



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Plan d'inspection de l'AOC « Coteaux Champenois »

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	Annule et remplace le plan approuvé le :
AID-I-AOC-CXCH-03	Version n° 02	23/06/2025	12/12/2023

Plan de contrôle constitué

► de dispositions de contrôle communes, définies dans la décision à consulter sur le site Internet de l'INAO

- Décision INAO- DEC-CONT-8

► de dispositions de contrôle spécifiques développées dans le présent document.

Version n° 02

VERSION APPROUVEE LE 23 JUIN 2025

Dispositions de contrôles spécifiques au cahier des charges de l'Appellation d'Origine Protégée « Coteaux champenois »

Dates de rédaction et/ou modification : Cf. annexe 4

Organisme de Défense et de Gestion :

Syndicat Général des Vignerons de la Champagne
17, avenue de Champagne
BP 90176
51205 EPERNAY CEDEX
Tél. : 03 26 59 55 00 - Fax: 03 26 59 84 61
www.sgv-champagne.fr

Organisme d'inspection

Association d'Inspection Des Appellations de la Champagne
8, rue du Pré Bréda
CS 80254 – Mardeuil
51207 EPERNAY CEDEX
Tél : 03 26 54 07 58
Mail : secretariat@aidac.fr

Table des matières

Introduction sur les dispositions de contrôles spécifiques	4
A. APPLICATION	5
1. Les opérateurs.....	5
2. Répartition des points contrôle et documents à tenir par les opérateurs.	5
B. MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS	7
1. Modalités d'identification des opérateurs	7
1.1. <u>Identification de l'opérateur en vue de son habilitation</u>	7
1.2. <u>Traitement des déclarations d'identification</u>	7
1.3. <u>Constitution de la liste des opérateurs identifiés</u>	7
2. Mise en œuvre des contrôles en vue de l'habilitation.....	7
2.1. <u>Déclenchement des contrôles</u>	7
2.2. <u>Réalisation</u>	8
1.1. <u>Délais de traitement par l'AIDAC</u>	8
3. Prononcé et maintien de l'habilitation.....	8
3.1. <u>Prononcé de l'habilitation</u>	8
3.1.1. Modalités	8
3.1.2. Liste des opérateurs habilités	8
3.2. <u>Maintien de l'habilitation</u>	9
3.2.1. Modification majeure de l'outil de production	9
3.2.2. Évolution du cahier des charges	9
3.2.3. Absence de production / revendication pendant un délai donné.....	9
C. MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG.....	9
1. Portée de l'évaluation.....	9
2. Modalités de réalisation de l'évaluation	9
2.1. <u>Evaluations de l'ODG</u>	9
2.2. <u>Délégation du contrôle interne</u>	9
D. ORGANISATION DU CONTRÔLE EXTERNE	9
1. Répartition du contrôle interne et du contrôle externe	9
2. Assiette de contrôle.....	10
A. Modalités de contrôle	11
1. Dispositions relatives à l'ensemble des activités	11
2. Dispositions relatives à la production de raisins.....	11
3. Dispositions relatives à la vinification	12

4. Dispositions relatives à l'élevage	13
Cf. dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellation d'Origine viticoles	13
5. Dispositions relatives au stockage, au conditionnement et à la mise en marché	13
6. Dispositions relatives au contrôle produit	14
6.1. Déclaration d'intention de mise en bouteilles	14
6.2. Enregistrement	14
6.3. Modalités d'identification des lots	15
L'identification est réalisée par des agents d'inspection de l'AIDAC sur les lots de vin conditionnées en bouteilles. L'identification est réalisée dans un délai maximum de deux mois après la date de mise en bouteilles.	15
6.4. Examen organoleptique	15
6.5. Examen analytique	15
6.6. Résultats des examens analytiques et organoleptiques	16
6.7. Fonctionnement des commissions organoleptiques	16
6.7.1. Gestion des bouteilles échantillons	16
6.7.2. Formation des jurés	16
6.7.3. Organisation d'une commission	16
6.7.4. Composition et compétence d'un jury	17
6.7.5. Avis d'un jury	17
E. Traitement des manquements	18
1. Constat d'anomalie	18
2. Constat de manquement par l'organisme d'inspection	18
3. Généralités relatives aux manquements constatés par l'organisme d'inspection	18
4. Généralités relatives aux manquements constatés dans le cadre des contrôles internes	18
5. Traitement des manquements en inspection	18
5.1. Répertoire de traitement des manquements applicables	19
5.1.1. Dispositions relatives à l'ensemble des activités	19
5.1.2. Dispositions relatives à la production de raisin	19
5.1.3. Dispositions relatives à la vinification	19
5.1.4. Dispositions relatives à l'élevage	19
5.1.5. Dispositions relatives au stockage, au conditionnement et à la mise en marché	19
5.2. Répertoire de traitement des manquements applicables aux évaluations d'ODG par les OI	19
ANNEXES	20

Introduction sur les dispositions de contrôles spécifiques

Ces dispositions spécifiques de contrôles, sont présentées par l’Association d’Inspection Des Appellations de la Champagne (AIDAC), organisme d’inspection agréé par l’Institut national de l’origine et de la qualité (INAO).

Associées aux dispositions de contrôle communes à l’ensemble des Appellations d’Origine viticoles, elles ont pour objet d’assurer le contrôle du respect par les opérateurs des dispositions du cahier des charges liées à la production de raisins, à la vinification, élevage et au conditionnement de l’Appellation d’Origine Protégée « Coteaux champenois ».

Elles permettent également de vérifier le respect des engagements des opérateurs à réaliser les autocontrôles ainsi que la réalisation des contrôles internes par l’ODG.

L’ensemble des conditions de production des produits sont décrites dans le cahier des charges de l’Appellation d’Origine Protégée « Coteaux champenois » homologué par arrêté.

A. APPLICATION

1. Les opérateurs

Les présentes dispositions de contrôles spécifiques concernent les opérateurs qui participent aux activités de production, de vinification, d'élevage ou de conditionnement prévue par le cahier des charges de l'Appellation d'Origine Protégée « Coteaux Champenois ».

Les opérateurs de la filière sont répartis dans les catégories suivantes :

- Production de raisins (PR)
- Vinification (V)
- Elevage (E)
- Conditionnement (C)

Un opérateur peut intervenir à plusieurs stades de production.

2. Répartition des points contrôle et documents à tenir par les opérateurs.

Les tableaux suivants présentent pour chaque catégorie d'activité, l'ensemble des points à contrôler spécifiques pour les opérateurs, en complément des points à contrôler précisés dans les dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine viticoles. Les principaux points à contrôler spécifiques apparaissent **en gras**.

Activité : Production de raisins (PR)

Réf.	Points à contrôler	Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
PR14	Charge maximale moyenne à la parcelle	➤ <i>Casier viticole informatisé</i> ➤ <i>Déclaration de récolte</i> ➤ <i>Factures</i> ➤ <i>Convention de suivi du réseau des parcelles de variétés « d'intérêt à fin d'adaptation »</i> ➤ <i>Cahier de culture</i>
PRs01	Adaptation de la densité de plantation	
PRs02	Calendrier de taille	
PRs03	Désherbage chimique	
PRs04	Couvert végétal hivernal	
PRs05	Liage	
PRs06	Relevage	
PRs07	Date de fin de récolte	
PRs08	Mode de récolte	
PRs09	Mode de transport des raisins	

Activité : Vinification (V)

Réf.	Points à contrôler	Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Vs01	Aire géographique du centre de pressurage	➤ Attestation de livraison des volumes en vue de leur destruction par envoi aux usages industriels ➤ Registre de cave ➤ Factures ➤ Registre de pesée ➤ Carnet de pressoir ➤ Facture de prestation de service ou convention de prise en charges des effluents vinicoles
Vs02	Réception de la vendange	
Vs03	Règles relatives au pressoir	
Vs04	Règles relatives au fractionnement et au débourage	
Vs05	Tenue des registres des opérations de pressurage	
Vs06	Pratiques Œnologiques et traitements physiques	
Vs07	Dispositions par type de produit	

Activité : Elevage (E)

Cf. dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine viticoles.

Stockage / Conditionnement / Mise en marché (C)

Réf.	Points à contrôler	Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Cs01	Mise en bouteilles	➤ Registre de cave ➤ Bulletins d'analyses ➤ Déclaration d'intention de mise en bouteilles
Cs02	Identification des lots	➤ Système d'identification des lots (planchot, identification des palettes, plan de cave)

La durée minimum de conservation des documents relatifs aux autocontrôles est fixée dans les dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine viticoles

B. MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS

1. Modalités d'identification des opérateurs

Les modalités d'identification des opérateurs, de traitement des déclarations d'identification par l'ODG ainsi que de constitution de la liste des opérateurs identifiés sont décrites dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles, et complétées de la manière suivante.

En application de la convention signée entre le SGV Champagne et le Comité Champagne (CIVC), conformément aux dispositions de l'article R. 642-36 du code rural et de la pêche maritime, le SGV Champagne, reconnu en qualité d'organisme de défense et de gestion (ODG), confie au CIVC la réalisation des missions liées à l'identification des opérateurs.

1.1. Identification de l'opérateur en vue de son habilitation

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles.

1.2. Traitement des déclarations d'identification

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles.

1.3. Constitution de la liste des opérateurs identifiés

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles.

2. Mise en œuvre des contrôles en vue de l'habilitation

2.1. Déclenchement des contrôles

Le CIVC transmet à l'AIDAC le dossier complet (document d'identification, annexes le cas échéant, copie de l'accusé de réception délivré à l'opérateur) dans les quinze jours qui suivent la délivrance de l'accusé de réception à l'opérateur.

2.2. Réalisation

Les modalités de réalisation des contrôles en vue de l'habilitation sont établies comme suit :

Activité	Modalité (sur site/ documentaire)	Contrôle sur site en vue de l'habilitation réalisé par (OCO/ODG)	Contrôle documentaire en vue de l'habilitation réalisé par (OCO/ODG)	Lorsque le contrôle documentaire doit être suivi d'un contrôle sur site : Délai de réalisation (en mois)
Production de raisins	Sur site (*)	AIDAC	-	
Vinification	Sur site	CIVC	-	
Elevage	Sur site	CIVC	-	
Stockage / Conditionnement / Mise en marché	Sur site	CIVC	-	

(*) Les opérateurs bailleurs à fruits ou résultant d'une transmission d'exploitation entre époux ou au profit d'un descendant, du passage d'une exploitation individuelle vers une société, d'une société vers une ou plusieurs exploitations individuelles, d'une société vers une autre société avec les mêmes associés exploitants ne sont pas concernés par le contrôle sur site.

1.1. Délais de traitement par l'AIDAC

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles.

3. Prononcé et maintien de l'habilitation

3.1. Prononcé de l'habilitation

3.1.1. Modalités

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles.

3.1.2. Liste des opérateurs habilités

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles.

3.2. Maintien de l'habilitation

3.2.1. Modification majeure de l'outil de production

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles.

3.2.2. Évolution du cahier des charges

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles.

3.2.3. Absence de production / revendication pendant un délai donné

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles.

C. MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG

1. Portée de l'évaluation

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles

2. Modalités de réalisation de l'évaluation

2.1. Evaluations de l'ODG

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles.

2.2. Délégation du contrôle interne

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles.

D. ORGANISATION DU CONTRÔLE EXTERNE

Au moins 10 % de l'ensemble des contrôles externes sont réalisés sans préavis.

1. Répartition du contrôle interne et du contrôle externe

La période de référence est l'année civile.

2. Assiette de contrôle

L'assiette de contrôle concernant l'activité de production de raisin, est définie dans le tableau ci-dessous.

L'assiette de contrôle concernant les activités de vinification, d'élevage et de conditionnement est calculée sur la base du nombre d'opérateurs ayant effectué une déclaration de revendication de l'année civile précédente.

Activités	Assiette de contrôle	Assiette de contrôle internes	Assiette de contrôle externes
Production de raisins	Surface des déclarations d'adaptation de la densité de plantation et des déclarations d'aménagement de parcelle Superficie en production l'année n-1	<u>Contrôle documentaire :</u> 100% des déclarations d'adaptation de la densité de plantation et des déclarations d'aménagement de parcelle <u>Contrôle sur site :</u> 15 % des surfaces par an	<u>Contrôle sur site :</u> 5 % des surfaces par an
Vinification Elevage Conditionnement Stockage Mise en marché	Nombre d'opérateurs ayant déposés une déclaration de revendication l'année n-1		<u>Contrôle sur site :</u> 5 % des opérateurs par an
Contrôle Organoleptique			100% des lots des déclarations d'intention de mise en bouteilles
Contrôle analytique			100% des lots du contrôle organoleptique

A. Modalités de contrôle

Les méthodes de contrôles mises en œuvre pour chaque point de contrôle détaillées dans les dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellation d'Origine viticoles en vigueur sont complétées par les tableaux suivants qui détaillent pour chaque point de contrôle spécifique les modalités d'autocontrôle et les méthodes de contrôle.

Les points de contrôle spécifiques pouvant faire l'objet d'un constat préalable d'anomalie sont identifiés par un astérisque (*)

1. Dispositions relatives à l'ensemble des activités

Pas de points à contrôler spécifiques

2. Dispositions relatives à la production de raisins

Réf.	Points à contrôler	Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
PR14	Charge maximale moyenne à la parcelle	Sans objet	Sans objet	<u>Contrôle visuel et par mesure si nécessaire</u>
PRs01	Adaptation de la densité de plantation (Dispositions particulières)	<u>Contrôle visuel</u> <u>Mesure</u> si nécessaire Et <u>Contrôle documentaire</u> : Fiche CVI et le cas échéant la DPAP	Tenue à jour de la fiche CVI	<u>Contrôle visuel</u> <u>Mesure</u> si nécessaire Et <u>Contrôle documentaire</u> Fiche CVI et déclaration d'adaptation de la densité de plantation selon les dispositions particulières)
PRs02	Calendrier de taille	Sans objet	Sans objet	<u>Contrôle visuel</u>
PRs03	Désherbage chimique	Sans objet	Enregistrement des pratiques culturales et des traitements, dans les cahiers de culture	<u>Contrôle visuel</u> Et <u>Contrôle documentaire</u> si nécessaire : Cahier de culture

Dispositions de contrôles spécifiques AOP "Coteaux champenois"

Réf.	Points à contrôler	Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
PRs04	Couvert végétal hivernal	Sans objet	Sans objet	<u>Contrôle visuel</u>
PRs05	Liage	Sans objet	Sans objet	<u>Contrôle visuel</u>
PRs06	Relevage	Sans objet	Sans objet	<u>Contrôle visuel</u>
PRs07	Date de fin de récolte	Sans objet	Sans objet	<u>Contrôle visuel</u> Et <u>Contrôle documentaire</u> : Ban des vendanges
PRs08	Mode de récolte	Sans objet	Sans objet	<u>Contrôle visuel</u>
PRs09	Mode de transport des raisins	<u>Contrôle visuel</u>	Sans objet	<u>Contrôle visuel</u>

3. Dispositions relatives à la vinification

Réf.	Points à contrôler	Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Vs01	Réception de la vendange	<u>Contrôle visuel</u>	Tenue à jour du registre de pesée	<u>Contrôle documentaire</u> : Registre de pesée Ticket de pesée pour l'opérateur qui apporte les raisins
Vs02	Règles relatives au pressoir	<u>Contrôle visuel</u> et <u>contrôle documentaire</u>	Tenue à jour du carnet de pressoir	<u>Contrôle visuel</u> Et <u>Contrôle documentaire</u> : Carnet de pressoir
Vs03	Règles relatives au fractionnement et au débourage	<u>Contrôle visuel</u> et <u>contrôle documentaire</u>	Tenue à jour du carnet de pressoir	<u>Contrôle visuel</u> Et <u>Contrôle documentaire</u> : Carnet de pressoir

Réf.	Points à contrôler	Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Vs04	Tenue des registres des opérations de pressurage	Sans objet	Enregistrement et mise à jour des registres	<u>Contrôle documentaire</u> : Registre de pesée
Vs05	Dispositions par type de produit	Sans objet	Tenue à jour du registre de cave	<u>Contrôle documentaire</u> : Registre de cave
Vs06	Pratiques Œnologiques et traitements physiques *	Sans objet	Tenue à jour du registre de cave	<u>Contrôle documentaire</u> : Registre de cave

4. Dispositions relatives à l'élevage

Cf. dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellation d'Origine viticoles

5. Dispositions relatives au stockage, au conditionnement et à la mise en marché

Réf.	Points à contrôler	Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Cs01	Mise en bouteille *	Sans objet	Déclaration d'intention de mise en bouteilles	<u>Contrôle documentaire</u> : Déclaration d'intention de mise en bouteilles Registres de manipulations et de sortie des vins
Cs02	Identification des lots *	Sans objet	Système d'identification des lots (planchot, identification des palettes, plan de cave...)	<u>Contrôle visuel</u> Et <u>Contrôle documentaire</u> si nécessaire

6. Dispositions relatives au contrôle produit

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme de contrôle)
EA1	Normes analytiques (dont FML)	Sans objet	Conservation des bulletins d'analyses	<u>Contrôle documentaire</u> : des auto-contrôles Prélèvement en vue d'un contrôle analytique selon les fréquences définies au chapitre D des DCS
EA2	Conformité organoleptique du produit	Sans objet	Sans objet	<u>Examen organoleptique</u> Prélèvement en vue d'un contrôle organoleptique selon les fréquences définies au chapitre D des DCS

L'opérateur procède à un examen analytique avant ou après conditionnement sur chaque qualité de vin revendiquée. Les rapports d'analyse correspondants, tenus à disposition des inspecteurs de l'AIDAC, doivent être conservés au moins cinq ans.

6.1. Déclaration d'intention de mise en bouteilles

A l'initiative de l'opérateur, une déclaration d'intention de mise en bouteilles est adressée à l'AIDAC.

Elle est constituée, soit d'un ou plusieurs lots de bouteilles correspondant chacun à des qualités différentes de vins.

Les déclarations d'intention de mise en bouteilles sont transmises à l'AIDAC au plus tard 48 h avant le début des opérations.

Toute qualité de vin conditionnée doit être individualisée dans le lieu d'entrepôt et son emplacement clairement identifié par l'opérateur.

6.2. Enregistrement

Toute déclaration d'intention de mise en bouteilles reçues par l'AIDAC fait l'objet de l'envoi d'un accusé de réception à l'opérateur. L'AIDAC choisit les vins à contrôler tel que défini dans le tableau du chapitre D.

L'accusé de réception mentionne la ou les qualités qui feront l'objet d'un examen organoleptique et qui doivent être tenues à disposition de l'AIDAC. Toute transaction entre opérateurs habilités et avant contrôle d'une qualité à contrôler doit faire l'objet d'une information à l'AIDAC de la part de l'opérateur.

6.3. Modalités d'identification des lots

L'identification est réalisée par des agents d'inspection de l'AIDAC sur les lots de vin conditionnés en bouteilles. L'identification est réalisée dans un délai maximum de deux mois après la date de mise en bouteilles.

Il est rappelé à tout opérateur que les lots faisant l'objet d'un examen organoleptique doivent être conservés en l'état et qu'ils ne peuvent pas être commercialisés avant la fin de la procédure de contrôle.

L'identification est réalisée chez l'opérateur suivant les modalités définies par une instruction interne à l'AIDAC.

Il est prélevé sur pile de façon homogène et aléatoire six bouteilles par lot.

- Une bouteille est destinée à l'AIDAC pour l'examen organoleptique,
- Une bouteille est destinée au laboratoire pour l'examen analytique,
- Une bouteilles témoin,
- Trois bouteilles sont conservées par l'opérateur comme échantillons témoins et sous sa responsabilité jusqu'à achèvement complet de la procédure.

Chaque bouteille est identifiée par une étiquette et sertie de manière inviolable.

6.4. Examen organoleptique

L'examen organoleptique est réalisé dans un délai d'un mois maximum à compter de la date d'acheminement des bouteilles échantillon à l'AIDAC.

Les bouteilles échantillon sont dégustées par un jury composé de cinq jurés, formés par l'ODG, et représentant au moins deux collèges différents. Le collège des porteurs de mémoire du produit est obligatoirement représenté.

Chaque juré doit vérifier que chaque échantillon présente les caractéristiques spécifiques du produit d'appellation telles que définies dans le cahier des charges et l'absence de défauts dont l'intensité les rend réductibles.

6.5. Examen analytique

Un examen analytique est systématiquement effectué sur 100 % des bouteilles échantillons dégustées.

Les analyses sont réalisées par un laboratoire habilité par l'INAO et choisi par l'AIDAC. L'analyse COFRAC effectuée porte obligatoirement sur les paramètres suivants :

- Le titre alcoométrique volumique acquis
- Le glucose et fructose
- L'acidité volatile
- Le SO₂ total
- Acide malique
- Acidité totale

6.6. Résultats des examens analytiques et organoleptiques

Tout opérateur est averti par l'AIDAC du résultat des examens analytiques et organoleptiques dans un délai de 3 jours ouvrés après le contrôle.

En cas de non-conformité avérée d'un produit suite à une nouvelle expertise l'AIDAC transmet à l'INAO un rapport après les délais laissés à l'opérateur pour faire valoir son droit d'appel.

6.7. Fonctionnement des commissions organoleptiques

6.7.1. Gestion des bouteilles échantillons

Les bouteilles échantillons sont stockées dans des locaux sécurisés qui permettent leur parfaite conservation et qui assurent une température adaptée à la dégustation.

L'anonymat des bouteilles échantillons est réalisé la veille ou au plus tard le jour même du contrôle organoleptique par un salarié de l'AIDAC habilité à cette tâche.

Le contenu des bouteilles échantillons personnalisées ou identifiables par leur forme spécifique est transvasé dans des bouteilles standards juste avant contrôle.

La levée de l'anonymat est réalisée hors de la présence des membres des commissions par le responsable de l'examen organoleptique.

6.7.2. Formation des jurés

Les jurés, tous collègues confondus, font obligatoirement l'objet d'une formation appropriée dispensée par l'ODG. Cette formation a pour objectif d'approfondir leurs connaissances des caractéristiques organoleptiques déterminées par le cahier des charges de l'AOC ainsi que sur les défauts et sur leur intensité qui les rend réhabilités.

Chaque année, l'ODG communique à l'AIDAC la liste des jurés formés susceptibles de participer aux commissions d'examen organoleptique.

Chaque juré est évalué par l'AIDAC sur son assiduité aux commissions et ses compétences de dégustateur. En fin d'année l'AIDAC communique la synthèse de cette évaluation à l'ODG afin de parfaire le programme de formation. Les jurés sont choisis par l'AIDAC à partir de la liste fournie par l'ODG.

6.7.3. Organisation d'une commission

Les jurés sont convoqués par l'AIDAC avant l'organisation d'une commission. La confirmation de participation engage le juré à participer à la séance d'examen organoleptique.

Les jurés dégustent dans une salle adaptée à cet examen et équipée d'un poste de dégustation par dégustateur.

Les vins sont dégustés dans des verres type « INAO ».

Une commission peut comporter de 1 à 3 jurys de 5 jurés. Le nombre d'échantillons soumis à l'examen organoleptique est au minimum de 3 et au maximum de 25 par jury.

La présentation des échantillons est réalisée selon les principes suivants : même échantillon présenté à chaque juré, dans le même temps, dans un ordre aléatoire, sous même numéro d'anonymat.

6.7.4. Composition et compétence d'un jury

L'examen organoleptique est effectué par un jury de cinq jurés issus des trois collèges suivants :

- Techniciens (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière),
- Porteurs de mémoire du produit (opérateurs habilités au sens de l'ordonnance ou retraités reconnus par la profession),
- Usagers du produit (restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée à l'ODG par l'AIDAC).

Afin de pouvoir statuer, un représentant d'au moins deux des collèges cités ci-dessus doit être présent, l'un des deux appartenant obligatoirement au collège des porteurs de mémoire.

6.7.5. Avis d'un jury

Les fiches individuelles de dégustation permettent de recueillir l'avis de chaque juré sur la présence des caractéristiques des produits dégustés afin de déterminer leur acceptabilité au sein de leur appellation.

Chaque juré mentionne sur sa fiche de dégustation individuelle son avis sur l'acceptabilité de l'échantillon dégusté.

Les avis de non acceptabilité doivent être motivés par la présence d'un défaut issu de la liste des mots exprimant un avis négatif sur la qualité d'un vin validé par le comité national vin ou par l'absence des caractéristiques de l'appellation définies dans le cahier des charges.

L'avis d'un jury est issu de la synthèse des avis individuels de chaque juré selon une procédure interne disponible sur simple demande.

Les rapports d'un échantillon déclaré non-acceptable lors du contrôle initial et du contrôle d'appel sont transmis à l'INAO.

E. Traitement des manquements

1. Constat d'anomalie

L'ensemble des conditions de production inspectées lors d'un contrôle opérateur ou d'un contrôle des conditions de production ne respectant pas les dispositions du cahier des charges, mais susceptible de faire l'objet d'une correction dans le délai maximum d'un mois, peuvent faire l'objet d'une anomalie.

2. Constat de manquement par l'organisme d'inspection

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles.

3. Généralités relatives aux manquements constatés par l'organisme d'inspection

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles.

4. Généralités relatives aux manquements constatés dans le cadre des contrôles internes

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles.

5. Traitement des manquements en inspection

5.1. Répertoire de traitement des manquements applicables

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles complétées des modalités spécifiques suivantes : Cf. annexe 5

5.1.1. Dispositions relatives à l'ensemble des activités

5.1.2. Dispositions relatives à la production de raisin

5.1.3. Dispositions relatives à la vinification

5.1.4. Dispositions relatives à l'élevage

5.1.5. Dispositions relatives au stockage, au conditionnement et à la mise en marché

5.2. Répertoire de traitement des manquements applicables aux évaluations d'ODG par les OI

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles.

ANNEXES

Annexe 1 : Contrôle organoleptique du produit

Annexe 2 : Points de contrôle déterminés comme optionnels dans les DCC applicables au cahier des charges

Annexe 3 : Points de contrôle des DCC pouvant faire l’objet d’un traitement par anomalie

Annexe 4 : Suivi des versions

Annexe 5 : Répertoire de traitement des manquements (modalités spécifiques)

Annexe 1

CONTROLE ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT

1. Grille synthétique de détermination de l'avis du Jury et des manquements afférents

Nombre d'avis de juré « non acceptable »	Intensité individuelle des défauts (faible, moyen et fort) ou absence des caractéristiques de l'AOC	Libellé du manquement
5	4 et 5 forts	Incidence forte sur la qualité du produit
	Autres cas d'intensité de défauts ou 5 absences des caractéristiques de l'AOC	Incidence forte sur la qualité du produit
	5 faibles Ou 4 faibles + 1 moyen	Incidence faible sur la qualité du produit
4	4 forts	Incidence forte sur la qualité du produit
	3 forts Ou 2 forts + 2 moyens Ou 4 absences des caractéristiques de l'AOC	Incidence forte sur la qualité du produit
	Autres cas d'intensité de défauts	Incidence faible sur la qualité du produit
3	Incidence faible sur la qualité du produit	
2	Conforme	
1	Conforme	
0	Conforme	

2. Grille de détermination de l'avis du Jury et manquement en fonction de l'intensité des défauts

Nbre d'avis NON ACCEP- TABLE	Avis JURE Intensité individuelle du défaut					Avis JURY	Libellé du manquement
5	Fort	Fort	Fort	Fort	Fort	NON ACCEPTABLE	Incidence forte sur la qualité du produit
	Fort	Fort	Fort	Fort	Moyen		
	Fort	Fort	Fort	Fort	Faible		
	Fort	Fort	Fort	Moyen	Moyen		
	Fort	Fort	Fort	Moyen	Faible		
	Fort	Fort	Fort	Faible	Faible		
	Fort	Fort	Moyen	Moyen	Moyen		
	Fort	Fort	Moyen	Moyen	Faible		
	Fort	Fort	Moyen	Faible	Faible		
	Fort	Fort	Faible	Faible	Faible		
	Fort	Moyen	Moyen	Moyen	Moyen		
	Fort	Moyen	Moyen	Moyen	Faible		
	Fort	Moyen	Moyen	Faible	Faible		
	Fort	Moyen	Faible	Faible	Faible		
	Fort	Faible	Faible	Faible	Faible		
	Moyen	Moyen	Moyen	Moyen	Moyen		
	Moyen	Moyen	Moyen	Moyen	Faible		
	Moyen	Moyen	Moyen	Faible	Faible		
	Moyen	Moyen	Faible	Faible	Faible		
	Moyen	Faible	Faible	Faible	Faible		
	Faible	Faible	Faible	Faible	Faible		
4	Fort	Fort	Fort	Fort	Acceptable	NON ACCEPTABLE	Incidence forte sur la qualité du produit
	Fort	Fort	Fort	Moyen	Acceptable		
	Fort	Fort	Fort	Faible	Acceptable		
	Fort	Fort	Moyen	Moyen	Acceptable		
	Fort	Fort	Moyen	Faible	Acceptable		
	Fort	Fort	Faible	Faible	Acceptable		Incidence faible sur la qualité du produit
	Fort	Moyen	Moyen	Moyen	Acceptable		
	Fort	Moyen	Moyen	Faible	Acceptable		
	Fort	Moyen	Faible	Faible	Acceptable		

Nbre d'avis NON ACCEP- TABLE	Avis JURE Intensité individuelle du défaut					Avis JURY	Libellé du manquement
	Fort	Faible	Faible	Faible	Acceptable		
	Moyen	Moyen	Moyen	Moyen	Acceptable		
	Moyen	Moyen	Moyen	Faible	Acceptable		
	Moyen	Moyen	Faible	Faible	Acceptable		
	Moyen	Faible	Faible	Faible	Acceptable		
	Faible	Faible	Faible	Faible	Acceptable		
3	Fort	Fort	Fort	Acceptable	Acceptable	NON ACCEPTABLE	Incidence faible sur la qualité du produit
	Fort	Fort	Moyen	Acceptable	Acceptable		
	Fort	Fort	Faible	Acceptable	Acceptable		
	Fort	Moyen	Moyen	Acceptable	Acceptable		
	Fort	Moyen	Faible	Acceptable	Acceptable		
	Fort	Faible	Faible	Acceptable	Acceptable		
	Moyen	Moyen	Moyen	Acceptable	Acceptable		
	Moyen	Moyen	Faible	Acceptable	Acceptable		
	Moyen	Faible	Faible	Acceptable	Acceptable		
	Faible	Faible	Faible	Acceptable	Acceptable		
2	Fort	Fort	Acceptable	Acceptable	Acceptable	ACCEPTABLE	Conforme
	Fort	Moyen	Acceptable	Acceptable	Acceptable		
	Fort	Faible	Acceptable	Acceptable	Acceptable		
	Moyen	Moyen	Acceptable	Acceptable	Acceptable		
	Moyen	Faible	Acceptable	Acceptable	Acceptable		
	Faible	Faible	Acceptable	Acceptable	Acceptable		
1	Fort	Acceptable	Acceptable	Acceptable	Acceptable		
	Moyen	Acceptable	Acceptable	Acceptable	Acceptable		
	Faible	Acceptable	Acceptable	Acceptable	Acceptable		
0	Acceptable	Acceptable	Acceptable	Acceptable	Acceptable		

Annexe 2

POINTS DE CONTROLE DETERMINES COMME OPTIONNELS
DANS LES DCC APPLICABLES AU CAHIER DES CHARGES

Numéro du point de contrôle optionnel	Applicable	Numéro du point de contrôle optionnel	Applicable	Numéro du point de contrôle optionnel	Applicable
PR3 Encépagement VIFA	X	PR25bis Mise en place de mesures de préservation du paysage		V13 Tenue à jour du registre VCI	
PR4 Règles de proportion à l'exploitation	X	PR26 Déclaration préalable de travaux	X	V14 Destruction VCI non revendiqué	
PR8 Règles de palissage	X	PR27 Respect du programme prévisionnel de travaux	X	V15 Stockage des VCI et absence de conditionnement	
PR9 Hauteur de feuillage	X	PR28 Date du ban des vendanges	X		
PR10 Mode de taille	X	PR32 Interdiction du paillage plastique		E1 Aire géographique d'élevage	X
PR15 Charge maximale moyenne des parcelles irriguées		PR32bis Interdiction du paillage plastique à la plantation		E2 Entretien du chai et du matériel	X
PR16 Respect des conditions d'irrigation lorsque c'est autorisé		PR33 Traitement des plants à l'eau chaude	X	E3 Durée d'élevage	X
PR17 Enherbement des tournières	X	PR34 Application d'insecticides			
PR18 Traitements phytopharmaceutiques				C3 Lieu pour le stockage des vins conditionnés	X
PR19 Etat cultural des vignes		V4 TAVNM	X		
PR20 Matériel interdit		V5 Entretien du chai et du matériel	X	OVIT1 Volume Complémentaire Individuel	
PR21 Utilisation du pulvérisateur		V6 Matériel interdit		OVIT2 Volume Complémentaire Individuel	
PR22 Contrôle régulier des pulvérisateurs		V7 Règles d'assemblage	X	OVIT3 Irrigation	
PR23 Traitements phytopharmaceutiques		V9 Respect du taux de rebêche PV-PM	X	OVIT4 Remaniement de parcelle	
PR24 Apports réalisés		V11 Capacité de cuverie		OVIT5 Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation plantée à une distance inférieure à 20 mètres des lieux mentionnés à l'article L253-7-1 ; au I de l'article L253-7 et au III de l'article	X

Numéro du point de contrôle optionnel	Applicable	Numéro du point de contrôle optionnel	Applicable	Numéro du point de contrôle optionnel	Applicable
				L253-8 du code rural et de la pêche maritime	
PR25 Mise en place de mesures de préservation du paysage		V12 Revendication du VCI			

Annexe 3

POINTS DE CONTROLE DES DCC POUVANT
FAIRE L'OBJET D'UN TRAITEMENT PAR ANOMALIE

Réf	Point à contrôler	Libelle manquement
Op02	Obligations déclaratives	Document requis absent, incomplet ou non mis à jour
Op02	Obligations déclaratives	Non-respect d'obligations déclaratives ou de tenue de registres, absence ou erreur ayant une incidence forte sur le respect du cahier des charges
Op03	Registres	Non-respect d'obligations déclaratives ou de tenue de registres, absence ou erreur ayant une incidence faible sur le respect du cahier des charges
Op06	Réalisation du contrôle	Document requis absent, incomplet ou non mis à jour
PR01	Aire parcellaire délimitée	Fiche CVI non tenue à jour ou erronée
PR03	Encépagement	Absence de la convention « Variétés d'intérêt à fin d'adaptation » signée
PR07	Seuils des manquants et liste des manquants	Liste des parcelles de pieds morts ou manquants non tenue à jour ou absente
PR08	Règles de Palissage	Absence totale de parcelles avec un palissage conforme au CDC
PR08	Règles de Palissage	Absence de palissage ou palissage non conforme
PR08	Règles de Palissage	Palissage non entretenu
PR10	Mode de taille	Non-respect du mode de taille
PR11	Règles de taille	Non-respect des règles de taille
PR12	Etat général d'entretien du vignoble	Mauvais état d'entretien du sol
PR29	Parcelle totalement vendangée	Parcelle non totalement vendangée
V02	Destruction du volume en dépassement de rendement	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction (Titre de mouvement)
V05	Entretien du chai et du matériel	Mauvais entretien du chai et/ou du matériel
V08	Mise à disposition des registres de manipulations et des analyses réalisées dans les conditions fixées par le cahier des charges	Absence de registres de manipulations et des analyses réalisées avant ou après conditionnement dans les conditions fixées par le cahier des charges
E02	Entretien du chai et du matériel	Mauvais entretien du chai et/ou du matériel
E04	Mise à disposition des registres de manipulations et des analyses réalisées dans les conditions fixées par le cahier des charges	Mise à disposition des registres de manipulations et des analyses réalisées avant ou après conditionnement dans les conditions fixées par le cahier des charges
C01	Mise à disposition des registres de manipulations et des analyses réalisées avant ou après conditionnement	Registre des manipulations non renseigné ou absent Non mise à disposition des analyses effectuées avant ou après conditionnement
C02	Conservation d'échantillons représentatifs	Non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés
C02	Conservation d'échantillons représentatifs	Non-respect de l'obligation de conservation d'échantillons témoins et/ou copies des documents d'accompagnement des vins exportés
C03	Lieu pour le stockage des vins conditionnés	Lieu spécifique non conforme pour le stockage des produits conditionnés
C05	Règles de d'étiquetage et/ou de présentation	Non-respect des règles d'étiquetage et/ou de présentation prévues au cahier des charges

Annexe 4

SUIVI DES VERSIONS

Version	Objet de la modification	Date d'entrée en application
00	Création du document	26/03/2021
01	Adaptation annexe 2 suite évolution dispositif VIFA + indication manquements pouvant être traités en anomalie	11/07/2024
02	Modifications relatives à l'interdiction d'herbicides en inter-rang + introduction Chardonnay rose	

Annexe 5

REPERTOIRE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS (MODALITES SPECIFIQUES)

DCC/DCS	Activité	Rang	Réf	Code	Point à contrôler	Libelle manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification de retour à la conformité	Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Traitement par anomalie possible
DCS	Production de raisins	1	PR14	PR14-01	Charge maximale moyenne à la parcelle	Non-respect de la CMMP	Suivi		Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Contrôle supplémentaire	Suspension de l'habilitation activité production de raisins (Contrôle supplémentaire)	Retrait de l'habilitation activité production de raisins (Contrôle supplémentaire)	
DCS	Production de raisins	1	PRs01	PRs01-01	Adaptation de la densité de plantation (Dispositions particulières)	Transformation interdite	Habilitation	Non	Rappel à l'opérateur que les parcelles concernées ne pourront pas faire l'objet d'une revendication				
DCS	Production de raisins	1	PRs01	PRs01-02	Adaptation de la densité de plantation (Dispositions particulières)	Transformation interdite	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Contrôle <u>documentaire</u> ou/et <u>visuel</u> (Déclaration de récolte, replantation pour remise en état initial)	Suspension d'habilitation activité production de raisins jusqu'à mise en conformité (Contrôle documentaire ou/et visuel)	Retrait d'habilitation activité production de raisins	
DCS	Production de raisins	1	PRs02	PRs02-01	Calendrier de taille	Taille non réalisée au stade phénologique défini dans le cahier des charges	Suivi	Oui	Avertissement + Contrôle supplémentaire	Contrôle supplémentaire lors de la campagne en cours pour la parcelle concernée	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées + Contrôle supplémentaire la campagne suivante	Suspension d'habilitation activité production de raisins jusqu'à la mise en conformité	
DCS	Production de raisins	1	PRs02	PRs02-02	Calendrier de taille	Taille non réalisée à la floraison	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante	Suspension d'habilitation activité production de raisins jusqu'à la mise en conformité	Retrait d'habilitation activité production de raisin	
DCS	Production de raisins	1	PRs03	PRs03-01	Désherbage chimique	Utilisation d'herbicides dans l'inter-rang	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées (Contrôle supplémentaire au cours de la campagne suivante)	Suspension d'habilitation activité production de raisins (Contrôle supplémentaire)	
DCS	Production de raisins	1	PRs04	PRs04-01	Couvert végétal hivernal	Absence d'un couvert végétal, spontané ou semé, entre le 30 novembre et le 31 janvier de l'année suivante	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Contrôle supplémentaire pour la parcelle concernée (A l'occasion du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées, le cas échéant Suspension d'habilitation activité production de raisins (Contrôle supplémentaire)	
DCS	Production de raisins	1	PRs05	PRs05-01	Liage	Liage non réalisé au stade phénologique défini dans le cahier des charges	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Contrôle supplémentaire la campagne suivante	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées + Contrôle supplémentaire (à l'occasion du contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation activité production de raisins (Contrôle supplémentaire)	
DCS	Production de raisins	1	PRs06	PRs06-01	Relevage	Relevage non réalisé entre le stade phénologique défini dans le cahier des charges et la véraison	Suivi	Oui	Avertissement avec demande de mise en conformité dans un délai donné	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées + Contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante	Suspension d'habilitation activité production de raisins jusqu'à la mise en conformité	
DCS	Production de raisins	1	PRs06	PRs06-02	Relevage	Relevage non réalisé à partir du stade véraison	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante	Suspension d'habilitation activité production de raisins jusqu'à la mise en conformité	Retrait d'habilitation activité production de raisin	
DCS	Production de raisins	1	PRs07	PRs07-01	Date de fin de récolte	Non-respect de la date de fin de récolte	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée	Contrôle supplémentaire au plus tard lors de la campagne suivante	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée (Contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante)	Suspension d'habilitation activité production de raisins (Contrôle supplémentaire)	
DCS	Production de raisins	1	PRs08	PRs08-01	Mode de récolte	Non respect de la récolte grappes entières	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de récolte concernée	Contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante	Suspension de l'habilitation activité production de raisins (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation	
DCS	Vinification	3	PRs09	PRs09-01	Mode de transport des raisins	Non respect des dispositions particulières de transport de la vendange (raisins entiers- paniers, caisses et cagettes perforées)	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de récolte concernée	Contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante	Suspension de l'habilitation activité production de raisins (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation	

AOP "Coteaux champenois" - Dispositions de contrôle spécifiques - Grille de traitement des manquements - V02

DCC/DCS	Activité	Rang	Réf	Code	Point à contrôler	Libelle manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification de retour à la conformité	Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Traitement par anomalie possible
DCS	Vinification	3	Vs01	Vs01-01	Réception de la vendange	Non respect de la pesée des raisins sur le lieu de pressurage et d'encuvage	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la production concernée	Contrôle supplémentaire la campagne suivante	Suspension d'habilitation activité production de moût (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité production de moût (Contrôle supplémentaire)	
DCS	Vinification	3	Vs02	Vs02-01	Règles relatives au pressoir	Installation de pressurage non conforme (pressoirs de capacité suffisante et permettant pour les vins blancs la fragmentation des moûts)	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation activité production de moût avec demande de mise en conformité	Contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante	Retrait d'habilitation activité production de moût		
DCS	Vinification	3	Vs02	Vs02-02	Règles relatives au pressoir	Entretien insuffisant des installations et/ou du matériel	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante	Suspension d'habilitation activité production de moût (Contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante)	Retrait d'habilitation activité production de moût	
DCS	Vinification	3	Vs03	Vs03-01	Règles relatives au fractionnement et au débourbage	Non respect des règles du débourbage des moûts dans le centre de pressurage avant leur expédition : Moût non débourbé	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne suivante	Suspension d'habilitation activité production de moût (Contrôle supplémetaire au cours de la campagne suivante)	Retrait d'habilitation activité production de moût	
DCS	Vinification	3	Vs03	Vs03-02	Règles relatives au fractionnement et au débourbage	Non respect des règles du débourbage des moûts dans le centre de pressurage avant leur expédition : Non-respect des dispositions relatives à l'élimination des sous-produits	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Avertissement (Contrôle supplémentaire au cours de la campagne suivante)	Suspension d'habilitation activité production de moût	
DCS	Vinification	3	Vs04	Vs04-01	Tenue des registres des opérations de pressurage	Non respect des règles de la tenue du registre de pesée définies dans le cahier des charges	Suivi	Non	Avertissement	-	Avertissement (Contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante)	Suspension d'habilitation activité production de moût (Contrôle supplémentaire)	
DCS	Vinification	3	Vs04	Vs04-02	Tenue des registres des opérations de pressurage	Non respect des règles de la tenue du carnet de pressoir définies dans le cahier des charges	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée (ou le marc concerné) (Contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante)	Retrait d'habilitation activité production de moût	
DCS	Vinification	3	Vs04	Vs04-03	Tenue des registres des opérations de pressurage	Absence de tenue du carnet de pressoir	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'appellation pour l'ensemble de la récolte concernée + Retrait d'habilitation activité production de moût				
DCS	Vinification	3	Vs05	Vs05-01	Dispositions par type de produit	Non prise en charge au compte de l'AOC	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la production concernée (ou le marc concerné)	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (Registre de cave, Déclaration de revendication, DAE)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée (Contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation activité vinification (Contrôle supplémentaire)	
DCS	Vinification	3	Vs05	Vs05-02	Dispositions par type de produit	Non respect des taux de sous produits à constater : taux de bourbes	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation des volumes concernés (régularisation de situation)	Contrôle supplémentaire sur la base des justificatifs transmis par l'opérateur (Destruction des volumes concernés)	Suspension d'habilitation activité de pressurage (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité de pressurage	
DCS	Vinification	3	Vs05	Vs05-03	Dispositions par type de produit	Non respect des taux de sous produits à constater: taux de sous produits issus de la vinification (lies)	Suivi	Non		Contrôle supplémentaire sur la base des justificatifs transmis par l'opérateur (Destruction des volumes concernés)	Suspension d'habilitation activité de vinification (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité de vinification	
DCS	Vinification	3	Vs05	Vs05-04	Dispositions par type de produit	Non respect des règles d'élaboration et de vinification	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les volumes concernés	Contrôle supplémentaire la campagne suivante	Suspension d'habilitation activité vinification (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité vinification	

DCC/DCS	Activité	Rang	Réf	Code	Point à contrôler	Libelle manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification de retour à la conformité	Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Traitement par anomalie possible
DCS	Vinification	3	Vs06	Vs06-01	Pratiques Œnologiques et traitements physiques	Non respect des délais d’élimination des sous produits	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l’opérateur	Avertissement (Contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation activité de vinification	
DCS	Vinification	3	Vs06	Vs06-02	Pratiques Œnologiques et traitements physiques	Non-respect des règles relatives à l’enrichissement : TAV mini (d° moyen de cuverie)	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire (avec justification de la destruction de la part des vins permettant le retour à la conformité)	Suspension d’habilitation activité vinification (Contrôle supplémentaire)	Retrait d’habilitation activité de vinification	
DCS	Vinification	3	Vs06	Vs06-03	Pratiques Œnologiques et traitements physiques	Utilisation de morceaux de bois	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l’appellation pour les lots concernés	Contrôle supplémentaire (avec justification de la destruction des vins concernés)	Suspension d’habilitation activité vinification (Contrôle supplémentaire)	Retrait d’habilitation activité de vinification	
DCS	Vinification	3	Vs06	Vs06-04	Pratiques Œnologiques et traitements physiques	Utilisation de charbons œnologiques pour l’élaboration des rosés	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l’appellation pour les lots concernés	Contrôle supplémentaire (avec justification de la destruction des vins concernés)	Suspension d’habilitation activité vinification (Contrôle supplémentaire)	Retrait d’habilitation activité de vinification	
DCS	Vinification	3	Vs06	Vs06-05	Pratiques Œnologiques et traitements physiques	Non respect de l’augmentation du volume de moût en fermentation mis en œuvre lors de l’opération d’enrichissement	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l’appellation pour les volumes excédentaires concernés	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l’opérateur : Attestation de livraison des volumes en vue de leur destruction par envoi aux usages industriels	Retrait du bénéfice de l’appellation pour la part de production concernée (Contrôle supplémentaire)	Retrait d’habilitation activité vinification	*
DCS	Stockage Conditionnement Mise en marché	6	Cs01	Cs01-01	Mise en bouteille	Non respect du conditionnement en bouteilles neuves	Suivi	Non	Obligation de remise en cercle dans un délai donné	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l’appellation pour le lot concerné (Contrôle supplémentaire)	Suspension de l’habilitation activité de tirage (Contrôle supplémentaire)	
DCS	Stockage Conditionnement Mise en marché	6	Cs01	Cs01-02	Mise en bouteille	Absence de déclaration d'intention de mise en bouteilles	Suivi	Oui	Suspension d’habilitation	Contrôle sur la base des éléments transmis par l’opérateur	Retrait d’habilitation		*
DCS	Stockage Conditionnement Mise en marché	6	Cs01	Cs01-03	Mise en bouteille	Déclaration d'intention de mise en bouteilles erronée	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle sur la base des éléments transmis par les opérateurs	Suspension d’habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d’habilitation	*
DCS	Stockage Conditionnement Mise en marché	6	Cs01	Cs01-04	Mise en bouteille	Déclaration d'intention de mise en bouteilles transmise hors délai	Suivi	Non	Avertissement		Avertissement + contrôle supplémentaire à la campagne suivante (contrôle supplémentaire)	Suspension d’habilitation (contrôle supplémentaire) Ou retrait du bénéfice du l’appellation (contrôle supplémentaire)	
DCS	Stockage Conditionnement Mise en marché	6	Cs02	Cs02-01	Identification des lots	Lot non individualisé ou non identifié dans le lieu de l'entrepôt	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle supplémentaire de la mise en conformité dans un délai donné	Suspension d’habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d’habilitation	*
DCS	Contrôle produit	7	EA02	EA02-01	Conformité organoleptique du produit	Incidence faible sur la qualité du produit	Suivi	-	Avertissement	Sans objet	Avertissement + Contrôle supplémentaire sur tous les lots de l'année n+1	Retrait du bénéfice de l'AOC sur le lot concerné + Contrôles supplémentaires sur tous les lots des années n+1 et n+2)	
DCS	Contrôle produit	7	EA02	EA02-02	Conformité organoleptique du produit	Incidence forte sur la qualité du produit	Suivi	-	Suspension du bénéfice de l'appellation avec obligation de travail du vin sans assemblage (traçabilité demandée) et nouveau contrôle du lot + Contrôles supplémentaires sur tous les lots des années n+1 et n+2	Vérification de la remise en cercle et nouveau contrôle organoleptique du lot	Retrait du bénéfice de l'AOC sur le lot concerné + Contrôles supplémentaires sur tous les lots des années n+1 et n+2	Retrait de l’habilitation activité de vinification	