire. Avant la dégustation, l'agent d'inspection 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, convoque les dégustateurs, constitue les jurys de dégustation et est chargé d'évaluer régulièrement les dégustateurs.

L'examen organoleptique permet de statuer sur l'acceptabilité du produit qui se définit par :

- la présence de caractéristiques spécifiques du produit d'appellation telles que définies dans les cahiers des charges ;
- l'absence de défauts dont l'intensité les rend réducteurs.

1. L'examen organoleptique porte sur les caractéristiques visuelles, olfactives et gustatives du produit.
2. Les échantillons soumis à la dégustation sont présentés de façon anonyme.
3. Le nombre de lots soumis à la dégustation est de 3 minimums et 20 échantillons maximum par jury.
4. L'organisme d'inspection convoque les dégustateurs formés par l'ODG.
5. Les commissions chargées de l'examen organoleptique composées par l'OI, parmi les personnes formées par l'ODG doivent comporter obligatoirement les trois collèges suivants :
  - Techniciens (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière et indépendants des opérateurs)
  - Porteurs de mémoire du produit (personnes habilitées au sens de l'ordonnance ou retraités reconnus par la profession).
  - Usagers du produit (restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée par l'ODG à l'OI, ...).

En fonction de ses qualités, et sans excéder deux personnes par jury, une même personne peut demander à être inscrite au collège des techniciens ou à celui des usagers. Au préalable de la commission, cette personne sera affectée à l'un des deux collèges.

6. Les jurys doivent comporter au minimum afin de pouvoir statuer :
  - a. Cinq membres présents ;
  - b. Des membres représentant deux des trois collèges cités ci-dessus ;
  - c. Un ou des membres représentant le collège des porteurs de mémoire.
7. Les fiches individuelles des dégustateurs sont renseignées en fonction de termes précis, validés par l'INAO. En outre, elles concluent sur l'acceptabilité du produit.
8. Tout avis négatif d'un membre de jury doit être formulé par écrit sur la fiche individuelle et doit être motivé. Après la dégustation individuelle, un agent de l'OI procède à la mise en commun des avis, qui sera consignée dans une fiche de synthèse également appelée PV contrôle organoleptique.

L'avis du jury, comportant l'acceptabilité du produit, est donné à la majorité et est formulé de la manière suivante :

- Lorsque dans un jury, tous les membres donnent un avis favorable aucune discussion n'est requise. Le PV est rédigé avec les commentaires de dégustation du jury.
  - Lorsque dans un jury, tous les membres donnent un avis défavorable aucune discussion n'est requise. Le PV est rédigé avec les termes précis et les motivations du refus.
  - Lorsque dans un jury, les membres ont des avis partagés, la majorité l'emporte. Le PV est rédigé avec les termes précis et les motivations du jury.
9. Les fiches individuelles et la fiche de synthèse signée de tous les membres du jury sont remises systématiquement de manière confidentielle à l'agent d'inspection.
  10. L'agent d'inspection vérifie la *fiche de synthèse-PV contrôle organoleptique* en fonction du contenu des fiches individuelles et la signe.

Lors des dégustations, l'agent d'inspection se tient à disposition des dégustateurs pour d'éventuels renseignements.

Le PV de contrôle organoleptique et les fiches individuelles de dégustation sont transmis aux services de l'INAO, sur demande.

## ANNEXE DU PLAN D'INSPECTION AOC HAUT POITOU

### 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, mise en conformité avec le cahier des charges, dont la mise en œuvre effective sera vérifiée par l'OI,
- qui classe ce manquement dans l'une des 3 catégories mineur, majeur ou grave.

#### **b) Suites au manquement**

La liste des mesures sanctionnant 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 ;
- déclassement d'un lot ou de l'ensemble de la production revendiqué par l'opérateur en cause; le terme « déclassement » s'entend comme le retrait du bénéfice de l'appellation (pour la part de production concernée) (d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée) (pour la part de récolte concernée) (pour le lot concerné). (Le vin) (Les vins) faisant l'objet de la présente décision peut être commercialisé en vin sans indication géographique sous réserve de répondre aux conditions fixées par la réglementation en vigueur pour le classement dans cette catégorie de vin.
- retrait du bénéfice de l'appellation sur tout ou partie de la production ou tout ou partie d'un outil de production ;
- suspension de l'habilitation de l'opérateur en cause ; la suspension d'habilitation peut être partielle en ce qu'elle ne concerne qu'une activité particulière ;
- retrait de l'habilitation de l'opérateur en cause ; le retrait d'habilitation peut être partiel en ce qu'il ne concerne qu'une activité particulière;

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

- avertissement ;
- contrôle supplémentaire à la charge de l'ODG ;
- 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 déclassement de lot, de suspension ou de retrait d'habilitation, les services de l'INAO en informent les services de la DGCCRF et de la DGDDI.

## **II/ Grille de traitement des manquements**

Manquement mineur : m  
Manquement majeur : M  
Manquement grave ou critique : G

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

La répétition ou le cumul de manquements relevés au cours de contrôles consécutifs peut entraîner une décision de retrait d'habilitation ou une augmentation de la fréquence de contrôle sur les conditions de production ou sur le produit.

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

Les manquements liés aux principaux points à contrôler apparaissent en **gras** dans la colonne « manquement ».

**ODG**

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	MESURES SANCTIONNANT LES MANQUEMENTS	MESURES DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU REPETITION/REGIDIVE
Maîtrise des documents et organisation	HP.ORG-01	Défaut d'information des procédures d'habilitation auprès des opérateurs.	M	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG.	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	HP.ORG-02	Absence d'enregistrement relatif à la diffusion des informations.	m	Avertissement.	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	HP.ORG-03	Défaut de suivi des DI.	G	Information au comité national concerné en vue d'une suspension ou d'un retrait de reconnaissance	Information au comité national concerné en vue d'une suspension ou d'un retrait de reconnaissance
	HP.ORG-04	Absence d'enregistrement des DI.	G	Information au comité national concerné en vue d'une suspension ou d'un retrait de reconnaissance	
	HP.ORG-05	Non respect des méthodologies de réalisation des contrôles internes indiquées dans le plan d'inspection.	M	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG.	Information du comité national concerné en vue d'une suspension ou d'un retrait de reconnaissance
	HP.ORG-06	Non respect de la procédure d'intervention de la CSCP (nombre de membres, date d'intervention, membres figurant sur la liste annuelle de l'ODG, intervention sans constat préalable, absence de fiche d'action corrective, non mise à disposition de ce PV à l'OI).	M	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG.	Information du comité national concerné en vue d'une suspension ou d'un retrait de reconnaissance
	HP.ORG-07	Planification des contrôles absente ou incomplète.	M	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG.	Information du comité national concerné en vue d'une suspension ou d'un retrait de reconnaissance
	HP.DOC-01	Absence de mise à disposition de la liste des opérateurs habilités.	M	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG.	Information du comité national concerné en vue d'une suspension ou d'un retrait de reconnaissance

	HP.DOC-02	Absence de mise à disposition de la liste des dégustateurs formés.	M	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG.	Information du comité national concerné en vue d'une suspension ou d'un retrait de reconnaissance
	HP.DOC-03	Absence de support pour la réalisation des contrôles internes.	G	Information au comité national concerné en vue d'une suspension ou d'un retrait de reconnaissance	
	HP.DOC-04	Absence de support pour la réalisation du suivi des manquements et pour la transmission des informations à l'OI.	G	Information au comité national concerné en vue d'une suspension ou d'un retrait de reconnaissance	
	HP.DOC-05	Supports de contrôles incomplets	m	Avertissement, plan de mise en conformité	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
<b>Suivi des résultats des contrôles internes de la mise en place des actions correctives</b>	HP.CI-01	Petites négligences dans le contenu des rapports de contrôle interne.	m	Avertissement.	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	HP.CI-02	Défaut dans la mise en œuvre du plan de contrôle interne, en ce qui concerne les fréquences et le contenu des interventions.	M	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG.	Information du comité national concerné en vue d'une suspension ou d'un retrait de reconnaissance
	HP.CI-03	Non respect des objectifs minimum de contrôles internes prévus par le PCI.	M	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG.	Information du comité national concerné en vue d'une suspension ou d'un retrait de reconnaissance
	HP.CI-04	Absence de suivi des manquements relevés en interne.	M	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG.	Information du comité national concerné en vue d'une suspension ou d'un retrait de reconnaissance
<b>Maîtrise des moyens humains</b>	HP.RH-01	Agent de contrôle non qualifié.	M	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG.	Information du comité national concerné en vue d'une suspension ou d'un retrait de reconnaissance
	HP.RH-02	Absence de service technique.	G	Information au comité national concerné en vue d'une suspension ou d'un retrait de reconnaissance	
	HP.RH-03	Absence de conventions, mandaterments... si prévus.	m	Avertissement.	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	HP.RH-04	Défaut de maîtrise des moyens humains en charge du contrôle interne.	M	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG.	Information du comité national concerné en vue d'une suspension ou d'un retrait de reconnaissance

	HP.RH-05	Absence de formation des dégustateurs.	G	Information au comité national concerné en vue d'une suspension ou d'un retrait de reconnaissance	
--	----------	--	---	---	--

**OPERATEUR**

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

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	Mesures faisant suite aux manquements	Mesures de traitement des manquements si absence de mise en conformité et/ou répétition/récidive
REALISATION DES CONTROLES	HP.REA-01	Refus du contrôle	G	Retrait de l'habilitation ou refus de l'habilitation	
	HP.REA-02	Absence de réalisation du contrôle interne (suite au non paiement des frais de contrôle interne à l'ODG)	G	Retrait de l'habilitation	
	HP.REA-03	Absence de réalisation du contrôle externe (suite au non paiement des frais de contrôle externe à l'Organisme d'inspection)	G	Retrait de l'habilitation	
DECLARATION D'IDENTIFICATION ENGAGEMENT DE L'OPERATEUR	HP.DI-01	Déclaration d'identification mensongère	M	Retrait de l'habilitation ou refus de l'habilitation	
	HP.DI-02	Absence d'information de l'ODG de toute modification majeure concernant l'opérateur ou affectant son outil de production	M	Avertissement et/ou un contrôle d'habilitation sur le terrain	M / retrait d'habilitation
HABILITATION	HP.HA-01	Non respect des règles structurelles d'habilitation	G	Retrait de l'habilitation ou refus de l'habilitation	

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	Mesures faisant suite aux manquements	Mesures de traitement des manquements si absence de mise en conformité et/ou répétition/récidive
<b>AIRE GEOGRAPHIQUE* ET AIRE PARCELLAIRE DELIMITEE*</b>	HP.AIRE-01	Parcelles (surfaces) déclarées sur la déclaration de récolte situées hors de l'aire délimitée	G	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 ou retrait de l'habilitation	
<b>APPARTENANCE DU CHAI A L'AIRE DE VINIFICATION*.</b>	HP.AIRE-02	Non respect des règles définies dans le cahier des charges (élaboration hors de l'aire géographique)	G	Retrait de l'habilitation	
<b>ENCEPAGEMENT* / FICHE CVI DATE D'ENTREE EN PRODUCTION POTENTIEL DE PRODUCTION*</b>	HP.ECVI-01	Non respect des règles d'encépagement	G	Retrait de l'habilitation et/ou retrait du bénéfice de l'appellation sur la partie de récolte concernée ou déclassement d'un volume de vin de la récolte considérée.	
	HP.ECVI-02	Non respect de la date d'entrée en production	M	Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées et/ou retrait du bénéfice de l'AOC pour la production concernée (cas des assemblages : obligation de destruction).	G / retrait d'habilitation
<b>DENSITE DE PLANTATION* ET ECARTEMENTS (RANGS, CEPS)*</b>	HP.DENS-01	Non respect des règles définies dans le cahier des charges	M	Retrait définitif du bénéfice de l'appellation sur les parcelles concernées	

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	Mesures faisant suite aux manquements	Mesures de traitement des manquements si absence de mise en conformité et/ou répétition/récidive
<b>NOMBRE D'YEUX FRANCS PAR PIED, REGLES DE TAILLE ET NOMBRE DE RAMEAUX FRUCTIFERES DE L'ANNEE*</b>	HP.TAIL-01	Non respect des règles définies par le cahier des charges	M	Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées, contrôle(s) supplémentaire(s).	G / retrait d'habilitation
<b>PALISSAGE*</b>	HP.TAIL-02	Non respect des règles définies par le cahier des charges	M	Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées, contrôle(s) supplémentaire(s).	G / retrait d'habilitation
<b>CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE*</b>	HP.CHA-01	Non respect de la charge maximale moyenne à la parcelle	M	Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées, contrôle(s) supplémentaire(s).	G / retrait d'habilitation
<b>SEUIL DE MANQUANTS*</b>	HP.MQ-01	Absence de liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants supérieur à 20% (cf. art R.645-4 du code rural et de la pêche maritime) ou liste erronée	m	Avertissement ou avertissement assorti de contrôle(s) supplémentaire(s), plan de mise en conformité	M / retrait du bénéfice de l'A.O.P. pour les parcelles présentant un pourcentage de vignes morts ou manquants supérieur à 20%



POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	Mesures faisant suite aux manquements	Mesures de traitement des manquements si absence de mise en conformité et/ou répétition/récidive
	HP.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 R.645-4 du code rural et de la pêche maritime)	M	Réfaction de rendement, contrôle(s) supplémentaire(s)	G / retrait du bénéfice de l'A.O.P. pour les parcelles présentant un pourcentage de vignes morts ou manquants supérieur à 20%
ETAT CULTURAL GLOBAL DE LA VIGNE*	HP.CDP-01	Parcelles à l'abandon ou en friche	M	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)	
	HP.CDP-02	Mauvais état sanitaire Mauvais état d'entretien du sol	m / M	Avertissement, réfaction du rendement pouvant être revendiqué en fonction de l'évaluation du mauvais état sanitaire, retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	M / retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
COUVERT VEGETAL DES TOURNIERES	HP.CDP-03	Absence de couvert végétal des tournières	m	Avertissement	M / retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
IRRIGATION	HP.IR-01	Non respect de l'interdiction	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	Mesures faisant suite aux manquements	Mesures de traitement des manquements si absence de mise en conformité et/ou répétition/récidive
RECOLTE* ET TRANSPORT DE LA VENDANGE	HP.REC-01	Non respect de la date de début de récolte (hors dérogation)	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée, contrôle(s) supplémentaire(s)	
	HP.REC-02	Parcelle non vendangée ou partiellement vendangée	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le volume maximum revendicable de l'année des parcelles concernées, contrôle(s) supplémentaire(s)	G / retrait d'habilitation
	HP.TRANS-01	Non respect de l'obligation de couvrir la vendange pendant le transport	m	Avertissement	M / avertissement contrôles produit supplémentaires
MATURITE*	HP.MAT-01	Non respect de la richesse minimale en sucre des raisins	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de récolte (parcelle, tries, cuve) concernée, contrôle(s) supplémentaire(s)	G / retrait d'habilitation
	HP.MAT-02	Non respect du Titre Alcoométrique Volumique Naturel Minimum (TAVNM)	M		
RENDEMENTS*	HP.RDMT-01	Dépassement du rendement autorisé	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les volumes concernés contrôle(s) supplémentaire(s)	G / retrait d'habilitation
	HP.RDMT-02	Absence de destruction des volumes produits au-delà des rendements autorisés	G	Retrait de l'habilitation, et déclassement d'un volume de vin encore en stock de la récolte considérée	

POINT A CONTRÔLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	Mesures faisant suite aux manquements	Mesures de traitement des manquements si absence de mise en conformité et/ou répétition/récidive
	HP.RDMT-03	Absence de destruction des volumes liés à un VSI	G	Retrait de l'habilitation, et déclassement d'un volume de vin encore en stock de la récolte considérée	
	HP.RDMT-04	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction (DPLC et VSI)	m	Avertissement	M / avertissement contrôles supplémentaires
<b>PRATIQUES ŒNOLOGIQUES*, TRAITEMENTS PHYSIQUES ET MATÉRIELS INTERDITS*</b> - interdiction des charbons à usage œnologiques pour l'élaboration des vins rosés ; - taux de concentration pour les vins rouges ; - utilisation des morceaux de bois interdite pour l'élaboration des vins blancs et rosés.	HP.VINIF-02	Non respect des règles définies dans le cahier des charges.	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la partie de la production concernée du millésime, contrôle(s) supplémentaire(s).	G / retrait d'habilitation
<b>PRATIQUES ŒNOLOGIQUES*: ENRICHISSEMENT</b>	HP.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	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les contenants concernés, contrôle(s) supplémentaire(s)	G / retrait d'habilitation

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	Mesures faisant suite aux manquements	Mesures de traitement des manquements si absence de mise en conformité et/ou répétition/récidive
		la pêche maritime).			
	HP.PO-02	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)	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les contenants concernés, contrôle(s) supplémentaire(s)	G / retrait d'habilitation
	HP.PO-03	Registre de manipulations non renseigné	m	Avertissement	M / avertissement, contrôle supplémentaire
<b>TRANSFORMATION, ELABORATION</b>	HP.VINIF-01	Non respect des règles définies dans le cahier des charges (notamment règles d'assemblages)	m/M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot, contrôle(s) supplémentaire(s)	G / retrait d'habilitation
<b>EXIGENCES LIEES AU CHAI (bon état d'entretien général des locaux et du matériel)</b>	HP.EXI-01	Non respect des règles définies dans le cahier des charges ; c'est à dire bon état d'entretien général des locaux et du matériel	m/M	Avertissement, contrôle(s) supplémentaire(s), plan de mise en conformité ou retrait de l'habilitation	M / suspension de l'habilitation
	HP.EXI-02	Non respect de la capacité de cuverie définie dans le cahier des charges : capacité comprise entre 1,2 et 1,4 fois	m/M	Avertissement, Contrôle(s) supplémentaire(s).	G / retrait d'habilitation

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	Mesures faisant suite aux manquements	Mesures de traitement des manquements si absence de mise en conformité et/ou répétition/récidive
		le rendement moyen de l'exploitation sur les 5 dernières années			
	HP.EXI-03	Non respect de la capacité de cuverie définie dans le cahier des charges : capacité inférieure à 1,2 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les 5 dernières années	G	Retrait de l'habilitation	
<b>REGLES DE CONDITIONNEMENT*</b>	HP.COND-01	Registre des manipulations non renseigné (point II de l'Art D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime)	m	Avertissement, contrôle(s) supplémentaire(s)	M / Avertissement, contrôle produit (examen analytique et organoleptique externe) de tous les lots constitués par l'opérateur
	HP.COND-02	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)	m	Avertissement, contrôle(s) supplémentaire(s)	M / Avertissement, contrôle produit (examen analytique et organoleptique externe) de tous les lots constitués par l'opérateur
	HP.COND-03	Non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés (point	M	Contrôle systématique de l'ensemble des lots obligation de déclarer à l'OI tous les conditionnements et ventes en vrac au cours des 12	G / retrait d'habilitation

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	Mesures faisant suite aux manquements	Mesures de traitement des manquements si absence de mise en conformité et/ou répétition/récidive
		III de l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime).		mois suivant la notification définitive, retrait de l'habilitation	
<b>EXPORTATION DES VINS HORS DU TERRITOIRE DE L'UNION EUROPEENNE</b> (point IV de l'Art D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime).	HP.EXPOR-01	Non mise à disposition des informations relatives au conditionnement identiques à celles figurant au registre des manipulations du règlement (CEE) 884/2001.	m	Avertissement	M / Avertissement, contrôle produit (examen analytique et organoleptique externe) de tous les lots constitués par l'opérateur
	HP.EXPOR-02	Non mise à disposition des analyses avant ou après conditionnement et/ou non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés.	m/M	Avertissement, contrôles "produits" supplémentaires systématiques sur tous les lots restants en cave.	G / retrait d'habilitation
<b>VENTE DES VINS EN VRAC HORS DU TERRITOIRE NATIONAL</b>	HP.EXPOR-03	absence de déclaration auprès de l'Organisme d'Inspection d'une expédition de vin non conditionné hors du territoire national	M	Contrôles "produits" supplémentaires systématiques sur tous les lots restants en cave.	G / retrait d'habilitation

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	Mesures faisant suite aux manquements	Mesures de traitement des manquements et absence de mise en conformité et/ou répétition/récidive
REGLES DE STOCKAGE	HP.STO-01	Non respect des règles définies dans le cahier des charges	m	Avertissement, contrôle(s) supplémentaire(s).	M / Avertissement, contrôle produit (examen analytique et organoleptique externe) de tous les lots constitués par l'opérateur
PERIODE AU COURS DE LAQUELLE LES VINS NE PEUVENT CIRCULER ENTRE ENTREPOSITAIRES AGREES	HP.CIRC-01	Non respect des règles définies dans le cahier des charges	m/M	Avertissement, contrôle(s) supplémentaire(s)	G / retrait d'habilitation
MISE EN MARCHÉ A DESTINATION DU CONSOMMATEUR	HP.CIRC-02	Non respect des règles définies dans le code rural ou dans le cahier des charges.	G	Retrait de l'habilitation	
CONTRÔLE DU PRODUIT* (EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES)	HP.CAO-01	Absence du nom de l'A.O.C. sur les cuves	m	Avertissement	M / avertissement, contrôle supplémentaire
	HP.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	M	Avertissement, contrôles produit sur l'ensemble de la cave.	G / retrait d'habilitation

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	Mesures faisant suite aux manquements	Mesures de traitement des manquements si absence de mise en conformité et/ou répétition/récidive
		plan de cave			
VIN EN VRAC*	HP.CAO-03	Non conservation en l'état des produits en vrac qui font l'objet d'un prélèvement.	M	Déclassement du lot concerné ou d'un volume de vin encore en stock de la récolte considérée.	G / retrait d'habilitation
	HP.CAO-04	Analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement.	M	Déclassement du lot, contrôle(s) supplémentaire(s)	G / retrait d'habilitation
	HP.CAO-05	Analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement.	M	Avertissement + obligation de conservation du lot et nouvelle expertise sur le même lot jusqu'au retour à la conformité	
	HP.CAO-06	Analyse non conforme (vin non loyal et marchand).	G	Retrait du bénéfice de l'appellation, contrôle(s) supplémentaire(s)	



POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	Mesures faisant suite aux manquements	Mesures de traitement des manquements si absence de mise en conformité et/ou répétition/récidive
	HP.CAO-07	Examen organoleptique = constat avec défaut organoleptique de faible intensité et acceptabilité du produit au sein de sa famille.	m	Avertissement, le lot est commercialisable.	
	HP.CAO-08	Examen organoleptique = constat avec défaut organoleptique d'intensité moyenne et acceptabilité du produit au sein de sa famille.	M	Avertissement + suspension du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné + contrôle supplémentaire sur le même lot si mesure de correction proposée (blocage du lot avec exigence de traçabilité)  Retrait du bénéfice de l'appellation pour le volume considéré si pas de correction proposée	
	HP.CAO-09	Examen organoleptique = constat avec défaut d'intensité moyenne à forte et non acceptabilité du produit au sein de sa famille.	G	Retrait du bénéfice de l'appellation / contrôle(s) supplémentaire(s)	
<b>VIN APRES CONDITIONNEMENT* OU PRÊT A ETRE MIS A LA CONSOMMATION.</b>	HP.CAO-10	Analyse non conforme.	M / G	Retrait du bénéfice de l'appellation, contrôle(s) supplémentaire(s)	

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	Mesures faisant suite aux manquements	Mesures de traitement des manquements si absence de mise en conformité et/ou répétition/récidive
	HP.CAO-11	Examen organoleptique = constat avec défaut organoleptique de faible intensité et acceptabilité du produit au sein de sa famille.	m	Avertissement, le lot est commercialisable.	
	HP.CAO-12	Examen organoleptique = constat avec défaut organoleptique d'intensité moyenne et acceptabilité du produit au sein de sa famille.	M	Avertissement, contrôle(s) supplémentaire(s), le lot est commercialisable.	
	HP.CAO-13	Examen organoleptique = constat avec défaut d'intensité forte et non acceptabilité du produit au sein de sa famille.	G	Retrait du bénéfice de l'appellation, contrôle(s) supplémentaire(s)	
<b>DECLARATION D'AFFECTATION PARCELLAIRE</b>	HP.DAF-01	Absence de déclaration ou déclaration erronée	M / G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles et les volumes concernés	G / retrait d'habilitation
<b>DECLARATION DE REVENDICATION* / DECLARATION DE RECOLTE</b>	HP.REV-01	Absence de déclaration de revendication.	G	Retrait d'habilitation	
	HP.REV-02	Déclaration de revendication erronée.	M	contrôle(s) supplémentaire(s), mise en conformité de la DREV, doublement de la fréquence de contrôle produit.	G / retrait d'habilitation

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	Mesures faisant suite aux manquements	Mesures de traitement des manquements si absence de mise en conformité et/ou répétition/récidive
	HP.REV-03	incohérence entre la déclaration de revendication et la déclaration de récolte, SV11 ou SV12	m / M	Avertissement ou avertissement et contrôle(s) supplémentaire(s), mise en conformité de la DREV, augmentation de la fréquence de contrôle	G / retrait d'habilitation
	HP.REV-04	Non respect des règles de proportion	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les volumes concernés	G / retrait d'habilitation
	HP.REV-05	absence d'envoi des déclarations de déclassement à l'ODG	m	Avertissement	M / avertissement, contrôle supplémentaire
<b>DECLARATION PREALABLE DE VENTE DE VIN EN VRAC</b>	HP.VVRAC-01	Absence de déclaration.	G	retrait d'habilitation.	
	HP.VVRAC-02	Déclaration erronée	M	Déclassement d'un volume de vin de la récolte considérée, retrait de l'habilitation	
	HP.VVRAC-03	non respect des délais d'information de l'OI	m	Avertissement	M / avertissement, contrôle supplémentaire
<b>TENUE DES REGISTRES : OBJECTIFS DE PRODUCTION,</b>	HP.REG-01	Aucun des registres demandés dans le cahier des	G	Retrait de l'habilitation	

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	Mesures faisant suite aux manquements	Mesures de traitement des manquements si absence de mise en conformité et/ou répétition/récidive
SUIVI DES MATURETES A LA RECOLTE, SUIVI DES LOTS AVANT COMMERCIALISATION, VOLUME COMPLEMENTAIRE INDIVIDUEL (VCI)		charges n'est renseigné.			
	HP.REG-02	Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement non renseigné	M	Obligation de déclaration auprès de l'OI de chaque conditionnement et de chaque transaction en vrac pendant 12 mois et contrôle produits sur tous les lots ainsi déclarés.	G / retrait d'habilitation
	HP.REG-03	Registre de chai (cahier de cave, plan de cave) non tenu à jour	m	Avertissement	
	HP.REG-04	Registre viticole non renseigné	G	Retrait de l'habilitation	
	HP.REG-05	Registre(s) erroné(s)	m	Avertissement, contrôle(s) supplémentaire(s).	G / retrait d'habilitation
	HP.REG-06	Non mise à disposition d'un ou de plusieurs registres	G	Retrait de l'habilitation	

\* principaux points à contrôler