

Sas SIQOCERT

Capital social : 157 000 € ; 132/134 route de Dijon 21200 BEAUNE

Tel : 03.80.25.09.50 / Fax : 03.80.24.63.23

SIREN : 500 667 662

VERSION APPROUVEE LE 2 OCTOBRE 2014

PLAN DE CONTROLE POUR LES AOC VITICOLES BOURGUIGNONNES

version	Date	Evolution	Elaboration	Rédaction	Approbation
PCB-01	10/05/2010	Transformation du plan d'inspection en plan de contrôle	Comité d'élaboration du plan de contrôle Bourgogne	Cyril HERICOURT de	
PCB-02	01/02/2011	Modification de la partie produits et contrôle interne	Comité d'élaboration du plan de contrôle Bourgogne	Cyril HERICOURT de	17 février 2011
PCB-03	08/06/2012	modification des examens organoleptiques et autres points divers	Comité d'élaboration du plan de contrôle Bourgogne	Cyril HERICOURT de	23 mai 2013
PCB-04	25/11/2013	Intégration VCI Intégration des ODG du Mâconnais	Comité d'élaboration du plan de contrôle Bourgogne	Cyril HERICOURT de	21 février 2014
PCB-05	26/06/2014	Changement de nom de l'OC	Comité d'élaboration du plan de contrôle Bourgogne	Cyril HERICOURT de	

INTRODUCTION

Le vignoble de Bourgogne (hors Chablis) a depuis le lancement de la réforme fait le choix d'un plan de contrôle unique pour des raisons que nous avons développé dans les versions précédentes du plan et que nous reprenons plus loin.

Tous les syndicats reconnus Organisme de Défense et de Gestion (ODG) ont demandé à SIQOCERT que les contrôles soient réalisés dans le cadre de la norme EN ISO/CEI 17065. Vous trouverez ci-dessous la liste des AOC concernées.

Régionales : Bourgogne aligoté, Bourgogne Passe Tout Grains, Coteaux Bourguignons, Bourgogne, Mâcon ;

Villages et 1^{er} Crus : Aloxe-Corton, Auxey-Duresses, Beaune, Blagny, Bouzeron, Chambolle-Musigny, Chassagne-Montrachet, Chorey-Lès-Beaune, Côte de Beaune, Côte de Beaune-Villages, Côtes de Nuits-Villages, Fixin, Gevrey-Chambertin, Givry, Irancy, Ladoix, Maranges, Marsannay, Mercurey, Meursault, Montagny, Monthélie, Morey-Saint-Denis, Nuits-Saint-Georges, Pernand-Vergelesses, Pommard, Pouilly-Fuissé, Pouilly-Loché, Pouilly-Vinzelles, Puligny-Montrachet, Rully, Saint-Aubin, Saint-Bris, Saint-Romain, Saint-Véran, Santenay, Savigny-Lès-Beaune, Viré-Clessé, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot.

Grand Crus : Bâtard-Montrachet, Bienvenues-Bâtard-Montrachet, Bonnes-Mares, Chambertin, Chambertin-Clos de Bèze, Chapelle-Chambertin, Charlemagne, Charmes-Chambertin, Chevalier-Montrachet, Clos de la Roche, Clos de Tart, Clos de Vougeot, Clos des Lambrays, Clos Saint-Denis, Corton, Corton-Charlemagne, Criots-Bâtard-Montrachet, Echezeaux, Grands-Echezeaux, Griottes-Chambertin, La Grande rue, La Romanée, La Tache, Latricières-Chambertin, Mazis-Chambertin, Mazoyères-Chambertin, Montrachet, Musigny, Richebourg, Romanée-Conti, Romanée-Saint-Vivant, Ruchottes-Chambertin.

Elles situent donc dans une zone géographique homogène qui nous permet de conserver le principe d'un plan unique : Les raisons nous ayant amené à cette orientation restant d'actualité. Nous les rappelons ici pour mémoire :

➤ **Des opérateurs aux multiples AOC :**

Les opérateurs, qu'il s'agisse des viticulteurs ou des négociants, produisent, vinifient et commercialisent un nombre important de ces appellations. Pour un domaine de taille moyenne, il n'est pas rare qu'il produise une quinzaine d'appellations. Pour les entreprises de l'aval, ce nombre atteint facilement la cinquantaine.

Dès lors, l'élaboration d'un plan par AOC aurait entraîné une complexification dans l'application des modalités de contrôle.

➤ **La volonté des syndicats reconnus ODG d'harmoniser leurs cahiers des charges :**

Ici aussi la volonté est d'éviter qu'un opérateur multi-appellation soit amené à devoir respecter des obligations différentes pour chaque appellation produite.

En outre, **cette harmonisation s'explique également par une vision précise de l'AOC** : La différenciation entre les appellations ne se situe pas au niveau des points à contrôler mais bien à

l'origine entendue strictement. La Bourgogne produit des vins mono-cépages : Chardonnay pour les blancs, Pinot noir principalement et Gamay pour les rouges.

Les pratiques aussi bien culturelles qu'œnologiques, en d'autres termes le savoir-faire des producteurs et des négociants, sont identiques quelque soit l'appellation et son niveau. Dès lors, le principal facteur de différenciation se situe au niveau de la parcelle désignée.

Ainsi, les différents cahiers des charges sont similaires du moins sur le choix des points à contrôler. **Les différences se situent au niveau des valeurs cibles** associées à chacun de ces points.

Certains cahiers des charges contiennent néanmoins des points qui leur sont spécifiques. Dans ce cas, ils ont été intégrés dans le chapitre 3 et nous avons spécifié quelle(s) AOC ils concernaient.

➤ **Une vision « opérateur » du contrôle :**

Cette vision découle du constat suivant : lorsqu'un manquement est constaté sur une des appellations revendiquées par un opérateur, ce manquement se retrouve assez souvent dans les autres appellations qu'il produit.

Par exemple, si l'entretien d'une parcelle est déficient, on observe généralement le même écart sur les autres parcelles de ce même opérateur. De même, étant donné que l'ensemble des vins d'un opérateur est vinifié dans le même atelier, un manquement constaté sur un point lié à la vinification va concerner toutes les AOC revendiquées. **Par conséquent, les contrôles effectués sur chaque AOC vont impacter sur le niveau de contrôle pour toutes les AOC.**

Néanmoins, il est prévu que toutes les AOC concernées par ce plan soient contrôlées, sur la totalité des catégories de contrôles, au moins une fois annuellement

➤ **Organisation du contrôle interne:**

Tous les syndicats reconnus ODG adhèrent à la Confédération des Appellations et des Vignerons de Bourgogne qui met en œuvre pour le compte des ODG leurs missions de contrôle interne.

La CAVB assure ainsi pour leur compte la mise en œuvre mutualisée des missions suivantes :

- Identification des opérateurs,
- Organisation du contrôle interne : coordination des commissions professionnelles et réalisation d'audits par des techniciens ;
- Participation avec l'organisme de contrôle à la mise en œuvre des plans de contrôle et d'inspection.

Si un syndicat décide de quitter la CAVB, il devra réaliser directement les missions qui lui incombent sans qu'il soit nécessaire de modifier le présent plan.

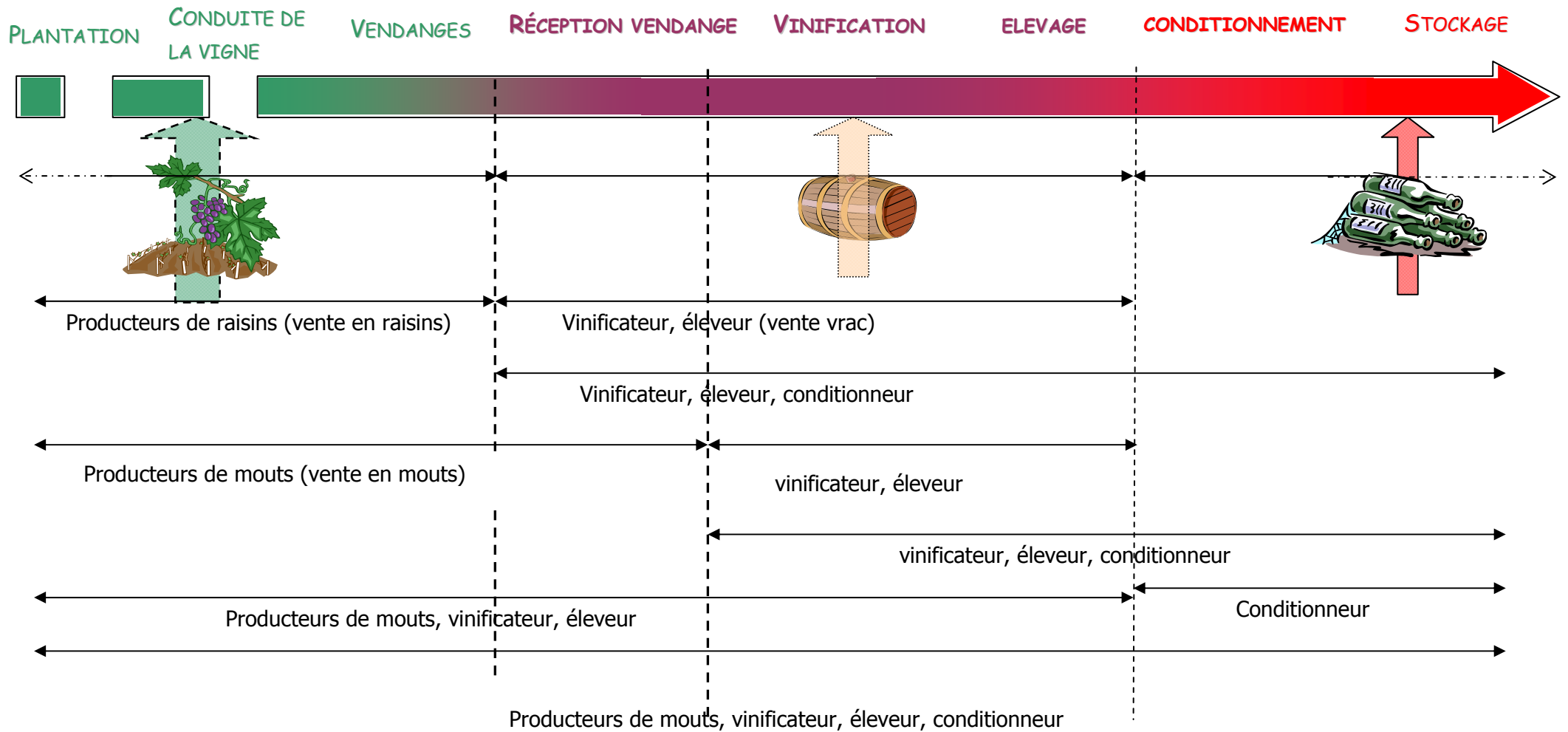
SOMMAIRE

1°) Champs d'application du plan de contrôle	6
A° Schéma de vie du produit	7
2°) Organisation des Contrôles	8
A° Conditions générales	8
1) Identification et habilitation de l'opérateur	8
1.1 Identification de l'opérateur	8
1.2 Habilitation de l'opérateur	9
2) Contrôle du cahier des charges	11
2.1 Contrôle interne	11
2.1.1 Organisation du contrôle interne « vignes »	12
2.1.2 Organisation du contrôle interne « cuverie »	12
2.2 Contrôle externe	13
3) Evaluation initiale et contrôle ODG	14
3.1 Evaluation initiale du fournisseur	14
3.2 Condition de maintien, suspension et retrait d'habilitation du fournisseur	14
3.3 Contrôle du fournisseur	15
B° environnement et organisation prévue pour le contrôle interne	16
1) communication du plan de contrôle	16
2) Engagement des opérateurs	16
3) organisation du contrôle interne	16
2) Engagement des opérateurs	16
C° Répartition et fréquences des contrôles	16
1) Contrôles relatifs à l'habilitation	16
2) Contrôles relatifs au cahier des charges et au produit	17
3°) Modalités des autocontrôles, des contrôles internes et des contrôles externes	19
A° Contrôle des points des cahiers des charges et de la réglementation	20
B° Contrôle des produits revendiquant l'AOC	29
C° Contrôle de l'ODG	29
4°) Modalités d'organisation du contrôle « produits »	30
A° Prélèvements	30
1) Obligations déclaratives des opérateurs en procédure normale	30
2) Obligations déclaratives des opérateurs en procédure renforcée	32
3) Fréquence et réalisation des prélèvements	32
3.1 Méthode d'échantillonnage	32
3.2 Cas particulier : les vins élevés après conditionnement	32
3.3 Nombre d'échantillons prélevés	33
4) Contrôle lors des prélèvements	33
B° Examens analytiques et organoleptiques	34
1) Examens analytiques des lots prélevés	34
2) Examens organoleptiques des lots prélevés	35

2.1 Déroulement des examens organoleptiques	35
2.2 Formation et suivi des dégustateurs.....	35
2.3 Acceptabilité du produit	36
2.3 Résultats des examens organoleptiques	36
2.3.1 Des vins prêts à la consommation	37
2.3.1 Des vins en transaction	37
5°) transmission de l'information ODG/SIQOCERT en matière de constats	39
A° Contrôle interne : rapports, mesures correctives et informations à SIQOCERT.....	39
1) Contrôle des déclarations de revendication	39
1) Contrôle des conditions de production à la vigne.....	39
2) Contrôle cuverie	39
3) transmission à SIQOCERT des manquements constatés en interne	40
4) grilles des mesures correctives	40
B° Contrôle externe : rapports de contrôle et fiches de manquement	44
1) rapport de contrôle ou d'audit comportant un manquement	44
1.1 Contestation des résultats de contrôle	44
1.2 Mesures correctrices.....	44
1.3 Mesures Correctives	45
1) rapport de contrôle ou d'audit ne comportant pas de manquement.....	45
2) Bilan annuel	45
6°) Traitements des Manquements	46
A° classification des manquements	46
B° Suites aux manquements	47
C° Comité de certification.....	48
D° Recours et appel	49
7°) Grille de Traitement des Manquements.....	49
8°) Dispositions transitoires	67

1- Champ d'application du plan de contrôle

A- Schéma de vie du produit : Etapes du processus d'élaboration du produit et opérateurs concernés par les contrôles



OPERATEURS		ETAPES	POINTS A CONTROLER (tous ne sont pas applicables à tous les AOC)
VIGNOBLE	Producteur de raisin	Plantation	<ul style="list-style-type: none"> Aire géographique et parcellaire délimitée <ul style="list-style-type: none"> Encépagement Remaniement des parcelles Densité Traitement des plants eau chaude <ul style="list-style-type: none"> Clones Entrée en production de jeunes vignes
		Conduite du vignoble	<ul style="list-style-type: none"> Affectation parcellaire <ul style="list-style-type: none"> manquants Taille Palissage Entretien du sol <ul style="list-style-type: none"> Suivi maturité Apports organiques Etat sanitaire feuillage et grappes <ul style="list-style-type: none"> Suivi maturité CMMP Enherbe. Tournières <ul style="list-style-type: none"> Irrigation Vendange des parcelles <ul style="list-style-type: none"> rendement
CUVERIE	Producteur de raisin	Transport/réception vendange (sauf vente sur pied)	<ul style="list-style-type: none"> Aire de production Protection de la vendange des intempéries pendant le transport et la réception <ul style="list-style-type: none"> Entretien du matériel
	Producteur de moûts	pressurage	<ul style="list-style-type: none"> Aire de production Hygiène (une partie des obligations) Interdiction du pressoir continu <ul style="list-style-type: none"> Respect du TAVNM.
	Vinificateur/éleveur/assembleur	Vinification-élevage	<ul style="list-style-type: none"> Aire de production Pratiques œnologiques <ul style="list-style-type: none"> Suivi analytique Conditions d'élevage Capacité de cuverie de vinification <ul style="list-style-type: none"> Hygiène Obligations déclaratives (DRA, DREV, VSI, repli, déclassement) <ul style="list-style-type: none"> enrichissement Conditions de stockage <ul style="list-style-type: none"> Assemblage cépages Durée minimum d'élevage Respect TAV maximum en cas d'enrichissement Si transaction : examens analytiques et organoleptiques
	Conditionneur	Conditionnement et stockage	<ul style="list-style-type: none"> Conditions de stockage Examens analytiques Entretien de la cuverie <ul style="list-style-type: none"> Examens organoleptiques date de mise à la consommation <ul style="list-style-type: none"> Registre des manipulations et de conditionnement ; Suivi analytique Obligations déclaratives (repli, déclassement, destruction DRA ou contrôle produits ; <ul style="list-style-type: none"> étiquetage FML sur les vins rouges

2- Organisation des contrôles

A- Conditions générales

1- Identification et habilitation de l'opérateur

1.1 L'identification de l'opérateur

Toute personne souhaitant effectivement intervenir pour tout ou partie dans la production, la transformation, l'élaboration ou le conditionnement d'un vin revendiquant les appellations concernées par le présent plan et de manière générale tout déposant de déclaration de récolte concernant l'une de ces AOC, est tenu de déposer une déclaration d'identification auprès de la Confédération des Appellations et des Vignerons de Bourgogne (CAVB).

La déclaration d'identification doit être déposée auprès de la CAVB au plus tard :

- Le 1er juillet pour un opérateur souhaitant être habilité en tant que producteur de raisins et/de moûts pour la récolte de l'année ;
- Le 1^{er} août pour un opérateur souhaitant être habilité en tant que vinificateur ou élaborateur pour les vins de l'année ;
- Un mois avant le début de l'activité pour un opérateur souhaitant être habilité en tant que conditionneur.

Cette déclaration d'identification est établie selon un modèle défini par les ODG et validé par l'INAO. Elle comporte obligatoirement :

- Une fiche d'identification précisant l'identité, les activités et le(s) chai(s) de l'opérateur;
- Un engagement à respecter les dispositions du(es) cahier(s) des charges (CDC) et d'accepter les contrôles ainsi que leur coût, à réaliser des autocontrôles et se soumettre aux contrôles prévus par le plan de contrôle, à supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés, à accepter de figurer sur la liste des opérateurs, à informer l'ODG de toute modification le concernant ou affectant sa structure de production ;
- Des pièces justificatives prouvant cet engagement, notamment :
 - Un descriptif de l'outil de production précisant la ou les AOC sur lesquelles l'opérateur intervient : capacité de cuverie totale (vinification+élevage), nombre et type de contenants et le cas échéant une explication sur le système d'identification des contenants ;
 - Un relevé parcellaire mis à jour (fiche CVI) ou l'autorisation d'accéder au CVI en ligne de l'opérateur par la transmission de ses codes ;
 - Les éventuelles procédures de nettoyage.

A réception la CAVB vérifie sans délai que :

- Les déclarations d'identifications sont complètes ;
- Les aires et les zones au sein desquelles les différentes opérations de production, de vinification, d'élaboration et d'élevage de la ou des AOC pour lesquelles l'opérateur s'identifie soient respectées
- En cas d'activité de production que les parcelles de la ou des AOC pour lesquelles l'opérateur s'identifie respectent l'écartement, la densité de plantation et l'encépagement ;
- Toujours en cas d'activité de production en matière de plantations :
 - o Pour toutes les AOC, à partir de 2009, que tous les plants utilisés ont été traités à l'eau chaude (pièces justificatives) ;

- Pour l'AOC « Viré Clessé », à partir de 2009, dans le cas d'utilisation de clones, la plantation d'une parcelle déterminée comprend 3 clones différents ;
- Pour l'AOC « Bourgogne », à partir de 2012, elles n'ont pas été réalisées avec des clones interdits par le cahier des charges ;
- en cas d'activité de vinification, la capacité de cuverie de la ou des AOC pour lesquelles l'opérateur s'identifie, est respectée.

A compter de la réception de la déclaration complète et juste, la CAVB dispose d'un délai de 15 jours ouvrés pour l'enregistrer. Une fois le dossier enregistré par la CAVB, il est transmis sans délai à SIQOCERT par fax, mail ou logiciel. La mise à jour de la liste des opérateurs identifiés est effectuée par la CAVB.

En outre, l'opérateur doit tenir informé la CAVB de toute modification de son outil de production, principalement celles considérées comme majeures (cf. définition ci-dessous). Il doit également signaler un arrêt d'activité. Ces informations sont transmises sans délai à SIQOCERT.

1. 2- Habilitation de l'opérateur

Tout opérateur qui souhaite produire, vinifier, élever ou conditionner un vin revendiquant l'une des AOC concernée par le présent plan doit faire l'objet d'une habilitation.

L'habilitation a pour but de vérifier :

- L'aptitude des structures à satisfaire aux exigences du (es) cahier(s) des charges selon son activité ;
- Leur engagement à respecter les conditions de production fixées par le(s) cahier(s) des charges, réaliser les autocontrôles et se soumettre aux contrôles prévus dans le plan de contrôle le concernant.

L'habilitation couvre donc une ou plusieurs AOC et une ou plusieurs activités

L'habilitation mentionne le ou les cahiers des charges concernés, la ou les activités concernées, le ou les sites concernés et le ou les outil(s) sur le(s)quel(s) elle porte. En cas de refus d'habilitation, l'opérateur en est informé et ce refus doit être motivé.

L'habilitation répond à des modalités différentes selon que l'opérateur est déjà ou non habilité par SIQOCERT ou l'INAO pour l'une des AOC dont SIQOCERT assure le contrôle du cahier des charges. Cependant, dans les deux cas, la demande d'habilitation en est faite auprès de la CAVB lors du dépôt de la déclaration d'identification.

A la charge pour la CAVB d'en informer SIQOCERT dès lors que le dossier d'identification est complet et a été vérifié.

Habilitation d'un opérateur non déjà habilité

Si l'opérateur n'est pas déjà habilité pour l'une des AOC dont SIQOCERT assure le contrôle du cahier des charges, SIQOCERT réalise un audit dit « d'habilitation » visant à vérifier le respect des règles structurelles du ou des cahiers des charges des appellations qu'il souhaite revendiquer. Les points à contrôler sont indiqués dans le chapitre 3 du présent plan. Cet audit sera réalisé sur place et dans le cadre d'une activité de production, une partie du parcellaire sera vérifiée.

Cet audit est planifié dans le mois qui suit la réception du dossier et réalisé au plus tard avant le commencement de l'activité. Sur la base des conclusions du rapport d'audit, le comité de certification de SIQOCERT rend une décision relative à l'habilitation selon les délais et modalités définis dans son règlement intérieur.

Si des manquements ont été constatés lors de l'audit, l'opérateur ne peut être habilité qu'après la levée des manquements.

A titre exceptionnel, comme stipulé dans la directive INAO – DIR – 2008 – 01, alors que l'habilitation nécessite un contrôle terrain, seul un contrôle documentaire peut être diligenté dans un premier temps. Ces cas sont validés par le Comité de Certification qui notifie dans sa décision les modalités de pression de contrôle supplémentaire mises en place jusqu'à la réalisation du contrôle terrain.

Habilitation d'un opérateur déjà habilité

Lorsque l'opérateur figure sur une liste d'opérateurs habilités pour une AOC viticole dont SIQOCERT assure le contrôle du cahier des charges et que:

- En cas d'acquisition de vignes dans une nouvelle AOC, elles ont fait l'objet d'un contrôle antérieur interne ou externe ;
- En cas de demande d'habilitation pour des activités de vinification ou de conditionnement dans une autre AOC, un contrôle sur place interne ou externe a déjà été réalisé ;

L'audit prend la forme d'un contrôle documentaire des rapports déjà émis afin de vérifier la conformité avec les règles en vigueur au jour de l'habilitation.

De plus, cette procédure est écartée dès lors :

- Que les dispositions structurelles du cahier des charges de l'AOC pour laquelle il demande l'habilitation ne sont pas équivalentes à celles du ou des cahiers des charges pour lesquels il est déjà habilité ;
- Qu'il s'agit d'une nouvelle activité pour laquelle il n'est pas déjà habilité pour une autre AOC dans les mêmes conditions que ci-dessus ;
- Qu'il a été sous le coup, depuis qu'il est connu par les services de SIQOCERT, d'un retrait d'habilitation.

Dans ces cas, un audit terrain ou documentaire est nécessaire. Comme évoqué précédemment, le comité de certification de SIQOCERT rendra, sur la base des conclusions de cet audit, une décision relative à l'habilitation selon les délais et modalités définis dans son règlement intérieur.

Comme pour un opérateur inconnu, si des manquements ont été constatés lors de l'audit, il ne peut être habilité qu'après la levée des manquements.

Une partie de ces habilitations simplifiées feront également l'objet d'un contrôle dans le cadre des ciblage des audits « cuveries ».

La liste des opérateurs habilités

Dans tous les cas, SIQOCERT fait la mise à jour de la liste des opérateurs habilités et l'adresse par messagerie à la CAVB et à l'INAO dans les conditions et périodicités prévues dans le cadre de l'échange de données informatiques

La liste des opérateurs habilités est consultable auprès de l'INAO et de la CAVB. SIQOCERT tient à disposition la liste des opérateurs dont il assure le contrôle.

2- Contrôles relatifs au cahier des charges

Le contrôle des conditions de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement et le contrôle des produits comportent l'autocontrôle, le contrôle interne réalisé par les ODG et le contrôle officiel du respect du cahier des charges appelé « contrôle externe » assuré par SIQOCERT

L'autocontrôle consiste pour l'opérateur à principalement se conformer à la réglementation et aux dispositions du cahier des charges. A ce titre, les opérateurs doivent être en mesure d'apporter la preuve de cette conformité, notamment en respectant les obligations déclaratives prévues. Les documents afférents à ces obligations doivent être conservés pendant 5 ans sauf exception notée dans le présent plan.

Les contrôles interne et externe ont pour objectif de vérifier que les opérateurs qui produisent ou vinifient ou conditionnent des vins d'AOC concernés par le présent plan, respectent les obligations des cahiers des charges concernant leur activité.

A l'issue d'un contrôle de telle ou telle obligation du cahier des charges, est constaté :

- Soit la conformité à la dite obligation ;
- Soit un manquement c'est-à-dire une non-conformité à la dite obligation ;

En cas de manquement, l'opérateur peut proposer des mesures correctrices ou correctives.

Bien que les contrôles interne et externe aient le même objectif, ils sont réalisés selon les mêmes méthodes de contrôle mais avec des modalités différentes présentées ci-dessous.

2.1 Contrôle interne :

Les organismes de défense et de gestion (ODG) reconnus pour les appellations d'origine contrôlées concernées par le présent plan mettent en place une procédure de contrôle interne auprès de ses membres et de tout autre opérateur habilité volontaire selon les modalités fixées au chapitre 3 du présent plan et celles de la directive INAO DIR 2007 03 en vigueur.

Lors de ce contrôle, l'ODG peut apporter des conseils à l'opérateur et lui proposer des mesures correctrices ou correctives en cas de manquement. Il peut également lui proposer toute action visant à améliorer ces pratiques.

Selon les modalités fixées au chapitre 5. A. 1) a), l'ODG informe des résultats des contrôles diligentés à SIQOCERT aux fins de déclenchement de contrôles externes.

Les ODG concernés par le présent plan ont décidé de mutualiser leurs moyens pour l'organisation du contrôle interne au sein de La Confédération des Appellations et des Vignerons de Bourgogne (CAVB).

Elle assure pour le compte des syndicats ODG un certain nombre de missions indiquées dans une convention ainsi que dans ses statuts et son règlement intérieur

Le contrôle interne peut être divisé en 3 parties :

- Le contrôle des obligations déclaratives : ce contrôle est réalisé lors de la réception des déclarations ou lors des contrôles « cuveries » ;
- Le contrôle « vignes » ;
- Le contrôle « cuverie ».

Ces deux derniers contrôles suivent des modalités de mise en œuvre différentes.

2.1.1 : Organisation du contrôle interne « vignes » :

Chaque ODG désigne en son sein une ou plusieurs Commissions Techniques de Suivi des conditions de Production (CTSCP) selon des modalités fixées dans son règlement intérieur. Les commissions sont tenues d'inspecter la totalité de la surface plantée des appellations dans une durée maximale de 6 ans. Les méthodes de comptage et le système de notation de la CTSCP figurent dans les procédures de contrôle interne de l'ODG et sont identiques à celles du contrôle externe.

Chaque année, les commissions définissent les zones à suivre en première visite et la date du suivi. Elles doivent prévoir chaque année au moins 3.5% de leurs visites sur des zones qu'elles ont visitées les années précédentes notamment les parcelles où des manquements ont été constatés.

Les commissions qui le souhaitent peuvent organiser des visites aux mois de mars/avril dites de printemps. Lors de ces visites, les commissions vérifient le respect des points du cahier des charges observables à cette époque de l'année (densité, manquants, règles de taille...).

Sinon, toutes les commissions doivent organiser une visite dite d'été au plus tard avant la fin de la véraison.

Chaque commission effectue le cas échéant, un passage supplémentaire afin de vérifier le suivi des recommandations et la mise en place des mesures correctives par les opérateurs. Ce suivi doit être réalisé après la véraison et avant le début des vendanges. La date de ce passage supplémentaire est transmise à SIQOCERT avant sa réalisation.

2.1.2 : Organisation du contrôle interne « cuverie » :

Le contrôle des cuveries fait l'objet d'une planification annuelle. Les opérateurs sont choisis aléatoirement. Cependant, dès lors qu'un vin fait l'objet d'un manquement ou d'une conformité nécessitant un audit interne (voir le point « 2-4 Résultats des examens organoleptiques »), il entraîne la réalisation d'un contrôle chez l'opérateur concerné. Ce contrôle entre dans le pourcentage annuel de contrôle.

Pour tout opérateur adhérent à l'ODG, ou tout autre opérateur habilité volontaire : Un technicien CAVB exercera un contrôle interne. L'opérateur est averti de la visite de la commission avant sa réalisation. Si cette visite fait suite à un manquement organoleptique, La CAVB prend contact avec l'opérateur concerné dans un délai de 15 jours pour planifier la date de visite.

Cette visite consiste en un audit technique effectué dans un but pédagogique et pouvant donner lieu à des recommandations (analyse des causes du problème, traitement proposé, délai de représentation, etc....). Ce suivi peut être réalisé en plusieurs visites dans l'année afin de contrôler tous les points durant le processus d'élaboration du vin, de la récolte jusqu'à l'expédition.

L'opérateur peut refuser le contrôle de l'ODG. Dans ce cas, le dossier est transmis à SIQOCERT afin de diligenter un contrôle externe (sauf si le manquement a été annulé suite à un recours).

Un opérateur non adhérent à un ODG qui ne souhaite pas faire appel au contrôle interne, peut réaliser un auto contrôle à condition d'avoir un système de **certification qualité de son activité** (ISO, IFS, AB, etc....) et selon le modèle des documents utilisés par les ODG en contrôle interne. Il doit effectuer cet autocontrôle dans un délai de 15 jours ouvrés après la notification du manquement. L'autocontrôle doit porter sur l'ensemble des activités de l'opérateur. Les résultats de cet autocontrôle sont transmis dans un délai de 20 jours ouvrés après la notification du manquement à SIQOCERT.

Dans le cas où un opérateur non adhérent à un ODG n'a pas de certification qualité et qu'il ne souhaite pas faire appel au contrôle interne, un contrôle externe sera réalisé par SIQOCERT.

2.2 Contrôle externe :

SIQOCERT réalise le contrôle externe selon les modalités, les méthodologies et les fréquences fixées au chapitre 3 du présent plan. Le contrôle externe est constitué :

- du contrôle des produits et du contrôle du respect des points des cahiers des charges ainsi que de la réglementation transversale applicables aux appellations d'origine viticoles.
- de la vérification de l'effectivité et des résultats de l'autocontrôle et du contrôle interne ;
- du suivi des actions correctrices et correctives.

Les contrôles effectués par SIQOCERT se feront sous la responsabilité de son directeur et du responsable

« audits ». Les contrôles sont exercés par les salariés de SIQOCERT. SIQOCERT peut sous-traiter ces contrôles à des sous traitants dûment mandatés et acceptés par les ODG concernés.

Ces personnes, ne sont pas liées à une partie directement engagée dans la production, la transformation, l'élaboration ou le conditionnement d'un produit de l'appellation d'origine contrôlée et toute autre fonction qu'elles exercent ne revêt aucun intérêt économique direct.

Les contrôles externes sont effectués sans préavis, sauf dans des cas tels que les audits pour lesquels il est nécessaire de notifier préalablement aux opérateurs. Il en est de même si les circonstances l'exigent sur le contrôle de tout autre point des cahiers des charges.

Il est rappelé que l'opérateur s'étant engagé lors de son identification à se soumettre au contrôle, le refus manifeste de fixer un rendez vous, l'absence injustifiée le jour du contrôle et l'obstruction à la réalisation d'un contrôle entraîne un manquement étudié par le comité de certification en vue du prononcé d'une éventuelle sanction.

Tout contrôle donne lieu à la rédaction d'un rapport de contrôle ou d'audit et le cas échéant d'une ou de plusieurs fiches de manquements (sur leur transmission, voir chapitre sur le traitement des manquements). Ces documents sont définis dans les procédures et/ou instructions en vigueur au sein du système qualité de SIQOCERT.

Conformément à l'article 3 du REC 882/2004, une partie des contrôles externe peut être ciblée sur la base :

- d'infractions à la réglementation générale relative aux denrées alimentaires qui seraient portées à la connaissance de SIQOCERT ou de toute information donnant à penser qu'un manquement pourrait avoir été commis ;
- Des habilitations délivrées à des opérateurs déjà connus par les services de SIQOCERT.

3 Evaluation initiale et contrôle de l'ODG

33-1 Evaluation initiale du client

SIQOCERT procède à l'évaluation initiale de l'ODG candidat à la certification après que la phase d'acceptabilité de sa demande ait reçu un avis favorable de la part de la présidence et du comité de certification.

L'évaluation est basée sur la capacité de l'ODG à respecter les critères du plan de contrôle élaboré pour les produits certifiés. Elle peut être programmée avant que le plan de contrôle ait été validé par l'INAO et est basée dans ce cas sur la dernière version acceptée par l'ODG et validée par le comité de certification. Ces critères seront complétés par les points définis dans les instructions internes au système qualité de SIQOCERT.

L'évaluation initiale donne lieu à la rédaction d'un rapport précisant la conformité aux critères audités. Les conclusions du rapport sont présentées ensuite au comité de certification. Au vu des informations recueillies pendant le processus d'évaluation, le comité de certification statue sur l'habilitation de l'ODG et peut ainsi :

- **habiliter l'ODG.** Dans ce cas la structure est reconnue au titre de fournisseur de la certification. Un certificat, précisant notamment la portée de la certification octroyée, est émis et transmis à l'ODG. Dans le cas d'une structure ayant formulé sa demande avant que sa reconnaissance en tant qu'ODG ait été actée par l'INAO, il est précisé que **l'habilitation octroyée ne prend effet qu'à compter de la reconnaissance officielle de l'ODG** par l'institut. Si la structure n'est pas reconnue ODG par l'INAO, l'habilitation octroyée est caduque, et devra donner lieu à une nouvelle demande de certification de la part du candidat dès lors que celui-ci aura régularisé son statut au niveau des instances officielles. L'habilitation du fournisseur déclenche la phase d'habilitation des opérateurs. A noter que cette dernière ne peut démarrer qu'après validation du plan de contrôle par l'INAO.
- **refuser l'habilitation.** Dans ce cas, les critères sur lesquels est basé le refus sont notifiés à l'ODG. Il est précisé sur la notification les conditions préalables à une nouvelle étude par le comité de certification.

Cette évaluation est réalisée de manière pratique auprès de la CAVB.

3-2 Conditions de maintien, suspension et retrait d'habilitation du client

Une fois la demande de certification auprès de SIQOCERT aboutie par la délivrance d'un certificat, l'ODG-fournisseur entre dans le cadre des audits de surveillance prévus par les plans de contrôles et soumis aux conditions d'octroi, maintien, suspension et retrait de la certification définis dans les procédures internes à l'organisme. Il est précisé que la suspension ou le retrait de la certification d'un fournisseur entraîne la suspension immédiate des activités de certification pour l'ensemble des opérateurs intervenant dans le(s) cahier(s) des charges de l'ODG concerné.

Le retrait de la certification pour un fournisseur est indépendant de sa reconnaissance en tant qu'ODG délivrée par l'INAO. La reprise éventuelle des activités d'un fournisseur pour lequel le comité de certification (CC) a acté un retrait de la certification est soumise :

- à la réalisation d'un audit spécifique de l'ODG,
- au traitement des résultats de cette évaluation par le comité de certification selon les procédures établies
- à l'habilitation ou non du fournisseur entraînant, selon la décision actée, l'émission d'un nouveau certificat.

Contrôle annuel du client

Le contrôle du fournisseur se déroule une fois par an sur ses missions relatives à l'enregistrement de l'identification et au contrôle interne. Ce contrôle se déroule en deux parties :

Un contrôle documentaire dans les locaux de l'ODG. L'organisation concernée est avertie ; cette partie vise à contrôler :

- que l'ODG ait rédigé des procédures couvrant les thèmes cités dans la directive INAO-DIR-CAC-1 (description de l'organisation de l'ODG, procédure encadrant les activités du personnel le cas échéant y compris les liens avec l'ODG, modalité de désignation des opérateurs contrôlés en interne, modalités et méthodologies appliquées en contrôle interne, mesures correctives pouvant découler du contrôle interne, contenu du document nécessaire au suivi des mesures correctives, liste des situations donnant lieu à une information de l'OCO à des fins de traitements);
- la diffusion des informations auprès de l'ensemble des opérateurs et à SIQOCERT, dont la mise à disposition du cahier des charges aux opérateurs par tout moyen disponible ;
- la vérification des attestations de formation des dégustateurs ;
- l'enregistrement des données liées à l'identification (enregistrement et suivi) des opérateurs ainsi que les déclarations de revendication ;
- la tenue à jour de la liste des opérateurs identifiés, qu'il transmet périodiquement à l'organisme de contrôle et à l'Institut national de l'origine et de la qualité ;
- la réalisation des contrôles internes et du suivi des mesures correctives demandées par l'ODG
- la mise en place et la traçabilité des activités liées au contrôle interne (fiche de suivi, envoi des mesures correctives aux adhérents, suivi des mesures correctives....). Les enregistrements réalisés par l'ODG doivent être conservés cinq ans.
- les moyens matériels et humains mis en œuvre et leur maîtrise.
- la mise en œuvre des mesures demandées par l'OC suite à un audit ODG

Un audit de suivi du contrôle interne : lors de l'audit de suivi, SIQOCERT s'assure prioritairement du respect par la CAVB du calendrier de contrôle prévu, du traitement des contrôles constatés en interne, du suivi des actions correctrices et de la transmission selon le dispositif prévu des manquements vers l'organisme de contrôle externe. Il est complété par des audits conjoints « vignoble » ou « cuverie » sur le terrain qui concernent 10% des ODG membres de la CAVB.

B- Environnement et organisation prévue pour le contrôle interne

1- Communication du plan de contrôle aux opérateurs

Conformément aux dispositions de l'article R642-54 du code rural, SIQOCERT adresse le plan approuvé par le Conseil Agrément et Contrôle de l'INAO à l'ODG qui le communique aux opérateurs.

2- Engagement des opérateurs

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 toute modification le concernant ou affectant son outil de production.

3- Organisation du contrôle interne

Les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'ODG sont exercés par :

- Les commissions techniques de suivi des conditions de production ;
- des agents mandatés par la CAVB indépendants des organismes contrôlés ;
- des salariés de la CAVB. Ces salariés ne sont pas liés à une partie ou directement engagés dans le processus d'élaboration d'un produit sous Appellation d'Origine Contrôlée.

● Fonctionnement des Commissions professionnelles nommées par les ODG

Voir les règlements intérieurs auprès des ODG.

C- Répartition et fréquence des contrôles

1- Contrôles relatifs à l'habilitation des opérateurs

Les contrôles d'habilitation ont pour objet de reconnaître l'aptitude d'un nouvel opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges.

La répartition de la réalisation de ces contrôles est présentée dans le tableau du présent plan au chapitre 3.

A l'issue de ces contrôles, le comité de certification décide soit de l'inscription de l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités, soit de la notification d'un refus motivé d'habilitation.

La liste des opérateurs habilités mentionnant leur(s) localisation (s) est consultable auprès de la CAVB et des services de l'INAO.

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

Les fréquences de contrôle présentées ci-après sont annuelles et s'apprécient sur l'année civile. Les thèmes de contrôle regroupent des points qui sont vus lors d'un contrôle donnée. Pour retrouver ces points, il faut se reporter au chapitre 3 A. du présent plan.

Il est à noter que pour le contrôle des points du cahier des charges liés à la cuverie, la fréquence de contrôle s'applique sur le nombre total d'opérateurs :

- ayant déposé une DR sans DREV auprès des ODG pour la récolte n-1 ;
- Ayant déposé une DREV auprès des ODG pour la récolte n-1 ;
- Dont l'activité est uniquement celui de conditionneur et qui sont identifiés avant le 1^{er} septembre de l'année n.

Pour le contrôle des produits : Le volume de vins à prélever est obtenu en appliquant la fréquence de contrôle aux volumes et niveaux d'AOC indiqués sur la DREV de l'année n-1 et le cas échéant, sur les volumes de vins achetés l'année n-1.

Qu'il s'agisse du contrôle « cuverie » ou « produits », il est nécessaire que dans l'année, de manière globale toutes les AOC aient été contrôlées au moins une fois. Nous admettons néanmoins des exceptions encadrées pour les opérateurs détenteurs d'un monopole pour telle ou telle appellation.

Ainsi, les opérateurs détenant un monopole sur une ou des AOC à condition:

- Que l'ensemble du parcellaire du monopole soit contrôlé en externe ;
- Que l'opérateur revendique ou conditionne une autre AOC du même niveau d'AOC afin que soit respectée la fréquence générale de contrôle relatif aux examens organoleptiques.

Ne seront contrôlés :

- sur les aspects liés au produit (examens organoleptiques) une fois tous les deux ans ;
- et sur les points des cahiers des charges liés à la cuverie une fois tous les 5 ans.

3- Les modalités des autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes

Explications des tableaux explicitant les modalités des contrôles :

Il s'agit du rappel des points que doivent respecter les opérateurs et qui sont indiqués dans la réglementation et/ou les cahiers des charges (CDC). Nous avons indiqué les articles concernés. Il ne s'agit que d'une information facultative car susceptible de modification.
 Quand le point ne concerne pas tous les CDC, nous l'avons précisé en indiquant les AOC concernées.
 Pour les ODG, les points indiqués se trouvent dans la réglementation ainsi que dans les directives du CAC

Définitions des méthodologies. Si rien n'est précisé, elles sont les mêmes en contrôle interne et externe.

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Valeur de référence	Autocontrôle	Méthodologie contrôle interne (CI) et contrôle externe (CE)	Catégorie de contrôle			
				Hab°	CV	CC	CP

Rappel de la valeur ou des valeurs cibles. Nous avons sur certains points, résumé ces valeurs. Par conséquent, il est nécessaire de consulter les CDC, la réglementation ou les directives du conseil agréments et contrôles (CAC)

Les contrôles internes ou externes peuvent intervenir à des moments différents :

- Hab°** : habilitation (seul le contrôle externe est concerné) ;
- CV** : contrôles vignes
- CC** : contrôle cuverie. Certains points contrôlés dans ce cadre sont également susceptibles de l'être lors des saisies des déclarations réalisés en contrôle interne. Dans ce cas, ce type de contrôle est spécifié dans les méthodologies ;
- CP** : contrôle produits qui comprend le prélèvement et les examens analytiques ainsi qu'organoleptiques

A- contrôle des points des cahiers des charges et de la réglementation :

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Valeur de référence	Autocontrôle	Méthodologie contrôle interne (CI) et contrôle externe (CE)	Catégorie de contrôle			
				Hab°	CV	CC	CP
Aires géographique, aire parcellaire et de proximité immédiate (IV. 1°, 2° et 3° des CDC)	La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins doivent être réalisés dans les aires indiquées dans les CDC	Respect du CDC	Contrôle documentaire : déclaration de récolte, SV 12, registre de sortie, déclaration de transaction (CE) Dans le cadre du CI, ces vérifications sont également réalisées lors des éventuelles saisies des déclarations.	X		X	
<u>Encépagement (chapitre V des CDC)</u>							
Encépagement (V. 1° des CDC)	Les vins doivent être issus des cépages indiqués dans les CDC	Respect du CDC Mise à jour du CVI	Contrôle visuel sur le terrain En cas d'habilitation, le contrôle peut être documentaire (CVI)	x	x		
Encépagement : règles de proportion à l'exploitation (V. 2° des CDC)	La proportion des cépages concernés doivent être respectés dans l'encépagement de l'exploitation	Respect du CDC Mise à jour du CVI	Contrôle visuel sur le terrain En cas d'habilitation, le contrôle peut être documentaire (CVI)	x		x	
<u>Conduite du vignoble (chapitre VI des CDC)</u>							
Densité de plantation (VI.1°.a des CDC)	Les vignes doivent présenter une densité minimale à la plantation et un écartement entre rangs définis dans les CDC	Respect du CDC	Contrôle visuel sur le terrain En cas d'habilitation, le contrôle peut être documentaire (CVI)	x	x		
Règles de taille (VI.1°.b des CDC)	Les vins proviennent des vignes taillées selon les techniques indiquées dans les CDC	Respect du CDC	Contrôle visuel sur le terrain : mode de taille et nombre d'yeux. SIQOCERT peut inspecter plusieurs parcelles afin de constater l'état général du parcellaire de l'opérateur		x		
Règles de palissage et de hauteur de feuillage (VI.1°.c des CDC)	Les vignes doivent être palissées conformément aux CDC. Le palissage doit être entretenu et la hauteur de feuillage est définie dans les CDC.	Entretien du palissage et vérification de la hauteur	Contrôle visuel sur le terrain. SIQOCERT peut inspecter plusieurs parcelles afin de constater l'état général du parcellaire de l'opérateur		x		
Charge maximale moyenne à la parcelle (VI.1°.d des CDC)	La charge ne doit pas dépasser une valeur fixée dans les CDC en kilo/ha	Respecter la valeur	Contrôle visuel sur le terrain SIQOCERT peut inspecter plusieurs parcelles afin de constater l'état général du parcellaire de l'opérateur		x		
Seuils des manquants (VI.1°.e des CDC et article D.645-4 du CR)	Les pieds morts ou manquants ne doivent pas dépasser un % fixé dans les CDC + application d'une réfaction de rendement	Listes des pieds morts et manquants	Contrôle visuel sur le terrain et documentaire le cas échéant.		x	x	

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Valeur de référence	Autocontrôle	Méthodologie contrôle interne (CI) et contrôle externe (CE)	Catégorie de contrôle			
				Hab°	CV	CC	CP
Etat cultural de vigne (VI.1°.f° des CDC)	Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol (précisions pour les CDC Irancy, Saint-Bris et Auxey-Duresses).	Surveillance Mise en œuvre de méthodes culturales adaptées	Contrôle visuel sur le terrain SIQOCERT peut inspecter plusieurs parcelles afin de constater l'état général du parcellaire de l'opérateur		X		
Préservation de l'enherbement des tournières (VI.2°.a des CDC de toutes les AOC régionales, de Fixin, Chambolle, Vosne, Nuits, Chorey, Meursault, Blagny, Chassagne, Santenay, Irancy, Saint Bris, de toutes les AOC communales de la Côte Chalonnaise, celles du Mâconnais et les Grands Crus de Vosne).	Enherbement des tournières (modalités différentes selon les CDC)	Respect du CDC	Contrôle visuel sur le terrain		X		
Préservation des caractéristiques des sols (VI.2°.a des CDC)	Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production d'une AOC concernée par le plan est interdite à l'exclusion des travaux de défonçage classique.	Respect du CDC Si travaux d'aménagement : déclaration à l'ODG concerné	Contrôle visuel sur le terrain Contrôle documentaire sur les opérateurs exploitant des parcelles sur lesquels des travaux ont été constatés		X		
Préservation des caractéristiques du milieu (VI.2°.a du CDC de Pouilly-Fuissé, Saint Véran et Mercurey)	La destruction, dans les parcelles de vigne, des cadoles et murs en pierres sèches existants (haies et murgers pour certaines AOC) existants est interdite.	Respect du CDC	Contrôle visuel sur le terrain		X		
Lutte contre la flavescence dorée (VI.2°.b CDC)	Les plantations de vignes et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou de toute méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée	Respect du CDC Attestations du pépiniériste et de traçabilité du trempage	Contrôle documentaire	X		X	
Interdiction de certains matériels végétaux (VI.2°C du Bourgogne)	Les plantations ne peuvent être réalisées avec le matériel végétal : - Pour le cépage pinot noir N, les clones n° 386, 779, 792, 870, 872 et 927 ; - Pour le cépage chardonnay B, les clones n° 75, 78 et 121.	Respect du CDC Attestation du pépiniériste ou CVI	Contrôle documentaire	X		X	

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Valeur de référence	Autocontrôle	Méthodologie contrôle interne (CI) et contrôle externe (CE)	Catégorie de contrôle			
				Hab°	CV	CC	CP
Sélection massale et utilisation de clones (VI.2°C du Viré-Clessé)	Pour la plantation de nouvelles vignes, à partir du 31/07/2009, le viticulteur privilégiera des plants issus de sélection massale. Dans le cas d'utilisation de clones, la plantation d'une parcelle déterminée doit comprendre 3 clones différents.	Respect du CDC Attestation du pépiniériste ou CVI	Contrôle documentaire	X		X	
Irrigation (VI.3° des CDC)	L'irrigation des vignes est interdite	Respect du CDC	Contrôle visuel sur le terrain		x		
Utilisation de boues et compost (Art. D645-2 du code rural et de la pêche maritime)	Interdiction d'utilisation des boues et des composts dans les parcelles de vignes	Respect du CDC	Contrôle visuel sur le terrain		X		
Récolte, transport et maturité du raisin (chapitre VII des CDC)							
Maturité du raisin (VII. 1° a des CDC) et article D645-6 § II du code rural et de la pêche maritime	Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité	Suivi des maturités et enregistrements des suivis selon une fréquence et un échantillonnage représentatif de l'exploitation	Contrôle documentaire de l'enregistrement des suivis Contrôle terrain si les circonstances l'exigent Contrôle terrain N+1 en cas de non suivi (CE)		x	x	
Dispositions particulières de transport de la vendange : protection contre les intempéries (VII. b des CDC sauf Gevrey et les Grands Crus de Gevrey)	La vendange doit être protégée de la pluie pendant son transport et sa réception	Respect du CDC	Contrôle visuel : présence de moyens de protection		x	x	
Dispositions particulières de récolte : matériel de récolte et de transport de la vendange doivent être propres et entretenus (VII des CDC de Bouzeron et de Saint Véran)	Les matériels de récolte et de vendanges doivent être propres et entretenus régulièrement. (uniquement pour Bouzeron : Si machine à vendanger : lavage après 6 heures d'utilisation et dans l'heure qui suit l'arrêt de la machine	Procédure et Enregistrements des opérations de nettoyage	Contrôle documentaire de la procédure et des enregistrements Contrôle visuel	x		x	
Dispositions particulières de récolte.(VII. 1° b des CDC Clos de Tart, La Tache, La Grande rue, La romanée, Romanée-Conti)	Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.	Respect du CDC	Contrôle visuel sur le terrain		X		

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Valeur de référence	Autocontrôle	Méthodologie contrôle interne (CI) et contrôle externe (CE)	Catégorie de contrôle			
				Hab°	CV	CC	CP
Dispositions particulières de transport de la vendange : (VII. b des CDC de Viré-Clessé)	La vendange doit être transporté jusqu'au chai de vinification dans des contenants ne dépassant pas 3 tonnes	Respect du CDC	Contrôle visuel		x	x	
Obligation de vendanger entièrement les parcelles (art. D645-11 du CR)	Les vins déclarés sur la DR sont issus de raisins d'une parcelle totalement vendangée. (= tous les raisins récoltés)	Respect de la réglementation	Contrôle visuel terrain et documentaire le cas échéant.		x		
Maturité du raisin (VII, 2° des CDC) et article D645-6 § III du code rural et de la pêche maritime	La richesse en sucre des raisins et les TAVN des vins répondent aux caractéristiques indiqués dans les CDC	Mener les vignes en vue d'obtenir la maturité des raisins, suivi de la maturité, enregistrements des données (bulletins d'analyse des moûts)	Contrôle documentaire des enregistrements et des bulletins ; Contrôle terrain.		X	X	
<i>Rendements – Entrée en production (chapitre VIII des CDC)</i>							
Respect des rendements (VIII. 1° des CDC) et art. D645-7 du code rural et de la pêche maritime	Respect des rendements fixés annuellement	Respect des rendements annuels sur le DR	En CI ce contrôle a lieu lors de l'enregistrement de la déclaration de récolte en plus des audits cuveries, le CE est aussi réalisé dans le cadre du contrôle annuel de l'ODG			x	
Entrée en production de jeunes vignes (VIII. 2° des CDC) et destruction excédent (art D 645-8 du code rural et de la pêche maritime)	Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant : - des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet, - des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet, - des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 p.100 de l'encépagement de chaque parcelle en cause.	Respect des CDC	Contrôle documentaire En CI, ce contrôle a lieu lors de l'enregistrement de la déclaration de récolte			x	

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Valeur de référence	Autocontrôle	Méthodologie contrôle interne (CI) et contrôle externe (CE)	Catégorie de contrôle			
				Hab°	CV	CC	CP
<i>Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage (chapitre IX des CDC)</i>							
Réception et pressurage (IX. 1°. a du CDC Bourgogne PTG pour les rosés)	Les vins rosés sont vinifiés par cuvaison de raisins foulés ou non foulés, sans pressurage de la vendange avant fermentation.	Respect des CDC	Contrôle visuel			X	
Assemblage des cépages (IX. 1°. a des CDC)	En cas de plusieurs cépages permis, respecter les % d'assemblage indiqués dans les CDC	Respect des CDC Indication des assemblages dans le registre de manipulation	Contrôle documentaire des registres			x	
Fermentation malolactique (IX. 1° b des CDC des vins rouges et rosés)	Les vins présentent au stade du conditionnement une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.	Suivi analytique faisant l'objet d'un enregistrement	Voir les modalités de contrôle sur le suivi analytique et les examens analytiques				
Norme analytique : Glucose-Fructose (IX. 1°. c des CDC)	Les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural présentent une teneur maximale en sucre fermentescibles (glucose + fructose) de 2 gr/L pour les rouges, de 3gr/l pour les rosés et de 3 gr/L pour les blancs ou de 4 gr/l, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre soit 4,13 gr/l, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 gr/l, exprimée en H2SO4)	Suivi analytique faisant l'objet d'un enregistrement	Voir les modalités de contrôle sur le suivi analytique et les examens analytiques				
Pratiques œnologiques : concentration partielle des moûts de raisins (IX. 1°. d des CDC des vins rouges)	Cette concentration doit être mise en œuvre sur les moûts et ne pas dépasser 10 p.100 du volume maximum de départ compris dans le rendement butoir. Les appareils utilisés sont équipés d'un compteur permettant la déclaration du volume d'eau éliminé.	Déclaration d'appareil pour TSE à l'ODG Tenue d'un registre de TSE	Voir les modalités des contrôles sur la déclaration et le registre (ci-dessous)				
Pratiques œnologiques : interdiction des morceaux de bois (IX. 1°. d des CDC sauf Coteaux Bourguignons)	Interdiction d'utiliser des morceaux de bois	Respect des CDC	Contrôle visuel chez l'opérateur			x	
Pratiques œnologiques : titre alcoométrique total maximum (IX. 1°. d des CDC et art. D645-9 du code rural et de la pêche maritime)	Après enrichissement, les vins ne dépassent pas un titre alcoométrique volumique total indiqué dans les CDC	Respect des règles d'enrichissement	Contrôle du registre d'enrichissement Ce contrôle intervient également en cas de dépassement du TATM détecté suite à une analyse (envoi registre à SIQOCERT ou contrôle sur place)			X	

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Valeur de référence	Autocontrôle	Méthodologie contrôle interne (CI) et contrôle externe (CE)	Catégorie de contrôle			
				Hab°	CV	CC	CP
Pratiques œnologiques : interdiction des charbons œnologiques (IX. 1°. d des CDC rosés)	Interdiction de l'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, pour les vins rosés.	Respect des CDC	Contrôle visuel chez l'opérateur			x	
Matériel interdit (IX. 1°. e des CDC)	Les presseoirs continus sont interdits	Respect des CDC	Contrôle visuel chez l'opérateur	X		x	
Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage (IX. 1°. g des CDC)	<p>Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie de vinification et stockage (uniquement vinification pour Mâcon) équivalente au moins :</p> <p>Pour les rouges à 150p.100 du volume de vin (80% Irancy et en 2017 100% et 80% pour les Mâcon rouges) vinifié et porté sur la déclaration de récolte de l'année précédente, au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation ou sur la déclaration de production.</p> <p>Pour les blancs et rosés, au minimum à 100p.100 du volume de vin vinifié et porté sur la déclaration de récolte de l'année précédente, au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation ou sur la déclaration de production, augmentée du volume complémentaire individuel qu'il a constitué</p>	Respect du CDC	<p>Contrôle visuel chez l'opérateur</p> <p>Contrôle documentaire</p>	X		x	
Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène) (IX. 1°. g des CDC)	<p>Le chai et le matériel doivent être bien entretenus ; cela se traduit notamment par :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations. - Une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinifications, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons). - Une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur). - Une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin - une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres, les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement, une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ; 	Respect du CDC	Contrôle visuel chez l'opérateur	X		x	

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Valeur de référence	Autocontrôle	Méthodologie contrôle interne (CI) et contrôle externe (CE)	Catégorie de contrôle			
				Hab°	CV	CC	CP
Elevage : durée (IX. 1°. h des CDC)	Les vins font l'objet d'une durée d'élevage fixée dans les CDC	Respect du CDC	Contrôle documentaire : registre de conditionnement			x	x
Elevage : maîtrise des températures (IX. 1°. h des CDC)	La température des contenants au cours de la phase d'élevage doit être maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C (22° C pour les AOC Saint-Bris et Irancy en 2017)	Outil de contrôle (thermomètre) et enregistrement mensuel des T°	Contrôle documentaire de la tenue des suivis Contrôle visuel (appareil de mesure)	X		x	
Disposition spécifique « primeurs » (IX.2 CDC Mâcon)	Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » sont exclusivement issus de raisons récoltés la même année	Respect du CDC Traçabilité registre	Contrôle documentaire			X	
Disposition relatives au conditionnement : registres (IX. 2° des CDC)	L'opérateur tient à la disposition de SIQOCERT les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article 645-18 du code rural (règlement (CE) n° 884 / 2001)	Tenue du registre	Contrôle documentaire (lors d'un contrôle d'habilitation, il est vérifié que les registres qui vont être utilisés sont conformes à la réglementation)	X		X	X
Disposition relatives au conditionnement : bulletin d'analyses (IX. 2° des CDC)	L'opérateur tient à disposition les bulletins d'analyse réalisés avant ou après le conditionnement. Ils doivent être conservés pendant 6 mois à compter de la date de conditionnement	Réalisation des analyses et conservation des bulletins	Contrôle documentaire			X	X
Dispositions relatives au stockage (IX. 3° des CDC)	L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés en bouteille nue répondant aux conditions suivantes : Température : entre 5°C et 22°C (en 2017 pour Irancy)	Lieu de stockage protégé Thermomètre enregistrement mensuel des T°	Contrôle documentaire de la tenue des suivis Contrôle visuel des paramètres	X		x	
Date de mise en marché à destination du consommateur (IX. 4°. a des CDC)	Les vins ne peuvent être mis à la consommation qu'après un délai défini dans les CDC	Respect des CDC	Contrôle documentaire : registre de sortie, factures...			x	x
Circulation des vins entre entrepositaires agréés (IX. 5°. a des CDC Mâcon et Coteaux Bourguignons)	Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 38 ^{ième} jour qui précède le 3 ^{ième} jeudi du mois de novembre de l'année de récolte	Respect des CDC Tenue registres	Contrôle documentaire : registre et déclaration de transaction			X	X
Règles de présentation et d'étiquetage (XII. 1° et 2° des CDC)	Respect des règles générales et particulières figurant dans les CDC	Respect des cahiers des charges	Contrôle visuel			x	x
Conservation des échantillons représentatifs (point III de l'article D.645-18 du code rural)	Les opérateurs conservent des échantillons représentatifs du lot conditionné dans les conditions prévues par le plan de contrôle (6 mois qui suivent le conditionnement)	Conservation des échantillons	Contrôle visuel			x	x

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Valeur de référence	Autocontrôle	Méthodologie contrôle interne (CI) et contrôle externe (CE)	Catégorie de contrôle			
				Hab°	CV	CC	CP
<i>Obligations déclaratives et tenue de registre (chapitre II des CDC et code rural)</i>							
Déclaration d'affectation parcellaire (CDC Mâcon)	Chaque opérateur déclare auprès de l'ODG la liste des parcelles affectées à la production de l'AOC Mâcon suivie d'une dénomination géographique complémentaire avant le 31 mars qui précède la récolte. Elle est renouvelable par tacite reconduction et doit comprendre les informations prévues dans le CDC.	Envoi de la déclaration	Contrôle documentaire			x	
Déclaration de revendication	La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion 15 jours minimum avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte avec copie de la DR	Envoi de la déclaration	CI: ce contrôle a lieu lors de l'enregistrement de la déclaration de récolte. en plus des audits cuveries, le CE est aussi réalisé dans le cadre du contrôle annuel de l'ODG			x	
Déclaration préalable à la transaction et à la retraitaison	Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans les 10 jours ouvrés avant toute retraitaison du produit.	Envoi de la déclaration	Contrôle documentaire			x	x
Déclaration de mise à la consommation	Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D.644-36-I du code rural doit faire l'objet d'une déclaration de mise à la consommation auprès de l'organisme de contrôle agréé	Envoi de la déclaration Tenue du registre de conditionnement	Contrôle documentaire notamment du registre de conditionnement			x	x
Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	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	Envoi de la déclaration	Contrôle documentaire			x	x

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Valeur de référence	Autocontrôle	Méthodologie contrôle interne (CI) et contrôle externe (CE)	Catégorie de contrôle			
				Hab°	CV	CC	CP
Déclaration de repli	Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée concernée par ce cahier des charges dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé selon les modalités fixées dans les CDC	Envoi de la déclaration	Contrôle documentaire			x	x
Déclaration de déclassement	Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un récapitulatif trimestriel.	Envoi du récapitulatif	Contrôle documentaire			x	x
Déclaration d'appareil TSE (ne sont pas concernées les AOC communales du Mâconnais et le Mâcon blanc)	Déclaration à l'achat ou du prestataire auprès de l'ODG	Envoi de la déclaration	Contrôle documentaire et visuel			x	
Déclaration de plantation et de replantation (CDC Mâcon)	Avant toute plantation ou replantation, en situation de pente, de parcelles de vignes à une densité minimale de 5000 pieds/ha l'opérateur adresse une déclaration à l'ODG au moins 4 semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés. L'ODG transmet, sans délai, une copie à SIQOCERT	Envoi de la déclaration	Contrôle documentaire			x	
Déclaration de remaniement des parcelles	Déclaration à l'ODG au moins 4 semaines avant le début des travaux envisagés	Envoi de la déclaration	Contrôle documentaire et visuel. Ce dernier peut intervenir dans le cadre des contrôles vignes		x	x	
Déclaration d'affectation parcellaire (CDC Bourgogne et Coteaux Bourguignons)	Pour les parcelles susceptibles de produire des vins d'une appellation d'origine contrôlée plus restrictive et que l'opérateur souhaite affecter à la production de l'appellation d'origine contrôlée " Bourgogne " ou « coteaux Bourguignons), celui-ci déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste de ces parcelles avant le 15 juin qui précède la récolte. Règles particulières pour l'affectation de parcelles de beaujolais en « Bourgogne » (voir CDC)	Envoi de la déclaration	Contrôle documentaire et visuel. Ce dernier peut intervenir dans le cadre des contrôles vignes Le contrôle habilitation concerne uniquement les parcelles de Beaujolais	X	x	x	

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Valeur de référence	Autocontrôle	Méthodologie contrôle interne (CI) et contrôle externe (CE)	Catégorie de contrôle			
				Hab°	CV	CC	CP
Déclaration de renonciation à produire (article D 645-3 du CRPM, CDC du Bourgogne, CDC Coteaux Bourguignon et CDC Mâcon)	Tout opérateur ne souhaitant pas produire un vin d'appellation sur des parcelles de vigne classées dans l'aire délimitée de l'appellation s'oblige à renoncer à la production de l'appellation par une déclaration de renonciation précisant la liste de ces parcelles auprès de l'organisme de défense et de gestion avant le 31 juillet qui précède la récolte (le 15 juin pour les CDC Bourgogne et des Coteaux Bourguignons et le 15 mai pour le CDC Mâcon). L'organisme de défense et de gestion transmet cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.	Envoi de la déclaration	Contrôle documentaire et visuel. Ce dernier peut intervenir dans le cadre des contrôles vignes			x	
Plan général des lieux de stockage	Tout opérateur vinificateur doit tenir à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.	Tenue du plan, identification des contenants et des contenus	Contrôle documentaire et visuel	x		x	x
Registre TSE (ne sont pas concernées les AOC communales du Mâconnais et le Mâcon blanc)	Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts doit tenir à jour un registre TSE	Registre TSE	Contrôle documentaire Analyses complémentaires le cas échéant			x	
Attestation de livraison des vins aux usages industriels en cas de DRA et/ou de VSI (art. D 645-14 et art.. D 645-15 du code rural et de la pêche maritime)	L'opérateur doit prouver la livraison des volumes en DRA et/ou en VSI par la conservation du document d'accompagnement	Conservation de l'attestation	Contrôle documentaire			x	x

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Valeur de référence	Autocontrôle	Méthodologie contrôle interne (CI) et contrôle externe (CE)	Catégorie de contrôle			
				Hab°	CV	CC	CP
VCI (décret n° 2013-1051 du 22 novembre 2013).	toute opération relative aux volumes complémentaires individuels fait l'objet d'une inscription dans un registre spécifique tenu par le producteur, qui précise notamment les récipients où sont stockés les volumes complémentaires individuels	Tenue du registre Plan de cave	Contrôle documentaire des volumes En CI, ce contrôle a lieu lors de l'enregistrement de la déclaration de récolte			X	x
	Respect des volumes revendiqués (% maximum et vérification de la correspondance avec les surfaces)	Respect des règles	Contrôle documentaire En CI, ce contrôle a lieu lors de l'enregistrement de la déclaration de revendication			X	
	Respect des délais de mise à la consommation du VCI	Respect du délai	En CI Contrôle documentaire sur le registre de sortie d'un tiers des opérateurs minimum.			X	X
	le volume de vins stockés au titre du volume complémentaire individuel figure sur la déclaration de stock	Déclaration de stock	Contrôle documentaire			X	
	Destruction des VCI non revendiqués, destruction des VCI suite à une diminution de surface ou une disparition de l'opérateur	Respect des règles	Contrôle documentaire des attestations de livraison des vins aux usages industriels En CI, ce contrôle a lieu lors de l'enregistrement de la déclaration de revendication			X	
	Interdiction de conditionnement du VCI	Respect des règles	Contrôle visuel et du registre conditionnement			X	
	obligation de stockage séparé jusqu'à la revendication sauf en cas de récipient unique	Respect des règles	Contrôle visuel			X	

B- contrôle des produits revendiquant une AOC :

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Valeur de référence	Autocontrôle	Méthodologie contrôle interne (CI) et contrôle externe (CE)	Catégorie de contrôle			
				Hab°	CV	CC	CP
Examens analytiques (CDC + RE (CE) 606/2009)	Respect des paramètres concernant : le TAV total et TAV acquis, le glucose-fructose (paramètres indiqués dans les CDC) le SO2 total (150 mil/l pour les rouges et 200 mil/l pour les blancs et rosés) l'acidité volatile (18 me/l pour les blancs et rosés et 20 me/l pour les rouges) acidité totale (supérieur 46,6 meq/l) acidité malique uniquement pour les rouges (inférieure à 0,4 gr/l)	Analyses internes	Aucun contrôle interne Contrôle documentaire sur les autocontrôles Réalisation d'analyses auprès d'un laboratoire COFRAC agréé par l'INAO			X	X
Examens organoleptiques	Acceptabilité dans l'AOC revendiquée due à l'absence de défauts réhibitoires	Dégustations	Aucun contrôle interne Examens organoleptiques réalisées par des dégustateurs formés et évalués issus de collèges indiqués dans la directive du CAC en vigueur.				X

C- contrôle des ODG :

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Valeur de référence	Méthodologie contrôle externe (CE)
Procédure couvrant les thèmes cités dans la directive INAO-DIR-CAC-1 (version en vigueur)	la directive INAO-DIR-CAC-1 (version en vigueur)	Contrôle documentaire
Diffusion des informations aux opérateurs et à SIQOCERT dont la mise à disposition des CDC	la directive INAO-DIR-CAC-1 (version en vigueur)	Contrôle documentaire
Formation des dégustateurs	la directive INAO-DIR-CAC-1 (version en vigueur) CDC des formations	Contrôle des attestations Validation de la formation par l'OCO évaluation des dégustateurs.

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Valeur de référence	Méthodologie contrôle externe (CE)
Enregistrement des déclarations d'identification et des déclarations de revendication	la directive INAO-DIR-CAC-1 (version en vigueur)	Contrôle documentaire
Liste d'opérateurs identifiés et transmission à l'OCO	la directive INAO-DIR-CAC-1 (version en vigueur) plan de contrôle	Contrôle documentaire
Réalisation du contrôle interne et du suivi des mesures correctives	la directive INAO-DIR-CAC-1 (version en vigueur) plan de contrôle	Contrôle documentaire et terrain
Transmission des manquements à l'OCO	la directive INAO-DIR-CAC-1 (version en vigueur) plan de contrôle	Contrôle documentaire et terrain
Traçabilité des activités liées au contrôle interne (conservation 5 ans)	la directive INAO-DIR-CAC-1 (version en vigueur)	Contrôle documentaire
Moyens humains et matériels suffisants	la directive INAO-DIR-CAC-1 (version en vigueur)	Contrôle documentaire et terrain
Contrôle VCI	Transmission des données collectives à l'OCO ainsi qu'aux services de l'INAO	Contrôle documentaire
	Contrôle des éléments fournis	Contrôle documentaire

4 - Les modalités d'organisation du contrôle « produits » :

Est susceptible de faire l'objet d'examens analytiques et organoleptiques:

- Tout lot de vin non conditionné faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités. Le lot contrôlé correspond à une cuvée d'une appellation issue d'un ou plusieurs contenants et ayant fait l'objet d'un contrat d'achat ;
- Tout lot de vin non conditionné prêt à être mis à la consommation. Le lot contrôlé correspond à une cuvée homogène destinée à être commercialisée auprès de personnes autres que des opérateurs habilités (ex : vente en vrac aux particuliers)
- Tout lot de vin qui va faire ou a fait l'objet d'un conditionnement. Si le vin n'est pas conditionné, le lot concerné doit au moment de la déclaration constituer un lot homogène qui a été assemblé après soutirage et traitements éventuels (collage, filtration...) destiné à un ou plusieurs tirages. Si le vin est déjà conditionné, le lot contrôlé est un lot homogène et constitué par des contenants correspondant à un ou plusieurs tirages.
- Tout lot de vin ayant fait l'objet d'un repli.

Seuls les vins des millésimes 2007 et suivants sont susceptibles de prélèvement ainsi que les vins dont le certificat d'agrément est caduc.

A- Prélèvements :

1-Obligations déclaratives des opérateurs en procédure normale

Les opérateurs doivent tenir informé SIQOCERT :

- a) **De toute transaction avec un autre opérateur habilité d'un lot de vin non conditionné** revendiquant une AOC concernée par le plan de contrôle en envoyant par mail, fax ou courrier une déclaration de transaction.

La déclaration est réalisée par le vendeur.

Elle doit être accompagnée d'une copie de la confirmation d'achat fournie par le courtier. Cette copie doit comporter le numéro de visa du contrat interprofessionnel concerné. Si aucun courtier n'est intervenu dans la transaction, le numéro de visa du contrat interprofessionnel doit être inscrit sur la déclaration. S'il s'agit d'une transaction dont le vendeur a le statut de négociant, une copie du contrat est nécessaire.

Toujours en cas de transaction, si lors de l'enlèvement les volumes ne correspondent pas à ceux inscrits sur le contrat :

- Si cette différence ne dépasse pas 10%, l'enlèvement peut être réalisé. Néanmoins, le vendeur indiquera à SIQOCERT le volume réellement enlevé ;
- Si cette différence dépasse 10%, le vendeur est dans l'obligation d'envoyer une nouvelle déclaration rectificative où il précisera qu'elle concerne un lot déjà en partie déclaré. Le lot est bloqué selon les délais ci-dessous.

Le lot est bloqué jusqu'au moment où SIQOCERT informe si le lot concerné fera l'objet d'un contrôle. SIQOCERT a deux jours ouvrés qui courent le lendemain de la réception de la dite déclaration pour réaliser cette information. Ce prélèvement intervient au plus tard 15 jours ouvrés après la réception de la déclaration.

Si le lot fait l'objet d'un contrôle, il est bloqué jusqu'à l'envoi des résultats et le cas échéant, de la sanction définitive à l'opérateur.

Concernant les expéditions en vrac hors du territoire national, les mêmes règles, notamment concernant les délais, sont appliquées.

- b) **De leurs mises sous conditionnement de vin revendiquant une AOC** concernée par le plan de contrôle en envoyant par mail, fax ou courrier une déclaration de mise à la consommation au plus dans les 15 jours qui précèdent leur mise à la consommation. Cette déclaration peut intervenir avant la mise en conditionnement concernée à condition :
- Que la ou les mises sous conditionnement soient réalisées dans le mois qui suit l'envoi de la déclaration. A défaut, le vin est susceptible de nouveaux examens.
 - Que le vin concerné au moment de la déclaration constitue un lot homogène assemblé après soutirage et traitements éventuels (collage, filtration...)

Dans ce cas, l'opérateur est tenu de conserver, au titre des contrôles de traçabilité, deux échantillons du lot présenté avant mise pendant les 6 mois qui suivent son conditionnement.

Néanmoins, l'opérateur est dispensé de ces déclarations de mise s'il met à la disposition des agents préleveurs et des auditeurs les informations figurant dans les registres visés à l'article D. 645-18 du code rural, notamment le registre de conditionnement.

En sus, les opérateurs sont tenus de conserver pour chaque lot conditionné :

- 6 échantillons si le conditionnement est d'au moins 50 cl. Pour les BIB, il est possible de n'en conserver qu'un seul mais l'opérateur accepte dès lors que soient prélevés sur ce BIB quatre échantillons dans des bouteilles de 50 cl ;
- 9 échantillons si le conditionnement est de moins de 50 cl

Ils doivent être conservés pendant les 6 mois qui suivent leur date de mise sous conditionnement indiquée sur le registre de conditionnement.

Si un lot homogène a fait l'objet de plusieurs conditionnements, l'opérateur n'est pas tenu de conserver pour chaque conditionnement les échantillons ci-dessous. Une seule conservation d'échantillon suffit à condition qu'entre la première et la dernière mise, il se soit écoulé un délai d'un mois maximum. Le délai de conservation démarre à la dernière mise.

Si plus d'un mois s'est écoulé entre les mises, l'opérateur doit conserver une autre série d'échantillons.

L'opérateur doit également être en mesure de prouver à travers les registres et les examens analytiques réalisés en autocontrôle qu'il s'agit bien d'un lot unique.

Cas particulier :

- Les ventes fractionnées ou non, d'un lot à des particuliers : l'opérateur doit faire une déclaration de mise à la consommation en précisant qu'il s'agit d'une vente vrac à des particuliers. Elle doit être envoyée à SIQOCERT avant toute première vente du lot ;

2-Obligations déclaratives des opérateurs en procédure renforcée

La procédure renforcée est une sanction qui peut être prononcée suite à un manquement.

Les règles de prélèvement sur les transactions entre les opérateurs identifiés sont identiques à celles exposées ci-dessus.

L'opérateur ne peut plus être dispensé de déclarer ses mises à la consommation à SIQOCERT.

L'opérateur en procédure renforcée doit par conséquent déclarer ses mises à la consommation selon les modalités décrites ci-dessus.

En outre, aucun lot ayant fait l'objet d'un contrôle ne peut circuler jusqu'à l'envoi des résultats et le cas échéant, de la sanction définitive à l'opérateur. Si plusieurs lots sont indiqués sur la déclaration, tous les lots sont bloqués dès lors qu'au moins un lot fait l'objet d'un contrôle. Dans ce cas, l'opérateur n'a pas connaissance, jusqu'au moment du prélèvement, du ou des lots contrôlés.

SIQOCERT met en œuvre tous les moyens pour que l'envoi des résultats soit réalisé dans les 10 jours ouvrés qui courent le lendemain de la réception de la déclaration. Ce délai est porté à 15 jours ouvrés pour les opérateurs dont le chai de conditionnement se situe hors de la région « Bourgogne » ou du département du Rhône.

En outre, un opérateur se voyant appliquer une procédure renforcée doit indiquer à SIQOCERT, les volumes de vins des AOC concernées par le plan de contrôle à partir du millésime 2007 en sa possession. Cette information est obtenue grâce aux déclarations de revendication, aux déclarations de transaction entre opérateurs habilités et au registre de conditionnement. Ils sont enregistrés par les services administratifs de SIQOCERT pour les futurs prélèvements dans le cadre de cette procédure.

3-fréquence et réalisation du prélèvement

Chaque opérateur est prélevé selon les fréquences indiquées dans le plan de contrôle. Ces fréquences peuvent être modifiées suite à des sanctions émises par le comité de certification.

Tous les millésimes concernés par le plan peuvent être prélevés lors de l'année civile.

Les prélèvements sont réalisés par un agent d'icône. Les modalités générales de prélèvements sont définies dans les instructions en vigueur dans le système qualité de SIQOCERT.

3-1 Les méthodes d'échantillonnage :

- Pour un vin faisant l'objet d'une transaction : Le vin est prélevé dans le contenant indiqué sur la déclaration de transaction. Si le vin est logé en plusieurs cuves, le prélèvement se fera par assemblage au prorata du volume de chaque cuve. Si le vin est logé en pièces, le prélèvement se fera :
 - sur toutes les pièces si le nombre de pièces est inférieur à 10.
 - sur 10 pièces choisies de manière aléatoire si le nombre de pièces est supérieur à 10.

- Vin prêt à la consommation et non conditionné (avant mise dans la procédure renforcée ou vente vrac fractionnée à un particulier) : Le vin est prélevé dans le contenant indiqué sur la déclaration d'avant mise. Si le vin est logé dans plusieurs contenants, le prélèvement s'effectue sur un seul contenant. En effet, le vin présenté doit être une **cuvée homogène** qui a été assemblée après soutirage et traitements éventuels (collage, filtration...).
- Vins conditionnés :
 - En procédure normale : le prélèvement peut porter sur tout lot dont le conditionnement a été réalisé moins d'un an avant la date du prélèvement. Le prélèvement se fait sur pile ou en l'absence de stocks, sur les 6 échantillons que l'opérateur est tenu de conserver pendant les 6 mois qui suivent la date de la mise sous conditionnement ;
 - En procédure renforcée : le prélèvement se fait sur la pile où est indiqué le lot préalablement indiqué sur la déclaration de mise à la consommation.

3-2 Cas particulier : les vins élevés après conditionnement :

Lors d'un prélèvement de vins conditionnés chez un opérateur en procédure normale, ce dernier peut demander que le prélèvement soit repoussé s'il élève son vin après conditionnement. Dans ce cas, il devra conserver les 6 (ou 9 selon la centilisation) échantillons concernés pendant les six mois qui suivent la première mise à la consommation. Il devra également indiquer à l'agent préleveur la date prévue pour cette première commercialisation.

3-3 Nombre d'échantillons prélevés :

Quelque soit le type de prélèvement, il est prélevé :

- 2 échantillons. S'il s'agit de vins conditionnés, le conditionnement doit être d'au moins 50 cl. Pour les BIB, il est possible de n'en conserver qu'un seul mais l'opérateur accepte que dès lors, en soit prélevé sur ce BIB quatre échantillons dans des bouteilles de 50 cl ;
- 3 échantillons si le conditionnement est de moins de 50 cl. »

Un échantillon est utilisé pour les examens organoleptiques et 10% des seconds échantillons sont analysés.

En cas de recours ou de report (suite à des majorités insuffisantes), les examens organoleptiques sont réalisés sur les échantillons scellés.

S'il s'agit de vins conditionnés, l'agent préleveur pose un scellé sur le bouchon de 4 autres échantillons (ou 7 si la centilisation est inférieure à 50 cl), Les scellés ne doivent pas être retirés jusqu'à la réception par l'opérateur des résultats du contrôle ou de la sanction définitive.

4-Contrôles lors du prélèvement

Lors du prélèvement, l'agent de prélèvement doit s'assurer que certains points du cahier des charges sont respectés. Il s'agit d'obligations dont le respect par l'opérateur est nécessaire à la bonne réalisation du prélèvement des lots qui ont été choisis.

Ces points ont été indiqués dans le chapitre 3 du présent plan dans le cadre des contrôles produits. En outre, le préleveur recueille toutes les informations nécessaires pour la réalisation des prélèvements futurs.

B- Examens organoleptiques et analytiques :

1- Examens analytiques des lots prélevés

Les opérateurs doivent réaliser sur leurs lots les analyses sur les 6 ou 7 paramètres afin d'assurer le suivi analytique des lots conditionnés :

- acidité volatile ;
- titre alcoométrique volumique acquis;
- SO2 total ;
- Glucose + fructose;
- titre alcoométrique volumique total ;
- acidité totale ;
- acide malique uniquement pour les vins rouges

Contrôle externe

Lors d'un prélèvement, l'opérateur doit remettre à l'agent préleveur les données analytiques des lots prélevés et en cas de lot ayant fait l'objet de plusieurs tirages, les analyses démontrant qu'il s'agit d'un lot homogène.

Au moins 10% des lots prélevés par SIQOCERT font l'objet d'examens analytiques portant sur les 6 ou 7 paramètres suivants :

- acidité volatile ;
- titre alcoométrique volumique acquis;
- SO2 total ;
- Glucose + fructose;
- titre alcoométrique volumique total ;
- acidité totale ;
- acide malique uniquement pour les vins rouges

Font l'objet d'un examen analytique systématique sur ces 6 ou 7 paramètres :

- Tout lot prélevé dans le cadre d'une procédure renforcée (en première ou seconde présentation). Il sera également analysé après son conditionnement ;
- Tout lot ayant fait l'objet de mesures correctrices ;

En cas de vente vrac fractionnée de vin à des particuliers (vente à la tireuse), SIQOCERT peut, selon une périodicité qu'il définit, réaliser plusieurs analyses de l'acidité volatile sur le même lot.

2- Examens organoleptiques des lots prélevés

2-1 Déroulement des examens :

Les examens organoleptiques se déroulent dans une salle comportant des box individuels équipés de lavabos. Les échantillons soumis à la dégustation sont présentés de façon anonyme. Cet anonymat nécessite notamment que les dégustateurs ne puissent savoir si le produit présenté est issu d'un prélèvement sur cuve ou de lots déjà conditionnés.

Le nombre d'échantillons soumis à la dégustation est au minimum de 5 et au maximum de 20 par commission.

Les membres d'une commission sont choisis par SIQOCERT dans une liste de personnes formées par les ODG, conformément à la directive INAO-DIR-2008-02 sur les examens organoleptique en vigueur.

Chaque commission d'examen organoleptique doit comprendre **entre 7 et 9 personnes** issues des 3 collèges : porteurs de mémoire, techniciens et usagers du produit. Chaque commission doit comporter obligatoirement des représentants de 2 de ces 3 collèges et toujours un représentant du collègue « porteurs de mémoire ». .

Les dégustateurs dégustent séparément, sans communiquer en respectant une **charte de dégustation** qui leur est remise en début de séance. Le non respect de cette charte peut entraîner sur décision de l'agent de SIQOCERT en charge de l'examen organoleptique l'annulation et le report de la session.

Est fournie également lors de chaque séance une **fiche technique sur les défauts** qui les définit et indique s'il s'agit de défauts corrigibles ou non.

2-2 Formation et évaluation des dégustateurs :

Lors de l'année 2012, tous les dégustateurs initialement formés par la CAVB ont passé un test mis en place par les services de SIQOCERT. Ce test permettra de s'assurer de la compétence des dégustateurs en matière de reconnaissance des défauts.

A l'issue de ce test :

Soit le dégustateur pourra continuer à participer aux examens organoleptiques organisés dans le cadre du contrôle externe ;

Soit il devra suivre une formation qui, selon les résultats de son test, sera plus ou moins poussée. Il devra valider cette formation pour continuer à participer aux examens organoleptiques.

En outre, les dégustateurs devront s'inscrire à au moins 5 commissions organoleptiques dans l'année afin d'assurer leur suivi. Ils devront également se soumettre à d'éventuelles formations qui seraient décidées par la CAVB, notamment sur demande de SIQOCERT.

Durant les séances organoleptiques, SIQOCERT peut mettre en place d'autres types d'évaluation.

Le cahier des charges des formations est disponible auprès de la CAVB.

2-3 Acceptabilité du produit et définition du caractère rédhibitoire ou non du ou des défauts.

Conformément à la directive INAO-DIR-2008-02, l'examen organoleptique a pour finalité, de vérifier l'acceptabilité du produit au sein de son AOC après s'être assuré d'une absence de défaut qualitatif rédhibitoire. L'examen organoleptique se déroule en deux parties :

- 1^{ère} étape : description du produit :

Suite à l'examen du produit, le dégustateur doit le cas échéant, indiquer le ou les défauts que présente le vin. Il dispose ainsi d'une liste de défauts indiqués sur la fiche de dégustation, avec pour chacun une échelle d'intensité de 1 à 4.

- 2^{nde} étape : Suite à la description du produit, le dégustateur doit déterminer l'acceptabilité du vin au sein de l'AOC revendiquée en utilisant la grille d'appréciation suivante :

- A : le dégustateur émet un avis favorable à la question de l'acceptabilité du produit au sein de son AOC considérant que le vin présente des caractéristiques exemplaires ;
- B : le dégustateur émet un avis favorable à la question de l'acceptabilité du produit au sein de son AOC ;
- C : le dégustateur émet un avis défavorable à la question de l'acceptabilité du produit au sein de son AOC considérant qu'il présente des défauts susceptibles de traitement ;
- D : le dégustateur émet un avis défavorable à la question de l'acceptabilité du produit au sein de son AOC considérant qu'il présente des défauts qui ne peuvent faire l'objet de corrections.

Ces informations sont notées par le dégustateur sur des fiches individuelles d'examens organoleptiques.

2-4 Résultats des examens organoleptiques

En fin de séance, l'agent de SIQOCERT récupère l'ensemble des fiches. Il s'assure qu'elles soient dûment signées et paraphées. Ils comptabilisent les avis défavorables et favorables. Pour déterminer la décision de la commission, les règles, bien que toutes basées sur l'application de la loi binomiale, diffèrent selon que le vin contrôlé est un vin prêt à la consommation ou un vin en transaction.

2-4-1 résultats des examens organoleptiques des vins prêts à la consommation

Pour déterminer la conformité ou non du vin, nous nous basons sur les majorités inscrites dans le tableau page suivante.

3 situations sont envisageables à l'issue de la 1^{ère} dégustation :

- Soit la majorité nécessaire pour déterminer que le vin n'appartient pas à l'AOC revendiquée est atteinte : un manquement est prononcé ;
- Soit la majorité nécessaire pour déterminer que le vin appartient à l'AOC revendiquée est atteinte : le vin est déclaré conforme ;
- Soit aucune majorité n'est atteinte : le vin est dégusté par une nouvelle commission (il est reporté) et les résultats seront additionnés à celle de la première

Lors de cette seconde dégustation, nous retrouvons les 3 situations. Si aucune majorité n'est encore atteinte, le vin est de nouveau dégusté sachant qu'au maximum il le sera 4 fois.

Lors de la quatrième dégustation, si les majorités requises ne sont pas atteintes, le vin est maintenu dans son appellation.

Néanmoins, la CAVB ou l'ODG concerné en est averti afin qu'il diligente un contrôle interne dont les résultats seront transmis à SIQOCERT. Si ce contrôle est refusé, il est réalisé par SIQOCERT.

Ces cas font également l'objet d'un suivi dans le cadre des procédures internes de SIQOCERT.

Nombre de dégustateurs	Nombre d'avis favorable nécessaire pour prononcer une conformité	Nombre d'avis défavorable nécessaire pour prononcer un manquement
7	> ou = à 6	> ou = à 6
8	> ou = à 7	> ou = à 7
9	> ou = à 8	> ou = à 8
14	> ou = à 11	> ou = à 11
15	> ou = à 12	> ou = à 12
16	> ou = à 12	> ou = à 12
17	> ou = à 13	> ou = à 13
18	> ou = à 13	> ou = à 13
21	> ou = à 15	> ou = à 15
22	> ou = à 16	> ou = à 16
23	> ou = à 16	> ou = à 16
24	> ou = à 17	> ou = à 17
25	> ou = à 17	> ou = à 17
26	> ou = à 18	> ou = à 18
27	> ou = à 19	> ou = à 19
28	> ou = 19	> ou = 19
29	> ou = 20	> ou = 20
30	> ou = 20	> ou = 20
31	> ou = 21	> ou = 21
32	> ou = 22	> ou = 22
33	> ou = 22	> ou = 22
34	> ou = 23	> ou = 23
35	> ou = 23	> ou = 23
36	> ou = 24	> ou = 24

2-4-2 résultats des examens organoleptiques des vins en transaction

Pour les vins en transaction, nous appliquons des règles statistiques différentes qui nous amènent à baser nos résultats sur des majorités légèrement distinctes de celles utilisées pour l'examen organoleptique les vins prêts à la consommation.

Cette différence s'appuie sur le fait que nous n'appliquons pas de système de report et que nous prenons donc notre décision sur la base d'une seule dégustation car nous ne pouvons pas nous permettre de bloquer les vins sur des périodes trop longues.

Ainsi, si les majorités requises ne sont pas atteintes, le vin est maintenu dans son appellation.

Néanmoins, la CAVB ou l'ODG concerné en est averti afin qu'il diligente un contrôle interne dont les résultats seront transmis à SIQOCERT. Si ce contrôle est refusé, il est réalisé par SIQOCERT.

Ces cas font également l'objet d'un suivi dans le cadre des procédures internes de SIQOCERT

Nombre de dégustateurs	Nombre d'avis favorable nécessaire pour prononcer une conformité	Nombre d'avis défavorable nécessaire pour prononcer un manquement¹
7	> ou = à 5	> ou = à 5
8	> ou = à 6	> ou = à 6
9	> ou = à 7	> ou = à 7

5- Transmission de l'information ODG/SIQOCERT en matière de constats

A-Contrôle interne : rapports, mesures correctives et informations à SIQOCERT

1- Contrôle des Obligations déclaratives

La CAVB contrôle le respect des obligations déclaratives dans le cadre des contrôles « cuveries » et le cas échéant, lors de la réception des déclarations dont l'envoi par l'opérateur à l'ODG est obligatoire comme pour la déclaration de revendication ou celle d'affectation parcellaire.

En cas de manquement, la CAVB en informe l'opérateur par courrier, fax, courriel afin qu'il puisse se mettre en conformité. Le suivi est réalisé de manière documentaire mais il peut également exiger un contrôle terrain qui sera considéré comme un contrôle cuverie.

Dans le cadre de ces contrôles, la CAVB doit signaler à SIQOCERT les opérateurs qui revendiquent une ou des AOC alors qu'ils sont en suspension ou en retrait d'habilitation.

2- Contrôle des conditions de production à la vigne

La commission de suivi des conditions de production renseigne un procès verbal de visite (ou fond cadastral annoté) sur lequel elle indique la zone et la superficie totale visitée, les commentaires généraux de la visite et la signature de tous les membres de la commission.

Les constats et les éventuelles mesures correctrices ou correctives ainsi que les observations sont inscrits dans une fiche de suivi contrôle interne et dans un courrier.

La commission en informe l'opérateur concerné par courrier dont elle conserve une copie.

A réception du courrier, l'opérateur peut envoyer ses observations à la CTSCP et prendre rendez vous avec la commission des conditions de production ou un technicien de la CAVB pour faire constater d'éventuelles mises en conformité.

En outre, dans le cadre du passage supplémentaire, la commission a pour mission de constater la mise en place ou non des mesures correctrices préconisées par la commission ou proposées par l'opérateur. Elle complète la fiche de suivi pour la ou les parcelles concernées et rédige une fiche de manquement si les mesures n'ont pas été réalisées et envoie un courrier à l'opérateur.

L'ODG tient à disposition de SIQOCERT l'ensemble des enregistrements indiquant les données cadastrales des zones visitées, les constats et les courriers envoyés aux opérateurs

3- Contrôle de la cuverie

Les constats et les éventuelles mesures correctrices ou correctives sont inscrits dans un rapport d'audit interne. Il doit être validé par l'ensemble des participants à la visite. Le technicien fait donc signer les fiches par l'opérateur audité. Le technicien réalise un compte-rendu à destination de l'opérateur audité avec les recommandations en cas de manquement (s) relevé (s) et les délais de

suivi des recommandations fixées par le technicien et l'opérateur. Des recommandations peuvent être apportées si elles sont jugées nécessaires.

Le suivi des recommandations est assuré de 2 manières possibles :

- Fax ou courrier de l'opérateur audité pour confirmer la mise en œuvre des mesures correctives sans contre-visite du technicien,
- Contre-visite réalisée par le technicien par sondage. La date de la seconde visite est fixée selon la planification établie par le technicien de la CAVB avec l'opérateur. Elle dépend du type de mesure corrective proposé et du délai nécessaire pour la mettre en œuvre

4- transmission à SIQOCERT des manquements constatés en contrôle interne

La CAVB ou l'ODG transmet sans délai à SIQOCERT, à des fins de traitement, l'information d'un constat de manquement, quel que soit son niveau de gravité, lorsque :

- l'opérateur a refusé le contrôle ;
- aucune mesure correctrice ne peut être proposée par la CAVB ou l'ODG;
- les mesures correctrices n'ont pas été appliquées par l'opérateur (Ceci couvre notamment les situations où l'opérateur n'aurait pas respecté les délais de mise en œuvre prescrits par l'ODG, aurait refusé ou contesté la mise en œuvre des mesures correctrices) ;
- l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG ou à la CAVB de lever le manquement.

La CAVB ou l'ODG peut également transmettre tout manquement à SIQOCERT, si les circonstances l'exigent.

Le rapport d'audit interne doit être envoyé à SIQOCERT dans les 3 jours ouvrés qui suivent le constat du ou des manquements. La CAVB ou l'ODG doit informer l'opérateur que SIQOCERT va déclencher un contrôle externe.

5- Grille des mesures correctives

Point à contrôler	Exemples de mesures Correctives
Identification	<ul style="list-style-type: none"> - Absence de déclaration : Rappel des dates butoir de réception des demandes et relance. - Dossier incomplet : Relance pour les pièces manquantes et aide à l'élaboration du dossier. - Questionnaire d'évaluation erroné (audit outil de production) : correction du dossier.
1- Règles structurelles relatives au vignoble	
Aire géographique et parcellaire délimitée	<ul style="list-style-type: none"> - Rappel du classement des communes et des parcelles, correction du dossier. - Suivi de non revendication d'AOC sur des plantations hors de l'aire (déclaration de récolte).
Matériel Végétal	<ul style="list-style-type: none"> - Rappel de la nécessité d'exiger du pépiniériste une attestation de traitement des plants à l'eau chaude.
Densité de plantation	<ul style="list-style-type: none"> - Rappel des règles du cahier des charges de l'AOC concernée - Conseils et suggestions pour mise en conformité et transmission du dossier

	à SIQOCERT pour déclenchement du contrôle externe.
Encépagement	- Rappel des règles du cahier des charges de l'AOC concernée - Conseils et suggestions pour mise en conformité et transmission du dossier à SIQOCERT pour déclenchement du contrôle externe.
Manquants (> seuil autorisé)	- Liste tenue à jour par l'opérateur et annexée à la déclaration de récolte (DR) en cs de contrôle. - Contrôle de cette liste au dépôt de la DR par la CAVB. - Conseils et suggestions pour la mise en conformité : Repiquages. - Suivi l'année suivante des repiquages effectués
2-Règles liées au cycle de production au vignoble	
Déclaration d'affectation parcellaire préalable des parcelles	- Absence de déclaration : Rappel des dates butoir de ces déclarations, aide à la correction du dossier.
Taille	- Rappel des modes de tailles autorisées et du nombre d'yeux développés autorisés dans le cahier des charges de l'AOC concerné. - Suivi CMMP de la parcelle concernée. - Conseils et suggestions pour mise en conformité
Charge maximale moyenne à la parcelle	Conseils et suggestions pour mise en conformité : - Abaissement de charge (éclaircissage entre le stade fermeture de la grappe et la véraison). - Raisonner la taille et l'ébourgeonnage l'année suivante (mesure préventive).
Entretien et conduite de la vigne (palissage)	Conseils et suggestions pour mise en conformité : - Absence de palissage : demande de mise en conformité. - Entretien du palissage : remplacement des tuteurs et piquets usagers - Hauteur : Si H/E<0.6, retrouver le ratio H/E>0.6 et suivi maturité par le technicien ODG (audit cuverie).
Etat sanitaire	Conseils et suggestions pour mise en conformité : - Soigner les travaux en vert (épamprage, relevage, effeuillage, etc....) - Conseils pour améliorer le traitement : modalités d'application, période, doses, produits etc.... - Mise en contact avec des techniciens si nécessaire. - Suivi de la qualité de la vendange et du tri par le technicien ODG (audit cuverie).
	- Maitriser l'enherbement et éliminer les plantes indésirables - Maitriser l'érosion : Entretien humique (apports de MO), raisonner le travail du sol pour éviter l'émiettement et le compactage, aménagement hydraulique et entretien des retenues d'eau, enherbement des tournières, limiter la longueur des rangs de vignes à la plantation (rangs dans le sens de la pente).
Enherbement des tournières	Conseils et suggestion pour favoriser l'enherbement des contours (implantation, entretien, etc....)
3- Règles structurelles relatives à l'outil de production	
Localisation du chai dans l'aire délimitée	- Rappel du classement des communes et des parcelles, correction du dossier. - Changement de lieu d'élaboration du vin
Récolte, transport et transfert de la vendange	
Transport et réception vendange : Protection contre la pluie	- Conseils et suggestions : achat de bâche. - Suivi analytique du respect de la richesse minimale en sucres (effet dilution).
Vinification-élevage-conditionnement-stockage	

Capacité de cuverie	Conseils et suggestions : - Capacité insuffisante : ajuster la capacité au volume vinifié. Achat de matériel ou orientation vers une vente en raisins ou en moûts de quelques lots (selon capacité d'investissement et projet de l'opérateur). Location de locaux. - Plan de cave erroné : correction du dossier.
Températures d'élevage	Conseils et suggestions : - Achat de thermomètre pour assurer le suivi des températures, - Rappel des effets des températures optimales. Aide à l'estimation des besoins en isolation thermique des bâtiments et/ou des équipements (système de thermorégulation).
Matériel interdit	- Rappel de la règle de non utilisation du pressoir continu : Elimination du matériel.
Etat d'entretien du chai et du matériel : 1- Hygiène générale et propreté 2- Innocuité des matériaux et des produits 3- Séparation et spécificités des locaux 4- Gestion des effluents vinicoles 5- Absences de substances odorantes à risques	Conseils et suggestions : 1- Nettoyage et entretien plus régulier des sols. Evacuation adéquate, revêtement évitant les stagnations. 2- Remplacement des matériaux concernés et élimination des produits utilisés par des matières. Conservation des certificats d'alimentarité (traçabilité). 3- Séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinifications, d'élevage et de stockage des matières sèches. 4- Séparation des effluents des locaux d'élaboration. Dépôt dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture. Maintien de la propreté des aires de stockage. Elimination des déchets dans le respect de l'environnement. Prévoir zone de stockage et d'évacuation. 5- Identification des sources de contamination pendant le stockage en cuve, filtration ou mise. Contrôle des caisses palettes en bois et des lambris posés au plafond, plaques de filtration, bentonite, bouchons et cartons. Prudence dans l'utilisation des produits chlorés. Conseils si contamination de l'air avéré : ventilation des zones contaminées, élimination de tous les bois contaminés, isolation des poutres, éviter les T°C trop élevées...
Lieu et Conditions de stockage (Température)	Conseils et suggestions : - Lieu non protégé : Prévoir une zone de stockage à l'intérieur d'un bâtiment. - Achat de thermomètre pour assurer le suivi des T°C et de - Conditions non maîtrisées : Rappel des règles fixées dans le CDC, Rappel des effets des températures optimales. Aide à l'estimation des besoins en isolation thermique des bâtiments pour la conservation et le vieillissement des lots conditionnés.
4-Règles liées au cycle de production relatives à la cuverie	
Récolte- transport et maturité du raisin	
Suivi de maturité	- Absence d'enregistrement : aide à l'enregistrement des contrôles de maturité. - Suivi analytique à l'encuvage du respect de la richesse minimale en sucres.
Richesse minimale en sucres (sucres en g/l ou TAVNM)	- Absence de suivi analytique des lots : aide à l'enregistrement (réfractomètre à la réception des lots unitaires, mustimètre ou analyse de moût à l'encuvage) - Non respect de la richesse minimale en sucres : raisonner les vendanges suivantes (mesures préventive)
Obligations déclaratives liées au Volume revendicable en AOC (déclaration de	- Absence de déclaration : Rappel des dates butoir et aide à la rédaction des documents.

récolte, déclaration de revendication, de repli, de VSI, destruction).	- Déclaration erronée ou incomplète : Aide à la correction du document.
Vinification-élevage-conditionnement-stockage	
Pratiques œnologiques (enrichissement, acidification, TSE)	- Absence de registre : rappel du caractère obligatoire de la tenue d'un registre. Achat conseillé. - Registre incomplet ou erroné : aide à l'enregistrement. - Non respect des règles d'enrichissement et autres... : Rappel des règles.
Pratiques œnologiques interdites (Copeaux, charbon sur rosé)	-Rappel des règles
Fermentation malolactique sur VR	-Absence d'analyse : Assurer un suivi analytique de l'acide malique - Conseils et suggestions pour la réussite de la FML. Rappel des facteurs de maîtrise : bonne gestion du développement des levures, bonne maîtrise thermique (T° de 20-22°C après FA), éviter les sulfitages excessifs, éviter les acidités trop fortes (si besoin, désacidification), suivi du déroulement de la FML (chromato papier), ensemencement naturel par des lies non sulfitées issues d'une cuve ayant connu une bonne FML, ensemencement en bactéries sélectionnées, etc...
Date de mise à la consommation-durée d'élevage	- Rappel sur la date limite de mise à la consommation fixée dans le cahier des charges. - Absence de registre : rappel du caractère obligatoire de la tenue d'un registre. Achat conseillé.
Traçabilité analytique	- Analyse des sucres fermentescibles et du TAV en fin de FA. - Suivi de l'acidité volatile pendant l'élevage, - Analyse SO2 libre et total à la mise. - Analyse TAT et AT
Tenue des registres (registre de cave, d'embouteillage, coupage)	- Absence de registre : rappel du caractère obligatoire de la tenue d'un registre validé par les douanes. - Registre incomplet ou erroné : correction du dossier.
5- Contrôle des produits (dossiers transmis par SIQCERT à la CAVB)	
DTMC : déclaration préalable à la transaction, déclaration de conditionnement.	- Rappel des règles (délais, pièces à fournir complémentaires, etc....)
Prélèvement, plan de cave	- Rappel des règles, aide à la rédaction du plan de cave en cas de modification.
Examen analytique	- Suggestions pour mise en conformité
Examen organoleptique	- Analyse des causes du problème, historique du lot (itinéraire technique et de vinification), dégustation, traitements conseillés, mise en relation avec œnologue conseil, efficacité de l'action corrective proposée, etc...

B-Contrôle externe : rapports de contrôle et fiches de manquements

Tout contrôle donne lieu à la rédaction d'un rapport d'audit ou de contrôle dont un exemplaire est laissé ou envoyé à l'opérateur et à l'ODG concerné.

Dans le cadre des contrôles vignes aléatoires, étant donné que la planification est basée sur un choix parcellaire, aucun rapport n'est envoyé aux opérateurs (sauf en cas de manquement) mais un rapport général est transmis à chaque ODG.

1- Gestion des rapports de contrôle ou d'audit comportant un manquement

Dès lors qu'un manquement est constaté, il est consigné dans un rapport ou fait l'objet d'une fiche de manquement.

Si l'opérateur n'était pas présent lors du contrôle, SIQOCERT peut prendre contact avec lui afin de le rencontrer. Cette rencontre n'est pas obligatoire et si elle n'a pas lieu, le rapport lui est notifié par voie postale, fax, courriel ou via un extranet mis en place par SIQOCERT.

Si cette rencontre a lieu ou si l'opérateur est présent lors de la visite, le rapport de contrôle et la ou les fiches de manquement lui sont remis en main propre.

Dans tous les cas, un exemplaire est conservé par SIQOCERT.

A. Contestation des résultats des contrôles

Les modalités et le délai des contestations ainsi que leur traitement sont définies dans les procédures en vigueur au sein du système qualité de SIQOCERT.

En l'absence de contestation ou si suite à celle-ci, les résultats du contrôle sont confirmés, SIQOCERT traite le rapport et le manquement selon les procédures en vigueur au sein de l'organisme et les modalités exposées dans le paragraphe 7 du présent plan.

Au préalable, SIQOCERT doit de nouveau, mettre en mesure l'opérateur de proposer des mesures correctrices ou de produire toute observation, notamment des mesures correctives.

B. Mesures correctrices

Une mesure correctrice est une action proposée par l'opérateur ou le fournisseur visant à éliminer rapidement le manquement.

Si l'opérateur ou l'ODG propose des mesures correctrices et qu'elles sont acceptées par SIQOCERT, un délai lui est accordé pour leur réalisation. A son expiration, SIQOCERT vérifie la mise en conformité. Cette vérification peut être documentaire. Si elle a été réalisée, l'OC lève le manquement concerné et notifie cette levée à l'opérateur.

Le comité de certification est informé des cas de levées de manquement afin de pouvoir statuer s'il ya lieu, sur l'attribution d'une sanction à l'opérateur au vu de la nature du manquement ayant initié la procédure (voir paragraphe 7).

Si le manquement n'est pas levé, l'opérateur ou l'ODG peut contester, selon les modalités et le délai du système qualité de SIQOCERT, les résultats du contrôle ou produire toute observation, notamment des mesures correctives. Il ne peut pas proposer de nouvelles mesures correctrices.

Dans le cas d'un contrôle produit, en cas de notification de manquement, le produit concerné est bloqué jusqu'à l'envoi de la sanction définitive à l'opérateur ou de la levée du manquement.

C. Mesures correctives

Une mesure corrective est une mesure visant à empêcher que le manquement se renouvelle. Les mesures correctives sont portées à la connaissance du comité de certification lors de la présentation du manquement. Il est en charge de définir le suivi de cette ou de ces mesures. Si lors de son suivi, il est constaté que le manquement n'est pas renouvelé, il est considéré comme soldé

2- Gestion des rapports de contrôle ou d'audit ne comportant pas un manquement

Si aucun manquement n'est constaté, les modalités de l'envoi du rapport diffèrent selon le type de contrôle :

- En cas de contrôle « cuverie » et d'audits ciblés « vignes » : un exemplaire du rapport est laissé à l'opérateur ;
- En cas de contrôle aléatoire « vigne » : un rapport général comprenant l'indication des parcelles visitées ainsi que des commentaires généraux est envoyé à chaque ODG au cours du 4^{ème} trimestre de chaque année ;
- En cas de contrôle « produits » : un rapport de contrôle sera envoyé à l'opérateur dans un délai raisonnable

3- Bilan annuel

SIQOCERT envoie à chaque ODG un bilan annuel de ses contrôles au plus tard à la fin du 1^{er} trimestre de l'année suivante. Ce bilan est un extrait du rapport d'activité envoyé chaque année à l'INAO.

6- Traitement des manquements

Préambule : reprise des traitements des manquements en cours et des sanctions prononcées par l'INAO

A la date d'application du présent plan, l'INAO transmettra à SIQOCERT :

- Les identités des opérateurs sur lesquels des sanctions ont été prononcées en 2013 ;
- Les identités des opérateurs qui ont des délais de mise en conformité suite à l'acceptation de mesures correctives.

Les opérateurs pour lesquels des manquements seraient en cours de traitement : leurs dossiers sont finalisés par l'INAO qui ensuite les remet à SIQOCERT.

A / Classification des manquements :

Tout constat de manquement donne lieu à la rédaction d'un rapport de contrôle ou d'audit et le cas échéant, d'une ou plusieurs fiches de manquement par l'OC:

- permettant la contestation d'un résultat par l'opérateur ou le fournisseur ainsi que des propositions de mesures correctrices (voir page 35 du présent plan) ;
- permettant une proposition d'action corrective, dont la mise en œuvre effective sera vérifiée par l'OC. L'action corrective est une action visant à empêcher de nouveaux manquements par l'élimination de leur(s) cause(s) ;
- permettant à l'opérateur de faire connaître à SIQOCERT toute information qu'il juge utile par rapport au manquement constaté ;
- qui classe ce manquement dans l'une des 3 catégories mineur, majeur ou grave.

Pour l'opérateur :

- manquement mineur (m) = manquement non "rédhibitoire" pour le produit ; manquement présentant un risque faible d'incidence sur le produit. Ils se traduisent généralement par des demandes de mise en conformité et sont accompagnés de sanctions "légères", avertissement et augmentation de la pression de contrôle.
- manquement majeur (M) = manquement ayant un impact sur la qualité du produit (condition de transformation ou contrôle produit par exemple) concernant des points importants des cahiers des charges. Ils se traduisent généralement par une perte ou une suspension du bénéfice de l'appellation pour les parcelles ou les vins et une augmentation de la pression de contrôle.
- manquement grave ou critique (G) = manquement sur les caractéristiques fondamentales de l'appellation ou des manquements proches d'un comportement fautif. Ils se traduisent par des retraits définitifs du bénéfice de l'appellation pour des vins et le retrait total ou partiel de l'habilitation de l'opérateur.

Pour l'ODG :

- manquement mineur = non-respect d'une règle, ne portant pas atteinte à l'efficacité de la mission de contrôle interne de l'ODG ;
- manquement majeur = non-respect d'une règle susceptible, en fonction de l'étendue du manquement constaté, de porter atteinte à l'efficacité de la mission de contrôle interne de l'ODG ;
- manquement grave ou critique = non-respect d'une règle remettant fondamentalement en cause la mission de contrôle interne de l'ODG.

Dans la grille ci-jointe, chaque manquement a fait l'objet d'une classification. Etant donné qu'il est de la compétence de l'OC d'apprécier le niveau de gravité d'une non-conformité et que dans certains cas, ce niveau de gravité peut varier, l'OC peut décider de diminuer ou d'augmenter le niveau d'un manquement selon les faits constatés. Concernant les produits, SIQOCERT a mis en place une classification interne des défauts qui définit leur gravité et s'ils sont susceptibles ou non de traitement.

B) Suites aux manquements :

La liste des mesures sanctionnant les manquements relevés chez les opérateurs comprend notamment

- avertissement;
- contrôle(s) supplémentaire(s) qui peuvent être à la charge de l'opérateur en vue d'augmenter la pression de contrôle sur les conditions de production ou sur le produit ;
- baisse du rendement pouvant être revendiqué pour une parcelle donnée ;
- diminution du volume revendicable ;
- blocage des lots ;
- retrait du bénéfice de l'appellation sur une ou plusieurs parcelles ;
- la mise en place d'une procédure renforcée ;
- des contrôles supplémentaires (sur produits, audit « vignes », audit « cuverie ») ;
- des mesures complémentaires (contrôle sur un autre point, contrôle terrain....) ;
- retrait du bénéfice de l'appellation sur un produit ;
- suspension de l'habilitation de l'opérateur en cause, la suspension d'habilitation peut être partielle lorsqu'elle ne concerne qu'une activité particulière ;
- retrait de l'habilitation de l'opérateur en cause, le retrait d'habilitation peut être partiel lorsqu'il ne concerne qu'une activité particulière.

La décision de retrait d'habilitation précise le délai minimum fixé pour le dépôt d'une nouvelle déclaration d'identification en vue d'une habilitation.

En outre, en cas de retrait, le comité de certification doit se prononcer sur le devenir des lots de vins conditionnés ou non des millésimes antérieurs (et ce jusqu'au millésime 2007 inclus). Ces lots peuvent être déclassés et ne pas pouvoir prétendre à l'AOC initialement revendiquée.

Une sanction peut être accompagnée d'un plan de mise en conformité au cahier des charges dans un délai donné ou de contraintes particulières liées au manquement constaté. Cette mise en conformité est vérifiée par l'OC.

L'opérateur ou l'ODG doit fournir à l'OC toutes les informations nécessaires au contrôle. Dans le cas contraire, l'opérateur devra fournir les éléments en question dans les délais déterminés par l'OC. Le

non respect de ces délais sera considéré comme un manquement sur le point à contrôler du niveau le plus important prévu par la grille de traitement des manquements.

En cas de refus de contrôle, le comité de certification peut prononcer une suspension ou un retrait d'habilitation.

En cas de retrait du bénéfice de l'appellation, de déclassement de lot, de suspension, de retrait d'habilitation ou de mise à la consommation de produits issus d'opérateurs indûment habilités, l'organisme certificateur informe les services de l'INAO dans un délai 7 jours suivant la date de décision ou de la validation du constat.

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

- avertissement ;
- contrôle supplémentaire à la charge de l'ODG ;
- mesures complémentaires (mise en place de formation....)
- modification du plan de contrôle, dans les cas où les manquements observés conduisent à considérer que le contrôle interne n'est plus assuré par l'ODG et que sa réalisation doit être confiée à l'organisme de contrôle ;
- suspension ou le retrait du certificat de certification de l'ODG. Le retrait du certificat d'un ODG peut intervenir : en cas de manquements graves ou suite à la répétition ou au cumul de manquements.

Tout manquement grave est transmis à l'INAO en vue d'un éventuel retrait de la reconnaissance en ODG.

C) COMITE DE CERTIFICATION

Les décisions/sanctions relatives aux manquements sont prises par le Comité de Certification ou par le responsable certification sur délégation du comité.

Les règles de fonctionnement du comité (composition, missions, règles de délibération, notification des sanctions...) sont définies dans son Règlement Intérieur.

Au vu des cas qui lui sont présentés, le comité étudie les réponses de l'opérateur et statue sur la sanction à notifier en s'appuyant sur la grille des manquements.

Le comité de certification peut prescrire toute mesure complémentaire lui permettant d'apprécier l'évolution du dossier.

Les décisions du Comité de Certification sont adressées par courrier à l'opérateur dans les 7 jours ouvrés qui suivent la séance.

Le comité de certification ayant statué sur la reconnaissance de l'ODG en tant que fournisseur de la certification, il applique pour celui-ci les conditions de maintien, suspension et retrait de la certification spécifiées dans la procédure interne, au même titre qu'un opérateur.

Il est précisé que la suspension ou le retrait de la certification d'un fournisseur entraîne la suspension immédiate des activités de certification pour l'ensemble des opérateurs intervenant dans le(s) cahier(s) des charges de l'ODG concerné.

Le retrait de la certification pour un fournisseur est indépendant de sa reconnaissance en tant qu'ODG délivrée par l'INAO. La reprise éventuelle des activités d'un fournisseur pour lequel le comité de certification (CC) a acté un retrait de la certification est soumise :

- à la réalisation d'un audit spécifique de l'ODG,
- au traitement des résultats de cette évaluation par le comité de certification selon les procédures établies
- à l'habilitation ou non du fournisseur entraînant, selon la décision actée, l'émission d'un nouveau certificat.

D – RECOURS ET APPEL

L'opérateur a une possibilité de recours, voire d'appel contre la décision du comité. Les modalités de recours et appel sont définies dans la procédure en vigueur.

Les règles relatives au recours et à l'appel d'une décision du comité de certification sont communiquées à l'opérateur lors de la notification de la sanction ou de la décision du recours.

Le recours est traité par le comité de certification devant lequel l'opérateur ou le fournisseur est invité à expliquer son cas.

L'appel porte sur la décision du comité de certification suite à un recours. L'appel n'est possible que si l'opérateur ou le fournisseur s'est présenté devant le comité de certification lors de son recours. L'appel est traité par une commission spécifique de 5 membres constituée selon les règles établies dans la procédure en vigueur et dans le règlement intérieur du comité de certification.

7- Grille de traitement des manquements

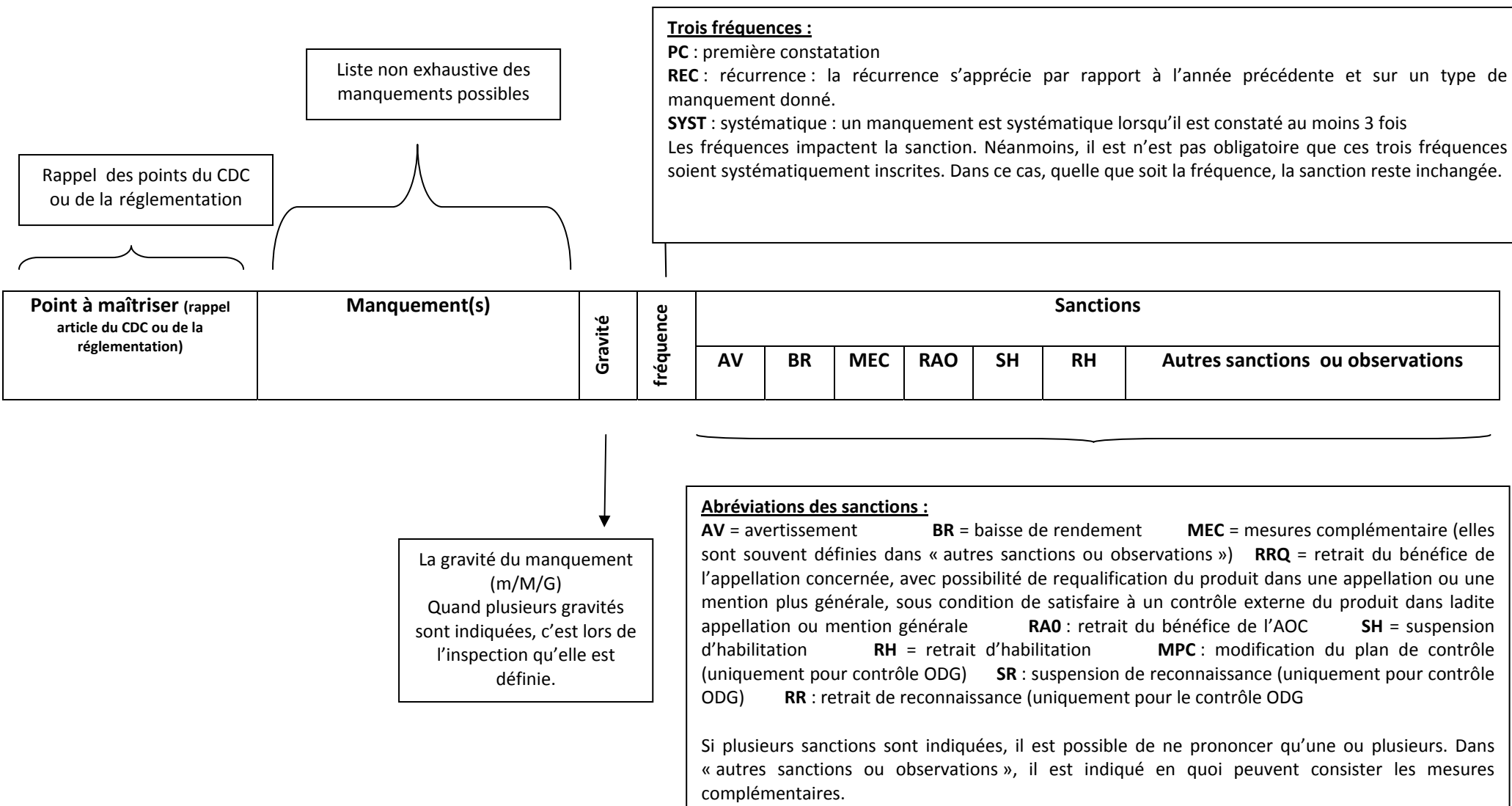
La grille reprend l'ensemble des points à contrôler inscrits dans les cahiers des charges, des points issus du code rural ainsi que les obligations issus du plan de contrôle. Pour chaque point sont précisés les manquements possibles avec leur niveau de gravité ainsi que les sanctions envisagées, **toutefois cet outil d'aide à la décision ne peut en aucun cas être considéré comme exhaustif.**

Il est également précisé le cas échéant, l'évolution des sanctions en cas de récurrence du manquement ou si sa constatation est systématique.

Les sanctions peuvent faire l'objet d'aménagement pour tenir compte au mieux des cas.

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

Explication de la grille de traitement des manquements



Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Manquement(s)	Gravité	fréquence	Sanctions						
				AV	BR	MEC	RAO	SH	RH	Autres sanctions ou observations
Réalisation des contrôles										
Réalisation des contrôles	Refus de contrôle	G	PC					X		Si le refus est concomitant à une demande d'habilitation, la sanction est un refus d'habilitation
			REC						X	
	non respect de l'obligation de laisser en l'état un point contrôlé suite à un manquement (dont les scellés sur les échantillons)	M/G	PC			X		X		La MEC est adapté au point concerné.
			REC			X			X	
	Absence de réalisation du contrôle interne (suite au non paiement de la cotisation ODG)	G	PC					X		Si le non paiement des cotisations ou des frais de contrôle est concomitant à une demande d'habilitation, la sanction est un refus d'habilitation
			REC						X	
Absence de réalisation du contrôle externe (suite au non paiement des frais de contrôle à l'organisme de contrôle)	G	PC					X			
		REC						X		
Aires et zones dans lesquelles différents opérations sont réalisées(chapitre IV des CDC)										
Aires géographique, aire parcellaire et de proximité immédiate (IV. 1°, 2° et 3° des CDC)	Parcelle déclarée hors de l'aire délimitée	G	PC				X			
			REC				X		X	
	Chai hors de l'aire de proximité immédiate	G	PC				X		X	
Encépagement (chapitre V des CDC)										
Encépagement (V. 1° des CDC)	Utilisation d'autres cépages	G	PC				X			La parcelle ne peut plus bénéficier de l'AOC jusqu'à sa mise en conformité. Les vins issus de ces parcelles peuvent faire l'objet de déclassement ou d'un repli dans une AOC + générale.
			REC				X		X	
Encépagement : règles de proportion à l'exploitation (V. 2° des CDC)	Proportion des cépages non respectées	G	PC				X			
			REC				X		X	
Conduite du vignoble (chapitre VI des CDC)										
Densité de plantation (VI.1°.a des CDC)	Non respect de la densité minimale à la plantation et/ou un écartement entre rangs définis dans les CDC	G	PC		X		X			La parcelle ne peut plus bénéficier de l'AOC jusqu'à sa mise en conformité Les vins issus de ces parcelles peuvent faire l'objet de déclassement ou d'un repli dans AOC + générale. La baisse de rendement ne peut être prononcée que lorsque l'écartement n'est pas respecté du fait d'un arrachage d'un rang sur 3, 4...etc. la baisse est appliquée jusqu'à la mise en conformité de la parcelle
			REC				X		X	

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Manquement(s)	Gravité	fréquence	Sanctions							
				AV	BR	MEC	RAO	SH	RH	Autres sanctions ou observations	
Règles de taille (VI.1°.b des CDC)	<ul style="list-style-type: none"> Vignes non taillées Utilisation d'un mode de taille non autorisé 	G	PC			X	X			En cas de MEC, elle consiste en un audit « ciblé » vignes réalisés l'année n+1	
			REC			X	X		X		
	Non respect du nbre d'yeux francs et/ou de rameaux fructifères	M	PC	X		X				En cas de MEC, elle consiste en un audit « ciblé » vignes réalisés l'année n+1 et/ou un contrôle de la charge maximale moyenne à la parcelle l'année n.	
			REC			X	X				
SYST			X	X			X				
Règles de palissage et de hauteur de feuillage (VI.1°.c des CDC)	<ul style="list-style-type: none"> Absence de palissage Palissage non entretenu ; Non respect des règles de hauteur de feuillage 	m/M	PC	X	X	X				En cas de manquement majeur, il peut être prononcé au titre de la MEC un audit « ciblé » vignes réalisés l'année n+1 et/ou la mise en place d'une procédure renforcée ou un contrôle maturité (obligation d'auto évaluation et vérification par SIQOCERT éventuellement terrain)	
			REC		X	X	X				
			SYST			X	X				X
Charge maximale moyenne à la parcelle (VI.1°.d des CDC)	Dépassement de la valeur fixée dans les CDC en kg/ha	G	PC			X	X			En cas de MEC, elle consiste en un audit « ciblé » vignes réalisés l'année n+1 et/ou la mise en place d'une procédure renforcée	
			REC			X	X		X		
Seuils des manquants (VI.1°.e des CDC et article D.645-4 du CR)	non prise en compte des manquants dans la DR	m	PC	X	X					La baisse de rendement est proportionnelle au % de manquants. Si le manquement est constaté tardivement, le surplus de vins concernés est distillé.	
			REC				X			Si le manquement est constaté tardivement, le surplus de vins concernés est distillé.	
	Absence de déclaration mais prise en compte	m	PC	X							
			SYST						X		
Etat culturel de vigne (VI.1°.f° des CDC)	Mauvais état sanitaire des baies ou absence de maturité	m/M /G	PC	X	X	X				En cas de manquement majeur ou grave, il peut être prononcé au titre de la MEC un audit « ciblé » « vignes » réalisés l'année n+1 et/ou la mise en place d'une procédure renforcée et/ou une obligation de tri et/ou un contrôle maturité terrain peut être prononcé et/ou une interdiction d'utilisation de machine à vendanger	
			REC	X	X	X	X	X			
			SYST		X	X	X				X
Préservation de l'enherbement des tournières (VI.2°.a des CDC)	Préservation non assurée	m	PC	X							
			SYST						X		
Enherbement inter-rangs (VI.2°.a du CDC de Viré Clessé)	Absence de couvert végétal ou de couverture sur au moins 20% de la superficie comprise entre deux rangs dans le cas d'un désherbage chimique	M	PC	X		X				En cas de MEC, elle consiste en un audit « ciblé » vignes réalisés l'année n+1	
			REC			X	X				

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Manquement(s)	Gravité	fréquence	Sanctions						
				AV	BR	MEC	RAO	SH	RH	Autres sanctions ou observations
Préservation des caractéristiques des sols (VI.2°.a des CDC)	Absence de déclaration de travaux ou travaux réalisés non conformes aux cahiers des charges	m/G	PC	X		X	X			La MEC comprend le cas échéant l'arrêt des travaux et la remise en état de la parcelle
			REC			X	X	X	X	
Préservation des caractéristiques du milieu (VI.2° du CDC de Mercurey, de Pouilly-Fuissé et saint Véran)	Destruction dans les parcelles de cadoles, murs en pierres sèches existants.	m	PC	X		X				La MEC consiste en une remise en l'état
			REC			X		X		
Lutte contre la flavescence dorée (VI.2°.b des CDC)	Absence d'attestation ou absence de vérification scientifique de la méthode	m	PC	X		X				La MEC peut consister en l'obligation de suivre la parcelle (test de virose)
	Absence de suivi (si mqt ci-dessus)	G	PC				X			
Sélection massive et utilisation de clones (VI.2°C du Viré-Clessé)	Non respect de la proportion de clones à la plantation	M	PC/REC			X	X			la parcelle ne peut plus bénéficier de l'AOC jusqu'à sa mise en conformité. MEC : les vins issus de cette parcelle peuvent être déclassés ou repliés
			SYST			X	X		X	
Interdiction de certains matériels végétaux (VI. 2° c du CDC Bourgogne)	Absence d'attestation	m	PC	X		X				Contrôle ciblé de la parcelle dès lors qu'elle est en production
	Non respect de l'interdiction	G	PC				X			
Utilisation des boues et compost (art. D645-2 du CRPM)	Utilisation de boues et de compost est interdite	G	PC				X	X		
			REC						X	
Irrigation (art D645-5 du CRPM)	L'irrigation des vignes est interdite	G	PC				X	X		
			REC						X	
Récolte, transport et maturité du raisin (chapitre VII des CDC)										
Maturité du raisin (VII. 1° a des CDC et art D645-6 II du CRPM) Richesse minimale en sucre et TAVN (VII. 2° des CDC)	Absence de suivi	M	PC	X		X				En cas de MEC, elle consiste en un audit « ciblé » réalisé l'année n+1 (ou n pour la cuverie) soit dans les vignes ou en cuverie
			REC			X		X		
Obligation de vendanger entièrement les parcelles (art. D645-11 du CR)	Parcelle non vendangée ou vendangée partiellement	G	PC				X			En cas de MEC, elle consiste en un audit « ciblé » vignes réalisé l'année n+1
			REC			X	X			
Obligation de vendanger à la main (VII.1° b des DC du Clos de Tart, la Tâche la Romanée, la Romanée Conti)	Vendanges à la machine à vendanger	G	PC				X			
			REC				X		X	

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Manquement(s)	Gravité	fréquence	Sanctions						
				AV	BR	MEC	RAO	SH	RH	Autres sanctions ou observations
Dispositions particulières de transport de la vendange : protection contre les intempéries (VII. b d des CDC)	La vendange n'est pas protégée de la pluie pendant son transport et sa réception	M	PC	X		X				En cas de MEC, elle consiste en un ou des contrôles du TAVNM
			REC			X				
			SYST			X			X	
Dispositions particulières de récolte : capacité contenants lors du transport (VII. b et du CDC de Viré Clessé)	Vendanges transportées dans des contenants supérieurs à 3 tonnes	M	PC	X						
			REC				X	X		
Dispositions particulières de transport de la vendange : matériels de récolte et de transport de la vendanges propres et entretenus (CDC de Bouzeron et de saint Véran)	Absence de procédure ou de suivi	m	PC	X		X				En cas de MEC, elle consiste en un audit cuverie pendant les vendanges.
			REC				X		X	
Rendements – Entrée en production (chapitre VIII des CDC)										
Respect des rendements (VIII. 1° des CDC)	Rendement revendiqué au dessus du rendement autorisé	M	PC				X			Le retrait concerne le surplus et il est prouvé par une attestation du distillateur
Entrée en production de jeunes vignes et destruction excédent (art D 645-8 du code rural)	Revendication des volumes	M	PC				X			Le retrait est prouvé par une attestation du distillateur
			REC						X	
Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage (chapitre IX des CDC)										
Réception et pressurage (IX. 1° a du CDC Bourgogne PTG pour les rosés)	Absence de carnet de pressoir	m	PC	X						
			REC					X		
Assemblage des cépages (IX. 1° a des CDC)	Non respect des % d'assemblage indiqués dans les CDC	G	PC				X			
			REC						X	
Fermentation malolactique (IX. 1° b des CDC des vins rouges et rosés)	Absence d'enregistrement	m	PC	X		X				La MEC consiste en une analyse sur ce paramètre d'un ou de plusieurs lots
	Non respect de la norme analytique	M	PC	X		X				
			REC				X			

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Manquement(s)	Gravité	fréquence	Sanctions						
				AV	BR	MEC	RAO	SH	RH	Autres sanctions ou observations
Glucose-Fructose (IX. 1°. c des CDC)	Absence d'enregistrement	m	PC	X		X				En cas de MEC, elle consiste en un contrôle du paramètre sur un ou plusieurs lots
			REC			X		X		
	Non respect de la norme analytique	<i>Voir contrôle produits</i>								
Pratiques œnologiques : concentration partielle des moûts de raisins (IX. d es CDC des vins rouges)	Dépassement de 10% du volume ou volume de départ supérieur au rendement butoir	G	PC			X	X			En cas de MEC, elle consiste en un audit « ciblé » cuverie ou vignes réalisé l'année
			REC			X	X		X	
PO : interdiction des morceaux de bois de chêne (IX. 1°. d des CDC)	Utilisation de morceaux de bois de chêne	G	PC				X			En cas de MEC, elle consiste en un audit « ciblé » cuverie réalisé l'année n ou n+1
			REC			X	X		X	
PO : titre alcoométrique total maximum (IX. 1°. b des CDC)	Absence d'enregistrement	m	PC	X		X				En cas de MEC, elle consiste en un contrôle du paramètre sur un ou plusieurs lots
Pratiques œnologiques : interdiction des charbons œnologiques (IX. 1° d des CDC des vins rosés)	Emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, pour les vins rosés	G	PC				X			En cas de MEC, elle consiste en un audit « ciblé » cuverie réalisé l'année n+1
			REC				X		X	
Matériel interdit (IX. 1°. e des CDC)	Utilisation de pressoirs continus	M	PC			x	X			En cas de MEC, elle consiste en un audit « ciblé » cuverie réalisé l'année n ou n+1 et/ou un passage en procédure renforcée
			REC			X			X	
Capacité globale de la cuverie de vinification (IX. 1°. f des CDC)	Non respect des règles de capacité minimale	M	PC	X	X					La baisse de rendement est sur l'ensemble de l'exploitation et est proportionnelle à la capacité réelle de cuverie
			REC						X	

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Manquement(s)	Gravité	fréquence	Sanctions						
				AV	BR	MEC	RAO	SH	RH	Autres sanctions ou observations
Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène) (IX. 1°. g des CDC)	Absence de séparation des locaux et/ou gestion insatisfaisante des effluents vinicoles	m	PC	X						
			REC					X		
	Présence de substances à risque ou odorantes et/ou de matières sèches dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).	G	PC	X			X			En cas de MEC, elle consiste en un audit « ciblé » cuverie réalisé l'année n+1 et en la mise en place d'une procédure renforcée
			REC					X		
	Absence d'innocuité de matériel ou hygiène insuffisante ou gestion des effluents viticoles non conforme aux CDC	G	PC	X			X			En cas de MEC, elle consiste en un audit « ciblé » cuverie réalisé l'année n ou n+1 et en la mise en place d'une procédure renforcée
			REC					X		
Elevage : durée (IX. 1°. H des CDC)	Non respect de la durée d'élevage	G	PC			X	X			En cas de MEC, elle consiste en un audit « ciblé » cuverie réalisé l'année n ou n+1 et en la mise en place d'une procédure renforcée
			REC					X		
Elevage : maîtrise des températures (IX. 1°. h des CDC)	Absence d'enregistrement de la température suivant une fréquence adaptée	m	PC	X						
			REC					X		
	Température constatée supérieure à celle du CDC	M/G	PC	X			X			En cas de MEC, il s'agit de la mise en place de la procédure renforcée
			REC				X		X	
Disposition spécifique « primeurs » (IX.2 CDC Mâcon)	Vins issus de raisons récoltés sur plusieurs millésimes	M				X	X			La MEC est un retrait de la mention
Disposition relatives au conditionnement : registres (IX. 2° des CDC)	Non respect des règles	m	PC	X		X				En cas de MEC, il s'agit de la mise en place de la procédure renforcée
			REC			X				La MC est obligatoire et il s'agit de la mise en place de la procédure renforcée
			SYST			X		X	X	
Disposition relatives au conditionnement : bulletin d'analyses (IX. 2° des CDC)	Absence de suivi	m	PC	X		X				La MEC est obligatoire et consiste en la réalisation de l'analyse en contrôle externe
			REC	X		X				La MEC est obligatoire et consiste en la réalisation de l'analyse de l'ensemble des paramètres analytiques en contrôle externe et en un passage en procédure renforcée
			SYST						X	

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Manquement(s)	Gravité	fréquence	Sanctions						
				AV	BR	MEC	RAO	SH	RH	Autres sanctions ou observations
Dispositions relatives au stockage (IX. 3° des CDC)	Absence d'enregistrement selon une fréquence adaptée de la température	m	PC	X		X				En cas de MEC, il s'agit de la mise en place de la procédure renforcée
			REC			X			X	
Circulation des vins entre entrepositaires agréés (IX. 5°. a du CDC Mâcon)	Circulation des vins avec la mention primeur avant la date indiquée dans le CDC	M/G	PC	X						En cas de MEC, il s'agit de la mise en place de la procédure renforcée
			REC			X			X	
Date de mise en marché à destination du consommateur (IX. 4°. a des CDC)	Les vins sont mis à la consommation avant la date indiquée dans les CDC	M	PC	X						En cas de MEC, il s'agit de la mise en place de la procédure renforcée
			REC	X		X		X		
			SYST					X	X	
Règles de présentation et d'étiquetage (XII ; 1 et 2° des CDC)	Non respect des règles générales et particulières de présentation et d'étiquetage	m	PC	X						
			REC					X		
Conservation des échantillons représentatifs (point III de l'article D.645-18 du CR +PC)	Absence de conservation des échantillons	M	PC	X		X	X			Contrôle d'un lot supplémentaire dans l'année (si impossible: procédure renforcée). possibilité de retirer l'AOC lorsque l'absence de conservation est constatée dans le cadre d'un report La MEC consiste en la mise en place de la procédure renforcée
			REC	X		X		X		
Obligations déclaratives (chapitre II des CDC)										
Déclaration de revendication	Non respect des délais	m	PC	X						
			REC					x		
	Volumes expédiés en l'absence de déclaration	G	PC			X			X	La MEC peut consister en un rapatriement du ou des lots concernés ou une destruction d'un volume équivalent
Déclaration TSE	Utilisation de TSE sans la déclaration préalable	m	PC	X				X		
			REC						X	

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Manquement(s)	Gravité	fréquence	Sanctions						
				AV	BR	MEC	RAO	SH	RH	Autres sanctions ou observations
Déclaration de transaction ; En cas de procédure renforcée déclaration de mise à la consommation ; Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	Volumes expédiés en l'absence de déclaration ou pendant la période de blocage	G	PC			X		X	X	La MEC peut consister en un rapatriement du ou des lots concernés ou une destruction d'un volume équivalent
Déclaration de repli	Absence de déclaration ou délai non respecté	m	PC	X						Le vin doit retourner dans son AOC initiale
			REC	X		X				
			SYST			X		X	X	
Déclaration de déclassement	Absence de déclaration de repli/récapitulatif des déclassements ou non-respect des délais	m	PC	X						
			REC					X	X	
Déclaration de plantation et de replantation (CDC Mâcon)	Non-respect des délais et des modalités fixés dans le CDC	m	PC	X						
Déclaration d'affectation parcellaire (CDC du Mâcon)	Revendication d'une AOC sans affectation parcellaire	M	PC	X			X			
			REC				X	X	X	
	non correspondance entre la déclaration d'affectation et la déclaration de récolte (surface)	m	PC	X			X			La MEC peut consister à une correction des déclarations de récolte et de revendication afin qu'elles correspondent à la DAP
			REC	X			X	X		
Parcelle déjà affectée sur une autre AOC		M	PC				X			

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Manquement(s)	Gravité	fréquence	Sanctions						
				AV	BR	MEC	RAO	SH	RH	Autres sanctions ou observations
Déclaration d'affectation parcellaire (CDC bourgogne et coteaux Bourguignons)	Revendication d'une AOC sans affectation parcellaire	M	PC	X			X			
			REC				X	X	X	
	non correspondance entre la déclaration d'affectation et la déclaration de récolte (surface)	m	PC	X		X				La MEC peut consister à une correction des déclarations de récolte et de revendication afin qu'elles correspondent à la DAP
			REC	X		X	X			
Parcelle déjà affectée sur une autre AOC	M	PC				X				
Déclaration de remaniement des parcelles	Non respect des délais et des modalités fixés dans le CDC	m	PC	X						
Déclaration de renonciation à produire	Absence de déclaration	m	PC	x						
Plan général des lieux de stockage	Impossibilité de déterminer le nombre, la désignation et la contenance des récipients	m	PC	X		X				La MEC peut consister en un ou des contrôles supplémentaires sur les produits.
			REC			X		X		
Registre TSE	Absence de tenue du registre TSE	m	PC	X				X		
			REC						X	
Attestation de livraison des vins aux usages industriels en cas de DRA et/ou de VSI (art. D 645-14 du code rural)	Absence d'attestation	M	PC	X		X				En cas de MEC, il s'agit de la mise en place de la procédure renforcée
			REC			X				En cas de MEC, elle consiste en un audit « ciblé » cuverie réalisé l'année n ou n+1 et en la mise en place d'une procédure renforcée

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Manquement(s)	Gravité	fréquence	Sanctions							
				AV	BR	MEC	RAO	SH	RH	Autres sanctions ou observations	
VCI (décret n° 2013-1051 du 22 novembre 2013).	Absence ou tenue erronée du registre de VCI	m	PC	X		X				La MEC peut consister en une interdiction de constituer du VCI pendant une ou plusieurs campagnes	
			REC	X		X	X	X			
	Dépassement du volume de VCI	M	PC				X			Le retrait d'AOC concerne les volumes déclarés en VCI	
			REC				X				Le retrait d'AOC concerne tous les volumes déclarés en VCI de l'année
			SYST				X		X		
	non-respect de la date de blocage du VCI	G	PC			x				La MEC peut consister en une interdiction de constituer du VCI pendant une ou plusieurs campagnes ou à une destruction de volume équivalent	
			REC			X		X			
			SYST			X			X		
	VCI non détruit en cas de non revendication, de diminution de surface ou de cessation d'activité	M	PC			X				La MEC consiste en une destruction de volume équivalent	
			REC			X		X			
	Conditionnement avant la revendication	m	PC	X						La MEC consiste en un contrôle organoleptique du produit	
			REC			X					
			SYST			X		X	X		
stockage non séparé avant la revendication	m	PC	X						La MEC consiste en une destruction de tout ou partie du lot concerné		
		REC			X						
		SYST			X		X	X			

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Manquement(s)	Gravité	fréquence	Sanctions							
				AV	MEC	RRQ	RAO	SH	RH	Autres sanctions ou observations	
<i>Examens analytiques et organoleptiques</i>											
Examens organoleptiques	Manquement organoleptique	m	PC	X	X						En cas de MEC, elle consiste en un contrôle d'un lot supplémentaire dans l'année
			REC	X	X						En cas de MEC, elle consiste en un contrôle de tous les lots conditionnés ou étant conditionnés dans l'année.
		M	PC	x	x	X	X				En cas de MEC, elle consiste en un contrôle de tous les lots conditionnés ou étant conditionnés dans l'année. le retrait définitif du bénéfice de l'AOC ne peut être prononcé que dans le cadre de la procédure renforcée.
			REC		X	X	X				En cas de MEC, elle consiste en la mise en place de la procédure renforcée. Un audit cuverie dans l'année n ou n+1 peut être diligenté. le retrait définitif du bénéfice de l'AOC ne peut être prononcé que dans le cadre de la procédure renforcée.
		G	PC		X		X				En cas de MEC, elle consiste en la mise en place de la procédure renforcée. Un audit cuverie dans l'année n ou n+1 peut être diligenté.
			REC		x		X	X	X		
<i>Examens analytiques et organoleptiques</i>											
Examens analytiques	Manquement sur le glucose fructose ou le TAV total ou l'acidité totale	m/ G	PC	X	x					En cas de MEC, il s'agit d'un contrôle d'un lot ou plusieurs lots supplémentaires dans l'année	
			SYST		X		X				
	Manquement sur l'acidité volatile ou le SO2 total ou TAV mini	G	PC				X			Le retrait concerne uniquement le lot ou la partie du lot non expédié. En cas de MEC, il s'agit d'un audit cuverie n ou n+1	
			REC				x	X		Le retrait concerne uniquement le lot ou la partie du lot non expédié. La MEC est obligatoire et il s'agit d'un audit cuverie n ou n+1	

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Manquement(s)	Gravité	fréquence	Sanctions					
				AV	MEC	MPC	SR	RR	Autres sanctions ou observations
Obligations des ODG									
Procédure couvrant les thèmes cités dans la directive	Absence de formalisation des procédures	m/ M/G	PC	X	X	X			En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC			X	X	X	
Diffusion des informations aux opérateurs et à SIQOCERT dont la mise à disposition des CDC	Défaut de diffusion des informations auprès des opérateurs ou à SIQOCERT	m	PC	X					
			REC			X	X		
	Défaut de diffusion du plan de contrôle aux opérateurs	G	PC				X		
			REC					X	
Formation des dégustateurs	Absence de formation des dégustateurs	G	PC	X	X				En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC				X		
	Non diffusion de la liste des dégustateurs formés	M	PC	X					
			REC				X		
	Négligences dans le contenu de la liste des dégustateurs	m	PC	X	X				En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC		X		X		
Enregistrement des déclarations d'identification et des déclarations	Défaut de suivi et ou d'enregistrement des déclarations des opérateurs	M	PC		X				En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC				X		
Liste des opérateurs identifiés et transmission à SIQOCERT	Absence de liste des opérateurs identifiés ou non transmission à SIQOCERT	G	PC				X		
			REC					X	

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Manquement(s)	Gravité	fréquence	Sanctions					
				AV	MEC	MPI	SR	RR	Autres sanctions ou observations
Réalisation du contrôle interne et du suivi des mesures correctives	Absence ou insuffisance de méthodologie et de modalités écrites décrivant le déroulement du contrôle interne	m/ M/G	PC	X	X	X			En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC		X	X	X	X	
	Planification des contrôles internes absente ou incomplète (critères de choix et obligation de contrôler tous les opérateurs dans un délai donné)	m/ M	PC	X	X				En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC			X	X		
	Non respect de la fréquence des contrôles internes	M/G	PC	X	X				En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC			X	X	X	
	Négligences dans le contenu des rapports de contrôle interne	m/ M	PC	X					
			REC			X	X		
	Défaut dans le suivi des contrôles internes dont les manquements	m/ M	PC	X	X				En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC		X	X	X		
	Non prise en compte d'un manquement lors d'un contrôle interne	M/G	PC	X	X				La MEC est obligatoire et elle consiste en un audit terrain supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC			X	X	X	
Négligence dans la réalisation terrain d'un contrôle interne	m/ M/G	PC	X	X				En cas de MEC, elle consiste en un audit terrain supplémentaire à la charge de l'ODG	
		REC		X	X	X	X		En cas de MEC, elle consiste en à la mise en place d'une formation concernant les personnes ayant réalisé le contrôle interne
Transmission des manquements à SIQCERT	Absence d'envoi à SIQCERT des fiches de manquements selon les modalités du plan	G	PC	X	X	X			En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC			X	X	X	
Traçabilité des activités liées au contrôle interne (conservation 5 ans)	Non mise à disposition à SIQCERT des informations relatives au contrôle interne	m	PC	X	X				En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC			X			

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Manquement(s)	Gravité	fréquence	Sanctions					
				AV	MEC	MPI	SR	RR	Autres sanctions ou observations
Moyens humains et matériels	Absence de description ou insuffisance dans la description des moyens humains et techniques pour la réalisation du contrôle interne	m/ M	PC	X	X				En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC		X	X	X		
	Absence de description ou insuffisance dans la description des liens entre l'ODG et le personnel en charge du contrôle interne et/ou des modalités encadrant leur activité	m/ M	PC	X	X				En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC		X	X	X		
	Insuffisance des moyens matériels et/ou humains en charge du contrôle interne	m/ M/G	PC	X	X	X			En cas de MEC, elle consiste en à la mise en place d'une formation concernant les personnes ayant réalisé le contrôle interne
			REC		X	X	X	X	
VCI	Absence de transmission des données à SIQOCERT ou à l'INAO	G	PC	X	X				En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC		X	X			
			SYST				X	X	
	Erreur dans le suivi du VCI	m/ M/G	PC	X	X				En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC		X	X			
			SYST				X	X	

8- Dispositions transitoires

Ces dispositions s'appliquent pour les appellations Mâcon, Pouilly-Fuissé, Pouilly-Loché, Pouilly-Vinzelles, Saint-Véran et Viré-Clessé dont le cahier des charges était préalablement contrôlé au travers d'un plan d'inspection.

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 fiés par l'INAO, les contrôles supplémentaires et toute autre sanction notifiée par l'INAO ainsi que les recours en instance de traitement auprès de l'organisme d'inspection.