

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 266 V01 <i>Validation : 22/05/2014</i>
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CÔTES DE TOUL »	Page 1/62



VERSION APPROUVÉE LE 04 JUIN 2014

AOC « Côtes de Toul »



Vu le code rural et notamment les articles L.642-2, L.642-3, L.642-27 à L.642-30, R.642-39, R.642-46, R.642-54 à R.642-56 ;
Vu la proposition de CERTIPAQ, représentée par la Présidente de Comité de Certification, Madame Nicole AUGER en date du 22/10/2013 ;
Vu l'avis de l'O.D.G. de l'AOC Côtes de Toul, représenté par son Président Jean-Michel MANGEOT en date du 14/10/2013 ;

Le présent plan de contrôle a été approuvé par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité le :

VERSION	DATE	EVOLUTION	Date de mise en œuvre de la décision du CAC
01	22/05/2014	Création du plan de contrôle	<i>Services de l'INAO</i>

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

SOMMAIRE

SOMMAIRE	2
INTRODUCTION.....	3
I - CHAMP D'APPLICATION	5
A - SCHEMA DE VIE	5
II - ORGANISATION DES CONTRÔLES	6
A - CONDITIONS GENERALES	6
1 - Evaluation de l'ODG de l'AOC Côtes de Toul.....	6
2 - Identification et habilitation de l'opérateur	6
3 - Contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle des produits	10
B - ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION INTERNE PREVUE POUR LE CONTRÔLE	11
1 - Communication aux opérateurs du plan de contrôle.....	11
2 - Engagement des opérateurs.....	Erreur ! Signet non défini.
3 - Organisation du contrôle interne	11
4 - Organisation du contrôle externe	13
C - REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTRÔLES	14
III - MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES.....	15
A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DE L'OPERATEUR.....	15
B - CONDITIONS DE PRODUCTION	16
C - CONTROLE PRODUIT	38
D - AUTOCONTRÔLES – CONTRÔLES INTERNES – CONTRÔLE DE L'ODG	39
1 - Autocontrôles	39
2 - Contrôles internes	39
3 - Contrôle de l'ODG	40
IV - MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES.....	42
A - AUTOCONTRÔLES	42
B - CONTRÔLES INTERNES	42
1 - Examens analytiques :	42
2 - Examens organoleptiques :	42
C - CONTRÔLES EXTERNES.....	42
1 - Examens analytiques :	42
2 - Examens organoleptiques :	42
V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS.....	43
A - GESTION DES MANQUEMENTS CONSTATES LORS DES CONTROLES INTERNES	43
B - CONTRÔLES EXTERNES	44
1 - Eléments généraux.....	44
2 - Cotation des manquements	44
3 - Suivi des manquements	45
4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur.....	48
ANNEXES.....	51

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 266 V01 Validation : 22/05/2014
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CÔTES DE TOUL »	Page 3/62

INTRODUCTION

❖ Présentation de l'AOC

Le présent document constitue le Plan de Contrôle de l'Appellation d'Origine Contrôlée « Côtes de Toul », établi par l'Organisme Certificateur CERTIPAQ, en accord avec l'ODG de l'AOC Côtes de Toul. Il a pour objet d'organiser le contrôle du cahier des charges relatif à l'Appellation d'Origine Contrôlée « Côtes de Toul ».

Ce plan de contrôle permet de s'assurer du bon respect de l'origine des produits, du bon respect des dispositions relatives à la production, la transformation, l'élaboration et au conditionnement. Il permet de vérifier l'acceptabilité des produits dans cette Appellation d'Origine. L'ensemble des conditions de production sont décrites dans le cahier des charges.

❖ Présentation de l'Organisme Certificateur

L'Organisme Certificateur (OC) CERTIPAQ est une Association déclarée qui relève de la Loi du 1^{er} juillet 1901. Il a été accrédité en octobre 1997 par le COFRAC (sous le n°5-0057) au regard des critères définis par la norme NF EN 45011. Cette accréditation a été régulièrement reconduite depuis cette date.

De plus, l'agrément de CERTIPAQ pour les Appellations d'Origine, sur la famille des Boissons alcoolisées, est assuré par l'INAO et fait l'objet d'un arrêté publié au Journal Officiel.

❖ Présentation de l'Organisme de Défense et de Gestion de l'AOC Côtes de Toul

L'O.D.G. de l'AOC Côtes de Toul réunit les viticulteurs et vinificateurs.

Dans ce contexte, il a pour principales missions :

- l'élaboration du projet de cahier des charges, la contribution à son application par les opérateurs et la participation à la mise en œuvre des plans de contrôle,
- la tenue à jour de la liste des opérateurs identifiés, qu'il transmet périodiquement à l'organisme de contrôle ;
- la participation aux actions de défense et de protection du nom, du produit et du terroir, à la valorisation du produit ainsi qu'à la connaissance statistique du secteur ;
- la mise en œuvre des décisions du comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées.
- la communication à l'INAO, sur sa demande, de toute information collectée à l'occasion de ses missions.
- la proposition à l'INAO de l'organisme qui sera chargé du contrôle du cahier des charges relatif à l'AOC Côtes de Toul, conformément aux dispositions relatives aux organismes de contrôle.

❖ **Ce plan de contrôle rappelle et précise :**

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

❖ **Présentation du produit « Côtes de Toul »**

A ce jour, la filière AOC Côtes de Toul représente :

- 21 producteurs de raisins dont 12 producteurs-vinificateurs,
- 1 coopérative,
- 1 négociant,
- 2181 hl/an sur 71,3 ha environ.

I - CHAMP D'APPLICATION

A - SCHEMA DE VIE

Les catégories d'opérateurs :

- Viticulteurs (activité de production de raisins),
- Producteurs-vinificateurs (activité de production de raisins – vinification-élaboration-conditionnement),
- Caves coopératives (activité de vinification-élaboration-conditionnement),
- Négociants.

Points à contrôler :

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
Plantation de la vigne	Producteurs de raisins (producteur, producteurs-vinificateurs)	<ul style="list-style-type: none"> • Identification et situation de la parcelle • Encépagement
Conduite du vignoble	Producteurs de raisins (coopérateurs, producteurs-vinificateurs)	<ul style="list-style-type: none"> • Modes de conduite, pratiques Culturales • Déclaration préalable d'affectation des parcelles
Récolte	Producteurs de raisins (coopérateurs, producteurs-vinificateurs)	<ul style="list-style-type: none"> • Modalités de récolte, maturité des raisins, rendement,...
Pressurage	Transformateur/vinificateur (producteurs-vinificateurs, coopératives, négociants)	<ul style="list-style-type: none"> • Dispositif de réception
Vinification	Transformateur/vinificateur (producteurs-vinificateurs, coopératives, négociants)	<ul style="list-style-type: none"> • Assemblages des cépages • Modalités de vinification (pratiques œnologiques, matériels autorisés ou interdits, normes analytiques fixées, capacité de cuverie de vinification,..)
Elevage	Transformateur / vinificateur / éleveur (producteurs-vinificateurs, coopératives, négociants)	<ul style="list-style-type: none"> • Modalités d'élevage (capacité contenants, durée,..)
Conditionnement	Conditionneur (producteurs-vinificateurs, coopératives, négociants)	<ul style="list-style-type: none"> • Modalités fixées pour le conditionnement

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 266 V01 <i>Validation : 22/05/2014</i>
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CÔTES DE TOUL »	Page 6/62

II - ORGANISATION DES CONTRÔLES

A - CONDITIONS GÉNÉRALES

1 - Evaluation de l'ODG de l'AOC Côtes de Toul

L'INAO est responsable de la reconnaissance de l'ODG de l'AOC Côtes de Toul.

Conformément aux exigences de la norme EN NF 45 011, CERTIPAQ doit procéder à l'évaluation du Fournisseur. Celle-ci a pour but de vérifier la capacité de ce fournisseur à appliquer et maintenir les exigences sur lesquelles la certification est fondée.

Une **convention** est établie et signée entre l'Organisme Certificateur CERTIPAQ et le Fournisseur (c'est à dire l'ODG de l'AOC Côtes de Toul reconnu par l'INAO) afin de définir les responsabilités prises par les deux entités.

Dans le cadre de cette convention, un audit d'évaluation est réalisé conformément à la procédure en vigueur de CERTIPAQ (PR 05). Cet audit permet l'examen de l'ensemble des points mentionnés au paragraphe III - D – « *Autocontrôles et contrôles internes – contrôle de l'ODG* ». Il doit notamment démontrer que ce dernier :

- a mis en place et assure l'évolution de l'**organisation** nécessaire à la maîtrise de la qualité des produits tel que défini par le cahier des charges, et qu'il détient les moyens nécessaires à la réalisation des opérations de contrôles internes prévus;
- à l'aptitude d'assurer le **suivi de l'engagement** de tous les opérateurs à appliquer et respecter les exigences en matière de certification AOC.

Remarque : l'ODG de l'AOC Côtes de Toul est réputé admis par Certipaq dans la mesure où, préalablement à la validation du présent plan de contrôle :

- il est reconnu ODG par l'INAO pour le cahier des charges relatif à l'AOC « Côtes de Toul » (Décret n°2011-1159 du 22 septembre 2011),
- il a fait l'objet de suivi sur ses missions mises en œuvre dans le cadre du plan d'inspection.

2 - Identification et habilitation de l'opérateur

2.1 - Demande d'identification

Tout opérateur souhaitant bénéficier de l'Appellation d'Origine Contrôlée Côtes de Toul est tenu de déposer une déclaration d'identification auprès de l'ODG, selon le modèle défini en collaboration avec l'INAO.

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 ou un mois avant le début de l'activité en ce qui concerne les modifications d'identification identifiées comme mineures par l'ODG (changement de raison sociale, succession, augmentation de moins de 100% de la surface, augmentation de moins de 100% du volume de cuverie, changement de responsable, arrêt de prestations de services ou recours à prestation de service pour le conditionnement) :

- pour les producteurs de raisin : au plus tard le 15 mars précédant la récolte,
- pour les vinificateurs : au plus tard 2 mois avant le début d'activité.

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 266 V01 Validation : 22/05/2014
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CÔTES DE TOUL »	Page 7/62

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 fonctions indiquées dans l'identification est vérifiée lors de l'habilitation de l'opérateur.

➤ Engagement des opérateurs

Il est réalisé lors de la demande d'identification effectuée par l'opérateur auprès de l'ODG de l'AOC Côtes de Toul.

La demande 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 de l'AOC Côtes de Toul reconnu pour l'Appellation d'Origine Contrôlée « Côtes de Toul » de toute modification le concernant ou affectant son outil de production ; cette information est transmise immédiatement à CERTIPAQ.

2.2 – Habilitation des opérateurs

L'habilitation des opérateurs est sous la responsabilité de CERTIPAQ.

Remarque : tout opérateur habilité par l'INAO préalablement à la validation du présent plan de contrôle est réputé habilité par Certipaq dans le cadre du présent plan de contrôle.

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 à la procédure de CERTIPAQ relative aux modalités d'habilitations des opérateurs.

Ces opérateurs font l'objet d'un audit sur site réalisé par l'ODG suite à leur identification ou modification d'identification et selon les activités déclarées dans la DI.

Les points contrôlés, lors de cet audit, sont les suivants : appartenance des vignes à l'aire délimitée, du lieu de vinification et de la mise en bouteille, Encépagement, Vérification du pressoir et de la réception des vendanges, capacité de la cuverie, lieu de stockage (repris au chapitre III-B « Conditions de production ») du présent dossier).

L'ODG transmet à l'organisme certificateur les rapports d'audits réalisés pour l'habilitation dans un délai de 1 mois après envoi de la déclaration d'identification.

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 266 V01 Validation : 22/05/2014
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CÔTES DE TOUL »	Page 8/62

L'Organisme Certificateur procède à l'examen documentaire, transmis à CERTIPAQ par l'ODG, des rapports d'audits réalisés sur site. En fonction des conclusions de l'audit, CERTIPAQ décide ou non de l'habilitation de ces opérateurs.

Les décisions d'admission après évaluation et habilitation sont prises conformément à la procédure relative au traitement d'une demande de certification (PR 05) de CERTIPAQ. Les audits réalisés font l'objet d'un rapport transmis à CERTIPAQ, qui décide ou non de l'habilitation des opérateurs. La notification d'habilitation précise la portée d'habilitation. En cas de refus d'habilitation, l'avis transmis à l'opérateur est motivé.

L'habilitation est prononcée dès que l'ensemble des manquements, éventuellement constatés, sont levés.

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

L'ODG est mis en copie des décisions d'habilitations (dès l'envoi de la notification à l'opérateur). Après la phase d'habilitation dans la démarche de certification AOC, se met en place le plan de surveillance qui intègre l'autocontrôle, le contrôle interne et le contrôle externe.

Dispositions transitoires

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

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

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

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

2.3 – Liste des opérateurs habilités

L'habilitation de l'opérateur est confirmée par son inscription sur la liste des opérateurs habilités. Cette liste est disponible auprès de l'OC.

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 266 V01 <i>Validation : 22/05/2014</i>
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CÔTES DE TOUL »	Page 9/62

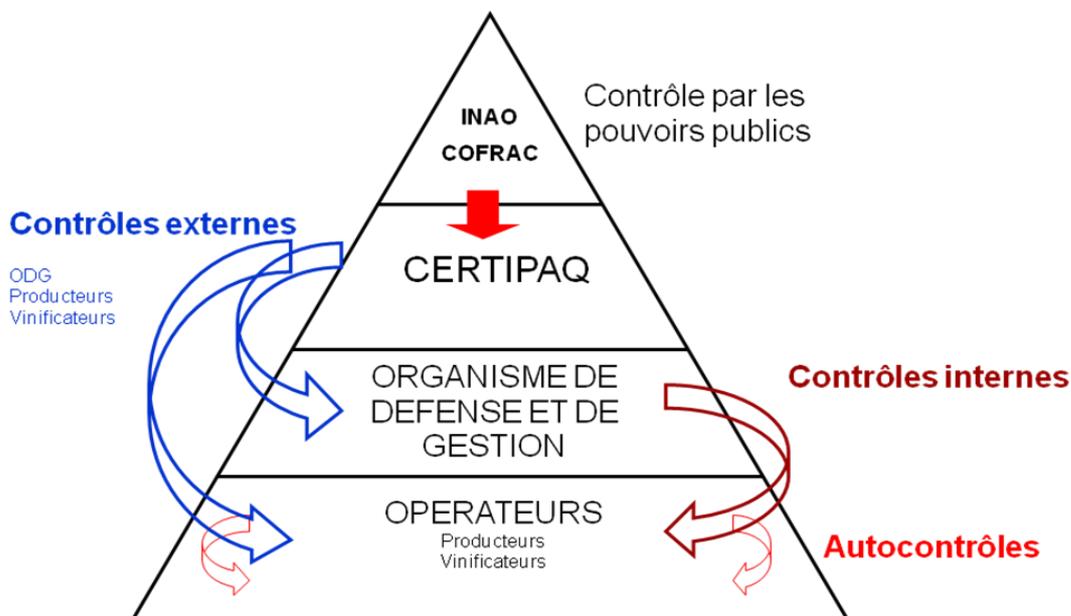
L'ODG est en charge de la tenue et de la mise à jour du fichier des opérateurs identifiés, comprenant :

- l'identité de l'opérateur,
- ses coordonnées complètes,
- son activité dans la filière,
- sa date d'identification.

CERTIPAQ est en charge d'informer l'ODG de l'AOC Côtes de Toul à chaque nouvelle habilitation, suspension d'habilitation ou retrait d'habilitation dans un délai de 7 jours.

L'ODG doit informer CERTIPAQ d'arrêts d'activités ou de modifications portées à sa connaissance par les opérateurs.

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



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.
- **Contrôles internes** : il s'agit des contrôles des opérateurs réalisés par échantillonnage sous la responsabilité de l'ODG de l'AOC Côtes de Toul. 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 par échantillonnage 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 ».

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 266 V01 Validation : 22/05/2014
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CÔTES DE TOUL »	Page 11/62

B - ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION INTERNE PREVUE POUR LE CONTRÔLE

1 - Communication aux opérateurs du plan de contrôle

Conformément aux dispositions en vigueur, CERTIPAQ adresse le plan de contrôle approuvé par l'INAO à l'ODG de l'AOC Côtes de Toul.

Ce dernier prend des dispositions pour communiquer le présent plan de contrôle aux opérateurs.

2 - Organisation du contrôle interne

2.1 – 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 interne	Qualification minimale du contrôleur interne	Connaissances nécessaires
Viticulteur	Audit	BTA ou équivalent Formé et mandaté par l'ODG	Production agricole, Fonctionnement des équipements agricoles, Filière viticole.
Vinificateur Conditionneur	- Audit	BTS ou équivalent Formé et mandaté par l'ODG	Production agricole, Fonctionnement des équipements agricoles, Filière viticole, Règles d'hygiène.

Dans le cadre des audits pour l'habilitation des opérateurs, l'agent de l'ODG doit pouvoir démontrer ses compétences par :

- sa formation à l'audit par une structure externe,
- la réalisation d'au moins 2 audits en doublon avec un auditeur de CERTIPAQ dans le domaine de la viti-vinification pour cette AOC ou une autre AOC

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.

2.2 – Obligation des agents mandatés par l'ODG de l'AOC Côtes de Toul

Les agents de l'ODG AOC Côtes de Toul s'obligent à respecter la confidentialité des informations recueillies lors des missions de contrôle ou d'accompagnement auprès des opérateurs de la filière.

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 266 V01 Validation : 22/05/2014
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CÔTES DE TOUL »	Page 12/62

2.3- Le contrôle interne

Il est réalisé sous la responsabilité de l'ODG de l'AOC Côtes de Toul.

Les contrôles internes sont réalisés par un (des) agent(s) mandaté(s) par l'organisme de défense et de gestion. Il s'agit d'agent(s) indépendant(s) de l'opérateur contrôlé et de l'ODG.

Le contrôle interne a pour objet :

- l'évaluation des situations individuelles en regard du cahier des charges relatif à l'AOC Côtes de Toul la mise en place de plans de progrès (individuels et collectifs)
- l'information des opérateurs sur les règles de l'AOC

Le contrôle interne des opérateurs de la filière AOC Côtes de Toul repose sur les audits réalisés selon une procédure générale d'audit établie par l'ODG de l'AOC Côtes de Toul reprenant l'ensemble des éléments prévus à la directive CAC DIR-CAC-01.

Le contrôle interne fait l'objet d'un enregistrement sur un support de contrôle. Le contrôle interne porte sur l'ensemble des points à contrôler, sur la base de contrôle non inopiné et fait l'objet de rapports

2.4 - Commission technique de l'ODG de l'AOC Côtes de Toul

L'ODG AOC Côtes de Toul fait appel pour, le suivi des conditions de productions, à une commission d'expertise. (cf annexe 2).

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 266 V01 Validation : 22/05/2014
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CÔTES DE TOUL »	Page 13/62

3 - Organisation du contrôle externe

Le contrôle externe est défini, appliqué et géré par l'Organisme Certificateur **CERTIPAQ** accrédité par le COFRAC et agréé par l'INAO. Il lui permet de s'assurer du respect des exigences liées à la certification AOC « Côtes de Toul ».

Les contrôles externes réalisés par l'Organisme Certificateur portent sur :

- **la conduite du vignoble**
- **le transport et la réception de la vendange sur le site de pressurage**
- **la vinification**
- **l'élaboration**
- **le « produit fini »** : examens analytiques
examens organoleptiques

Dans le cadre des contrôles externes, l'Organisme Certificateur doit prouver la compétence de ses agents chargés de la réalisation de ces contrôles.

Les agents chargés des audits sont **habilités** par le Comité de Certification « AOC » de l'Organisme Certificateur selon les modalités décrites dans la procédure de CERTIPAQ référencée PR 18 "Qualification, habilitation et suivi du personnel de certification".

D'une manière générale, les contrôles et analyses pratiqués dans le cadre de la certification AOC « Côtes de Toul » sont gérés conformément aux procédures de CERTIPAQ relatives à la gestion des audits et à la Gestion des analyses produits (PR08) de CERTIPAQ.

Les audits, contrôles et analyses sont planifiés conformément aux fréquences définies dans le présent plan de contrôle. Pour les contrôles, lorsque la situation / le contexte le permet, l'organisme certificateur se réserve la possibilité de faire des visites inopinées.

Un **support de contrôle spécifique** est établi reprenant l'ensemble des points à contrôler dans le cadre des visites de chaque opérateur.

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

C - REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTRÔLES

Site / Activité	Thèmes	Fréquence minimale des contrôles internes	Fréquence minimale des contrôles externes par CERTIPAQ	Fréquence minimale globale de contrôle
Organisme de Défense et de Gestion	Evaluation ODG	-	1 audit / an	1 audit / an
Production de raisins	Aire de production Encépagement Conditions de production Récolte	16% des superficies / an	4% des superficies / an	20% des superficies / an
Vinification-conditionnement	Vinification, stockage, conditionnement	15% des opérateurs / an	5% des opérateurs / an (avec un minimum d'1 opérateur / an)	20% des opérateurs / an
Tous	Obligations déclaratives	100% des opérateurs / an (réception et saisie par l'ODG)	Par sondage lors de l'audit de l'ODG Minimum 10 % des opérateurs	100% des opérateurs / an
Metteurs en marché	Contrôle produits : Examen organoleptique	1 lot /an /opérateur (sauf lots contrôlés en externe) L'ensemble des séances de dégustation (sauf celle prévue en externe)	1 lot /an /opérateur (sauf lots contrôlés en interne) Dont 100% des lots de vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national 1 séance de dégustation / an	1 lot/an/opérateur Dont 100% des lots de vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national
	Contrôle produits : Examen analytique	/	10% des lots prélevés pour l'examen organoleptique externe 100% des lots de vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	10% des lots prélevés pour l'examen organoleptique externe Et 100% des lots de vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national

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"> • Identification faite et à jour • Listes tenues à jour 	<ul style="list-style-type: none"> • Formulaire type complété • Déclaration à l'ODG de toute modification intervenant par rapport à son formulaire d'identification 	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"> • Déclaration d'identification
				<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"> • Déclaration d'identification • Notification d'habilitation 	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration à l'ODG de toute modification intervenant par rapport à son formulaire d'identification 	Transmission demande habilitation		<i>Vérification de la transmission des informations</i>		<ul style="list-style-type: none"> • Courrier, fax ou mail d'envoi de la demande d'habilitation • Liste à jour
				<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

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle externe	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC1 *	Choix de la parcelle	Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Délimitation de l'aire sur les 8 communes de l'appellation	<ul style="list-style-type: none"> Connaissance du classement des parcelles par le producteur. Fiche CVI à jour 	Contrôle documentaire : Suivi fiche CVI, mise à jour et visuel sur site	Vérification documentaire et contrôle visuel sur site	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> CVI Relevé parcellaire
					Fréquence	<i>16% des superficies / an</i>		
PC2	Choix de la parcelle	Adéquation porte greffe et type de sol	Analyse de sol avant plantation d'un îlot cultural de plus de 5 ares	<ul style="list-style-type: none"> Archive les résultats d'analyses, archive les factures d'apports ou pratiques culturales réalisées, archive les factures d'achat de plans 	Contrôle documentaire : Déclaration d'identification et sa mise à jour	Contrôle documentaire : Déclaration d'identification et sa mise à jour	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Résultats analyses de sol Enregistrements des pratiques culturales Factures d'apports CVI Factures du pépiniériste
					Fréquence	<i>16% des superficies / an</i>		
PC3*	Entretien de la parcelle	Entretien du sol	Laisser les tournières enherbées	<ul style="list-style-type: none"> S'assure du bon enherbement de ses tournières 	Visite aléatoire par la CESCdP**	Contrôle terrain	Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> /
					Fréquence	<i>16% des superficies / an</i>		

* Principal Point à Contrôler

** CESCdP : Commission d'Expertise de Suivi des Conditions de Production (cf. annexe 2)

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 de contrôle externe	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC4*	Conduite de la vigne et rendement	Densité	<ul style="list-style-type: none"> ≥ 4500 pieds / ha <p><u>Mesure transitoire</u> : Les dispositions relatives à la densité à la plantation, à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place avant le 31 mars 1998. Ces parcelles continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2023 incluse.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Fiche CVI renseignée et tenue à jour 	CESCdP : vérification aléatoire Fréquence 16% des superficies / an	Fréquence 4% des superficies / an <i>Contrôle terrain (surfaces contrôlées différentes de celles contrôlées par l'ODG)</i>	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> CVI
PC5	Conduite de la vigne et rendement	Distance entre les rangs	<ul style="list-style-type: none"> ≤ 2,25 m <p><u>Mesure transitoire</u> : Les dispositions relatives à la densité à la plantation, à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place avant le 31 mars 1998. Ces parcelles continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2023 incluse.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Fiche CVI renseignée et tenue à jour 	CESCdP : vérification aléatoire Fréquence 16% des superficies / an	Fréquence 4% des superficies / an <i>Contrôle terrain (surfaces contrôlées différentes de celles contrôlées par l'ODG)</i>	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> CVI
PC6	Conduite de la vigne et rendement	Ecartement sur le rang	<ul style="list-style-type: none"> 0,8 m ≤ i ≤ 1,50 m <p><u>Mesure transitoire</u> : Les dispositions</p>	<ul style="list-style-type: none"> Fiche CVI renseignée et tenue à jour 	CESCdP : vérification aléatoire	<i>Contrôle terrain (surfaces contrôlées différentes de celles contrôlées par l'ODG)</i>	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> CVI

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
« CÔTES DE TOUL »**

PC AO 266 V01

Validation : 22/05/2014

Page 18/62

			relatives à la densité à la plantation, à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place avant le 31 mars 1998. Ces parcelles continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2023 incluse.		Fréquence	16% des superficies / an	Fréquence	4% des superficies / an		
PC7	Conduite de la vigne et rendement	Etat cultural de la vigne	<ul style="list-style-type: none"> Bon état cultural global notamment son état sanitaire et entretien du sol 	• /	CESCdP : vérification aléatoire		Contrôle terrain (surfaces contrôlées différentes de celles contrôlées par l'ODG)		Visuel 	• /
					Fréquence	16% des superficies / an	Fréquence	4% des superficies / an		
PC8	Conduite de la vigne et rendement	Irrigation	<ul style="list-style-type: none"> interdite 	• /	CESCdP : vérification aléatoire		Contrôle terrain (surfaces contrôlées différentes de celles contrôlées par l'ODG)		Visuel 	• /
					Fréquence	16% des superficies / an	Fréquence	4% 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 04 JUIN 2014

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle externe	Document de référence Documents preuves
PC9	Conduite de la vigne et rendement	Boue et compost	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation de boues et compost (D645-2) : interdite 	<ul style="list-style-type: none"> Absence d'épandage de boue et de compost 	Vérification du respect des règles	<i>Vérification du respect des règles</i>	Visuel  Document (si suspicion) 	<ul style="list-style-type: none"> Bon de livraison de boues Plan d'épandage
PC10*	Conduite de la vigne et rendement	Règles de palissage	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur de feuillage palissé correspond à au moins 0.6 fois la distance entre les rangs Hauteur mesurée entre le niveau du fil supérieur du palissage majoré de 0.2 m (hauteur de rognage) 	<ul style="list-style-type: none"> Réalise un palissage répondant au cahier des charges 	CESCdP : vérification aléatoire	<i>Contrôle terrain (surfaces contrôlées différentes de celles contrôlées par l'ODG)</i>	Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> /
					<i>Fréquence</i>	<i>16% des superficies / an</i>		
PC11*	Conduite de la vigne et rendement	Système de taille	<ul style="list-style-type: none"> Cordon de Royat ou guyot simple <p><u>Mesure transitoire</u> : Les parcelles de vigne conduites selon le mode de conduite dit « en lyre » continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve du respect de l'échéancier individuel approuvé par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent en date des 4 et 5 septembre 2002.</p>	<ul style="list-style-type: none"> / 	CESCdP : vérification aléatoire	<i>Contrôle terrain (surfaces contrôlées différentes de celles contrôlées par l'ODG)</i>	Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> /
					<i>Fréquence</i>	<i>16% des superficies / an</i>		
PC12*	Conduite de la vigne et rendement	Taille	<ul style="list-style-type: none"> Distinguer vignes larges et vignes étroites : . < 6000 pieds/ha : 	<ul style="list-style-type: none"> / 	CESCdP : vérification aléatoire	<i>Contrôle terrain (surfaces contrôlées différentes de celles contrôlées par l'ODG)</i>	Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> /

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 « CÔTES DE TOUL »

PC AO 266 V01

Validation : 22/05/2014

Page 20/62

			9 yeux/m ² 15 yeux/ pied . > 6000 pieds/ha : 9 yeux/m ² 9 yeux/ pied		<i>Fréquence</i>	<i>16% des superficies / an</i>	<i>Fréquence</i>	<i>4% des superficies / an</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 04 JUIN 2014

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle externe	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC13 *	Conduite de la vigne et rendement	Charge maximale moyenne à la parcelle	<ul style="list-style-type: none"> Charge maximale moyenne à la parcelle : <ul style="list-style-type: none"> . Rouge : 10500 kg/ha . Blanc et gris : 12000 kg/ha 	<ul style="list-style-type: none"> Suit l'évolution de la charge 	CESCdP : vérification aléatoire	Contrôle terrain (surfaces contrôlées différentes de celles contrôlées par l'ODG)	Visuel 	• /
					<i>Fréquence</i>	<i>16% des superficies / an</i>		
PC14 *	Conduite de la vigne et rendement	Seuil de manquants	<ul style="list-style-type: none"> ≤ 20% 	<ul style="list-style-type: none"> S'assure de ne pas dépasser le seuil 	CESCdP : vérification aléatoire	Contrôle terrain (surfaces contrôlées différentes de celles contrôlées par l'ODG)	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> DR Liste des parcelles
					<i>Fréquence</i>	<i>16% des superficies / an</i>		
PC15 *	Conduite de la vigne et rendement	Epamprage	<ul style="list-style-type: none"> Obligatoire pour toutes les vignes en production. Il doit être réalisé avant le 31 juillet 	<ul style="list-style-type: none"> 	CESCdP : vérification aléatoire	Contrôle terrain (surfaces contrôlées différentes de celles contrôlées par l'ODG)	Visuel 	• /
					<i>Fréquence</i>	<i>16% des superficies / an</i>		

* Principal Point à Contrôler

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle externe	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC16 *	Conduite de la vigne et rendement	Rendement	<ul style="list-style-type: none"> Rendement de base : Rouge= 45 hl/ha Autres= 60 hl/ha Rendement butoir : Rouge= 54 hl/ha Autres= 72 hl/ha Réglementation générale 	<ul style="list-style-type: none"> DR 	Enregistrement de la date de réception et enregistrement des DR Vérification de la correspondance DR et CVI	<i>Contrôle documentaire des documents de références</i>	Document 	<ul style="list-style-type: none"> DR CVI
					<i>Fréquence</i>	100% des opérateurs / an		
PC17 *	Rendement	Dépassement de rendement	<ul style="list-style-type: none"> Preuve de destruction des volumes dépassant le rendement (D.645-14) 	<ul style="list-style-type: none"> Traçabilité des destructions des volumes dépassant le rendement 	Preuve de destruction des volumes dépassant le rendement	<i>Si dépassant, contrôle des preuves de destruction</i>	Preuve de destruction des volumes dépassant le rendement	<ul style="list-style-type: none"> <i>Si dépassant, contrôle des preuves de destruction</i>
					<i>Fréquence</i>	15% des sites / an		
PC18 *	Conduite de la vigne et rendement	Entrée en production	<ul style="list-style-type: none"> A partir de la 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet 	<ul style="list-style-type: none"> / 	Contrôle documentaire systématique : CVI et DR	<i>Contrôle documentaire des documents de référence</i>	Document 	<ul style="list-style-type: none"> DR CVI
					<i>Fréquence</i>	100% des opérateurs / an		

* Principal Point à Contrôler

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle externe	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC19	Choix du matériel végétal	Encépagement par rapport au type de produit	<ul style="list-style-type: none"> Les vins sont issus des cépages suivants : <u>Vins gris</u> : . cépages principaux : pinot noir, gamay . cépages accessoires : aubin, meunier, auxerrois, <u>Vins blancs</u> : auxerrois, aubin <u>Vins rouges</u> : pinot noir 	<ul style="list-style-type: none"> DR et CVI correctement renseignés L'opérateur indique notamment dans sa DR la surface attribuée pour chaque cépage dans le cadre de l'élaboration du Côtes de Toul Gris 	Contrôle des DR et CVI systématiques : Tableaux croisés reprenant les données	<i>Contrôle documentaire des documents de référence</i>	Document 	<ul style="list-style-type: none"> DR CVI
					<i>Fréquence</i>			
PC20	Règles de proportion	Règles de proportion	<ul style="list-style-type: none"> Pour les vins gris les deux cépages principaux sont présents sur l'exploitation. Chaque cépage principal pris séparément ne peut dépasser 85% de l'encépagement de l'exploitation pour la couleur considérée. Les cépages accessoires ne peuvent dépasser ensemble 15% de l'encépagement de l'exploitation pour la couleur considérée. Le pinot noir doit représenter 10% au minimum de l'encépagement de l'exploitation pour la couleur considérée. 	<ul style="list-style-type: none"> DR et CVI correctement renseignés 	Contrôle des DR et CVI systématiques : tableaux croisés reprenant les données	<i>Contrôle documentaire des documents de référence</i>	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> DR CVI
					<i>Fréquence</i>			

* Principal Point à Contrôler

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Méthode de contrôle externe	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC21 *	Maturité du raisin	Date de début des vendanges	<ul style="list-style-type: none"> Définie par arrêté préfectoral 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier de cave : réception des raisins Dérogation 	Contrôleur technique Contrôle sur site du cahier de cave		<i>Contrôle documentaire Contrôle des comptes-rendus de visites du contrôleur technique</i>		Document 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier de cave Arrêté préfectoral Demandes de dérogation
					<i>Fréquence</i>	<i>15% des opérateurs / an</i>	<i>Fréquence</i>	<i>5% des opérateurs / an</i>		
PC22 *	Maturité du raisin	Richesse minimale en sucre des lots	<ul style="list-style-type: none"> Taux de sucre : 153 g/l de moût pour les gris 161 g/l pour les blancs 171g/l de moût pour les rouges 	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement du suivi parcellaire de la maturité par filot cultural Tenue à jour des fiches de vinification 	Contrôleur technique		<i>Contrôle documentaire Contrôle des comptes-rendus de visites du contrôleur technique</i>		Document 	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement des suivis parcellaires Fiches de vinification
					<i>Fréquence</i>	<i>15% des opérateurs / an</i>	<i>Fréquence</i>	<i>5% des opérateurs / an</i>		
PC23 *	Maturité du raisin	Titre Alcoométrique Volumique Naturel Minimum (TAVNM)	<ul style="list-style-type: none"> TAV naturel mini : 9.5 % pour les gris 10 % pour les blancs 10,5 % pour les rouges 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle de la richesse minimale 	Contrôle sur site des enregistrements		<i>Vérification sur le terrain Contrôle des comptes-rendus de visites du contrôleur technique</i>		Document 	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement des suivis parcellaires Fiches de vinification
					<i>Fréquence</i>	<i>15% des opérateurs / an</i>	<i>Fréquence</i>	<i>5% des opérateurs / an</i>		
PC24	Récolte	Vendange	Parcelles totalement vendangées (D645-11)	<ul style="list-style-type: none"> Parcelles totalement vendangées 	Contrôle documentaire de la DI : engagement préalable et contrôle visuel		<i>Contrôle documentaire et contrôle visuel</i>		Document Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> DI
					<i>Fréquence</i>	<i>15% des opérateurs / an</i>	<i>Fréquence</i>	<i>5% des opérateurs / an</i>		

* Principal Point à Contrôler

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle externe	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC25 *	Aire géographique	Aire géographique de vinification	• Délimitation de l'aire de l'appellation	• Informe l'ODG en cas de modification de son lieu de conditionnement	Contrôle documentaire		Document  Ou Visuel 	• DI
					<i>Fréquence</i>	<i>15% des opérateurs / an</i>		
PC26 *	Condition d'utilisation du pressoir	Transfert de la vendange dans le pressoir	• Pas de pompe centrifuge	• Descriptif de l'outil de production en accompagnement de la demande d'identification	Contrôleur technique		Document  Visuel 	• Descriptif de l'outil de production
					<i>Fréquence</i>	<i>15% des opérateurs / an</i>		
PC27 *	Condition d'utilisation du pressoir	Réglage du pressoir	• Chaînes du pressoir retirées • Pas de pressoir continu	• Descriptif de l'outil de production en accompagnement de la déclaration d'identification	Contrôleur technique		Document  Visuel 	• Descriptif de l'outil de production
					<i>Fréquence</i>	<i>15% des opérateurs / an</i>		
PC28 *	Techniques œnologiques	Capacité de la cuverie de vinification	• Capacité de cuverie de vinification équivalente à 1,3 fois le volume de la récolte précédente, à surface égale	• Descriptif de l'outil de production en accompagnement de la déclaration d'identification	Contrôle visuel sur site Comparaison au descriptif de la cuverie fourni		Visuel 	• /
					<i>Fréquence</i>	<i>15% des opérateurs / an</i>		

* Principal Point à Contrôler

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle externe	Document de référence / Documents preuves
PC29	Techniques œnologiques	Sucrosité	<ul style="list-style-type: none"> Les vins rouges, après fermentation, une teneur en sucre fermentescibles inférieure ou égale à 3g/l Les vins blancs et gris, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles qui n'est pas supérieur de plus de 2g/l à la teneur en acidité totale exprimée en gramme d'acide tartrique par litre, dans la limite maximale de 8g/l 	<ul style="list-style-type: none"> Réalise et enregistre les analyses de fin de fermentation 	Contrôleur technique	<i>Vérification documentaire des analyses réalisées par l'opérateur et résultats</i>	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Fiches vinification Résultats analyses fin de fermentation Bulletin d'analyse
					<i>Fréquence</i>	<i>15% des opérateurs / an</i>		
PC30*	Techniques œnologiques	Assemblage des cépages	<ul style="list-style-type: none"> Les vins gris sont issus d'assemblage de raisins ou de vins issus au moins de 2 cépages dont obligatoirement les 2 cépages principaux. Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage. 	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrements DR 	Contrôle administratif	<i>Contrôles documentaires et/ou visuels</i>	Document  Et/ou Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> DR
					<i>Fréquence</i>	<i>15% des opérateurs / an</i>		
PC31	Techniques œnologiques	Dispositions par type de produit : le gris	<ul style="list-style-type: none"> Les vins gris sont issus de la vinification en blanc, par égouttage ou pressurage immédiat des raisins issus des cépages prescrits 	<ul style="list-style-type: none"> Mise à jour du cahier de cave 	Contrôle administratif	<i>Contrôles documentaires et/ou visuels</i>	Document  Et/ou Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier de cave
					<i>Fréquence</i>	<i>15% des opérateurs / an</i>		

* Principal Point à Contrôler

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle externe	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC32 *	Techniques œnologiques	Enrichissement	<ul style="list-style-type: none"> Les vins après enrichissement ne doivent pas dépasser un titre alcoométrique volumique total maximum de : <ul style="list-style-type: none"> - 12% pour les vins gris, - 12,5% pour les blancs, - 13% pour les vins rouges 	<ul style="list-style-type: none"> Mise à jour du cahier de cave 	Contrôleur technique Contrôles documentaires des documents de référence	Contrôles documentaires des documents de référence	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Analyse avant mise en bouteille Cahier de cave Factures
					Fréquence 15% des opérateurs / an			
PC33 *	Techniques œnologiques	Pratiques ou traitements œnologiques (pratiques interdites)	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation de morceaux de bois interdite Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40 °C est interdit, s'il est suivi d'une séparation immédiate des phases liquides et solides. 	<ul style="list-style-type: none"> Description de l'outil de production transmise avec la déclaration d'identification 	Contrôleur technique Visite du chai	Contrôle terrain	Document Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier de cave Facture d'achat de fûts
					Fréquence 15% des opérateurs / an			
PC34	Hygiène	Règles d'hygiène	<ul style="list-style-type: none"> Le chai (sol et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général 	<ul style="list-style-type: none"> Informe son personnel et connaît la réglementation en vigueur 	Contrôleur technique Visite du lieu de vinification	Vérification sur le terrain	Document Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (JO)
					Fréquence 15% des opérateurs / an			

* Principal Point à Contrôler

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Méthode de contrôle externe	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC35	Produit commercialisé	Commercialisation de vins conditionnés	L'opérateur procédant au conditionnement doit tenir à disposition de l'OC : <ul style="list-style-type: none"> les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime une analyse effectuée avant conditionnement Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 12 mois à compter de la date du conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> Conservation des bulletins d'analyse pendant 12 mois minimum à compter de la date du conditionnement Mise à disposition du registre des manipulations et des analyses effectuées avant ou après conditionnement 	Contrôle interne		<i>Vérification de la tenue du registre des manipulations, de la réalisation d'analyses et de la conservation des bulletins d'analyse des lots conditionnés.</i>		Document 	<ul style="list-style-type: none"> Registre de manipulation Résultats des analyses
					<i>Fréquence</i>	15% des opérateurs / an	<i>Fréquence</i>	5 % des opérateurs		
PC36	Produit commercialisé	Commercialisation de vins non conditionnés hors du territoire national	<ul style="list-style-type: none"> Conservation des échantillons témoins du lot exporté pendant 6 mois minimum Copie des documents d'accompagnement des vins exportés (Article D.645-18 du code rural) 	<ul style="list-style-type: none"> Conservation des échantillons témoins du lot exporté pendant 6 mois minimum Mise à disposition des documents de transport, des informations figurant dans le registre de manipulation et des bulletins d'analyse 	Contrôle interne		<i>Vérification du respect des pratiques relatives à la commercialisation de vins non conditionnés hors du territoire national</i>		Document 	<ul style="list-style-type: none"> Registre de manipulation Documents d'accompagnement des vins exportés Registre de manipulation
					<i>Fréquence</i>	15% des opérateurs / an	<i>Fréquence</i>	5 % des opérateurs		
PC37	Conditionnement	Fermentation malo-lactique	<ul style="list-style-type: none"> La fermentation malo-lactique est achevée pour les vins rouges 	<ul style="list-style-type: none"> Réalise et archive les analyses 	Contrôleur technique Contrôle documentaire chez l'opérateur		<i>Vérification documentaire des analyses réalisées par l'opérateur et résultats</i>		Document 	<ul style="list-style-type: none"> Analyses avant mise en bouteille

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
« CÔTES DE TOUL »****PC AO 266 V01**

Validation : 22/05/2014

Page 29/62

			<ul style="list-style-type: none">Les vins rouges ne peuvent présenter une teneur en acide malique sup à 0.4g/ l		Fréquence	15% des opérateurs / an	Fréquence	5% des opérateurs / an		<ul style="list-style-type: none">Bulletin d'analyse
PC38	Conditionnement	Date de mise en marché	<ul style="list-style-type: none">Selon disposition de l'art D644-35 du code rural (à partir du 15 décembre)	<ul style="list-style-type: none">/	Contrôleur technique Contrôle documentaire chez l'opérateur		Vérification des documents de référence sur site		Document 	<ul style="list-style-type: none">Déclaration de transactionDéclaration de revendication
					Fréquence	15% des opérateurs / an	Fréquence	5% des opérateurs / an		

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 04 JUIN 2014

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Méthode de contrôle externe	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC39	Conditionnement	Circulation entre dépositaires	<ul style="list-style-type: none"> Les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de récolte 	• /	Contrôleur technique Contrôle documentaire chez l'opérateur		Vérification des documents de référence sur site		Document 	• Déclaration de transaction
					Fréquence	15% des opérateurs / an	Fréquence	5% des opérateurs / an		
PC40	Conditionnement	Hygiène du matériel	<ul style="list-style-type: none"> Le circuit d'embouteillage présente un bon état d'entretien général 	<ul style="list-style-type: none"> Plan de nettoyage Si appel à un prestataire, s'est assuré qu'il possède un plan de nettoyage 	Contrôleur technique Visite du matériel de conditionnement		Suivi du contrôle AC et CI : Vérification sur le terrain		Document 	<ul style="list-style-type: none"> Descriptif de l'outil de production Procédure de nettoyage
					Fréquence	15% des opérateurs / an	Fréquence	5% des opérateurs / an		
PC41*	Conditionnement	Etiquetage	<ul style="list-style-type: none"> Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Toul » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite. Toute indication facultative est inscrite, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée. 	<ul style="list-style-type: none"> Veille à la conformité de ses étiquettes et autres documents 	Contrôle documentaire sur site : étiquettes et documents		Vérification sur le terrain		Document 	<ul style="list-style-type: none"> Etiquettes Annonces, prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques étiquetés
					Fréquence	15% des opérateurs / an	Fréquence	5% des opérateurs / an		
	Conditionnement	Dispositions relatives au stockage	<ul style="list-style-type: none"> L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage de produits conditionnés 	<ul style="list-style-type: none"> Descriptif de l'outil de 	Contrôleur technique Vérification sur le terrain		Vérification sur le terrain		Visuel	<ul style="list-style-type: none"> Descriptif de l'outil de

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
« CÔTES DE TOUL »**

PC AO 266 V01

Validation : 22/05/2014

Page 31/62

PC42 *				production avec la déclaration d'identification	<i>Fréquence</i>	<i>15% des opérateurs / an</i>	<i>Fréquence</i>	<i>5% des opérateurs / an</i>		production
-----------	--	--	--	---	------------------	------------------------------------	------------------	-----------------------------------	--	------------

* 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 04 JUIN 2014



PLAN DE CONTROLE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« CÔTES DE TOUL »

PC AO 266 V01

Validation : 22/05/2014

Page 32/62

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 04 JUIN 2014

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle externe	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC43	Obligations déclaratives	Déclaration Préalable d'Affectation Parcellaire (DPAP)	<ul style="list-style-type: none"> Chaque opérateur déclare auprès de l'ODG la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 15 mai qui précède la récolte. Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 15 mai qui précède la récolte. L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation au plus tard le 15 mai auprès de l'ODG 	<ul style="list-style-type: none"> Envoi de l'imprimé suivant le modèle fourni par l'O.D.G., adressé à l'O.D.G., à réaliser avant le 15 mai 	Contrôle documentaire systématique : <ul style="list-style-type: none"> Inscription de la date du jour de réception, Les déclarations incomplètes sont retournées par l'ODG aux opérateurs concernés dans un délai de 10 jours à compter de leur réception. Le délai de transmission des dossiers étudiés par l'ODG à l'organisme agréé et aux services de l'I.N.A.O. est de 10 jours maximum à compter de leur réception. L'ODG envoie une copie à l'organisme agréé et aux services de l'I.N.A.O. Informer des modifications d'une campagne à l'autre.	Contrôle documentaire	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration préalable d'affectation parcellaire Elle précise : <ul style="list-style-type: none"> L'identité de l'opérateur Le numéro EVV ou SIRET La ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur Pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation et le cépage
					Fréquence 100% des opérateurs / an	Fréquence Par sondage lors de l'audit de l'ODG Minimum 10 % des opérateurs		

* 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 04 JUIN 2014

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle externe	Document de référence / Documents preuves
PC44 *	Obligations déclaratives	Déclaration de revendication	<ul style="list-style-type: none"> La déclaration de revendication est déposée auprès de l'ODG au minimum 15 jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard 60 jours après la date de mise en marché à destination du consommateur 	<ul style="list-style-type: none"> Imprimé suivant le modèle fourni par l'ODG, adressé à l'ODG. Pièces jointes suivant la liste dressée 	1. Inscription de la date du jour de réception, vérification documentaire systématique 2. Les déclarations incomplètes sont retournées par l'ODG aux opérateurs concernés dans un délai de 10 jours à compter de leur réception. 3. Le délai de transmission des dossiers étudiés par l'ODG à l'organisme agréé et aux services de l'I.N.A.O. est de 10 jours maximum à compter de leur réception.	<i>Vérification documentaire sur site et par sondage lors de l'audit ODG</i>	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration de revendication Elle indique : <ul style="list-style-type: none"> L'appellation revendiquée Le volume de vin Le numéro EVV ou SIRET Le nom et l'adresse du demandeur Le lieu d'entrepôt du vin Le plan général des lieux de stockage Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de fabrication ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts
					Fréquence			

* Principal Point à Contrôler

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
« CÔTES DE TOUL »**

PC AO 266 V01

Validation : 22/05/2014

Page 35/62

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle externe	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC45	Obligations déclaratives	Déclaration de déclassement	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration de déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée à faire auprès de l'ODG et de l'OC dans un délai de 15 jours ouvrés maximum après ce déclassement 	• /	Vérification documentaire de cohérence lors de l'audit de l'opérateur	Vérification documentaire de cohérence lors de l'audit de l'opérateur	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration de déclassement Comptabilité matière
					<i>Fréquence</i>	15% des opérateurs / an		

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 04 JUIN 2014

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Méthode de contrôle externe	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC46	Obligations déclaratives	Déclaration préalable de transaction	<ul style="list-style-type: none"> Les opérateurs souhaitant commercialiser du vin d'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Toul » en vrac doivent effectuer auprès de l'OC et de l'ODG une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction au maximum 15 jours avant la retraitaison 	• /	Vérification documentaire de cohérence lors de l'audit de l'opérateur		<i>Vérification documentaire de cohérence lors de l'audit de l'opérateur</i>		Document 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration préalable de transaction
					<i>Fréquence</i>	<i>15% des opérateurs / an</i>	<i>Fréquence</i>	<i>5% des opérateurs / an</i>		
PC47*	Obligations déclaratives	Déclaration préalable de conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> Tout opérateur souhaitant effectuer le conditionnement d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra fournir un extrait de son registre de mise en bouteille auprès de l'OC chaque trimestre et au plus tard le 10 du mois suivant. 	<ul style="list-style-type: none"> Complète et transmet à l'ODG avant la fin de chaque trimestre (l'ODG fait suivre cette déclaration 8 jours maximum après réception à l'OC) 	Vérification documentaire de cohérence lors de l'audit de l'opérateur		<i>Vérification documentaire de cohérence lors de l'audit de l'opérateur</i>		Document 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration préalable de conditionnement
					<i>Fréquence</i>	<i>15% des opérateurs / an</i>	<i>Fréquence</i>	<i>5% des opérateurs / an</i>		



PLAN DE CONTROLE

**APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« CÔTES DE TOUL »**

PC AO 266 V01

Validation : 22/05/2014

Page 37/62

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Méthode de contrôle externe	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC48	Obligations déclaratives	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	<ul style="list-style-type: none"> Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins quinze jours ouvrés au moins avant l'expédition 	<ul style="list-style-type: none"> Complète et transmet à l'OC dans les délais demandés 	Vérification documentaire de cohérence lors de l'audit de l'opérateur		<i>Vérification documentaire de cohérence lors de l'audit de l'opérateur</i>		Document 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné Comptabilité matière
					<i>Fréquence</i>	<i>15% des opérateurs / an</i>	<i>Fréquence</i>	<i>5% des opérateurs / an</i>		

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 04 JUIN 2014

C - CONTROLE PRODUIT

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Document de référence / Documents preuves
PC49 *	Au plus prêt de la consommation	Examen analytique	<ul style="list-style-type: none"> Acidité volatile Acidité totale TAV acquis SO2 total Glucose et fructose Acide malique Acide tartrique 	• /	/	<i>Analyse physico-chimique</i>	<ul style="list-style-type: none"> Cahier de cave Résultats d'analyse
	Vins conditionnés Transaction des vins non conditionnés				<i>Fréquence</i>	/	
PC50 *	Au plus prêt de la consommation	Examen organoleptique	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'acceptabilité de l'échantillon dans l'AOC Côtes de Toul Examen porte sur couleur, limpidité, nez et bouche 	• /	Analyse	<i>Examen organoleptique</i>	<ul style="list-style-type: none"> Grille de dégustation
	Vins conditionnés Transaction des vins non conditionnés				<i>Fréquence</i>	<i>L'ensemble des séances de dégustation (sauf celle prévue en externe)</i>	

* Principal Point à Contrôler

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 266 V01 <i>Validation : 22/05/2014</i>
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CÔTES DE TOUL »	Page 39/62

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 Côtes de Toul.

Les enregistrements utilisés dans le cadre de l'autocontrôle sont conservés pendant 5 ans.

La vérification de ces enregistrements se fait au travers des audits internes réalisés par l'ODG de l'AOC Côtes de Toul et des audits externes réalisés par CERTIPAQ.

2 - Contrôles internes

Les contrôles internes sont réalisés sous la responsabilité de l'ODG de l'AOC Côtes de Toul, afin de s'assurer que les opérateurs engagés dans la démarche AOC Côtes de Toul 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 correctives est réalisée lors de l'audit de l'ODG de l'AOC Côtes de Toul 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
Organisation générale et documentaire	- Respect des conditions générales de certification (identification des opérateurs, gestion des nouvelles demandes...)	- Examen et suivi : <ul style="list-style-type: none"> . de l'organisation et du fonctionnement de l'ODG . des conditions générales de certification . de la convention ODG / Organisme Certificateur . des engagements individuels des producteurs . Suivi et mise en œuvre du cahier des charges relatif à l'AOC . Identification des opérateurs auprès de l'ODG 	Lors des audits de l'ODG, 1 fois / an
	- Documents gérés par l'ODG	- Contrôle et suivi des documents officiels, documents de maîtrise de la qualité , et documents CERTIPAQ <ul style="list-style-type: none"> - Vérification de la mise à jour des listes des opérateurs identifiés - Vérification de la gestion des différentes obligations déclaratives (Mise en cohérence des documents de 10% des opérateurs / an) 	
	- Suivi des actions correctives apportées par l'ODG	- Identification des éventuels manquements lors de l'audit précédent <ul style="list-style-type: none"> - Suivi des actions correctives et de leur efficacité - Transmission des informations à l'Organisme Certificateur 	
Formation et information des opérateurs	- Diffusion des documents qualité aux opérateurs	- Vérification de la diffusion des documents d'informations, d'enregistrements et de traçabilité aux opérateurs habilités	Lors des audits de l'ODG, 1 fois / an
	- Réunions techniques	- Contrôle des comptes-rendus des réunions	
	- Formation	- Suivi du respect du plan de formation établi <ul style="list-style-type: none"> - Vérification de l'enregistrement des formations réalisées du personnel de contrôle interne 	

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 « CÔTES DE TOUL »

PC AO 266 V01

Validation : 22/05/2014

Page 41/62

Point à contrôler	Action de contrôle	Méthode	Fréquence
Suivi des opérateurs	- Formation et mandatement du personnel	- Examen : . de la procédure de gestion du contrôle interne, des analyses et de la sous-traitance . de (des) convention(s) entre le(s) contrôleur(s) interne(s) et l'ODG	Lors des audits de l'ODG : 1 fois / an Accompagnement de la personne réalisant l'audit interne : 1 supervision par an
	- Suivi des contrôles internes	- Contrôle du respect : . de la gestion du contrôle interne (contrôles et analyses) . de la procédure de traitement des manquements relevés en interne et/ou en externe - Examen et suivi : . des rapports de contrôle interne : support de contrôle, plan de progrès . des enregistrements relatifs à la gestion des manquements . du dossier des sanctions - Supervision du contrôle interne lors de l'accompagnement d'au moins 1 agent interne par an (ce contrôle sera comptabilisé dans le cadre des fréquences de contrôles externes)	
	- Suivi des actions correctives apportées par les opérateurs	- Vérification : . de l'enregistrement des mesures correctives . du suivi des actions correctives . de la transmission des informations à l'Organisme Certificateur	

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 04 JUIN 2014

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 266 V01 Validation : 22/05/2014
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CÔTES DE TOUL »	Page 42/62

IV - MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

A - AUTOCONTRÔLES

L'autocontrôle « produits » est sous la responsabilité des opérateurs.

B - CONTRÔLES INTERNES

1 - Examens analytiques :

L'ODG de l'AOC Côtes de Toul 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 de l'AOC Côtes de Toul prévoit la réalisation des examens organoleptiques en interne selon les fréquences définies au chapitre II.C, conformément à la procédure interne de l'ODG de l'AOC Côtes de Toul.

Ainsi, les modalités de composition et de fonctionnement de la commission chargée de réaliser l'examen organoleptique, de prélèvement des échantillons, de l'organisation pratique du déroulement de la séance de dégustation et de l'analyse des résultats sont formalisées dans la procédure de l'ODG de l'AOC Côtes de Toul. Cette procédure reprend dans leur intégralité les modalités décrites dans l'Instruction Technique IT 137 annexée au présent plan de contrôle.

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 en vigueur de CERTIPAQ (PR 08).

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 mise 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, figurant sur la liste établie 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 :

Un contrôle « produit » est réalisé en externe selon les fréquences définies au chapitre II.C, conformément à la procédure en vigueur de CERTIPAQ (PR 08) et à l'instruction technique spécifique IT 137 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe du vin Côtes de Toul » (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 137, en application de la directive du CAC de l'INAO.

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

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 266 V01 <i>Validation : 22/05/2014</i>
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CÔTES DE TOUL »	Page 43/62

V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

A - GESTION DES MANQUEMENTS CONSTATÉS LORS DES CONTRÔLES INTERNES

✓ Gestion des manquements :

Les manquements constatés lors des contrôles internes sont gérés de la manière suivante :

Manquement mineur ou Majeur (initial) :

- Rédaction de(s) manquement(s) relevé(s), dans le rapport d'audit interne.
- Rappel de l'exigence du cahier des charges relatif à l'AOC Côtes de Toul et des résultats de l'audit à l'opérateur, et demande de mise en conformité **au travers** du plan de progrès.
- En cas de manquement Majeur, programmation d'un nouvel audit interne dans un délai défini.
- Nouveau contrôle de l'opérateur en fin de période de contrôle par un ou plusieurs professionnels, membres de la Commission technique (cf. fonctionnement de la commission en annexe 2).

Manquement Grave ou Majeur récurrent, refus de mise en conformité au travers d'un plan de progrès, l'application du plan de progrès n'ayant pas permis un retour à la conformité, refus d'audit

- Rédaction de(s) manquement(s) relevé(s) dans le rapport d'audit interne.
- **Information** de l'ODG, par l'agent qualifié ayant réalisé le contrôle, dans les **24 heures**.
- Information de **CERTIPAQ**, par l'ODG, **dans les 72 heures (ouvrées)** suivant la réalisation du contrôle.
- Information de l'opérateur, par l'ODG, que son dossier a été transmis à l'Organisme Certificateur pour prise de décision.

Ce manquement sera alors géré par l'Organisme Certificateur conformément au chapitre C « Contrôles externes ». Dans ce cadre, CERTIPAQ réalise, si nécessaire, un complément d'évaluation approprié.

Dans le cadre des examens organoleptiques réalisés en interne :

- Suite à un manquement lors de son premier passage en contrôle interne, le produit concerné doit faire l'objet d'un contrôle supplémentaire systématique en interne lors de l'examen organoleptique suivant, complété éventuellement d'un contrôle interne sur site selon le critère concerné par le manquement.
- Suite à un deuxième manquement du même produit (lors de l'examen supplémentaire en interne), l'ODG transmet l'information à CERTIPAQ. Le produit concerné doit alors faire l'objet d'un examen supplémentaire, cette fois dans le cadre d'un contrôle externe. Ce contrôle « exceptionnel » est à la charge de l'opérateur et n'est pas comptabilisé dans la fréquence de suivi externe. Ce manquement sera alors géré par l'Organisme Certificateur conformément au chapitre suivant 4.3 - "Gestion des manquements constatés dans le cadre du suivi de la Certification par l'Organisme Certificateur

L'animateur de l'ODG s'assure de l'**archive** des rapports d'audit interne et plans de progrès, et les tient à la disposition de CERTIPAQ lors de ses contrôles périodiques.

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 266 V01 <i>Validation : 22/05/2014</i>
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CÔTES DE TOUL »	Page 44/62

✓ **Mesures correctives :**

En cas d'identification de manquement(s) lors du contrôle interne, un plan de progrès est élaboré par l'opérateur, dans lequel il s'engage à mettre en place des mesures correctrices et/ou correctives dans un délai défini.

Le suivi de la mise en place des mesures correctrices et/ou correctives est réalisé lors de l'audit interne et/ou audit externe suivant.

L'animateur de l'ODG s'assure de l'**archivage** de tout élément relatif au contrôle interne (rapport d'audit...) pendant une durée de 3 ans minimum, et les tient à la disposition de CERTIPAQ lors de ses contrôles périodiques.

B - CONTRÔLES EXTERNES

1 - Eléments généraux

Les manquements par rapport aux exigences du cahier des charges relatif à l'AOC Côtes de Toul et/ou du plan de contrôle doivent **systematiquement** faire l'objet de **mesures correctrices (1)** et de **mesures correctives (2)** de la part de l'opérateur concerné et/ou de l'ODG, en fonction de la gravité du manquement constaté et des règles de fonctionnement définies par la convention CERTIPAQ / ODG.

Les manquements peuvent également entraîner, de la part du Directeur Général ou du Comité de Certification "AOC" de CERTIPAQ, des **sanctions** allant de l'avertissement à la suspension / retrait de l'habilitation des opérateurs conformément à la procédure en vigueur de CERTIPAQ relative à la Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien et à la suspension de l'habilitation (PR 10) et au barème général de sanctions.

Remarque : une infraction aux obligations réglementaires autres que celles reprises dans le plan de contrôle ne fait pas l'objet d'un manquement. Cependant, dans le cas où l'auditeur constate une infraction, celui-ci en informe immédiatement le Directeur Général ou le Responsable de la Certification. Ce dernier peut décider de la formalisation d'un courrier d'information à l'opérateur, copie à l'ODG, du constat réalisé et des risques relatifs à la sécurité des consommateurs.

2 - Cotation des manquements

Tout manquement mis en évidence, lors des contrôles de site ou d'analyses du produit, entraîne l'émission d'un manquement évaluée conformément à la procédure générale de CERTIPAQ relative à la Cotation des manquements et au Tableau récapitulatif de l'évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur. Le tableau récapitulatif est présenté au chapitre 4.4 du présent dossier.

La répétition d'un manquement d'un contrôle à l'autre augmente d'un niveau sa gravité (mineur, Majeur, Grave).

¹ Mesures Correctrices (MR) : actions immédiates de traitement des produits non-conformes (défini le devenir du produit NC) ;

² Mesures Correctives (MV) : actions qui visent, par une analyse en profondeur des causes des manquements, à les éliminer et empêcher leur renouvellement

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 266 V01 Validation : 22/05/2014
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CÔTES DE TOUL »	Page 45/62

3 - Suivi des manquements

En fin d'audit, l'auditeur restitue à l'ODG et/ou à l'opérateur audité les éléments de l'audit et l'informe des manquements observés.

✓ Rapport d'audit

L'auditeur a la charge de la rédaction du rapport d'audit constitué des éléments suivants :

- * support d'audit complété,
- * tout autre document fourni par l'entreprise lors de l'audit et nécessaire à l'évaluation (exemple : rapport d'essai),
- * tableau de suivi des manquements.

Le rapport d'audit est finalisé dès la fin de l'audit. Un exemplaire est laissé sur site. L'autre exemplaire est transmis, accompagné des éventuelles fiches de manquements, au Responsable de la Certification.

Ce dernier valide les éléments transmis et s'assure notamment de l'évaluation de la réponse aux manquements par l'auditeur. Les modalités de gestion des manquements sont décrites dans la procédure en vigueur de CERTIPAQ (PR 10).

Le Responsable de la Certification ou Chargé de Certification s'assure de la transmission, à l'ODG, des rapports d'audit (non remis sur place) des opérateurs et éventuelles fiches de manquements correspondants, dans un délai maximum de 3 semaines après réception à CERTIPAQ.

✓ Rédaction d'un manquement

Tout manquement doit être consigné dans une fiche manquements par l'auditeur ou le responsable du contrôle.

Il reprend :

- l'identification de l'ODG,
- l'identification de l'entité auditée,
- le cadre et la date du contrôle,
- le manquement constaté et sa cotation.

Dans la mesure du possible, l'ODG (dans le cadre du contrôle de l'ODG) ou l'opérateur (dans le cadre du contrôle de l'opérateur) responsable du manquement indique les traitements, les actions correctives ainsi que leur délai de mise en place, et remet un exemplaire de la fiche de suivi dûment complétée à l'auditeur. L'ODG et/ou l'opérateur conserve l'autre exemplaire du tableau.

Dans le cas contraire, la fiche de suivi des manquements dûment complétée de la réponse d'action corrective par l'ODG et/ou l'opérateur est transmise à l'Organisme Certificateur dans un délai de 15 jours après la date d'audit. En cas de non-respect du délai de réponse, un fax de relance est immédiatement adressé à l'ODG ou à l'opérateur.

✓ Evaluation de la pertinence de chacune des réponses

Les réponses de l'ODG et/ou de l'opérateur sont évaluées par l'auditeur, concernant la **pertinence des traitements et actions correctives** proposées qui doit être indiquée pour chaque manquement.

S'il juge qu'une réponse est insuffisante ou incomplète, il peut **demandeur un complément à l'action corrective**, voire une refonte complète de la réponse. Dans cette situation, les délais octroyés pour la transmission de la nouvelle réponse sont d'une semaine.

✓ Suivi des manquements

Les manquements font l'objet de décisions et d'éventuelle(s) sanction(s) par le Responsable de la Certification conformément à la procédure en vigueur de CERTIPAQ (PR 10).

- Les décisions/sanctions relatives aux **manquements mineurs et majeurs sans caractère récurrent**, sont directement assurées par le **Responsable de la Certification**, qui peut, si nécessaire, s'appuyer sur le Directeur Général de CERTIPAQ.
Le Directeur Général et le Comité de Certification ont la possibilité de décider d'un complément ou d'un aménagement de la sanction, prononcée par le Responsable de la Certification.
- Les décisions/sanctions relatives aux manquements **graves** et/ou aux manquements majeurs 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.
Le Directeur Général peut, après accord du Président du Comité de Certification AOC, décider d'une **action immédiate**, communiquée dans les meilleurs délais à l'ODG et à l'opérateur concerné. Ce(s) dernier(s) doit (doivent) en retour faire connaître à l'Organisme Certificateur les actions mises en place dans un délai défini.

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

✓ Sanctions

Les sanctions, qu'elles émanent du Directeur Général ou du Comité de Certification "AOC", sont prises conformément à la procédure en vigueur de CERTIPAQ (PR 10) et au barème général de sanctions.

Elles peuvent être :

- avertissement,
- renforcement d'audit selon les modalités et les délais définis par CERTIPAQ, à la charge de l'opérateur,
- retrait du bénéfice de l'AOC,
- suspension de l'habilitation de l'opérateur,
- retrait de l'habilitation de l'opérateur.

Ces décisions sont effectuées en fonction du barème figurant au chapitre 4.4 - "Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur".

Le barème est utilisé comme base de réflexion et d'orientation des décisions. Il n'est pas exhaustif mais les principaux manquements sont présentés. Dans le cas où un manquement constaté ne serait pas pris en compte dans les tableaux présentés au chapitre 4 « Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur », celui-ci serait évalué, comme les autres manquements, en y attribuant une cotation (mineur – majeur – grave) et la sanction adéquate (en fonction de la cotation de ce manquement).

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

Toute décision de sanction peut faire l'objet d'un **appel**. Ces appels sont traités conformément à la procédure en vigueur de CERTIPAQ (PR 17).

En cas de non-respect d'une décision prise par l'Organisme Certificateur :

- Rappel de la décision par l'OC à l'opérateur ou l'ODG.
- Si maintien du non-respect de la décision prise par l'OC ou si absence de réponse malgré le rappel : le dossier est à nouveau étudié par le Comité de Certification et un délai le plus court possible est défini et transmis à l'opérateur ou l'ODG en recommandé pour mise en œuvre de la décision.
- Si absence de réponse ou réponse négative de l'opérateur ou de l'ODG :
 - o soit une majoration de la sanction lui est attribuée,soit la sanction attribuée initialement est maximale, alors le dossier est transmis aux instances de tutelle.

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 « Côtes de Toul » dans un délai de 7 jours suivant la date de cette décision ou de validation du constat (déclassement, suspension d'habilitation, retrait d'habilitation)..

✓ Enregistrement et archivage

Le Responsable de la Certification de CERTIPAQ s'assure de l'enregistrement :

- des **manquements relevés** ;
- des **actions correctives** envisagées ou réalisées, ainsi que les **délais proposés** par l'ODG et/ou l'opérateur ;
- de **l'évaluation de la réponse** apportée ;
- de **la décision du Directeur Général**.

Les tableaux de suivi des manquements, ainsi que les comptes-rendus d'audit, sont archivés au CERTIPAQ dans des dossiers spécifiques de l'ODG et de l'opérateur concerné pour une durée de 3 ans.

4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions 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 / Fournisseur

Point à maîtriser	Nature du manquement	Traitement immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction				
			Ponctuel	Récurrent	Systématique	AV	RA	SH	RH	
Taille de la vigne PC22	Non-respect des règles de taille	MV : formation du personnel	M	G		X	X		X	X

Point de contrôle concerné
 PC22

Libellé de la non-conformité
 Non-respect des règles de taille

Actions correctrices et/ou correctives qui doivent être mises en œuvre suite à la détection de la non-conformité concernée
 MV : formation du personnel

Identification du niveau de la non-conformité
 M : Manquement Majeur
 G : Manquement Grave

Liste des sanctions applicables
AV : Avertissement par lettre à l'opérateur concerné ou fournisseur
RA : Renforcement des Audits
SH : Suspension de l'Habilitation
RH : Retrait de l'habilitation

En cas de manquement constaté lors des actions de surveillance interne et/ou externe, mise en place :

- de **Mesures Correctrices (MR)**: actions immédiates de traitement des produits non-conformes (définie le devenir du produit NC) ;
- de **Mesures Correctives (MV)**: actions qui visent, par une analyse en profondeur des causes des manquements, à les éliminer et empêcher leur renouvellement.

Niveau de manquement:

- m : Manquement mineur
- M : Manquement Majeur
- G : Manquement Grave

4.1 – Evaluation des manquements d'ordres généraux

PC	Manquement constaté chez les opérateurs	Traitement Immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction					
			Ponctuel	Récurrent	Systématique	AV	RA	DL	SH	RH	
Déclaration d'identification Engagement de l'opérateur	Absence d'identification ou identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production	MR : formalisation de l'identification ou correction de la déclaration d'identification	M							X	X
		MV : Rappel auprès de l'opérateur des règles et l'importance liée à la déclaration d'identification		G						X	X
	Absence d'identification ou identification erronée à l'échéance du délai donné (période transitoire)	MR : formalisation de l'identification ou correction de la déclaration d'identification	M							X	X
		MV : Rappel auprès de l'opérateur des règles et l'importance liée à la déclaration d'identification		G						X	X
	Absence d'information de l'organisme de défense ou de gestion de toute modification concernant l'opérateur et affectant son (ou ses) outil(s) de production	MV : Rappel auprès de l'opérateur des règles et l'importance liée à la déclaration d'identification	m			X					
				M			X				
				G				X	X		

NC	Manquement constaté chez les opérateurs	Traitement Immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction					
			Ponctuel	Récurrent	Systématique	AV	DL	RA	SH	RH	
1 à 50	Non transmission des documents prévus dans le plan de contrôle par l'opérateur à l'ODG ou à l'OC	MV : Sensibilisation de l'opérateur	m	M	G	X					
	Absence de déclassement des lots suite à des non-conformités relevées	MV : Sensibilisation de l'opérateur	M	G	G	X	X	X			
	Perte de la traçabilité	MV : Sensibilisation de l'opérateur	M	G	G	X	X	X			
	Approvisionnement auprès d'un opérateur non habilité dans la démarche		G				X	X	X	X	
	Absence de réalisation d'autocontrôle	MV : Sensibilisation de l'opérateur	m	M	G	X	X	X			
	Non-respect des exigences contractuelles fixées par le Fournisseur (plan de contrôle interne...)	MV : Sensibilisation de l'opérateur	m	M	G	X	X	X			
	Absence de réponse à manquement, absence d'actions correctives en cas d'écarts ou actions correctives inadaptées et/ou tardives	MV : Sensibilisation de l'opérateur	M	G	G	X	X	X			
	Moyens (humain, technique, documentaire...) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants	MV : Sensibilisation de l'opérateur	M	M	G	X		X			

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

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **DL** : Déclassement de lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des analyses – **SH** : Suspension de l'habilitation – **RH** : Retrait de l'habilitation.

NC	Manquement constaté chez les opérateurs	Traitement Immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction				
			Ponctuel	Récurrent	Systématique	AV	DL	RA	SH	RH
1 à 50	Documents incomplets (mineure) Absence de la documentation (Majeure)	MV : mise en place de l'organisation adéquate	m/M			X				
				M/G		X		X		
					G				X	X
	Cumul de manquements mineurs / majeurs	/	M			X		X		
					G				X	X
	Refus de contrôle (sauf cas avéré de force majeure) <i>(1) Le courrier d'avertissement stipule qu'un nouvel audit sera réalisé.</i>	/	G						X	X
	Absence de paiement des frais de contrôle (interne / externe) entraînant l'arrêt de réalisation des contrôles (internes / externes)	MV : Sensibilisation de l'opérateur MR : Paiement de la cotisation	G						X	X

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

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **DL** : Déclassement de lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des analyses – **SH** : Suspension de l'habilitation – **RH** : Retrait de l'habilitation.

4.1 – Evaluation des manquements constatés chez les opérateurs

PC	Manquement constaté chez les opérateurs	Traitement Immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction				
			Ponctuel	Récurrent	Systéma- tique	AV	DL	RA	SH	RH
1* 25*	Production de raisins, récolte, vinification, élaboration hors zone AOC	MV : Rappel du classement des communes et des parcelles MR : Vérifications des délais et des corrections du CVI auprès des douanes	G				X		X	X
2	Absence de résultat d'analyse de sol	MV : Sensibilisation du viticulteur + mise en conformité MR : Déclassement des parcelles concernées	m	M	G	X	X	X	X	X
3*	Tournières pas enherbées Mauvais état de l'enherbement des tournières	MR : Mise en conformité MV : Sensibilisation du viticulteur	m	M	G	X		X	X	X
4* 5 6	Non-respect de la densité de plantation (densité, distance entre rangs, écartement sur le rang) Fiche CVI erronée (malgré le respect de la densité de plantation)	MR : Déclassement des parcelles MV : Demande de mise en conformité n+1 MV : Sensibilisation du viticulteur	M	G	G	X	X		X	X
7*	Mauvais état cultural de la vigne, mauvais état du sol (en fonction du degré de contamination baies-feuilles, érosion (racines apparentes), tournières) : m, M ou G	MR : Mise en conformité MV : obligation de s'adjoindre à un diagnostic technique et mise en place des actions correctives validées par l'ODG MV : Sensibilisation du viticulteur	m M G			X X	X	X	X	X
7	Absence de mise en place des actions correctives validées par l'ODG dans le cadre d'étude de diagnostic technique imposée dans le plan de correction	Mise en place des actions correctives validées par l'ODG ou proposition de nouvelles actions correctives	m	M	M	X		X	X	
8	Irrigation de parcelles	MR : Déclassement des vignes concernées MV : Sensibilisation du viticulteur	M	G		X	X	X	X	X
9	Epannage de boues et compost	MR : Déclassement des vignes concernées MV : Sensibilisation du viticulteur	G				X		X	X
10*	Non-respect des règles de palissage : - Absence de palissage - Hauteur de feuillage	MR : Déclassement des parcelles concernées	M	G	G	X	X	X	X	X

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

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **DL** : Déclassement de lot (vaut retrait du bénéfice de l'AOC) – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des analyses – **SH** : Suspension de l'habilitation – **RH** : Retrait de l'habilitation. * PPC = Principal Point à Contrôler

PC	Manquement constaté chez les opérateurs	Traitement Immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction					
			Ponctuel	Récurrent	Systém a-tique	AV	DL	RA	SH	RH	
11* 12*	Non-respect des règles de taille (nombre d'yeux francs)	MV : Sensibilisation du viticulteur + mise en conformité MR : Déclassement des parcelles concernées	m	M	G	X	X	X		X	X
	Non-respect des types de taille (mode de taille, absence de taille)	MR : Déclassement des parcelles concernées	M	G		X	X	X		X	X
13*	Non-respect de la CMMP	MR : Déclassement des parcelles concernées MV : Sensibilisation du viticulteur	M	G		X	X	X		X	X
14*	Absence de réfaction du rendement proportionnel au taux de manquants supérieur à 20%	MR : baisse du rendement proportionnellement au% de manquants	m	M		X	X	X			
	Erreur de calcul de la réfaction du rendement proportionnel au taux de manquants supérieur à 20%	MV : mise en conformité. Si non conformité déclassement du lot			G					X	X
15*	Epamprage non réalisé dans les délais	MV : Sensibilisation du viticulteur + mise en conformité	m	M		X	X	X			
		MR : Déclassement des parcelles concernées			G	X	X	X		X	X
17*	Absence de preuve de destruction des volumes dépassant le rendement	MV : Sensibilisation de l'opérateur	M			X	X				
	Preuve de destruction des volumes dépassant le rendement erronée	MV : mise en place de l'organisation adéquate	m	M		X	X				
18*	Non-respect des conditions d'entrée en production des jeunes vignes	MV : Sensibilisation du viticulteur	M			X	X	X			
				G			X	X	X	X	X
19	Non-respect des cépages utilisés	MR : Déclassement de la parcelle MV : Sensibilisation du viticulteur	G							X	X
20	Non-respect des proportions de l'encépagement	MR : Déclassement du lot	M			X	X	X			
		MV : Sensibilisation de l'opérateur		G						X	X

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

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **DL** : Déclassement de lot (vaut retrait du bénéfice de l'AOC) – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des analyses – **SH** : Suspension de l'habilitation – **RH** : Retrait de l'habilitation.

* PPC = Principal Point à Contrôler

PC	Manquement constaté chez les opérateurs	Traitement Immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction				
			Ponctuel	Récurrent	Systéma- tique	AV	DL	RA	SH	RH
21*	Non-respect de la date de récolte	MV : Sensibilisation du viticulteur	m	M	G	X	X	X		
22* 23*	Non-respect du taux de sucre ou du TAV naturel (maturité du raisin)	MR : Déclassement du lot MV : Sensibilisation du viticulteur	M	G		X	X	X		
22* 23*	Registre de suivi de maturité non renseigné	MV : Sensibilisation du viticulteur	m	M	G	X		X		
24	Parcelle non récoltée entièrement	MV : sensibilisation du viticulteur	M			X	X	X		
26* 27*	Utilisation de matériel interdit	MV : Sensibilisation de l'opérateur	G				X		X	X
28*	Non-respect de la capacité globale de cuverie	MV : Sensibilisation de l'opérateur	M		G	X		X		
29	Absence d'analyse de la sucrosité par l'opérateur après fermentation Non-respect de la teneur en sucre fermentescibles	MV : Sensibilisation de l'opérateur	m	M	G	X	X	X		
30*	Non-respect des cépages utilisés, entrant dans l'élaboration Non-respect des proportions de cépages	MV : Sensibilisation de l'opérateur MR : Déclassement du lot MV : Sensibilisation de l'opérateur	G M	G		X X	X X	X X	X X	X X
31	Non-respect des règles relatives à l'élaboration des vins gris	MV : Sensibilisation de l'opérateur	M	G		X	X	X		
32*	Non-respect des teneurs en TAV total après enrichissement	MV : Sensibilisation de l'opérateur	m	M	G	X	X	X		

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

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **DL** : Déclassement de lot (vaut retrait du bénéfice de l'AOC) – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des analyses – **SH** : Suspension de l'habilitation – **RH** : Retrait de l'habilitation.

* PPC = Principal Point à Contrôler

PC	Manquement constaté chez les opérateurs	Traitement Immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction				
			Ponctuel	Récurrent	Système -tique	AV	DL	RA	SH	RH
33*	Non-respect d'interdiction de pratiques œnologiques et de traitement physique	MV : Sensibilisation de l'opérateur	G				X		X	X
35	Registre des manipulations non renseigné ou absent Non mise à disposition des analyses effectuées avant ou après conditionnement	MV : Sensibilisation de l'opérateur	m	M		X			X	
					G			X		
36	Non respect de l'obligation de conservation d'échantillons témoins et/ou des copies des documents d'accompagnement des vins exportés	MV : Sensibilisation de l'opérateur	m	M		X			X	
					G			X		
34 40	Non-respect des conditions d'entretien et d'hygiène du chai, du matériel de vinification et du circuit d'embouteillage : - Absence de spécificité des locaux. - Gestion insuffisante des effluents vinicoles. - Présence de substance à risque ou odorante. - Absence d'innocuité du matériel en contact avec le produit	MV : Sensibilisation de l'opérateur	m	M		X			X	X
					G	X	X		X	X
		M			X		X		X	
			G		X	X	X		X	X
37	Non-respect des teneurs en acide malique pour les vins rouge au stade du conditionnement	MV : Sensibilisation de l'opérateur	m	M		X			X	X
					G	X	X	X		X
38	Non-respect de la date de mise en marché	MV : Sensibilisation de l'opérateur	m	M		X			X	X
					G	X	X	X		X
39	Non-respect des règles de circulation des vins entre entrepositaires	MV : Sensibilisation de l'opérateur MR : Isolement du lot jusqu'à la date prévue	m	M		X			X	X
					G	X		X		X
41*	Non-respect des conditions d'étiquetage et des mentions apparaissant sur tout document	MV : Sensibilisation de l'opérateur	m	M		X			X	X
					G	X		X		X
42*	Non-respect des conditions de stockage avéré	MV : Sensibilisation de l'opérateur	M			X	X	X		
					G				X	X

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

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **DL** : Déclassement de lot (vaut retrait du bénéfice de l'AOC) – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des analyses – **SH** : Suspension de l'habilitation – **RH** : Retrait de l'habilitation.

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 266 V01 <i>Validation : 22/05/2014</i>
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CÔTES DE TOUL »	Page 56/62

* PPC = Principal Point à Contrôler

4.2 – Evaluation des manquements constatés au niveau des obligations déclaratives et registres

4.2.1 – Evaluation des manquements constatés pour les obligations déclaratives

PC	Manquement constaté chez les opérateurs	Traitement Immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction							
			Ponctuel	Récurrent	Systéma- -tique	AV	DL	RA	SH	RH			
16*	Non-respect du rendement annuel	MR : Distillation du surplus (manquement M) MV : Sensibilisation du viticulteur	M	G		X	X	X					
43 44* 45 46 47*	Absence de déclaration	MR : transmission des déclarations non effectuées MV : mise en place de l'organisation adéquate MV : obligation de transmission des prochaines déclarations	M	G		X	X			X	X		
48	Déclaration non-conforme	MV : mise en place de l'organisation adéquate	m	M		X	X						
					G			X	X				

* PPC = Principal Point à Contrôler

4.2.2 – Evaluation des manquements constatés pour les obligations de tenue de registre

PC	Manquement constaté chez les opérateurs	Traitement Immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction							
			Ponctuel	Récurrent	Systéma- -tique	AV	DL	RA	SH	RH			
1 à 50	Registre non conforme ou incomplet	MR : Correction du registre MV : Sensibilisation de l'opérateur	m	M		X							
	Absence de tenue de registre	MR : Mise à jour du registre MV : Sensibilisation de l'opérateur	M	G		X		X					
				G			X	X		X	X		

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

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **DL** : Déclassement de lot (vaut retrait du bénéfice de l'AOC) – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des analyses – **SH** : Suspension de l'habilitation – **RH** : Retrait de l'habilitation.

4.3 – Evaluation des manquements constatés lors du contrôle produit

PC	Manquement constaté	Traitement Immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction
			Ponctuel	Récurrent	Systématique	
49* et 50*	Refus de prélèvement	MV : mise en place de l'organisation adéquate	M			Avertissement de l'opérateur + Examen organoleptique et/ou examen analytique systématique en séance suivante Retrait du bénéfice de l'AOC du lot concerné
49*	Examen analytique non conforme sur un critère pouvant être corrigé	MR : Correction immédiate du critère mis en cause MV : étude pour revoir les recettes ou les procédés si nécessaire	M			Avertissement de l'opérateur + examen analytique systématique en séance suivante et blocage du lot 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	MR : Isoler le lot concerné MV : Révision éventuelle des procédés de production / fabrication	G			Retrait du bénéfice de l'AOC du lot concerné + Contrôle systématique sur le lot suivant de l'AOC pour le même type et même millésime considéré de l'opérateur concerné
50*	Examen organoleptique non conforme lors du 1 ^{er} passage.	MR : Isoler le lot concerné MR : Destruction du lot ou reconduction du lot vers une autre fabrication (en fonction du critère non-conforme)	M			Avertissement de l'opérateur + Examen organoleptique supplémentaire en interne et blocage du lot (si nouveau refus au 2 ^{ème} passage en interne => 3 ^{ème} passage en externe et blocage du lot) et/ou audit supplémentaire sur site
	Examen organoleptique non conforme lors du 3 ^{ème} passage (si manquement à nouveau constaté lors du 2 ^{ème} passage en interne).	MV : Révision éventuelle des procédés de production / fabrication		G		Retrait du bénéfice de l'AOC du lot concerné + Contrôle systématique sur le lot suivant de l'AOC pour le même type et même millésime considéré de l'opérateur concerné

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

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

Manquement constaté	Cotation			Sanction			
	Ponctuel	Récurrent	Systématique	AV	RA	SL	RL
Non respect des missions incombant à l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) (sélection, formation, procédures internes, système qualité...)	m	M	G	X	X	X	X
Absence d'identification des opérateurs par l'ODG	M	G		X	X	X	X
Diffusion tardive aux opérateurs concernés des informations nécessaires à la maîtrise du cahier des charges relatif à l'AOC	m	M	G	X	X	X	X
Absence d'application de la procédure de gestion des plaintes et/ou des réclamations portées à la connaissance de l'ODG	m	M	G	X	X	X	X
Réalisation des contrôles internes par des agents non qualifiés et/ou non mandatés	M	G		X	X	X	X
Rapports de contrôles incomplets	m	M	G	X	X	X	X
Non respect des fréquences de contrôle interne	M	G		X	X	X	X
Absence de mise en place et de suivi des actions correctives ou mise en place d'actions correctives inadaptées et/ou tardives par l'ODG	M	G		X	X	X	X
Transmission tardive à CERTIPAQ des informations relatives à la certification (dont transmission des manquements à l'OC)	m	M	G	X	X	X	X
Cumul de manquements lors d'une même visite ou lors de deux visites successives	M	G		X	X	X	X
Moyens (humain, technique, documentaire...) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants	M	G		X	X	X	X
Refus de visite - refus d'accès aux documents	G					X	X
Faux caractérisé	G					X	X

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **RA** : Renforcement des audits – **SL** : Suspension de la Licence – **RL** : Retrait de la Licence.

En cas de manquement grave présenté par l'ODG lors de l'évaluation du contrôle interne, CERTIPAQ transmet le dossier à l'INAO conformément aux textes en vigueur, en vue d'un éventuel retrait de la reconnaissance en ODG.

ANNEXE 1

INSTRUCTION TECHNIQUE CONTRÔLE PRODUIT

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 137, ci-après)

ANNEXE 2

COMMISSION D'EXPERTISE DE SUIVI DES CONDITIONS DE PRODUCTION (CESCP)

Nomination	Les membres de la commission sont nommés par l'ODG et renouvelés tous les trois ans
Constitution	La commission est constituée : - de 3 membres minimum de l'ODG : émanation du CA - d'au moins un technicien - plus tout autre personne qualifiée : douanes, viticulteurs retraités...
Fonctionnement	Est réuni par convocation courrier Décision prise à la majorité des personnes présentes Constats réalisés par la commission sont transmis à l'OC
Méthodes d'évaluation des valeurs-cibles	
- Etat cultural de la vigne	Bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien du sol
- Entretien du sol	Vérifier l'enherbement des tournières
- Densité, écartement sur le rang, écartement entre les rangs	Mesures terrains
- Palissage	Mesures terrains Hauteur mesurée entre le niveau du fil supérieur du palissage majoré de 0.2m(hauteur de rognage),
- Taille	- méthodologie = Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille. Par définition, un œil franc est situé sur le bois de taille. Les bourgeons situés sur la couronne ne sont pas considérés comme des yeux francs. Comptage des yeux présents sur 9 pieds répartis en 3 places de 3 pieds consécutifs ; les places sont localisées de façon haute, moyenne et basse sur la parcelle (pour la taille en Guyot : le courson de rappel n'est pas pris en compte - pour les deux types de taille : seuls sont pris en compte les yeux francs (non pris en compte : bourillons et yeux dormeurs)
- CMMP	- méthodologie = L'estimation de la CMMP est effectuée de la façon suivante : * comptage des grappes présentes sur 9 pieds répartis en 3 places de 3 pieds consécutifs ; les places sont localisées de façon haute, moyenne et basse sur la parcelle, * détermination du nombre moyen de grappes par pieds de chaque placette en divisant le nombre de grappes comptées par 3, * détermination du nombre moyen de grappes par pieds en additionnant les 3 moyennes par place et en divisant par 3, * estimation de la charge à partir du tableau indicatif élaboré à cet effet. * estimation de la charge des parcelles avant le 10 août de chaque année afin de permettre la réalisation de toute intervention suggérée au producteur



PLAN DE CONTROLE

**APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« CÔTES DE TOUL »**

PC AO 266 V01

Validation : 22/05/2014

Page 62/62

- Seuil de manquants	- méthodologie = Le comptage est effectué sur 5 rangs, localisés de façon homogène sur la parcelle, et en notant le nombre de pieds morts ou manquants sur 100 emplacements
Epamprage	Contrôle visuel
Irrigation	Contrôle visuel

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'AOC CÔTES DE TOUL	IT 138 V 01 Validation : 04/03/2014 Page 1/7
	AOC	

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

CONTEXTE : Dans le cadre de l'organisation du contrôle des produits finis, l'examen organoleptique défini dans le plan de contrôle externe, est effectué par « une commission composée de professionnels compétents et d'experts dans des conditions garantissant un examen indépendant et impartial des produits. » (Code rural 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 « Côtes de Toul » dans le cadre du plan de contrôle AOC « Côtes de Toul ».

1. DEFINITIONS :

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

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

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

2.1 Objectifs de la commission chargée de l'examen organoleptique

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

Par conséquent, la commission d'examen organoleptique doit :

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

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'AOC CÔTES DE TOUL	IT 138 V 01 Validation : 04/03/2014 Page 2/7
	AOC	

2.2 Critères de composition de la commission :

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

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

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

2.3 Compétences des membres de la commission

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

La qualification des membres comporte 3 axes majeurs :

- **Connaissance de l'AOC Côtes de Toul**
- **Connaissance du barème de notation** utilisé lors des examens organoleptiques : à cet effet, le dégustateur doit justifier d'au moins une participation 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) « Côtes de Toul »

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.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'AOC CÔTES DE TOUL	IT 138 V 01 Validation : 04/03/2014 Page 3/7
	AOC	

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

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

3.1 Notion de lot

Le lot est défini conformément au Code de la Consommation.

1 lot = une « cuvée », c'est-à-dire un lot identifié en tant que tel pour un millésime et une couleur dans le registre de cave et les déclarations de conditionnement et transactions.

La constitution des lots est sous l'entière responsabilité du viticulteur ou metteur en marché.

3.2 Règles d'échantillonnage

Le préleveur procède au prélèvement d'échantillons selon les spécifications ci-dessous :

2 à 3 échantillons sont prélevés :

- 1 pour l'examen organoleptique,
- 1 pour l'examen analytique (si examen),
- 1 échantillon témoin.

Les échantillons prélevés sont entreposés dans un local clos, ayant une température de conservation correcte.

3.3 Règles de prélèvement

Les prélèvements sont effectués par un agent mandaté par CERTIPAQ. Les lots prélevés sont bloqués au moins jusqu'à la fin de la procédure de contrôles analytique et organoleptique. Pour chaque couleur de vin, les prélèvements sont effectués en une seule fois.

L'opérateur reçoit un avis de passage de l'agent de prélèvement. Il est envoyé par Certipaq au plus tard 5 jours ouvrables avant le prélèvement.

L'agent de prélèvement se rend chez l'opérateur, afin de procéder en sa présence ou de celle de son représentant mandaté, aux prélèvements nécessaires des lots concernés.

CERTIPAQ s'assure du respect des règles d'anonymat et de confidentialité. Ainsi, les prélèvements sont effectués en bouteilles inviolables et chaque lot de Côtes de Toul est codifié par un numéro afin de garantir l'anonymat des échantillons. Sur chaque bouteille échantillon, l'agent de prélèvement apposera une étiquette autocollante pré-identifiée où figurent la couleur, le millésime et le numéro de prélèvement.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'AOC CÔTES DE TOUL	IT 138 V 01 Validation : 04/03/2014 Page 4/7
	AOC	

A /vins conditionnés

L'opérateur met à disposition de l'agent de prélèvement le registre de conditionnement avant que celui-ci ne procède au prélèvement.

L'opérateur doit conserver 3 échantillons durant 8 mois à compter de la date de conditionnement de chaque lot mis en bouteille même si celui-ci est entièrement commercialisé.

Tout lot conditionné doit être individualisé dans le lieu d'entrepôt.

L'agent de prélèvement prend des bouteilles au hasard dans le stock.

L'échantillon témoin est conservé par l'opérateur au minimum jusqu'à l'obtention de la décision finale du processus de contrôle.

En cas de contre-expertise, le prélèvement des vins embouteillés est effectué sur l'un des témoins laissé chez le producteur.

L'agent de prélèvement authentifie les échantillons témoins en signant et datant les étiquettes correspondantes.

Tous les types de bouteille libres à la vente seront présentés en l'état à la dégustation.

B/ Vins en vrac

En cas de pluralité de fûts, l'échantillon sera constitué du mélange proportionnel au volume des différents fûts.

Toutes les bouteilles utilisées pour les prélèvements d'échantillons doivent être neuves, de contenance, de forme et de couleur identique, type « bourguignonne » (75 cl). Elles seront fournies par Certipaq, qui les remettra aux différents agents de prélèvement.

L'agent de prélèvement authentifie l'échantillon témoin en signant et datant l'étiquette correspondante.

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 doit alors :

- Cocher les cases correspondant à la certification concernée, au type d'analyse à réaliser.
- Compléter 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 d'envoi : date de prélèvement ou d'expédition si différente ; - Température d'envoi : température relevée lors du prélèvement ; - N° d'échantillon.

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

Cette fiche est retournée par fax ou email à CERTIPAQ, par le préleveur. Elle peut être également jointe en annexe des rapports, en l'absence de problème particulier lié aux échantillons.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'AOC CÔTES DE TOUL	IT 138 V 01 Validation : 04/03/2014 Page 5/7
	AOC	

Dans tous les cas, l'agent vérifie la cohérence entre le volume inscrit sur sa feuille de prélèvement et le volume en cave. Il note le volume réel ou le nombre de bouteilles. Il inscrit les remarques éventuelles et fait signer cette feuille à l'opérateur ou à son représentant mandaté.

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. Par ailleurs, il est défini qu'un salarié de CERTIPAQ participe à au moins un examen organoleptique tous les ans, pour superviser le dispositif.

CERTIPAQ peut convoquer le jury en séance extraordinaire afin de procéder aux contrôles nécessaires en vue de la levée de la suspension d'habilitation des opérateurs, tel que défini au chapitre 5 « Traitement des manquements » du plan de contrôle « Côtes de Toul ».

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 de notation.

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

Cette fiche comporte un avis sur l'acceptabilité du produit et les motifs d'un avis défavorable (description et intensité du/des défaut(s) pris parmi les 91 mots validés par le comité national vins de l'INAO et/ou non appartenance).

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'AOC CÔTES DE TOUL	IT 138 V 01 Validation : 04/03/2014 Page 6/7
	AOC	

3.4.4 Présentation des produits

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

Les bouteilles conditionnées dans des conditionnements spéciaux seront débouchées par l'animateur de la séance ½ heure au plus avant le début de la séance. Elles seront transvasées dans des bouteilles standard fournies par l'ODG I afin de garantir le plus parfait anonymat.

Le nombre d'échantillons maximum soumis à la dégustation est de vingt par jury.
Le nombre d'échantillons minimum soumis à la dégustation est de trois par jury.

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 fiches individuelles des dégustateurs sont renseignées en fonction des termes tels que codifiés par la liste établie. Les membres du jury mettent ensuite leurs constatations en commun et établissent une fiche de synthèse reprenant les notes de chacun et mentionnant la décision finale.

L'avis de la commission est donné à la majorité. Il est formulé selon l'une des mentions suivantes :

- acceptable
- non acceptable, en indiquant le motif.

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

Une fiche de consensus est établie par un membre du jury, elle est accompagnée des observations et avis motivés du jury.

L'animateur transmet exclusivement à CERTIPAQ les fiches d'enregistrement et la synthèse établie, sous un délai d'1 semaine.

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.

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.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'AOC CÔTES DE TOUL	IT 138 V 01 Validation : 04/03/2014 Page 7/7
	AOC	

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.

5. DOCUMENTS D'APPLICATION

FE 01 : Fiche de suivi d'échantillon

Fiche de dégustation

Fiche de consensus

Procès-verbal de la séance

Fiche de synthèse des résultats

	ANNEXE 3 AVENANT PLAN DE CONTROLE	a-PC AO 266 V01 <i>Validation : 25/03/2020</i>
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CÔTES DE TOUL »	

AVENANT APPROUVE LE 23 FEVRIER 2021

Avenant au plan de contrôle dans le cadre de la modification du cahier des charges

Les modifications présentées ci-dessous viennent remplacer les dispositions prévues dans le plan de contrôle.

Les modifications du plan de contrôle sont identifiées en surligné jaune :

- **Surligné jaune barré : Eléments supprimés.**
- **Surligné jaune : Eléments ajoutés.**

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle externe	Document de référence Documents preuves
PC11 *	Conduite de la vigne et rendement	Système de taille	<p>● Cordon de Royat ou Guyot simple</p> <p>Mesure transitoire : Les parcelles de vigne conduites selon le mode de conduite dit « en lyre » continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve du respect de l'échéancier individuel approuvé par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent en date des 4 et 5 septembre 2002.</p> <p>Cf. Chapitre « Conduite du vignoble », paragraphe « Règles de taille »</p> <p>Cf. Chapitre « Mesures transitoires », 2^{ème} paragraphe</p>	● /	CESCdP : vérification aléatoire	Contrôle terrain <i>(surfaces contrôlées différentes de celles contrôlées par l'ODG)</i>	Visuel 	● /
					<i>Fréquence</i>	<i>16% des superficies / an</i>		

* Principal Point à Contrôler