



Syndicat des Côtes de Provence  
reconnu ODG

## AOC CÔTES DE PROVENCE

### PLAN D'INSPECTION

**VERSION APPROUVEE LE 21 JUILLET 2015**

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

Vu la proposition de l'Association Viticole Provençale d'Inspection (AVPI) représentée par son directeur Mme Violaine LAURENT, en date du 07/05/2015.

Vu l'avis du Syndicat des Côtes de Provence reconnu Organisme de Défense et de Gestion (ODG) représenté par son président M. Eric PASTORINO, en date du 11/05/2015

VERSION	DATE	ÉVOLUTION
1	08 Juillet 2008	Création
2	08 Juin 2009	Modification
3	24 Juin 2009	Modification
4	06 Août 2009	Modification
5	24 Mars 2010	Modification
6	18 Mai 2010	Modification
7	25 Novembre 2010	Modification
8	24 Septembre 2013	Modification
9	7 Mai 2015	Modification

## SOMMAIRE

INTRODUCTION.....	3
<b>I. – CHAMP D'APPLICATION</b> .....	4
I. A. – SCHÉMA DE VIE .....	4
I. B. – ÉVALUATION / CLASSIFICATION DES OPÉRATEURS .....	5
<b>II. - ORGANISATION DES CONTRÔLES</b> .....	5
II. A. – CONDITIONS GÉNÉRALES .....	5
II. B. – RÉPARTITION DES FRÉQUENCES DES CONTRÔLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTRÔLE DU PRODUIT .....	9
<b>III. – MODALITÉS DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES</b> .....	10
III. A – IDENTIFICATION ET HABILITATION DE L'OPERATEUR .....	10
III. B. – CONDITIONS DE PRODUCTION .....	11
III. C. – OBLIGATIONS DÉCLARATIVES .....	15
III. D. – CONTRÔLE PRODUIT.....	18
<b>IV. – MODALITÉS D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES</b> .....	19
IV. A. – AUTOCONTRÔLES .....	19
IV. B. – CONTRÔLES EXTERNES .....	19
<b>V. – ÉVALUATION DE L'ODG</b> .....	23
<b>VI. – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS</b> (cf. annexe 10).....	24
VI. A. – MESURES DE CORRECTION DANS LE CADRE DU CONTRÔLE INTERNE .....	24
VI. B. – CONTRÔLES EXTERNES .....	24
<b>ANNEXES</b> .....	25
ANNEXE 1 : Contrôle et échantillonnage au vignoble.....	30
ANNEXE 2 : Contrôle des règles d'encépagement à l'exploitation et du potentiel maximum de production	30
ANNEXE 3 : Contrôle spécifique de la densité de plantation .....	30
ANNEXE 4 : Contrôle spécifique du pourcentage de manquants .....	30
ANNEXE 5 : Contrôle spécifique des règles de taille .....	30
ANNEXE 6 : Contrôle spécifique des règles de palissage.....	30
ANNEXE 7 : État cultural global .....	30
ANNEXE 8 : Méthodologie contrôle de la charge maximale moyenne à la parcelle .....	30
ANNEXE 9 : Méthodologie contrôle de l'entretien du chai et du matériel vinaire .....	30
ANNEXE 10 : Grille de traitement des manquements.....	31

## INTRODUCTION

Ce plan d'inspection a pour objet d'organiser le contrôle du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence » et « Côtes de Provence » complété des noms des dénominations géographiques complémentaires (DGC)

Ce plan d'inspection permet de s'assurer du bon respect de l'origine des produits, du bon respect des dispositions relatives à la production, la transformation, l'élaboration et au conditionnement. Il permet de vérifier l'acceptabilité des produits dans cette appellation.

Les conditions de production sont décrites dans le cahier des charges homologué par le décret en date du 5 mars 2013.

Ce plan d'inspection est présenté par l'AVPI, organisme d'inspection agréé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) le 31 juillet 2008.

Ce plan d'inspection rappelle et précise :

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

**I. – CHAMP D'APPLICATION****I. A. – SCHÉMA DE VIE**

ÉTAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
Plantation de la vigne	Producteur de raisins	Aire géographique et aire parcellaire délimitée
		Encépagement
		Densité de plantation
		Potentiel de production
Conduite du vignoble	Producteur de raisins	Mode de conduite <ul style="list-style-type: none"> <li>• pourcentage de manquants</li> <li>• règles de taille</li> <li>• règles de palissage</li> <li>• état cultural global</li> <li>• charge maximale moyenne à la parcelle</li> </ul>
		Autres pratiques culturales <ul style="list-style-type: none"> <li>• ébourgeonnage du pied</li> <li>• travaux d'aménagements de parcelle</li> </ul>
		Irrigation
Récolte	Producteur de raisins	Suivi de la maturité, richesse minimale en sucre des raisins, TAVNm
		Rendement (en hl/ha)
Pressurage	Producteur de moût	Matériel interdit
Vinification	Vinificateur	Lieu de vinification
		Matériel interdit
		Capacité globale de cuverie
		Maîtrise des températures de fermentation
		Entretien du chai et du matériel vinaire
		Enrichissement
		Règles d'assemblage
		Pratiques œnologiques interdites
		Élaboration par type de produit
		Normes analytiques après fermentation alcoolique
		DPLC
		Volume Complémentaire Individuel (VCI)
		Volume Substituable Individuel (VSI)
Élevage	Éleveur de DGC	Durée et modalités d'élevage
Stockage	Détenteur de vins en vrac	Maîtrise de la température de stockage des vins en vrac
		Suivi œnologique
Circulation entre entrepositaires agréés	Détenteur de vins en vrac	Circulation entre entrepositaires agréés
		Analyses
		Qualité organoleptique
Conditionnement	Conditionneur	Conditionnement
		Identification du lieu de stockage
		Maîtrise des températures de stockage des produits conditionnés
		Analyses (dont fermentation malolactique)
Qualité organoleptique	Conditionneur	Qualité organoleptique
		Date de mise à la consommation

**I. B. – ÉVALUATION / CLASSIFICATION DES OPÉRATEURS**

Néant.

**II. - ORGANISATION DES CONTRÔLES****II. A. – CONDITIONS GÉNÉRALES****II. A. 1. – Identification de l'opérateur**

Tout opérateur défini dans le schéma de vie doit remplir une déclaration d'identification, selon le modèle validé par l'INAO, qu'il peut se procurer auprès de l'ODG.

La déclaration d'identification comporte les renseignements relatifs à l'identification de l'opérateur et est accompagnée des éléments de description de l'outil de production en fonction de son activité.

Pour les opérateurs producteurs de raisin ou de moût ou vinificateur la déclaration d'identification est transmise à l'ODG, par courrier simple ou recommandé avec accusé de réception, avant le 1<sup>er</sup> juin de l'année de la première déclaration de récolte ou de revendication, sauf cas particuliers admis par l'INAO.

Pour les autres activités, au plus tard 15 jours avant l'achat du vin.

La date de réception par l'ODG de la déclaration d'identification est indiquée sur celle-ci.

Si le dossier est complet, l'ODG a 15 jours ouvrés pour l'enregistrer et le transmettre à l'AVPI.

Tout dossier incomplet sera retourné par l'ODG à l'opérateur concerné dans les 15 jours ouvrés suivant sa réception.

La mise à jour de la liste des opérateurs identifiés et l'enregistrement de la déclaration d'identification ou des documents équivalents sont effectués par l'ODG.

**II. A. 2 – Modification de l'outil de production**

En cas de modification majeure de l'outil de production, l'opérateur est tenu d'en informer l'ODG, dans le mois qui suit la modification majeure, par le dépôt d'une nouvelle déclaration d'identification, qui donnera lieu à une nouvelle procédure en vue de l'habilitation sur les modifications induites par ces changements.

Est considérée comme une modification majeure :

- le changement de l'identité de l'opérateur (autre qu'une modification de la structure juridique ou que la transmission de la totalité de l'exploitation au sein de la famille)
- l'augmentation ou la diminution de 30 % du vignoble, au delà de 3 fois la superficie minimale d'installation admise en appellation Côtes de Provence
- le changement du lieu de vinification ou de conditionnement ou de stockage.

En cas de succession, arrêt activité, modification de la structure juridique et modification des renseignements généraux sur l'opérateur, l'opérateur est tenu d'en informer l'ODG dans le mois suivant cette modification en remplissant, *a minima*, la partie identification de l'opérateur sur la déclaration d'identification et en signant l'engagement.

## **II. A. 3. – Habilitation de l'opérateur**

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

Les résultats en vue des habilitations des producteurs de raisins réalisés par l'ODG sont à transmettre à l'AVPI avant le 20 août.

Pour les opérateurs producteurs de raisins l'AVPI réalise les contrôles en vue des habilitations et transmet ses constats à l'INAO avant le 20 août. Pour les opérateurs producteurs de moût et vinificateur, l'AVPI a un délai de 1 mois suivant la réception de la DI pour réaliser les contrôles en vue de l'habilitation et transmettre ses constats à l'INAO.

Pour les autres opérateurs, l'AVPI dispose d'un délai de 6 mois pour réaliser les contrôles sur site, en l'absence d'équivalence avec d'autres AOC, et 1 mois pour les contrôles documentaires.

Cependant l'AVPI peut faire un contrôle en vue de l'habilitation sur la base d'un seul contrôle documentaire sans prévoir un contrôle sur le terrain avant la fin du cycle de production si l'AVPI peut justifier qu'un contrôle sur place, permettant de s'assurer de leur conformité aux règles structurelles, a déjà été effectué.

A l'issue des contrôles en vue de l'habilitation l'AVPI établit le rapport et le transmet à l'INAO. Le directeur de l'INAO, dans le cas d'un avis favorable, inscrit l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités ; à l'inverse, il notifie directement à l'opérateur un refus d'habilitation motivé. L'ODG et l'AVPI sont informés par l'INAO des avis favorables ou de refus d'habilitation.

*Rmq : Un opérateur peut être habilité en présence d'un manquement mineur si celui-ci met en place un plan d'action pertinent de mise en conformité validé par l'INAO.*

La liste des opérateurs habilités, mentionnant leur(s) localisation(s) et les activités pour lesquelles ils sont habilités, est consultable auprès de l'ODG et auprès des services de l'INAO.

## **II. A. 4. – Contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle des produits**

Le contrôle des conditions de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement et le contrôle des produits comportent l'autocontrôle, le contrôle interne et le contrôle externe.

### **II. A. 4. 1. – Autocontrôles**

Contrôles réalisés par l'opérateur sur sa propre activité.

Le présent plan d'inspection définit les documents à produire par l'opérateur pour démontrer la réalisation de ces autocontrôles, ainsi que la durée de conservation de ces documents, qui par défaut est de 3 ans.

Les documents transmis à l'ODG et/ou à l'AVPI sont des pièces prises en compte dans les autocontrôles, il est de la responsabilité de l'opérateur de conserver ses preuves d'envoi (accusé d'envoi de fax, accusé de lecture de mail ou accusé de réception postal).

*Dans tous les cas, les délais commencent à compter de la réception, à l'AVPI ou à l'ODG, de documents complets et conformes.*

### **II. A. 4. 2. - Contrôles internes : environnement et organisation**

Contrôles réalisés par l'ODG afin de s'assurer du respect du cahier des charges par les opérateurs habilités. Ainsi l'ODG doit mettre en place une procédure de contrôle interne et doit décrire et respecter les points listés dans la directive INAO-DIR-CAC-01. Il doit également apporter la preuve de son aptitude à recueillir et gérer toutes les données remontant des opérateurs, ainsi que le suivi des actions correctives. L'ODG doit aussi conserver des preuves des contrôles internes effectués.

## **1. – Communication aux opérateurs du plan d'inspection**

Conformément aux dispositions de l'article R. 642-59 du code rural et de la pêche maritime, l'AVPI adresse le plan d'inspection approuvé par l'INAO à l'ODG, qui le communique aux opérateurs identifiés.

## **2. – Organisation du contrôle interne**

### **a. - Conditions générales**

Le présent plan d'inspection décrit les moyens techniques et humains dont dispose l'ODG pour assurer les opérations de contrôle interne auprès de ses membres. Le présent plan décrit les modalités et les méthodologies des contrôles internes, qui portent sur la vérification de la réalisation des autocontrôles et la vérification du respect du cahier des charges.

Les contrôles internes sont effectués de manière aléatoire, sans préavis ou sur rendez-vous seul ou en présence de l'opérateur ou de son représentant. Les opérateurs ou sections cadastrales contrôlés sont choisis par tirage au sort.

Les contrôles internes donnent lieu à la rédaction d'un rapport de contrôle interne et complété, le cas échéant, d'un relevé de manquement constaté pouvant donner lieu à des mesures de correction. Les mesures correctives auxquelles le contrôle interne de l'ODG peut donner lieu, ainsi que les modalités d'information de l'AVPI éventuellement aux fins de déclenchement de contrôles externes sont détaillées au chapitre VI. A. du présent plan d'inspection. Le suivi des mesures correctives afin de vérifier leur réalisation et leur efficacité relève de l'ODG. Celui-ci réalise les enregistrements du suivi des mesures correctives et les met à disposition de l'AVPI, selon les modalités indiquées au chapitre VI.A.

### **b - Personnel affecté au contrôle interne**

Les contrôles internes réalisés par l'ODG sont exercés par ses salariés ou par des prestataires de service sous contrat avec l'ODG. Un organigramme des personnels de l'ODG en charge du contrôle interne est établi, ainsi qu'un dossier personnel précisant leur champ de compétence et expérience professionnelle.

Ces personnels sont tenus de respecter une clause de confidentialité quant aux opérateurs contrôlés et aux résultats des contrôles. Dans leur activité de contrôle, les personnels affectés au contrôle interne peuvent être accompagnés ou non par des membres de la commission technique professionnelle de l'ODG.

### **c - Commission technique professionnelle de l'ODG**

L'ODG peut mettre en place des commissions techniques professionnelles, pour apporter leur expertise sur les étapes de la plantation de la vigne, la conduite du vignoble et la récolte.

L'ODG adresse aux producteurs de raisins habilités et techniciens qualifiés œuvrant auprès des opérateurs habilités de l'appellation un appel à candidature. Les critères de validation des candidatures sont définis dans le règlement intérieur de la Commission professionnelle de l'ODG.

Une commission technique professionnelle est composée d'au moins 3 membres. Les décisions sont prises à la majorité des membres. Chaque commission technique professionnelle est accompagnée d'un agent de l'ODG chargé du contrôle interne. Celui-ci ne prend pas part aux délibérations

### **II. A. 4. 3. - Contrôles externes**

Contrôles réalisés par l'AVPI sur l'activité de l'opérateur et de l'ODG, lui permettant d'évaluer des manquements éventuels au cahier des charges et au plan d'inspection.

Le présent plan fixe les modalités, les méthodologies et les fréquences des contrôles externes, lesquels portent sur la vérification de la réalisation des autocontrôles, le suivi des conditions de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement, le contrôle produit, et qui sont effectués de manière aléatoire, sans préavis ou sur rendez-vous en présence ou non de l'opérateur ou de son représentant.

Les opérateurs ou sections cadastrales contrôlés sont choisis par tirage au sort (inspection standard) ou sur demande de l'INAO ou en cas de transmission par l'ODG (inspection renforcée).

L'AVPI doit s'assurer que l'opérateur contrôlé ait à sa disposition la version en cours de validité du cahier des charges et du plan d'inspection et qu'il procède à des autocontrôles sur sa propre activité.

L'opérateur doit fournir à l'AVPI toutes les informations nécessaires à l'inspection. Dans le cas contraire, l'opérateur devra fournir les éléments en question dans les délais déterminés par l'AVPI. Le non respect de ces délais sera considéré comme un refus de contrôle.

Tout manquement aux exigences du cahier des charges et toute non-conformité du produit au regard de son acceptabilité dans l'appellation sera traité selon la procédure détaillée au Chapitre VI : Traitement des manquements.

L'AVPI peut recourir temporairement à la sous-traitance d'une partie de son activité de contrôle externe auprès d'un autre organisme de contrôle agréé par l'INAO et dans le respect des exigences de la norme EN ISO CEI 17020 type A ou selon d'autres normes d'évaluation de la conformité.

## II. B. – RÉPARTITION DES FRÉQUENCES DES CONTRÔLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTRÔLE DU PRODUIT

OPERATEUR	ÉTAPES	POINTS A CONTRÔLER	FRÉQUENCE MINIMALE		
			CONTRÔLES INTERNES	CONTRÔLES EXTERNES	GLOBALE
TOUS	Identification	Vérification si dossier complet	100% des déclarations / an	/	100%
	Habilitation des opérateurs	Règles structurelles	95 % des opérateurs producteurs de raisins / an	5 % des opérateurs producteurs de raisins non réalisé par l'ODG / an et 100 % des autres opérateurs / an	
Producteur de raisins	Plantation de la vigne	Aire géographique et aire parcellaire délimitée	15 % de la superficie revendiquée / an	5 % de la superficie revendiquée / an	20% de la superficie revendiquée / an
		Encépagement			
		Densité de plantation			
		Potentiel de production			
	Conduite du vignoble	Manquants			
		Règles de taille			
		Règles de palissage			
		Ébourgeonnage du pied			
		État cultural global			
		Charge maximale moyenne à la parcelle			
Récolte	Irrigation				
	Travaux d'aménagement de la parcelle				
Récolte	Suivi de la maturité, richesse minimale en sucres des raisins				
Producteur de moût	Pressurage	Matériel interdit	/	20% des opérateurs par an	
Vinificateur	Vinification	Lieu de vinification			
		Matériel interdit			
		Capacité globale de cuverie de vinification			
		Maîtrise des températures de fermentation			
		Entretien du chai et du matériel vinaire			
		Enrichissement			
		Pratiques œnologiques interdites			
		Élaboration par type de produit			
		Normes analytiques après fermentation alcoolique, TAVNm			
		DPLC			
VCI					
VSI					
Éleveur de DGC	Élevage	Durée et modalités d'élevage			
Détenteur de vins en vrac	Stockage	Maîtrise des températures de stockage des vins en vrac			
		Suivi œnologique			
Conditionneur	Conditionnement	Circulation entre entrepositaires agréés			
		Identification du lieu de stockage			
		Maîtrise des températures de stockage des produits conditionnés			
	Mise à la consommation	Conditionnement			
	Mise à la consommation	Mise à la consommation			

OPERATEUR	ÉTAPES	POINTS A CONTRÔLER	FRÉQUENCE MINIMALE	
			CONTRÔLES INTERNES	CONTRÔLES EXTERNES
Détenteur de vins en vrac ou conditionneur	Contrôle produit	Conformité du produit lors d'une transaction en vrac, d'une rétroaction ou d'un conditionnement (dont traçabilité, règles d'assemblage, homogénéité, normes analytiques, examen organoleptique, examen analytique...)	/	Au moins, 1 lot par couleur, par AOC et DGC, par millésime chez 100 % des opérateurs (hors transaction bailleur métayer)  100% des déclarations de rétroaction  100% des transactions hors du territoire national
ODG	Évaluation de l'ODG	Maîtrise de l'organisation des moyens humains et techniques Maîtrise de l'organisation documentaire Habilitation des opérateurs Contrôles internes Contrôle du VCI Mesures correctives prononcées Suivi des mesures correctives prononcées et transmission éventuelle à l'AVPI Mise en œuvre des actions de correction suite à un constat de manquement lors d'un audit ODG par l'AVPI	/	1 audit des procédures (rédaction et application des procédures) et de la vérification de la mise en œuvre effective du contrôle interne (respect des fréquences, suivi des mesures correctives et transmission à l'AVPI)  1 audit d'évaluation de la mise en œuvre effective du contrôle interne

### III. – MODALITÉS DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES

Ce chapitre fixe les points à contrôler, la répartition entre autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes, et comment sont réalisés ces contrôles.

#### III. A – IDENTIFICATION ET HABILITATION DE L'OPERATEUR

Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles externes
<b>1. Identification de l'opérateur</b>		
1. Conserver une copie de la déclaration d'identification envoyée à l'ODG.	1. Vérification systématique si la déclaration d'identification est complète et transmise dans les délais impartis	1. Enregistrement des déclarations transmises par l'ODG.
<b>2. Habilitation de l'opérateur</b>		
1. Respect des règles structurelles	1. Pour les nouveaux opérateurs vérification documentaire et sur site du respect des règles structurelles de toutes les unités culturelles  2. En cas de modification majeure de l'outil de production, vérification des points de contrôles induits par ces modifications.	1. Pour les nouveaux opérateurs vérification documentaire et sur site de tous les points de contrôle, non contrôlés par l'ODG, relatifs à leurs activités  2. En cas de modification majeure de l'outil de production, vérification des points de contrôles induits par ces modifications.

### III. B. – CONDITIONS DE PRODUCTION

Les conditions de production regroupe les règles structurelles (suivies de deux astérisques\*\* dans le texte, qui ne sont contrôlées qu'une seule fois, sauf modifications intervenues depuis le contrôle précédent) et les règles liées au cycle de production.

Le contrôle des outils de production portera à minima sur 30% des surfaces de l'exploitation de l'opérateur. Lors du contrôle d'une exploitation, la totalité de la surface est prise en compte. Les comptages ne sont effectués qu'à partir du moment où il est observé un écart lors du contrôle visuel.

*Rmq : Unité culturale : Surface plantée la même année d'un même cépage et conduite de façon homogène, à l'intérieur d'une ou plusieurs parcelles cadastrales*

#### OUTILS DE PRODUCTION

Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles externes
<b>1. Aire géographique et aire parcellaire délimitée**</b>		
1. Connaissance du classement des parcelles en appellation.  2. Tenue à jour de la fiche de compte CVI.  3. Tenue à jour des parcelles faisant l'objet d'un classement à titre dérogatoire jusqu'à la récolte 2021.	1. Contrôle documentaire et terrain (si nécessaire) du classement des parcelles en appellation.  2. Vérification de la tenue à jour de la fiche de compte CVI.  3. Contrôle documentaire et terrain des parcelles sous dérogation, le cas échéant.	1. Contrôle documentaire et terrain (si nécessaire) du classement des parcelles en appellation.  2. Vérification de la tenue à jour de la fiche de compte CVI.  3. Contrôle documentaire et terrain des parcelles sous dérogation, le cas échéant.
<b>2. Encépagement** (Annexe 2)</b>		
1. Respect de l'emploi de cépages autorisés, des critères d'entrée en production des jeunes vignes, des règles de proportion.  2. Tenue à jour de la fiche de compte CVI.	1. Contrôle documentaire et sur site du respect de l'emploi de cépages autorisés, des critères d'entrée en production et des règles de proportion.  2. Vérification de la tenue à jour de la fiche de compte CVI.	1. Contrôle documentaire et sur site du respect de l'emploi de cépages autorisés, des critères d'entrée en production et des règles de proportion.  2. Vérification de la tenue à jour de la fiche de compte CVI.
<b>3. Densité de plantation** (Annexe 3)</b>		
1. Respect de la densité de plantation définie dans le cahier des charges.  2. Tenue à jour de la fiche de compte CVI.  3. Conservation d'une copie de l'inventaire des unités culturales plantées avant le 31 août 1995 et dont la densité de plantation est comprise entre 3500 et 4000 pieds à l'hectare, transmise à l'ODG et à l'AVPI, ainsi qu'une copie des modifications apportées à ces parcelles transmises à l'ODG tous les ans (Fin de travaux d'arrachage ou de replantation...)	1. Contrôle documentaire et sur site du respect de la densité de plantation définie dans le cahier des charges.  2. Vérification de la tenue à jour de la fiche de compte CVI  3. Vérification de l'inventaire des unités culturales plantées avant 1995 et dont la densité de plantation est comprise entre 3500 et 4000 pieds/ha ainsi que des modifications avec transmission à l'AVPI.	1. Contrôle documentaire et sur site du respect de la densité de plantation définie dans le cahier des charges.  2. Vérification de la tenue à jour de la fiche de compte CVI  3. Vérification de l'inventaire des unités culturales plantées avant 1995 et dont la densité est comprise entre 3500 et 4000 pieds à l'hectare ainsi que des modifications.
<b>4. Potentiel maximum de production** (Annexe 2)</b>		
1. Calcul et tenue à jour du potentiel maximum de production par appellation et DGC, le cas échéant.	1. Contrôle documentaire et sur site du potentiel maximum de production par appellation et DGC.  2. Comparaison avec le potentiel de production de l'opérateur.	1. Contrôle documentaire et sur site du potentiel maximum de production par appellation et DGC.  2. Comparaison avec le potentiel de production de l'opérateur.
<b>5. Manquants (Annexe 4)</b>		
1. Tenue à jour de la liste des unités culturales dont le pourcentage de manquants est supérieur à 20 %	1. Contrôle documentaire et sur site du pourcentage de manquants, à partir de la liste établie par l'opérateur.	1. Contrôle documentaire et sur site du pourcentage de manquants, à partir de la liste établie par l'opérateur.
<b>6. Règles de taille (Annexe 5)</b>		
1. Respect des modes de taille et du nombre maximum d'yeux francs autorisés en appellation ou en DGC.  2. Réalisation de la taille au plus tard avant le stade phénologique E soient 3 feuilles étalées sur les 2 premiers yeux francs.	1. Contrôle sur site du respect des modes et du délai de taille et du nombre maximum d'yeux francs autorisés.	1. Contrôle sur site du respect des modes et du délai de taille et du nombre maximum d'yeux francs autorisés.

Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles externes
<b>7. Règles de palissage (Annexe 6)</b>		
1. Si écimage, respect de la hauteur du feuillage dans le cas d'un palissage « plan relevé » à 3 hauteurs de fils	1. Si écimage, mesure de la hauteur du feuillage dans le cas d'un palissage « plan relevé » à 3 hauteurs de fils.	1. Si écimage, mesure de la hauteur du feuillage dans le cas d'un palissage « plan relevé » à 3 hauteurs de fils.
2. Si écimage, respect de la longueur des rameaux situés dans le plan de palissage	2. Si écimage, mesure de la longueur des rameaux situés dans le plan de palissage	2. Si écimage, mesure de la longueur des rameaux situés dans le plan de palissage
<b>8. Ébourgeonnage du pied</b>		
1. Réalisation de l'ébourgeonnage du pied avant le stade phénologique J, nouaison.	1. Contrôle sur site de la réalisation de l'ébourgeonnage. avant le stade phénologique J, nouaison.	1. Contrôle sur site de la réalisation de l'ébourgeonnage avant le stade phénologique J, nouaison.
<b>9. État cultural global (Annexe 7)</b>		
1. Connaissance de la pression mildiou, oïdium, par l'intermédiaire d'un réseau référent ou par l'observation réalisée par l'opérateur.	1. Contrôle sur site de la pression mildiou et oïdium.	1. Contrôle sur site de la pression mildiou et oïdium (Annexe 7).
2. S'assurer d'un bon entretien du sol.	2. Contrôle sur site de l'entretien du sol.	2. Contrôle sur site de l'entretien du sol.
<b>10. Charge Maximale Moyenne à la Parcelle (Annexe 8)</b>		
1. Respect de la charge maximale moyenne à la parcelle, par unité culturale.	1. Contrôle sur site du respect de la charge maximale moyenne à la parcelle.	1. Contrôle sur site du respect de la charge maximale moyenne à la parcelle.
2. Programmation de moyens à mettre en œuvre pour réguler la charge maximale moyenne à la parcelle dans le cas d'un dépassement des limites autorisées dans le cahier des charges.	2. Vérification de la mise en œuvre des mesures de régulation de la charge, le cas échéant dans 50% des cas.	2. Vérification de la mise en œuvre des mesures de régulation de la charge, le cas échéant dans 50% des cas.
<b>11. Irrigation</b>		
1. Respect des dates d'autorisation d'irrigation accordée par l'INAO.	1. Contrôle du respect des dates d'autorisation d'irrigation et vérification de la transmission de la déclaration d'irrigation au plus tard le premier jour de l'irrigation, le cas échéant.	1. Contrôle de l'envoi de la déclaration et du respect des dates d'autorisation d'irrigation
2. Conservation d'une copie de la déclaration préalable à l'irrigation, par unité culturale, envoyée à l'AVPI.	2. Contrôle sur site de la charge maximale moyenne à la parcelle pour 15 % des déclarations	2. Contrôle sur site de la charge maximale moyenne à la parcelle pour 5 % des déclarations
3. Utilisation d'installation autorisée et vérification que la charge maximale moyenne à la parcelle des unités culturales irriguées ne dépasse pas le maximum autorisé.	3. Contrôle sur site du type d'installation d'irrigation pour 15% des déclarations.	3. Contrôle sur site du type d'installation d'irrigation pour 5% des déclarations.
<b>12. Travaux d'aménagement de la parcelle</b>		
1. Respect de l'interdiction des apports de terre exogène et de toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle (nivellement, remblaiement, décaissage...), à l'exclusion des travaux de reprofilage et défonçage classique (depuis le 30/03/2009)	1. Vérification du respect de l'interdiction des apports de terre exogène et de toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle (nivellement, remblaiement, décaissage...), à l'exclusion des travaux de reprofilage et défonçage classique.	1. Vérification du respect de l'interdiction des apports de terre exogène et de toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle (nivellement, remblaiement, décaissage...), à l'exclusion des travaux de reprofilage et défonçage classique.
<b>13. Suivi de la maturité, richesse minimale en sucres des raisins</b>		
1. Connaissance de la maturité par l'intermédiaire d'un réseau référent ou par mesure effectuée par l'opérateur, par îlot cultural.	1. Contrôle de la définition des parcelles constituant un îlot cultural au sein de l'exploitation ou positionnement dans un réseau référent.	1. Contrôle de la définition des parcelles constituant un îlot cultural au sein de l'exploitation ou positionnement dans un réseau référent.
2. Définition du protocole de mesure de la maturité mis en œuvre.	2. Contrôle de la définition du protocole de mesure de la maturité mis en œuvre.	2. Contrôle de la définition du protocole de mesure de la maturité mis en œuvre.
3. Conservation des mesures de la richesse minimale en sucres des raisins réalisées sur les îlots culturaux* de référence représentatifs de l'encépagement (à la vigne ou au quai de réception de la vendange).	3. Contrôle documentaire par sondage des enregistrements de mesure de la richesse minimale en sucres des raisins	3. Contrôle documentaire par sondage des enregistrements de mesure de la richesse minimale en sucres des raisins

\*Îlot cultural : Unités culturales de maturité homogène, dont la taille est définie par l'opérateur.

**OUTILS DE TRANSFORMATION, ÉLEVAGE, CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE**

Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles externes
<b>1. Lieu de vinification**</b>		
1. Implantation du chai de vinification dans l'aire géographique ou dans l'aire de proximité immédiate autorisée (Pas d'aire de proximité immédiate pour la DGC Ste Victoire)	Néant.	1. Contrôle documentaire sur la localisation du chai de vinification dans l'aire géographique ou dans l'aire de proximité immédiate de l'appellation.
<b>2. Matériel interdit**</b>		
1. Respect de l'interdiction d'emploi de vinificateurs continus, de pressoirs continus, d'érafloirs centrifuges et d'égouttoirs à vis de moins de 750 millimètres de diamètre.	Néant.	1. Contrôle sur site du respect l'interdiction d'emploi de vinificateurs continus, de pressoirs continus, d'érafloirs centrifuges et d'égouttoirs à vis de moins de 750 millimètres de diamètre.
<b>3. Capacité globale de cuverie**</b>		
1. Plan de cave mentionnant tous les contenants numérotés (type et contenance nominale) et indication sur les cuves de leur numéro et leur contenance nominale de manière indélébile. 2. Respect de la capacité globale de cuverie, augmenté du VCI, le cas échéant	Néant.	1. Contrôle sur site, par sondage, de l'exactitude du plan de cave et de l'indication sur les cuves de leur numéro et leur contenance nominale de manière indélébile. 2. Contrôle documentaire du respect de la capacité globale de cuverie, augmenté du VCI, le cas échéant. 3. Vérification documentaire des capacités d'élevage minimales pour les vins revendus en DGC, le cas échéant.
<b>3. Respect de la capacité d'élevage minimale pour les vins revendus en DGC, le cas échéant</b>		
<b>4. Moyens de maîtrise des températures de fermentation**</b>		
1. Mise en œuvre des dispositifs de maîtrise des températures des cuves de fermentation	Néant.	1. Contrôle sur site des dispositifs de maîtrise des températures des cuves de fermentation
<b>5. Entretien du chai et du matériel vinaire (Annexe 9)</b>		
1. Mise en œuvre de l'entretien global du chai et du matériel vinaire.	Néant.	1. Contrôle sur site de l'entretien global du chai et du matériel vinaire.
<b>6. Enrichissement</b>		
1. Respect des règles d'enrichissement. 2. Tenue à jour du registre de manipulation, le cas échéant.	Néant.	1. Contrôle documentaire par sondage du respect des règles d'enrichissement. 2. Contrôle documentaire des enregistrements sur le registre de manipulation, le cas échéant.
<b>7. Pratiques œnologiques interdites</b>		
1. Respect de l'interdiction du thermo traitement de la vendange (température supérieure à 40°C). 2. Respect de la limite d'utilisation du charbon œnologique, pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation issus de presse, sur 20 % du volume vinifié en rosé. 3. Respect de l'interdiction d'utilisation du charbon œnologique sur les vins issus des DGC. 4. Tenue à jour des registres de manipulation, le cas échéant.	Néant.	1. Contrôle sur site du respect de l'interdiction du thermo traitement de la vendange. 2. Contrôle documentaire et sur site du respect de la limite d'utilisation du charbon œnologique, pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation issus de presse, sur 20 % du volume vinifié en rosé. 3. Contrôle documentaire et sur site du respect de l'interdiction de l'utilisation du charbon œnologique sur les vins issus des DGC. 4. Vérification de la tenue à jour des registres de manipulation, le cas échéant.
<b>8. Élaboration par type de produit</b>		
1. Respect de l'élaboration par type de produit comme définie dans le cahier des charges.	Néant.	1. Contrôle documentaire, par sondage, du respect de l'élaboration par type de produit comme définie dans le cahier des charges.
<b>9. Normes analytiques après fermentation alcoolique, TAVNm</b>		
1. Tenue à jour d'un suivi de fermentation dont au moins une analyse après fermentation alcoolique de la teneur en sucres fermentescibles. 2. Respect du TAV naturel minimum (moyenne des cuves pour une couleur et un millésime donnés)	Néant.	1. Contrôle documentaire, par sondage, de la tenue d'un suivi de fermentation avec au moins une analyse de fin de fermentation alcoolique. 2. Contrôle documentaire, par sondage, du respect du TAVNm
<b>10. DPLC</b>		
1. Destruction des volumes produits au-delà des rendements autorisés avec conservation des attestations de destruction, le cas échéant.	Néant.	1. Contrôle documentaire, par sondage, de la destruction des volumes produits au-delà des rendements autorisés et de la conservation des attestations de destruction, le cas échéant.

Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles externes
<b>11. VCI</b>		
1. Les volumes de vins stockés au titre du VCI sont indiqués sur la déclaration de stock, le cas échéant	Néant.	1. Contrôle documentaire, par sondage, de la tenue à jour de la déclaration de stock, le cas échéant.
2. Interdiction de conditionnement du VCI		2. Contrôle, documentaire, de l'interdiction de conditionnement du VCI
3. Obligation de stockage séparé du VCI, sauf quand un récipient n'a pas pu être rempli entièrement avec l'AOC. Ne concerne qu'un seul et unique récipient, inscrit dans le registre spécifique du VCI		3. Contrôle documentaire, par sondage, du respect des modalités de stockage du VCI.
4. Tenue à jour du registre spécifique du VCI,		4. Contrôle documentaire, par sondage, de la tenue à jour du registre spécifique VCI
<b>12. VSI</b>		
1. Destruction des volumes produits en VSI avec conservation des attestations de destruction, le cas échéant.	Néant.	1. Contrôle documentaire, par sondage, de la destruction des volumes en VSI et de la conservation des attestations de destruction, le cas échéant.
<b>13. Durée et modalités d'élevage pour les vins issus de DGC</b>		
1. Respect de la durée et des modalités d'élevage	Néant.	1. Contrôle documentaire et sur site, par sondage, du respect de la durée et des modalités d'élevage et du respect de l'aire géographique et de proximité immédiate.
2. Respect de l'aire géographique et de l'aire de proximité immédiate		
<b>14. Moyens de maîtrise des températures de stockage des vins en vrac**</b>		
1. Mise en œuvre des dispositifs de maîtrise thermiques au sein des bâtiments ou des cuves de stockage des vins (mesure dérogatoire jusqu'en 2015).	Néant.	1. Contrôle sur site de la mise en œuvre des dispositifs de maîtrise thermique au sein des bâtiments ou des cuves de stockage des vins.
<b>15. Suivi œnologique</b>		
1. Conservation des résultats des mesures de l'acidité volatile sur les vins stockés en vrac, au moins 1 fois tous les 6 mois.	Néant.	1. Contrôle documentaire, par sondage, de l'enregistrement et des valeurs des mesures de l'acidité volatile sur les vins stockés en vrac.
<b>16. Circulation entre entrepositaires agréés</b>		
1. Respect de la date de circulation entre entrepositaires agréés.	Néant.	1. Contrôle documentaire, par sondage, du respect de la date de circulation entre entrepositaires agréés, à partir des registres de l'opérateur (d'entrée sortie...)
2. Envoi des déclarations de transaction et de retraitaison dans le respect des modalités définies dans le cahier des charges.		2. Contrôle documentaire, par sondage, de la cohérence entre les déclarations reçues à l'AVPI et les transactions réellement effectuées, des registres de l'opérateur (d'entrée sortie...)
<b>17. Identification du lieu de stockage**</b>		
1. Identification du lieu de stockage des vins conditionnés	Néant.	1. Contrôle sur site de l'identification du lieu de stockage des vins conditionnés
<b>18. Moyens de maîtrise des températures de stockage des vins conditionnés**</b>		
1. Mise en œuvre des dispositifs de maîtrise thermiques au sein des bâtiments (mesure dérogatoire jusqu'en 2015).	Néant.	1. Contrôle documentaire de la mise en œuvre des dispositifs de maîtrise thermique au sein des bâtiments.
<b>19. Conditionnement</b>		
1. Envoi des déclarations de conditionnement dans le respect des modalités définies dans le cahier des charges.	Néant.	1. Contrôle documentaire, par sondage, de la cohérence entre les déclarations reçues à l'AVPI et les conditionnements réellement effectués, à partir du registre de conditionnement.
2. Tenue à jour du registre de conditionnement.		
<b>20. Mise à la consommation</b>		
1. Respect de la date de mise à la consommation.	Néant.	1. Contrôle documentaire, par sondage, du respect de la date de mise à la consommation, à partir des registres de l'opérateur.
2. Tenue à jour des registres de l'opérateur.		

**III. C. – OBLIGATIONS DÉCLARATIVES**

Opérateurs	Autocontrôles : délais d'envoi	Destinat aires	Contrôles internes	Contrôles externes
<b>Déclaration d'identification</b>				
Producteur de raisins ou vinificateur	Avant le 1 <sup>er</sup> juin de l'année de la première déclaration de récolte ou de revendication	ODG	Vérification systématique si la déclaration d'identification est complète et transmise dans les délais impartis et enregistrement des déclarations	Enregistrement des déclarations transmises par l'ODG.
Autre	Au plus tard le jour de l'achat du vin			
<b>Déclaration de modification de l'outil de production</b>				
Tous	Dans le mois qui suit la modification ou Sur demande de l'ODG ou l'AVPI pour toute autre modification.	ODG	Vérification systématique si la déclaration est complète et transmise dans les délais impartis	Enregistrement des déclarations transmises par l'ODG.
<b>Inventaire des unités culturales plantées avant le 31 août 1995 et dont la densité est comprise entre 3500 et 4000 pieds/ha</b>				
Producteur de raisins	Envoi au plus tard 1 mois après l'homologation du cahier des charges	ODG et AVPI	Enregistrement	Enregistrement
<b>Déclaration de fin des travaux en cas d'arrachage d'unités culturales plantées avant 1995 et dont la densité de plantation est comprise entre 3500 et 4000 pieds/ha.</b>				
Producteur de raisins	Au plus tard le 31 juillet de l'année de l'arrachage	ODG	Vérification du potentiel de production, pour 15 % des opérateurs producteurs de raisins. Transmission à l'AVPI de la liste des opérateurs contrôlés	Vérification du potentiel de production pour 5 % des opérateurs producteurs de raisins.
<b>Déclaration d'affectation parcellaire des parcelles DGC</b>				
Producteur de raisins	Avant le 15 juin de l'année de récolte	ODG	Vérification sur 15% des déclarations de l'identification des parcelles affectées par rapprochement avec les listes de parcelles approuvées par l'INAO. Transmission à l'AVPI de la liste complète et de la liste des opérateurs contrôlés	Vérification sur 5% des déclarations de l'identification des parcelles affectées par rapprochement avec les listes de parcelles approuvées par l'INAO.
<b>Déclaration de remaniement de parcelle</b>				
Producteur de raisins	Au moins 4 semaines avant le début des travaux	ODG	Vérification de la nature des travaux envisagés par rapport à la préservation du terroir de l'appellation pour 100% des déclarations.  Transmission à l'INAO en cas d'avis défavorable	/
<b>Déclaration d'irrigation</b>				
Producteur de raisins	Au plus tard le premier jour de la mise en œuvre de l'irrigation	AVPI	Contrôle du respect des dates d'autorisation d'irrigation et vérification de la transmission au plus tard le premier jour de l'irrigation.  Contrôle sur site de la charge maximale moyenne à la parcelle pour 15 % des déclarations.  Contrôle sur site du type d'installation d'irrigation.	Pour les DGC, vérification de la cohérence avec la déclaration d'affectation parcellaire pour 100 % des opérateurs concernés.  Contrôle sur site de la charge maximale moyenne à la parcelle pour 5 % des déclarations.  Transmission à l'ODG des déclarations

Opérateurs	Autocontrôles : délais d'envoi	Destinat aires	Contrôles internes	Contrôles externes
<b>Déclaration de renonciation à produire</b>				
Producteur de raisins	Dès la décision de renonciation à produire prise et au plus tard le 31 juillet de l'année de la récolte.	ODG	Vérification du potentiel de production pour 15 % des opérateurs concernés.  Transmission à l'AVPI des déclarations et de la liste des opérateurs contrôlés	Vérification du potentiel de production, sur 5 % des opérateurs concernés.
<b>Déclaration de récolte ou SV11 pour les unités de vinification collective ou SV12 pour les négociants vinificateurs</b>				
Producteur de raisins Vinificateur	Envoi avec la déclaration de revendication et conservation d'une copie  Indication du VCI constitué, le cas échéant, avec le respect des modalités définies dans le décret de l'expérimentation.	ODG	Vérification de la cohérence avec le potentiel de production, la déclaration de renonciation à produire, la déclaration d'affectation parcellaire, le pourcentage de manquants, au moins sur les déclarations des opérateurs contrôlés lors du contrôle vignoble.  Contrôle documentaire des rendements autorisés sur 15 % des déclarations de revendication.  Transmission à l'AVPI des déclarations  Contrôle documentaire du respect du volume maximum autorisé (annuel et global) du VCI, pour 100% des opérateurs, le cas échéant.	Vérification de la cohérence avec le potentiel de production, la déclaration de renonciation à produire, la déclaration d'affectation parcellaire, le pourcentage de manquants, au moins sur les déclarations des opérateurs contrôlés lors du contrôle vignoble  Contrôle documentaire des rendements autorisés sur 5 % des déclarations de récolte.
<b>Déclaration de revendication</b>				
Vinificateur	Avant la première déclaration de transaction de vin en vrac ou déclaration de conditionnement et au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.  Conservation d'une copie  Destruction des VCI non revendiqués ou suite à une diminution de surface ou arrêt d'activité de l'opérateur avant le 15 décembre de l'année qui suit celle de la récolte concernée.  Mise à disposition des attestations de livraison des vins aux usages industriels	ODG	Vérification de la cohérence avec la déclaration de récolte, pour 15 % des opérateurs.  Transmission à l'AVPI des déclarations et de la liste des opérateurs contrôlés  Contrôle documentaire de la cohérence du VCI revendiqué de la récolte N-1, pour 100% des opérateurs, le cas échéant, en tenant compte des éventuelles destructions de VCI.  Transmission à l'AVPI et à l'INAO des données issues du suivi du VCI	Vérification de la cohérence avec la déclaration de récolte, sur 5 % des déclarations.
<b>Déclaration de renoncement à une DGC</b>				
Détenteur de vins en vrac ou conditionneur	Au plus tard le jour de la décision de renoncement	AVPI	/	Vérification de la cohérence avec le volume disponible pour 20% des déclarations.
<b>Déclaration de déclassement de la DGC ou de l'appellation régionale vers les vins sans IG</b>				
Détenteur de vins en vrac ou conditionneur	Envoi au plus tard le jour de la décision de déclassement	AVPI	/	Vérification de la cohérence avec le volume disponible pour 20% des déclarations.

Opérateurs	Autocontrôles : délais d'envoi	Destinat aires	Contrôles internes	Contrôles externes
<b>Déclaration de transaction de vin en vrac sur et hors du territoire national</b>				
Rmq : Il est admis la notion de <b>marché global</b> en ce qui concerne le relogement des vins issus de ce marché global suite aux retraisements successives. On entend par marché global : tous les lots de tous les contrats vracs reçus <b>le même jour</b> , à l'AVPI, concernant une <b>même AOC</b> , une <b>même couleur</b> , un <b>même millésime</b> et un <b>même acheteur</b> . Tous les lots doivent <b>respecter les règles de l'AOC</b> (Traçabilité, règles d'assemblage, normes analytiques...).				
Dans ce cas <b>les relogements entre les cuves concernées par le marché global sont autorisés</b> sans avoir à faire de modifications des déclarations initiales ou de nouvelles déclarations				
Détenteur de vin en vrac	Envoi pour une transaction au moins 8 jours ouvrés avant la première retraitement ou l'expédition	AVPI	/	Vérification de la cohérence avec le volume disponible (revendication et/ou achats) pour 100% des opérateurs.  Vérification des délais de dépôt des déclarations et des informations à renseigner pour 100% des déclarations
<b>Déclaration de retraitement de vin rosé en vrac</b>				
Détenteur de vin en vrac	Envoi par l'opérateur souhaitant retirer le vin ; pour les vins rosés non retirés dans un délai de 12 mois après la transaction, dans un délai minimum de 8 jours ouvrés et maximum de 30 jours ouvrés avant la retraitement	AVPI	/	Vérification du respect des délais de dépôt des déclarations et des informations à renseigner pour 100% des déclarations
<b>Déclaration de conditionnement</b>				
Rmq : Les vins à la <b>tireuse</b> doivent faire l'objet d'une déclaration de conditionnement.				
Rappel : <b>Conditionneurs réguliers</b> (Pour une couleur et un millésime donnés) :				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sur 12 mois</b> : Opérateur qui conditionne plus d'une fois par mois, ou plus de 12 fois par an et au moins une fois par trimestre</li> <li>• <b>Sur moins de 12 mois</b> : Opérateur qui conditionne plus de 12 fois par an mais moins d'une fois par trimestre</li> </ul>				
Conditionneur	Envoi au plus tard le jour du conditionnement du lot ou du début de période de conditionnement	AVPI	/	Vérification de la cohérence avec le volume disponible (revendication et/ou achats) pour 100% des opérateurs.  Vérification des délais de dépôt des déclarations et des informations à renseigner pour 100% des déclarations
<b>Déclaration de fin de conditionnement</b>				
Conditionneur régulier sur moins de 12 mois	Envoi au plus tard le dernier jour du dernier conditionnement (pour une couleur et un millésime donnés)	AVPI	/	Vérification de la cohérence avec le volume disponible (revendication et/ou achats) pour 100% des opérateurs.  Vérification des délais de dépôt des déclarations et des informations à renseigner pour 100% des déclarations

**III. D. – CONTRÔLE PRODUIT**

Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles externes
<b>Conformité du produit lors d'une transaction en vrac ou retraitaison de vin rosé en vrac</b>		
1. Respect des règles d'assemblage (traçabilité) 2. Respect de l'homogénéité des lots 3. Respect du délai de 8 jours ouvrés de blocage du lot avant retraitaison, à compter de la réception à l'AVPI de la déclaration. 4. Conservation d'une copie de la déclaration envoyée à l'AVPI. 5. Information à l'AVPI de toute modification intervenant sur la déclaration (volume, millésime...) <b><u>6. Conservation des résultats des analyses</u></b> <b><u>7. Conformité analytique (paramètres et délais)</u></b> 8. Tenue à jour du registre de cave.	Néant	1. Pour au moins 10% des vinificateurs, vérification de la traçabilité des lots à partir des registres de cave (règles d'assemblage, cépages autorisés) et, le cas échéant, des modalités d'élevage des lots prélevés. 2. Vérification de l'homogénéité des lots 3. Vérification de la conformité des déclarations (volume, millésime...) 4. Contrôle documentaire du contenu des résultats d'analyses et des délais d'analyse sur chaque lot prélevé <b><u>5. Examen analytique pour 10% des lots prélevés si l'opérateur présente une analyse complète et conforme, pour ces lots sinon examen analytique pour 100% des lots prélevés</u></b> <b><u>6. Évaluation organoleptique pour 100% des lots prélevés</u></b> <b><u>7. Examen analytique et évaluation organoleptique des lots destinés à une expédition hors du territoire nationale et des lots liés à une déclaration de retraitaison, sur 100% des lots prélevés.</u></b>
<b>Conformité du produit prêt au conditionnement ou conditionné (concerne également les vins vendus à la tireuse)</b>		
1. Respect des règles d'assemblage (traçabilité) 2. Respect du délai d'envoi de la déclaration de conditionnement à l'AVPI. 3. Conservation d'une copie de la déclaration envoyée à l'AVPI. 4. Information à l'AVPI de toute modification intervenant sur la déclaration de conditionnement (volume, millésime...) <b><u>5. Conservation des résultats des analyses</u></b> <b><u>6. Conformité analytique (paramètres et délais)</u></b> 7. Tenue à jour du registre de conditionnement des vins. 8. Conservation des échantillons témoins du lot (équivalent de 3 bouteilles de 75cl), pendant les 3 mois suivant la date du dernier tirage du lot	Néant	1. Pour au moins 10% des vinificateurs, vérification de la traçabilité des lots à partir des registres de cave (règles d'assemblage, cépages autorisés) et, le cas échéant, des modalités d'élevage des lots prélevés. 2. Vérification de l'homogénéité des lots 3. Contrôle documentaire et sur site de la tenue du registre de conditionnement. 4. Vérification de la conformité des déclarations (volume, millésime, type conditionneur ou conditionnement...) 5. Contrôle documentaire du contenu des résultats d'analyses et des délais d'analyse sur chaque lot prélevé 6. Contrôle documentaire du stock <b><u>7. Examen analytique pour 10% des lots prélevés si l'opérateur présente une analyse complète et conforme, pour ces lots sinon examen analytique pour 100% des lots prélevés</u></b> <b><u>8. Évaluation organoleptique pour 100% des lots prélevés</u></b>

## **IV. – MODALITÉS D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES**

### **IV. A. – AUTOCONTRÔLES**

L'opérateur réalise ou fait réaliser une analyse physico-chimique :

Dans le cas d'une vente en vrac ou d'une retraitaison :

L'opérateur fournit une analyse **de moins d'un mois**. Si l'analyse date de plus d'un mois, *a minima* l'analyse de l'acidité volatile doit être de moins d'un mois et l'opérateur doit être en mesure de démontrer que les autres paramètres ont été précédemment analysés et que les vins n'ont pas été assemblés.

Dans le cas d'un conditionnement :

L'opérateur fournit une analyse de moins d'un mois à la date du conditionnement ou au plus tard dans les 8 jours qui suivent. Si l'analyse date de plus d'un mois, *a minima* l'analyse de l'acidité volatile, le dioxyde de soufre total doit être de moins d'un mois et l'opérateur doit être en mesure de démontrer que les autres paramètres ont été précédemment analysés et que les vins n'ont pas été assemblés.

Les analyses portent sur :

- le titre alcoométrique volumique acquis et total
- l'acidité volatile
- le SO<sub>2</sub> total (uniquement pour les vins mis à la consommation)
- le Glucose + fructose
- L'acidité totale
- l'acide malique (pour les vins rouges, sur les échantillons prélevés au stade du conditionnement)

Les analyses sont conservées pendant trois mois minimum après la mise en marché des vins.

### **IV. B. – CONTRÔLES EXTERNES**

#### **IV. B. 1. – Définition du lot**

Le lot est défini de la manière suivante :

- pour les vins en vrac : un lot est constitué d'un même vin, réparti dans au maximum 60 contenants, représentant ensemble au maximum 1000 hl ; Au-dessus de 1000 hl, un contenant est considéré comme un lot.
- pour les vins prêts à être conditionnés : un lot est constitué d'un ou plusieurs récipients, contenant le même vin, identifié en tant que tel dans le registre de conditionnement par l'opérateur, pouvant faire l'objet d'un ou plusieurs tirages, dans différents types de contenants.

#### **IV. B. 2. – Prélèvement des échantillons**

L'opérateur avertit l'AVPI de la conclusion d'une transaction sur un lot de vin en vrac ou du conditionnement d'un lot de vin, suivant les obligations déclaratives décrites au chapitre III. C. du présent plan d'inspection.

Dans le cas d'une déclaration de transaction sur le territoire national, l'AVPI informe le vendeur, **dans un délai maximum de 3 jours ouvrés**, qu'il fera l'objet d'un prélèvement (la date du prélèvement sera communiquée ultérieurement).

➔ **CETTE DISPOSITION NE S'APPLIQUE PAS LA SEMAINE ENTRE NOËL ET LE JOUR DE L'AN.**

Pour réaliser le prélèvement d'un lot, suite à une déclaration de transaction, l'AVPI dispose d'un délai de 8 jours ouvrés, à compter de la date :

- d'envoi par télécopie ou courrier électronique
- de retrait par l'organisme d'inspection du courrier recommandé avec accusé de réception
- d'envoi par l'organisme d'inspection de l'accusé de réception dans le cas d'une déclaration par courrier simple

Pour un vin déclaré au conditionnement, l'organisme d'inspection dispose d'un délai de 3 mois après le dernier tirage du lot pour réaliser le prélèvement du lot.

En cas d'indisponibilité de l'opérateur, celui-ci peut demander une fois le report de la date de prélèvement par l'AVPI. L'AVPI propose alors une autre date de prélèvement en fonction de l'organisation des tournées. Le délai de non-retrait d'un vin en vrac ou de contrôle pour un lot conditionné est prolongé jusqu'à la date de prélèvement.

*Les lots prélevés suite à une déclaration de transaction en vrac sont conservés en l'état par l'opérateur jusqu'à la transmission par l'AVPI ou l'INAO des résultats du contrôle produit.*

#### **IV. B. 3. – Échantillonnage**

Les échantillons sont choisis et prélevés par l'agent de l'AVPI et comportent une étiquette mentionnant tous les renseignements nécessaires à l'identification du lot prélevé.

Chaque prélèvement comporte 3 échantillons :

- un est destiné au contrôle analytique éventuel
- un est destiné au contrôle organoleptique
- un est destiné au recours éventuel

Les échantillons sont transportés sous la responsabilité de l'agent de l'AVPI.

A l'issue du prélèvement l'agent de l'AVPI fait signer la fiche de mission de prélèvement. L'agent de l'AVPI et l'opérateur peuvent y apporter toutes les remarques utiles sur le prélèvement si besoin. Le refus de signer la fiche de mission de prélèvement vaut refus de prélèvement.

- **Suite à une déclaration de transaction de vin en vrac ou de retrait**

La nature du contenu doit être identifiée sur chaque contenant du lot ou sur le registre de cave. Les contenants prélevés sont choisis au hasard dans le lot par l'agent de l'AVPI.

- **Suite à une déclaration de conditionnement**

Si le lot n'a pas encore été conditionné ou concerne du vin vendu à la tireuse, l'agent de l'AVPI prélève sur une des cuves formant le lot (après vérification de l'homogénéité du lot dans les cuves, le cas échéant), selon les modalités prévues pour les vins en vrac.

Si le lot conditionné est stocké en attente d'expédition, l'agent de l'AVPI prélève les échantillons au hasard dans le stock.

Si le lot est déjà expédié, l'opérateur remet à l'agent de l'AVPI les échantillons témoins (équivalent d'au moins 3 bouteilles de 75 cl), représentatifs du lot, qu'il est tenu de garder à cet effet au moins 3 mois après le conditionnement du dernier tirage du lot.

### Cas particuliers :

- Dans le cas où le prélèvement concerne un BIB non reconditionné par l'opérateur, 1 BIB sera prélevé et le vin sera reconditionné au fur et à mesure des contrôles (analyse, dégustation, recours éventuel).
- Dans le cas où le prélèvement concerne des bouteilles de contenance différente de 75cL non reconditionnées par l'opérateur, l'équivalent volume de 3 bouteilles de 75cL seront prélevées et le vin sera reconditionné au fur et à mesure des contrôles (analyse, dégustation, recours éventuel).

#### **IV. B. 4. – Gestion des échantillons prélevés**

Les échantillons sont stockés dans les locaux de l'AVPI, adaptés à la conservation des vins et dont l'accès est réglementé, pendant une durée minimale de 6 mois après l'achèvement de la procédure de contrôle produit pour les lots non conformes et uniquement le temps de la procédure pour les lots conformes.

En cas de prélèvement de bouteilles personnalisées, étiquetées ou de contenance différente de 75 cl, les échantillons seront reconditionnés ou mis sous chaussette par l'AVPI juste avant d'être soumis à l'examen analytique et à la commission d'examen organoleptique.

#### **IV. B. 5. – Examen analytique**

Les lots prélevés font l'objet d'un contrôle analytique sur l'échantillon prévu à cet effet, selon les dispositions prévues à cet effet (III.D).

Dans le cas d'un constat de non-conformité ou d'absence totale ou partielle ou de non respect des délais sur les analyses d'autocontrôle, l'échantillon prélevé est obligatoirement analysé à la charge de l'opérateur.

Les échantillons sont remis par l'AVPI au laboratoire de son choix, parmi ceux habilités par l'INAO, dans un délai maximum de 5 jours ouvrés après le prélèvement.

L'examen analytique porte sur les éléments suivants :

- titre alcoométrique volumique acquis et total
- acidité volatile
- SO<sub>2</sub> total (uniquement pour les vins mis à la consommation)
- Glucose + fructose
- acidité totale
- acide malique (pour les vins rouges, sur les échantillons prélevés au stade du conditionnement)

Les résultats analytiques sont transmis à l'AVPI par le laboratoire avant ou après l'examen organoleptique. L'interprétation des résultats est directement effectuée par le laboratoire et confirmée par l'AVPI. Tout échantillon présentant une non-conformité analytique constatée par l'agent de l'AVPI avant l'examen organoleptique ne fera pas l'objet d'un examen organoleptique.

#### **IV. B. 6. – Examen organoleptique**

##### **IV. B. 6. 1. – Commission d'expertise organoleptique**

L'AVPI fait appel à la commission d'expertise organoleptique afin d'évaluer l'acceptabilité du produit dans son appellation ou sa dénomination géographique complémentaire. Elle est composée de dégustateurs formés par l'ODG, évalués régulièrement et choisis par l'organisme d'inspection

- **Formation des dégustateurs**

Le personnel technique de l'ODG établit un protocole de formation initiale des dégustateurs, ayant pour objectif de développer leur capacité de perception et l'identification des défauts pouvant être présent dans les vins de l'appellation ou des DGC. Le contenu des formations est évalué par l'AVPI qui s'assure également que les dégustateurs ont été formés à l'usage du support utilisé au cours de l'examen organoleptique.

L'ODG met également en place un protocole de formation complémentaire pour les dégustateurs qui doivent en faire l'objet suite au résultat de leur évaluation par l'AVPI.

Chaque dégustateur est inscrit dans l'un des collèges suivants :

- technicien (personne justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière)
- porteur de mémoire du produit (opérateur habilité ou retraité reconnu par la profession)
- usager du produit (restaurateur, emploi de la restauration, opérateur participant au commerce, consommateur averti, toute personne proposée à l'ODG par l'AVPI.

L'ODG tient à jour la liste des dégustateurs formés par collège et la met à disposition de l'AVPI.

- **Évaluation des dégustateurs**

Les dégustateurs sont évalués par l'AVPI, en cours de campagne, dans le but de suivre leurs compétences sur les défauts et l'appartenance au sein de l'appellation.

Le bilan individuel par dégustateur est adressé à l'ODG par l'AVPI en fin de campagne, avec le cas échéant, une demande de formation complémentaire.

- **Jury de dégustation**

Un jury est composé d'au moins 5 membres, représentant au moins 2 collèges différents, dont au moins celui des porteurs de mémoire du produit.

Les dégustateurs sont convoqués par l'AVPI.

##### **IV. B. 6. 2. – Organisation de l'examen organoleptique**

L'examen organoleptique se déroule dans une salle adaptée, équipée de postes de dégustation individuels. L'anonymat des échantillons présentés et sa levée sont assurés par le personnel de l'AVPI. Les informations, concernant les échantillons, nécessaires au bon déroulement de la dégustation sont présentes sur les échantillons (appellation, millésime...)

Le nombre d'échantillons minimum soumis à l'examen organoleptique par commission est de 3 par couleur et millésime et le nombre d'échantillons maximum est de 22. Leur ordre de présentation est aléatoire.

#### IV. B. 6. 3. – Avis du jury

L'examen organoleptique porte notamment sur la couleur, l'odeur et la saveur du produit.

Chaque dégustateur utilise une fiche individuelle lui permettant de décrire le produit, ses éventuels défauts et son appartenance à la famille de l'appellation ou de la dénomination géographique complémentaire.

L'avis du jury est donné à la majorité de ses membres. Les avis exprimés ne peuvent être que « conforme » ou « non-conforme ».

Dans le cas où l'échantillon est jugé « non-conforme » par la majorité des dégustateurs, un commentaire détaillé de non-conformité doit être rédigé de manière concertée entre les dégustateurs ayant relevé cette « non-conformité » afin d'être transmis à l'opérateur par l'AVPI.

Un agent de l'AVPI établit le procès-verbal par jury.

L'avis de chaque dégustateur est communicable par l'agent de l'AVPI uniquement aux services de l'INAO.

#### IV. B. 6. 4. – Transmission aux opérateurs des résultats de l'expertise analytique et organoleptique

Si les résultats analytiques et l'examen organoleptique sont conformes, l'AVPI avise l'opérateur dans le délai de 6 jours ouvrés à compter de la date de l'avis du jury d'examen organoleptique ou de la réception des résultats analytiques. Dans le cas d'une déclaration de transaction le lot peut être retiré et dans le cas d'une déclaration de conditionnement, il peut être mis à la consommation ou poursuivre sa commercialisation.

Si les résultats analytiques et/ou organoleptiques sont reconnus non conformes à la réglementation ou au cahier des charges, le rapport est transmis à l'opérateur dans les plus brefs délais et au plus tard dans les 3 jours ouvrés à compter de la date de constat par l'AVPI. Dans le cas d'une déclaration de transaction le lot ne peut pas être retiré et dans le cas d'une déclaration de conditionnement, il ne peut pas être mis à la consommation ou sa commercialisation est arrêtée (Voir VI.B)

### V. – ÉVALUATION DE L'ODG

Point contrôlé	Méthode
<b>Maîtrise de l'organisation des moyens humains et techniques</b>	Vérification documentaire et sur site de la maîtrise de l'organisation des moyens humains et techniques affectés au contrôle interne Lien du personnel avec l'ODG (impartialité) Tenue à jour de la liste des dégustateurs par rapport aux formations dispensées et adéquation du programme de formation
<b>Maîtrise de l'organisation documentaire</b>	Vérification documentaire et sur site de la maîtrise de l'organisation documentaire
<b>Habilitation des opérateurs</b>	Vérification documentaire et sur site du traitement des déclarations d'identification reçues et la mise à disposition du cahier des charges aux opérateurs
<b>Contrôles internes</b>	Vérification documentaire et sur site des enregistrements des contrôles internes effectués, de la planification des contrôles internes et du respect des fréquences avec au moins un suivi en situation d'un agent de l'ODG
<b>VCI</b>	Vérification documentaire, du bon suivi du VCI et de la transmission des données annuelles.
<b>Mesures correctives prononcées</b>	Vérification documentaire et sur site des enregistrements des contrôles et de la vérification de la réalisation des mesures correctives prononcées.
<b>Suivi des mesures correctives prononcées et transmission éventuelle à l'AVPI</b>	Vérification documentaire et sur site des enregistrements du suivi des mesures correctives prononcées et de la transmission à l'AVPI (VI.A).
<b>Mis en œuvre des actions de correction suite à un constat de manquement lors d'un audit ODG par l'AVPI</b>	Vérification de la mise en œuvre des actions de correction suite à un constat de manquement lors d'un audit ODG par l'AVPI

## **VI. – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS** (cf. annexe 10)

### **VI. A. – MESURES DE CORRECTION DANS LE CADRE DU CONTRÔLE INTERNE**

L'agent du contrôle interne proposera, chaque fois qu'il sera nécessaire, la mise en œuvre de mesures correctives. Ces mesures correctives font l'objet d'un suivi afin de vérifier leur réalisation et leur efficacité.

Cette vérification est réalisée pendant des opérations de contrôle prévues dans le présent plan d'inspection ou à l'occasion d'opérations de contrôle spécifiques.

Le suivi d'une mesure corrective est réalisé avec un document reprenant notamment, les coordonnées du ou des opérateur(s) concerné(s), le rappel du manquement constaté et la mesure de correction demandée ainsi que son délai de mise en œuvre.

Ce document est mis à la disposition de l'organisme d'inspection lors des évaluations périodiques.

L'ODG informe l'AVPI à des fins de traitement par celle-ci en cas :

- Manquements pour lesquels aucune mesure correctrice ne peut être proposée,
- Refus de contrôle par l'opérateur,
- Absence d'application des mesures correctrices par l'opérateur,
- Manquements pour lesquels l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement

### **VI. B. – CONTRÔLES EXTERNES**

L'AVPI établit un rapport ainsi qu'une fiche de manquement qu'il transmet à l'opérateur dans les 3 jours ouvrés suivant le constat de manquement. La fiche de manquement précise notamment le niveau de gravité du manquement (mineur, majeur ou grave) et le code du manquement selon la grille de traitement des manquements. L'opérateur peut proposer au directeur de l'INAO, par l'intermédiaire de l'AVPI, des corrections dans les 5 jours ouvrés qui suivent la réception du rapport d'inspection.

L'opérateur a aussi la possibilité de formuler un recours auprès de l'AVPI. Celui-ci sera à sa charge et devra être demandé dans le même délai de 5 jours ouvrés à compter de la réception du rapport d'inspection. Dans le cas du contrôle produit, le recours sera mis en œuvre à partir de l'échantillon témoin prélevé et conservé par l'AVPI.

Pour tout manquement, l'AVPI envoie un rapport d'inspection à l'INAO qui a en charge la validation des actions de corrections et des délais de mise en conformité proposés et, le cas échéant, la notification des sanctions. Dans ce dernier cas, le directeur de l'INAO met l'opérateur en mesure de produire ses observations dans un délai de quinze jours suivant cette notification.

*Rmq : la décision de retrait d'habilitation précise le délai minimum fixé et les modalités pour le dépôt d'une nouvelle déclaration d'identification en vue d'une habilitation.*

En cas de retrait du bénéfice de l'appellation, de déclassement de lot, de suspension ou de retrait d'habilitation, les services de l'INAO en informent les services de la DGCCRF et de la DGDDI.

## ANNEXES

### ANNEXE 1 : Contrôle et échantillonnage au vignoble

Le contrôle d'une unité culturelle se déroule en 2 étapes :

- « Approche globale » de l'unité culturelle : examen de l'unité culturelle par rapport au point à contrôler. Si l'agent chargé du contrôle (interne ou externe) estime que l'unité culturelle est conforme par rapport au cahier des charges sur ce point, elle est validée comme telle (il n'y a donc pas nécessité de procéder au contrôle spécifique). Sinon mise en œuvre des méthodologies de comptage.
- Contrôles spécifiques : contrôle de l'unité culturelle selon l'annexe du point à contrôler.

Lors des contrôles spécifiques d'une unité culturelle, un échantillon représentatif de celle-ci est constitué par une ou plusieurs placettes où sont réalisés les comptages.

Sauf précision dans les annexes, une placette est définie comme un ensemble de 10 pieds de vigne ou manquants consécutifs sur un rang.

Les placettes sont disposées de manière aléatoire, en évitant des rangs de bordure et au minimum à partir du 3<sup>ème</sup> pied ou manquant à partir du début du rang.

Le nombre de placettes est fonction de la superficie de l'unité culturelle

Superficie UC en Ha	<0.25	Entre 0.25 et 1	Entre 1 et 1.25	Entre 1.25 et 2
Nb placettes	2	4	4+2	4+4

### ANNEXE 2 : Contrôle des règles de proportion à l'exploitation et du potentiel maximum de production

#### 1. Contrôle documentaire de la fiche de compte CVI

- Vérification de l'appartenance à l'aire parcellaire délimitée de production Côtes de Provence des unités culturelles mentionnées sur la fiche de compte CVI, par rapprochement avec le cadastre. Pour les DGC, vérification de l'identification des parcelles par rapprochement avec les listes parcellaires approuvées par le comité national de l'Institut.
- Vérification de l'encépagement en conformité avec les cépages autorisés en appellation Côtes de Provence ou en DGC.
- Vérification des critères d'entrée en production, en appellation Côtes de Provence ou en DGC : année de plantation, de greffage sur place ou de sur-greffage.

#### 2. Potentiel maximum de production

A partir de la fiche compte CVI, avec le calcul des règles relatives aux proportions d'encépagement, le potentiel maximum de production correspond à la superficie maximale revendicable dans l'appellation

#### 3. Contrôle sur site

Reconnaissance ampélographique du cépage par rapport aux informations mentionnées sur la fiche de compte CVI.

En cas de constat d'utilisation d'un cépage différent de celui indiqué sur la fiche CVI au-delà de 10%, un comptage est effectué pour estimer la superficie de chacun des cépages puis un calcul du potentiel de production est effectué ainsi qu'une vérification des déclarations de récolte.

### ANNEXE 3 : Contrôle spécifique de la densité de plantation

#### 1. Écartement inter-rang (exprimé en mètres)

- Entre 4 points différents de l'unité culturale, mesurer l'écartement entre les rangs :  $X_n$ , pour  $n = 1$  à 4
- Calculer la moyenne de l'écartement entre les rangs :  $X_{moy} = (X_1 + X_2 + X_3 + X_4)/4$  (en m)
- Vérifier si l'écartement inter-rang est conforme au cahier des charges, avec une incertitude de mesure de 0,05 m :  $X_{moy} + 0,05 \leq 2,50$  m

#### 2. Écartement sur le rang (exprimé en mètres)

- Choisir les placettes selon le protocole défini en annexe 1 du présent plan d'inspection : n placettes
- Sur chaque placette, mesurer la distance entre le premier et le dernier pied formant la placette :  $L_n$ , pour chaque placette
- Diviser la distance  $L_n$  par le nombre d'intervalles, 9 :  $L_n/9$
- Calculer la moyenne de l'écartement des pieds sur le rang :  $L_{moy} = \text{somme } (L_n/9)/n$
- Vérifier si l'écartement sur le rang est conforme au cahier des charges, avec une incertitude de mesure de 0,05 m : Calculer la moyenne de l'écartement des pieds sur le rang, avec une incertitude  $L_{moy} + 0,05 \geq 0,80$  (en m)

#### 3. Résultat de densité de plantation

- Vérifier si chaque pied dispose d'une superficie max. de 2,50 mètres carrés :  $X_{moy} \times L_{moy} \leq 2,50 \text{ m}^2$
- Calculer la densité de plantation, exprimée en mètre carré par pied de l'unité culturale :  
 $D = 10\,000 / (X_{moy} \times L_{moy})$
- Vérifier si la densité de plantation est conforme au cahier des charges

### ANNEXE 4 : Contrôle spécifique du pourcentage de manquants

1. Choisir 3 rangées de l'unité culturale, localisées de façon homogène dans celle-ci :
2. Sur chaque rangée, compter au moins 100 pieds théoriquement présents  $T_n$ , pour  $n = 1$  à 3  
Si la ou les rangées comptent moins de 100 pieds théoriquement, noter le nombre de pieds théorique de la ou les rangées
3. Compter sur chaque rangée le nombre de pieds restants :  $R_1, R_2$  et  $R_3$
4. Calculer le pourcentage de pieds manquant sur chaque rangée :  $M_n = [1 - (R_n / T_n)] \times 100$
5. Calculer la moyenne sur les 3 rangées :  $M_{moy} = (M_1 + M_2 + M_3)/3$
6. Calculer le pourcentage de manquant, en tenant compte de l'incertitude de mesure de 20 %  
 $M = M_{moy} \times 0,80$
7. Vérifier si le pourcentage de manquant de l'unité culturale correspond au pourcentage déclaré par l'opérateur et vérifier si cela induit ou non un abattement de rendement  
Si  $M \leq 20\%$ , pas d'abattement de rendement

### ANNEXE 5 : Contrôle spécifique des règles de taille

Les pieds en cours de recépage, de marcottage ou d'établissement ne sont pas pris en compte.

1. Vérifier le mode et le délai de taille :
  - en gobelet ou en cordon de Royat,
  - en taille courte, à 2 yeux francs par coursons et 6 coursons maximum par pied
  - pour les vignes âgées de plus de 25 ans (26<sup>ème</sup> feuille), l'un des coursons peut porter 5 yeux francs maximum dans la limite de 12 yeux francs par pieds.
  - les cépages cabernet-sauvignon N et syrah N peuvent être conduits en taille longue (à l'exception des vignes destinés à la production de DGC, le cas échéant), à 8 yeux francs par pied et 6 yeux francs maximum sur le long bois.
  - la taille a eu lieu **au plus tard au stade phénologique E**, 3 feuilles étalées sur les 2 premiers yeux francs

## 2. Nombre d'yeux francs par pied

- Compter le nombre d'yeux francs sur les coursons de toutes les souches sur chaque placette : F1 à F10, avec une incertitude de mesure de 20 %.
- Calculer la moyenne du nombre d'yeux francs par placette :  $F_m = (F1+F2+\dots+F9+F10)/10$
- Calculer la moyenne du nombre d'yeux francs par pieds, en tenant compte d'une incertitude de mesure de 20 % :  $F = (\text{Somme}(F_m)/\text{nombre de placettes}) \times 0,80$
- Vérifier que le nombre d'yeux francs par pieds est inférieur ou égal à 12 ou 8 (selon le mode de taille)  $F \leq 12$  ou 8

## 3. Nombre d'yeux par courson

- Compter le nombre moyen d'yeux francs par coursons sur 5 souches sur chaque placette avec une incertitude de mesure de 20 % (N1 à N5).
- Calculer la moyenne du nombre d'yeux francs par coursons et par placette :  $N_m = (N1+\dots+N5)/5$
- Calculer la moyenne du nombre d'yeux francs par coursons, en tenant compte d'une incertitude de mesure de 20 % :  $N = (\text{Somme}(N_m)/\text{nombre de placettes}) \times 0,80$
- Vérifier que le nombre d'yeux francs par courson est inférieur ou égal à 2 :  $N \leq 2$

**Cas particulier** : pour les vignes âgées de plus de 25 ans (26<sup>ème</sup> feuille), l'un des coursons peut porter 5 yeux francs maximum, dans la limite de 12 yeux francs par pied.

## 4. Nombre de coursons par pied

- Compter le nombre de coursons par pied de toutes les souches sur chaque placette avec une incertitude de mesure de 20 % (C1 à C10).
- Calculer la moyenne du nombre de coursons par pied et par placette :  $C_m = (C1+\dots+C10)/10$
- Calculer la moyenne du nombre de coursons par pied, en tenant compte d'une incertitude de mesure de 20 % :  $C = (\text{Somme}(C_m)/\text{nombre de placettes}) \times 0,80$
- Vérifier que le nombre de courson par pied est inférieur ou égal à 6 :  $C \leq 6$

### ANNEXE 6 : Contrôle spécifique des règles de palissage

Le contrôle n'est effectué que dans le cadre du palissage et **si l'écimage est constaté**.

#### **Plan relevé (3 niveaux de fils)**

Les mesures de la hauteur de palissage sont à effectuer à partir du bas de la végétation jusqu'au plus haut niveau d'écimage (0.30m au moins au dessus du sol et 0.20m au moins au dessus du fil supérieur de palissage).

1. Sur chaque placette, faire 2 mesures de la hauteur du feuillage, au moins à partir de 0,30 m au-dessus du sol et jusqu'au sommet des rameaux (exprimée en mètres) : h,
2. Calculer la hauteur moyenne du palissage par placette (exprimée en mètres) :  $h_m = \text{Somme}(h)/2$
3. Calculer la hauteur moyenne sur toutes les placettes (exprimée en mètres), en tenant compte de l'incertitude de la mesure de 10 % :  $H = (\text{Somme}(h_m)/\text{nombre de placettes}) \times 1,1$
4. Sur chaque placette, faire 2 mesures de l'écartement entre rangs (exprimée en mètres) : e
5. Calculer l'écartement moyen sur la placette (exprimé en mètres) :  $e_m = \text{Somme}(e)/2$
6. Calculer l'écartement moyen sur toutes les placettes (exprimé en mètre), en tenant compte de l'incertitude de la mesure de 0,03 mètre :  $E = (\text{Somme}(e_m)/\text{nombre de placette}) - 0,03$
7. Vérifier si la hauteur du feuillage est au moins égale à 0,5 fois l'écartement entre rangs :  $H \geq 0.5 \times E$

## **Autres modes de palissage**

Les mesures de la longueur des rameaux sont à effectuer dans le plan de palissage

1. Sur chaque placette, faire 3 mesures de la longueur des rameaux (exprimée en mètres) : l,
2. Calculer la longueur moyenne des rameaux par placette (exprimée en mètres) :  $l_m = \text{Somme (l)}/3$
3. Calculer la longueur moyenne des rameaux sur toutes les placettes (exprimée en mètres), en tenant compte de l'incertitude de la mesure de 10 % :  $L = (\text{Somme } (l_m)/\text{nombre de placettes}) \times 1,1$
4. Vérifier si la longueur des rameaux est au moins égale à 0,70 mètre :  $L \geq 0,7$

## **ANNEXE 7 : État cultural global**

### **• Contrôle entretien du sol**

Le rang et l'inter rang doivent être maintenus propres (désherbés, labourés, enherbement naturel maîtrisé ou couvert végétal contrôlé).

En outre l'unité culturale ne doit pas comporter d'arbres ou d'arbustes dépassant la zone fructifère ni d'herbe dépassant la hauteur des grappes.

Contrôle spécifique : une placette égale largeur du rang x 50 pieds

Limite des adventices présents par placette (en cas de pluralité des adventices (au moins 2), ces végétaux ne peuvent représenter plus de 20 plantes par placette) :

- inule visqueuse : 10 plantes vivantes de plus d'un an (avec émission de stolons ou en floraison)
- sorgho d'Alep : 20 plantes vivantes de plus d'un an (avec émission de rhizomes ou en floraison)
- passepalum : 20 plantes vivantes de plus d'un an (avec émission de rhizomes ou en floraison)
  
- chiendent au pied : 1 tâche de 4 m<sup>2</sup> dans chaque placette
- chiendent dans le rang : 30 % d'infestation en surface
- ronces et ligneux : 2 m sous le rang et rien dans l'inter rang
- Salsepareille et lierre : 10 pieds de vigne atteints

• **Contrôle état sanitaire : mildiou et oïdium**

Les seuils précisés dans les méthodes de contrôle sont donnés à titre indicatif pour une année à pression parasitaire moyenne.

Chaque année, et au plus tard le 15 juin, l'ODG fixe le niveau de fréquence et d'intensité acceptable, compte tenu de la pression parasitaire observée au vignoble sans que la variation puisse être supérieure ou inférieure à 20%.

A. Le mildiou

Le contrôle est réalisé **du stade G au stade fermeture de la grappe**.

1. Compter la fréquence des grappes atteintes par placette :  $f = (\text{nb grappes atteintes}) / (\text{nb total grappes sur placette})$
2. Calculer la fréquence moyenne des grappes atteintes sur l'unité culturale :  $F = \text{somme}(f) / \text{nb de placettes}$
3. Compter l'intensité des grappes atteintes par placette  
Pour chaque grappe, évaluer l'intensité de la contamination :  
 $g = 0 \%, 25 \%, 50 \%, 75 \%$  ou  $100 \%$  et  $i = \text{moyenne}(g) / \text{nb grappe par placette}$
4. Calculer l'intensité moyenne de grappes atteintes sur l'unité culturale :  $I = \text{somme}(i) / \text{nb de placettes}$
5. Vérifier que  $F \leq 30\%$  et  $I \leq 60 \%$

B. L'oïdium

A partir du **stade fermeture de la grappe**, si le développement du champignon empêche le grossissement des baies :

1. Compter la fréquence des grappes atteintes par placette :  $f = (\text{nb de grappes atteintes}) / (\text{nb total de grappes sur la placette})$
2. Calculer la fréquence moyenne des grappes atteintes sur l'unité culturale :  $F = \text{somme}(f) / \text{nb de placettes}$
3. Compter l'intensité des grappes atteintes par placette  
Pour chaque grappe, évaluer l'intensité de la contamination :  
 $g = 0 \%, 25 \%, 50 \%, 75 \%$  ou  $100 \%$  et  $i = \text{moyenne}(g) / \text{nb grappe par placette}$
4. Calculer l'intensité moyenne de grappes atteintes sur l'unité culturale :  $I = \text{somme}(i) / \text{nb de placettes}$
5. Vérifier que  $F \leq 30 \%$  et  $I \leq 60 \%$

## ANNEXE 8 : Méthodologie contrôle de la charge maximale moyenne à la parcelle

### Le contrôle est effectué à partir du stade fermeture de la grappe.

1. Compter sur chaque placette le nombre de grappes sur chaque pied : n
2. Calculer sur chaque placette la moyenne du nombre de grappes par pied :  $n_m = \text{Somme}(n)/\text{nb pieds}$
3. Calculer la moyenne sur toutes les placettes du nombre de grappes par pieds :  $N = \text{Somme}(n_m)/\text{nb de placettes}$
4. Estimer la charge maximale moyenne à la parcelle à partir des poids moyens des grappes, définis par l'ODG, par cépage et par millésime :  
 Soit  $P_{\text{cépage}}$  le poids moyen d'une grappe du cépage concerné (exprimé en kilogrammes) ;  
 Soit  $S$  la superficie de l'unité culturale (exprimée en hectares) ;  
 Pour une unité culturale dont la densité est de  $2,5 \text{ m}^2$  par pied  
 $C_{\text{mmp}} = (10\,000 / 2,50) \times P_{\text{cépage}} \times S \times N$  (en kg/ha)

Si  $C_{\text{mmp}}$  est inférieure ou égale à la charge maximale moyenne de la parcelle, définie dans le cahier des charges, l'unité culturale est conforme au cahier des charges sinon le contrôle se poursuit des points 5 à 9 ci-dessous.

5. Prélever sur chaque placette 10 grappes
6. Calculer sur chaque placette le poids moyen de la grappe (exprimé en kilogrammes) :  
 $p = \text{poids des 10 grappes}/10$  (en kg)
7. Calculer la moyenne sur toutes les placettes du poids de la grappe exprimé en kilogrammes) :  
 $p_m = \text{Somme}(p)/\text{nombre de placettes}$  (en kg)
8. Calculer le poids moyen de raisin par pied (exprimé en kilogrammes) :  $P = p_m \times N$  (en kg)
9. Calculer la charge maximale moyenne à la parcelle (exprimée en kilogrammes par hectare)

La vérification de la densité de plantation de  $2,5 \text{ m}^2/\text{pied}$  a été réalisée préalablement.

Soit  $S$  la superficie de l'unité culturale (exprimée en hectares)

Soit  $D$  la densité déterminée selon la procédure définie en annexe 3.

La charge maximale moyenne à la parcelle est :  $C_{\text{mmp}} = D \times P$  (en kg/ha)

10. Vérification si la charge maximale moyenne à la parcelle est conforme au cahier des charges, en tenant compte de l'incertitude de mesure de 20 % :  
 $C_{\text{mmp}} \times 0,80 \leq 9.500 \text{ kg/ha}$  ou  $8.500 \text{ kg/ha}$  (DGC )  
 $C_{\text{mmp}} \times 0,80 \leq 7.000 \text{ kg/ha}$  ou  $6.500 \text{ kg/ha}$  (DGC ) en cas d'irrigation

## ANNEXE 9 : Méthodologie contrôle de l'entretien du chai et du matériel vinaire

### Contrôles effectués pendant les vendanges :

- rinçage du matériel après utilisation : fouloirs, égrappoirs, égouttoirs, tables de tri, conquets de réception, pompes, pressoirs, cuverie, manches et raccords, filtres à bourbes, drapeaux
- fermeture des cuves de lies
- nettoyage du sol et des caniveaux après utilisation
- stockage des marcs à l'extérieur de la cave
- stockage des produits œnologiques de façon ordonnée, hors humidité

### Contrôles effectués après les vendanges

- rinçage du matériel après utilisation : fouloirs, égrappoirs, égouttoirs, tables de tri, conquets de réception, pompes, pressoirs, cuverie, manches et raccords, filtres à bourbes, drapeaux
- nettoyage du sol et des caniveaux après utilisation

**ANNEXE 10 : Grille de traitement des manquements**

Manquement mineur : m

Manquement majeur : M

Manquement grave ou critique : G

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

La répétition de manquements de même nature ou le cumul de manquements différents relevés au cours de contrôles consécutifs peut entraîner une décision de retrait d'habilitation ou une augmentation de la fréquence de contrôle sur les conditions de production ou sur le produit.

Lorsqu'une mise en demeure de se conformer au cahier des charges dans un délai donné a été prononcée, son non respect entraîne une requalification du manquement en l'aggravant

**ODG**

Point à contrôler	Code	Libellé manquement	Niveau gravité	SUITE (Régularisation et/ou sanction(s))
Maîtrise de l'organisation des moyens humains et techniques	ODG01	Défaut de maîtrise des moyens humains en charge du contrôle interne	<b>M</b>	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle ou d'inspection
	ODG02	Absence de document de mandatement formalisé, le cas échéant	<b>m</b>	avertissement
Maîtrise de l'organisation documentaire	ODG03	Absence de mise à disposition de la liste des opérateurs habilités	<b>M</b>	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle ou d'inspection
	ODG04	Défaut dans le système documentaire	<b>m</b>	avertissement
Habilitation des opérateurs	ODG05	Défaut de diffusion des informations	<b>m</b>	avertissement
			<b>M</b>	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle ou d'inspection
	ODG06	Absence d'enregistrement relatif à la diffusion des informations	<b>m</b>	avertissement
	ODG07	Défaut de suivi des DI	<b>G</b>	suspension ou retrait de la reconnaissance
	ODG08	Absence d'enregistrement des DI	<b>G</b>	suspension ou retrait de la reconnaissance
Contrôle interne	ODG09	Planification des contrôles internes absente ou incomplète	<b>m</b>	avertissement
	ODG10	Petites négligences dans le contenu des rapports de contrôle interne	<b>m</b>	avertissement
	ODG11	Défaut dans la mise en œuvre du plan de contrôle interne, en ce qui concerne les fréquences et le contenu des interventions	<b>M</b>	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle ou d'inspection
VCI	ODG17	Non respect des modalités de suivi du VCI	<b>M</b>	Contrôle supplémentaire + information INAO pour remontée d'information auprès de la commission du CNAOV
Mesures correctives prononcées	ODG12	Absence de la vérification de la réalisation des mesures correctives prononcées	<b>m</b>	avertissement
Suivi des mesures correctrices et transmission éventuelle à l'AVPI	ODG13	Absence de suivi des manquements relevés en interne	<b>M</b>	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle ou d'inspection
Maîtrise de l'organisation des moyens humains et techniques	ODG14	Défaut de maîtrise des moyens humains en charge du contrôle interne	<b>M</b>	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle ou d'inspection
	ODG15	Absence de document de mandatement formalisé, le cas échéant	<b>m</b>	avertissement
	ODG16	Défaut de maîtrise des moyens matériels	<b>M</b>	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle ou d'inspection

**OPERATEUR**

NB : lorsque plusieurs sanctions sont proposées pour un manquement, elles peuvent être cumulées ou non (et/ou) sauf précision contraire.

Point à contrôler	Code	Libellé manquement	Niveau gravité	SUITE (Régularisation et/ou sanction(s))	Sanction(s) si absence de mise en conformité ou contrôle supplémentaire non conforme ou récidive.
<b>DÉCLARATION D'IDENTIFICATION</b>					
<b>Déclaration d'identification Engagement de l'opérateur</b>	DDI-02	- Erronée avec conséquence par rapport à l'habilitation ou au CDC	<b>M</b>	- refus ou retrait de l'habilitation	-
	DDI-03	Absence d'envoi l'ODG ou à l'AVPI de toute modification concernant l'opérateur ou affectant son (ou ses) outil(s) de production	<b>m</b>	Avertissement + obligation d'envoi à l'ODG ou à l'AVPI des modifications dans les 5 jours ouvrés	<b>M</b> – suspension d'habilitation (toutes activités)
<b>CONTRÔLE VIGNOBLE</b>					
<b><u>Aire parcellaire délimitée</u></b>	APD-01	<b><u>Parcelle déclarée située hors de l'aire parcellaire délimitée</u></b>	<b>G</b>	- retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées - contrôle documentaire sur autres parcelles	-
	APD-02	- Fiche CVI non tenue à jour : prise en compte de l'erreur mais correction non effectuée	<b>m</b>	Avertissement + obligation de mise à jour du CVI sous 15 jours + envoi du CVI à l'ODG ou à l'AVPI dans les 6 mois maximum	<b>M</b> – suspension d'habilitation (production de raisin)
<b><u>Encépagement</u></b>	EPG-01	<b><u>Cépage non autorisé dans l'AOC</u></b>	<b>M</b>	-Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées - Retrait de tout ou partie de la production revendiquée sur ces parcelles	<b>G</b> – retrait d'habilitation partiel (production de raisins)
	EPG-02	- Fiche CVI non tenue à jour : prise en compte de l'erreur mais correction non effectuée	<b>m</b>	Avertissement + obligation de mise à jour du CVI sous 15 jours + envoi du CVI à l'ODG ou à l'AVPI dans les 6 mois maximum	<b>M</b> – suspension d'habilitation (production de raisin)
	EPG-03	- Fiche CVI erronée : non prise en compte de l'erreur sans modification du potentiel de production	<b>m</b>	Avertissement + obligation de mise à jour du CVI sous 15 jours + envoi du CVI à l'ODG ou à l'AVPI dans les 6 mois maximum	<b>M</b> – retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
	EPG-04	<b><u>- Fiche CVI erronée : non prise en compte de l'erreur avec modification du potentiel de production</u></b>	<b>M</b>	- Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	-
<b><u>Mode de conduite Densité de plantation</u></b>	DDP-01	<b><u>- Non respect de la densité minimale, fiche CVI erronée</u></b>	<b>M</b>	- retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	
Potentiel de production	PDP-01	Non mise à disposition ou non tenue à jour du potentiel de production	<b>m</b>	Avertissement	-
<b><u>Mode de conduite Manquants</u></b>	MDC-01	<b><u>Absence de la liste des parcelles présentant le pourcentage des pieds morts ou manquants, dans le cas où des parcelles devraient y figurer ou liste erronée ou non tenue à jour</u></b>	<b>m</b>	Avertissement et obligation de mise à jour de la liste des parcelles présentant le pourcentage des pieds morts ou manquants supérieur à 20% et contrôle de réalisation de mise en conformité	<b>-M</b> - retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées si absence de mise à jour de la liste des parcelles présentant un pourcentage des pieds morts ou manquants supérieur à 20%
<b><u>Mode de conduite</u></b>	MDC-02	<b><u>Mode de taille non autorisé</u></b>	<b>M</b>	- retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	-

Point à contrôler	Code	Libellé manquement	Niveau gravité	SUITE (Régularisation et/ou sanction(s))	Sanction(s) si absence de mise en conformité ou contrôle supplémentaire non conforme ou récidive.
<b>Mode de conduite</b>	MDC-03	Non respect du nombre d'yeux par courson avec un nombre total d'yeux inférieur ou égal à 12	<b>m</b>	- avertissement	- <b>M</b> - retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
	MDC-04	<b><u>Non respect du nombre d'yeux par souche</u></b>	<b>M</b>	retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	-
	MDC-05	Stade phénologique pour la taille non respecté	<b>m</b>	- Avertissement	- <b>M</b> - retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
	MDC-06	Non respect des règles de palissage après écimage	<b>m</b>	- avertissement	- <b>M</b> - retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
	MDC-07	<b><u>Non respect de la charge maximale à la parcelle</u></b>	<b>m</b>	- Avertissement + Contrôle de la mise en conformité sur la parcelle concernée Contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles de l'opérateur	- <b>M</b> - retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
	MDC-08	<b><u>Entretien général : Parcelle à l'abandon ou en friche</u></b>	<b>M</b>	- retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	<b>G</b> - retrait d'habilitation partiel si absence de mise en conformité dans le délai imparti (CVI, potentiel de production).
	MDC-09	<b><u>Mauvais état sanitaire</u></b>	<b>m</b>	- avertissement + réfaction du rendement pouvant être revendiqué en fonction d' l'évaluation du mauvais état sanitaire	- <b>M</b> - retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
	MDC-10	<b><u>Mauvais entretien du sol</u></b>	<b>m</b>	Avertissement + action de mise en conformité obligatoire + contrôle supplémentaire l'année suivant la mise en conformité	- <b>M</b> - retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
<b><u>Suivi des mesures transitoires</u></b>	SMT-01	<b><u>Absence de déclaration à l'ODG des parcelles sous mesure transitoire relative au mode de conduite</u></b>	<b>M</b>	- Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	-
<b>Autres pratiques culturales</b>	APC-01	Non respect des règle' d'ébourgeonnage	<b>m</b>	- Avertissement + contrôle de la mise en conformité sur la parcelle après le stade fermeture de la grappe	- <b>M</b> - retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
	APC-02	Apport de terre exogène	<b>M</b>	- notification au service de délimitation de l'INAO + retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée	-
	APC-03	Remaniement de parcelle non autorisé	<b>M</b>	- notification au service de délimitation de l'INAO + retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée	-

Point à contrôler	Code	Libellé manquement	Niveau gravité	SUITE (Régularisation et/ou sanction(s))	Sanction(s) si absence de mise en conformité ou contrôle supplémentaire non conforme ou récidive.
<b><u>Irrigation</u></b>	IRR-01	<b><u>Non respect d' l'interdiction ou des dates réglementaires d'autorisation</u></b>	<b>M</b>	- retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	<b>G</b> – si récidive : suspension d'habilitation
	IRR-02	<b><u>Absence de déclaration</u></b>	<b>M</b>	- retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	-
	IRR-03	Déclaration erronée	<b>m</b>	Avertissement et contrôle supplémentaire de la charge	<b>M</b> - retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
	IRR-04	<b><u>Installations enterrées</u></b>	<b>M</b>	- retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	-
<b><u>Suivi de la maturité, richesse minimale en sucre des raisins et TAVNm</u></b>	SMR-01	<b><u>Non respect de la richesse minimale en sucre des raisins et/ou du TAVNm</u></b>	<b>M</b>	retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné	-
	SMR-02	Absence d'enregistrement de la richesse en sucres des raisins et/ou du TAVNm	<b>m</b>	avertissement	<b>M</b> : - retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée - suspension d'habilitation
<b>CONTRÔLE CAVE</b>					
<b><u>Lieu de vinification</u></b>	AGE-01	<b><u>Chai situé hors de l'aire géographique et hors de l'aire de proximité immédiate</u></b>	<b>G</b>	- retrait du bénéfice de l'appellation pour la production du chai - retrait partiel d'habilitation (activité vinification)	-
<b><u>Matériel interdit</u></b>	MTI-01	<b><u>Utilisation de matériel interdit par le cahier des charges</u></b>	<b>M</b>	- retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée –u - retrait du bénéfice de l'appellation d'un volume de vins de la récolte considérée	<b>M</b> – Suspension d'habilitation
<b><u>Capacité globale de cuverie</u></b>	CGC-01	Non respect de la capacité de cuverie définie dans le cahier des charges	<b>m</b>	- Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	– <b>M</b> - Suspension d'habilitation
	CGC-02	Non tenue à jour du plan de cave ou non identification des cuves	<b>m</b>	- Avertissement	<b>M</b> – Suspension d'habilitation (vinification)
	CGC-03	Non respect de la capacité de cuverie augmentée dans le cas d'un VCI	<b>M</b>	- retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée	– <b>G</b> - suspension habilitation (vinification)
<b><u>Maîtrise des températures de fermentation</u></b>	MTF-01	<b><u>Absence de maîtrise des températures des cuves de fermentation</u></b>	<b>m</b>	- Avertissement + contrôle supplémentaire sur produit	– <b>M</b> - Suspension d'habilitation
<b><u>Entretien du chai et du matériel vinaire</u></b>	ECV-01	Mauvais entretien du chai et /ou du matériel vinaire	<b>m</b>	Avertissement	<b>M</b> – Suspension d'habilitation
<b><u>Enrichissement</u></b>	ENR-01	Non respect des règles d'enrichissement	<b>M</b>	- retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée	– <b>G</b> - suspension habilitation (vinification)
	ENR-02	Absence de registre de manipulations avec manipulations effectives	<b>M</b>	- retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée	– <b>G</b> - suspension habilitation (vinification)
	ENR-03	Non tenue à jour du registre de manipulations	<b>m</b>	Avertissement	– <b>M</b> - Suspension d'habilitation (vinification)

Point à contrôler	Code	Libellé manquement	Niveau gravité	SUITE (Régularisation et/ou sanction(s))	Sanction(s) si absence de mise en conformité ou contrôle supplémentaire non conforme ou récidive.
<b>Pratiques œnologiques interdites</b>	POI-01	<b><u>Non respect d' l'interdiction de thermotraitement de la vendange (température supérieure à 40°C)</u></b>	<b>M</b>	- retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée	- <b>G</b> - suspension habilitation (vinification)
	POI-02	<b><u>Non respect des règle' d'utilisation des charbons œnologiques.</u></b>	<b>M</b>	- retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée	- <b>G</b> - suspension habilitation (vinification)
	POI-03	<b><u>Absence de registre de manipulations avec manipulations effectives</u></b>	<b>M</b>	- retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée	- <b>G</b> - suspension habilitation (vinification)
	POI-04	Non tenue à jour du registre de manipulations	<b>m</b>	Avertissement	- <b>M</b> - Suspension d'habilitation (vinification)
<b>Élaboration par type de produit</b>	ETP-01	Non respect de l'élaboration par type de produit comme définie dans le cahier des charges.	<b>m</b>	Avertissement + contrôle supplémentaire sur un ou des lot(s)	- <b>M</b> - Suspension d'habilitation (vinification)
<b>Normes analytiques après fermentation alcoolique, TAVNm</b>	AFA-01	Absence d'un suivi de fermentation alcoolique ou d'analyse en sucres fermentescibles de fin de FA	<b>m</b>	Avertissement	- <b>M</b> - Suspension d'habilitation (vinification)
	AFA-02	Absence ou non respect du TAVNm	<b>M</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de récolte concernée	<b>G</b> – suspension d'habilitation
<b>DPLC</b>	DPL-01	Absence de destruction, ou attestation de destruction, des volumes produits au-delà des rendements autorisés	<b>M</b>	Déclassement d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée	<b>G</b> – suspension d'habilitation
<b>VCI</b>	VCI-01	Absence ou non tenue à jour de la déclaration de stock	<b>m</b>	Avertissement	- <b>M</b> - destruction du lot ou d'une partie du lot concerné
	VCI-02	Non respect de l'interdiction de conditionnement du VCI avant revendication	<b>m</b>	Avertissement + remise en cercle	
	VCI-03	Stockage non séparé avant la revendication	<b>m</b>	Avertissement	- <b>M</b> - destruction du lot ou d'une partie du lot concerné
	VCI-04	Absence ou non tenue à jour du registre spécial du VCI	<b>G</b>	Destruction des volumes revendiqués en VCI	<b>G</b> – Suspension ou retrait d'habilitation
<b>VSI</b>	VSI-01	Absence de destruction, ou attestation de destruction, des volumes produits en VSI	<b>M</b>	Déclassement d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée	<b>G</b> – suspension d'habilitation
<b>Durée et modalités d'élevage des vins issus de DGC</b>	DME-01	<b><u>Non respect des règles d'élevage définies dans le cahier des charges (modalités d'élevage, durée)</u></b>	<b>M</b>	- retrait du bénéfice de la dénomination géographique complémentaire pour la part de la production concernée	<b>G</b> - suspension d'habilitation DGC
	DME-02	<b><u>Élevage hors de l'aire géographique ou de l'aire de proximité immédiate</u></b>	<b>M</b>	retrait du bénéfice de la DGC pour la part de la production concernée	<b>G</b> - Retrait d'habilitation
<b>Maîtrise de la température de stockage des vins en vrac</b>	MTV-01	<b><u>Non respect des règles du cahier des charges</u></b>	<b>M</b>	Contrôle supplémentaire sur les produits	<b>M</b> - suspension habilitation
<b>Suivi œnologique</b>	SOE-01	Absence ou non conservation des résultats des mesures de l'acidité volatile	<b>m</b>	Avertissement	<b>M</b> – Obligation de faire l'analyse dans le mois
<b>Circulation entre entrepositaires agréés</b>	CEA-01	Non respect des règles définies dans le cahier des charges	<b>m</b>	Avertissement + blocage du lot jusqu'à la date légale + si le vin est parti : contrôle supplémentaire sur un lot de la campagne ou de la campagne suivante	<b>M</b> - déclassement d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée
<b>Identification du</b>	ILS-01	<b><u>Lieu de stockage non identifié</u></b>	<b>M</b>	Avertissement +	<b>M</b> - Contrôle

Point à contrôler	Code	Libellé manquement	Niveau gravité	SUITE (Régularisation et/ou sanction(s))	Sanction(s) si absence de mise en conformité ou contrôle supplémentaire non conforme ou récidive.
<u>lieu de stockage des produits conditionnés</u>				Obligation d'identification lieu de stockage des produits conditionnés.	supplémentaire sur les produits
<b>Maîtrise des températures de stockage des produits conditionnés</b>	MTC-01	Non respect des règles du cahier des charges	<b>m</b>	Avertissement	M – contrôle supplémentaire sur les produits
<b>Conditionnement</b>	CDT-01	Registre des manipulations non renseigné	<b>m</b>	Avertissement	<b>M</b> – contrôle supplémentaire sur les produits
<b>Mise à la consommation</b>	MAC-01	Non respect des règles définies dans le code rural et de la pêche maritime ou dans le cahier des charges	<b>m</b>	Avertissement	<b>M</b> – déclassement d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée

### PRÉLÈVEMENT

<u>Conformité du produit lors du prélèvement</u>	PVT-01	Incohérence des volumes constatée lors d'un prélèvement entre la réalité des vins entreposés dans le lieu d'entrepôt, la déclaration de revendication et les justifications des mouvements de vins	<b>m</b>	Avertissement	<b>M</b> - déclassement d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée
	PVT-02	Lot non homogène	<b>m</b>	Avertissement + blocage du lot jusqu'à l'assemblage + obligation d'informer l'AVPI de l'assemblage au plus tard le jour de l'assemblage + prélèvement du lot à la charge de l'opérateur	<b>M</b> - Retrait du bénéfice de l'appellation du lot concerné
	PVT-03	Non respect des règles d'assemblage	<b>m</b>	Avertissement + blocage du lot jusqu'au respect des règles d'assemblage + obligation d'informer l'AVPI de l'assemblage au plus tard le jour de l'assemblage + prélèvement du lot à la charge de l'opérateur	<b>M</b> - retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée, ou d'un volume de vins de la récolte considérée
	PVT-04	<b><u>Absence de traçabilité ou absence partielle de traçabilité ne permettant pas de conclure quand à l'absence de coupage ou d'utilisation de cépages interdits</u></b>	<b>M</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné	<b>G</b> - Retrait d'habilitation en cas de récidive
	PVT-05	Coupage	<b>G</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot	<b>G</b> – Suspension d'habilitation
	PVT-06	Mélange avec d'autres catégories de produit	<b>G</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot	<b>G</b> – Suspension d'habilitation
	PVT-07	Non conservation en l'état des produits en vrac qui font l'objet d'un prélèvement	<b>m</b>	-Avertissement et/ou -contrôle supplémentaire sur un ou des lot(s).	<b>M</b> - Suspension d'habilitation (activités vinificateur ..... ) et retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné ou d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée
	PVT-08	Non mise à disposition des analyses ou mise à disposition d'analyses partielles ou non respect des délais d'analyse	<b>m</b>	Avertissement et/ou analyse par l'AVPI à la charge de l'opérateur	<b>M</b> – contrôles supplémentaires sur le produit

Point à contrôler	Code	Libellé manquement	Niveau gravité	SUITE (Régularisation et/ou sanction(s))	Sanction(s) si absence de mise en conformité ou contrôle supplémentaire non conforme ou récidive.
<b>Conformité du produit lors du prélèvement</b>	PVT-09	Absence ou non tenue à jour du registre de manipulation (conditionnement, entrée/sortie)	<b>m</b>	Avertissement	<b>M</b> – contrôle supplémentaire sur les produits
	PVT-10	Non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés	<b>m</b>	Avertissement + contrôles supplémentaires sur un lot de la campagne ou de la campagne suivante	<b>M</b> – contrôle supplémentaire sur au moins 2 lots de la campagne ou de la campagne suivante

**EXAMEN ANALYTIQUE (EFFECTUÉ PAR L'AVPI)**

<b>Conformité analytique</b>	ANA-01	Produit conditionné avant conditionnement : analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement (Acide Malique)	<b>m</b>	avertissement + blocage du lot + mise en œuvre d'action de correction + contrôle supplémentaire sur le même lot (exigence de traçabilité sur le lot)	
	ANA-02	<b><u>Après conditionnement : analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement (Acide Malique)</u></b>	<b>M</b>	avertissement + obligation de remise en cercle (ou en vrac) et contrôle supplémentaire du lot ; si pas de remise en cercle (ou en vrac) => Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et/ou Rapatriement du lot Si impossibilité de rapatriement du lot : contrôles supplémentaires de tous les lots, avant expédition, pendant 12 mois	
	ANA-03	<b><u>Analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement (TAV, G+F)</u></b>	<b>M</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot et/ou Rapatriement du lot	
	ANA-04	<b><u>Analyse non conforme (vin non loyal et non marchand) (Acidité volatile, acidité totale, SO2total)</u></b>	<b>G</b>	- Contrôles supplémentaires sur les produits et/ou -retrait du bénéfice de l'appellation avec rapatriement éventuel et signalement du caractère ni loyal ni marchand à l'opérateur et/ou -Suspension d'habilitation (jusqu'à destruction du produit)	

**EXAMEN ORGANOLEPTIQUE**

<b>Conformité organoleptique</b>	ORG-01	<b><u>Constat avec défauts organoleptiques d'intensité moyenne et acceptabilité du produit au sein de sa famille</u></b>	<b>M</b>	- blocage du lot + mise en œuvre d'action de correction + contrôle supplémentaire sur le même lot (exigence de traçabilité sur le lot) et/ou - déclasserement et/ou -Retrait du bénéfice de l'appellation ou de la DGC pour le lot	<b>G</b> - Retrait du bénéfice de l'appellation ou de la DGC pour le lot + contrôles supplémentaires sur les produits de la campagne en cours et/ou suivante et/ou éventuel rapatriement
<b>Conformité organoleptique</b>	ORG-02	<b><u>Constat défavorable avec défaut d'intensité forte et/ou</u></b>	<b>G</b>	- blocage du lot + mise en œuvre d'action de correction	<b>G</b> – Retrait du bénéfice de l'appellation du lot

Point à contrôler	Code	Libellé manquement	Niveau gravité	SUITE (Régularisation et/ou sanction(s))	Sanction(s) si absence de mise en conformité ou contrôle supplémentaire non conforme ou récidive.
		<b><u>non acceptabilité du produit au sein de sa famille</u></b> <b><u>Cas DGC : constat défavorable avec défaut d'intensité forte</u></b>		+ contrôle supplémentaire sur le même lot (exigence de traçabilité sur le lot) et/ou - Retrait du bénéfice de l'appellation ou de la DGC pour le lot	
<b>Cas particulier des requalifications d'une DGC</b>	ORG-03	Constat sans défaut organoleptique ou avec défaut organoleptique d'intensité faible et non acceptabilité du produit au sein de sa famille et requalification NON possible dans une appellation plus générale	<b>m</b>	- blocage du lot + mise en œuvre d'action de correction et/ou - contrôle supplémentaire sur le même lot (exigence de traçabilité sur le lot) et/ou -Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et/ou - retrait du bénéfice de la DGC concernée et/ou - contrôles supplémentaires sur d'autres lots	<b>G</b> – Retrait du bénéfice de l'appellation du lot t + contrôles supplémentaires sur les produits de la campagne en cours et/ou suivante et/ou éventuel rapatriement
	ORG-04	Constat sans défaut organoleptique ou avec défaut organoleptique d'intensité faible et non acceptabilité du produit au sein de sa famille et requalification possible dans une appellation plus générale	<b>m</b>	- blocage du lot + mise en œuvre d'action de correction et/ou - contrôle supplémentaire sur le même lot (exigence de traçabilité sur le lot) et/ou -Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et/ou - retrait du bénéfice de la DGC concernée avec possibilité de requalification du produit dans une appellation plus générale et/ou - contrôles supplémentaires sur d'autres lots	<b>G</b> – Retrait du bénéfice de l'appellation du lot + contrôles supplémentaires sur les produits de la campagne en cours et/ou suivante et/ou éventuel rapatriement

### OBLIGATIONS DÉCLARATIVES ET TENUE DE REGISTRE

<b><u>Déclaration de revendication / récolte</u></b>	DRV-01	<b><u>Absence de déclaration de revendication</u></b>	<b>G</b>	Retrait d'habilitation (toutes activités)	
	DRV-02	<b><u>Produit revendiqué non conforme : non respect du potentiel de production (cépages non autorisés, parcelles hors aire délimitée, manquants...)</u></b>	<b>M</b>	retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et/ou déclassement d'un volume correspondant	<b>G</b> – Retrait d'habilitation
	DRV-03	<b><u>Absence de cohérence entre la renonciation à produire et le potentiel de production.</u></b>	<b>M</b>	Déclassement de la part de production concernée	
	DRV-04	Erronée	<b>m</b>	Avertissement	<b>M</b> – éventuel déclassement d'un volume de vins de la récolte considérée
	DRV-05	Incohérence entre la déclaration de revendication et la déclaration de récolte, SV11 ou SV12	<b>m</b>	Avertissement	<b>M</b> – éventuel déclassement d'un volume de vins de la récolte considérée
	DRV-06	Non respect des délais d'envoi	<b>m</b>	Avertissement	<b>M</b> – Suspension d'habilitation
	DRV-07	Non respect du VCI maximum autorisé ou des dates de libération du VCI	<b>M</b>	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les volumes correspondant	<b>G</b> – Retrait du bénéfice de l'AOC pour tous les volumes déclarés en VCI de l'année

Point à contrôler	Code	Libellé manquement	Niveau gravité	SUITE (Régularisation et/ou sanction(s))	Sanction(s) si absence de mise en conformité ou contrôle supplémentaire non conforme ou récidive.
<b><u>Déclaration de revendication / récolte</u></b>	DRV-08	VCI non détruit en cas de non revendication, diminution de surface ou arrêt d'activité ou non mise à disposition des attestations de livraison des vins aux usages industriels	<b>M</b>	Destruction du lot concerné	<b>G</b> – Interdiction de constituer du VCI pendant plusieurs années
	DRV-09	Non respect des dates de destruction des VCI, le cas échéant	<b>m</b>	Avertissement	
<b><u>Entrée en production</u></b>	EEP-01	<b><u>Revendication de la production des jeunes vignes ou des vignes surgreffées avant la date d'entrée en production</u></b>	<b>M</b>	- retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée - déclasserement d'un volume de vins (encore en stock) de la récolte considérée - suspension d'habilitation	-
<b><u>Rendement</u></b>	RDT-01	<b><u>Dépassement du rendement autorisé</u></b> <i>Absence de demande individuelle d'augmentation de rendement</i>	<b>M</b>	- Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée	-
<b>Déclaration préalable d'affectation parcellaire DGC</b>	DAP-01	Absence	<b>M</b>	Avertissement retrait du bénéfice de la DGC pour les parcelles concernées	<b>G</b> - Retrait d'habilitation
	DAP-02	Erronée ou non respect des délais	<b>m</b>	<u>Jusqu'à la récolte :</u> - Avertissement <u>Jusqu'à la déclaration de revendication :</u> - contrôle supplémentaire sur la traçabilité et/ou contrôle supplémentaire sur un ou des lot(s)	<b>M</b> - retrait du bénéfice de la DGC pour les parcelles concernées
<b><u>Déclaration de renonciation à produire</u></b>	DRP-01	<b><u>Non respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges</u></b>	<b>m</b>	Avertissement	
<b>Déclaration de déclasserement</b>	DDC-01	Non respect des délais et modalités	<b>m</b>	Avertissement	
<b>Déclaration de renoncement à la DGC</b>	DRN-01	Non respect des délais et modalités définies	<b>m</b>	Avertissement	
<b>Déclaration de remaniement des parcelles</b>	DRP-01	Non respect des délais définis dans le cahier des charges	<b>m</b>	Avertissement	
<b>Déclaration de transaction ou de retraitaison</b>	DDT-01	Absence ou envoi tardif ne permettant plus le contrôle	<b>M</b>	Suspension d'habilitation + contrôles supplémentaires sur les produits	<b>G</b> - Retrait d'habilitation + rapatriement des lots concernés + contrôles systématiques sur les produits pendant un an
	DDT02	Absence de déclaration de transaction bailleur / métayer	<b>m</b>	Avertissement	
	DDT-03	Erronée	<b>M</b>	contrôles supplémentaires sur les produits	<b>G</b> – suspension d'habilitation
	DDT-04	Non concordance des volumes en cas de retraitaison par rapport à la déclaration de transaction : *Pour un marché global jusqu'à 100hL écart supérieur à 10 % *Pour un marché global supérieur à 100hL écart supérieur à 5 % dans la limite de 100hL	<b>M</b>	contrôles supplémentaires sur produit	

Point à contrôler	Code	Libellé manquement	Niveau gravité	SUITE (Régularisation et/ou sanction(s))	Sanction(s) si absence de mise en conformité ou contrôle supplémentaire non conforme ou récidive.
<b>Déclaration de transaction ou de retrait</b>	DDT-05	Retrait anticipé avec information à l'AVPI (avec délai de dépôt de la déclaration respecté)	<b>m</b>	- avertissement des opérateurs vendeur et acheteur + Obligation d'informer l'AVPI du conditionnement du lot concerné + Contrôle éventuel du lot chez l'opérateur	
	DDT-06	Retrait anticipé sans information à l'AVPI (avec délai de dépôt de la déclaration respecté)	<b>M</b>	- Avertissement des opérateurs vendeur et acheteur + Obligation d'informer l'AVPI du conditionnement du lot concerné + Obligation de contrôle du lot chez l'opérateur acheteur	
	DDT-07	Non respect des délais de transmission : Dépôt 7 jours ouvrés avant le retrait au lieu de 8 jours ouvrés	<b>m</b>	Avertissement	M – Contrôles supplémentaires sur les produits
	DDT-08	Non respect des délais de transmission : Dépôt de la déclaration entre 6 jours ouvrés et 1 jour ouvré avant le retrait au lieu de 8 jours ouvrés	<b>M</b>	- Avertissement des opérateurs habilités concernés + Obligation d'informer l'AVPI du conditionnement du lot concerné et /ou revendeur en vrac + Obligation de contrôle du lot chez l'opérateur acheteur	M – Contrôles supplémentaires sur les produits
<b>Déclaration de conditionnement ou de fin de conditionnement</b>	DMC-01	Absence ou envoi tardif ne permettant plus le contrôle	<b>M</b>	Suspension d'habilitation + contrôles supplémentaires sur les produits	G - Retrait d'habilitation + rapatriement des lots concernés + contrôles systématiques sur les produits pendant un an
	DMC-02	Erronée	<b>M</b>	contrôles supplémentaires sur les produits	G – suspension d'habilitation
	DMC-03	Non respect des délais de transmission : Dépôt de la déclaration entre 8 jours et 1 mois après la date du premier conditionnement du lot	<b>m</b>	Avertissement + délais de 3 mois de conservation des échantillons témoins du lot à compter de la réception de la déclaration	M – Contrôles supplémentaires sur les produits
	DMC-04	Non respect des délais de transmission : Dépôt de la déclaration entre 1 mois et 3 mois après la date du premier conditionnement du lot	<b>m</b>	Avertissement + délais de 3 mois de conservation des échantillons témoins du lot à compter de la réception de la déclaration + contrôle supplémentaire du lot	M – Contrôles supplémentaires sur les produits
<b>Autres obligations déclaratives prévues dans le cahier des charges</b>	AOD-01	Non respect des modalités ou délais fixés dans le cahier des charges	<b>m</b>	Avertissement	
	AOD-02	Non concordance des volumes cumulés avec la déclaration de revendication et/ou les achats : <i>écart supérieur à 1 % dans la limite de 15hL</i>	<b>m</b>	Avertissement + action de correction pour respecter le volume revendiqué	M – Suspension d'habilitation
<b>Réalisation des contrôles</b>	RDC-01	Refus de contrôle	<b>G</b>	Suspension ou retrait ou refus d'habilitation	
	RDC-02	Absence de réalisation du contrôle interne ou externe (suite au non paiement des cotisations à l'ODG ou des frais de contrôle externe à l'OC ou à l'AVPI.)	<b>G</b>	Suspension ou retrait ou refus d'habilitation	