



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

La Directrice

Dossier suivi par Manon BALAN
Tel. : 01 73.30.38.46
Fax : 01.73.30.38.04
Mél : m.balan@inao.gouv.fr

Ref. : F:\05 Instruction plans\FORMATIONS RESTREINTES
FR 2018\120 Formation restreinte 29.05.2018

Objet : Examen des annexes relatives au dispositif de contrôle
de l'irrigation des vignes aptes à la production de vins à appellation d'origine

CERTIPAQ

Monsieur le Directeur

11 Villa Thoréton

75 015 PARIS

Montreuil, le **15 JUIN 2018**

Monsieur le Directeur,

La formation restreinte du Conseil des agréments et contrôles s'est réunie le 29 mai 2018 afin d'étudier la proposition d'annexe au plan de contrôle de l'AOC :

- **Clairette de Bellegarde**, approuvé le 21 juillet 2015

Sur la base de l'avis de cette formation restreinte, j'approuve la proposition d'annexe relative au dispositif de contrôle de l'irrigation, dans le plan de contrôle.

Vous devrez adresser cette version du plan à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation concernée, afin que ce dernier le mette à disposition des opérateurs, conformément à l'article R.642-54 du Code rural et de la pêche maritime.

Je vous prie de bien vouloir agréer, Monsieur le Directeur, l'expression de mes salutations distinguées.

Marie GUITTARD

Copie : M.. ESTOUR, Mme LARRIEU – DT Sud-Est
Mme BLOT – pôle vins, cidres, boissons spiritueuses

INAO

12, RUE HENRI ROL-TANGUY
TSA 30003
93555 MONTREUIL CEDEX
TEL. 01 73 30 38 99 / TELECOPIE : 01 73 30 38 04
www.inao.gouv.fr



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITE

Le Directeur

Dossier suivi par Tatiana MAJCHRZAK
Tel. : 01 73.30.38.82
Fax : 01.73.30.38.04
Mél : t.majchrzak@inao.gouv.fr

Ref. : F:\05 Instruction plans\PLANS RECUS\AOC\
AOC viti\2015 04 10 PC AO CLAIRETTE DE BELLEGARDE

Objet : Notification de validation de plan de contrôle

CERTIPAQ

Monsieur le Directeur

11 Villa Thoréton
75 015 PARIS

Montreuil-sous-Bois, le **21-JUIL. 2015**

Monsieur le Directeur,

Compte tenu des modalités d'approbation des plans de contrôle validées par le Conseil des agréments et contrôles en sa séance du 22 mai 2012, je vous informe que le plan de contrôle version 1 de l'AOC Clairette de Bellegarde a été approuvé.

Aucune modification de ce plan ne peut être appliquée avant approbation.

Vous devrez adresser cette version du plan à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation concernée, afin que ce dernier le communique aux opérateurs, conformément à l'article R.642-54 du code rural et de la pêche maritime.

Je vous prie de bien vouloir agréer, Monsieur le Directeur, l'expression de mes salutations distinguées.

Pour le directeur et par délégation :

Marie-Lise Molinier

Directrice adjointe

Copie : MM P. LAVILLE et R. PAILLET et Mme G. LARRIEU – DT Sud-Est

INAO

12, RUE HENRI ROL-TANGUY
TSA 30003
93555 MONTREUIL SOUS-BOIS CEDEX
TEL. 01 73 30 38 99 / TELECOPIE : 01 73 30 38 04
www.inao.gouv.fr

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 354 V01 Validation : 08/07/2015
	<i>Appellation d'origine « Clairette de Bellegarde »</i>	

VERSION APPROUVEE LE 21 JUILLET 2015



Organisme Certificateur

11 Villa Thoréon
75015 PARIS
Tél. : 01.45.30.92.92
Fax : 01.45.30.93.00
E-mail : certipaq@certipaq.com
Site : www.certipaq.com

Date de validation par CERTIPAQ	Date de validation par l'I.N.A.O.
8 juillet 2015	

SOMMAIRE

PREAMBULE	3
1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT	4
2 - EVALUATION DE L'ODG POUR SON ADMISSION ET HABILITATION DES OPERATEURS	5
3 - MODALITES D'EVALUATION DES OPERATEURS ET DE L'ODG	10
3.1 – Eléments généraux	10
3.2 – Articulation entre les contrôles internes et les contrôles externes : Eléments de synthèse	12
3.3 – Tableaux détaillés du plan de contrôle	12
4 – MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES	31
4.1 - Autocontrôles	31
4.2 – Contrôles internes	31
4.3 – Contrôles externes	31
5 – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	32
5.1 - Eléments généraux	32
5.2 - Evaluation des manquements externes	32
5.3 - Suivi des manquements	32
5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur	35

PREAMBULE

Objet du Plan de Contrôle :

Conversion d'un plan d'inspection en plan de certification dans le cadre d'un transfert entre Organismes de contrôle.

Cahier des Charges :

Cahier des charges AOC « Clairette de Bellegarde »
Homologué par décret n°2011-1364 du 24 octobre 2011 (JORF du 27 octobre 2011)

Organisme de Défense et de Gestion :

Syndicat des Producteurs de Clairette de Bellegarde
31 bis rue d'Arles
PB 4
30 127 BELLEGARDE
Tel : 04.66.01.10.39

Opérateurs :

- Producteurs de raisins : caves particulières, coopérateurs
- Vinificateurs : caves particulières, caves coopératives, négociants
- Conditionneurs : caves particulières, négociants, conditionneurs.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 354 V01
	<i>Appellation d'origine « Clairette de Bellegarde »</i>	Validation : 08/07/2015 ----- page 4/48

1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
PRODUCTION DE RAISINS	PRODUCTEUR – CAVES PARTICULIERES	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier des charges et plan de contrôle en vigueur - Aire géographique + aire parcellaire délimitée - Encépagement - Entrée en production des jeunes vignes - Densité de plantation - Règle de taille - Palissage et hauteur de feuillage - Charge maximale moyenne à la parcelle - Pourcentage de pieds morts ou de manquants - Etat cultural - Irrigation - Obligations déclaratives
RECOLTE	PRODUCTEUR – CAVES PARTICULIERES	<ul style="list-style-type: none"> - Maturité / Richesse minimale en sucres - Rendements
VINIFICATION	CAVES PARTICULIERES – CAVES COOPERATIVES NEGOCIANTS	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier des charges et plan de contrôle en vigueur - Aire de proximité immédiate + aire géographique - VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé - Etat d'entretien global du chai et du matériel - Matériel interdit - Pratiques œnologiques - enrichissement - Capacité de cuverie - Maîtrise des températures de fermentation - Gestion des réclamations - Obligations déclaratives - Examen analytique - Examen organoleptique - Circulation des produits entre entrepositaires agréés
CONDITIONNEMENT CONSERVATION STOCKAGE	CAVES PARTICULIERES – CAVES COOPERATIVES – NEGOCIANTS	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier des charges et plan de contrôle en vigueur - Obligation d'analyse et normes analytiques - Obligation de conservation des échantillons conditionnés - Stockage - Mise en marché à destination du consommateur - Etiquetage - Gestion des réclamations - Obligations déclaratives - Examen analytique - Examen organoleptique

Sont notés en gras les points principaux à contrôler.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 354 V01 Validation : 08/07/2015
	<i>Appellation d'origine « Clairette de Bellegarde »</i>	----- page 5/48

2 - EVALUATION DE L'ODG POUR SON ADMISSION ET HABILITATION DES OPERATEURS

Les activités d'évaluation comprennent :

- l'**évaluation** proprement dite de l'Organisme de Défense et de Gestion en vue de son **admission** ;
- l'**habilitation** des opérateurs.

Ainsi pour pouvoir intervenir dans le processus de certification de la « Clairette de Bellegarde »

- l'Organisme de Défense et de Gestion doit avoir été **évalué** d'une part,
- les différents opérateurs doivent avoir été **habilités** d'autre part par l'Organisme Certificateur.

2.1 – Evaluation de l'ODG

L'**évaluation** de l'Organisme de Défense et de Gestion, en vue de son admission, a pour but de vérifier sa capacité à appliquer et maintenir les exigences sur lesquelles la certification est fondée.

Une **convention** est signée entre l'Organisme Certificateur CERTIPAQ et l'Organisme de Défense et de Gestion afin de définir les responsabilités prises par les deux entités.

Avant de procéder à l'évaluation, l'organisme certificateur doit examiner le dossier de candidature de l'Organisme de Défense et de Gestion permettant de fournir la preuve documentée que :

- Les exigences pour l'octroi de la certification sont clairement définies, documentées et comprises,
- Toute différence de compréhension entre les deux partenaires (Organisme Certificateur et Organisme de Défense et de Gestion) est résolue,
- L'organisme certificateur est en mesure d'assurer la prestation de certification correspondant à la portée de la certification demandée.

Dans le cadre de la convention, un audit d'évaluation est réalisé, selon la procédure de CERTIPAQ référencée PR 05 traitant notamment de la gestion des audits d'évaluation des ODG. Cet audit, mené à l'aide d'un support d'audit, permet l'examen de l'ensemble des points mentionnés au paragraphe 3.3.5 « *Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion* ». Il a notamment montré que l'Organisme de Défense et de Gestion :

- a mis en place et assure l'évolution de l'**organisation** nécessaire à la maîtrise de la qualité des produits, et qu'il détient les moyens nécessaires à la réalisation des opérations de contrôles internes prévues par le plan de contrôle ;
- a l'aptitude d'assurer le **suivi de l'engagement** de tous les opérateurs à appliquer et respecter les exigences en matière de certification de l'Organisme Certificateur.

Remarque : Dans le cadre du changement d'Organisme de Contrôle, l'ODG Syndicat des Vignerons de l'AOC Clairette de Bellegarde est réputé admis par Certipaq si les trois conditions ci-dessous sont réunies :

- il est reconnu ODG par l'INAO pour le cahier des charges AOC « Clairette de Bellegarde »,
- il a fait l'objet d'un suivi sur ses missions mises en œuvre dans le cadre du plan d'inspection du précédent OI,
- l'analyse, par CERTIPAQ, des données de certification transmises par le précédent OI et l'INAO, conformément à la Circulaire « INAO-CIRC-2010-04 », permet de conclure à la reconnaissance d'admission de l'ODG.

Si l'une des conditions ci-dessus n'est pas respectée, le Comité de Certification ou le Directeur (en application de la procédure de CERTIPAQ en vigueur) décide des actions complémentaires à mener en vue de l'admission de l'ODG.

2.2 – Préambule à l'habilitation des opérateurs : l'identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant bénéficier de l'Appellation d'Origine « Clairette de Bellegarde » est tenu de s'identifier auprès de l'ODG en déposant une déclaration d'identification établie selon le modèle validé par l'INAO, en vue de son habilitation.

Pour l'activité production de raisins (producteurs de raisins et caves particulières) : La déclaration d'identification doit être déposée à l'ODG avant le 1^{er} juin de l'année envisagée pour la première revendication en AOC.

Pour l'activité production vinification-conditionnement (caves particulières, caves coopératives, négociants) : La déclaration d'identification doit être déposée au moins un mois avant le début de l'activité.

L'ODG vérifie la complétude de la déclaration d'identification et revient éventuellement vers l'opérateur si des informations complémentaires doivent être précisées.

L'ODG enregistre la déclaration d'identification : l'ODG inscrit l'opérateur sur le fichier des opérateurs identifiés et tient à jour ce fichier.

L'ODG transmet la déclaration d'identification à CERTIPAQ dans un délai maximum de 15 jours ouvrés à compter du moment où l'ODG réceptionne la déclaration complète.

2.3 – Habilitation des opérateurs

1/ Modalités d'habilitation pour tout nouvel opérateur concerné par la production de raisins et la vinification :

L'habilitation des opérateurs, effectuée par CERTIPAQ selon la procédure en vigueur de CERTIPAQ (PR05 traitant notamment de la gestion des audits d'habilitation des opérateurs), a pour but de vérifier :

- **l'aptitude** de ces structures à répondre aux **exigences de l'AOC « Clairette de Bellegarde »** mentionnées dans le cahier des charges et le plan de contrôle les concernant,
- **leur engagement à appliquer le cahier des charges relatif à l'AOC « Clairette de Bellegarde »** et le plan de contrôle les concernant.

A cet effet, l'Organisme Certificateur procède à :

- l'examen documentaire, auprès de l'ODG Syndicat des Producteurs de Clairette de Bellegarde, des éléments suivants :
 - Déclaration d'identification de l'opérateur,
 - pour les producteurs de raisins, fiche CVI et déclarations préalables d'affectation parcellaire,
 - Plan de cave, de chai ou d'entrepôt.
- L'évaluation sur site des opérateurs sur les points de contrôle suivants :

Code	Points de contrôle
PM01	Version en vigueur du cahier des charges et du plan de contrôle
PM02*	Aire géographique, aire parcellaire délimitée
PM03*	Cépages autorisés
PM04*	Conditions d'entrée en production des jeunes vignes
PM05*	Densité de plantation
PM17	Aire géographique et aire de proximité immédiate
PM18	Entretien global du chai et du matériel
PM19*	Matériel interdit
PM21	Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage
PM22*	Maîtrise des températures de fermentation

* Principal Point à Contrôler

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 354 V01 Validation : 08/07/2015
	<i>Appellation d'origine « Clairette de Bellegarde »</i>	

Le contrôle documentaire et l'audit sur site par CERTIPAQ ont lieu dans les trois mois suivant l'identification par l'ODG Syndicat des Producteurs de Clairette de Bellegarde d'un opérateur et au plus tard avant la récolte pour les producteurs de raisins et avant le démarrage de la vinification pour les vinificateurs.

2/ Modalités d'habilitation pour tout nouvel opérateur concerné par les activités de vente de vins en vrac ou de conditionnement :

La décision d'habilitation de ces opérateurs est prise par CERTIPAQ sur la base de l'examen documentaire de la Déclaration d'Identification.

L'habilitation de ces opérateurs, effectuée par CERTIPAQ, a pour but de vérifier **leur engagement à appliquer les textes en vigueur relatifs à l'AOC « Clairette de Bellegarde »** et le plan de contrôle les concernant.

Avant d'être soumis à la fréquence de contrôle définie au paragraphe C, ces opérateurs sont soumis à une période de suivi renforcé.

Le suivi renforcé consiste en un audit de suivi externe : vérification du respect des conditions de production fixées par le cahier des charges et reprises dans le présent plan de contrôle.

Cet audit doit être réalisé dans les 2 mois suivant la 1^{ère} déclaration de conditionnement ou de vente en vrac ou de retraitement.

A cet effet, les audits dits renforcés réalisés sur les sites de ces opérateurs permettent l'examen de **l'ensemble des points mentionnés dans** le tableau des conditions de production (hors contrôle produit) défini au chapitre III « Modalités des autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes » du présent dossier.

A l'issue de la période de suivi renforcé, le maintien de l'habilitation est conditionné à l'absence / la levée de manquement grave détecté en audit de suivi externe renforcé.

Le non-respect de cette condition entraîne un retrait d'habilitation de l'opérateur.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 354 V01 Validation : 08/07/2015
	<i>Appellation d'origine « Clairette de Bellegarde »</i>	----- page 8/48

✓ Dispositions générales relatives à l'habilitation des opérateurs

Les décisions d'admission ou non de l'ODG (octroi du certificat) et les décisions d'habilitation ou non des opérateurs (octroi de l'habilitation) sont prises conformément aux procédures PR 04 relative au traitement d'une demande de certification et PR 05 traitant notamment de l'évaluation de l'ODG et à l'habilitation des opérateurs.

Lorsque l'audit d'habilitation a été réalisé, l'habilitation est prononcée dès que l'ensemble des manquements, éventuellement constatés, est levé.

Néanmoins, selon les modalités définies par CERTIPAQ, l'habilitation peut être prononcée, en cas de manquements mineurs constatés à condition que ces manquements fassent l'objet de propositions d'actions correctives et de délais associés jugés recevables (plan de mise en conformité accepté pour les manquements mineurs constatés). Cette décision doit être prise par le Comité de Certification.

La décision d'habilitation définissant la portée, ou de non habilitation (motivée) est transmise par CERTIPAQ à l'opérateur (copie à l'ODG) dans un délai de 15 jours à compter de la réception des réponses aux éventuels manquements (permettant le retour en conformité) ou sous huitaine après examen par le Comité de Certification.

Les décisions d'habilitation sont prononcées avant le démarrage de l'activité de l'opérateur (avant récolte pour les producteurs de raisins).

L'habilitation a pour conséquence l'inscription de l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités. Certipaq tient à jour la liste des opérateurs habilités.

Tout changement d'identité d'un opérateur ainsi que toute modification de l'outil de production et/ou de transformation apportée par l'opérateur doivent être déclarées à l'ODG.

L'OC devra être tenu informé par l'ODG :

- de tout changement d'identité (dont la raison sociale) d'un opérateur,
- de toute modification importante de l'organisation d'un opérateur pouvant avoir une incidence sur la mise en œuvre du cahier des charges par ce dernier.

En cas de modification majeure d'un outil de production, une nouvelle procédure d'habilitation doit être engagée.

Une modification majeure de l'outil de production est :

- une modification de la structure de l'exploitation de plus de 20% des surfaces,
- changement de localisation du lieu de vinification et/ou élevage,
- l'acquisition de nouveaux matériels visés dans le cahier des charges ou dans la déclaration d'identification.

En cas de changement de raison sociale, de cession ou de reprise de l'outil de production, sans modification majeure de l'outil de production, de changement d'un des points déclarés dans le cadre « identité » de la fiche « demande d'identification », il n'y aura pas de nouvelle habilitation, cependant une nouvelle déclaration d'identification sera signée.

Après la phase d'évaluation de l'Organisme de Défense et de Gestion en vue de son admission et d'habilitation des différents opérateurs engagés dans la démarche de certification Appellation d'Origine, se met en place le plan de contrôle qui intègre l'autocontrôle, le contrôle interne et le contrôle externe pour les opérateurs et l'évaluation en suivi de l'ODG.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 354 V01
	<i>Appellation d'origine « Clairette de Bellegarde »</i>	Validation : 08/07/2015 ----- page 9/48

Dispositions transitoires :

Sans préjudice de toute analyse de risque ayant mis en avant une nécessité d'effectuer certains contrôles, à la date de l'entrée en vigueur du présent plan de contrôles, tout opérateur bénéficiant d'une habilitation en cours délivrée par le directeur de l'INAO est réputé habilité par l'OC en charge dudit plan de contrôle.

A la même date, toute procédure en cours à l'encontre d'un opérateur défaillant est prise en charge par l'OC et poursuivie au vu des dispositions du plan de contrôle. Toutefois, les sanctions prévues dans le plan de contrôle ne s'appliquent pas si elles sont plus sévères que celles définies dans la grille de traitement des manquements annexée au plan d'inspection, lesquelles demeurent alors applicables aux manquements constatés avant l'entrée en vigueur du plan de contrôle.

Sont notamment considérées comme des procédures en cours, le traitement des informations transmises par l'ODG suite au contrôle interne, le suivi des anomalies et manquements constatés par l'OI, le suivi des mesures correctives ou correctrices dans les délais fixés par l'INAO, les contrôles supplémentaires et toute autre sanction notifiés par l'INAO ainsi que les recours en instance de traitement auprès de l'OI.

Les délais attendus de mise en conformité des opérateurs pourront être modulés par le Comité de Certification notamment en fonction du contexte et de la grille de traitement des manquements du précédent plan d'inspection.

3 - MODALITES D'EVALUATION DES OPERATEURS ET DE L'ODG

3.1 - Eléments généraux

Une fois le plan de contrôle validé par l'INAO, CERTIPAQ l'adresse à l'ODG. L'ODG doit alors mettre à disposition des opérateurs le Cahier des Charges et le Plan de Contrôle validés dans leur dernière version.

L'organisation générale mise en place pour assurer la certification de la « Clairette de Bellegarde » Appellation d'Origine s'articule entre trois types de contrôles définis ci-dessous :

- l'**auto-contrôle**
- le **contrôle interne**
- le **contrôle externe**

3.1.1 – L'auto-contrôle

L'INAO définit l'Autocontrôle comme un contrôle organisé par l'opérateur sur sa propre activité. Par cet autocontrôle et son enregistrement, l'opérateur de la filière « Clairette de Bellegarde » vérifie l'adéquation de ses pratiques avec le cahier des charges de l'Appellation d'Origine.

Les enregistrements des autocontrôles sont conservés par les opérateurs pendant une durée minimum de 3 ans.

3.1.2 – Le contrôle interne

Il est mis en œuvre par l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG). Ce dernier est responsable du suivi de ces contrôles. Ce contrôle interne lui permet de s'assurer que les exigences relatives à la certification du produit sont respectées. Il est réalisé, sous la responsabilité de l'ODG.

✓ **Contrôle interne des opérateurs au sein de la filière « Clairette de Bellegarde » Appellation d'Origine**

Pour assurer ses engagements concernant le respect du cahier des charges « Clairette de Bellegarde » Appellation d'Origine, l'ODG met en place les mesures suivantes :

- Maîtrise de la diffusion des documents concernant le cahier des charges et le plan de contrôle :
 - identification de chacun des opérateurs de la filière « Clairette de Bellegarde »,
 - diffusion des exigences du cahier des charges et du plan de contrôle aux opérateurs de la filière.
- Suivi des résultats des contrôles internes et mise en place des actions correctives.
- Suivi des résultats des contrôles externes (y compris les rapports d'analyses) et de la mise en place des actions correctives.
- Suivi de son engagement général d'ODG de l'organisme certificateur CERTIPAQ dont la gestion des réclamations client/consommateurs.

Le détail par étapes et par point à maîtriser du plan de contrôle interne est présenté au chapitre 3.3.

Les contrôles internes font l'objet d'enregistrements permettant d'apporter la preuve de leur réalisation effective. Ceux-ci reprennent l'ensemble des points à contrôler chez chaque opérateur. Ils sont pris en compte par l'Organisme Certificateur comme défini au point suivant.

✓ **Conditions de prise en compte des contrôles internes par l'Organisme Certificateur**

Pour se faire, des exigences minimales en termes de **compétence** et de **mandatement** des agents chargés du contrôle interne sont déterminée et vérifiés dans le cadre du contrôle externe.

Le tableau ci-après reprend ces exigences définies en fonction de la portée du contrôle (type d'opérateurs contrôlés, type de contrôle réalisé) :

Opérateur contrôlé	Type de Contrôle	Qualification du contrôleur interne	Connaissances nécessaires
Tous Contrôle documentaire des obligations déclaratives	Contrôle	Connaissance de la filière viticole	- Connaissance de la filière viticole

Ces contrôles internes doivent par ailleurs être réalisés par des agents indépendants de l'opérateur contrôlé.

Dans ce cadre, l'ODG tient à jour et à disposition de l'Organisme Certificateur le champ de compétence détaillé de chaque contrôleur interne intervenant pour son compte.

Une liste des contrôleurs internes tenue à jour et reprenant pour chacun d'eux les missions de contrôles qui leur sont confiées, est transmise sur demande à l'Organisme Certificateur.

3.1.3 – Le contrôle externe

Il est mis en œuvre par l'Organisme Certificateur **CERTIPAQ**. Il lui permet de s'assurer du respect des exigences liées à la certification Appellation d'Origine.

Dans le cadre des contrôles externes, l'Organisme Certificateur doit prouver la compétence de ses agents chargés de la réalisation de ces contrôles et prendre en compte les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'ODG.

Les agents chargés des audits sont **habilités** par CERTIPAQ selon sa procédure en vigueur.

D'une manière générale, les contrôles et analyses pratiqués dans le cadre de la certification de la « Clairette de Bellegarde » Appellation d'Origine sont gérés conformément aux procédures de CERTIPAQ référencées PR07 « *Gestion des audits et contrôles de suivi* » et PR08 « *Gestion des analyses produits* » de CERTIPAQ.

Les audits, contrôles et analyses sont planifiés conformément aux fréquences définies dans le présent plan de contrôle. Pour les contrôles, lorsque la situation / le contexte le permet, l'organisme certificateur se réserve la possibilité de faire des visites inopinées. Les audits sont menés par conduite d'entretien, étude documentaire et visite sur site. L'auditeur vérifie systématiquement au cours de l'audit, que les actions correctives proposées suite aux éventuels manquements relevés lors de l'audit précédent (interne et/ou externe) ont été mises en place et sont efficaces.

Un **support de contrôle** est mis en place reprenant l'ensemble des points à contrôler, défini au chapitre 3.3 « Tableaux détaillés du plan de contrôle » du présent dossier, dans le cadre des visites de chaque opérateur.

Ces contrôles font l'objet **d'enregistrements** permettant d'apporter la preuve de leur réalisation effective. Ceux-ci reprennent l'ensemble des points à contrôler dans le cadre des visites de chaque opérateur.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 354 V01 Validation : 08/07/2015
	<i>Appellation d'origine « Clairette de Bellegarde »</i>	

3.2 – Articulation entre les contrôles internes et les contrôles externes : Eléments de synthèse

Les tableaux de synthèse ci-dessous présentent pour chaque opérateur et pour chaque grande étape du schéma de vie, l'**articulation** entre les **contrôles externes** effectués par CERTIPAQ et les **contrôles internes** réalisés par l'Organisme de Défense et de Gestion. Ils mentionnent également les **fréquences minimales** pour chaque type de contrôle.

Sites	Thèmes	Fréquence minimale des contrôles internes	Fréquence minimale des contrôles externes par CERTIPAQ	Fréquence minimale globale de contrôle
Organisme de Défense et de Gestion	Evaluation ODG	-	1 audit / an	1 audit / an
Production de raisins (producteurs de raisins – caves particulières)	Aire de production	-	20% des superficies affectées / an	20% des superficies affectées / an
	Encépagement			
	Conditions de production	-	5% des opérateurs / an	5% des opérateurs / an
	Taux de sucre Rendement			
Obligations déclaratives	4% des opérateurs / an	1% des opérateurs / an	5% des opérateurs / an	
Vinification-conditionnement (caves particulières – caves coopératives-négociants)	Vinification et stockage	-	5% des opérateurs / an	5% des opérateurs / an
	Obligations déclaratives	-	5% des opérateurs / an	5% des opérateurs / an
Caves particulières – Conditionneurs – Metteurs en marché – négociants	Contrôle produits : - Examen organoleptique	-	- 1 lot / opérateur / an - 100% des lots de vins en vrac destinés à être expédiés en dehors des frontières nationales	- 1 lot / opérateur / an - 100% des lots de vins en vrac destinés à être expédiés en dehors des frontières nationales
	Contrôle produits : - Examen analytique	-	- 10% des échantillons prélevés pour l'examen organoleptique / an - 100% des lots de vins en vrac destinés à être expédiés en dehors des frontières nationales	10% des échantillons prélevés pour l'examen organoleptique / an 100% des lots de vins en vrac destinés à être expédiés en dehors des frontières nationales

En cas de manquement dans l'application du plan de contrôle ou d'autres manquements graves et/ou répétés par rapport aux exigences du cahier des charges, le Comité de Certification du CERTIPAQ peut demander un **renforcement des fréquences de contrôles** internes et/ou externes, conformément aux procédures de l'Organisme Certificateur (voir également chapitre 5 – « Traitement des manquements »).

3.3 – Tableaux détaillés du plan de contrôle (autocontrôle, contrôle interne et contrôle externe)

Les tableaux ci-après détaillent pour chaque caractéristique :

- les **points à maîtriser** (PM) ;
- les **valeurs cibles**,
- les **auto-contrôles (AC)**, les **contrôles internes (CI)** et les actions de **contrôle externe (CE)**,
- la **fréquence minimum** de contrôle (contrôle interne / contrôle externe),
- le(s) **responsable(s)** du (des) point(s) de maîtrise et/ou de contrôle (contrôle interne /contrôle externe),
- les **documents de référence** ou **documents preuves**.

Aide à la lecture du plan de contrôle

Critères définis dans le cahier des charges
« Clairette de Bellegarde » Appellation
d'Origine

Articulation plan de contrôle
Interne / Externe

Documents de référence :
référentiel, procédures, instructions...
Documents preuves :
documents d'enregistrement

Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI), Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsables	Méthode	Document de référence/ Documents preuves
PM6							

PM = Point à Maîtriser

Points à contrôler identifiés en gras : principaux points à contrôler.

3.3.1 – Production de raisins (producteurs de raisins)

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 01	Documentation Version en vigueur du cahier des charges et du plan de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> A jour et disponible sur site 	AC	Information et transmission du cahier des charges et du plan de contrôle par l'ODG	A l'identification – à chaque modification	Producteur de raisins	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges Plan de Contrôle
			CI	/	/	/	/	
			CE	Contrôle documentaire de la présence du cahier des charges et du plan de contrôle en vigueur	Opérateurs vus dans le cadre du contrôle des 20 % des superficies affectées / an	Auditeur externe	Document 	
PM 02	Situation géographique du vignoble Aire géographique et aire parcellaire délimitée	<ul style="list-style-type: none"> Vignoble strictement en zone AOC telle que définie dans le CDC 	AC	<ul style="list-style-type: none"> Connaissance du classement des parcelles par le producteur Fiche CVI (Casier Viticole Informatisé) à jour 	A l'identification – à chaque acquisition, plantation de parcelles	Producteur de raisins	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Plan du vignoble Fiche CVI Plans INAO de l'aire délimitée Déclaration d'identification Annexe 2 – Contrôle des conditions de production
			CI	/	/	/	/	
			CE	Contrôle de la localisation du vignoble dans la zone AOC Vérification visuelle sur site de la conformité avec le CVI Cf. Annexe 2 – Contrôle des conditions de production	20 % des superficies affectées / an	Auditeur externe	Document  Visuel 	
PM 03	Encépagement Cépages	<ul style="list-style-type: none"> Les vins blancs sont issus exclusivement du cépage clairette B. 	AC	<ul style="list-style-type: none"> Etablissement du potentiel de production revendicable et tenue à jour de ce potentiel. Fiche CVI (Casier Viticole Informatisé) à jour Déclaration préalable d'affectation parcellaire 	A l'identification A chaque déclaration préalable d'affectation	Producteur de raisins	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Potentiel de production revendicable Fiche CVI Déclaration préalable d'affectation parcellaire Annexe 2 – Contrôle des conditions de production
			CI	/	/	/	/	
			CE	Contrôle du respect de cépages autorisés dans l'AOC Contrôle documentaire sur relevé parcellaire du CVI et déclaration préalable d'affectation parcellaire Vérification visuelle sur site Cf. annexe 2 – Contrôle des conditions de production	20 % des superficies affectées / an	Auditeur externe	Document  Visuel 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 04	Entrée en production des jeunes vignes	<ul style="list-style-type: none"> Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant : <ul style="list-style-type: none"> - des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ; - des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ; - des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que le cépage admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, le cépage admis pour l'appellation peut ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause. 	AC	<ul style="list-style-type: none"> Respect des conditions d'entrée en production des jeunes vignes 	A chaque plantation et/ou surgreffage	Producteur de raisins	Document 📖 Visuel 👁️	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrements CVI Déclaration préalable d'affectation parcellaire
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification du respect des conditions d'entrée en production des jeunes vignes		20 % des superficies affectées / an	Auditeur externe	

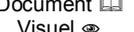
Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 05	Conduite du vignoble – Mode de conduite Densité de plantation	<ul style="list-style-type: none"> Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres ; Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. <u>Mesures transitoires</u> : <ul style="list-style-type: none"> Les parcelles de vigne plantées avant le 16 août 1989 et dont la densité est inférieure à 4 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin. Les parcelles de vigne en place avant le 31 juillet 2009, dont l'écartement inter-rangs est supérieur à 2,50 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin. 	AC	<ul style="list-style-type: none"> Fiche CVI renseignée 	A l'identification A chaque déclaration préalable d'affectation parcellaire	Producteur de raisins	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Fiche CVI Annexe 2 – Contrôle des conditions de production Registre relatif aux dispositions transitoires
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérifications du respect de la densité de plantation et sur le terrain de la conformité de la fiche CVI Cf. annexe 2 – Contrôle des conditions de production	20 % des superficies affectées / an	Auditeur externe	Document  Visuel 	
PM 06	Conduite du vignoble – Mode de conduite Règle de taille	<ul style="list-style-type: none"> Les vignes sont taillées en taille courte (conduite en gobelet ou cordon de Royat simple ou double) ; Chaque pied porte un maximum de 6 coursons taillés à 2 yeux francs au maximum ; Pour les vignes âgées de plus de 20 ans (à compter de la 21ème feuille), chaque pied peut porter un maximum de 7 coursons à 2 yeux francs maximum. 	AC	<ul style="list-style-type: none"> Mode de taille et règles de taille Contrôle visuel sur le terrain 	A chaque taille Après chaque taille	Producteur de raisins	Visuel 	/
			CI	/	/	/		
			CE	Vérification du mode de taille des vignes sur le terrain et comptage du nombre de coursons et d'yeux francs par pied	20 % des superficies affectées / an	Auditeur externe	Visuel 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 07	Conduite du vignoble – Mode de conduite Règles de palissage et de hauteur de feuillage	<ul style="list-style-type: none"> Les vignes présentent une hauteur de feuillage permettant de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin. 	AC	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel sur le terrain de manière aléatoire 	A chaque cycle de production	Producteur de raisins	Visuel 👁️	<ul style="list-style-type: none"> Annexe 2 – Contrôle des conditions de production
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérifications du respect des règles de palissage et hauteur de feuillage <i>Cf. annexe 2 – Contrôle des conditions de production</i>	20 % des superficies affectées / an	Auditeur externe	Visuel 👁️	
PM 08	Conduite du vignoble – Mode de conduite Charge maximale moyenne à la parcelle	<ul style="list-style-type: none"> La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 kilogrammes par hectare ; Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 8000 kilogrammes par hectare. 	AC	<ul style="list-style-type: none"> Recensement de la charge à la parcelle 	A chaque campagne	Producteur de raisins	Visuel 👁️	<ul style="list-style-type: none"> Annexe 2 – Contrôle des conditions de production
			CI	/	/	/	/	
			CE	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet <i>Cf. annexe 2 – Contrôle des conditions de production</i>	20 % des superficies affectées / an	Auditeur externe	Visuel 👁️	
PM 09	Conduite du vignoble – Mode de conduite Seuil de pieds morts ou manquants	<ul style="list-style-type: none"> Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 % 	AC	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel Tenue à jour de la liste des parcelles présentant plus de 20% de pieds morts ou manquants 	A chaque campagne	Producteur de raisins	Document 📖 Visuel 👁️	<ul style="list-style-type: none"> Liste des parcelles à plus de 20% de pieds morts ou manquants Registre
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification du respect du taux de manquants Vérification de la tenue du registre des parcelles à plus de 20% de manquants, le cas échéant	20 % des superficies affectées / an	Auditeur externe	Document 📖 Visuel 👁️	
PM 10	Conduite du vignoble Etat cultural de la vigne	<ul style="list-style-type: none"> Bon état cultural global de la vigne de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien du sol 	AC	<ul style="list-style-type: none"> Suivi état cultural et entretien des parcelles 	A chaque campagne	Producteur de raisins	Visuel 👁️	/
			CI	/	/	/	/	
			CE	Contrôle de l'entretien des parcelles et de l'état cultural	20 % des superficies affectées / an	Auditeur externe	Visuel 👁️	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 11	Conduite du vignoble - Irrigation	<ul style="list-style-type: none"> Irrigation autorisée selon le respect des dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime : Irrigation interdite du 1er mai à la récolte (sauf dérogation accordée par l'INAO avec déclaration auprès de l'OC : désignation, superficie, encépagement, nature installations d'irrigation) Installations fixes dans parcelles d'AOC non enterrés 	AC	<ul style="list-style-type: none"> Irrigation éventuelle 	Avant irrigation	Producteur de raisins	Document Visuel	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration individuelle d'irrigation
			CI	/	/	/	/	
			CE	Contrôle de l'irrigation des parcelles et du respect du code rural	20 % des superficies affectées / an	Auditeur externe	Document Visuel	
PM 12	Récolte, transport et maturité du raisin - Récolte - Maturité du raisin	<ul style="list-style-type: none"> Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité. Richesse en sucre des raisins : ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 178 grammes par litre de moût. 	AC	<ul style="list-style-type: none"> Lecture réfractométrique aléatoire Enregistrements 	Avant récolte et/ou pendant récolte	Producteur de raisins	Document Mesure	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrements contrôles de maturité Annexe 2 – Contrôle des conditions de production
			CI	/	/	/	/	
			CE	Mesure ou vérification documentaire (sur dernière récolte) quand les conditions ne le permettent pas Cf. Annexe 2	5% des opérateurs / an	Auditeur externe	Document Analyse (Méthode : Norme NF V 05-109 ou méthode équivalente)	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 13	Rendement	<ul style="list-style-type: none"> Rendement annuel : rendement fixé annuellement par le Comité National de l'INAO 	AC	<ul style="list-style-type: none"> Calcul du rendement Tenue à jour du potentiel revendicable 	A chaque déclaration	Producteur de raisin	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Calcul du rendement Déclarations Attestation de destruction des volumes excédentaires (le cas échéant) Liste des manquants, mesures transitoires
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification du respect du rendement	5% des opérateurs / an	Auditeur externe	Document 	
PM 14	Rendement - Rendement butoir	<ul style="list-style-type: none"> Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 68 hectolitres par hectare 	AC	• /	/	/	/	• /
			CI	/	/	/	/	
			CE	Absence de contrôle	/	/	/	

3.3.2 – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage (vinificateur – conditionneur)

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 15	Volume substituable individuel VSI Destruction des dépassements de rendements	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration VSI Destructions des volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé – selon les dispositions de l'article D645-7 du Code Rural 	AC	Conservation d'une copie de la déclaration et des attestations de destruction des volumes	A chaque déclaration	Vinificateur	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration VSI Attestation de destruction Registres
			CI	/	/	/	/	
			CE	Contrôle documentaire	5% des opérateurs / an	Auditeur externe	Document 	
PM 16	Documentation Version en vigueur du cahier des charges et du plan de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> A jour et disponible sur site 	AC	Information et transmission du cahier des charges et du plan de contrôle par l'ODG	A l'identification – à chaque modification	Vinificateur-Conditionneur	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges Plan de Contrôle
			CI	/	/	/	/	
			CE	Contrôle documentaire de la présence du cahier des charges et du plan de contrôle en vigueur	5% des opérateurs / an	Auditeur externe	Document 	
PM 17	Situation géographique	<ul style="list-style-type: none"> Respect de l'aire géographique et l'aire de proximité immédiate 	AC	<ul style="list-style-type: none"> Situation géographique des bâtiments 	En continu	Vinificateur	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Plan du site Déclaration d'identification
			CI	/	/	/	/	
			CE	Contrôle de la localisation dans l'aire géographique et l'aire de proximité immédiate	5% des opérateurs / an	Auditeur externe	Document  Visuel 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 18	Transformation – élaboration – conditionnement Etat d'entretien global du chai et du matériel	<ul style="list-style-type: none"> Le chai et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général 	AC	<ul style="list-style-type: none"> Mesures d'hygiène Entretien régulier des locaux 	En continu	Vinificateur-Conditionneur	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Règles d'hygiène Plan de cave
			CI	/	/	/	/	
			CE	Contrôle visuel des l'état des locaux et des modalités de nettoyage	5% des opérateurs / an	Auditeur externe	Document  Visuel 	
PM 19	Transformation – élaboration – conditionnement Matériel interdit	<ul style="list-style-type: none"> L'emploi de pressoirs continus est interdit 	AC	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation de pressoir autorisé 	En continu	Vinificateur-Conditionneur	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Contrat et/ou facture location/prêt matériel
			CI	/	/	/	/	
			CE	Contrôle visuel ou documentaire du pressoir utilisé	5% des opérateurs / an	Auditeur externe	Document  Visuel, 	
PM 20	Elaboration Pratiques œnologiques - enrichissement	<ul style="list-style-type: none"> Respect de l'Article D645-9 du Code rural et de la pêche maritime 	AC	Enregistrement des opérations d'enrichissement (autorisées)	A chaque enrichissement (autorisé)	Vinificateur	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Dérogations du comité régional Registre de manipulation
			CI	/	/	/	/	
			CE	Contrôle du respect des pratiques œnologiques relatives à l'enrichissement conformément à l'Article D645-9 du Code rural et de la pêche maritime	5% des opérateurs par an	Auditeur externe	Document 	
PM 21	Transformation – élaboration Capacité de cuverie	<ul style="list-style-type: none"> La capacité de cuverie de vinification et de stockage est au moins égale au volume vinifié en appellation d'origine contrôlée au cours de la récolte précédente 	AC	<ul style="list-style-type: none"> Mesure de la capacité globale de la cuverie 	A l'installation – renouvellement matériel	Vinificateur	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Calcul de la capacité de cuverie Déclaration de revendication Déclaration de récolte
			CI	/	/	/	/	
			CE	Calcul de la capacité globale de cuverie	5% des opérateurs / an	Auditeur externe	Document  Visuel 	
PM 22	Transformation – élaboration – conditionnement Maîtrise des températures de fermentation	<ul style="list-style-type: none"> Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification. Cette disposition ne s'applique pas aux vins élaborés en contenants en bois de capacité égale ou inférieure à 400 litres. 	AC	<ul style="list-style-type: none"> Mise en place d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification 	A l'installation – renouvellement matériel	Vinificateur	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Facture et/ou contrat location/prêt matériel de maîtrise de la température
			CI	/	/	/	/	
			CE	Contrôle visuel ou documentaire du dispositif en place	5% des opérateurs / an	Auditeur externe	Document  Visuel 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 23	Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé : <ul style="list-style-type: none"> les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ; une analyse réalisée avant ou après le conditionnement, et dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement. Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période d'au moins 6 mois à compter de la date du conditionnement 	AC	Disponibilité des informations du registre des manipulations, d'une analyse avant ou après conditionnement de tout lot conditionné. Conservation des analyses pendant 6 mois	Au conditionnement	Vinificateur-Conditionneur	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Registre des manipulations Bulletin d'analyse Registre conditionnement
			CI	/	/	/	/	
			CE	Contrôle de la disponibilité du registre des manipulations, du respect du délai de conservation des analyses, de la réalisation des analyses avant ou après conditionnement	5% des opérateurs / an	Auditeur externe	Document 	
PM 24	Stockage	<ul style="list-style-type: none"> L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des vins conditionnés. 	AC	Contrôle visuel /documentaire	En continu	Vinificateur-Conditionneur	Visuel  Document 	<ul style="list-style-type: none"> Plan de cave
			CI	/	/	/	/	
			CE	Contrôle visuel /documentaire	5% des opérateurs / an	Auditeur externe	Visuel  Document 	
PM 25	Circulation des produits	<ul style="list-style-type: none"> Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés : Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 15 novembre de l'année de récolte 	AC	Application de la disposition relative à la circulation des produits	A la mise en circulation des produits	Vinificateur-Conditionneur	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Registre
			CI	/	/	/	/	
			CE	Contrôle du délai de commercialisation	5% des opérateurs / an	Auditeur externe	Document 	
PM 26	Mise en marché à destination du consommateur	<ul style="list-style-type: none"> Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime. 	AC	Application des dispositions de l'article D.645-17 de mise en marché à destination du consommateur Dérogation annuelle de l'INAO	A la mise en marché des produits à destination du consommateur	Vinificateur-Conditionneur	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Registre Dérogation INAO
			CI	/	/	/	/	
			CE	Contrôle du respect des dispositions	5% des opérateurs / an	Auditeur externe	Document 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 27	Règles de présentation et étiquetage Mention de l'appellation	<ul style="list-style-type: none"> Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Bellegarde » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans les documents d'accompagnement, dans la déclaration de stock, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite. 	AC	Respect des règles de présentation et étiquetage	A chaque conditionnement	Vinificateur-Conditionneur	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration de récolte, annonces, prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques Etiquettes
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification du respect des mentions sur documents, étiquetages	5% des opérateurs / an	Auditeur externe	Document  Visuel 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 28	Gestion des réclamations clients/consommateurs	L'opérateur doit prendre toutes les dispositions nécessaires à l'instruction des réclamations : <ul style="list-style-type: none"> - Enregistrement des réclamations - Formalisation obligatoire d'une réponse auprès du client/consommateur - Mise en place d'actions correctives/correctrices efficaces si nécessaire - Enregistrement des actions correctrices/correctrices mises en place 	AC	Gestion et enregistrement des réclamations Traitement des réclamations	A chaque réclamation	Vinificateur-Conditionneur	Document 	Classement / enregistrement des réclamations Courrier de réponse auprès du client / consommateur Enregistrement des actions correctives / correctrices Convention-contrat ODG / Cave coopérative Convention-contrat Cave coopérative / Producteur ou tout autre document
			CI	/	/	/	/	
			CE	Contrôle de la gestion et de l'enregistrement des réclamations Examen et suivi du traitement des réclamations	5% des opérateurs / an	Auditeur externe	Document 	

3.3.3 – Obligations déclaratives (producteurs de raisins, caves particulières, caves coopératives, négociant)

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 29	Déclaration préalable d'affectation parcellaire	<ul style="list-style-type: none"> Chaque opérateur déclare avant le 1^{er} février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée. La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} février qui précède chaque récolte. Cette déclaration précise : <ul style="list-style-type: none"> - l'identité de l'opérateur ; - le numéro EVV ou SIRET ; - la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ; - pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs. Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime et de la liste des parcelles bénéficiant de dispositions transitoires relatives au mode de conduite. L'opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 30 juin qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique. 	AC	Envoi dans les délais Etablissement d'une déclaration conforme	systematique	Producteur de raisins	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration préalable d'affectation parcellaire Déclaration de renonciation à produire Déclaration de récolte
			CI	Vérification de la conformité des déclarations et de l'envoi dans les délais à l'ODG	4% des opérateurs / an	Auditeur interne	Document 	
			CE	Vérification de la conformité des déclarations et de l'envoi dans les délais à l'ODG (lors de l'audit de l'ODG)	1% des opérateurs / an	Auditeur externe	Document 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 30	Déclarations préalables relatives à la taille	<ul style="list-style-type: none"> Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion : <ul style="list-style-type: none"> - la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, avant le 30 avril de la 2^{ème} année suivant celle de la plantation ; - la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 30 avril de l'année de la taille de « transformation ». 	AC	Envoi dans les délais Etablissement d'une déclaration conforme	systematique	Producteurs de raisins	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Déclarations préalables relatives à la taille
			CI	Vérification de la conformité des déclarations et de l'envoi dans les délais à l'ODG	4% des opérateurs / an	Auditeur interne	Document 	
			CE	Vérification de la conformité des déclarations et de l'envoi dans les délais à l'ODG (lors de l'audit de l'ODG)	1% des opérateurs / an	Auditeur externe	Document 	
PM 31	Déclaration de revendication	<ul style="list-style-type: none"> La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1^{er} décembre de l'année de récolte et au minimum quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification. Elle indique : <ul style="list-style-type: none"> - l'appellation revendiquée ; - le volume du vin ; - la couleur ; - le numéro EVV ou SIRET ; - le nom et l'adresse du demandeur ; - le lieu d'entrepôt du vin. Elle est accompagnée : <ul style="list-style-type: none"> - d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ; - du plan de cave permettant d'identifier les récipients et leur contenance. 	AC	Envoi dans les délais Etablissement d'une déclaration conforme	systematique	Vinificateurs	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration de revendication Déclaration de récolte Déclaration de production Extrait de la comptabilité matières (acheteurs de raisins et de moûts) Déclaration préalable d'affectation parcellaire Plan de cave
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification de la conformité des déclarations et de l'envoi dans les délais à l'ODG (lors de l'audit de l'ODG)	5% des opérateurs / an	Auditeur externe	Document 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 32	Déclaration préalable de retraitaison	<ul style="list-style-type: none"> Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné le jour de la contractualisation de la transaction ou au moins dans les cinq jours ouvrés suivant celle-ci et au minimum dix jours avant la retraitaison. 	AC	Envoi dans les délais Etablissement d'une déclaration conforme	systematique	Vinificateur- conditionneur Négociant	Document 📖	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration de transaction vrac Comptabilité matière – registre et Déclaration Récapitulative Mensuelle
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification de la conformité des déclarations et de l'envoi dans les délais à l'OC (lors de l'audit de l'opérateur)	5% des opérateurs / an	Auditeur externe	Document 📖	
PM 33	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	<ul style="list-style-type: none"> Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition. L'opérateur précise les volumes concernés. 	AC	Envoi dans les délais Etablissement d'une déclaration conforme	systematique	Vinificateur- conditionneur	Document 📖	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration de transaction vrac Comptabilité matière – registre et Déclaration Récapitulative Mensuelle
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification de la conformité des déclarations et de l'envoi dans les délais à l'OC (lors de l'audit de l'opérateur)	5% des opérateurs / an	Auditeur externe	Document 📖	
PM 34	Déclaration de conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dix jours ouvrés avant le début de l'opération. Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent mensuellement une déclaration récapitulative. 	AC	Envoi dans les délais Etablissement d'une déclaration conforme	systematique	Conditionneur	Document 📖	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration de conditionnement Récapitulatif mensuel des conditionnements Comptabilité matière – registre et Déclaration Récapitulative Mensuelle
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification de la conformité des déclarations et de l'envoi dans les délais à l'OC (lors de l'audit de l'opérateur)	5% des opérateurs / an	Auditeur externe	Document 📖	
PM 35	Déclaration de déclassement	<ul style="list-style-type: none"> Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement et avant l'expédition du vin. 	AC	Envoi dans les délais Etablissement d'une déclaration conforme	systematique	Opérateur	Document 📖	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration de déclassement Déclaration Récapitulative Mensuelle
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification de la conformité des déclarations et de l'envoi dans les délais à l'OC et à l'ODG (à l'OC, à l'ODG lors de l'audit ODG et sur site de l'opérateur)	5% des opérateurs / an	Auditeur externe	Document 📖	

3.3.4 – Contrôle produits

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 36	Examen analytique	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Titre alcoométrique volumique naturel minimum – Titre alcoométrique volumique acquis</u> : 11% • <u>Titre alcoométrique volumique total</u> : seuil réglementaire • <u>Acidité volatile</u> : seuil réglementaire • <u>Acidité totale</u> : seuil réglementaire • <u>Taux de sucres</u> (glucose et fructose) - au stade conditionnement : ≤ 4 g/L • <u>SO2 total</u> : ≤ 200 mg/L 	AC	<ul style="list-style-type: none"> • Tenue du registre des manipulations visé à l'article à l'article D. 645-18 du code rural (entrées-sorties et conditionnement) • Analyse des vins conditionnés avant ou après le conditionnement • Conservation des bulletins d'analyse pendant minimum 6 mois à compter de la date de conditionnement 	A la mise en marché Au conditionnement	Vinificateur-Conditionneur	Document 	Analyses Registre des manipulations
			CI	/	/	/	/	
			CE	1/ Vérification de la réalisation des analyses avant ou après conditionnement 2/ Vérification du respect des caractéristiques physico-chimiques (dont les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national)	1/ Vérification de l'autocontrôle : Lors des audits des opérateurs : 5% des opérateurs / an 2/ Examen analytique : 10% des échantillons prélevés pour l'examen organoleptique + 100% Lots de vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Auditeur externe Laboratoire d'analyse externe habilité par l'INAO	Analyse (Méthode : *Acidité volatile : Méthode enzymatique auto ou méthodes équivalentes *Acidité totale : I.R.T.F ou méthodes équivalentes *Titre alcoométrique volumique naturel : I.R.T.F ou méthodes équivalentes *Titre alcoométrique volumique total : Calcul sur la base de 16.83 g de sucres fermentescibles pour 1%vol *Glucose + Fructose : Méthode auto. Enzymatique et spectro UV-visible ou méthodes équivalentes *SO2 total : Méthode colorimétrique auto. Ou méthodes équivalentes)	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 354 V01
	<i>Appellation d'origine « Clairette de Bellegarde »</i>	Validation : 08/07/2015 ----- page 28/48

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 37	Examen organoleptique	<ul style="list-style-type: none"> Qualité organoleptique : conformité à la grille de dégustation 	AC	Evaluation sensorielle	A la mise en marché Au conditionnement	Vinificateur-Conditionneur	Dégustation	Grille de dégustation
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification du respect des caractéristiques organoleptiques du vin	<ul style="list-style-type: none"> 1 lot / an / opérateur Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national : 100 % des lots 	Commission d'examen organoleptique	Examen sensoriel : (cf IT 217)	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 354 V01
	<i>Appellation d'origine « Clairette de Bellegarde »</i>	Validation : 08/07/2015 ----- page 29/48

3.3.5 – Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion Syndicat des Vignerons de l'AOC Clairette de Bellegarde

Points à maîtriser	Points à contrôler	Méthode de contrôle externe (documentaire)	Fréquence minimum de contrôle externe
Organisation générale et documentaire	- Respect des conditions générales de certification (engagement des opérateurs, gestion des nouvelles demandes...)	- Examen et suivi : <ul style="list-style-type: none"> . de l'organisation et du fonctionnement de l'ODG . de la convention ODG/ Organisme Certificateur . du cahier des charges . Identification auprès de l'ODG conformément au Code rural et de la pêche maritime Art.D644-1 	Lors des audits de l'ODG : 1 fois / an
	- Documents gérés par Syndicat des Vignerons de l'AOC Clairette de Bellegarde	- Contrôle et suivi des documents officiels, documents de maîtrise de la qualité (conformément à la directive INAO-DIR-CAC-01), et documents CERTIPAQ : procédure de maîtrise de la documentation et de diffusion documentaire - Vérification de la mise à jour des listes des opérateurs identifiés - Vérification de la gestion des obligations déclaratives	
	-Suivi des actions correctives apportées par l'ODG	- Identification des éventuels manquements lors de l'audit précédent - Suivi des actions correctives et de leur efficacité - Transmission des informations à l'Organisme Certificateur	
	- Gestion de la promotion	- Contrôle des éléments de promotion utilisés relatifs à la définition de l'étiquetage	
Formation et information des opérateurs	- Diffusion des documents qualité aux opérateurs	- Vérification de la communication des documents d'informations, d'enregistrements et de traçabilité aux opérateurs habilités - Vérification de la mise à disposition des opérateurs des extraits des cahiers des charges homologués et communication du plan de contrôle approuvé par le CAC (et de leurs évolutions) au minimum pour les parties les concernant : <ul style="list-style-type: none"> . si envoi papier ou électronique : preuve de l'envoi ou de la réception (exemple : si envoi papier, vérifier le courrier d'envoi / si envoi électronique, vérifier mail d'envoi) . si mise à disposition en ligne : preuve de diffusion, procédure d'accès de l'ODG 	Lors des audits de l'ODG : 1 fois / an
	- Réunions techniques	- Contrôle des comptes rendus des réunions	
	- Formation	- Suivi du respect du plan de formation établi - Vérification de l'enregistrement des formations réalisées	

Points à maîtriser	Points à contrôler	Méthode de contrôle externe (documentaire)	Fréquence minimum de contrôle externe
Suivi des opérateurs	- Formation et qualification du personnel	- Examen : . de la procédure de gestion du contrôle interne . de(s) convention(s) entre le(s) contrôleur(s) interne(s) et l'ODG . de la compétence des contrôleurs internes . de la formation des membres de la commission d'examen organoleptique et de la tenue à jour de la liste de ces membres	Lors des audits de l'ODG : 1 fois / an
	- Suivi des contrôles internes	- Contrôle du respect : . de la gestion du contrôle interne (fréquences, contrôles et essais) . de la procédure de traitement des manquements relevés en interne et/ou en externe - Examen et suivi : . des rapports de contrôle interne : support de contrôle, fiche de relevé de manquement . des enregistrements relatifs à la gestion des manquements . du dossier d'enregistrement des sanctions	
	- Suivi des actions correctives apportées par les opérateurs	- Vérification : . de l'enregistrement des mesures correctives . du suivi des actions correctives et de leur efficacité . de la transmission des informations à l'Organisme Certificateur	
	- Gestion des réclamations (consommateurs, clients...)	- Contrôle du respect de la procédure de gestion et enregistrement des réclamations - Examen et suivi du traitement des réclamations - Vérification des moyens mis en œuvre pour assurer la transmission des réclamations à CERTIPAQ	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 354 V01 Validation : 08/07/2015
	<i>Appellation d'origine « Clairette de Bellegarde »</i>	----- page 31/48

4 - MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

4.1 - Autocontrôles

L'autocontrôle « produits » est sous la responsabilité des opérateurs. Cet autocontrôle est réalisé conformément à leurs procédures internes.

4.2 - Contrôles internes

Absence de contrôle produit interne.

4.3 - Contrôles externes

4.3.1 - Examens analytiques :

Les critères analysés dans le cadre des examens analytiques sont définis au chapitre 3.3.4 du présent plan de contrôle. Les modalités de réalisation de ces analyses sont formalisées dans la procédure de CERTIPAQ PR 08 – « Gestion des analyses produits ».

Les modalités de prélèvement sont identiques à celles mise en œuvre dans le cadre de l'examen organoleptique.

Les laboratoires en charge des analyses externes sont accrédités par le COFRAC, habilités par l'INAO et choisis par CERTIPAQ dans cette liste..

Les modalités de réception/codification des échantillons, préparation et analyse des produits sont définies par le laboratoire en accord avec CERTIPAQ.

Les résultats d'analyse sont communiqués par le laboratoire à CERTIPAQ exclusivement.

4.3.2 - Examens organoleptiques :

L'examen organoleptique est réalisé dans le cadre du contrôle externe conformément à la procédure de CERTIPAQ PR 08 – « Gestion des analyses produits » et à l'instruction technique spécifique IT 217 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe de la « Clairette de Bellegarde » » (jointe en annexe 1 du présent document).

Ainsi, les modalités de désignation, d'évaluation, de composition et l'organisation pratique de la commission d'examen, sont formalisées dans cette instruction IT 217, en application de la directive du CAC de l'INAO.

5 - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

5.1 – Eléments généraux

Les manquements par rapport aux exigences du cahier des charges Appellation d'Origine et/ou au plan de contrôle doivent **systématiquement** faire l'objet **d'actions correctrices et d'actions correctives** de la part de l'opérateur concerné et/ou de l'Organisme de Défense et de Gestion, en fonction de la gravité du manquement constaté et des règles de fonctionnement définies par la convention CERTIPAQ / Syndicat des Vignerons de l'AOC Clairette de Bellegarde.

Ils peuvent également entraîner, de la part du Directeur Général ou du Comité de Certification de CERTIPAQ, des **sanctions** allant de l'avertissement au retrait de l'habilitation de l'opérateur ou du certificat de l'ODG conformément à la procédure PR 10 – « Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien, à la suspension et au retrait de la certification » et au document de travail DT 07 – « Barème général de sanctions ».

5.2 – Evaluation des manquements externes

Les manquements constatés lors des contrôles de site ou d'analyses du produit sont évalués conformément à la procédure de CERTIPAQ relative au type de manquements et à la **grille de cotation** particulière appliquée aux opérateurs et à l'Organisme de Défense et de Gestion participant à la démarche Appellation d'Origine.

Cette grille est présentée au chapitre 5.4 du présent dossier : « Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur ».

5.3 – Suivi des manquements

5.3.1 – Gestion des manquements constatés lors des contrôles internes

En cas de manquement constaté lors de la réalisation du contrôle interne, l'agent de contrôle interne informe l'ODG des problèmes rencontrés et des actions correctrices et correctives mises en place (déclassement des produits concernés, mesures et actions préventives adoptées pour prévenir le renouvellement des manquements).

Ce(s) dernier(s) vérifie(nt), autant que de besoin, l'application et l'efficacité des mesures correctrices et correctives annoncées.

Par ailleurs, l'ODG transmet sans délai à l'organisme de contrôle, à des fins de traitement, l'information d'un constat de manquement, quel que soit son niveau de gravité, lorsque :

- l'opérateur a refusé le contrôle,
- aucune mesure correctrice ne peut être proposée,
- les mesures correctrices n'ont pas été appliquées par l'opérateur [1],
- l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement.

[1] Ceci couvre 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 correctrices.

Dans ce cadre, CERTIPAQ réalise, si nécessaire, un complément d'évaluation approprié.

Ce manquement sera alors géré par l'Organisme Certificateur, conformément au chapitre suivant « Gestion des manquements constatés dans le cadre du suivi de la Certification par l'Organisme Certificateur ».

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 354 V01 Validation : 08/07/2015
	<i>Appellation d'origine « Clairette de Bellegarde »</i>	----- page 33/48

L'agent qualifié chargé des contrôles internes archive les fiches de manquement et les tient à la disposition de CERTIPAQ lors de ses contrôles périodiques.

5.3.2 – Gestion des manquements constatés dans le cadre du suivi de la certification par l'Organisme Certificateur

Ce chapitre prend en compte la gestion des manquements constatés lors d'un audit externe, d'un essai produit mené par CERTIPAQ.

Les manquements sont gérés selon la procédure de CERTIPAQ relative à la Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien, à la suspension et au retrait de la certification (PR 10).

✓ Suivi des manquements

Tout manquement constaté donne lieu à la rédaction d'une **fiche de manquement** par l'auditeur.

L'opérateur dispose d'un délai de 3 semaines à compter de la date du constat pour proposer ses actions correctives.

Les décisions/sanctions relatives aux **manquements mineurs et majeurs sans caractère récurrent**, sont directement assurées par le **Directeur Général**, en collaboration avec le Responsable Certification.

Le Comité de Certification a la possibilité de décider d'un complément ou d'un aménagement de la sanction, prononcée par le Directeur Général.

Les décisions/sanctions relatives aux manquements graves et/ou aux manquements présentant un **caractère récurrent**, ayant une incidence sur **les caractéristiques du produit ou mode de production** sont assurées par le **Comité de Certification** de CERTIPAQ.

Dans le cas d'un manquement Grave, le Responsable de la Certification peut, après accord du Président du Comité de Certification et en lien avec la Direction, décider d'une **action immédiate**, communiquée dans les meilleurs délais à l'Organisme de Défense et de Gestion et/ou à l'opérateur concerné. Ce(s) dernier(s) doit (doivent) en retour faire connaître à l'Organisme Certificateur les actions mises en place **sous huit jours**.

La **vérification** des actions correctives proposées par les opérateurs, est effectuée soit par étude documentaire, soit au cours des audits externes définis dans le cadre du plan de contrôle, soit au cours de contrôles spécifiques supplémentaires. L'auditeur vérifie, entre autres, que les actions correctives apportées ont été mises en place, sont efficaces et ont intégré les éventuels compléments demandés par le Responsable de la Certification ou le Chargé de Certification ou le Comité de Certification.

✓ Sanctions

Les sanctions sont prises conformément à la procédure de CERTIPAQ relative à la Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien, à la suspension et au retrait de la certification (PR 10) et au document de travail DT 07 – « *Barème général de sanctions* ».

Elles peuvent être :

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 354 V01 Validation : 08/07/2015
	<i>Appellation d'origine « Clairette de Bellegarde »</i>	----- page 34/48

- avertissement par lettre avec ou sans recommandé à l'opérateur et/ou à l'Organisme de Défense et de Gestion (AV),
- Déclassement de lot (DL),
- renforcement d'audit (RA), à la charge de l'opérateur,
- renforcement d'essai (RE), à la charge de l'opérateur,
- suspension de l'habilitation (SH) de l'opérateur, ou du certificat (SC) de l'Organisme de Défense et de Gestion,
- retrait de l'habilitation de l'opérateur (RH), ou du certificat (RC) de l'Organisme de Défense et de Gestion (exclusion).

Ces décisions sont effectuées en fonction du **barème** figurant au chapitre 5.4 « Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur ».

Le barème est utilisé comme base de réflexion et d'orientation des décisions. Il indique, pour chaque manquement identifié, les différentes sanctions pouvant être prononcées. Il n'est pas exhaustif mais les principaux manquements sont présentés.

Seule la prise en compte du **contexte** (historique, réactivité de l'opérateur...) et son évaluation par le Directeur Général et Comité de Certification permet de finaliser la décision concernant la sanction encourue parmi les sanctions pouvant être prononcées, notamment le devenir des stocks en cas de retrait ou de suspension de l'habilitation d'un opérateur.

Toute décision du Comité de Certification, du Directeur Général ou du Responsable Certification est notifiée, sous huitaine, au(x) ODG/opérateur(s) en précisant les motifs et les éventuelles actions devant être mises en place. Une copie du courrier est adressée à l'ODG.

Toute sanction peut faire l'objet d'un **recours**. Ces recours sont traités conformément à la procédure CERTIPAQ référencée PR 17 « Gestion des appels et réclamations/plaintes ».

CERTIPAQ informe les services de l'INAO de toute décision qui fait perdre à l'opérateur le droit d'utiliser le signe d'identification de la qualité et de l'origine reconnu au produit d'Appellation d'Origine « Clairette de Bellegarde » ou d'un constat de mise à la consommation de produits issus d'opérateurs indûment habilités dans un délai de 7 jours suivant la date de cette décision.

5-4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur
5.4.1 – Evaluation des manquements constatés au niveau des opérateurs

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
/	Identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production :		X		Refus d'habilitation					
/	Identification erronée :									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X				X			
	<i>systématique</i>			X					X	X
/	Absence d'information à l'ODG de toute modification concernant l'opérateur et affectant son (ou ses) outil(s) de production :									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X				X			
	<i>systématique</i>			X					X	X
/	Non-respect des exigences contractuelles fixées par l'ODG :									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X	X				
	<i>systématique</i>			X					X	X
01 16	Absence de la version du cahier des charges en vigueur Absence de la version du plan de contrôle en vigueur									
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>		X				X			
	<i>systématique</i>			X					X	X
02 17	Production de raisins, récolte, vinification, élaboration hors de l'aire géographique ou aire de proximité immédiate									
	<i>ponctuel</i>			X		X			X	
	<i>récurrent</i>			X		X			X	X
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
03	Non respect de l'encépagement									
	<i>ponctuel</i>			X		X	X		X	X
	<i>récurrent</i>			X		X			X	X
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
04	Non-respect des conditions d'entrée en production des jeunes vignes									
	<i>ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X
	<i>systématique</i>			X					X	X
05	Non-respect de la densité de plantation									
	<i>ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X
	<i>systématique</i>			X					X	X
05	Fiche CVI erronée (malgré le respect de la densité de plantation)									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>			X					X	X

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre de l'opérateur – **DL** : Déclassement du lot (équivalent à un retrait du bénéfice d'appellation) – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).
Points à contrôler identifiés en g as : principaux points à contrôler.

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
06	Non respect des règles de taille									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X				X			
	<i>systematique</i>			X		X			X	X
07	Non respect des règles de palissage et hauteur de feuillage									
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X		X			X	X
	<i>systematique</i>			X					X	X
08	Non-respect de la CMMP									
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X		X			X	X
	<i>systematique</i>			X		X			X	X
09	Absence de la liste des parcelles comportant plus de 20% de pieds morts ou manquants									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X				X			
	<i>systematique</i>			X					X	X
10	Mauvais état cultural de la parcelle (en fonction du degré de contamination baies-feuilles, érosion (racines apparentes)) : m, M ou G									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systematique</i>			X		X			X	X
11	Non-respect des modalités d'irrigation									
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X		X			X	X
	<i>systematique</i>			X		X			X	X
12	Non-respect du taux de sucre (maturité du raisin)									
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X		X			X	X
	<i>systematique</i>			X		X			X	X
13	Non respect du rendement annuel									
	<i>ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>récurrent</i>			X		X	X		X	
	<i>systematique</i>			X		X			X	X

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre de l'opérateur – **DL** : Déclassement du lot (équivalent à un retrait du bénéfice de l'appellation) – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).

Points à contrôler identifiés en gras : principaux points à contrôler.

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
15	Non respect du rendement – volume en VSI		X			X	X			
	<i>ponctuel</i>					X	X		X	X
	<i>récurrent</i>			X		X	X		X	X
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
18	Mauvais état d'entretien du chai et du matériel	X			X					
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X
	<i>systématique</i>			X					X	X
19	Utilisation de pressoir continu		X		X		X			
	<i>ponctuel</i>				X		X			
	<i>récurrent</i>			X		X	X			
	<i>systématique</i>			X		X		X	X	
20	Non respect des pratiques œnologiques relatives à l'enrichissement	X			X					
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X		X			X	X
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
21	Non respect de la capacité de cuverie	X			X					
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X
	<i>systématique</i>			X					X	X
22	Non respect des conditions de maîtrise des températures de fermentation	X			X					
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X		X			X	X
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
23	Registre des manipulations incomplet, indisponible	X			X					
	Absence d'analyses avant ou après conditionnement		X				X			
	Non respect du délai de conservation des analyses			X					X	X
	<i>ponctuel</i>			X					X	X
	<i>récurrent</i>		X				X			
	<i>systématique</i>			X					X	X
24	Lieu de stockage des vins conditionnés non adapté	X			X					
	<i>ponctuel</i>		X				X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X
	<i>systématique</i>			X					X	X
25	Non respect des modalités de circulation des produits	X			X					
	<i>ponctuel</i>		X				X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X
	<i>systématique</i>			X					X	X
26	Non-respect des délais de commercialisation	X			X					
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X
	<i>systématique</i>			X					X	X
27	Non-respect des modalités d'étiquetage sur éléments pouvant induire le consommateur en erreur sur l'identification ou la qualité du produit :		X		X	X				
	<i>ponctuelle</i>			X	X	X			X	X
	<i>récurrente</i>			X					X	X
27	Non-respect des modalités d'étiquetage sur éléments n'induisant pas le consommateur en erreur sur l'identification ou la qualité du produit :	X			X					
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X			X	X
	<i>Récurrent</i>			X					X	X
	<i>Systématique</i>			X					X	X
28	Gestion des réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive :	X			X		X			
	Absence de gestion des réclamations client/consommateurs :		X				X		X	

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre de l'opérateur – **DL** : Déclassement du lot (équivalent à un retrait du bénéfice d' l'appellation) – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).

Points à contrôler identifiés en gras : principaux points à contrôler.

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PM1 à PM37	Absence des documents en vigueur :										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X		X		X		
	<i>systématique</i>			X		X			X	X	
	Non transmission des documents prévus dans le PC par l'opérateur à l'OC ou à l' DG :										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X		X				
	<i>systématique</i>			X	X		X		X	X	
	Enregistrement, document, procédure ou instruction non existant :										
	<i>ponctuel</i>		X		X		X				
	<i>récurrent</i>			X			X		X		
	<i>systématique</i>			X					X	X	
	Enregistrement, document, procédure ou instruction mal rempli ou non présenté le jour du contrôle :										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X		X				
	<i>systématique</i>		X		X		X				
	Approvisionnement auprès d'un opérateur non habilité :			X			X	X		X	X
	Absence de mise à jour des documents de traçabilité :										
	<i>ponctuel</i>	X				X					
	<i>récurrent</i>		X			X		X		X	
	<i>systématique</i>			X					X	X	
	Perte d'identification et de traçabilité :										
	<i>ponctuel</i>		X			X	X	X			
	<i>récurrent</i>			X		X	X	X		X	
<i>systématique</i>			X			X		X	X		
Absence d'autocontrôle chez l'opérateur :											
<i>ponctuel</i>	X				X						
<i>récurrent</i>		X			X	X	X	X	X		
<i>systématique</i>			X			X		X	X		
Non respect des fréquences d'autocontrôle											
<i>ponctuel</i>		X			X	X	X	X			
<i>récurrent</i>			X			X	X	X	X		
<i>systématique</i>			X			X		X	X		
Absence de réponse à manquement, absence d'actions correctives en cas de manquement ou actions correctives inadaptées et/ou tardives											
<i>ponctuel</i>		X			X	X	X				
<i>récurrent</i>			X		X	X	X		X		
<i>systématique</i>			X			X		X	X		

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre de l'opérateur – **DL** : Déclassement du lot (équivalent à un retrait du bénéfice de l'appellation) – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).

Points à contrôler identifiés en g as : principaux points à contrôler.

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PM1 à PM37	Absence de déclassement suite à des manquements relevés :										
	<i>ponctuel</i>		X		X	X	X				
	<i>récurrent</i>			X	X	X	X		X		
	<i>systématique</i>			X		X			X	X	
	Absence de paiement des frais de contrôle (interne ou externe) entraînant l'arrêt de la réalisation des contrôles (interne ou externe) :			X					X	X	
	Non respect d'une décision de I OC :										
	<i>ponctuel</i>		X		X		X				
	<i>récurrent</i>			X					X	X	
	<i>systématique</i>			X					X	X	
	Cumul de manquements lors d'une visite ou lors de 2 visites successives :										
	<i>manquements mineurs</i>		X		X		X	X			
	<i>manquements majeurs</i>			X	X	X	X	X	X		
<i>manquements graves</i>			X	X	X			X	X		
Moyens (humains, techniques, documentaires mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants :		X			X		X				
Refus de visite – refus d'accès aux documents :			X						X	X	
Faux caractérisé :			X						X	X	

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre de l'opérateur – **DL** : Déclassement du lot (équivalent à un retrait du bénéfice d' l'appellation) – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).

Points à contrôler identifiés en g as : principaux points à contrôler.

5.4.2 – Evaluation des manquements constatés concernant les obligations déclaratives

Déclaration préalable d'affectation parcellaire et Déclaration préalable relative à la taille :

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
29 30	Non-respect du délai de transmission de la déclaration										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X		X				
	<i>systématique</i>			X		X	X				
	Déclaration non conforme										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
<i>récurrent</i>		X		X	X						
<i>systématique</i>			X	X	X	X			X	X	
Absence de déclaration											
<i>ponctuel</i>		X			X	X	X				
<i>récurrent</i>			X		X	X			X	X	

Déclaration de revendication :

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
31	Non-respect du délai de transmission de la déclaration <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>			X		X	X			
	Déclaration non conforme <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X	X	X			
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
	Absence de déclaration <i>ponctuel</i>		X		X	X	X		X	
<i>récurrent</i>			X		X	X		X	X	

 Déclaration préalable de retraitaison + Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné +
 Déclaration de conditionnement + Déclaration de déclassement :

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
32 à 35	Non-respect du délai de transmission de la déclaration <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X			X		
	<i>systématique</i>			X	X		X	X	X	
	Déclaration non conforme <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X			X		
	<i>systématique</i>			X	X		X	X	X	
	Absence de déclaration <i>ponctuel</i>	X			X			X		
<i>récurrent</i>		X					X	X		
<i>systématique</i>			X				X	X	X	

5.4.3 – Evaluation des manquements constatés lors des contrôles produits

PM	Manquement constaté	Traitement Immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction
			Ponctuel	Récurrent	Systématique	
36 et 37	Refus de prélèvement	MV : mise en place de l'organisation adéquate	G			Nouveau prélèvement programmé dans un délai fixé par l'OC – coût du prélèvement à la charge de l'opérateur Voire Suspension d'Habilitation Voire Retrait d'Habilitation
36	Examen analytique non conforme sur un critère pouvant être corrigé : Sucre	MR : Correction immédiate du critère mis en cause MV : étude pour revoir les recettes ou les procédés si nécessaire	M			Vin conditionné : Avertissement de l'opérateur + examen analytique systématique sur le lot suivant de l'AOC Vin en vrac : Avertissement de l'opérateur + examen analytique systématique du même lot après correction
				M		Vin conditionné : Examen analytique systématique sur le lot suivant de l'AOC libératoire et/ou audit supplémentaire sur site Vin en vrac : Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin du lot corrigé ou retrait du bénéfice de l'AOC du lot concerné
			M		Retrait du bénéfice de l'AOC du lot concerné + Contrôle systématique sur le lot suivant de l'AOC	
	Examen analytique non conforme sur un critère non corrigible : TAV naturel, SO2 total, Acidité volatile <i>Ponctuel</i>	MR : Isoler le lot concerné MV : Révision éventuelle des procédés de production / fabrication	G			Retrait du bénéfice de l'AOC du lot concerné + Contrôle systématique sur le lot suivant de l'AOC
<i>Récurrent</i>	MR : Isoler le lot concerné MV : Révision éventuelle des procédés de production / fabrication		G		Retrait du bénéfice de l'AOC du lot concerné + Contrôle systématique libératoire sur le lot suivant de l'AOC	
<i>Systématique</i>	MR : Isoler le lot concerné MV : Révision éventuelle des procédés de production / fabrication			G	Retrait du bénéfice de l'AOC du lot concerné + Contrôle systématique libératoire sur plusieurs lots suivants de l'AOC	

Légende des traitements immédiats : **MR** : Action correctrice – **MV** : Action corrective

Vins en vrac ou vins prêts à être conditionnés :

PM	Manquement constaté	Traitement Immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction
			Ponctuel	Récurent	Systématique	
37	Contrôle organoleptique non conforme sur un critère « corrigible » (pouvant évoluer) : lors du 1 ^{er} examen organoleptique.	MR : Isoler le lot considéré MV : Correction immédiate du critère mis en cause (à l'issue du 1 ^{er} examen) – sans possibilité d'assemblage	m			Avertissement de l'opérateur + examen organoleptique supplémentaire du même lot (2 ^{ème} passage – exigence de traçabilité sur le lot)
	lors du 2 ^{ème} passage (examen organoleptique supplémentaire du même lot)	MR : Isoler le lot considéré MV : Révision éventuelle des procédés de production / fabrication		M		Eventuelle demande de l'opérateur d'une CEO supplémentaire sur l'échantillon témoin ou retrait du bénéfice de l'AOC
	contrôle de l'échantillon témoin	MR : Isoler le lot considéré MV : Révision éventuelle des procédés de production / fabrication		G		Retrait du bénéfice de l'AOC + examen supplémentaire sur un ou plusieurs lots de la campagne en cours et/ou suivante
	Contrôle organoleptique non conforme sur un critère « rédhibitoire »* : lors du 1 ^{er} examen organoleptique	MR : Isoler le lot considéré MV : Révision éventuelle des procédés de production / fabrication	M			Eventuelle demande de l'opérateur d'une CEO supplémentaire sur l'échantillon témoin ou retrait du bénéfice de l'AOC
	contrôle de l'échantillon témoin	MR : Isoler le lot considéré MV : Révision éventuelle des procédés de production / fabrication	G			Retrait du bénéfice de l'AOC + examen supplémentaire sur un ou plusieurs lots de la campagne en cours et/ou suivante

Légende des traitements immédiats : **MR** : Action correctrice – **MV** : Action corrective

* cf. liste des manquements « rédhibitoire » sur l'Instruction Technique IT 217.

Vins conditionnés (dans conditionnement définitif) :

PM	Manquement constaté	Traitement Immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction
			Ponctuel	Récurrent	Systematique	
37	Contrôle organoleptique non conforme sur un critère « corrigible » (pouvant évoluer) : lors du 1 ^{er} examen organoleptique	MR : Isoler le lot considéré MV : Temps de repos nécessaire du vin après conditionnement et avant nouvel examen (si conditionné)	m			Eventuelle demande de l'opérateur d'une CEO supplémentaire sur l'échantillon témoin ou avertissement de l'opérateur + examen supplémentaire sur un ou plusieurs lots de la campagne en cours et/ou suivante
	contrôle de l'échantillon témoin		M			Avertissement de l'opérateur + examen supplémentaire sur un lot de la campagne en cours et/ou suivante
	examen supplémentaire			G		Avertissement de l'opérateur + examen supplémentaire*** sur un ou plusieurs lots de la campagne en cours et/ou suivante
	Contrôle organoleptique non conforme sur un critère « réhibitoire »* : lors du 1 ^{er} examen organoleptique	MR : Isoler le lot considéré MV : Révision éventuelle des procédés de production / fabrication	M			Retrait du bénéfice de l'AOC** ou éventuelle demande de l'opérateur de CEO supplémentaire sur l'échantillon témoin
	contrôle de l'échantillon témoin	MR : Isoler le lot considéré MV : Révision éventuelle des procédés de production / fabrication	G			Retrait du bénéfice de l'AOC** + examen supplémentaire*** sur un ou plusieurs lots de la campagne en cours et/ou suivante

Légende des traitements immédiats : **MR** : Action correctrice – **MV** : Action corrective

* cf. liste des manquements « réhibitoire » sur l'Instruction Technique IT 217.

** Si le lot ou une partie est déjà conditionné et mis en marché (à destination du consommateur) : déclassement du lot avec rapatriement ou, en cas d'impossibilité, examen organoleptique sur tous les lots conditionnés jusqu'à la fin de la campagne et/ou de la campagne suivante

*** Au regard du résultat des contrôles, de l'historique de l'opérateur et du contexte, CERTIPAQ peut décider du caractère libératoire de l'examen supplémentaire.

5.4.4 – Evaluation des manquements constatés au niveau de l'Organisme de Défense et de Gestion

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion	Cotation			Sanction				
	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	SC	RC
Non respect des missions incombant à l'Organisme de Défense et de Gestion (qualification, formation, procédures internes, système qualité) :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Absence d'identification des opérateurs auprès de l'ODG ou de document équivalent (exemple : convention entre l'ODG et les opérateurs):								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	
Liste des opérateurs identifiés absente :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Liste des opérateurs identifiés non à jour :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>		X			X		X	
Diffusion et/ou mise en place tardive des informations nécessaires aux opérateurs pour la maîtrise du cahier des charges :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
Absence de diffusion et/ou de mise en place des informations nécessaires aux opérateurs pour la maîtrise du cahier des charges :			X		X		X	
Absence des documents en vigueur (plan de contrôle, cahier des charges, documents CERTIPAQ, documents qualité...) :								
<i>ponctuel</i>	X			X	X			
<i>récurrent</i>		X		X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Défaut de gestion des obligations déclaratives :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Application de la procédure de gestion des plaintes et/ou réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive :	X			X	X			
Défaut de gestion de la formation des membres de CEO ou de la tenue à jour de la liste des membres de CEO :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X		X		X	
Absence d'application de la procédure de gestion des plaintes et/ou des réclamations client/consommateurs :		X			X		X	
Eléments de promotion relatifs à l'étiquetage utilisés non conformes :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre de l'ODG **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais **SC** : Suspension du certificat – **RC** : Retrait du certificat (exclusion).

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion	Cotation			Sanction				
	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	SC	RC
Réalisation des contrôles internes par des agents non qualifiés et/ou non mandatés :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X				X	X
Rapports de contrôle incomplets :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X
Listes des agents effectuant le contrôle interne non à jour ou non disponible :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X
Non respect des fréquences de contrôle interne :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	
Absence de suivi des actions correctives chez les opérateurs en cas de manquement :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	
Absence de mise en place et de suivi des actions correctives :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	
Mise en place d'actions correctives inadaptées et/ou tardives par l'Organisme de Défense et de Gestion :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X		X		X	X
Transmission tardive à Certipaq des informations relatives à la certification :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
Absence de transmission à Certipaq des informations relatives à la certification :			X	X	X		X	
Absence de paiement des frais de contrôle externe entraînant l'arrêt de la réalisation des contrôles externes :			X				X	X
Non respect d'une décision prise par l'OC :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X				X	X
<i>systématique</i>			X				X	X
Cumul de manquements lors d'une même visite ou lors de 2 visites successives :								
<i>mineurs</i>		X		X	X			
<i>majeurs</i>			X	X	X			
<i>graves</i>			X				X	X
Moyens (humain, technique, documentaire...) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants		X		X	X			
Refus de visite – refus d'accès aux documents			X				X	X
Faux caractérisé			X				X	X

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre de l'O-G - **RA** : Renforcement des audits - **RE** : Renforcement des essais - **SC** : Suspension du certificat - **RC** : Retrait du certificat (exclusion).

En cas de manquements faisant apparaître soit une incapacité de l'ODG à exercer les missions pour lesquelles il a été reconnu par l'INAO, soit un dysfonctionnement important dans l'exercice de ces missions, CERTIPAQ est tenu d'en informer les services de l'INAO dans les meilleurs délais.

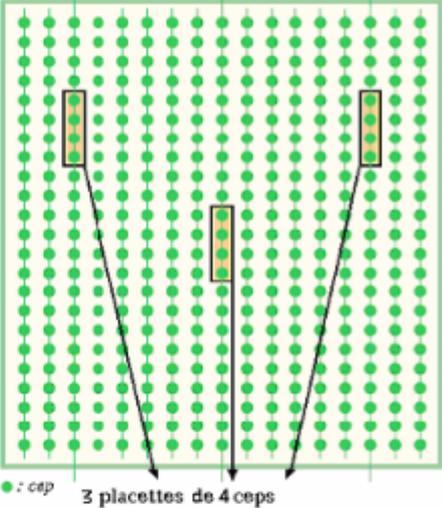
	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 354 V01 Validation : 08/07/2015
	<i>Appellation d'origine « Clairette de Bellegarde »</i>	----- page 46/48

ANNEXE 1

INSTRUCTION TECHNIQUE CONTRÔLE PRODUIT

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 217, ci-après)

ANNEXE 2
CONTRÔLE DES CONDITIONS DE PRODUCTION

Point à contrôler	Méthode
Production du raisin	
Plantation dans l'aire parcellaire délimitée	<p>Vérification dans dernier CVI de la surface totale : si surface totale différente de la surface déclaré lors de la déclaration d'identification, vérifier les mouvements de parcelles.</p> <p>Pour chaque nouvelle parcelle vérifier sa conformité par rapport à l'aire délimitée de production (CVI et plan de délimitation)</p>
Encépagement	<p>Vérification documentaire du cépage dans le CVI</p> <p>Vérification visuelle par sondage (3 placettes) de la conformité du cépage dans la parcelle</p>
Densité de plantation Ecartement entre rang Ecartement entre pieds	<p>Sur chaque parcelle sélectionnée, sont choisies 3 placettes distinctes et non contiguës, de 4 pieds consécutifs, les placettes étant situées sur 3 rangs non contigus (cf schéma). Les placettes sont disposées prioritairement au centre de la parcelle pour éviter les effets de bords.</p> <div style="text-align: center;">  <p>● : cep 3 placettes de 4 ceps</p> </div> <p>Pour chaque placette mesurer l'écartement entre les rangs et les pieds. Distance entre les pieds sur le rang = D en mètres Ecartement entre les rangs = E en mètres La densité = 10000 / (D x E) Calculer la moyenne de la densité calculée à partir des 3 placettes</p>
Palissage	<p>Vérification sur chaque parcelle, sur 3 placettes de 4 pieds consécutifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour les parcelles conduites en plan relevé : Mesurer la différence entre la hauteur de rognage et la limite inférieure du feuillage : H Mesurer l'écartement entre les rangs : E Calculer le rapport H/E qui ne doit pas être inférieur à 0,5. <p><i>H étant mesurée entre la limite inférieure établie à 0,3 mètre au moins au dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,2 mètres au moins au dessus du fil supérieur de palissage</i></p>

<p>CMMP</p>	<p>Comptage du nombre de grappes sur 12 ceps réparties dans la parcelle (hors bordures) sur 3 placettes de 4 souches et représentant l'hétérogénéité de la parcelle. Unité culturale de plus de 1ha : comptage sur 16 ceps réparties sur 4 placettes de 4 souches.</p> <p>Les placettes sont choisies aléatoirement mais respectent la condition suivante : les souches sont en bon état et sont encadrés par des ceps bien portant (c'est-à-dire pas par des ceps morts, très malades, manquants ou par de jeunes remplaces).</p> <p>Le comptage du nombre total de grappes est réalisé par souche (hors grappillon). Le calcul du nombre moyen de grappes par souche est effectué en divisant le nombre total de grappes par le nombre de ceps dénombrés. Parallèlement, une estimation de la taille de la grappe est réalisée. Le tableau ci-dessous indique la correspondance entre la taille d'une grappe et son poids moyen, par cépage. La détermination de la charge par cep est calculée de la façon suivante : <u>Charge par cep (kg) = Nombre moyen de grappes par cep * Poids moyen d'une grappe</u> <u>La charge de la parcelle est calculée de la façon suivante :</u> Charge moyenne de la parcelle (kg) = (Charge par cep * 10 000) / (écartement entre rang * écartement sur le rang) Si la mesure de la densité de plantation a été réalisée sur la parcelle, c'est la valeur de la densité de plantation qui est utilisée. Sinon, la densité de plantation est calculée à partir des valeurs d'écartements sur le rang et entre rang, indiquées sur la fiche CVI qui sont utilisées. Si celles-ci ne figurent pas sur la fiche CVI, la densité de plantation sera calculée conformément à la méthode de détermination indiquée dans le tableau ci-dessous. Compte tenu des incertitudes de comptage, d'estimation de l'hétérogénéité de la parcelle, d'estimation de la taille moyenne d'une grappe ainsi que la présence de tournières, une incertitude de mesure de 15% est déduite. Charge moyenne de la parcelle corrigée = Charge moyenne de la parcelle * 0,85 Tableau de conversion de la taille des grappes en poids moyen des grappes :</p> <table border="1" data-bbox="568 1003 1428 1059"> <thead> <tr> <th>Taille des grappes</th> <th>PETITE</th> <th>MOYENNE</th> <th>GROSSE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Clairette</td> <td>100</td> <td>250</td> <td>350</td> </tr> </tbody> </table>	Taille des grappes	PETITE	MOYENNE	GROSSE	Clairette	100	250	350
Taille des grappes	PETITE	MOYENNE	GROSSE						
Clairette	100	250	350						
<p>Densité de plantation – mesures transitoires</p>	<p>Contrôles sur 2 placettes de 5 ceps</p> <p>$SECV = (2 \times H + L) / E$ H : hauteur de végétation (en m) L : largeur ou épaisseur de la végétation (en m) E : écartement entre les rangs (en m)</p> <p>$SECV / PR = SECV \times 10\,000 / PR$ (poids de récolte en kg/ha)</p> <p>Conforme quand $SECV/PR \geq 1.40$</p>								
<p>Taille</p>	<p>Contrôle de la taille sur 12 ceps répartis dans la parcelle (hors bordures) en 3 placettes de 4 ceps continus. Les ceps morts ne sont pas pris en compte.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comptage du nombre de courson par cep sur les 12 ceps. - Comptage du nombre d'yeux francs par cep (hors bourrillon). - Détermination du nombre moyen de courson par calcul. - Détermination du nombre moyen d'yeux par cep par calcul. 								
<p>Prélèvement baies de raisins pour contrôle maturité</p> <p>Mode opératoire</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Prélever 200 baies sur 1 rang pour les parcelles de moins de 1 ha, sur 2 rangs pour les parcelles de 1 ha et plus. - Les rangs sont constitués de ceps homogènes représentatifs de la parcelle, les prélèvements se font au hasard sur les pieds en éliminant les deux premières et deux dernières piquetées. - Prélever <u>sur les deux faces</u> du rang - Prélever <u>alternativement</u> sur l'« aile » et la pointe de la grappe - Prélever sur des grappes à des <u>positions variables</u> sur le cep (haut et bas) - <u>Ne pas prélever systématiquement sur les grappes visibles</u> - Arracher les baies sans éclatement (pour éviter les pertes de jus) - Placer les baies dans un sac type sac congélation – étiqueter - Stocker le sac dans un contenant isotherme muni de packs réfrigérés pour le transport - Avant l'apport au laboratoire – stocker les prélèvements au frais au bas d'un réfrigérateur 								

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'AOC CLAIRETTE DE BELLEGARDE	IT 217 V 01 Validation : 20/01/2015 Page 1/7
	AOC	

DESTINATAIRES : Toute personne en charge de la constitution de la commission d'examen organoleptique et/ou des prélèvements d'échantillon et/ou de l'organisation des examens organoleptiques dans le cadre du contrôle externe.

CONTEXTE : Dans le cadre de l'organisation du contrôle des produits finis, l'examen organoleptique défini dans le plan de contrôle externe, est effectué par « une commission composée de professionnels compétents et d'experts dans des conditions garantissant un examen indépendant et impartial des produits. » (Code rural et de la pêche maritime art. L 642-27, 3ème §)

OBJET : La présente instruction technique définit la composition de la commission chargée de l'examen organoleptique, les principes généraux de prélèvement et de fonctionnement de la commission d'examen organoleptique des vins tranquilles « Clairette de Bellegarde » dans le cadre du plan de contrôle AOC « Clairette de Bellegarde ».

1. DEFINITIONS :

Commission chargée de l'examen organoleptique : « ensemble de personnes choisies par l'organisme de contrôle pour effectuer un examen organoleptique au sein de la liste des personnes formées par l'ODG* » (Source : Directive INAO-DIR-CAC-02 – Commission chargée de l'examen organoleptique).
*Organisme de Défense et de Gestion

Jury : « membres d'une commission chargée de l'examen organoleptique ayant à examiner un même échantillon. Une commission chargée de l'examen organoleptique peut être composée d'un ou de plusieurs jurys » (Source : Directive INAO-DIR-CAC-02 – Commission chargée de l'examen organoleptique).

2. OBJECTIFS ET COMPOSITION DE LA COMMISSION CHARGÉE DE L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

2.1 Objectifs de la commission chargée de l'examen organoleptique

La commission d'examen organoleptique est chargée de réaliser un examen d'acceptabilité du produit-échantillon dans son appellation en vérifiant, par des tests, son appartenance organoleptique à la famille de produits.

Par conséquent, la commission d'examen organoleptique doit :

- d'une part, conclure sur l'appartenance du produit à la famille du produit revendiqué : Clairette de Bellegarde,
- d'autre part procéder à des observations analytiques permettant la description du produit et l'identification d'éventuels défauts.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'AOC CLAIRETTE DE BELLEGARDE	IT 217 V 01 Validation : 20/01/2015 Page 2/7
	AOC	

2.2 Critères de composition de la commission :

La commission d'examen organoleptique est composée des trois collèges suivants :

- **Collège « techniciens »** (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière) : personnels de laboratoires œnologiques, techniciens de cave, maîtres de chais, chefs de culture
- **Collège « porteurs de mémoire du produit »** (opérateurs habilités au sens de l'ordonnance ou retraités reconnus par la profession) (regroupant les producteurs, les retraités de la profession, les négociants, les œnologues : producteurs, les retraités de la profession, les négociants, les œnologues
- **Collège « usagers du produit »** (restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée à l'ODG par l'organisme de contrôle,...) : comprennent les représentations d'association de consommateurs, les consommateurs éclairés, les prescripteurs (cavistes, restaurateurs, sommeliers).

CERTIPAQ s'assure du respect des critères de composition de la commission en trois collèges.

2.3 Compétences des membres de la commission

Le processus de qualification des membres potentiels de la commission d'examen organoleptique est assuré par l'ODG et validé par CERTIPAQ. L'objectif recherché est que les membres de la commission aient un jugement fiable.

La qualification des membres comporte 2 axes majeurs :

- **Connaissance de l'AOC Clairette de Bellegarde** et du **barème de notation** utilisé lors des examens organoleptiques : à cet effet, le dégustateur doit justifier de deux participations à un examen organoleptique sur la campagne précédente ou de participation à des dégustations équivalentes sur cette campagne auprès d'ODG voisins.
- **Participation à une formation ou remise à niveau** dispensée sous la responsabilité de l'ODG au cours des 3 années précédentes.

2.4 Constitution du(des) jury(s) « Clairette de Bellegarde »

CERTIPAQ valide la liste des membres de la commission sur proposition de l'ODG.

L'Animateur s'assure de la constitution du(des) jury(s) selon les critères ci-dessous :

- cinq membres présents et dans tous les cas un nombre impair de membres ;
- des membres représentant deux des trois collèges cités au point 2.2 ;
- un ou des membres représentant le collège des porteurs de mémoire.

CERTIPAQ vérifie que les membres de la commission ont été formés.

Un bilan des examens organoleptiques est établi par CERTIPAQ, lui permettant notamment d'évaluer les membres de la commission.

Tous les ans, l'ODG renouvelle la liste de membres potentiels de la commission en s'appuyant sur leur évaluation réalisée par CERTIPAQ. Toute nouvelle mise à jour est communiquée à CERTIPAQ.

Un dégustateur absent à 6 invitations successives devra suivre une formation ou faire une dégustation en tant qu'observateur pour être réintégré sur la liste des dégustateurs habilités.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'AOC CLAIRETTE DE BELLEGARDE	IT 217 V 01 Validation : 20/01/2015 Page 3/7
	AOC	

3. PRINCIPES GENERAUX POUR L'ORGANISATION ET LE FONCTIONNEMENT DE LA COMMISSION CHARGEE DE L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

Rappel : L'examen organoleptique a pour finalité la vérification de l'appartenance du produit à la famille de l'AOC.

3.1 Notion de lot

Le lot est défini conformément à l'article D 644-6 du code rural et de la pêche maritime.

Sont susceptibles de faire l'objet d'examens analytiques et organoleptiques :

- Tout lot de vin non conditionné faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités. Le lot contrôlé correspond à un lot homogène constitué d'un même vin réparti dans différents contenants.
- Tout lot de vin homogène non conditionné prêt à être mis à la consommation, commercialisé auprès de personnes autres que les opérateurs habilités (vins à la tireuse).
- Tout lot de vin qui va faire ou a fait l'objet d'un conditionnement.
- Pour les vins conditionnés, chaque tirage déclaré constitue un lot unique. En aucun cas, un lot ne peut être constitué par des vins ayant fait l'objet de déclarations de tirage différentes. Tout lot doit être individualisé dans les locaux.

3.2 Règles d'échantillonnage

Chez les opérateurs :

Le prélèvement est effectué sur un lot homogène selon la méthode d'échantillonnage suivante :

- Pour les vins non conditionnés, pour chaque lot prélevé, l'échantillon est constitué par un assemblage d'un volume identique de vins prélevés dans un ou plusieurs contenants choisis au hasard par l'agent préleveur sur un volume devant représenter a minima 20 % du volume total du lot.
- Pour les barriques, l'échantillon est constitué par assemblage d'un volume identique de vin prélevé dans un contenant sur cinq choisi au hasard dans le lot par l'agent préleveur.
- Pour les vins conditionnés en bouteilles, l'agent préleveur collecte les bouteilles correspondant au lot.
- Pour les vins conditionnés en bag-in-box, l'échantillon est prélevé dans un contenant choisi au hasard dans le lot par l'agent de prélèvement.

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

Le prélèvement par l'agent préleveur est effectué en présence de l'opérateur ou de son représentant dûment mandaté, l'agent préleveur et l'opérateur signent la fiche de suivi échantillon.

A/ Vin non conditionné

Chaque prélèvement comporte 2 ou 4 échantillons (selon s'il y a examen analytique à prévoir ou non) :

- 2 échantillons destinés à l'examen analytique (dont un témoin nécessaire en cas de manquement),
- 2 échantillons destinés à l'examen organoleptique (dont un témoin en cas de demande de l'opérateur d'un deuxième examen).

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'AOC CLAIRETTE DE BELLEGARDE	IT 217 V 01 Validation : 20/01/2015 Page 4/7
	AOC	

B/ Vin conditionné

L'agent de prélèvement prélève un minimum de 3,5l réparti dans :

- Un minimum de 3 contenants pour les conditionnements en bouteilles ;
- Un minimum de 2 contenants pour les conditionnements en bag in box.

Cette quantité prélevée permet d'assurer le contrôle du lot et du témoin du lot.

Les conditionnements spéciaux d'un volume global inférieur à 1 hl ne seront pas pris en compte à condition que la cuvée d'origine soit également conditionnée d'une manière référencée ci-dessus (concerne les magnums tirés pour une fête particulière, les tout petits lots tirés avec une étiquette spéciale – mariage, anniversaire, etc ...)

En attente de leur dégustation, les échantillons doivent être conservés dans des conditions préservant leur intégrité : lieu sec, tempéré (5 à 25°C), à l'abri de la lumière.

3.3 Règles de prélèvement

Les prélèvements sont effectués par un agent mandaté par CERTIPAQ.

CERTIPAQ s'assure du respect des règles d'anonymat et de confidentialité. Ainsi, les prélèvements sont effectués en bouchage inviolable et chaque lot de Clairette de Bellegarde est codifié par un numéro afin de garantir l'anonymat des échantillons.

Les vins doivent être prélevés en bouteille verte de préférence afin d'éviter le goût de lumière (bouteille en verre blanc transparent interdite).

A /Vins conditionnés

Les opérateurs seront informés du jour et de l'heure de passage du préleveur.

B/ Vins en vrac

Les échantillons nécessaires seront prélevés directement sur la cuve.

Les opérateurs seront informés du jour et de l'heure de passage du préleveur.

En l'absence de contrôle possible du lot considéré chez le vendeur, le contrôle pourra être effectué directement chez l'acheteur avec l'exigence de traçabilité du lot.

Un éventuel échantillon supplémentaire sera prélevé pour transmission à un laboratoire habilité par l'INAO dans le cadre des examens analytiques et conformément aux fréquences de contrôle définies et validées dans le plan de contrôle.

Tout échantillon est accompagné d'une « fiche de suivi des échantillons » préétablie par CERTIPAQ (FE 01). Cette fiche assure la traçabilité des informations du point de prélèvement au lieu de l'examen organoleptique. L'agent de prélèvement :

- Coche les cases correspondant à la certification concernée, au type d'analyse à réaliser.
- Complète les éléments suivants : - Nature du produit ; - Nombre d'unités : nombre de bouteilles prélevées ; - N° de lot ; - DLC/DLUO : si elle existe ; - Date de fabrication : date de mise en fabrication ; date de conditionnement... ; - Date d'envoi : date de prélèvement ou d'expédition si différente ; - Température d'envoi : température relevée lors du prélèvement ; - N° d'échantillon.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'AOC CLAIRETTE DE BELLEGARDE	IT 217 V 01 Validation : 20/01/2015 Page 5/7
	AOC	

Une fiche de suivi d'échantillon doit être complétée par lot (ne pas mettre plusieurs lots sur la même fiche).

NB : le prélèvement pour la réalisation des analyses physico-chimiques sera réalisé en même temps que le prélèvement pour les examens organoleptiques.

3.4 Déroulement de l'examen organoleptique

3.4.1 Convocation du jury par CERTIPAQ

Les examens organoleptiques réalisés en contrôle externe sont placés sous l'entière responsabilité de CERTIPAQ.

CERTIPAQ planifie les examens organoleptiques et convoque en conséquence le jury.

Le jury est convoqué au moins 5 jours ouvrés avant la date de la commission par tout moyen habituel (courrier, fax, mail).

L'animateur du jury est choisi et qualifié par CERTIPAQ.

Les vins conditionnés sont présentés à la commission d'examen organoleptique dans un délai minimum de trois semaines à compter de la date de conditionnement effective sauf avis contraire de l'opérateur mentionné sur la fiche de suivi échantillon dans la case « observations ».

3.4.2 Préparation de l'examen organoleptique

L'examen organoleptique se déroule dans une salle adaptée à l'examen organoleptique et équipée d'un poste de dégustation par dégustateur.

L'examen organoleptique s'effectue à température ambiante.

3.4.3 Critères de dégustation et notation

L'examen organoleptique s'appuie sur les sens suivants :

- Visuel,
- Olfactif,
- Gustatif.

Le jury tel que défini au point 2.4 procède à l'évaluation des produits en fonction d'un barème d'évaluation.

Pour réaliser l'examen organoleptique, les membres du jury reçoivent, au début de chaque dégustation, une fiche de dégustation pour l'enregistrement des évaluations.

Cette fiche comporte un avis sur l'acceptabilité du produit au sein de la famille de l'AOC et les motifs d'un avis défavorable (identification du/des défauts rédhibitoires (cf point 4) et non rédhibitoires) pris parmi les 91 mots validés par le comité national vins de l'INAO.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'AOC CLAIRETTE DE BELLEGARDE	IT 217 V 01 Validation : 20/01/2015 Page 6/7
	AOC	

3.4.4 Présentation des produits

Les vins sont présentés de façon anonyme afin de garantir la fiabilité des résultats. Tous les échantillons sont identifiés par un code. Seul l'animateur dispose de la correspondance des codes avec le lot et le nom de chacun des opérateurs.

Les bouteilles conditionnées, bouteilles spécifiques avec signe distinctif (hors format type Bourgogne ou Bordelaise), seront débouchées par l'animateur de la séance ½ heure au plus avant le début de la séance et transvasées en bouteilles de 50 cl.

Pour les vins conditionnés en bouteille de format type Bourgogne ou Bordelaise, les bouteilles seront débouchées par l'animateur de la séance ½ heure à 1 heure au plus avant le début de la séance. Une chaussette doit recouvrir les bouteilles garantissant ainsi l'anonymat.

Le nombre d'échantillons peut varier selon la fourchette suivante :

- Minimum : 3 bouteilles.
- Maximum : 20 échantillons par jury.

Des échantillons factices peuvent être ajoutés afin de pouvoir proposer au minimum 3 échantillons.

L'examen organoleptique est effectué, individuellement, dans des conditions de silence et de réserve.

Une séance d'examen organoleptique dure environ 1h30.

3.4.5 Avis du jury

Chaque membre a à sa disposition une fiche de dégustation qu'il remplit, de manière individuelle, selon ses observations personnelles. Les membres du jury mettent ensuite leurs constatations en commun et établissent une fiche de synthèse reprenant les évaluations de chacun et mentionnant la décision finale.

L'avis individuel des 5 dégustateurs est reporté pour chaque échantillon. L'avis de consensus est pris à la majorité d'avis favorables et défavorables. Les dégustateurs doivent se mettre d'accord sur les motifs de défaut et leur nature (réhibitoire ou non réhibitoire) en cas d'avis défavorable et peuvent demander à redéguster le vin considéré. Tout avis défavorable doit être formulé par écrit sur la fiche de consensus. Cet avis est motivé et utilise les mots de la liste de défauts recensés.

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

Les fiches sont collectées par l'animateur de la séance.

Ces fiches et synthèses sont conservées par CERTIPAQ pendant une durée de 3 ans. Ces documents sont tenus à disposition de l'autorité compétente et du COFRAC.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'AOC CLAIRETTE DE BELLEGARDE	IT 217 V 01 Validation : 20/01/2015 Page 7/7
	AOC	

4. EXPLOITATIONS DES RESULTATS PAR CERTIPAQ

CERTIPAQ s'appuie sur la synthèse des résultats obtenus, des observations et des avis motivés des membres, pour décider de l'émission d'une fiche de manquement et/ou d'une sanction.

Après analyse des résultats attribués par les dégustateurs, tout vin obtenant une majorité d'avis défavorable est jugé non-conforme et est traité conformément au chapitre V « Traitement des manquements » en tenant compte du(des) motif(s) de refus.

Liste des manquements « rédhitoires » en contrôle produit AOC « Clairette de Bellegarde » :

- | | |
|-------------------|--------------------|
| - Acescence | - Acide |
| - Asséchant | - Bouchonné |
| - Caoutchouc | - Couleur altérée |
| - Doucereux | - Ecurie |
| - Eventé | - H ₂ S |
| - Herbacé | - Insuffisant |
| - Lourd | - Oxydé |
| - Pharmaceutique | - Phénolé |
| - Piqué | - Plastique |
| - SO ₂ | - Usé |
| - Acétique | - Dilué |
| - Maigre | - Moisi |
| - Pas net / sale | |

Les opérateurs sont informés des résultats des contrôles dans la suite des commissions.

5. DOCUMENTS D'APPLICATION

FE 01 : Fiche de suivi d'échantillon
Fiche de dégustation
Fiche de synthèse des résultats
Liste des termes à utiliser

ANNEXE 2

Dispositif de contrôle de l'irrigation

Documents de référence :

Cahier des charges de l'appellation concernée « **CLAIRETTE DE BELLEGARDE** »

Décret n° 2017-1327 du 8 septembre 2017 relatif à l'irrigation des vignes aptes à la production de vins à appellation d'origine contrôlée

Organisme de Défense et de Gestion :

SYNDICAT DES VIGNERONS DES COSTIERES-DE-NIMES

1. INTRODUCTION :

Cette annexe précise les mesures de contrôles afférentes à la parution du Décret n° 2017-1327 du 8 septembre 2017 relatif à l'irrigation des vignes aptes à la production de vins à appellation d'origine contrôlée.

2. OBLIGATIONS DE L'ODG

Lorsqu'une dérogation à l'interdiction d'irrigation est présente dans le cahier des charges de l'appellation, le périmètre de contrôle doit être déterminé.

A cette fin, les conditions d'application de ce décret reposent sur de nouveaux éléments déclaratifs :

- Déclaratif des éléments structurels liés à la possibilité de recours à l'irrigation sur l'exploitation : **disposition qui permet de lister les exploitations susceptibles d'irriguer.**
- Déclaratif des parcelles irrigables de l'exploitation : **disposition qui permet de lister les parcelles de l'exploitation susceptibles d'être irriguées.**
- Déclaratif de déclenchement effectif de l'irrigation : **disposition qui permet de lister les parcelles irriguées, de connaître l'effectivité de l'irrigation avant son déclenchement.**

Pour ce faire, le modèle de déclaration d'identification validé par la directrice de l'INAO ou le cas échéant, la déclaration d'affectation parcellaire doit recueillir les informations suivantes :

- Exploitation pouvant recourir à l'irrigation oui/non,
- système d'irrigation fixe oui/non,
- précision sur le type de ressource.

Pour les opérateurs déjà habilités, l'ODG met en œuvre le recensement et transmet cette information à l'organisme de contrôle au plus tard avant le 15 mai.

Ce recensement est évalué par l'organisme de contrôle au cours de l'évaluation de l'ODG les manquements constatés peuvent donner lieu à un contrôle supplémentaire en premier constat et une information de l'INAO.

3. CONTROLES DES OPERATEURS ET DES PRODUITS

Point à contrôler	Contrôle interne réalisé par l'ODG	Contrôle externe réalisé par l'OC ou l'OI	Fréquence globale de contrôle
Charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées	/	<p>20% des surfaces irriguées / an</p> <p><u>Méthodologie :</u></p> <p>Contrôle physique par estimation de la charge à la parcelle à compter de la véraison.</p>	100% de la fréquence globale de contrôle des conditions de production au vignoble, soit 20% des surfaces irriguées / an
Déclaration d'irrigation auprès de l'organisme de contrôle agréé	/	<p>20% des opérateurs de l'appellation potentiellement irrigants mais n'ayant pas fait de déclaratif d'irrigation/ an</p> <p><u>Méthodologie :</u></p> <p>Contrôle physique des parcelles « irrigables » et présence d'une déclaration en cas d'irrigation.</p>	20% des opérateurs de l'appellation potentiellement irrigants mais n'ayant pas fait de déclaratif d'irrigation/ an

4. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS :

Manquement constaté	Gravité	Mesure de traitement des manquements	Récidive	
			Gravité	Mesure de traitement des manquements
Absence de déclaration d'irrigation dans les délais impartis	G ⁽¹⁾	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production de la parcelle	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production de la parcelle + contrôle supplémentaire l'année suivante
CMMP de parcelle irriguée supérieure à la CMMP correspondant au rendement du CdC ou au rendement fixé pour la récolte si celui-ci est inférieur au cahier des charges ⁽²⁾	M ⁽³⁾ M	Contrôle supplémentaire avant la récolte si le constat a été réalisé dans des délais nécessaires. Contrôle supplémentaire renforcé avant la récolte suivante si le constat a été réalisé dans des délais ne permettant pas une contre-visite.	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production de la parcelle et / ou retrait d'habilitation selon les cas.

⁽¹⁾ L'obligation déclarative étant le fondement du système proposé, la commission d'enquête propose une sanction forte et dissuasive.

⁽²⁾ Le contrôle à la parcelle étant celui de la CMMP, la CMMP n'étant pas modifiée à posteriori, même en cas de rendement annuel inférieur au cahier des charges, cette situation, rare mais possible, ne constitue pas un obstacle au contrôle.

⁽³⁾ En application de la circulaire 2010-01 relative au traitement des constats en inspection, tout opérateur peut proposer une mesure correctrice visant à corriger rapidement le manquement. Dans le cas d'un contrôle de CMMP, un opérateur peut donc spontanément proposer aux services de l'INAO la mise en œuvre de vendanges en vert ou éclaircissage visant à corriger le manquement. Il est donc proposé ici de prévoir en sanction la mise en place de la mesure correctrice, cela permettra notamment d'uniformiser le traitement au niveau national sur ce point.