

**VERSION APPROUVEE LE 16 MARS 2020**

**PLAN DE CONTRÔLE**

**Appellation d'Origine**  
**« Costières de Nîmes »**



**Organisme Certificateur**

11 Villa Thoréon  
75015 PARIS  
Tél. : 01.45.30.92.92  
Fax : 01.45.30.93.00  
E-mail : [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)  
Site : [www.certipaq.com](http://www.certipaq.com)

Date de validation par CERTIPAQ	Date de validation par l'I.N.A.O.
12 novembre 2019	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

**SOMMAIRE**

<b>SOMMAIRE .....</b>	<b>2</b>
<b>I - CHAMP D'APPLICATION .....</b>	<b>3</b>
A - SCHEMA DE VIE .....	3
<b>II - ORGANISATION DES CONTRÔLES .....</b>	<b>4</b>
A - CONDITIONS GENERALES .....	4
1 - Evaluation de l'ODG SYNDICAT DES VIGNERONS DES COSTIÈRES-DE-NÎMES .....	4
2 - Identification et habilitation de l'opérateur .....	4
3 - Contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle des produits .....	8
B - ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION INTERNE PREVUE POUR LE CONTRÔLE .....	9
1 - Mise à disposition des opérateurs du plan de contrôle .....	9
2 - Engagement des opérateurs .....	9
3 - Organisation du contrôle interne .....	9
C - ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION EXTERNE PREVUE POUR LE CONTRÔLE .....	10
D - REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTRÔLES .....	11
1 - Contrôles relatifs au cahier des charges relatif à l'AOC Costières de Nîmes et au contrôle des produits ....	11
<b>III - MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES .....</b>	<b>12</b>
A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DE L'OPERATEUR .....	12
B - CONDITIONS DE PRODUCTION .....	13
1 - Production de raisins (producteurs de raisins et caves particulières) .....	13
2 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage (caves particulières, caves coopératives, négociant) .....	24
C - CONTROLE PRODUIT .....	30
D - AUTOCONTRÔLES – CONTRÔLES INTERNES – CONTRÔLE DE L'ODG .....	32
1 - Autocontrôles .....	32
2 - Contrôles internes .....	32
3 - Contrôle de l'ODG .....	33
<b>IV - MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES .....</b>	<b>35</b>
A - AUTOCONTRÔLES .....	35
B - CONTRÔLES INTERNES .....	35
1 - Examens analytiques : .....	35
2 - Examens organoleptiques : .....	35
C - CONTRÔLES EXTERNES .....	35
1 - Examens analytiques : .....	35
2 - Examens organoleptiques : .....	35
<b>V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS .....</b>	<b>36</b>
A - GESTION DES MANQUEMENTS CONSTATES LORS DES CONTROLES INTERNES .....	36
B - CONTRÔLES EXTERNES .....	37
1 - Eléments généraux .....	37
2 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les manquements appliquées par l'Organisme Certificateur .....	39
<b>ANNEXES .....</b>	<b>53</b>

## I - CHAMP D'APPLICATION

### A - SCHEMA DE VIE

#### Les catégories d'opérateurs :

- Producteurs de raisins (coopérateurs, caves particulières\*)
- Vinificateur-conditionneur (caves particulières\*, caves coopératives\*\*, négociants\*\*\*)

\*Caves particulières : production de raisins – activité de vinification – vente de vins en vrac (facultatif), conditionnement (facultatif),

\*\*Caves coopératives : activité de vinification – vente de vins en vrac (facultatif), conditionnement (facultatif),

\*\*\*Négociants activité : de vinification (facultatif) – vente de vins en vrac (facultatif), conditionnement (facultatif).

#### Points à contrôler :

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
Conduite du vignoble	Producteurs de raisins (coopérateurs, caves particulières)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aire géographique et parcellaire délimitée</li> <li>• Conditions d'entrée en production des jeunes vignes</li> <li>• Encépagement</li> <li>• Proportion des cépages à l'exploitation</li> <li>• Densité de plantation</li> <li>• Boues et compost</li> <li>• Mode et règles de taille</li> <li>• Règles de palissage et hauteur de feuillage</li> <li>• Charge maximale moyenne à la parcelle</li> <li>• Seuil de manquants</li> <li>• Etat cultural de la vigne</li> <li>• Autres pratiques culturales : désherbage chimique et mécanique des tournières</li> <li>• Autres pratiques culturales : désherbage chimique des parcelles</li> <li>• Autres pratiques culturales : apport d'azote minéral de synthèse</li> <li>• Autres pratiques culturales : paillage plastique</li> <li>• Irrigation</li> <li>• Rendements, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé</li> <li>• Obligations déclaratives</li> </ul>
Récolte	Producteurs de raisins (coopérateurs, caves particulières)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dispositions particulières de récolte, parcelles totalement vendangées</li> <li>• Dispositions particulières de transport de la vendange</li> <li>• Maturité du raisin Richesse en sucre des raisins</li> </ul>
Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	Vinificateur-conditionneur (caves particulières, caves coopératives, négociants)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aire de proximité immédiate +aire géographique</li> <li>• VSI, destruction des volumes correspondants</li> <li>• Entretien global du chai et du matériel</li> <li>• Assemblage des cépages</li> <li>• Pratiques œnologiques et traitements physiques, enrichissement</li> <li>• Matériel interdit</li> <li>• Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage</li> <li>• Maîtrise des températures de fermentation</li> <li>• Lieu de stockage des vins conditionnés</li> <li>• Date de mise en marché à destination du consommateur</li> <li>• Normes analytiques</li> <li>• Bulletins analyses</li> <li>• Fermentation malolactique au stade du conditionnement</li> <li>• Déclaration de revendication</li> <li>• Déclaration de transaction en vrac</li> <li>• Déclaration relative à l'expédition hors du territoire</li> <li>• Déclaration préalable de conditionnement ou de mise en vente en vrac au consommateur</li> <li>• Déclaration de déclassement</li> </ul>
Contrôle produit	Conditionneur - metteur en marché - Négociants	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Examen analytique</li> <li>• Examen organoleptique</li> </ul>

## II - ORGANISATION DES CONTRÔLES

### A - CONDITIONS GÉNÉRALES

#### 1 - Evaluation de l'ODG SYNDICAT DES VIGNERONS DES COSTIÈRES-DE-NÎMES

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.

Un **contrat de certification** est signé 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 du contrat de certification, 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 III - D – « *Autocontrôles et contrôles internes – contrôle de l'ODG* » (dont notamment les missions relatives à l'ODG conformément à la Directive de l'INAO INAO-DIR-CAC-01). 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 prévus 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.

#### 2 - Identification et habilitation de l'opérateur

##### 2.1 - Demande d'identification

Tout opérateur souhaitant bénéficier de l'Appellation d'Origine Contrôlée Costières de Nîmes est tenu de déposer une déclaration d'identification auprès de l'ODG, selon le modèle approuvé par le directeur de l'INAO, en vue de son habilitation.

La procédure d'habilitation est déclenchée par l'ODG dès réception de la déclaration d'identification qui doit être transmise par l'opérateur selon l'échéancier ci-dessous :

- pour les producteurs de raisin : au plus tard le 1er avril précédant la récolte,
- pour les vinificateurs : au plus tard le 13 juillet précédant la récolte.
- pour les conditionneurs et négociants : au plus tard 1 mois avant le début de l'activité.

L'ODG vérifie que la déclaration d'identification est complète, puis procède à son enregistrement et la transmet à CERTIPAQ dans les 10 jours ouvrés.

En cas de déclaration incomplète, l'ODG la retourne à l'opérateur qui dispose d'un délai maximum de 15 jours ouvrés pour la déposer complétée

CERTIPAQ vérifie que l'opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la transformation ou le conditionnement d'un produit à appellation d'origine contrôlée, a déposé une déclaration d'identification conformément aux dispositions du présent plan de contrôle.

La conformité des activités indiquées dans l'identification est vérifiée lors de l'habilitation de l'opérateur.

## 2.2 – Habilitation des opérateurs

Au cours de cette période, les contrôles documentaires nécessaires à l'instruction du dossier, accompagnés de contrôles sur place, sont réalisés selon les modalités prévues dans le présent plan de contrôle. L'habilitation des opérateurs est réalisée sous la responsabilité de CERTIPAQ et délivrée par l'organisme certificateur.

### **1/ Modalités d'habilitation pour tout nouvel opérateur :**

L'habilitation des opérateurs, effectuée par CERTIPAQ selon la procédure en vigueur de CERTIPAQ PR 05 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 du cahier des charges AOC** « Costières de Nîmes » (c'est à dire vérifier que les opérateurs disposent des moyens nécessaires (organisation, procédures, instructions, enregistrements prévus, matériels, infrastructures, compétence du personnel) pour assurer le respect des exigences),
- **leur engagement à appliquer le cahier des charges relatif à l'AOC** « Costières de Nîmes » et le plan de contrôle les concernant.

A cet effet, l'Organisme Certificateur procède à :

- l'examen documentaire des éléments suivants :
  - Déclaration d'identification de l'opérateur,
  - Fiche CVI pour les producteurs et déclarations préalable 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
Producteurs de raisins :	
PC1 *	Aire géographique et aire parcellaire délimitée
PC2 *	Conditions d'entrée en production des jeunes vignes
PC3 *	Cépages autorisés
PC4 *	Proportion des cépages <b>Vins Blancs</b>
PC5 *	Proportion des cépages <b>Vins Rouges et Rosés</b>
PC6 *	Densité de plantation
PC8*	Mode de taille
PC9 *	Règles de palissage
PC17	Autres pratiques culturales : paillage plastique
Vinificateurs :	

PC26	Entretien global du chai et du matériel
PC27 *	Matériel interdit
PC30	Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage
PC31	Température de fermentation / Capacité de réfrigération pour les vins blancs et rosés
PC33 *	Lieu de stockage des vins conditionnés

Le contrôle documentaire et l'audit sur site par CERTIPAQ ont lieu dans les trois mois suivant l'identification par l'ODG SYNDICAT DES VIGNERONS DES COSTIÈRES-DE-NÎMES d'un opérateur, et au plus tard le 15 août de l'année de récolte pour les producteurs et vinificateurs.

Ces audits sont menés à l'aide d'un **support d'audit** adapté au produit « Costières de Nîmes » AOC.

**2/ 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 :

- l'ajout d'une nouvelle activité (sauf vente en vrac),
- un 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.

**3/ 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 « déclaration d'identification », il n'y aura pas de nouvelle habilitation, cependant une nouvelle déclaration d'identification sera signée.

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 de 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.

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 correctrices et/ou 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.

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.

	<b>PLAN DE CONTROLE</b>	<b>PC AO 24 V05</b> <i>Validation : 12/11/2019</i>
	<b>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</b> <b>« COSTIERES DE NIMES »</b>	Page 7/53

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

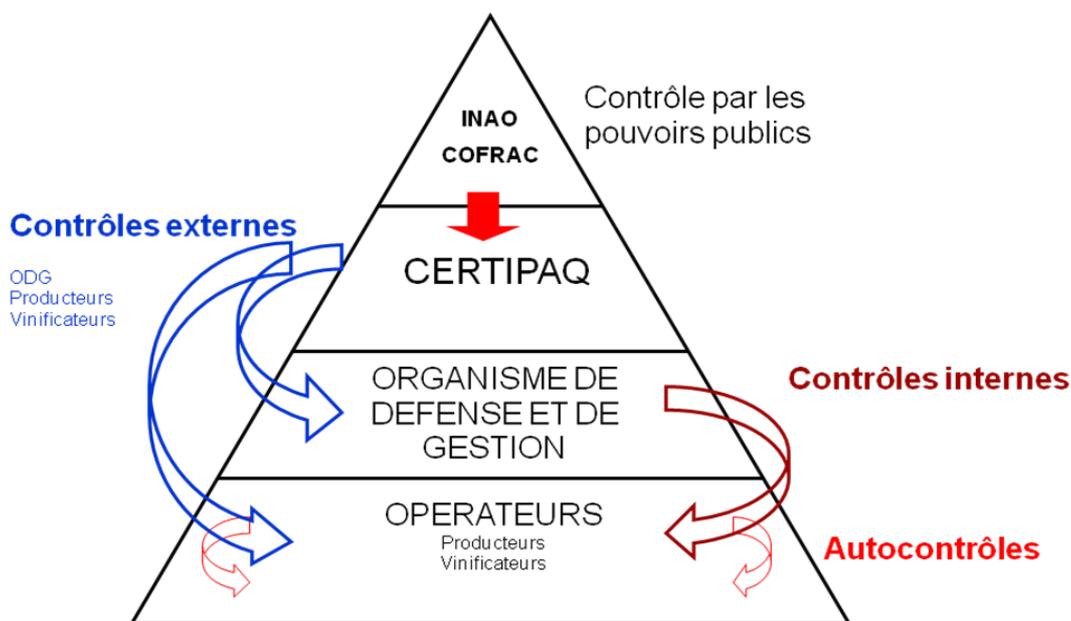
- de tout changement d'identité d'un opérateur,
- de toute modification importante de l'organisation d'un opérateur pouvant avoir une incidence sur la mise en œuvre du cahier des charges par ce dernier.

Au vu des modifications annoncées, l'OC décidera de la réalisation ou non d'une nouvelle évaluation conformément aux procédures en vigueur de CERTIPAQ.

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.

3 - Contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle des produits

3.1 Architecture des contrôles (autocontrôles, contrôles internes, contrôles externes)



Les contrôles des conditions de production, de vinification, d'élaboration et de conditionnement et les contrôles des produits comportent des autocontrôles, des contrôles internes et des contrôles externes :

- **Autocontrôles** : ils sont réalisés en continu par l'opérateur sur sa propre activité selon les règles rappelées dans le plan de contrôle. Le présent plan de contrôle définit les documents à produire par l'opérateur pour démontrer la réalisation de ces autocontrôles, ainsi que la durée de conservation de ces documents. La réalisation des autocontrôles sont vérifiés lors des contrôles internes et externes.
- **Contrôles internes** : il s'agit des contrôles des opérateurs réalisés selon les fréquences de contrôles définies dans le présent plan, sous la responsabilité de l'ODG SYNDICAT DES VIGNERONS DES COSTIÈRES-DE-NÎMES. L'organisme de défense et de gestion met en place une procédure de contrôles internes auprès de ses membres ou auprès de tout autre opérateur associé.
- **Contrôles externes** : il s'agit des contrôles des opérateurs réalisés selon les fréquences de contrôles définies dans le présent plan, sous la responsabilité de CERTIPAQ. Le présent plan de contrôle fixe les modalités, les méthodologies et les fréquences des contrôles externes, lesquels portent sur la vérification de la réalisation des autocontrôles et des contrôles internes, ainsi qu'au suivi des conditions de production, de vinification, d'élaboration et de conditionnement, et au contrôle des produits. Les contrôles sont réalisés sur un échantillonnage d'opérateurs représentatifs.

Le **contrôle des produits** est présenté au chapitre IV « Modalité d'organisation des examens analytiques et organoleptiques ».

## B - ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION INTERNE PREVUE POUR LE CONTRÔLE

### 1 - Mise à disposition des opérateurs du plan de contrôle

Conformément aux dispositions en vigueur, CERTIPAQ adresse le plan de contrôle approuvé par l'INAO à l'ODG SYNDICAT DES VIGNERONS DES COSTIÈRES-DE-NÎMES.

Ce dernier prend des dispositions pour mettre à disposition des opérateurs le présent plan de contrôle lorsqu'il rentre en application.

### 2 - Engagement des opérateurs

Il est réalisé lors de la déclaration d'identification effectuée par l'opérateur auprès de l'ODG SYNDICAT DES VIGNERONS DES COSTIÈRES-DE-NÎMES.

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

- réaliser des autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes et externes prévus par le présent plan de contrôle ;
- supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés ;
- accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités ;
- informer l'ODG SYNDICAT DES VIGNERONS DES COSTIÈRES-DE-NÎMES reconnu pour l'Appellation d'Origine Contrôlée « Costières de Nîmes » de toute modification le concernant ou affectant son outil de production ; cette information est transmise immédiatement à CERTIPAQ.

### 3 - Organisation du contrôle interne

#### 3.1 – Compétences

Des exigences minimales en termes d'**indépendance**, de **compétence** et de **mandatement** des agents chargés du contrôle interne sont fixées par l'Organisme Certificateur.

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

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.

### 3.2 – Obligation des agents mandatés par l'ODG SYNDICAT DES VIGNERONS DES COSTIÈRES-DE-NÎMES

Les agents mandatés par l'ODG SYNDICAT DES VIGNERONS DES COSTIÈRES-DE-NÎMES s'obligent à :

- respecter la confidentialité des informations recueillies lors des missions de contrôle ou d'accompagnement auprès des opérateurs de la filière,
- déclarer à l'ODG tout lien (employeur, lien familial,...) qui pourrait avoir une incidence sur l'indépendance de l'activité de contrôle exercée.

### 3.3- Le contrôle interne

Le contrôle interne est réalisé sous la responsabilité de l'ODG SYNDICAT DES VIGNERONS DES COSTIÈRES-DE-NÎMES, par un(des) agent(s) mandaté(s) par cet ODG. Il s'agit d'agent(s) indépendant(s) de l'opérateur contrôlé.

Le contrôle interne porte sur le contrôle des obligations déclaratives liées aux viticulteurs.

## **C - ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION EXTERNE PREVUE POUR LE CONTRÔLE**

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 la réalisation des autocontrôles et des 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 « Costières de Nîmes » AOC sont gérés conformément aux procédures de CERTIPAQ référencées PR07 « *Gestion des audits et contrôles de suivi* » et PR08 « *Gestion des analyses produits* ».

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 correctrices et/ou 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 maîtriser, défini au chapitre III « MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES » 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 maîtriser dans le cadre des visites de chaque opérateur.

**D - REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTRÔLES**
**1 - Contrôles relatifs au cahier des charges relatif à l'AOC Costières de Nîmes et au contrôle des produits**

Sites	Thèmes	Fréquence minimale des contrôles internes	Fréquence minimale des contrôles externes par CERTIPAQ	Fréquence minimale globale de contrôle
<b>Organisme de Défense et de Gestion</b>	Evaluation ODG	-	1 audit / an	1 audit / an
<b>Production de raisins (producteurs de raisins – caves particulières)</b>	Aire de production	-	20% des opérateurs représentant 20% des superficies / an	20% des opérateurs représentant 20% des superficies / an
	Encépagement			
	Conditions de production			
	Récolte	-	1% des opérateurs / an	1% des opérateurs / an
	Richesse en sucre des raisins Rendement	-	5% des opérateurs / an	5% des opérateurs / an
	Obligations déclaratives	4% des opérateurs / an	1% des opérateurs / an	5% des opérateurs / an
<b>Vinification-conditionnement (caves particulières – caves coopératives-négociants)</b>	Vinification et stockage	-	5% des opérateurs / an	5% des opérateurs / an
	Déclarations de revendication	99% des opérateurs / an	1% des opérateurs / an	100% des opérateurs / an
	Autres obligations déclaratives	-	5% des opérateurs / an	5% des opérateurs / an
<b>Conditionneurs – Metteurs en marché – négociants</b>	Contrôle produits : - Examen organoleptique	-	1 contrôle / opérateur / couleur / an 100% des vins en vrac destinés à être expédiés en dehors des frontières nationales	1 contrôle / opérateur / couleur / an 100% des vins en vrac destinés à être expédiés en dehors des frontières nationales
	Contrôle produits : - Examen analytique	-	10% des échantillons prélevés pour l'examen organoleptique 100% des vins en vrac destinés à être expédiés en dehors des frontières nationales	10% des échantillons prélevés pour l'examen organoleptique 100% des vins en vrac destinés à être expédiés en dehors des frontières nationales

### III - MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES

#### A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DE L'OPERATEUR

Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Document de référence <i>Documents preuves</i>
Identification	Demande d'identification	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification faite et à jour</li> <li>• Listes tenues à jour</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formulaire type complété</li> <li>• Déclaration à l'ODG de toute modification intervenant par rapport à son formulaire d'identification</li> </ul>	Réception et traitement de la demande Contrôle de la complétude de la déclaration d'identification		<i>Vérification des formulaires d'identification</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déclaration d'identification</li> </ul>
				<i>Fréquence</i>	A chaque demande d'identification	<i>Fréquence</i>	1 audit de l'ODG / an	
Habilitation	Demande d'habilitation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déclaration d'identification</li> <li>• Notification d'habilitation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déclaration à l'ODG de toute modification intervenant par rapport à son formulaire d'identification</li> </ul>	Transmission demande habilitation		<i>Vérification de la transmission des informations</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Courrier, fax ou mail d'envoi de la demande d'habilitation</li> <li>• Liste à jour</li> </ul>
				<i>Fréquence</i>	A chaque demande d'habilitation	<i>Fréquence</i>	A chaque demande d'habilitation, dans l'année qui suit l'identification	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

**B - CONDITIONS DE PRODUCTION**

**1 - Production de raisins (producteurs de raisins et caves particulières)**

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode	Document référence <i>Documents preuves</i>
PC1 *	Situation géographique du vignoble	Aire géographique et aire parcellaire délimitée	Vignoble strictement en zone AOC : Cf. Chapitre « Aires et zones dans lesquels différentes opérations sont réalisées », paragraphes « Aire géographique » et « Aire parcellaire délimitée »	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissance du classement des parcelles par le producteur</li> <li>• Fiche CVI (Casier Viticole Informatisé) à jour</li> </ul>	/	<p><i>Contrôle de la localisation du vignoble dans la zone AOC</i>  <i>Vérification visuelle sur site de la conformité avec le CVI</i>  <i>Cf. IT 226</i></p>	<p>Document              Visuel  </p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plan du vignoble</li> <li>• Fiche CVI</li> <li>• Plans INAO de l'aire délimitée</li> <li>• Déclaration d'identification</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	/	<i>Fréquence</i>	20% des opérateurs / an 20% des superficies / an

\* Principal Point à Contrôler

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode	Document de référence / Documents preuves
PC2 *	Entrée en production des jeunes vignes	Conditions d'entrée en production des jeunes vignes	Cf. Chapitre « Rendements – Entrée en production », paragraphe « Entrée en production des jeunes vignes »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Respect des conditions d'entrée en production des jeunes vignes</li> </ul>	/	<i>Vérification du respect des conditions d'entrée en production des jeunes vignes</i>	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enregistrements</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	/		

\* Principal Point à Contrôler

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

N° d'enregistrement :

Date de validation :

VERSION APPROUVEE LE 16 MARS 2020

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC3*	Encépagement	Cépages autorisés	Cf. Chapitre « Encépagement », paragraphe « Encépagement »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Etablissement du potentiel de production revendicable et tenue à jour de ce potentiel.</li> <li>Fiche CVI (Casier Viticole Informatisé) à jour</li> <li>Déclaration préalable d'affectation parcellaire</li> </ul>	/	<p><i>Contrôle du respect des cépages autorisés dans l'AOC</i></p> <p><i>Contrôle documentaire sur relevé parcellaire du CVI et déclaration préalable d'affectation parcellaire</i></p> <p><i>Vérification visuelle sur site</i></p> <p><i>Cf. IT 226</i></p>	Document Visuel  	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potentiel de production revendicable</li> <li>Fiche CVI</li> <li>Déclaration préalable d'affectation parcellaire</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	/		
PC4*	Règles de proportion	Proportion des cépages <b>Vins Blancs</b>	Cf. Chapitre « Encépagement » et paragraphe « Règles de proportions à l'exploitation », point « Vins blancs »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Etablissement du potentiel de production revendicable et tenue à jour de ce potentiel.</li> <li>Fiche CVI (Casier Viticole Informatisé) à jour</li> </ul>	/	<p><i>Contrôle du respect des proportions de cépages autorisés dans l'AOC</i></p> <p><i>Contrôle documentaire sur relevé parcellaire du CVI et déclaration préalable d'affectation parcellaire</i></p>	Document Visuel  	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potentiel de production revendicable</li> <li>Fiche CVI</li> <li>Déclaration préalable d'affectation parcellaire</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	/		

\* Principal Point à Contrôler

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode	Document référence <i>Documents preuves</i>
PC5*	Règles de proportion	Proportion des cépages <b>Vins Rouges et Rosés</b>	Cf. Chapitre « Encépagement » et paragraphe « Règles de proportions à l'exploitation », point « Vins rouges et rosés »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Etablissement du potentiel de production revendicable et tenue à jour de ce potentiel.</li> <li>Fiche CVI (Casier Viticole Informatisé) à jour</li> </ul>	/	<i>Contrôle du respect des proportions de cépages autorisés dans l'AOC</i> <i>Contrôle documentaire sur relevé parcellaire du CVI et déclaration préalable d'affectation parcellaire</i>	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potentiel de production revendicable</li> <li>Fiche CVI</li> <li>Déclaration préalable d'affectation parcellaire</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	/		

\* Principal Point à Contrôler

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode	Document référence <i>Documents preuves</i>
PC6*	Mode de conduite du vignoble	Densité de plantation	Cf. Chapitre « Conduite du vignoble », paragraphe « Modes de conduite », point « Densité de plantation » et « Mesures transitoires », paragraphe « Modes de conduite », points a), b) et c)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fiche CVI renseignée et tenue à jour</li> <li>tenue à jour du Registre relatif aux dispositions transitoires</li> </ul>	/	<i>Vérifications du respect de la densité de plantation et sur le terrain de la conformité de la fiche CVI Cf. IT 226</i>	Document  Visuel  Mesure	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fiche CVI</li> <li>Registre relatif aux dispositions transitoires</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	/		
PC7	Mode de conduite du vignoble	Boues et compost	Utilisation de compost et déchets organiques ménagers, des boues de station d'épuration autres que celles des installations viti-vinicoles (D.645-2 du code rural) : interdite	<ul style="list-style-type: none"> <li>/</li> </ul>	/	<i>Vérifications du respect des règles</i>	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bon de livraison de boues</li> <li>Plan d'épandage</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	/		

\* Principal Point à Contrôler



**PLAN DE CONTROLE**

**APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« COSTIERES DE NIMES »**

**PC AO 24 V05**

Validation : 12/11/2019

Page 18/53

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Méthode	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC8*	Mode de conduite du vignoble	Mode et règles de taille	Cf. Chapitre « Conduite du vignoble », paragraphe « Modes de conduite », point « Règles de taille » et Chapitre « Mesures transitoires », paragraphe « Modes de conduite », point d)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taille selon le type de taille</li> <li>Contrôle visuel sur le terrain</li> <li>Tenue à jour du Registre relatif aux dispositions transitoires</li> </ul>	/		<i>Vérification du mode de taille des vignes sur le terrain et comptage du nombre d'yeux francs par souche</i> <b>Cf. IT 226</b>		Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registre relatif aux dispositions transitoires</li> </ul>
					<b>Fréquence</b>	/	<b>Fréquence</b>	20% des opérateurs / an représentant 20% des superficies / an		

\* Principal Point à Contrôler

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

N° d'enregistrement :

Date de validation :

VERSION APPROUVEE LE 16 MARS 2020

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode	Document de référence Documents preuves
PC9*	Mode de conduite du vignoble	Règles de palissage	Cf. Chapitre « Conduite du vignoble », paragraphe « Modes de conduite », point « Règles de palissage et de hauteur de feuillage »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle visuel sur le terrain de manière aléatoire</li> </ul>	/	<i>Vérifications du respect des règles de palissage</i> Cf. IT 226	Visuel  Mesure	• /
PC10*		Hauteur de feuillage	Cf. Chapitre « Conduite du vignoble », paragraphe « Modes de conduite », point « Règles de palissage et de hauteur de feuillage »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle visuel sur le terrain de manière aléatoire</li> </ul>	/	<i>Vérifications du respect de la hauteur de feuillage</i>	Visuel  Mesure	• /
PC11*		Charge maximale moyenne à la parcelle (CMMP)	Cf. Chapitre « Conduite du vignoble », paragraphe « Modes de conduite », point « Charge maximale moyenne à la parcelle »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recensement de la charge à la parcelle</li> </ul>	/	<i>Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet</i> Cf. IT 226	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Méthode de calcul</li> <li>Registre relatif aux dispositions transitoires</li> </ul>

\* Principal Point à Contrôler

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode	Document de référence / Documents preuves
PC12*		Seuil de manquants (pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants)	Cf. Chapitre « Conduite du vignoble », paragraphe « Modes de conduite », point « Seuil de manquants »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tenue à jour de la liste des parcelles présentant plus de 20% ou 30% de pieds morts ou manquant en fonction de la densité initiale</li> </ul>	/	<b>Vérification du respect du taux de pieds morts ou manquants</b>	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Liste des parcelles concernées</li> </ul>
					<b>Fréquence</b>	/		
PC13*	Mode de conduite du vignoble	Etat cultural de la vigne	Cf. Chapitre « Conduite du vignoble », paragraphe « Modes de conduite », point « Etat cultural de la vigne »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suivi entretien des parcelles</li> </ul>	/	<b>Contrôle de l'entretien des parcelles</b>	Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>/</li> </ul>
					<b>Fréquence</b>	/		
PC14		Autres pratiques culturales : désherbage chimique et mécanique des tournières	Cf. Chapitre « Conduite du vignoble », paragraphe « Modes de conduite », point « Autres pratiques culturales »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle visuel de l'ensemble de ses parcelles</li> </ul>	/	<b>Contrôle visuel</b>	Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>
					<b>Fréquence</b>	/		
PC15		Autres pratiques culturales : désherbage chimique des parcelles	Cf. Chapitre « Conduite du vignoble », paragraphe « Modes de conduite », point « Autres pratiques culturales »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enregistrement des pratiques culturales et des traitements, dans les cahiers de culture (ou registre équivalent)</li> </ul>	/	<b>Contrôle visuel à compléter par un contrôle documentaire en cas de doute sur la réalisation d'un traitement</b>	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cahier de culture (ou registre équivalent)</li> </ul>
					<b>Fréquence</b>	/		

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Méthode	Document de référence / Documents preuves
PC16		Autres pratiques culturales : apport d'azote minéral de synthèse	Cf. Chapitre « Conduite du vignoble », paragraphe « Modes de conduite », point « Autres pratiques culturales »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tenue à jour du cahier de culture (ou registre équivalent)</li> </ul>	/		<b>Contrôle documentaire du cahier de culture, factures</b>		Document 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cahier de culture (ou registre équivalent)</li> <li>Factures</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	/	<i>Fréquence</i>	20% des opérateurs / an représentant 20% des superficies / an		
PC17		Autres pratiques culturales : paillage plastique	Cf. Chapitre « Conduite du vignoble », paragraphe « Modes de conduite », point « Autres pratiques culturales »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle visuel des parcelles plantées et affectées en AOC</li> </ul>	/		<b>Contrôle visuel</b>		Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>/</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	/	<i>Fréquence</i>	20% des opérateurs / an représentant 20% des superficies / an		
PC18*		Irrigation	Cf. Chapitre « Conduite du vignoble », paragraphe « Modes de conduite », point « Irrigation » : . Irrigation interdite du 1 <sup>er</sup> mai à la récolte (sauf dérogation accordée par l'INAO avec déclaration auprès de l'OC : désignation, superficie, encépagement, nature installations d'irrigation)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Irrigation éventuelle</li> <li>Enregistrement de la déclaration</li> <li>Envoi dans les délais</li> </ul>	/		<b>Contrôle de l'irrigation des parcelles et du respect du code rural et du cahier des charges (CMMP) Cf. Annexe 2</b>		Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration individuelle d'irrigation</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	/	<i>Fréquence</i>	20% des opérateurs / an représentant 20% des superficies / an		

\* Principal Point à Contrôler

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Méthode	Document de référence / Documents preuves
PC19	Récolte	Intégrité des raisins	Cf. Chapitre « Récolte, transport et maturité du raisin », paragraphe « Récolte », point « Dispositions particulières de récolte »  Parcelles totalement vendangées (D.645-11 du code rural et de la pêche maritime)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Récolte du raisin à bonne maturité et délicatement</li> </ul>	/		<i>Contrôle visuel des conditions de récolte et des raisins récoltés</i>		Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>/</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	/	<i>Fréquence</i>	1% des viticulteurs / an		
PC20	Transport	Transport	Cf. Chapitre « Récolte, transport et maturité du raisin », paragraphe « Récolte », point « Dispositions particulières de transport de la vendange »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prévision d'une procédure d'inertage ou de neutralisation</li> </ul>	/		<i>Contrôle des modalités mises en œuvre</i>		Document  Mesure	<ul style="list-style-type: none"> <li>Procédure d'inertage</li> <li>Procédure de neutralisation</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	/	<i>Fréquence</i>	1% des viticulteurs / an		
PC21*	Maturité du raisin	Richesse en sucre des raisins	Cf. Chapitre « Récolte, transport et maturité du raisin », paragraphe « Récolte », point « Maturité du raisin »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mesure par lecture réfractométrique aléatoire</li> <li>Enregistrement des relevés par unité culturale réalisés par le producteur dans le registre de maturité</li> </ul>	/		<i>Mesure du taux de sucre ou vérification documentaire des registres de suivi de maturité et du respect du taux de sucre (sur la période N-1) quand les conditions ne le permettent pas</i>		Document  Analyse (méthodes analytiques conformément à l'IT350)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enregistrements contrôle de la maturité</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	/	<i>Fréquence</i>	5% des viticulteurs / an		

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Méthode	Document de référence / Documents preuves
PC22 *	Rendement	Rendement	Cf. Chapitre « Rendements – Entrée en production », paragraphe « Rendement »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Calcul du rendement</li> <li>Tenue à jour du potentiel revendicable</li> </ul>	/		<i>Vérification de respect du rendement et de la destruction des volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé</i>		Document 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Calcul du rendement</li> <li>Déclarations</li> <li>Attestation de destruction des volumes excédentaires (le cas échéant)</li> <li>Registre relatif aux dispositions transitoires</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	/	<i>Fréquence</i>	<i>5% des viticulteurs / an</i>		
PC23 *	Déclarations	Obligations déclaratives : * Déclaration préalable d'affectation parcellaire * Déclaration de récolte * Déclarations préalables relatives à la taille	Cf. Chapitre « Obligations déclaratives »  Déclaration de récolte auprès de l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enregistrement de la déclaration préalable d'affectation parcellaire</li> <li>Envoi dans les délais</li> <li>Conditions de renonciation : le déclarer (affectation parcellaire) auprès de l'ODG selon les conditions du cahier des charges</li> </ul>	Vérification de la conformité des déclarations et de l'envoi dans les délais à l'ODG Contrôles de cohérence entre les déclarations		<i>Vérification visuelle et documentaire de la conformité des déclarations et vérification documentaire de l'envoi dans les délais à l'ODG Contrôles de cohérence entre les déclarations</i>		Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration préalable d'affectation parcellaire</li> <li>Déclaration de récolte</li> <li>Déclarations préalables relatives à la taille</li> <li>Liste des pieds morts ou manquants</li> </ul>
							<i>Fréquence</i>	<i>4% des opérateurs / an</i>		

\* Principal Point à Contrôler

2 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage (caves particulières, caves coopératives, négociant)

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Méthode	Document de référence / Documents preuves	
PC24	Situation géographique	Localisation géographique	Respect de la zone AOC (aire géographique et aire de proximité immédiate) : Cf. Chapitre « Aires et zones dans lesquels différentes opérations sont réalisées », paragraphes « Aire géographique » et « Aire parcellaire délimitée »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Situation géographique des bâtiments</li> </ul>	/			<b>Contrôle de la localisation dans la zone AOC</b>		Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plan du site</li> <li>Déclaration d'identification</li> </ul>
					<b>Fréquence</b>	/	<b>Fréquence</b>	5% des opérateurs / an			
PC25		Volume substituable individuel VSI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration VSI</li> <li>Destructions des volumes correspondant– selon les dispositions de l'article D645-15 du Code Rural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conservation d'une copie de la déclaration et des attestations de destruction des volumes</li> </ul>	/			<b>Contrôle documentaire</b>		Document 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration VSI</li> <li>Attestation de destruction</li> <li>Registres</li> </ul>
					<b>Fréquence</b>	/	<b>Fréquence</b>	5% des opérateurs / an			
PC26	Elaboration	Entretien global du chai et du matériel	Cf. Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », paragraphe « Dispositions générales », point « Entretien global du chai et du matériel »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mesures d'hygiène</li> <li>Entretien régulier des locaux</li> </ul>	/			<b>Contrôle visuel des l'état des locaux et des modalités de nettoyage</b>		Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Règles d'hygiène</li> <li>Plan de cave</li> </ul>
					<b>Fréquence</b>	/	<b>Fréquence</b>	5% des opérateurs / an			
PC27*		Matériels interdits	Cf. Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », paragraphe « Dispositions générales », point « Matériel interdit »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Respect du matériel</li> </ul>	/			<b>Contrôle visuel du matériel utilisé</b>		Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrat et/ou facture location/prêt matériel</li> </ul>
					<b>Fréquence</b>	/	<b>Fréquence</b>	5% des opérateurs / an			

\* Principal Point à Contrôler

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC28 *	Elaboration	Assemblage des cépages	Cf. Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », paragraphe « Dispositions générales », point « Assemblage des cépages »	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect des règles d'assemblages</li> <li>• Enregistrement des assemblages</li> </ul>	/	<b>Contrôle des assemblages réalisés et des enregistrements associés</b>	Document Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registre de chai</li> </ul>
					<b>Fréquence</b>	/	<b>Fréquence</b>	5% des opérateurs / an
PC29 *		Pratiques œnologiques et traitements physiques, enrichissement	Cf. Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », paragraphe « Dispositions générales », point « Pratiques œnologiques et traitements physiques » Respect des modalités d'enrichissement conformément à l'article D645-9 du Code rural	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect des pratiques autorisées</li> <li>• Enregistrement des pratiques</li> </ul>	/	<b>Contrôle du respect des pratiques œnologiques et de l'enrichissement</b>	Document Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registre de manipulation</li> </ul>
					<b>Fréquence</b>	/	<b>Fréquence</b>	5% des opérateurs / an
PC30	Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage	Cf. Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », paragraphe « Dispositions générales », point « Capacité de la cuverie »	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesure de la capacité globale de la cuverie</li> </ul>	/	<b>Calcul de la capacité globale de la cuverie</b>	Visuel  Mesure	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcul de la capacité</li> <li>• Déclaration de récolte n-1</li> </ul>	
				<b>Fréquence</b>	/	<b>Fréquence</b>	5% des opérateurs / an	
PC31	Température de fermentation / Capacité de réfrigération pour les vins blancs et rosés	Cf. Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », paragraphe « Dispositions générales », point « Maîtrise des températures de fermentation »	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en place d'un dispositif et/ou de mesures permettant la vinification des vins blancs et rosés selon les exigences du cahier des charges</li> </ul>	/	<b>Vérification de la capacité de réfrigération</b>	Visuel  Document 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Facture et/ou contrat location/prêt matériel de réfrigération</li> </ul>	
				<b>Fréquence</b>	/	<b>Fréquence</b>	5% des opérateurs / an	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC32	Conditionnement	Etiquetage Mention de l'appellation	Cf. Chapitre « Règles de présentation et étiquetage »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Respect des mentions</li> </ul>	/		Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration de récolte, annonces, prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques</li> <li>Etiquettes</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	/		
PC33*	Stockage	Lieu de stockage des vins conditionnés	Cf. Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », paragraphe « Dispositions relatives au stockage »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lieu identifié</li> </ul>	/		Visuel  Document 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plan de cave</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	/		
PC34	Commercialisation	Date de mise en marché à destination du consommateur	Cf. Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », paragraphe « Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Application de l'article D. 644-35 du Code rural</li> <li>Dérogation annuelle INAO</li> </ul>	/		Document 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registre</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	/		

\* Principal Point à Contrôler

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode	Document de référence Documents preuves
PC35 *	Commercialisation	Traçabilité Comptabilité matière	Application des dispositions prévues dans le cadre de la gestion de la comptabilité matière	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tenue à jour des statistiques de production et de commercialisation</li> <li>Conservation des documents d'autocontrôle pendant 1 an</li> </ul>	/	<i>Vérification de la bonne application du système interne de gestion de la comptabilité matière AOC au travers de la vérification d'un lot</i>	Document 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Documents de comptabilité matière</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	/		
PC36 *	Obligations déclaratives	Déclaration de revendication	Cf. Chapitre « Obligations déclaratives », paragraphe « Déclaration de revendication »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enregistrement de la déclaration</li> <li>Envoi dans les délais</li> </ul>	Vérification de la conformité des déclarations, de la cohérence et de l'envoi dans les délais à l'ODG	<i>Vérification visuelle et documentaire de la conformité des déclarations, de la cohérence et de l'envoi dans les délais à l'ODG</i>	Document Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration de revendication</li> <li>Déclaration de récolte</li> <li>Plan de cave</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	<i>99% des opérateurs</i>		

\* Principal Point à Contrôler

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC37	Obligations déclaratives	Déclaration préalable des retraisais	Cf. Chapitre « Obligations déclaratives », paragraphe « Déclaration préalable des retraisais »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enregistrement des informations</li> <li>Envoi dans les délais</li> </ul>	/	<i>Vérification de la conformité des déclarations et de l'envoi dans les délais à l'OC (à l'OC et lors de l'audit de l'opérateur)</i>	Document 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration préalable des retraisais (de transaction)</li> <li>Comptabilité matière – registre et DRM</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	/	<i>Fréquence</i> 5% des opérateurs / an	
PC38		Déclaration de conditionnement	Cf. Chapitre « Obligations déclaratives », paragraphe « Déclaration de conditionnement »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enregistrement des informations</li> <li>Envoi dans les délais</li> </ul>	/	<i>Vérification de la conformité des déclarations et de l'envoi dans les délais à l'OC (à l'OC et lors de l'audit de l'opérateur)</i>	Document 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration de conditionnement</li> <li>Déclarations récapitulatives mensuelles</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	/	<i>Fréquence</i> 5% des opérateurs / an	
PC39		Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	Cf. Chapitre « Obligations déclaratives », paragraphe « Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enregistrement des informations (volumes concernés)</li> <li>Envoi dans les délais</li> </ul>	/	<i>Vérification de la conformité des déclarations et de l'envoi dans les délais à l'OC (à l'OC et lors de l'audit de l'opérateur)</i>	Document 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné</li> <li>Planning prévisionnel des transactions</li> <li>Registre d'entrées-sorties</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	/	<i>Fréquence</i> 5% des opérateurs / an	

\* Principal Point à Contrôler



**PLAN DE CONTROLE**

**APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« COSTIERES DE NIMES »**

**PC AO 24 V05**  
Validation : 12/11/2019

Page 29/53

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode	Document de référence Documents preuves
PC40	Obligations déclaratives	Déclaration de déclassement	Cf. Chapitre « Obligations déclaratives », paragraphe « Déclaration de déclassement »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enregistrement des informations</li> <li>Envoi dans les délais</li> </ul>	/	<i>Vérification de la conformité des déclarations et de l'envoi dans les délais à l'OC et à l'ODG (à l'OC et lors de l'audit de l'opérateur)</i>	Document 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration de déclassement</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	/		

\* Principal Point à Contrôler

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

N° d'enregistrement :

Date de validation :

VERSION APPROUVEE LE 16 MARS 2020

**C - CONTROLE PRODUIT**

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Document de référence Documents preuves
PC41 *	Au plus prêt de la consommation	Examen analytique	<p>*<u>Titre alcoométrique total et acquis</u> : seuil réglementaire            *<u>Titre alcoométrique volumique naturel</u> minimum : Cf. Chapitre « Récolte, transport et maturité du raisin »            *<u>Intensité colorante modifiée</u> : Cf. Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », paragraphe « Dispositions générales », point « Normes analytiques »            *<u>Acidité volatile</u> : seuil réglementaire</p> <p>Au conditionnement :</p> <p>*<u>Acide malique (vins rouges)</u> : Cf. Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », paragraphe « Dispositions générales », point « Fermentation malolactique »            *<u>Taux de sucres</u> (glucose et fructose) : Cf. Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », paragraphe « Dispositions générales », point « Normes analytiques »            *<u>SO2 total</u> : Cf. Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », paragraphe « Dispositions générales », point « Normes analytiques »            *<u>Acidité volatile</u> : Cf. Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », paragraphe « Dispositions générales », point « Normes analytiques »</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tenue du registre des manipulations visé à l'article à l'article D. 645-18 du code rural (entrées-sorties et conditionnement)</li> <li>Analyse des vins conditionnés avant ou après le conditionnement dans un délai de prévu au CDC</li> <li>Conservation des bulletins d'analyse pendant la durée prévue dans le cahier des charges à compter de la date de conditionnement</li> <li>Facultatif : Analyse des vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national</li> </ul>		<p>1/ <i>Vérification de la réalisation des analyses dans un délai prévu au CDC</i>            2/ <i>Vérification du respect des caractéristiques physico-chimiques (dont les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enregistrement des analyses</li> <li>Registre embouteillage</li> <li>Règlementation en vigueur (Règlement CE 606/2009 article 3, annexes IA, B, C)</li> <li>Bulletin d'analyse</li> </ul>

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ



## PLAN DE CONTROLE

### APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « COSTIERES DE NIMES »

PC AO 24 V05

Validation : 12/11/2019

Page 31/53

PC42 *	Examen organoleptique	Qualité organoleptique : conformité à la grille de dégustation	• Contrôle sensoriel	/		<i>Vérification du respect des caractéristiques organoleptiques du vin</i>		• Grille de dégustation
				<i>Fréquence</i>	/	<i>Fréquence</i>	<i>1 contrôle / opérateur / couleur / an</i> <i>Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national : 100 % des lots</i>	

\* Principal Point à Contrôler

**NB** : les opérateurs effectuant plus de 12 conditionnements par an sont tenus de conserver au moins 6 échantillons par tirage pendant une durée minimum de 2 mois.

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

N° d'enregistrement :

Date de validation :

VERSION APPROUVEE LE 16 MARS 2020

	<b>PLAN DE CONTROLE</b>	<b>PC AO 24 V05</b> <i>Validation : 12/11/2019</i>
	<b>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</b> <b>« COSTIÈRES DE NIMES »</b>	Page 32/53

## D - AUTOCONTRÔLES – CONTRÔLES INTERNES – CONTRÔLE DE L'ODG

### 1 - Autocontrôles

Les opérateurs effectuent un autocontrôle régulier de leurs activités, afin de s'assurer du respect de leur engagement vis-à-vis des exigences de l'AOC Costières de Nîmes.

Les enregistrements utilisés dans le cadre de l'autocontrôle sont conservés pendant 5 ans, sauf disposition contraire prévue par le cahier des charges ou le plan de contrôle.

La vérification de ces enregistrements se fait au travers des audits internes réalisés par l'ODG SYNDICAT DES VIGNERONS DES COSTIÈRES-DE-NÎMES et des audits externes réalisés par CERTIPAQ.

### 2 - Contrôles internes

Les contrôles internes sont réalisés sous la responsabilité de l'ODG SYNDICAT DES VIGNERONS DES COSTIÈRES-DE-NÎMES, afin de s'assurer que les opérateurs engagés dans la démarche AOC Costières de Nîmes respectent les exigences de l'AOC.

La vérification du respect du plan de contrôle interne et du suivi de la mise en place des mesures correctrices et/ou correctives est réalisée lors de l'audit de l'ODG SYNDICAT DES VIGNERONS DES COSTIÈRES-DE-NÎMES par CERTIPAQ.

Les points contrôlés sont présentés dans le tableau ci-après :

---

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

3 - Contrôle de l'ODG

Point à contrôler	Action de contrôle	Méthode	Fréquence
<b>Organisation générale et documentaire</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des conditions générales de certification (engagement des opérateurs, gestion des nouvelles demandes...)</li> <li>- Documents gérés par l'ODG</li> <li>- Suivi des actions correctives apportées par l'ODG</li> <li>- Gestion de la promotion</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Examen et suivi :               <ul style="list-style-type: none"> <li>. de l'organisation et du fonctionnement de l'ODG</li> <li>. du contrat de certification ODG / Organisme Certificateur</li> <li>. du cahier des charges</li> <li>. Identification auprès de l'ODG conformément au Code rural et de la pêche maritime Art.D644-1</li> </ul> </li> <li>- Contrôle et suivi des documents officiels, documents de maîtrise de la qualité, procédures intégrant les missions de l'ODG prévues par la directive INAO-DIR-CAC-01, procédure de maîtrise de la documentation et de diffusion documentaire, documents CERTIPAQ</li> <li>- Vérification de la mise à jour des listes des opérateurs identifiés</li> <li>- Vérification de la gestion des obligations déclaratives</li> <li>- Identification des éventuels manquements lors de l'audit précédent</li> <li>- Suivi des actions correctives et de leur efficacité</li> <li>- Transmission des informations à l'Organisme Certificateur</li> <li>- Contrôle des éléments de promotion utilisés relatifs à l'étiquetage</li> </ul>	Lors des audits de l'ODG : 1 fois / an
<b>Formation et information des opérateurs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diffusion des documents qualité aux opérateurs</li> <li>- Réunions techniques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérification de la communication des documents d'informations, d'enregistrements et de traçabilité aux opérateurs habilités</li> <li>- Vérification de la mise à disposition des opérateurs des extraits des cahiers des charges homologués et du plan de contrôle approuvé par l'INAO (et de leurs évolutions) au minimum pour les parties les concernant :               <ul style="list-style-type: none"> <li>. 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)</li> <li>. si mise à disposition en ligne ou physique : preuve de diffusion, procédure d'accès de l'ODG</li> </ul> </li> <li>- Contrôle des comptes-rendus des réunions</li> </ul>	Lors des audits de l'ODG : 1 fois / an
<b>Suivi des opérateurs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation et qualification du personnel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Examen :               <ul style="list-style-type: none"> <li>. de la procédure de gestion du contrôle interne, des essais et de la sous-traitance,</li> <li>. de(des) convention(s) entre le(s) contrôleur(s) interne(s) et l'ODG</li> <li>. de la compétence des contrôleurs internes</li> <li>. de la formation des membres de la commission d'examen organoleptique et de la tenue à jour de la liste de ces membres</li> </ul> </li> </ul>	Lors des audits de l'ODG : 1 fois / an

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ



## PLAN DE CONTROLE

### APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « COSTIERES DE NIMES »

PC AO 24 V05

Validation : 12/11/2019

Page 34/53

	- Suivi des contrôles internes	- Contrôle du respect : <ul style="list-style-type: none"><li>. de la gestion du contrôle interne (fréquences, contrôles)</li><li>. de la procédure de traitement des manquements relevés en interne et/ou en externe</li></ul>	
	- Suivi des actions correctrices et/ou correctives apportées par les opérateurs	- Examen et suivi, vérification de la pertinence des résultats du contrôle interne : <ul style="list-style-type: none"><li>. des rapports de contrôle interne : support de contrôle, fiche de relevé de manquement</li><li>. des enregistrements relatifs à la gestion des manquements</li><li>. du dossier d'enregistrement des mesures sanctionnant les manquements</li></ul>	
	- Mesure par l'ODG de l'étendue du ou des manquement(s) constatés par CERTIPAQ en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs	- Vérification : <ul style="list-style-type: none"><li>. de l'enregistrement des mesures correctrices et/ou correctives</li><li>. du suivi des actions correctrices et/ou correctives et de leur efficacité</li><li>. de la transmission des informations à l'Organisme Certificateur</li></ul>	
		- Vérification de l'effectivité : <ul style="list-style-type: none"><li>. de la réalisation de la mesure de l'étendue du ou des manquement(s)</li><li>. des mesures prises par l'ODG (proposition d'un plan d'action et mise en œuvre) le cas échéant.</li></ul>	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

N° d'enregistrement :

Date de validation :

VERSION APPROUVEE LE 16 MARS 2020

## **IV - MODALITÉ D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES**

### **A - AUTOCONTRÔLES**

L'auto-contrôle « produits » est sous la responsabilité des opérateurs.

### **B - CONTRÔLES INTERNES**

#### **1 - Examens analytiques :**

L'ODG SYNDICAT DES VIGNERONS DES COSTIÈRES-DE-NÎMES ne prévoit pas la réalisation d'examens analytiques internes. Ces analyses sont réalisées dans le cadre de l'autocontrôle et en externe, sous la responsabilité de CERTIPAQ.

#### **2 - Examens organoleptiques :**

L'ODG SYNDICAT DES VIGNERONS DES COSTIÈRES-DE-NÎMES ne prévoit pas la réalisation d'examens organoleptiques internes. Ces examens organoleptiques sont réalisés dans le cadre de l'autocontrôle et en externe, sous la responsabilité de CERTIPAQ.

### **C - CONTRÔLES EXTERNES**

#### **1 - Examens analytiques :**

Les examens analytiques sont définis dans le plan de contrôle (tableau de la partie III). Les modalités de réalisation de ces analyses sont formalisées dans la procédure de CERTIPAQ PR 08 – « Gestion des analyses produits ».

Le prélèvement pour la réalisation des examens analytiques externes est effectué en même temps que le prélèvement pour les examens organoleptiques. Les modalités de prélèvement sont identiques à celles mises en œuvre dans le cadre de l'examen organoleptique. Seules les quantités changent et sont définies par le laboratoire responsable de l'analyse.

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

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.

#### **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 50 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe du vin Costières de Nîmes » (jointe en annexe 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 50, en application de la directive du CAC de l'INAO.

## V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

### A - 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 ».

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.

	<b>PLAN DE CONTROLE</b>	<b>PC AO 24 V05</b> <i>Validation : 12/11/2019</i>
	<b>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</b> <b>« COSTIERES DE NIMES »</b>	Page 37/53

## B - CONTRÔLES EXTERNES

### 1 - Eléments généraux

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 15 jours calendaires à compter de la date du constat pour proposer ses actions correctrices et/ou correctives.

Les décisions/mesures sanctionnant les manquements relatives aux **manquements mineurs et majeurs sans caractère récurrent**, sont directement assurées par la Direction, en collaboration avec le Responsable Certification.

Le Comité de Certification a la possibilité de décider d'un complément ou d'un aménagement de la mesure sanctionnant les manquements, prononcée par la Direction.

Les décisions/mesures sanctionnant les manquements 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 correctrices et/ou 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 correctrices et/ou 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.

Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par CERTIPAQ, l'ODG doit réaliser une mesure de l'étendue du ou des manquement(s), en rendre compte à CERTIPAQ et, le cas échéant, lui proposer un plan d'action. Cette disposition s'applique en parallèle et indépendamment du traitement du ou des manquements au niveau des opérateurs tels que prévus ci-dessus.

Si après analyse de l'étendue du manquement, CERTIPAQ constate une situation de dérive généralisée (impliquant l'ODG et/ou les opérateurs) de la mise en œuvre du programme de certification, CERTIPAQ décidera de mesures pouvant aller jusqu'à la suspension du certificat.

**✓ Mesures sanctionnant les manquements**

Les mesures sanctionnant les manquements 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).

Elles peuvent être :

- 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 mesures sanctionnant les manquements 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 mesures sanctionnant les manquements 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 la Direction et le Comité de Certification permet de finaliser la décision concernant la mesure sanctionnant les manquements encourue parmi les mesures 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, de la Direction 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 mesure sanctionnant les manquements 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 AOC « Costières de Nîmes » 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.

2 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les manquements appliquées par l'Organisme Certificateur

### Aide à la lecture de la grille de traitement des manquements

#### Hiérarchisation de la non conformité en fonction de la fréquence d'apparition de la non conformité

Opérateur concerné / ODG		Cotation			Mesures sanctionnant les manquements			
Point à maîtriser	Nature du manquement	Ponctuel	Récurrent	Systematique	AV	RA	SH	RH
<b>Taille de la vigne</b>								
PC22	Non-respect des règles de taille	M	G		X	X	X	X

Point de contrôle concerné

Libellé de la non conformité

Identification du niveau de la non conformité

**Liste des mesures sanctionnant les manquements applicables**  
AV : Avertissement par lettre à l'opérateur concerné ou ODG  
RA : Renforcement des Audits  
SH : Suspension de l'Habilitation  
RH : Retrait de l'habilitation

**Niveau de manquement:**  
 m : Manquement mineur  
 M : Manquement Majeur  
 G : Manquement Grave

4.1 – Evaluation des manquements constatés chez les opérateurs

PC	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements				
		Ponctuel	Récurrent	Systématique	AV	RA	DL	SH	RH
Déclaration d'identification Engagement de l'opérateur	Identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production	M			Refus d'habilitation				
	Identification erronée	M			X	X		X	X
	Absence d'information de l'organisme de défense et de gestion de toute modification concernant l'opérateur et affectant son (ou ses) outil(s) de production	m			X				
			M				X		
				G				X	X
1*, 24	Production de raisins, récolte, vinification, élaboration hors zone AOC	G					X	X	X
2*	Non-respect des conditions d'entrée en production des jeunes vignes	M			X	X	X		
			G					X	X
3*	Non-respect des cépages utilisés	G					X	X	X
4*, 5*	Non-respect des proportions de cépages	M			X	X			
			G					X	X
6*	Non-respect de la densité de plantation Fiche CVI erronée	M			X	X	X		
			G					X	X
	Fiche CVI erronée (malgré le respect de la densité de plantation)	m			X				
			M			X	X		
				G				X	X

Légende des mesures sanctionnant les manquements : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **RA** : Renforcement des audits – **DL** : retrait du bénéfice de l'AOC (parcelle/lot) – **SH** : Suspension de l'habilitation – **RH** : Retrait de l'habilitation.

PC	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements				
		Ponctuel	Récurrent	Systématique	AV	RA	DL	SH	RH
7	Epannage de boues et compost	G					X	X	X
8*	Non-respect du mode et/ou des règles de taille	M			X	X			
			G				X	X	X
9*	Non-respect des règles de palissage et hauteur de feuillage	M			X	X			
10*			G				X	X	X
11*	Non-respect de la CMMP	M			X	X			
			G				X	X	X
12*	Absence de la liste des parcelles comportant plus de 20% ou 30% de pieds morts ou manquants ou liste non à jour	m			X				
			M		X	X			
				G				X	X
13*	Mauvais état cultural de la parcelle	m			X				
			M		X	X			
				G			X	X	X
14	Désherbage chimique ou mécanique des tournières	m			X				
			M		X	X			
				G			X	X	
15	Désherbage chimique total des parcelles	m			X				
			M			X	X		
				G				X	
16	Apports d'azote minéral de synthèse supérieurs à la limite fixée dans le cahier des charges	m			X	X			
			M		X	X			
				G				X	
17	Mise en place d'un paillage plastique à la plantation	m			X				
			M		X	X			
				G			X	X	
18*	Non-respect des modalités d'irrigation	M			X	X			
			G				X	X	X
18*	Non-respect des modalités d'irrigation – irrigation autorisée par dérogation	Cf. annexe Irrigation			Cf. annexe Irrigation				

19	Raisins récoltés tassés, écrasés	m			X				
			M		X	X			
				G			X	X	X
19	Parcelle non vendangée ou partiellement vendangée	M			X	X			
			G			X	X		
				G			X	X	X
20	Non-respect des modalités de transport	m			X				
			M		X	X			
				G			X	X	X
21*	Non-respect de la richesse en sucre des raisins (maturité du raisin)	M			X	X	X		
			G				X	X	X
	Registre de suivi de maturité non renseigné	m			X				
		M		X	X				
			G			X	X	X	

Légende des mesures sanctionnant les manquements : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **RA** : Renforcement des audits – **DL** : retrait du bénéfice de l'AOC (parcelle/lot) – **SH** : Suspension de l'habilitation – **RH** : Retrait de l'habilitation.

PC	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements				
		Ponctuel	Récurrent	Systématique	AV	RA	DL	SH	RH
22*	Non-respect des rendements	M	M	G		X	X		
	Absence de destruction des volumes en dépassement des rendements	M	M	G		X	X	X	X
23*, 36*, 37, 38, 39, 40	Absence de déclaration	M	G		X		X		
	Déclaration non-conforme	m	M	G	X		X	X	
	Non-respect du délai de transmission de la déclaration	m	M	G	X	X	X		
25	Absence de destruction des volumes liés à un VSI	G						X	
25	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction (VSI)	m			X				
			M	G	X	X			
26	Mauvais entretien des locaux (sols, murs) et du matériel de vinification	m			X				
			M	G	X	X		X	X
27*	Utilisation de matériel interdit	M			X	X			
			G				X	X	X
28*	Non-respect des modalités d'assemblage	M			X	X			
			G				X	X	X
29*	Non-respect des pratiques œnologiques, physiques ou de l'enrichissement	M			X	X			
			G				X	X	X
30	Non-respect de la capacité globale de la cuverie	m			X				
			M	G	X	X		X	X

**PLAN DE CONTROLE****APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« COSTIERES DE NIMES »****PC AO 24 V05**

Validation : 12/11/2019

Page 44/53

31	Non-respect des températures de fermentation	m			X				
			M		X	X			
				G				X	X
32	Non-respect des conditions d'étiquetage et des mentions apparaissant sur tout document	m			X				
			M		X	X			
				G					X
33*	Lieu de stockage non identifié	M			X	X			
			G					X	X

Légende des mesures sanctionnant les manquements : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **RA** : Renforcement des audits – DL : retrait du bénéfice de l'AOC (parcelle/lot) – **SH** : Suspension de l'habilitation – **RH** : Retrait de l'habilitation.

PC	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements				
		Ponctuel	Récurrent	Systématique	AV	RA	DL	SH	RH
34	Non-respect des délais de commercialisation	m			X				
			M		X	X			
35*	Comptabilité matière non tenue	M			X	X			
			G					X	X
1	Absence de documents en vigueur	m			X				
			M		X	X		X	X
à	Non transmission des documents prévus dans le PC par l'opérateur à l'OC ou à l'ODG	m			X				
			M		X	X		X	X
42	Enregistrement, document, procédure ou instruction non existant	M			X	X		X	
			G					X	X
1	Enregistrement, document, procédure ou instruction mal rempli ou non présenté le jour du contrôle	m			X				
			M		X	X			
à	Approvisionnement auprès d'un opérateur non habilité	G				X	X	X	X
42	Absence de mise à jour des documents de traçabilité	m			X				
			M		X	X		X	
1	Perte d'identification et de traçabilité	M			X	X	X	X	
			G		X	X	X	X	X
à	Non-respect des fréquences d'autocontrôle	m			X				
			M		X	X	X	X	
42	Absence d'autocontrôle chez l'opérateur	M			X	X	X	X	
			G				X	X	X
1	Absence de réponse à manquement, absence d'actions correctrices	M			X	X	X		



**PLAN DE CONTROLE**

**APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« COSTIERES DE NIMES »**

**PC AO 24 V05**

Validation : 12/11/2019

Page 46/53

et/ou correctives en cas de manquement ou actions correctives inadaptées et/ou tardives		G		X	X	X	X	
			G			X	X	X
Absence de déclassement suite à des manquements relevés	M			X	X	X		
		G		X	X	X	X	
			G			X	X	X
Absence de réalisation du contrôle 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	G						X	X
Non-respect d'une décision de l'OC	M			X	X			
		G					X	X
			G				X	X
Moyens (humains, techniques, documentaires) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants	M			X	X			
		M		X	X			
			G		X		X	X
Refus de contrôle – refus d'accès aux documents	G						X	X
Faux caractérisé	G						X	X

Légende des mesures sanctionnant les manquements : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **RA** : Renforcement des audits – DL : retrait du bénéfice de l'AOC (parcelle/lot) – **SH** : Suspension de l'habilitation – **RH** : Retrait de l'habilitation.

#### 4.2 – Evaluation des manquements constatés lors du contrôle produit

PC	Manquement constaté	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements
		Ponctuel	Récurrent	Systématique	
41* et 42*	Refus de prélèvement	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
41*	Examen analytique non conforme sur un critère pouvant être corrigé : Acide malique, Sucre	M			Avertissement de l'opérateur + examen analytique systématique en séance suivante et/ou audit supplémentaire sur site Retrait du bénéfice de l'AOC du lot concerné + Contrôle systématique sur le lot suivant de l'AOC pour le même type et même millésime considéré de l'opérateur concerné
	Examen analytique non conforme sur un critère non corrigible : TAV, SO2 total, Acidité volatile, Intensité colorante modifiée	G			Retrait du bénéfice de l'AOC du lot concerné + Contrôle systématique sur le lot suivant de l'AOC pour le même type et même millésime considéré de l'opérateur concerné

**Vins en vrac ou vins prêts à être conditionnés :**

PC	Manquement constaté	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements
		Ponctuel	Récurrent	Systématique	
42*	Contrôle organoleptique non conforme sur un critère « <b>corrigible</b> » (pouvant évoluer) :	M			Avertissement de l'opérateur + examen organoleptique supplémentaire du même lot (2 <sup>ème</sup> passage – exigence de traçabilité sur le lot)
	- lors du 1 <sup>er</sup> examen organoleptique.				
	- lors du 2 <sup>ème</sup> passage (examen organoleptique supplémentaire du même lot )		G		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		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 « <b>rédhibitoire</b> »* :	G			Eventuelle demande de l'opérateur d'une CEO supplémentaire sur l'échantillon témoin ou retrait du bénéfice de l'AOC
- lors du 1 <sup>er</sup> examen organoleptique					
- contrôle de l'échantillon témoin		G		Retrait du bénéfice de l'AOC + examen supplémentaire sur un ou plusieurs lots de la campagne en cours et/ou suivante	

\* cf. liste des manquements « rédhibitoire » sur l'Instruction Technique IT 50.

**Vins conditionnés (dans conditionnement définitif) :**

PC	Manquement constaté	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements
		Ponctuel	Récurrent	Systématique	
42*	Contrôle organoleptique non conforme sur un critère « <b>corrigible</b> » (pouvant évoluer) :	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
	- lors du 1 <sup>er</sup> examen organoleptique				
	- 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 « <b>réhibitoire</b> »* :	G			Retrait du bénéfice de l'AOC**ou éventuelle demande de l'opérateur de CEO supplémentaire sur l'échantillon témoin
- lors du 1 <sup>er</sup> examen organoleptique					
- contrôle de l'échantillon témoin		G		Retrait du bénéfice de l'AOC** + examen supplémentaire*** sur un ou plusieurs lots de la campagne en cours et/ou suivante	

\* cf. liste des manquements « réhibitoire » sur l'Instruction Technique IT 50.

\*\* 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.

4.3 – Evaluation des manquements constatés au niveau de l'ODG

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements				
	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
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	X
Eléments de promotion utilisés non conformes :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

**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			Mesure sanctionnant les manquements				
	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 correctrices et/ou correctives chez les opérateurs en cas de manquement : <i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	
Mise en place de mesures tardives par l'ODG pour analyser l'étendue des manquements constatés par CERTIPAQ récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs : <i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X		X		X	X
Absence de mesure par l'ODG de l'étendue du ou des manquement(s) constatés par CERTIPAQ en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs : <i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	X
Mise en place d'un plan d'action inadapté et/ou tardif par l'Organisme de Défense et de Gestion en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs constatés par CERTIPAQ : <i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X		X		X	X
Absence de proposition et mise en œuvre d'un plan d'action lorsque nécessaire : <i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	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
Absence de mise en place et de suivi des actions correctives : <i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	X

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

**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			Mesure sanctionnant les manquements				
	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	SC	RC
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	
Non-respect d'une décision prise par l'OC :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X				X	X
<i>systematique</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 mesures sanctionnant les manquements :

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

En cas de manquement 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 ses missions, CERTIPAQ est tenu d'en informer les services de l'INAO dans les meilleurs délais.

**ANNEXE**

**INSTRUCTION TECHNIQUE CONTRÔLE PRODUIT**

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 50, ci-après)

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'AOC COSTIERES DE NIMES</b>	<b>IT 50 V 02</b> Validation : 01/04/2011 <b>Page 1/7</b>
	<b>AOC</b>	

**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 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 « Costières de Nîmes » dans le cadre du plan de contrôle AOC « Costières de Nîmes ».

-----

## 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-2008-02 – 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-2008-02 – 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 : Costières de Nîmes,
- d'autre part procéder à des observations analytiques permettant la description du produit et l'identification d'éventuels défauts.

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'AOC COSTIERES DE NIMES</b>	<b>IT 50 V 02</b> Validation : 01/04/2011 <b>Page 2/7</b>
	<b>AOC</b>	

## 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 Costières de Nîmes** 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) « Costières de Nîmes »

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	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'AOC COSTIERES DE NIMES</b>	<b>IT 50 V 02</b> Validation : 01/04/2011 <b>Page 3/7</b>
	<b>AOC</b>	

### **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.

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, couleur, 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 signe 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	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'AOC COSTIERES DE NIMES</b>	<b>IT 50 V 02</b> Validation : 01/04/2011 <b>Page 4/7</b>
	<b>AOC</b>	

## **B/ Vin conditionné**

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

- Un minimum 3 contenants pour les conditionnements en bouteilles ;
- Un minimum 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 si 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 Costières de Nîmes est codifié par un numéro afin de garantir l'anonymat des échantillons.

Les vins blancs et rosés 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.

Un éventuel échantillon supplémentaire sera prélevé pour transmission à un laboratoire agréé INAO dans le cadre des examens analytiques et conformément aux fréquences de contrôle définies et validées dans le plans 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	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'AOC COSTIERES DE NIMES</b>	<b>IT 50 V 02</b> Validation : 01/04/2011 <b>Page 5/7</b>
	<b>AOC</b>	

Une fiche de suivi d'échantillon doit être complétée par lot (ne pas mettre plusieurs lot 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 mentionnée 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.

<b>CERTIPAQ</b>	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'AOC COSTIERES DE NIMES</b>	<b>IT 50 V 02</b> Validation : 01/04/2011 <b>Page 6/7</b>
	<b>AOC</b>	

#### 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.

Les couleurs peuvent être dégustées séparément ou dans l'ordre suivant : Blanc, rosé, rouge du millésime, rouge d'élevage.

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

- Minimum : 3 bouteilles d'une couleur
- 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 (rédhibitoire ou non rédhibitoire) 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	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'AOC COSTIERES DE NIMES</b>	<b>IT 50 V 02</b> Validation : 01/04/2011 <b>Page 7/7</b>
	<b>AOC</b>	

#### 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 « réhabilitaires » en contrôle produit AOC « Costières de Nîmes » :

- |                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| - Acescence       | - Acide            |
| - Asséchant       | - Bouchonné        |
| - Caoutchouc      | - Couleur altérée  |
| - Doucereux       | - Ecurie           |
| - Eventé          | - H <sub>2</sub> S |
| - Herbacé         | - Insuffisant      |
| - Lourd           | - Oxydé            |
| - Pharmaceutique  | - Phénolé          |
| - Piqué           | - Plastique        |
| - SO <sub>2</sub> |                    |

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 « **COSTIERES DE NÎMES** »

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><b>20% des surfaces irriguées / an</b></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, <b>soit 20% des surfaces irriguées / an</b>
Déclaration d'irrigation auprès de l'organisme de contrôle agréé	/	<p><b>20% des opérateurs de l'appellation potentiellement irrigants mais n'ayant pas fait de déclaratif d'irrigation/ an</b></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 <sup>(1)</sup>	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 <sup>(2)</sup>	M <sup>(3)</sup>          <b>M</b>	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.

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

<sup>(2)</sup> 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.

<sup>(3)</sup> 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.