

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 490 V01 <i>Validation : 28/05/2021</i>
	<i>Château Grillet</i> page 1/3

VERSION APPROUVEE LE 10 JUIN 2021

PLAN DE CONTRÔLE

CHATEAU GRILLET

Appellation d'Origine



Date de validation par CERTIPAQ	Date d'approbation par l'I.N.A.O.
28 mai 2021	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 490 V01 Validation : 28/05/2021
	<i>Château Grillet</i>	----- page 2/3

PREAMBULE

Le présent document s'inscrit dans le cadre de la fusion-absorption entre l'OIVR et CERTIPAQ.

⇒ Changement de l'organisme de contrôle :

L'Organisme Certificateur CERTIPAQ est une Association déclarée qui relève de la Loi du 1^{er} juillet 1901. Il est agréé par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité.

Par ailleurs, CERTIPAQ est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme d'accréditation en vigueur (*Accréditation Cofrac n° 5-0057, Certification de Produits et services, Liste des sites accrédités et portée disponibles sur www.cofrac.fr*).

A partir du 1^{er} juin 2021, date prévue de la fusion-absorption effective d'OIVR et CERTIPAQ, la certification de l'appellation Château Grillet telle que définie dans le document ci-après sera sous la responsabilité de la nouvelle entité, conservant le nom de CERTIPAQ.

⇒ Changement du système de contrôle :

Le contrôle de ce cahier des charges qui était jusqu'à présent géré sous le système de l'inspection (intervention d'un Organisme d'Inspection) sera – à partir du 1^{er} juin 2021 - géré sous le système de la certification (intervention d'un Organisme de Certification).

⇒ Plan de contrôle - Avenant au plan d'inspection :

Le présent document constitue le plan de contrôle, défini par l'Organisme Certificateur CERTIPAQ, relatif au cahier des charges AOC « Château Grillet ».

Le présent plan de contrôle est constitué du plan d'inspection de l'OIVR complété d'un avenant à ce plan d'inspection permettant notamment le basculement de l'inspection vers la certification.

Dans le cadre de la fusion-absorption entre l'OIVR et CERTIPAQ, CERTIPAQ a procédé, le 28 mai 2021, à la validation du présent plan de contrôle. Cette validation sera effective dans son application au 1^{er} juin 2021.

Dispositions transitoires :

Concernant l'ODG :

Dans le cadre de la fusion CERTIPAQ-OIVR et du passage de l'Inspection vers la Certification, l'ODG Société Civile du Vignoble de Château Grillet 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 « Château Grillet »,
- il a fait l'objet d'un suivi sur ses missions mises en œuvre dans le cadre du plan d'inspection sous le précédent OI,
- l'analyse, par CERTIPAQ, des données 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.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 490 V01 Validation : 28/05/2021
	<i>Château Grillet</i>	----- page 3/3

Si l'une des conditions ci-dessus n'est pas respectée, CERTIPAQ décide des actions complémentaires à mener en vue de l'admission de l'ODG, conformément aux dispositions de la procédure en vigueur.

Concernant les opérateurs :

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 contrôle, tout opérateur bénéficiant d'une habilitation en cours délivrée par la direction de l'INAO est réputé habilité par l'organisme certificateur 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'organisme certificateur et poursuivie au vu des dispositions du plan de contrôle. Toutefois, les mesures de traitement des manquements 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'organisme d'inspection, le suivi des mesures correctives ou correctrices dans les délais fixés par l'INAO, les contrôles supplémentaires et toute autre mesure de traitement des manquements notifiés par l'INAO ainsi que les recours en instance de traitement auprès de l'organisme d'inspection.

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.

**SYNDICAT
DE L'AOC
CHATEAU-
GRILLET**



**INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITE**



**Organisme d'Inspection
Viticole de la Vallée
du Rhône**

VERSION APPROUVEE LE 13 FEVRIER 2018

AOC CHATEAU-GRILLET

**PLAN D'INSPECTION
[VERSION 03]**

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

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

Vu l'avis de l'ODG Château-Grillet représenté par son Président *Frédéric ENGERER*,

VERSION	DATE	EVOLUTION	APPROBATION
0	09/07/08	Création du plan d'inspection	
01	22/06/09	Rédaction de la version 1	Approuvé avec réserves le 29 juin 2009
02	05/01/11	Rédaction de la version 2	Approuvé le 19 janvier 2011
03	11/09/2017	Modification du contrôle Produit	

SOMMAIRE

I. CHAMP D'APPLICATION	4
II. ORGANISATION DES CONTROLES	5
A- IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS	5
1) Identification et habilitation d'un nouvel opérateur	5
2) Modifications d'Identification et d'Habilitation d'un opérateur déjà habilité.	7
3) Refus, retrait ou suspension d'habilitation	7
B. CONTROLE RELATIF AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE DES PRODUITS	8
1. Autocontrôle	8
2. Contrôle externe	8
C. REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE PRODUIT	10
III. MODALITES DES AUTOCONTROLES, CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNES	10
A. IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS	10
B. CONDITIONS DE PRODUCTION	12
C. RECOLTE	13
D. VINIFICATION	13
E. CONDITONNEMENT ET STOCKAGE	15
F. CONTROLE DU PRODUIT	15
G. OBLIGATIONS DECLARATIVES	15
H. EVALUATION DES AUTOCONTROLES ET DES CONTROLES INTERNES	17
IV. MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES	18
A. AUTOCONTROLE	18
B. CONTROLE INTERNE	18
C. CONTROLE EXTERNE	18
1. Les produits susceptibles de faire l'objet de contrôle	18
2. Déclenchement du contrôle	18
3. Déroulement du contrôle	18
V. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS DU CONTROLE EXTERNE	21

INTRODUCTION

Ce plan d'inspection définit les modalités de contrôle du cahier des charges de l'appellation Château-Grillet. Il permet de s'assurer du bon respect de l'origine des produits, des dispositions relatives à la production, la transformation, l'élaboration et le conditionnement des produits et de vérifier la conformité des produits dans cette appellation.

L'appellation n'a qu'un seul opérateur habilité pour la production des raisins, la vinification et le conditionnement.

Ce plan d'inspection est présenté par l'Organisme d'Inspection viticole de la Vallée du Rhône (OIVR).

I. CHAMP D'APPLICATION

SCHEMA DE VIE :

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
VIGNOBLE : PLANTATION PARCELLE	PRODUCTEUR	<ul style="list-style-type: none">- Aire géographique + aire parcellaire délimitée- Encépagement- Age d'entrée en production- Densité de plantation
CONDUITE DU VIGNOBLE	PRODUCTEUR	<ul style="list-style-type: none">- Densité de plantation- Taille- Palissage et hauteur de feuillage- Irrigation- Charge maximale moyenne à la parcelle- Pourcentage de pieds morts ou manquants- Etat cultural
RECOLTE	PRODUCTEUR	<ul style="list-style-type: none">- Récolte- Transport de la vendange- Maturité- Rendement
VINIFICATION	VINIFICATEUR	<ul style="list-style-type: none">- Aire géographique- Pratiques œnologiques et traitements physiques- Normes analytiques- Capacité de cuverie- Entretien chai et matériel- Acceptabilité analytique et organoleptique
ELEVAGE CONDITIONNEMENT CONSERVATION	VINIFICATEUR NEGOCIANT CONDITIONNEUR	<ul style="list-style-type: none">- Acceptabilité analytique et organoleptique- Lieu identifié pour le stockage des produits conditionnés- Entretien chai et matériel- Date de mise en marché à destination du consommateur

II. ORGANISATION DES CONTROLES

Le plan d'inspection est adressé à l'ODG qui doit le mettre à disposition des opérateurs concernés.

A- Identification et habilitation des opérateurs

1) Identification et habilitation d'un nouvel opérateur

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

La déclaration d'identification vaut demande d'habilitation.

Toute structure changeant de numéro SIRET ou de numéro CVI est considérée comme un nouvel opérateur à l'exception des modifications mineures définies au point 2.2.

a) La déclaration d'identification

L'identification d'un opérateur s'effectue auprès de l'ODG sur un formulaire de déclaration d'identification validé par l'INAO et mis à disposition par l'ODG sur simple demande.

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

L'opérateur s'engage à :

- respecter les conditions de production fixées dans les cahiers des charges,
- réaliser les autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes (facultatif pour les opérateurs non membres de l'ODG) et externes prévus par le présent plan d'inspection,
- supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés,
- accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités,
- informer l'ODG de toute modification le concernant ou affectant son outil de production.

Les pièces suivantes doivent être jointes à la déclaration d'identification :

Activités	Pièces à joindre
Producteur de raisins	- Casier Viticole (CVI) à jour datant de moins de 3 mois - Pour les bailleurs, fournir le détail des parcelles en métayage ainsi que le(s) nom(s) et coordonnées du (des) métayer(s) - Pour les métayers, fournir le détail des parcelles ainsi que le(s) nom(s) et coordonnées du (des) bailleurs
Vinificateur, Vendeur de vin en vrac,	Plan de cave indiquant les numéros et volumes de l'ensemble des contenants

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

En cas de déclaration incomplète, l'ODG avertit l'opérateur et conserve le dossier dans l'attente des pièces manquantes..

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

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

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

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

c) Contrôle d'habilitation

L'ODG dispose de 10 jours pour enregistrer la déclaration d'identification complète et la transmettre à l'OIVR.

La demande d'habilitation fait l'objet d'un contrôle externe.

- Le contrôle est documentaire et sur site. Il porte pour l'ensemble des activités demandées, sur le respect des conditions structurelles de production.
- Le contrôle d'habilitation peut être uniquement documentaire si les parcelles du nouvel opérateur ont déjà fait l'objet d'un audit d'exploitation dans les 5 années qui précèdent la demande d'habilitation sans manquement pour les règles structurelles. Le contrôle des conditions de production structurelles portera à minima sur 20% des surfaces de l'exploitation.

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

d) Décisions d'habilitation

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

Le directeur de l'INAO :

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

L'habilitation mentionne les activités sur lesquelles elle porte.

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

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

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

Elle est consultable auprès de l'ODG, de l'OIVR et des services de l'INAO.

2) Modifications d'Identification et d'Habilitation d'un opérateur déjà habilité.

L'opérateur habilité est tenu d'informer l'ODG de toute modification concernant notamment ses coordonnées, ses activités ou les règles structurelles affectant son outil de production par rapport aux éléments contenus dans sa déclaration d'identification initiale.

A cet effet, il remplit une déclaration d'identification modificative et transmet les pages modifiées ainsi que les pièces à joindre à l'ODG.

L'ODG détermine le niveau des modifications selon les critères définis ci-après.

2.1 – Modifications majeures

Les modifications majeures font l'objet d'une nouvelle procédure de contrôle identique à la procédure d'habilitation d'un nouvel opérateur pour l'activité et l'appellation concernée.

Activités de l'opérateur	Modifications majeures
Toutes activités	Ajout d'une nouvelle activité (sauf vente en vrac ou vente à la tireuse)
Vinification	Changement/ajout d'un lieu de vinification pour un opérateur Vinificateur

2.2 – Modifications mineures

Toutes les modifications non majeures sont considérées comme mineures et, notamment :

- tout changement de coordonnées, dont la raison sociale, n'affectant pas l'outil de production,
- le changement de lieu de stockage des produits conditionnés
- l'ajout des activités Vente en vrac et Vente à la tireuse.
- la reprise à l'identique de l'exploitation sans modification de l'outil de production et sans changement de numéro CVI.

Les modifications mineures sont transmises par l'ODG à l'INAO au fil de l'eau afin de mettre à jour les informations figurant dans la liste des opérateurs habilités.

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

3) Refus, retrait ou suspension d'habilitation

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

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

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

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

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

B. CONTROLE RELATIF AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE DES PRODUITS

Le contrôle des conditions de production, de transformation, d'élaboration, d'élevage ou de conditionnement et le contrôle des produits comportent 2 types de contrôle : l'autocontrôle et le contrôle externe réalisé par l'OIVR.

1. Autocontrôle

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

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

	A transmettre à l'OIVR
Déclaration de renonciation à produire	X
Déclaration de revendication	X
Déclaration de transaction vrac	X
Déclaration de conditionnement	X
Déclaration de repli	X
Déclaration de déclassement	X

2. Contrôle externe

Le présent plan fixe les modalités, les méthodologies et les fréquences des contrôles externes. Ces contrôles peuvent être effectués de façon inopinée.

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

- contrôleurs pour le contrôle administratif des documents
- contrôleurs techniques (personnel permanent et saisonnier) pour les contrôles de la production, de la vinification, de l'élevage, du conditionnement et du stockage.

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

Les contrôles externes portent sur :

- L'habilitation,

- Le vignoble,

Tous les points du cahier des charges seront contrôlés sur 5 ans.

Ces contrôles visent à vérifier le respect des conditions de production conformément au cahier des charges de l'AOC. Si l'inspecteur ne constate aucun manquement sur la parcelle, le contrôle se limite à son appréciation à dire d'expert. S'il a un doute par rapport à un point du cahier des charges, le contrôle est enclenché selon les méthodes décrites dans les procédures de l'organisme de contrôle.

A l'issue du contrôle, l'agent de l'OIVR établit un constat d'inspection. La fiche est signée par l'opérateur ou son représentant. Il peut y faire figurer des observations.

Un rapport d'inspection récapitulant les parcelles faisant état d'un manquement, est envoyé à l'opérateur selon les modalités définies au chapitre V. Les fiches de manquement sont annexées au rapport d'inspection.

- La récolte, la vinification, l'élevage et le stockage,

Le contrôle vise à vérifier le respect des points relatifs à la récolte, la vinification, l'élevage, le stockage et le conditionnement prévus dans le cahier des charges de l'AOC.

- Le produit,

Le contrôle produit porte sur les vins faisant l'objet d'un conditionnement.

Les examens analytiques doivent être réalisés par des laboratoires habilités par l'INAO et accrédités COFRAC pour les paramètres demandés.

- Les obligations déclaratives.

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

ETAPE	FREQUENCE MINIMALE DES CONTRÔLES INTERNES	FREQUENCE MINIMALES DES CONTRÔLES EXTERNES PAR L'OI	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE
Déclaration d'identification / Habilitation		100% des demandes d'habilitation.	100% des demandes d'habilitation.
Conditions de production		100% des surfaces / 5 ans.	100% des surfaces / 5 ans.
Récolte, vinification et stockage		1 visite / 5 ans.	1 visite / 5 ans.
Contrôle du produit		Tous les 2 ans, 100% des millésimes	Tous les 2 ans, 100% des millésimes
Obligations déclaratives		1 contrôle / 5 ans.	1 contrôle / 5 ans.
Evaluation de l'ODG		1 audit/an	1 audit/an

III. MODALITES DES AUTOCONTROLES, CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNES

Les modalités de contrôle des principaux points à contrôler indiqués dans le chapitre III du cahier des charges sont rédigées en gras.

A. IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Déclaration d'identification Habilitation	Conservation d'une copie de la déclaration d'identification.		Contrôle documentaire et sur site. Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.
Aire parcellaire délimitée	L'opérateur vérifie et si nécessaire enregistre sur sa fiche CVI le classement de ses parcelles.		Vérification documentaire du classement des parcelles de l'exploitation dans l'aire délimitée par rapprochement de la fiche CVI et des plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire. Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.

Potentiel de production	Tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable.		Vérification de la tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable. Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.
Cépages			Vérification ampélographique du cépage sur le terrain. Fréquence = 20% des surfaces des demandes d'habilitation.
Densité de plantation			Vérification sur le terrain. Fréquence = 20% des surfaces des demandes d'habilitation.
Lieu de vinification			Contrôle documentaire et sur site. Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.
Capacité de cuverie			Contrôle documentaire et sur site. Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.
Lieu identifié pour le stockage des produits conditionnés			Contrôle sur site. Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.

B. CONDITIONS DE PRODUCTION

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Aire parcellaire délimitée	L'opérateur vérifie et si nécessaire enregistre le classement de ses parcelles dans l'AOC concernée.		Vérification documentaire du classement des parcelles de l'exploitation dans l'aire délimitée par rapprochement de la fiche CVI et des plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire.
Potentiel de production et âge d'entrée en production des jeunes vignes	Tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable.		Vérification de la tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable.
Encépagement	Bulletins de transport des plants.		Vérification ampélographique du cépage sur le terrain.
Densité de plantation	Tenue à jour du CVI		Vérification sur le terrain.
Taille	Tenue à jour du CVI		Vérification sur le terrain.
Hauteur d'échalassage			Vérification sur le terrain.
Irrigation			Contrôle sur le terrain
Charge à la parcelle			Contrôle sur le terrain.
Entretien de la parcelle Pratiques culturales			Vérification visuelle du bon état cultural des parcelles.
Taux de pieds morts ou manquants	Etablir et tenir à jour la liste des parcelles avec le % de pieds morts ou manquants s'il est > 20%.		Estimation du taux de manquant Contrôle sur le terrain et rapprochement avec la liste des pieds morts ou manquants établie
Apports organiques			Contrôle sur le terrain

C. RECOLTE

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Maturité	Enregistrement des contrôles de maturité réalisés sur des parcelles témoins de l'exploitation.		Contrôle documentaire des enregistrements des contrôles de maturité. Contrôle de la richesse en sucres par mesure réfractométrique
Parcelles non vendangées			Contrôle visuel.
Récolte manuelle			Contrôle visuel.
Transport de la vendange			Vérification sur site des récipients de transport de la vendange
Rendement			Contrôle documentaire.

D. VINIFICATION

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Aire géographique			Contrôle documentaire et sur site
Pratiques œnologiques et traitements physiques	Tenue des registres.		Vérification de la tenue des registres.
Enrichissement	Tenue des registres.		Contrôle du TAV après enrichissement.

Etat général du chai et du matériel			Contrôle visuel de l'état de propreté des sols, des murs, des rigoles, du matériel de réception, de transfert et de vinification.
Capacité de cuverie			Contrôle documentaire et sur site.
Elevage			Contrôle documentaire et sur site

E. CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Lieu identifié pour le stockage des vins conditionnés			Contrôle sur site. Contrôle aléatoire. Fréquence = 1 contrôle / 5 ans.
Obligation d'analyse des vins	Analyse de tous les lots homogènes de vins. Pour les vins conditionnés, les analyses doivent être conservées 6 mois à compter de la date de conditionnement.		Contrôle documentaire et sur site. Contrôle aléatoire. Fréquence = 100% des opérateurs / an.
Obligation de conservation des échantillons conditionnés	Conservation de 6 échantillons/lot pendant 3 mois minimum.		Contrôle au moment du prélèvement. Contrôle aléatoire. Fréquence = lors d'un prélèvement.

F. CONTROLE DU PRODUIT

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Vin faisant l'objet d'une transaction en vrac ou d'un conditionnement	L'opérateur doit tenir son registre d'entrées/sorties et de conditionnement, archiver les copies des déclarations faites à l'OIVR et enregistrer les dégustations et les analyses.		Contrôle analytique et organoleptique des vins après mise en bouteilles. L'année N, les vins en bouteilles des millésimes N-2 et N-3 sont analysés et dégustés. Vérification des registres de manipulation et déclaration (ou à ajouter après)

G. OBLIGATIONS DECLARATIVES

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Déclaration de revendication	Copie des déclarations.		Contrôle documentaire.
Liste des parcelles avec + de 20% de pieds morts ou manquants	Copie des déclarations. Liste des parcelles avec le % de pieds morts ou manquants s'il est > 20%.		Contrôle documentaire de la cohérence des différents documents et rapprochement avec le contrôle terrain.
Déclaration de conditionnement			Contrôle documentaire
Déclaration de renonciation à produire	Copie des déclarations.		Contrôle documentaire.
Date de mise en marché des vins à destination du consommateur	Tenue à jour des registres de manipulation et d'entrées-sorties. Copies des déclarations de transaction vrac et de conditionnement faites à l'OIVR.		Contrôle documentaire.
Déclaration de repli et de déclassement	Copie des déclarations.		Contrôle documentaire.

H. EVALUATION DES AUTOCONTROLES ET DES CONTROLES INTERNES

Point à contrôler	Méthode
Maîtrise des documents et organisation	Par contrôle documentaire
Maîtrise des moyens humains et du matériel.	Par contrôle documentaire
Identification des opérateurs, tenue à jour de la liste et transmission des informations à l'INAO et à l'OI	Par contrôle documentaire
Mise à disposition des documents aux opérateurs (cahier des charges, plan d'inspection, déclaratifs obligatoires, registres...)	Par contrôle documentaire
Contrôle des déclarations effectuées par l'opérateur	Par contrôle documentaire
Suivi des actions correctives	Par contrôle documentaire et sur site
Formation des jurés : évaluation du contenu du plan de formation notamment à l'utilisation de la fiche de dégustation, vérification de la réalisation des formations.	Par contrôle documentaire

IV. MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

A. AUTOCONTROLE

Les vins conditionnés doivent être analysés suivant les dispositions de l'article D 645-18 du code rural et de la pêche maritime.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période d'au moins 2 ans à compter de la date du conditionnement.

L'opérateur doit tenir son registre des manipulations visé à l'article D 645-18 du code rural et de la pêche maritime.(entrées-sorties et conditionnement).

L'opérateur tient à la disposition de l'OIVR les enregistrements des analyses et des dégustations d'autocontrôle.

Il adresse à l'OIVR, avec ses déclarations de conditionnement, l'analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

B. CONTROLE INTERNE

Néant

C. CONTROLE EXTERNE

1. Les produits susceptibles de faire l'objet de contrôle

Les vins sont contrôlés de façon systématique.

2. Déclenchement du contrôle

Les vins sont contrôlés à la demande de l'opérateur à partir du 1^{er} octobre de l'année N.

L'année N, les vins en bouteilles des millésimes N-2 et N-3 sont analysés et dégustés.

Ainsi, tous les millésimes sont dégustés **une fois** dans le cadre du contrôle externe.

3. Déroulement du contrôle

- a) La réalisation du prélèvement

Modalités de prélèvement

Les prélèvements des échantillons en vue des examens analytiques et organoleptiques des vins susceptibles de bénéficier de l'AOC Château-Grillet sont réalisés par des agents d'inspection de l'OIVR en présence de l'opérateur ou de son représentant dûment mandaté.

Le lot contrôlé correspond à un lot homogène constitué d'un même vin pouvant être réparti dans différents contenants de même nature.

Le prélèvement est effectué 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 d'inspection de l'OIVR sur un volume devant représenter à minima 20 % du volume total du lot.

- *Pour les vins conditionnés en bouteilles*, l'agent collecte les bouteilles correspondant au lot.

Chaque prélèvement comporte 4 échantillons :

- Un destiné à l'examen analytique
- Un destiné à l'examen organoleptique
- Deux témoins en cas de recours.

Dans le cas d'un vin conditionné, l'opérateur a l'obligation de conserver 6 échantillons du vin concerné pendant 1an minimum.

Incohérences constatées lors du prélèvement

Toute incohérence entre les informations indiquées dans les documents et le constat réalisé par l'agent entraîne l'annulation du prélèvement pour contrôle sauf lorsque :

- Le vin a été relogé dans une ou plusieurs cuves différentes
- Le volume à prélever est différent de celui mentionné dans la déclaration de transaction ou de conditionnement

Dans ces cas là, il est procédé à une rectification sur la fiche de prélèvement et le prélèvement est effectué normalement. Cette fiche est signée par l'opérateur ou son représentant et l'agent de l'OIVR à l'issue de prélèvement.

b) Anonymat et conservation des échantillons

L'anonymat des échantillons est assuré par les agents de l'OIVR.

Dans le cas d'un vin conditionné, l'anonymat est assuré par mise sous chaussette le vin est servi par un agent de l'OIVR.

Les échantillons sont stockés sous la responsabilité de l'OIVR, dans des locaux permettant leur parfaite conservation (pièce sombre) et assurant une température adaptée pour la dégustation. Les échantillons sont conservés pendant une période de 3 mois.

c) Examens analytiques

Les examens analytiques interviennent dans 2 cas :

- Dans le cadre du contrôle du produit, sur les paramètres suivants :
Acidité volatile, acidité totale, titre alcoométrique volumique acquis et total, SO2 total, glucose-fructose, pH.
- En vue de la traçabilité du produit, ils peuvent être réalisés dès lors qu'une seconde expertise porte sur un échantillon nouvellement prélevé.

Lorsque l'examen analytique est conforme, l'échantillon est soumis à l'examen organoleptique.

Dans le cas d'un examen analytique non conforme, l'opérateur peut exercer un recours et demander une nouvelle expertise. L'analyse est alors réalisée sur un des échantillons témoins prélevés lors de la première expertise.

100% des échantillons prélevés font l'objet d'un contrôle par un laboratoire accrédité COFRAC et habilité par l'INAO.

d) L'examen organoleptique

Seuls les échantillons conformes aux normes analytiques sont soumis à l'examen organoleptique.

1. Composition du jury

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

Le jury doit être composé d'au moins un membre du collège des porteurs de mémoire.

Ces 3 collèges sont :

- Les techniciens (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière)
- Les porteurs de mémoire (opérateurs habilités ou retraités reconnus par la profession)
- Les usagers du produit (restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs, toute personne proposée à l'ODG par l'organisme de contrôle,...)

Ces dégustateurs sont choisis sur une liste proposée par l'ODG et évalués par l'OIVR.

L'ODG est chargé de la formation des dégustateurs proposés.

L'OIVR évalue les dégustateurs et établit annuellement un bilan communicable à chacun d'entre eux et transmis à l'ODG.

2. Les séances de dégustation

Les dégustateurs sont convoqués aux séances de dégustation par l'OIVR sur la base de la liste des dégustateurs formés par l'ODG.

Ils dégustent dans une salle adaptée à l'examen organoleptique, avec une luminosité suffisante, un poste de dégustation par personne, l'absence d'odeurs pouvant perturber l'examen olfactif.

Le nombre maximum d'échantillons examinés est fixé à 15 par jury.

Des échantillons factices peuvent être ajoutés afin de pouvoir proposer davantage d'échantillons si nécessaire.

L'ordre de présentation des échantillons est aléatoire.

L'examen du produit se fait avec une fiche individuelle de dégustation.

A la fin de la séance, une fiche de consensus est rédigée pour chaque jury.

La fiche de consensus doit être signée par chaque membre du jury ainsi que par l'agent habilité par l'OIVR.

3. Déroulement de l'examen organoleptique

L'examen organoleptique s'appuie sur les aspects visuels, olfactifs et gustatifs.

Le dégustateur doit se prononcer selon la grille d'évaluation suivante :

A : le vin présente des caractéristiques qui lui permettent d'appartenir à l'A.O.C.

B : le vin présente des défauts réversibles mais qui en l'état l'empêchent d'appartenir à l'A.O.C. revendiquée

C : le vin présente des défauts irréversibles qui empêchent le vin d'appartenir à l'A.O.C. revendiquée.

La description du produit est obligatoire dès lors que le dégustateur le note B ou C.

Elle reste optionnelle dans le cas A.

Le dégustateur dispose d'une liste de défauts établie par l'ODG en collaboration avec l'INAO.

Il doit motiver le refus, identifier les défauts.

Les notes individuelles des 5 dégustateurs sont reportées pour chaque échantillon. La note de consensus est prise à la majorité d'avis favorables (note A) et défavorables (note B et C) et dans le cas d'un avis défavorable, à la majorité de la note B ou C. Dans les deux cas suivants, notes individuelles A, A, B, C, C et A, B, B, C, C, l'avis est défavorable et la note de consensus est B. Les dégustateurs doivent se mettre d'accord sur les motifs de défaut en cas d'avis défavorable et peuvent demander à redéguster le vin considéré.

V. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS DU CONTROLE EXTERNE

Les rapports d'inspection sont traités selon la procédure en vigueur (circulaire 2010-01 du Directeur de l'INAO précisant les modalités d'application de la directive INAO-DIR-CAC-2008-01).

En cas de non-conformité(s), l'OIVR établit un rapport d'inspection et une ou plusieurs fiches de manquement(s) qu'il transmet à l'opérateur.

Celui-ci peut :

- a) Formuler un recours auprès de l'OIVR dans le cas d'un désaccord sur le constat.

Dans le cas du contrôle Vignoble ou Cave, une contre-visite est organisée.

Dans le cadre du contrôle produit, le nouveau constat est effectué sur l'échantillon témoin détenu par l'OIVR.

- b) Proposer une action correctrice afin de lever la non-conformité.

Pour tout manquement, l'OIVR envoie un rapport d'inspection à l'INAO qui a en charge la validation des propositions de mesures de correction et des délais de mise en conformité proposés et le cas échéant, la notification des mesures faisant suite au manquement.

Suite à l'envoi d'une notification, l'INAO met l'opérateur en mesure de produire ses observations dans un délai de 15 jours suivant cette notification.

PLAN DE CONTRÔLE CHATEAU GRILLET
Avenant au Plan d'Inspection Château Grillet
(Validation CERTIPAQ : 28/05/2021)

AVENANT APPROUVE LE 10 JUIN 2021

Préambule :

Pour rappel, le présent avenant s'inscrit dans le cadre de :

- la fusion entre l'Organisme d'Inspection OIVR et l'Organisme Certificateur CERTIPAQ.
- le transfert de ce dossier du système d'inspection vers le système de certification.

En conséquence, dans tout le corps du texte du plan d'inspection (tous chapitres confondus) :

- Dès que le terme « Inspection » apparaît, celui-ci est remplacé par « Certification ».
- Dès que les termes « organisme d'inspection » apparaissent, ceux-ci sont remplacés par « organisme certificateur ».
- Dès que le nom de « l'OIVR » apparaît, celui-ci est remplacé par « CERTIPAQ ».
- Dans le cadre du changement du système de contrôle, les décisions de certification sont désormais prises par l'organisme certificateur CERTIPAQ (en lieu et place de l'INAO).

THEMATIQUES	DISPOSITIONS APPLICABLES POUR LE CONTROLE DE L'AOC CHATEAU GRILLET
INTRODUCTION	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
I – CHAMP D'APPLICATION	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
II – ORGANISATION DES CONTROLES	/
A) Identification et habilitation des opérateurs	/
1) Identification et habilitation d'un nouvel opérateur	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
a) La déclaration d'identification	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
b) Dates limites de dépôt de la déclaration d'identification	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
c) Contrôles d'habilitation	Les dispositions du chapitre « c) Contrôles d'habilitation » s'appliquent à l'exception des modifications ci-dessous : Le paragraphe suivant : « (...) » <ul style="list-style-type: none"> - Le contrôle est documentaire et sur site. Il porte pour l'ensemble des activités demandées, sur le respect des conditions structurelles de production. - Le contrôle d'habilitation peut être uniquement documentaire si les parcelles du nouvel opérateur ont déjà fait l'objet d'un audit d'exploitation dans les 5 années qui précèdent la demande d'habilitation sans manquement pour les règles structurelles Le contrôle des conditions de production structurelles portera à minima sur 20% des surfaces de l'exploitation. (...) »

	<p>Est modifié comme suit :</p> <p>« (...) »</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le contrôle est documentaire et sur site. Il porte pour l'ensemble des activités demandées, sur le respect des conditions structurelles de production. - Le contrôle d'habilitation peut être uniquement documentaire si les parcelles du nouvel opérateur ont déjà fait l'objet d'un audit d'exploitation dans les 5 années qui précèdent la demande d'habilitation sans manquement pour les règles structurelles. Le contrôle des conditions de production structurelles portera à minima sur 20% des surfaces de l'exploitation. <p>(...) »</p>				
d) Décisions d'habilitation	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique en tenant compte des évolutions de dispositions induites par le passage de l'Inspection vers la Certification, comme évoqué dans le préambule du présent avenant.				
2) Modifications d'Identification et d'Habilitation d'un opérateur déjà habilité	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique				
2.1) Modifications majeures	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique				
2.2) Modifications mineures	<p>Les dispositions du chapitre « 2.2) Modifications mineures » s'appliquent à l'exception des modifications ci-dessous :</p> <p>Le paragraphe suivant est supprimé :</p> <p>« Toutes les modifications non majeures sont considérées comme mineures et, notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - tout changement de coordonnées, dont la raison sociale, n'affectant pas l'outil de production, - le changement du lieu de stockage des produits conditionnés - l'ajout des activités Vente en vrac et Vente à la tireuse. - la reprise à l'identique de l'exploitation sans modification de l'outil de production et sans changement de numéro CVI. » 				
3) Refus, retrait ou suspension d'habilitation	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique en tenant compte des évolutions de dispositions induites par le passage de l'Inspection vers la Certification, comme évoqué dans le préambule du présent avenant.				
B – CONTROLE RELATIF AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE DES PRODUITS	/				
1) Autocontrôle	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique				
2) Contrôle externe	<p>Les dispositions du chapitre « 2) Contrôle externe » s'appliquent à l'exception des modifications ci-dessous :</p> <p>Le paragraphe « Le vignoble » est <u>intégralement remplacé</u> par le paragraphe suivant :</p> <p>« Les contrôles au vignoble visent à vérifier le respect des conditions de production conformément au cahier des charges de l'AOC. »</p>				
C – REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE PRODUIT	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique				
III – Modalités des autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes	/				
A – Identification et habilitation des opérateurs	<p>Les dispositions du chapitre « A – Identification et habilitation des opérateurs » s'appliquent à l'exception des modifications ci-dessous :</p> <p>Le tableau suivant des points à contrôler :</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Point à contrôler</th> <th style="width: 50%;">METHODOLOGIE ET FREQUENCE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 20px;"> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE				

	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Déclaration d'identification Habilitation	Conservation d'une copie de la déclaration d'identification.		Contrôle documentaire et sur site. Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.
Aire parcellaire délimitée	L'opérateur vérifie et si nécessaire enregistre sur sa fiche CVI le classement de ses parcelles.		Vérification documentaire du classement des parcelles de l'exploitation dans l'aire délimitée par rapprochement de la fiche CVI et des plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire. Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.
Potentiel de production	Tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable.		Vérification de la tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable. Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.
Cépages			Vérification ampélographique du cépage sur le terrain. Fréquence = 20% des surfaces des demandes d'habilitation.
Densité de plantation			Vérification sur le terrain. Fréquence = 20% des surfaces des demandes d'habilitation.
Lieu de vinification			Contrôle documentaire et sur site. Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.
Capacité de cuverie			Contrôle documentaire et sur site. Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.
Lieu identifié pour le stockage des produits conditionnés			Contrôle sur site. Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.
Est modifié comme suit :			
	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
Point à contrôler	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Déclaration d'identification Habilitation	Conservation d'une copie de la déclaration d'identification.		Contrôle documentaire et sur site. Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.

	Aire parcellaire délimitée	L'opérateur vérifie et si nécessaire enregistre sur sa fiche CVI le classement de ses parcelles.		Vérification documentaire du classement des parcelles de l'exploitation dans l'aire délimitée par rapprochement de la fiche CVI et des plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire. Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.
	Potentiel de production	Tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable.		Vérification de la tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable. Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.
	Cépages			Vérification ampélographique du cépage sur le terrain. Fréquence = 20% des surfaces des demandes d'habilitation 100% des parcelles par opérateur contrôlé
	Densité de plantation			Vérification sur le terrain. Fréquence = 20% des surfaces des demandes d'habilitation 100% des parcelles par opérateur contrôlé
	Lieu de vinification			Contrôle documentaire et sur site. Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.
	Capacité de cuverie			Contrôle documentaire et sur site. Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.
	Lieu identifié pour le stockage des produits conditionnés			Contrôle sur site. Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.
B – Conditions de production	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique			
C – Récolte	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique			
D – Vinification	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique			
E – Conditionnement et stockage	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique			
F – Contrôle du produit	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique			
G – Obligations déclaratives	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique			
H – Evaluation des autocontrôles et des contrôles internes	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique			
IV – MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES	/			
A – Autocontrôle	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique			
B – Contrôle interne	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique			
C – Contrôle externe	/			

1) Les produits susceptibles de faire l'objet de contrôle	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
2) Déclenchement du contrôle	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
3) Déroulement du contrôle	/
a) La réalisation du prélèvement	<p>Les dispositions du chapitre « a) La réalisation du prélèvement » s'appliquent à l'exception des modifications ci-dessous :</p> <p>Au point « Modalités du prélèvement », la phrase suivante : « Chaque prélèvement comporte 4 échantillons : - Un destiné à l'examen analytique - Un destiné à l'examen organoleptique - Deux témoins en cas de recours »</p> <p>Est modifiée comme suit : « Chaque prélèvement comporte 4 échantillons : - Un destiné à l'examen analytique - Un destiné à l'examen organoleptique - Deux témoins en cas de recours »</p>
b) Anonymat et conservation des échantillons	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
c) Examens analytiques	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
d) L'examen organoleptique	/
1) Composition du jury	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
2) Les séances de dégustation	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
3) Déroulement de l'examen organoleptique	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	<p>Les dispositions du chapitre « V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS » ne s'appliquent pas et sont ainsi <u>intégralement remplacées</u> par le présent paragraphe et la nouvelle grille de traitement des manquements ci-après totalement réécrite du fait du passage de l'inspection vers la Certification.</p> <p>Tout manquement est notifié par l'OC à la partie concernée (opérateur, ou ODG s'il s'agit d'une évaluation d'ODG) et doit faire l'objet d'actions correctives et/ou correctrices proposées par l'opérateur ou l'ODG.</p> <p>Chaque manquement fait l'objet d'une mesure de traitement associée. La nature du manquement ainsi que sa récurrence déterminent la mesure de traitement associée, qui peut aller de la seule vérification de remise en conformité jusqu'au retrait d'habilitation de l'opérateur/retrait de certificat de l'ODG.</p> <p>CERTIPAQ peut décider d'une mesure de traitement du manquement autre que celle prévue dans la grille, dès lors que cela est justifié.</p> <p>Toute décision de l'organisme certificateur peut faire l'objet d'un appel conformément à la procédure en vigueur de CERTIPAQ.</p>
GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	

GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

Manquements opérateurs :

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrance Mesure de traitement en 2ème constat	Récurrance Mesure de traitement en 3ème constat
Producteur	VIGN.4.01	Aire délimitée	Parcelle déclarée située hors de l'aire parcellaire délimitée	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Retrait partiel d'habilitation (activité production de raisin)	/
Producteur	VIGN.4.02	Aire délimitée	Fiche CVI erronée (produit revendicable non conforme)	Avertissement	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire	/
Producteur	VIGN.4.03	Aire parcellaire délimitée	Fiche CVI non tenue à jour	Avertissement	Suspension d'habilitation (activité production de raisin)	/
Vinificateur	VIGN.4.04	Aire géographique Aire de proximité immédiate	Chai situé hors de l'aire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production du chai	Retrait partiel d'habilitation (activité vinification)	/
Producteur	VIGN.5.01	Encépagement	Non-respect des règles d'encépagement (cépages autorisés, règles de proportion à l'exploitation, revendication en AOC de cépages non autorisés)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation partiel (activité production de raisin)	/
Producteur	VIGN.5.02	Encépagement	Fiche CVI erronée	Avertissement	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	/
Producteur	VIGN.5.03	Encépagement	Fiche CVI non tenue à jour	Avertissement	Suspension d'habilitation (activité production de raisin)	/
Producteur	VIGN.6.01	Conduite du vignoble Densité	Non-respect de la densité minimale, Fiche CVI erronée	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire	Retrait partiel d'habilitation (activité production de raisins)	/
Producteur	VIGN.6.02	Conduite du vignoble Densité	Fiche CVI non tenue à jour	Avertissement	Suspension d'habilitation (activité production de raisin jusqu'à mise en conformité)	/
Producteur	VIGN.6.03	Conduite du vignoble Taille	Non-respect des règles de taille	Avertissement et contrôle supplémentaire de la	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les	/

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrance Mesure de traitement en 2ème constat	Récurrance Mesure de traitement en 3ème constat
				charge sur la parcelle concernée	parcelles concernées et contrôle supplémentaire	
Producteur	VIGN.6.04	Conduite du vignoble Taille	Vigne non taillée ou pré-taillée mécaniquement	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Retrait d'habilitation partiel (activité production de raisins)	/
Producteur	VIGN.6.06	Conduite du vignoble Palissage	Non-respect de la hauteur minimale des échelas	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	/
Producteur	VIGN.6.08	Conduite du vignoble Charge maximale moyenne	Non-respect de la charge maximale moyenne à la parcelle	Avertissement et Contrôle supplémentaire sur la parcelle concernée	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production des parcelles concernées	/
Producteur	VIGN.6.09	Conduite du vignoble Etat cultural	Mauvais état sanitaire	Avertissement et contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
Producteur	VIGN.6.10	Conduite du vignoble Etat cultural	Mauvais entretien du sol	Avertissement et contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
Producteur	VIGN.6.11	Conduite du vignoble Etat cultural	Parcelle en friche	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire Et si totalité de l'exploitation : suspension d'habilitation (activité production de raisins)	Retrait d'habilitation (activité production de raisin) si absence de mise en conformité dans le délai imparti (CVI, potentiel de production).	/
Producteur	VIGN.6.18	Apports organiques	Utilisation non autorisée d'apports organiques	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Suspension d'habilitation (activités production de raisins)	/
Producteur	VIGN.6.19	Irrigation	Non-respect de l'interdiction	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire N+1	Suspension de l'habilitation (activité production de raisins)	/
Producteur	VIGN.7.01	Récolte	Non-respect des dispositions particulières de récolte et de transport de la vendange	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)	/

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrance Mesure de traitement en 2ème constat	Récurrance Mesure de traitement en 3ème constat
Producteur	VIGN.7.03	Récolte	Parcelle non vendangée ou partiellement vendangée	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et déclassement de la part de production concernée	Suspension de l'habilitation (activité production de raisins)	/
Producteur	VIGN.7.04	Maturité	Non-respect de la richesse minimale en sucre des raisins	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les raisins concernés	Suspension de l'habilitation (activité production de raisins)	/
Producteur	VIGN.8.01	Rendement	Dépassement du rendement autorisé	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production en dépassement (avec obligation de preuve de destruction du produit) et contrôle l'année suivante	Suspension de l'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à preuve de destruction du produit pour la part de production en dépassement	/
Producteur Vinificateur	VIGN.8.03	Rendement	Absence de destruction des volumes produits au-delà des rendements autorisés	Suspension d'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à preuve de destruction des volumes concernés	/	/
Producteur Vinificateur	VIGN.8.04	Rendement	Absence de destruction des volumes liés à un VSI le cas échéant	Suspension d'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à preuve de destruction des volumes concernés	/	/
Producteur	VIGN.8.05	Entrée en production	Revendication de la production des jeunes vignes ou des vignes surgreffées avant la date d'entrée en production	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée et déclassement d'un volume de vins (encore en stock) de la récolte considérée	Suspension d'habilitation (activités production de raisins)	/
Vinificateur	VIGN.8.06	Entrée en production	Absence de destruction de la production éventuelle de jeunes vignes ou de vignes surgreffées	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée	/	/
Vinificateur	CAVE.01	Pratiques œnologiques	Non-respect de l'interdiction de pratiques œnologiques et de traitements physiques (voir le cahier des charges)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et Contrôle	Retrait d'habilitation (activité vinification)

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Réurrence	Réurrence
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
					supplémentaire l'année suivante	
Vinificateur	CAVE.02	Pratiques œnologiques	Non-respect des règles spécifiques définies dans le cahier des charges	Contrôle supplémentaire sur le produit	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée	/
Vinificateur	CAVE.03	Pratiques œnologiques	Non-respect des règles relatives à l'enrichissement	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le contenant concerné	/	/
Vinificateur	CAVE.04	Pratiques œnologiques	Non-respect du TAVM après enrichissement, au stade de la vinification	Contrôle supplémentaire sur le produit	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de récolte concernée	/
Vinificateur	CAVE.06	Chai	Non-respect de la capacité de cuverie définie dans le cahier des charges	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	Suspension d'habilitation (activité vinification)	/
Vinificateur	CAVE.07	Chai	Mauvais entretien du chai et du matériel	Avertissement et renforcement du contrôle sur le produit et contrôle du chai l'année suivante	Suspension d'habilitation (activité vinification)	/
Conditionneur	CAVE.13 CAVE.12	Stockage (lieu identifié)	Non-respect des règles du cahier des charges	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	Suspension d'habilitation (activité conditionnement)	/
Conditionneur	CAVE.14	Conditionnement	Non-respect de la date	Avertissement	Perte du bénéfice de l'appellation du lot	/
Conditionneur	CAVE.15	Conditionnement	Non-respect du type de bouteilles	Remise en cercle ou perte du bénéfice de l'appellation du lot	Perte du bénéfice de l'appellation du lot	/
Conditionneur	CAVE.17 CAVE.15	Mise en marché à destination du consommateur	Non-respect des règles définies dans le code rural ou dans le cahier des charges	Avertissement	Suspension d'habilitation (activité vinification et/ou conditionnement) et perte du bénéfice de l'appellation pour un volume équivalent de vins encore en stock de la récolte considérée	/
Vinificateur Conditionneur	VIN.01	Cohérence entre les obligations déclaratives et comptabilité matière (contrôle produit)	Incohérence minime des volumes constatée entre la réalité des vins entreposés dans le lieu d'entrepôt, la déclaration de revendication	Avertissement	Contrôle supplémentaire	/

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrance Mesure de traitement en 2ème constat	Récurrance Mesure de traitement en 3ème constat
			et les justifications des mouvements de vins			
Vinificateur Conditionneur	VIN.02	Cohérence entre les obligations déclaratives et comptabilité matière (contrôle produit)	Incohérence substantielle des volumes constatée entre la réalité des vins entreposés dans le lieu d'entrepôt, la déclaration de revendication et les justifications des mouvements de vins	Déclassement du lot concerné ou d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée	Déclassement du lot concerné ou d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée et Contrôle supplémentaire l'année suivante	Suspension d'habilitation (activités vinificateur et/ou transaction en vrac et/ou conditionnement)
Vinificateur	VIN.04	Vin en vrac	Non conservation en l'état (assemblage) des produits en vrac ayant fait l'objet d'un prélèvement	Avertissement et augmentation de la pression de contrôle (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot concerné et augmentation importante de la pression de contrôle (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	Suspension d'habilitation (activité transaction en vrac)
Vinificateur	VIN.05	Vin en vrac	Non conservation (circulation) des produits ayant fait l'objet d'une déclaration de transaction vrac jusqu'à la transmission des résultats par l'OC Ou avant le prélèvement pour contrôle par l'OC	Contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	Retrait de l'habilitation (activité transaction en vrac)	/
Conditionneur	VIN.12	Vin après conditionnement Prélèvement	Non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés	Avertissement et contrôle supplémentaire sur les produits	Suspension d'habilitation (activité conditionnement)	/
Tous opérateurs	TRAC.01	Suivi de la traçabilité	Absence partielle ou totale de traçabilité	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Tous opérateurs	TRAC.02	Déclaration d'identification Engagements de l'opérateur (En suivi)	Erronée <u>sans</u> conséquence par rapport à l'habilitation ou au cahier des charges	Avertissement	/	/
Tous opérateurs	TRAC.02	Déclaration d'identification Engagements de l'opérateur (En suivi)	Erronée <u>avec</u> conséquence par rapport à l'habilitation ou au cahier des charges	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	/
Tous opérateurs	TRAC.03	Déclaration d'identification Engagements de l'opérateur (A l'habilitation)	Identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production	Refus d'habilitation	/	/
Tous opérateurs	TRAC.04	Déclaration d'identification Engagements de l'opérateur	Absence d'information de l'organisme de défense ou de gestion de toute modification	Avertissement	Suspension d'habilitation	/

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat
			concernant l'opérateur ou affectant son (ou ses) outil(s) de production			
Vinificateur	TRAC.05	Déclaration de revendication	Non-respect des délais d'envoi	Avertissement	Contrôle supplémentaire documentaire	Suspension d'habilitation
Vinificateur	TRAC.06	Déclaration de revendication	Déclaration erronée	Avertissement et correction de la déclaration	Suspension d'habilitation (activité vinification) avec éventuellement déclassement d'un volume de vins de la récolte considérée	/
Vinificateur	TRAC.07	Déclaration de revendication	Absence de déclaration de revendication	Suspension d'habilitation (activité vinification)	/	/
Vinificateur Conditionneur	TRAC.08	Information de l'organisme de contrôle selon les modalités définies dans le cahier des charges (et le plan de contrôle) - vin non conditionné faisant l'objet d'une transaction (ou d'une retraitaison) ou étant prêt à être mis à la consommation ; - vin non conditionné Destiné à une expédition hors du territoire national, - vin allant faire ou ayant fait l'objet d'un conditionnement.	Non-respect des délais de transmission des déclarations (de transaction ou conditionnement) à l'organisme de contrôle	Avertissement	Suspension d'habilitation (activité vinification ou conditionnement)	/
Vinificateur Conditionneur	TRAC.09	Information de l'organisme de contrôle selon les modalités définies dans le cahier des charges (et le plan de contrôle) - vin non conditionné faisant l'objet d'une transaction (ou d'une retraitaison) ou étant prêt à être mis à la consommation ; - vin non conditionné destiné à une expédition hors du territoire national, - vin allant faire ou ayant fait l'objet d'un conditionnement.	Déclaration erronée	Avertissement et demande de mise en conformité dans des délais impartis	Contrôle supplémentaire (+1 contrôle) sur les produits (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	Suspension d'habilitation

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat
Vinificateur Conditionneur	TRAC.10	Information de l'organisme de contrôle selon les modalités définies dans le cahier des charges (et le plan de contrôle) - vin non conditionné faisant l'objet d'une transaction (ou d'une retraitaison) ou étant prêt à être mis à la consommation ; - vin non conditionné destiné à une expédition hors du territoire national, - vin allant faire ou ayant fait l'objet d'un conditionnement.	Absence de déclaration	Contrôle supplémentaire (contrôle documentaire des déclarations avec vérification adéquation avec registre de cave + contrôle produit)	Suspension d'habilitation (activité vinification) et rapatriement des lots concernés ou en cas d'impossibilité : déclassement d'un volume équivalent de vins de l'AOC concernée + contrôle supplémentaire sur les produits	Retrait d'habilitation
Conditionneur	TRAC.11	Exportation hors du territoire de l'union européenne	Non mise à disposition des informations relatives au conditionnement identiques à celles figurant au registre des manipulations, et/ou non mise à disposition des analyses avant ou après conditionnement et/ou non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés	Avertissement et contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (activité conditionnement)	/
Vinificateur Conditionneur	TRAC.12	Déclaration de repli	Non-respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	Avertissement	Suspension d'habilitation	/
Vinificateur Conditionneur	TRAC.13	Déclaration de déclassement	Non-respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	Avertissement	Suspension d'habilitation	/
Producteur	TRAC.14	Liste des parcelles avec pieds morts ou manquants	Absence de la liste des parcelles présentant le pourcentage des pieds morts ou manquants, dans le cas où des parcelles devraient y figurer ou liste erronée ou non tenue à jour	Avertissement et contrôle de la déclaration de récolte avec retrait du bénéfice de l'appellation pour la production éventuellement concernée	Contrôle sur l'ensemble des parcelles de l'opérateur	/

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat
Producteur	TRAC.17	Maturité	Absence de suivi de maturité	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	Renforcement de la pression de contrôle des vins	/
Vinificateur	TRAC.18	Rendement	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction des VSI, des VCI et autres volumes en dépassement de rendement	Avertissement avec obligation de mise en conformité dans le délai qui ne peut excéder 1 mois	Si non mise en conformité dans les délais suite au 1er constat : Retrait du bénéfice de l'appellation pour les volumes concernés (avec obligation de preuve de destruction du produit) et Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (activité vinification) jusqu'à mise en conformité
Vinificateur	TRAC.20	Pratiques œnologiques	Registre des manipulations non renseigné en cas d'enrichissement	Avertissement Obligation de mise en conformité dans le délai défini	Suspension d'habilitation (activité vinification) jusqu'à mise en conformité	/
Vinificateur Conditionneur	TRAC.21	Vinification, Conditionnement	Registre des manipulations non renseigné	Avertissement	Contrôle supplémentaire sur les produits	Suspension d'habilitation (activité vinification)
Conditionneur	TRAC.22	Conditionnement	Non mise à disposition des analyses avant ou après conditionnement	Avertissement	Contrôle supplémentaire sur les produits	Suspension d'habilitation (activité conditionnement)
Producteur	TRAC.26	Autres obligations déclaratives prévues dans le cahier des charges (renonciation à produire, remaniement des parcelles...)	Non-respect des modalités ou délais fixés dans le cahier des charges	Avertissement	Contrôle documentaire supplémentaire	Retrait d'habilitation
Tous opérateurs	TRAC.27	Réalisation des contrôles	Refus de contrôle	Suspension ou retrait ou refus d'habilitation	/	/
Tous opérateurs	TRAC.29	Réalisation des contrôles	Absence de réalisation des contrôles lié au non-acquittement des sommes dues à l'ODG ou à l'organisme de contrôle au titre du code rural et de la pêche maritime, leur permettant l'organisation et la réalisation des contrôles	Suspension ou retrait ou refus d'habilitation	/	/

Modalités de traitement des manquements en contrôle produit :

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure de traitement des manquements
		Mineur	Majeur	Grave	
	Refus de prélèvement			X	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
Examen analytique sur vin en vrac					
	Analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement (sucres, acide malique, acidité totale...) <i>1^{er} examen</i>	X			Avertissement et obligation de conservation du lot et contrôle supplémentaire sur le même lot
	<i>2^{ème} examen suite à contrôle supplémentaire sur le même lot</i>		X		Augmentation de la pression de contrôle produit (analyses) (durée : 1 an)
	<i>Récidive</i>			X	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et augmentation de la pression de contrôle produit (durée : 1 an)
	Analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement (TAVNM,...) <i>1^{er} examen</i>		X		Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et augmentation importante de la pression de contrôle produit (analyses) (durée : 1 an)
	<i>Récidive</i>			X	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac (durée : 1 an)
	<i>Plus d'1 récidive</i>			X	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et retrait d'habilitation (activités vinification et/ou transaction en vrac)
	Analyse non conforme (vin non loyal et marchand) : acidité volatile non conforme <i>1^{er} examen</i>		X		Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et suspension d'habilitation (jusqu'à preuve de destruction du produit) et contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac (analyses) (durée : 1 an)
	<i>Récidive : suite aux examens supplémentaires</i>			X	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot concerné (avec obligation de preuve de destruction du produit) et retrait d'habilitation (activités vinification et/ou transaction en vrac).
Examen analytique sur vin conditionné					
	Analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement (sucres, acide malique, acidité totale...) <i>1^{er} examen</i>		X		Si action correctrice – remise en vrac du lot : Avertissement Sinon : Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot restant
	<i>Si 1 récidive</i>			X	Si action correctrice : remise en vrac du lot : Examen analytique supplémentaire du même lot (avec obligation de traçabilité) Sinon : Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et Augmentation de la pression de contrôle produit de l'opérateur (analyses) (durée : 1 an)
	<i>Plus d'1 récidive</i>			X	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et Obligation de contrôle produit systématique en pré-mise (durée : 1 an)
	Analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement (TAVNM, AV, SO ₂ T...) <i>1^{er} examen</i>		X		Retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et augmentation (+1 contrôle) de la pression de contrôle produit (analyses) (durée : 1 an)
	<i>Si 1 récidive</i>			X	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise (durée : 1 an)
	<i>Plus d'1 récidive</i>			X	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et retrait d'habilitation (activité de conditionnement)
	Analyse non conforme (non loyal et marchand) acidité volatile non conforme <i>1^{er} examen</i>		X		Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot restant (avec obligation de preuve de destruction du produit restant) et suspension d'habilitation (jusqu'à preuve de destruction du produit) et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise (durée : 1 an)
	<i>Récidive</i>			X	Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot restant (avec obligation de preuve de destruction du produit) et Retrait d'habilitation (activité conditionnement)

CONDITIONNE	1er passage	2ème passage (examen du témoin)
EO non-conforme : défaut mineur* et acceptabilité du produit au sein de la famille	Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin sinon Avertissement	Avertissement
	<i>MR : blocage du lot si demande d'examen du témoin</i>	
EO non-conforme : défaut majeur* et acceptabilité du produit au sein de la famille	Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin Sinon examen supplémentaire d'un lot	Examen supplémentaire d'un lot
	<i>MR : blocage du lot si demande d'examen du témoin</i>	
EO non-conforme : défaut grave* et/ou non-acceptabilité du produit au sein de la famille	Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin	Retrait du bénéfice de l'AOC** et possibilité de requalification*** du produit en AOC Côtes du Rhône sous la condition de satisfaire à un contrôle externe supplémentaire du produit dans ladite appellation Augmentation de la pression de contrôle (doublement des contrôles) pendant 1 an
	Sinon retrait du bénéfice de l'AOC** et possibilité de requalification*** du produit en AOC Côtes du Rhône sous la condition de satisfaire à un contrôle externe supplémentaire du produit dans ladite appellation Augmentation de la pression de contrôle (doublement des contrôles) pendant 1 an <i>MR : blocage du lot si demande d'examen du témoin</i>	

MR : Mesure correctrice

*Récurrence –non-conformité sur examen supplémentaire suite à sanction - la sanction est aggravée par un renforcement de la pression de contrôle, soit pour un manquement :

- Mineur récurrent : avertissement + examen supplémentaire d'un lot - Durée : 1 an
- Majeur récurrent : avertissement + obligation de contrôle produit systématique - Durée : 1 an
- Grave récurrent : perte du bénéfice de l'AOC** et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise pendant 1 an et si > 1 (sur 2 années consécutives) récidive : Retrait du bénéfice de l'AOC et retrait d'habilitation (activité conditionnement)

** Si le lot ou une partie est déjà mis en marché (à destination du consommateur) : déclassement du lot avec rapatriement ou, en cas d'impossibilité, examen organoleptique sur tous les lots conditionnés- durée : 1 an

** 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.

*** La demande de requalification est adressée à l'organisme de contrôle sous un délai de 15 jours maximum à compter de la notification du manquement à l'opérateur. Le lot concerné n'est donc pas commercialisable jusqu'au résultat du contrôle dans l'AOC Côtes du Rhône.

VRAC	1 ^{er} passage	2 ^{ème} passage	3 ^{ème} passage	4 ^{ème} passage
EO non-conforme : défaut mineur* et acceptabilité du produit au sein de la famille	Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin Sinon Avertissement	Avertissement	Avertissement	Avertissement
EO non-conforme : défaut majeur* et acceptabilité du produit au sein de la famille	Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin Sinon contrôle supplémentaire sur le même lot (exigence de traçabilité sur le lot) <i>MR : blocage du lot si demande d'examen du témoin ou d'un nouveau contrôle du lot</i> <i>MR : Correction immédiate du critère mis en cause – sans possibilité d'assemblage</i>	2^{ème} prélèvement du lot non conforme : Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin du lot (2 ^{ème} prélèvement) Sinon augmentation de la pression de contrôle (+1 contrôle) pendant 1 an Témoin du lot 1 ^{er} prélèvement non conforme : Contrôle supplémentaire sur le même lot (exigence de traçabilité sur le lot)	2^{ème} prélèvement du lot non conforme : Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin du lot (2 ^{ème} prélèvement) Sinon Augmentation de la pression de contrôle (+1 contrôle) pendant 1 an Témoin du lot 2 ^{ème} prélèvement non conforme : Augmentation de la pression de contrôle (+1 contrôle) pendant 1 an) <i>MR : blocage du lot si demande d'examen du témoin</i> <i>MR : Correction immédiate du critère mis en cause – sans possibilité d'assemblage</i>	<u>Témoin du lot 2^{ème} prélèvement non conforme</u> Augmentation de la pression de contrôle (+1 contrôle) pendant 1 an
EO non-conforme : défaut grave* et/ou non-acceptabilité du produit au sein de la famille	Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin Sinon retrait du bénéfice de l'AOC et possibilité de requalification*** du produit en AOC Côtes du Rhône sous la condition de satisfaire à un contrôle externe supplémentaire du produit dans ladite appellation Augmentation de la pression de contrôle (doublement des contrôles) pendant 1 an <i>MR : blocage du lot si demande d'examen du témoin ou requalification</i> <i>MR : Correction immédiate du critère mise en cause – sans possibilité d'assemblage</i>	2^{ème} prélèvement du lot non conforme (suite à un 1^{er} manquement Majeur au 1^{er} passage) : Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin du lot (2 ^{ème} prélèvement) Sinon retrait du bénéfice de l'AOC et possibilité de requalification*** du produit en AOC Côtes du Rhône sous la condition de satisfaire à un contrôle externe supplémentaire du produit dans ladite appellation Augmentation de la pression de contrôle (doublement des contrôles) pendant 1 an Témoin du lot 1 ^{er} prélèvement non conforme : Retrait du bénéfice de l'AOC et possibilité de requalification*** du produit en AOC Côtes du Rhône sous la condition de satisfaire à un contrôle externe supplémentaire du produit dans ladite appellation Augmentation de la pression de contrôle (doublement des contrôles) pendant 1 an <i>MR : blocage du lot si demande d'examen du témoin du lot (2^{ème} prélèvement) ou requalification</i> <i>MR : Correction immédiate du critère mise en cause – sans possibilité d'assemblage</i>	2^{ème} prélèvement du lot non conforme (suite à un 1^{er} manquement Majeur au 2nd passage) : Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin du lot (2 ^{ème} prélèvement) Sinon retrait du bénéfice de l'AOC et possibilité de requalification*** du produit en AOC Côtes du Rhône sous la condition de satisfaire à un contrôle externe supplémentaire du produit dans ladite appellation Augmentation de la pression de contrôle (doublement des contrôles) pendant 1 an Témoin du lot 2 ^{ème} prélèvement non conforme : Retrait du bénéfice de l'AOC et possibilité de requalification*** du produit en AOC Côtes du Rhône sous la condition de satisfaire à un contrôle externe supplémentaire du produit dans ladite appellation Augmentation de la pression de contrôle (doublement des contrôles) pendant 1 an <i>MR : blocage du lot si demande d'examen du témoin du lot (2^{ème} prélèvement) ou requalification</i>	Retrait du bénéfice de l'AOC et possibilité de requalification*** du produit en AOC Côtes du Rhône sous la condition de satisfaire à un contrôle externe supplémentaire du produit dans ladite appellation Augmentation de la pression de contrôle (doublement des contrôles) pendant 1 an

MR : Mesure correctrice

*Récurrence –non-conformité sur examen supplémentaire suite à sanction - la sanction est aggravée par un renforcement de la pression de contrôle, soit pour un manquement :

- mineur récurrent : Avertissement et contrôle supplémentaire sur un lot – durée : 1 an

- majeur récurrent : Contrôle supplémentaire sur le même lot (exigence de traçabilité sur le lot) contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac - durée : 1 an

- grave récurrent : Retrait du bénéfice de l'AOC et contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction en vrac – durée : 1 an. Si >1 récurrence : retrait du bénéfice de l'AOC et retrait d'habilitation pour l'activité de vinification et/ou transaction en vrac

** Coût de prélèvement à la charge de l'opérateur

*** La demande de requalification est adressée à l'organisme de contrôle sous un délai de 15 jours maximum à compter de la notification du manquement à l'opérateur. Le lot concerné n'est donc pas commercialisable jusqu'au résultat du contrôle dans l'AOC Côtes du Rhône. Dans le cas d'une requalification en AOC Côtes du Rhône, le lot peut être assemblé.

Manquements ODG :

Numéro	Thématique	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat
O1	Suite de la précédente évaluation de l'ODG	Refus caractérisé de contrôle ou d'accès à certains documents	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat	/
O1	Suite de la précédente évaluation de l'ODG	Plan d'actions suite à un manquement mis en œuvre au-delà du délai maximal convenu, avec incidence <u>faible</u> sur le respect des missions de l'ODG	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation documentaire supplémentaire
O1	Suite de la précédente évaluation de l'ODG	Plan d'actions suite à un manquement mis en œuvre au-delà du délai maximal convenu, avec incidence <u>forte</u> sur le respect des missions de l'ODG	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O2	Organisation de l'ODG	Défaut de maîtrise des moyens humains et techniques dans le cadre du contrôle interne, avec incidence <u>faible</u> sur le respect des missions de l'ODG	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation documentaire supplémentaire
O2	Organisation de l'ODG	Défaut de maîtrise des moyens humains et techniques dans le cadre du contrôle interne, avec incidence <u>forte</u> sur le respect des missions de l'ODG	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O2	Organisation de l'ODG	Anomalie dans la modification ou absence de la convention de délégation	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O2	Organisation de l'ODG	Absence de mise à jour des documents	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat
O3	Gestion des informations	- Anomalie relative à la gestion des demandes d'habilitation et à leur transmission le cas échéant aux autres ODG - Anomalie relative à la transmission des demandes d'habilitation à l'organisme de contrôle (déclarations d'identification, rapports de contrôle interne...)	Avertissement	Evaluation supplémentaire	Retrait ou suspension de certificat
O3	Gestion des informations	Absence de mise à disposition du cahier des charges ou du plan de contrôle	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat
O3	Gestion des informations	Absence de mise à jour ou de mise à disposition de la liste des opérateurs identifiés	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat

Numéro	Thématique	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat
O4	Réalisation des contrôles internes	Non-respect des fréquences ou des méthodes de contrôle	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O4	Réalisation des contrôles internes	Contrôle(s) réalisé(s) au-delà de la période de référence imposée, sans justification	/	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire
O4	Réalisation des contrôles internes	Anomalie du rapport de contrôle interne - ou du document en tenant lieu -, avec incidence <u>faible</u> sur le respect des missions de l'ODG (hors habilitation)	/	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire
O4	Réalisation des contrôles internes	Anomalie du rapport de contrôle interne - ou du document en tenant lieu -, avec incidence <u>forte</u> sur le respect des missions de l'ODG (hors habilitation)	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O4	Réalisation des contrôles internes	Anomalie du rapport de contrôle interne - ou du document en tenant lieu -, avec incidence <u>faible</u> sur le respect des missions de l'ODG (dans le cadre de l'habilitation)	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O4	Réalisation des contrôles internes	Anomalie du rapport de contrôle interne - ou du document en tenant lieu -, avec incidence <u>forte</u> sur le respect des missions de l'ODG (dans le cadre de l'habilitation)	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat	/
O4	Réalisation des contrôles internes	Absence d'archivage des rapports de contrôle interne ou des documents permettant de le justifier, aboutissant à une difficulté à évaluer les pratiques de l'ODG	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Suspension ou retrait de certificat
O4	Réalisation des contrôles internes	Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par l'OC : absence d'analyse de l'étendue du manquement ou non présentation à l'OC d'un plan d'action lorsque cela est nécessaire.	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O4	Réalisation des contrôles internes	Insuffisances dans l'analyse de l'étendue du ou des manquement(s), ou dans la mise en œuvre du plan d'actions	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat
O5	Suites aux contrôles internes	Retard dans le suivi des manquements	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire

Numéro	Thématique	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat
O5	Suites aux contrôles internes	Absence de suivi des manquements des opérateurs	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O6	Dégustateurs le cas échéant	Absence de proposition de dégustateurs formés ou absence de représentation de l'ensemble des collègues requis	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O6	Dégustateurs le cas échéant	Formations des dégustateurs non conformes aux dispositions prévues	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat