

OI CIBAS

**ODG « Beaujolais et
Beaujolais Villages
associés » et « Union
des Crus du
Beaujolais »**

**AOC Beaujolais, Beaujolais Villages,
Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéas,
Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié et Saint-Amour**

PLAN D'INSPECTION
[VERSION 5, 10 septembre 2010]

REFERENCES DES TEXTES :

- Règlementation communautaire sur les appellations d'origine protégées et sur les vins.
- Code rural : articles L.642-27 et suivants, R.642-37 et suivants, textes relatifs aux contrôles.
- Directives du Conseil des Agréments et Contrôle (CAC) :
 - directive « Procédure d'agrément » prévue à l'article R.642-13 du code rural pour les AOC ;
 - directive « Commission chargée de l'examen organoleptique » ;
 - directive « Autocontrôle et contrôle interne » ;
 - directive « Contrôle externe » ;
 - directive « traitement des manquements ».
- Normes EN NF 45011 et EN NF ISO 17020.

Vu le code rural 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'organisme d'inspection « CIBAS », représenté par son président Hubert LAVERRIERE, en date du 25 juin 2008 ;

Vu l'avis des ODG « Beaujolais et Beaujolais Villages Associés » et « Union des Crus du Beaujolais » représentés par leur président respectif Daniel BULLIAT et Gilles PARIS, en date du 25 juin 2008.

Le présent plan d'inspection a été approuvé par le conseil des agréments et contrôles de l'Institut national de l'origine et de la qualité le :

VERSION	DATE	EVOLUTION	APPROBATION
0	11/07/08	Création du plan d'inspection	Le président du conseil des agréments et contrôles
1	04/12/08	1 ^{ère} Modification	Michel PRUGUE
2	15/01/09	2 ^{ème} Modification	
3	13/02/09	3 ^{ème} Modification	Approuvé par le Conseil des Agréments et Contrôles de l'INAO le :
4	09/07/09	4 ^{ème} Modification	10/09/2010
5	10/09/10	5 ^{ème} Modification	

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION.....	3
<i>La géographie :.....</i>	3
<i>Les hommes et les structures :.....</i>	3
<i>Les produits :.....</i>	3
<i>La production :.....</i>	3
I – CHAMP D'APPLICATION.....	5
SCHEMA DE VIE	5
II – ORGANISATION DES CONTROLES	6
A- IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS.....	6
1) <i>Identification</i>	6
2) <i>Habilitation</i>	6
3) <i>Modification d'exploitation</i>	7
EN CAS DE MODIFICATION MAJEURE D'UN OUTIL DE PRODUCTION, UNE NOUVELLE PROCEDURE D'HABILITATION EST ENGAGEE.	7
B - CONTROLE RELATIF AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE DES PRODUITS	7
1) <i>Autocontrôle</i>	8
2) <i>Contrôle interne</i>	8
3) <i>Contrôle externe</i>	8
C – EVALUATION DES ODG	9
1) <i>Critères d'évaluation de l'ODG</i>	9
2) <i>Modalités d'évaluation</i>	9
D - REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES RELATIFS AUX CAHIERS DES CHARGES ET AU CONTROLE PRODUIT.....	9
III – MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES	10
A – IDENTIFICATION ET HABILITATION DE L'OPERATEUR	11
B – CONTROLE DES CONDITIONS DE PRODUCTION	12
C – CONTROLE PRODUIT	20
IV – MODALITES D'ORGANISATION DU CONTROLE PRODUIT : CONTROLE EXTERNE	26
1) <i>Fréquence de contrôle</i>	26
2) <i>Définition des lots et organisation des prélèvements</i>	26
3) <i>Examen analytique</i>	27
4) <i>Déroulement de l'examen organoleptique</i>	28
V – TRAITEMENTS DES MANQUEMENTS	29
A – MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DU CONTROLE INTERNE	29
B – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS DANS LE CADRE DU CONTROLE EXTERNE	29
1) <i>Classification des manquements</i>	29
2) <i>Suites aux manquements</i>	30
LE RETRAIT D'HABILITATION D'UN OPERATEUR PEUT INTERVENIR, APRES EVENTUELLE CONSULTATION DES EXPERTS :.....	31
3) <i>Rapport de constat de l'organisme d'inspection</i>	31
ANNEXE I – METHODE D'EVALUATION DE LA HAUTEUR DE FEUILLAGE.....	34
ANNEXE II – METHODE D'EVALUATION DE LA TAILLE.....	35
ANNEXE III – METHODE D'EVALUATION DE LA CHARGE MAXIMALE A LA PARCELLE	37
ANNEXE IV – LISTE DES DEFAUTS	41

INTRODUCTION

Le Beaujolais est un vignoble avec des caractéristiques marquées :

La géographie :

- Territoire :
 - Superficie : 20 000 ha
 - Territoire de 60 km de long et 15 km de large, orienté N/S
 - Parcelles viticoles orientées principalement S ou S/E
 - Deux départements : Rhône principalement et Saône-et-Loire.
- Topographie :
 - Vignoble de rebord de faille installé sur la bordure orientale du Massif Central
 - Sols granitiques ou sols argilo-calcaires avec, pour ces derniers, une zone importante de teinte ocre (vignoble des « Pierres Dorées »).
 - Vignoble de coteaux marqués :
 - 50 % du vignoble avec des pentes supérieures à 20 %
 - 38% du vignoble avec des pentes supérieures à 30 %
 - Altitude moyenne : 300 mètres (entre 250 et 450 m)
 - Vignoble morcelé : plus de 63 000 parcelles, avec un morcellement plus marqué encore dans les coteaux.
- Vignes :
 - Age moyen des vignes : 40 ans
 - Densités de plantations : souvent proche de 10 000 pieds/ha taillés en gobelet non palissé

Les hommes et les structures :

- 2 500 exploitations
 - Superficie moyenne : 8 ha
 - Taux de faire valoir indirect : 72%
- 18 caves coopératives
 - 1/3 de la production
 - 1/2 des vins nouveaux
- une centaine de négociants implantés dans la Grande Bourgogne

Les produits :

- 12 AOC :
 - 10 AOC communales rouges, les « Crus » du Beaujolais : Brouilly, Côte de Brouilly, Chénas, Chiroubles, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié et Saint Amour
 - 2 AOC régionales rouges, rosés et blancs : « Beaujolais Villages » et « Beaujolais »
- Cépages : Gamay et Chardonnay

La production :

- Production annuelle moyenne
 - 1 200 000 hl en moyenne
 - 948 000 hl sur la campagne 2007/2008
 - 130 millions de bouteilles.
- Beaujolais Nouveau
 - 1/3 de la production totale
 - 1/2 de l'appellation « Beaujolais »
 - 1/3 de l'appellation « Beaujolais villages ».

Le plan d'inspection a pour objet d'organiser le contrôle des cahiers des charges des vins d'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais, Beaujolais Villages, Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéas, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié et Saint-Amour ».

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 la mise à la consommation. Il permet de vérifier l'acceptabilité des produits dans ces appellations.

L'ensemble des conditions de production sont décrites dans les cahiers des charges homologués par le décret en date du 29 octobre 2009.

Ce plan d'inspection est présenté par le Centre d'Inspection Beaujolais Associatif (CIBAS), Organisme d'Inspection (OI) agréé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) le 11 juillet 2008.

Ce plan d'inspection rappelle et précise :

- le champ d'application qui correspond au schéma de vie du produit ;
- l'organisation générale des contrôles : contrôles initiaux d'habilitation, répartition entre autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes ;
- les modalités de délivrance de l'habilitation des opérateurs ;
- pour chaque point contrôlé, la répartition entre l'autocontrôle, le contrôle interne et externe, ainsi que les méthodes d'évaluation et les fréquences 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 aux cahiers des charges et les non-conformités des produits au regard de leur acceptabilité dans l'espace sensoriel de l'appellation.

I – CHAMP D'APPLICATION

SCHEMA DE VIE

Le plan d'inspection doit identifier les différentes opérations décrites dans les cahiers des charges et objets de contrôles. Le schéma de vie définit ces opérations et par conséquent les opérateurs à contrôler.

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
Production de raisin	Producteur	<ul style="list-style-type: none"> - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées - Encépagement - Conduite du vignoble - Pratiques culturales - Récolte, transport et maturité du raisin - Rendements, entrée en production
Vinification	Vinificateur	<ul style="list-style-type: none"> - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées - Assemblages des cépages - Fermentation malo-lactique - Normes analytiques - Pratiques œnologiques et traitements physiques - Capacité globale de cuverie de vinification - Maîtrise de la température - Bon état d'entretien global du chai et du matériel
Mise à la consommation Mise en marché	Viticulteur Négociant	<ul style="list-style-type: none"> - Acceptabilité organoleptique et analytique - Dispositions par type de produit - Dispositions relatives à la mise à la consommation - Dispositions relatives au stockage - Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur - Règles de présentation et étiquetage

II – ORGANISATION DES CONTROLES

L'organisme d'inspection adresse le présent plan d'inspection à l'ODG, qui le communique aux opérateurs.

A- IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

1) Identification

Tous les opérateurs impliqués dans une des étapes du schéma de vie du produit sous appellation d'origine contrôlée telles que décrites au paragraphe I du présent plan d'inspection doivent déposer une déclaration d'identification auprès de leur ODG.

	OPERATEUR	ELEMENTS CONCERNES
IDENTIFICATION	Questionnaire à remplir par l'opérateur	Coordonnées de l'opérateur.
		Coordonnées du lieu de vinification, de stockage.
		Descriptif de l'outil de production, conditions de stockage.
	Documents à remettre par l'opérateur	Fourniture du plan de cave pour connaissance du cuvage : localisation de l'ensemble des contenants au sein des bâtiments/capacité volumique des contenants/numéros des cuves.
		Fourniture de la fiche CVI pour connaissance des parcelles et du niveau de densité de chaque parcelle.
Documents à remettre à l'opérateur	<ul style="list-style-type: none"> - Remise du plan d'inspection approuvé par le Comité « Agrément et Contrôle » de l'INAO. - Remise du cahier des charges sous forme de fiches et d'autres documents utiles afin de s'assurer de la connaissance par l'opérateur des règles des AOC qu'il veut produire. - Modèles des registres de traçabilité prévus par le chapitre 2 du cahier des charges. 	
Engagements de l'opérateur	<ul style="list-style-type: none"> - Respecter les conditions de production fixées dans le cahier des charges. - Réaliser des autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes pour les opérateurs concernés et externes pour tous les opérateurs prévus par le présent plan d'inspection. - Supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés. - Accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités. - Informer l'ODG de toute modification majeure le concernant ou affectant son outil de production. Cette information est transmise immédiatement à l'organisme d'inspection aux fins d'une nouvelle procédure d'habilitation. 	

Les différents éléments figurant dans le tableau ci-dessus sont remis lors du dépôt de la déclaration d'identification.

Par convention entre l'organisme d'inspection et l'Union des Vignerons du Beaujolais (ce dernier ayant reçu délégation statutaire des ODG de réaliser pour leur compte la mission d'identification des opérateurs), le dépôt de la déclaration d'identification se fait au bureau d'enregistrement de l'organisme d'inspection qui l'enregistre informatiquement. Le CIBAS transfère à l'Union des Vignerons du Beaujolais les éléments nécessaires au recensement et à la connaissance des opérateurs.

2) Habilitation

L'habilitation des opérateurs est délivrée selon les conditions suivantes : l'habilitation est réputée acquise pour les opérateurs connus par déclaration (déclaration de récolte, SV 11, SV 12) ou enregistrement (numéro d'entrepôt agréé) antérieurs à la validation du présent plan d'inspection et sous réserve de s'être identifié auprès de l'ODG.

Les opérateurs non identifiés par une déclaration avant la validation du présent plan d'inspection sont réputés habilités s'ils déposent une déclaration d'identification et une déclaration de récolte lors du dépôt de la déclaration de revendication.

Les nouveaux opérateurs font l'objet d'un contrôle documentaire et sur l'exploitation.

Le contrôle documentaire porte sur :

- la déclaration d'identification ;
- le plan de cave ;
- la fiche CVI.

Le contrôle sur l'exploitation est effectué en présence de l'opérateur. Il a pour objet de vérifier la conformité de l'outil de production avec le cahier des charges

L'opérateur habilité est inscrit sur une liste consultable auprès de l'ODG et de l'INAO.

L'habilitation des opérateurs peut être retirée par décision de l'INAO à la suite de constats réalisés par l'organisme d'inspection et selon la grille de traitement des manquements. Le retrait de l'habilitation est motivé et mentionne les outils de production sur lesquels il porte. L'INAO informe l'opérateur, l'organisme d'inspection et l'ODG du retrait de l'habilitation.

Tout opérateur qui demande une nouvelle habilitation est contrôlé par l'OI dans un délai d'un mois maximum.

3) Modification d'exploitation

Les modifications d'exploitation doivent être signalées par l'opérateur auprès de l'organisme d'inspection par le dépôt d'un formulaire disponible auprès de l'organisme d'inspection :

- au plus tard lors de la déclaration de revendication annuelle pour les modifications d'exploitation suivantes : déplacement des lieux de vinification et/ou de conservation des vins, agrandissement de l'exploitation ou réduction des surfaces, transmission de l'exploitation, changement de nom ou de raison sociale.
- Au plus tard avant récolte pour les modifications d'exploitation suivantes : adaptation des vignes et plantations.

L'organisme d'inspection informe l'ODG aux fins de mise à jour de la déclaration d'identification et de contrôles internes.

En cas de modification majeure d'un outil de production, une nouvelle procédure d'habilitation est engagée.

B - CONTROLE RELATIF AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE DES PRODUITS

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

1) Autocontrôle

Tout opérateur doit procéder à des autocontrôles et à leur enregistrement sur sa propre activité. Afin de démontrer la réalisation de ces autocontrôles, l'opérateur doit tenir les documents définis au chapitre II des cahiers des charges des appellations qu'il a revendiquées et ceux indiqués dans le tableau des modalités de contrôle. Il doit pouvoir justifier de ce qui y est consigné.

L'opérateur est tenu de conserver ces documents pendant un délai minimal de 5 ans à compter de la fin de la campagne viticole durant laquelle il s'en sera servi.

2) Contrôle interne

Les ODG « Beaujolais et Beaujolais Villages associés » et « Union des Crus du Beaujolais » procèdent à la réalisation du contrôle interne afin de s'assurer du respect du cahier des charges par les opérateurs habilités.

Ce contrôle interne porte sur la vérification annuelle, selon les fréquences définies au chapitre III.

L'ODG conserve les documents attestant de la réalisation des contrôles internes à la disposition de l'OI pendant une durée de 5 ans.

3) Contrôle externe

L'opérateur est tenu de déposer auprès de l'organisme d'inspection une déclaration de récolte ou, le cas échéant, un formulaire SV11 ou SV12. Il doit déclarer les Volumes Substituables Individuels. Il établit une déclaration de revendication et, selon les cas, de transaction ou de mise à la consommation. Tous ces documents sont enregistrés par l'organisme d'inspection (inscription de la date du jour de réception) qui les vérifie systématiquement notamment en ce qui concerne la concordance entre les surfaces et les volumes déclarés. Les déclarations incomplètes ne sont pas enregistrées.

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 mise à la consommation, et le contrôle des produits, sont définies aux chapitres III et IV du présent plan d'inspection.

Les manquements des opérateurs aux exigences des cahiers des charges et les non conformités du produit au regard de son acceptabilité dans l'appellation d'origine sont traités selon la grille de traitement des manquements.

Le contrôle externe est fait de manière aléatoire (contrôles inopinés) mais peut cibler les opérateurs qui ont fait l'objet de constats défavorables au cours de contrôles précédents ou lorsque cela est explicitement prévu au chapitre V du présent plan d'inspection.

Concernant le contrôle des conditions de production, le contrôle externe consiste en :

- un contrôle externe de premier niveau ;
- un suivi des actions correctrices demandées ;
- une évaluation annuelle de l'ODG par l'organisme d'inspection.

Le contrôle peut être réalisé en présence de l'opérateur ou de son représentant.

Le contrôle produit consiste en un contrôle minimum par opérateur par an. Il est effectué par sondage selon les tranches de volumes précisées au chapitre IV.

Tout manquement des opérateurs aux exigences des cahiers des charges et toute non conformité du produit au regard de son acceptabilité dans l'appellation d'origine, sont examinés selon la procédure de traitement des manquements.

Le contrôle analytique des produits est réalisé par un laboratoire habilité par l'INAO et accrédité COFRAC.

Les modalités et les délais de réalisation des analyses sont définis dans une convention.

Les imprimés relatifs au contrôle produit sont conservés pendant un délai de 5 ans minimum, afin de pouvoir traiter les éventuelles réclamations.

C – EVALUATION DES ODG

1) Critères d'évaluation de l'ODG

Les critères d'évaluation de l'ODG par l'organisme d'inspection sont fondés sur :

- la conformité du mode de fonctionnement de l'ODG avec la directive « autocontrôle et contrôle interne » et les procédures adoptées par le Comité Agrément et Contrôle de l'INAO qui le concernent ;
- l'évaluation de la capacité de l'ODG à assumer le contrôle interne notamment à travers les moyens humains et techniques mis en place par l'Union des Vignerons du Beaujolais ;
- l'évaluation de la réalisation des contrôles internes et du suivi des mesures correctives prononcées par l'ODG ;
- l'évaluation de la mise en œuvre des mesures prononcées par l'organisme d'inspection.

2) Modalités d'évaluation

L'évaluation par l'organisme d'inspection, du contrôle interne réalisé par l'ODG s'effectue lors d'un audit annuel selon les modalités du tableau ci-dessous.

POINT À CONTROLER	ACTION DE CONTRÔLE	METHODE
Réalisation des contrôles	Evaluation du respect des fréquences et de la pression de contrôle	Vérification documentaire des contrôles réalisés
	Evaluation des contrôleurs	Evaluation sur le terrain des contrôles réalisés
Mesures correctives prononcées par l'OI suite à l'évaluation	Suivi des mesures	Vérification des mesures mises en place

D - REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES RELATIFS AUX CAHIERS DES CHARGES ET AU CONTROLE PRODUIT

Le tableau ci-dessous présente :

- les fréquences globales minimales de contrôle (contrôles internes et contrôles externes) ;
- les fréquences minimales de contrôles réalisés par l'organisme d'inspection ;
- les fréquences minimales des contrôles internes réalisés par l'ODG.

SITES THEMES	FREQUENCE ANNUELLES MINIMALE DES CONTÔLES INTERNES	FREQUENCE ANNUELLES MINIMALES DES CONTRÔLES EXTERNES PAR L'ORGANISME D'INSPECTION (OI)	FREQUENCE ANNUELLES MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE
Organisme de défense et de gestion	Néant	Contrôle du bon fonctionnement général 1 évaluation/an du contrôle interne réalisé par l'ODG	1 évaluation
Habilitation de l'opérateur	Néant	Nouveaux opérateurs : contrôle documentaire systématique et contrôle de l'exploitation	100% des nouveaux opérateurs
Production de raisin	Néant	20% de contrôle documentaire 20% des surfaces du vignoble	20% de contrôle documentaire 20% du vignoble
	Néant		100 % des parcelles restructurées, l'année de restructuration 100% des plantations
Récolte mécanique	Néant	10 % des opérateurs	10 % des opérateurs
Vinification et stockage	Néant	100% de contrôle documentaire de la déclaration d'identification 5% de contrôle documentaire et terrain des autres points	100% de contrôle documentaire 5% des opérateurs
Mise à la consommation et mise en marché	Néant	100% de contrôle documentaire	100% de contrôle documentaire
Contrôle produit	Néant	Minimum 1 contrôle organoleptique et analytique sur un lot, par opérateur	Minimum 1 contrôle organoleptique et analytique sur un lot, par opérateur

III – MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES

Le tableau ci-après fixe les points à contrôler, la répartition, l'articulation et la fréquence entre les autocontrôles, les contrôles internes et les contrôles externes ainsi que la méthodologie et les documents sur lesquels s'appuient les opérations de contrôle.

A – IDENTIFICATION ET HABILITATION DE L'OPERATEUR

Remarque : toutes les fréquences sont annuelles.

POINT A CONTROLER	METHODOLOGIE ET FREQUENCE ANNUELLE				
	AUTOCONTRÔLES	CONTRÔLES INTERNES		CONTRÔLES EXTERNES	
		Méthode	Fréquence	Méthode	Fréquence
Déclaration d'identification	- Imprimé suivant le modèle fourni par l'ODG adressé à l'ODG - Pièces jointes - Engagement de l'opérateur	- Enregistrement : inscription de la date du jour de réception et vérification documentaire systématique des pièces requises. - Les déclarations incomplètes sont retournées par l'ODG aux opérateurs concernés dans un délai de 15 jours à compter de leur réception.	100%	Enregistrement	A chaque déclaration d'identification. NB : celle-ci a lieu une fois et une seule pour les exploitations.
Habilitation				- <u>Phase initiale</u> : habilitation présumée, Voir II A 2) Identification. - <u>Nouveaux opérateurs</u> : Voir II A 2) Identification. - <u>En routine</u> : l'habilitation peut être retirée par décision de l'INAO à la suite de constats réalisés par l'organisme d'inspection et selon la grille de traitement des manquements	Contrôle documentaire systématique et contrôle terrain des nouveaux opérateurs.
Connaissance des conditions de production	Possession du cahier des charges et du plan d'inspection en vigueur.	Fourniture du cahier des charges et du plan d'inspection en vigueur.	Avec la déclaration d'identification. En cas de modification des règles : avec la déclaration de revendication.	Vérification de la possession du cahier des charges et du plan d'inspection en vigueur.	Lors des contrôles documentaires autres.

B – CONTROLE DES CONDITIONS DE PRODUCTION

POINT A CONTROLLER	METHODOLOGIE ET FREQUENCE ANNUELLE				
	AUTOCONTRÔLES	CONTRÔLES INTERNES		CONTRÔLES EXTERNES	
		Méthode	Fréquence	Méthode	Fréquence
Classement des parcelles dans l'aire géographique et l'aire parcellaire délimitée	- Vérification du classement des parcelles dans l'aire délimitée (documents graphiques de délimitation). - Fiche CVI à jour.			- Vérification documentaire de la fiche CVI. - Aide à la mise à jour des fiches CVI.	20% des opérateurs
Vinification et élaboration dans l'aire géographique ou l'aire de proximité immédiate	Déclaration d'identification			Contrôle documentaire	20% des opérateurs
Encépagement et règles de proportion	Fiche CVI à jour.			- Vérification documentaire de la fiche CVI. - Vérification documentaire du pourcentage maximum des cépages accessoires.	5% des opérateurs avec contrôles terrain des anomalies.
Mode de conduite du vignoble					
Densité et adaptation de la densité par arrachage partiel, palissage, couvert végétal	- Imprimé de déclaration d'adaptation de la densité des vignes par arrachage partiel fourni par l'ODG et adressé à l'ODG avec copie à l'OI et à la DGDDI pour mise en conformité de la fiche CVI, au plus tard le 31 juillet de la campagne de transformation	- Vérification documentaire.	100%	Contrôle terrain	20% de la superficie du vignoble

B – CONTROLE DES CONDITIONS DE PRODUCTION (suite)

POINT A CONTROLER	METHODOLOGIE ET FREQUENCE ANNUELLE				
	AUTOCONTRÔLES	CONTRÔLES INTERNES		CONTRÔLES EXTERNES	
		Méthode	Fréquence	Méthode	Fréquence
Mode de conduite du vignoble					
Densité et adaptation de la densité par arrachage partiel, palissage, couvert végétal (suite)	- Fiche CVI renseignée et tenue à jour - Contrôle terrain				
Plantations	- Réalisation d'une analyse physico-chimique de sol : <ul style="list-style-type: none"> • granulométrie • calcaire actif et total • pH eau et pH KCL • matières organiques (fer oxalique, IPC en cas de présence de calcaire actif, phosphates, potassium et calcium échangeables). - Mise à disposition de l'analyse de sol lors des contrôles - Fiche CVI renseignée et tenue à jour			Contrôle documentaire	20% des opérateurs
Taille	Contrôle terrain (Annexe II)			Contrôle terrain (Annexe II)	20% de la superficie du vignoble
Palissage et hauteur de feuillage	Contrôle terrain (Annexe I)			Contrôle terrain (Annexe I)	20% de la superficie du vignoble
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle terrain (Annexe III)			Contrôle terrain (Annexe III)	20% de la superficie du vignoble

B – CONTROLE DES CONDITIONS DE PRODUCTION (suite)

POINT A CONTROLER	METHODOLOGIE ET FREQUENCE ANNUELLE				
	AUTOCONTRÔLES	CONTRÔLS INTERNES		CONTRÔLES EXTERNES	
		Méthode	Fréquence	Méthode	Fréquence
Mode de conduite du vignoble (suite)					
Seuil de manquants	Contrôle terrain et déclaration des manquants.			Contrôle terrain	20% de la superficie du vignoble
Etat cultural de la vigne (feuillage, entretien du sol)	Contrôle terrain.			Contrôle terrain	20% de la superficie du vignoble.
Enherbement	Contrôle terrain.			Contrôle terrain	20% de la superficie du vignoble.
Remaniement des parcelles	Déclaration de remaniement de parcelle à adressée à l'ODG au moins 4 semaines avant le début des travaux envisagés	Vérification documentaire Contrôle terrain	100%	Vérification documentaire	100%
Irrigation				Contrôle terrain	20% de la superficie du vignoble.
Maturité du raisin					
Richesse minimale en sucre des lots	Archivage du bulletin de maturité issu du réseau maturité.			Contrôle de l'archivage et contrôle terrain.	5% des opérateurs
Titre Alcoométrique Volumique Naturel Minimum (TAVNM)	Enregistrement du degré probable à l'encuvage sur le registre de cave (moyenne des cuves).			Contrôle documentaire des enregistrements et contrôle terrain.	5% des opérateurs

B – CONTROLE DES CONDITIONS DE PRODUCTION (suite)

POINT A CONTROLER	METHODOLOGIE ET FREQUENCE ANNUELLE				
	AUTOCONTRÔLES	CONTRÔLES INTERNES		CONTRÔLES EXTERNES	
		Méthode	Fréquence	Méthode	Fréquence
Récolte					
Date de vendange	Respect du ban des vendanges pour les AOC Beaujolais et Beaujolais Villages ou demande de dérogation à l'INAO			- Contrôle terrain et documentaire (registre des apports) - contrôle terrain et documentaire (registre des apports) pour les demandes de dérogation	5% des opérateurs
Parcelles entièrement récoltées				Contrôle terrain	5% des opérateurs
Récolte mécanique	Imprimé de déclaration à transmettre à l'ODG au plus tard le 15 juin précédant la récolte (transmission des déclarations à l'OI).	Contrôle documentaire	100%	Contrôle terrain	5% des opérateurs
Rendement – Entrée en production					
Rendement	Etablissement des déclarations de récolte, SV11, SV12 et de revendication.			- Saisie systématique des DR, SV11, SV12, VSI et déclarations de revendication. - Vérification des rendements autorisés. - Traitements des VSI et attestations de destruction.	Annuelle : lors du dépôt de la déclaration de revendication et au plus tard le 1 ^{er} décembre qui suit la récolte. 100% des opérateurs.
Entrée en production des jeunes vignes	- Fiche CVI renseignée et tenue à jour. - Déclarations de fin de travaux de plantation ou de surgreffage transmises à l'ODG (transmission des déclarations à l'OI).			- Contrôle documentaire, et comparaison avec la déclaration de récolte ou SV11, SV12.	100 %

B – CONTROLE DES CONDITIONS DE PRODUCTION (suite)

POINT A CONTROLER	METHODOLOGIE ET FREQUENCE ANNUELLE				
	AUTOCONTRÔLES	CONTRÔLES INTERNES		CONTRÔLES EXTERNES	
		Méthode	Fréquence	Méthode	Fréquence
Vinification					
Pratiques œnologiques	Tenue à jour et mise à disposition du registre de cave (détention des produits servant aux manipulations - enrichissement, acidification, désacidification)			Contrôle documentaire	5% des opérateurs
Assemblage des cépages	Tenue à jour et mise à disposition du registre de cave (registre d'assemblage)			Contrôle documentaire	5% des opérateurs
Assemblage des millésimes (interdiction pour les vins nouveaux)	Tenue à jour et mise à disposition du registre de cave (registre d'assemblage)			Contrôle documentaire	5% des opérateurs
Capacité globale de cuverie de vinification.	Tenue, affichage dans la cave et fourniture à l'OI d'un plan de cave (localisation de l'emplacement de l'ensemble des contenants au sein des bâtiments, volume des contenants, numéros et nature des cuves)			Contrôle documentaire (avec la déclaration d'identification).	100 % (avec la déclaration d'identification).
				Contrôle terrain.	5% des opérateurs
Enrichissement					
TAV maximum après enrichissement	- Analyses du TAV total maximum (moyenne des cuves enrichies). - 1 analyse du degré acquis + sucres fermentescibles (glucose-fructose) avant transaction.			- Contrôle documentaire -Cf. III contrôle produit externe : examens analytiques.	5% des opérateurs Cf. III, contrôle produit.

B – CONTROLE DES CONDITIONS DE PRODUCTION (suite)

POINT A CONTROLLER	METHODOLOGIE ET FREQUENCE ANNUELLE				
	AUTOCONTRÔLES	CONTRÔLES INTERNES		CONTRÔLES EXTERNES	
		Méthode	Fréquence	Méthode	Fréquence
TSE	Tenue à jour du registre TSE. Déclaration de détention d'un appareil d'évaporation sous vide ou d'osmose inverse dès l'achat à l'ODG en précisant les spécifications. Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'ODG			Contrôle documentaire et sur le terrain : taux de concentration maximum et techniques autorisées.	5% des opérateurs pour la technique de concentration par évaporation à pression atmosphérique. 5% pour la technique de concentration par osmose inverse ou par évaporation sous vide.
Maîtrise des températures	- Capacité de maîtrise de la température des moûts et des vins en fermentation. - Possession de matériel de maîtrise des températures des moûts et des vins, chaud et froid pour la récolte mécanique.			Contrôle terrain	5% des opérateurs
Entretien du chai	Détention du guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'un plan hygiène			Contrôle documentaire	5% des opérateurs
Stockage	- Descriptif de l'outil de production en accompagnement de la demande d'identification - Lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. - Isolation adaptée du local de stockage des vins conditionnés et en vrac permettant une maîtrise de la température. - Matériel de mesure de la température du local de stockage des vins conditionnés ou en vrac (température du local et/ou du vin $\leq 25^\circ$).			Contrôle documentaire (avec la déclaration d'identification). Contrôle documentaire et de terrain	100% (avec la déclaration d'identification). 5% des opérateurs

B – CONTROLE DES CONDITIONS DE PRODUCTION (suite)

POINT A CONTROLLER	METHODOLOGIE ET FREQUENCE ANNUELLE				
	AUTOCONTRÔLES	CONTRÔLES INTERNES		CONTRÔLES EXTERNES	
		Méthode	Fréquence	Méthode	Fréquence
Etiquetage	Respect de la réglementation : identification du millésime pour les vins nouveaux.			Contrôle terrain	5% des opérateurs
Déclaration de récolte, SV11, SV12	- Dépôt de la déclaration de récolte ou SV11 ou SV12. - Déclaration des manquants.			Contrôle documentaire au moment de la déclaration de revendication.	100%
Déclaration de revendication	- Imprimé unique pour tous les produits (par appellation et par couleur) adressé à l'organisme d'inspection (qui transmettra à l'ODG les informations) au plus tard le 1 ^{er} décembre de l'année de récolte ou concomitamment avec la déclaration de transaction ou de mise à la consommation si les vins en font l'objet avant le 1 ^{er} décembre ou lors de la demande pour passer en contrôle inopiné.. Pour les opérateurs produisant des vins nouveaux ou primeurs, une seule déclaration de revendication partielle comprenant tous les vins nouveaux ou primeurs peut être déposée avant le 1 ^{er} décembre			Contrôle documentaire	100%

POINT A CONTROLER	METHODOLOGIE ET FREQUENCE ANNUELLE				
	AUTOCONTRÔLES	CONTRÔLES INTERNES		CONTRÔLES EXTERNES	
		Méthode	Fréquence	Méthode	Fréquence
Déclaration de repli	Imprimé de déclaration de repli à transmettre à l'OI (qui transmettra à l'ODG les informations) : - concomitamment à la déclaration de transaction ou de mise à la consommation si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac ou d'une mise à la consommation après le repli ; - si le repli est postérieur à la mise à la consommation : déclaration à faire dans les 15 jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre viti-vinicole			Contrôle documentaire	100%
Déclaration de déclassement	Imprimé de déclaration de déclassement à transmettre à l'OI trimestriellement (qui transmettra à l'ODG les informations).			Contrôle documentaire	100%
Déclaration de renonciation à commercialiser avec la mention « nouveau » ou « primeur »	Imprimé à transmettre à l'OI, 8 jours minimum avant la commercialisation en vin de garde.			Contrôle documentaire	100%

C – CONTROLE PRODUIT

POINT A CONTROLER	METHODOLOGIE ET FREQUENCE ANNUELLE				
	AUTOCONTRÔLES	CONTRÔLES INTERNES		CONTRÔLES EXTERNES	
		Méthode	Fréquence	Méthode	Fréquence
Information sur une transaction en vrac	Pour les opérateurs en vins de garde et en vins nouveaux : établissement des déclarations systématiques de transaction dans un délai de 5 jours ouvrés minimum pour les vins bénéficiant de la mention « nouveau » ou « primeur » et de 7 jours ouvrés pour les vins de garde, à compter de la date de recevabilité de la déclaration (dossier complet), si dépôt avant 12h, avant toute expédition, accompagnées du n° du contrat d'achat et transmission à l'OI : la retraitaison ne peut pas avoir lieu avant la déclaration préalable de transaction à l'OI et la connaissance de la suite donnée à cette déclaration par les organismes compétents. Une déclaration peut comporter plusieurs transactions.			Contrôle documentaire avec inscription de la date de réception de la déclaration. L'OI vérifie l'enregistrement du contrat d'achat auprès de l'interprofession ainsi que les éléments constitutifs de la transaction (volumes, AOC, noms et coordonnées de l'acheteur et du vendeur). L'opérateur est informé de la suite donnée à sa déclaration dans un délai de 5 jours ouvrés pour les vins bénéficiant de la mention « nouveau » ou « primeur » et de 7 jours ouvrés pour les vins de garde, à compter de la date de recevabilité de la déclaration (dossier complet), si dépôt avant 12h.	100%
Information sur une expédition de vins en vrac hors du territoire national	Pour les opérateurs en vins de garde et en vins nouveaux : établissement des déclarations d'expédition hors du territoire national, dans un délai de 5 jours ouvrés minimum pour les vins bénéficiant de la mention « nouveau » ou « primeur » et de 7 jours ouvrés pour les vins de garde, à compter de la date de recevabilité de la déclaration (dossier complet), si dépôt avant 12h avant toute expédition, et transmission à l'OI : la mise en marché ne peut pas avoir lieu avant la			Contrôle documentaire avec inscription de la date de réception de la déclaration. En cas de contrat, l'OI peut vérifier l'enregistrement du contrat d'achat auprès de l'interprofession ainsi que les éléments constitutifs de la transaction (volumes, AOC, noms et coordonnées de l'acheteur et du vendeur). L'opérateur est informé de la suite donnée à sa déclaration dans un délai de 5 jours ouvrés pour les vins bénéficiant	100%

POINT A CONTROLLER	METHODOLOGIE ET FREQUENCE ANNUELLE				
	AUTOCONTRÔLES	CONTRÔLES INTERNES		CONTRÔLES EXTERNES	
		Méthode	Fréquence	Méthode	Fréquence
	déclaration préalable de transaction à l'OI et la connaissance de la suite donnée à cette déclaration par les organismes compétents. Une déclaration peut comporter plusieurs transactions.			de la mention « nouveau » ou « primeur » et de 7 jours ouvrés pour les vins de garde, à compter de la date de recevabilité de la déclaration (dossier complet), si dépôt avant 12h.	
Information sur une mise à la consommation (bouteilles, bag in box, tirés bouchés)	<p>Pour les opérateurs en vins de garde et en vins nouveaux : établissement des déclarations de mise à la consommation systématique et transmission à l'OI. Cette déclaration peut être faite avant (maximum 1 mois avant le conditionnement) ou après conditionnement. La mise en marché ne peut pas avoir lieu avant la déclaration de mise à la consommation à l'OI et la connaissance de la suite donnée à cette déclaration par les organismes compétents. Une déclaration peut comporter plusieurs mises à la consommation.</p> <p>Les opérateurs de vins de garde qui font plus de 42 mises dans l'année peuvent opter pour la déclaration systématique, ou par dérogation, pour le contrôle inopiné. Dans ce cas, l'opérateur doit en faire la demande auprès de l'OI au minimum 6 jours ouvrés avant le 1^{er} conditionnement. Dans le cas du contrôle inopiné, l'opérateur est tenu de transmettre à l'OI :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une déclaration trimestrielle récapitulative des mises à la consommations consistant en 			<p>Contrôle documentaire avec inscription de la date de réception de la déclaration. L'opérateur est informé de la suite donnée à sa déclaration dans un délai de 5 jours ouvrés pour les vins bénéficiant de la mention « nouveau » ou « primeur » et de 7 jours ouvrés pour les vins de garde, à compter de la date de recevabilité de la déclaration (dossier complet), si dépôt avant 12h.</p> <p>En cas de contrôle inopiné, les lots ne sont pas bloqués.</p>	100%

	<p>une copie du registre d'embouteillage. La déclaration trimestrielle récapitulative des mises à la consommation est faite au plus tard le 10 avril pour le 1° trimestre, le 10 juillet pour le 2° trimestre, le 10 octobre pour le 3° trimestre, le 10 janvier pour le 4° trimestre.</p> <p>Le contrôle peut avoir lieu sur les stocks et/ou sur les chaînes d'embouteillage.</p> <p>Il est à noter que cette dérogation peut être retirée à un opérateur si aucun prélèvement n'a été possible deux fois consécutivement. Afin d'éviter ce problème, l'opérateur peut prendre l'initiative d'envoyer un prévisionnel de mise à la consommation.</p> <p>Les opérateurs de vins nouveaux qui font plus de 42 mises dans l'année peuvent opter pour la déclaration systématique, ou par dérogation, pour une déclaration récapitulative des mises à la consommations consistant en une copie du registre d'embouteillage et doivent conserver pendant 3 mois à disposition de l'OI 4 échantillons par lot conditionné pour des lots de bouteilles, si bouteilles de 75cl sinon garder le nombre de bouteilles pour que le volume gardé corresponde à 3 litres et 1 échantillon par lot conditionné pour des lots de bag in box en vue des contrôles produit. La déclaration récapitulative des mises à la consommation en vins</p>				
--	---	--	--	--	--

	<p>nouveaux est faite au plus tard le 10 décembre.</p> <p>Le nombre de mise est le nombre de lots effectués dans l'année toutes appellations viticoles françaises confondues.</p>				
Information sur un lot distribué en petit vrac (vins à la tireuse)	<p>Etablissement de déclarations de mise à la consommation systématique pour le volume souhaité et transmission à l'OI. La mise en marché ne peut pas avoir lieu avant la déclaration de mise à la consommation à l'OI et la connaissance de la suite donnée à cette déclaration par les organismes compétents.</p>			<p>L'opérateur est informé de la suite donnée à sa déclaration dans un délai de 5 jours ouvrés pour les vins bénéficiant de la mention « nouveau » ou « primeur » et 7 jours ouvrés pour les vins de garde, à compter de la date de recevabilité de la déclaration (dossier complet), si dépôt avant 12h.</p>	
Circulation des produits et mise en marché à destination du consommateur	<p>Respect des dates de circulation entre entrepositaires agréés et de mise en marché à destination du consommateur.</p>			<p>Contrôle documentaire sur site avec relevé de la date figurant sur tout document attestant de la date de sortie du territoire douanier de la Communauté européenne, par exemple document d'accompagnement, titre de transit, etc.</p>	<p>5 % des opérateurs</p>

C – CONTROLE PRODUIT (suite)

POINT A CONTROLER	METHODOLOGIE ET FREQUENCE ANNUELLE				
	AUTOCONTRÔLES	CONTRÔLES INTERNES		CONTRÔLES EXTERNES	
		Méthode	Fréquence	Méthode	Fréquence
Examens analytiques	Réalisation et mise à disposition des analyses à faire au cours de la vinification-et avant conditionnement : - Analyse à l'encuvage du TAV probable (moyenne des cuves) ; - Analyse du TAV total (moyenne des cuves enrichies) ; - Analyse du TAV acquis + sucres (sucres réducteurs et glucose+fructose si la teneur en sucres réducteurs est supérieure à 3g/l) avant transaction ; - Analyse du TAV acquis, sucres (sucres réducteurs et glucose+fructose si la teneur en sucres réducteurs est supérieure à 3g/l), SO2 total et acidité volatile pour les lots distribués en petit vrac ; - Analyse obligatoire de l'acide malique au conditionnement.			Analyses Cofrac : - TAV acquis maximum ; - sucres (sucres réducteurs et glucose+fructose si la teneur en sucres réducteurs est supérieure à 3g/l) ; - acidité volatile ; - SO2 total ; - acide malique sur les vins conditionnés. Définition des lots et des modalités de prélèvement au Chapitre IV. Contrôle documentaire des analyses	- minimum 1 contrôle produit par opérateur à la transaction ou à la mise à la consommation : contrôle par sondage par tranches de volumes (voir modalités détaillées au chapitre IV) - 10% minimum des volumes totaux par produit par opérateur doivent être contrôlés. - 100% des lots de vin en vrac expédiés hors du territoire national. 5% des opérateurs
Examens organoleptiques	Néant			5 dégustateurs Appréciation de : - l'acceptabilité dans la famille organoleptique de l'AOC considérée ; - la couleur ; - l'olfaction ;	- minimum 1 contrôle produit par opérateur par an à la transaction ou à la mise à la consommation : contrôle par sondage par tranches de volumes (voir modalités détaillées au chapitre IV)

				- la gustation. Modalités détaillées au chapitre IV	- 10% minimum des volumes totaux par produit par opérateur doivent être contrôlés. - 100% des lots de vin en vrac expédiés hors du territoire national.
--	--	--	--	---	---

IV – MODALITES D'ORGANISATION DU CONTROLE PRODUIT : CONTROLE EXTERNE

1) Fréquence de contrôle

La fréquence de contrôle des vins est de :

- 1 contrôle produit **minimum** par an par opérateur. Il est effectué par sondage selon les tranches de volumes suivantes :

- 1 contrôle sur le produit de 1 hl à 1000 hl de vin vinifié ;
- 3 contrôles sur le produit de >1000 hl à 2000 hl de vin vinifié ;
- 5 contrôles sur le produit de >2 000 hl à 10 000 hl de vin vinifié ;
- 6 contrôles sur le produit pour un volume vinifié supérieur à 10 000 hl ;

- 10% minimum des volumes totaux par produit par opérateur doivent être contrôlés.

- 100% des produits qui font l'objet d'une transaction expédiés hors du territoire national.

On entend par produit :

- les appellations Beaujolais et Beaujolais Villages confondues
- les crus et leurs climats confondus

L'ensemble des AOC produites par exploitation doit être contrôlé dans un délai de 5 ans maximum.

2) Définition des lots et organisation des prélèvements

Les échantillons sont constitués sur la base de lots suivants :

- Vins non conditionnés : le lot correspond aux volumes contenus dans des récipients entiers, identifiés, ne pouvant être supérieurs à 1500 hl. Si le lot est un assemblage de plusieurs cuves, le lot est constitué de récipients entiers sauf la part fractionnée du ou des récipient(s) nécessaire(s) pour correspondre aux volumes de la déclaration de transaction ou de la mise à la consommation. Le prélèvement est effectué au prorata des contenants.
- Vins en pièces : l'échantillon prélevé correspond à une pièce choisie au hasard lorsque le lot est constitué de moins de 5 pièces, 2 pièces lorsque le lot est constitué de 6 à 10 pièces, une pièce toutes les 10 pièces, lorsque le lot est supérieur à 10 pièces. Le prélèvement est effectué au prorata des contenants désignés au hasard.
- Vins conditionnés : le lot correspond aux volumes figurant sur la déclaration de la mise à la consommation.

Les opérateurs de vins de garde qui font plus de 42 mises dans l'année peuvent opter pour la déclaration systématique, ou par dérogation, pour le contrôle inopiné. Dans ce cas, l'opérateur doit en faire la demande auprès de l'OI au minimum 6 jours ouvrés avant le 1^{er} conditionnement.

Dans le cas du contrôle inopiné, l'opérateur est tenu de transmettre à l'OI une déclaration trimestrielle récapitulative des mises à la consommation consistant en une copie du registre d'embouteillage. La déclaration trimestrielle récapitulative des mises à la consommation est faite au plus tard le 10 avril pour le 1^o trimestre, le 10 juillet pour le 2^o trimestre, le 10 octobre pour le 3^o trimestre, le 10 janvier pour le 4^o trimestre.

Le contrôle peut avoir lieu sur les stocks et/ou sur les chaînes d'embouteillage.

Il est à noter que cette dérogation peut être retirée à un opérateur si aucun prélèvement n'a été possible deux fois consécutivement. Afin d'éviter ce problème, l'opérateur peut prendre l'initiative d'envoyer un prévisionnel des mises à la consommation.

Les opérateurs de vins nouveaux qui font plus de 42 mises dans l'année peuvent opter pour la déclaration systématique, ou par dérogation, pour une déclaration récapitulative des mises à la consommation consistant en une copie du registre d'embouteillage et doivent conserver pendant 3 mois à disposition de l'OI 4 échantillons par lot conditionné pour des lots de bouteilles, si bouteilles de 75cl sinon garder le nombre de bouteilles pour que le volume gardé corresponde à 3 litres et 1 échantillon par lot conditionné pour des lots de bag in box en vue des contrôles produit. La déclaration récapitulative des mises à la consommation en vins nouveaux est faite au plus tard le 10 décembre.

Le nombre de mises est le nombre de lots effectués dans l'année toutes appellations viticoles françaises confondues.

En cas de métayage, si les volumes de vin des co-partageants sont logés dans un même récipient, la déclaration de transaction ou de mise à la consommation, ainsi que le prélèvement, portent sur l'ensemble du volume du récipient. Les risques sont alors partagés.

Les lots non conformes peuvent faire l'objet par l'opérateur d'une demande de nouvelle expertise réalisée sur l'échantillon prévu à cet effet lors du prélèvement initial.

Le prélèvement est effectué par des agents de prélèvement de l'organisme d'inspection. Il se fonde sur la déclaration de transaction ou de mise à la consommation. La nature du contenu doit être identifiée sur chaque contenant. Les lots conditionnés doivent être individualisés dans le lieu d'entrepôt.

Chaque prélèvement comporte au minimum 4 échantillons par lot :

- 1 est destiné à l'examen analytique,
- 2 sont destinés à l'examen organoleptique,
- 1 est gardé comme témoin par l'OI.

Parmi les deux échantillons destinés à l'examen organoleptique, le deuxième est destiné à une nouvelle expertise éventuelle.

Chaque prélèvement est effectué selon la procédure détaillée dans le guide du prélèvement. Chaque échantillon prélevé est muni d'un dispositif permettant l'identification du lot correspondant.

L'échantillon est transporté et stocké par les agents de prélèvement de l'organisme d'inspection dans des conditions garantissant sa conservation.

3) Examen analytique

L'examen analytique est effectué par un laboratoire habilité par l'INAO et accrédité COFRAC.

Les modalités et les délais de réalisation des analyses sont définis dans une convention.

L'examen analytique porte sur les éléments suivants :

- TAV acquis

- Sucres (sucres réducteurs et glucose+fructose si la teneur en sucres réducteurs est supérieure à 3g/l)
- Acidité volatile
- SO2 total
- Acide malique sur les vins conditionnés

4) Déroulement de l'examen organoleptique

L'anonymat est effectué par un agent habilité.

L'échantillon est remis à température ambiante pour la dégustation.

Le nombre d'échantillons par couleur et par millésime soumis à la dégustation est de 3 minimum et de 30 maximum par jury.

Chaque membre du jury déguste individuellement en silence, évalue et détermine seul l'acceptabilité du produit dans la famille de l'appellation d'origine contrôlée revendiquée et, le cas échéant, identifie et qualifie les défauts. Les qualificatifs utilisables sont choisis dans une liste nationale validée par le Comité National compétent de l'INAO de 91 mots complétés de mots choisis régionalement dont la liste figure en annexe IV au présent plan d'inspection. Cette liste est déposée à l'INAO.

L'appréciation globale du jury est déduite informatiquement à la majorité à partir des fiches individuelles de chaque dégustateur. Les motifs de non-conformité sont inscrits sur la fiche de consensus après délibération des membres du jury. La fiche de consensus est signée par les membres du jury. A l'issue de la dégustation, la fiche de consensus et les fiches de dégustation sont remises à l'organisme d'inspection, et sont utilisées pour établir la sanction. L'acceptabilité du produit au sein de sa famille est de fait acquise dès lors que le produit est conforme ou que le lot n'est pas bloqué.

Les commissions chargées de l'examen organoleptique doivent comprendre obligatoirement les trois collèges suivants :

- techniciens au sens de personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière, et notamment les courtiers,
- porteurs de mémoire du produit au sens des opérateurs habilités (vignerons ou négociants) ou retraités reconnus par la profession,
- usagers du produit : toute personne proposée par l'ODG, professionnels de la restauration ou du commerce de vins, consommateurs avertis.

Chaque commission est composée d'un ou plusieurs jurys qui, afin de pouvoir statuer doivent comporter au minimum :

- cinq membres présents, et pour tout nombre supérieur, un nombre impair de membres ;
- des membres représentant deux des trois collèges cités ci-dessus,
- un ou des membres représentant le collège des porteurs de mémoire.

L'ODG propose à l'organisme d'inspection des dégustateurs. Les dégustateurs sont formés régulièrement par l'ODG selon le plan de formation.

Les dégustateurs seront évalués régulièrement par l'organisme d'inspection à partir des statistiques individuelles issues du logiciel d'aide à la dégustation.

L'organisme d'inspection, au vu des résultats sur une campagne se réserve le droit d'exclure de la commission des dégustateurs qui ne répondraient pas aux critères de l'évaluation.

Il en informe l'INAO et l'ODG.

A la demande de l'OI, l'ODG peut proposer d'autres dégustateurs pour assurer le renouvellement.

V – TRAITEMENTS DES MANQUEMENTS

A – MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DU CONTROLE INTERNE

Rappel : comme indiqué au paragraphe II B 2 sur les contrôles internes, les commissions professionnelles de suivi des conditions de production peuvent chaque fois que nécessaire préconiser la mise en œuvre de mesures correctives.

Les commissions assurent le suivi des mesures correctives afin de vérifier leur réalisation et leur efficacité.

Le suivi d'une mesure corrective est réalisé avec un document reprenant notamment, les coordonnées de l'opérateur concerné, le rappel du manquement constaté et la mesure corrective demandée.

L'ensemble des documents liés à la préconisation de mesures correctives sont conservés et mis à la disposition de l'organisme d'inspection lors des évaluations périodiques.

Le non suivi par l'opérateur des mesures correctives préconisées par les commissions professionnelles de suivi des conditions de production font l'objet d'une transmission immédiate à l'organisme d'inspection pour la mise en œuvre d'un contrôle externe.

La répétition de manquements sur une ou plusieurs campagnes ou de manquements graves peuvent faire l'objet d'une transmission directe à l'organisme d'inspection pour la mise en œuvre d'un contrôle externe.

B – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS DANS LE CADRE DU CONTROLE EXTERNE

1) Classification des manquements

Une grille de traitement des manquements est établie par le directeur de l'INAO, après avis de l'ODG, et détermine les principales suites à prononcer.

Tout constat de manquement donne lieu à la rédaction d'une fiche de manquement par l'OI:

- permettant une demande d'action corrective, mise en conformité avec le cahier des charges, dont la mise en œuvre effective sera vérifiée par l'OI,
- qui classe ce manquement dans l'une des 3 catégories mineur, majeur ou grave.

Pour l'opérateur :

- manquement mineur = manquement non "réthibitoire" pour le produit ; manquement présentant un risque faible d'incidence sur le produit ;

- manquement majeur = manquement ayant un impact sur la qualité du produit (condition de transformation ou contrôle produit par exemple) ;
- manquement grave ou critique = manquement sur les caractéristiques fondamentales de l'appellation (zone de production, variété,...)

Pour l'ODG :

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

Pour l'inspection des opérateurs :

- Tous les manquements mineurs et majeurs sont gérés par l'agent responsable de l'INAO agissant sur délégation de la directrice de l'INAO et ne sont généralement pas présentés aux experts auxquels l'INAO peut faire appel. Le responsable désigné au sein de l'INAO peut, en fonction de la nature précise du manquement et de son contexte de survenue, décider de présenter certains manquements aux experts s'il estime devoir être assisté pour une prise de décision.

- Tous les manquements graves ou critiques, peuvent faire l'objet d'une présentation aux experts.

2) Suites aux manquements

Le directeur de l'INAO établit la liste des mesures sanctionnant les manquements au cahier des charges.

Cette liste est présentée sous forme d'un tableau déterminant les principales suites à prononcer en fonction de constats de manquements mineurs, majeurs ou graves/critiques. Ce tableau prévoit également la prescription de toute mesure complémentaire permettant d'apprécier l'ampleur des manquements constatés, ou l'institution de contrôles préalables des produits.

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

- avertissement qui sous-entend une demande de mise en conformité selon un Plan de Mise en Conformité, qui peut s'accompagner d'un contrôle supplémentaire par rapport au manquement constaté ;
- contrôle(s) supplémentaire(s) à la charge de l'opérateur en vue d'augmenter la pression de contrôle sur les conditions de production ou sur le produit ;
- réfaction de rendement pouvant être revendiqué ;
- retrait du bénéfice de l'AOC (pour la part de production concernée) (d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée) (pour la part de récolte concernée) (pour le lot concerné). (Le vin) (Les vins) faisant l'objet de la présente décision peut être commercialisé en vin de table sous réserve de répondre aux conditions fixées par la réglementation en vigueur pour le classement dans cette catégorie de vin.
- retrait du bénéfice de l'AOC sur tout ou partie de la production ou tout ou partie d'un outil de production ;
- suspension de l'habilitation de l'opérateur en cause; la suspension d'habilitation peut

être partielle en ce qu'elle ne concerne qu'une activité particulière, et court jusqu'à la mise en conformité ;

- retrait de l'habilitation de l'opérateur en cause ; le retrait d'habilitation peut être partiel en ce qu'il ne concerne qu'une activité particulière ;

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

- avertissement ;
- contrôle supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection ;
- suspension ou retrait de la reconnaissance de l'ODG.

Le retrait d'habilitation d'un opérateur peut intervenir, après éventuelle consultation des experts :

- o en cas de manquements graves ou critiques,
- o suite à la répétition ou au cumul de manquements.

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

Le retrait de reconnaissance d'un ODG peut intervenir :

- o en cas de manquements graves ou critiques,
- o suite à la répétition ou au cumul de manquements.

Le directeur de l'INAO décide des mesures sanctionnant les manquements au vu du rapport de l'OI. Toute sanction peut être accompagnée d'une mise en demeure de se conformer au cahier des charges selon un plan de mise en conformité dans un délai donné.

L'opérateur ou l'ODG doit fournir à l'OI 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'OI. Le non respect de ces délais sera considéré comme un manquement sur le point à contrôler du niveau le plus important prévu par la grille de traitement des manquements.

L'INAO fixe par ailleurs les conditions des recours ouverts à l'opérateur.

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

3) Rapport de constat de l'organisme d'inspection

L'organisme d'inspection établit un rapport, suivant un modèle défini, qu'il transmet au directeur de l'INAO conformément aux dispositions de l'article L.642-33 du code rural. Les rapports présentant des manquements ne pouvant pas donner lieu à un retrait du bénéfice de l'AOC ou une sanction plus importante doivent être adressés à l'INAO dans un délai de 5 jours ouvrés maximum à compter de la date du constat. Les rapports présentant des manquements faisant encourir un retrait du bénéfice de l'AOC ou une sanction plus importante doivent être transmis à l'INAO dans un délai de 2 jours ouvrés maximum à compter de la date du constat. Les rapports ne faisant pas état de manquement devront être traités selon des modalités et une périodicité de transmission différentes et conformément aux orientations du Conseil des Agréments et Contrôles de l'INAO.

Si le rapport fait apparaître un manquement, le directeur de l'INAO notifie sans délai à l'opérateur le rapport de constatations établi par l'organisme d'inspection. Le directeur de l'INAO informe l'opérateur des sanctions qui peuvent en découler et le met en mesure de produire ses observations dans un délai de quinze jours suivant cette notification.

L'opérateur peut solliciter qu'une nouvelle expertise, à sa charge, soit réalisée par l'organisme d'inspection.

Concernant les manquements relatifs au contrôle produit, la nouvelle expertise est réalisée à partir de l'échantillon prélevé lors de la première expertise.

Dans le cas d'une nouvelle expertise, la décision du directeur de l'INAO est alors notifiée à l'opérateur ainsi qu'à l'ODG dans un délai de quinze jours maximum à compter de la date de réception du rapport de l'OI.

ANNEXES

ANNEXE I – METHODE D'EVALUATION DE LA HAUTEUR DE FEUILLAGE

Dans le cadre de vignes palissées lors de transformation, la mesure de la hauteur de feuillage se fait entre la limite inférieure du feuillage fixée à 30 cm du sol et la limite supérieure fixée à 20 cm au dessus du fil supérieur de palissage.

Par extrapolation, le contrôle de la hauteur de feuillage peut se faire à tout moment en contrôlant la hauteur du piquet hors sol. Ainsi, cette dernière doit au minimum être égale à :

$$\text{Hauteur de piquet hors sol} = 0,6 \times \text{écartement entre rang} + 0,30 \text{ m} - 0,20 \text{ m}$$

ANNEXE II – METHODE D’EVALUATION DE LA TAILLE

RAPPEL DES REGLES DE TAILLE

La date limite autorisée pour la taille d'une vigne est fixée au 15 Mai de la campagne en cours.

AOC BEAUJOLAIS

Vins blancs

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- Taille guyot : chaque pied comporte une seule baguette portant au plus huit yeux francs et un seul courson portant au plus deux yeux francs.
- Taille dite « taille à queue du Mâconnais » : chaque pied comporte une seule baguette portant au plus douze yeux francs et un seul courson portant au plus deux yeux francs, soit quatorze yeux francs au plus, complétés par deux yeux de renouvellement non producteurs.

Vins rouges et rosés

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- Taille courte : la vigne est conduite en éventail, à coursons ou en cordon simple, double ou charmet. Chaque pied comporte de trois à cinq coursons taillés à un ou deux yeux francs. En vue du rajeunissement, chaque pied peut également comporter un courson taillé à un ou deux yeux francs sur un gourmand issu du vieux bois.
- Taille longue : la vigne est conduite en guyot simple. Chaque pied comporte une baguette à six yeux francs au maximum et un courson à un ou deux yeux francs.
- Autre mode de taille : chaque pied peut également comporter deux petites baguettes comportant trois yeux francs maximum.

Quel que soit son mode de taille, chaque pied ne peut comporter au total plus de dix yeux francs. Toutefois lors de la taille de formation et/ou de transformation du mode de taille, la taille pratiquée ne doit en aucun cas conduire à dépasser 12 yeux francs par pied.

AOC BEAUJOLAIS VILLAGES

Vins blancs

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- Taille guyot : chaque pied comporte une seule baguette portant au plus huit yeux francs et un seul courson portant au plus deux yeux francs.
- Taille dite « taille à queue du Mâconnais » : chaque pied comporte une seule baguette portant au plus douze yeux francs et un seul courson portant au plus deux yeux francs, soit quatorze yeux francs au plus, complétés par deux yeux de renouvellement non producteurs.

Vins rouges et rosés

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

Les vignes sont taillées selon les techniques de taille courte suivantes : la vigne est conduite en éventail, à coursons ou en cordon simple, double ou charmet. Chaque pied comporte de trois à cinq coursons taillés à un ou deux yeux francs. En vue du rajeunissement, chaque pied peut également comporter un courson taillé à un ou deux yeux francs sur un gourmand issu du vieux bois.

Quel que soit son mode de taille, chaque pied ne peut comporter au total plus de dix yeux francs. Toutefois lors de la taille de formation et/ou de transformation du mode de taille, la taille pratiquée ne doit en aucun cas conduire à dépasser 12 yeux francs par pied.

CRUS DU BEAUJOLAIS

Les vignes sont taillées selon les techniques de taille courte suivantes : la vigne est conduite en éventail, à coursons ou en cordon simple, double ou charmet. Chaque pied comporte de trois à cinq coursons taillés à un ou deux yeux francs. En vue du rajeunissement, chaque pied peut également comporter un courson taillé à un ou deux yeux francs sur un gourmand issu du vieux bois.

Quel que soit son mode de taille, chaque pied ne peut comporter au total plus de dix yeux francs. Toutefois lors de la taille de formation et/ou de transformation du mode de taille, la taille pratiquée ne doit en aucun cas conduire à dépasser 12 yeux francs par pied.

METHODOLOGIE

Comptage du nombre de coursons, baguettes, rameaux et yeux francs par souche.
Comptage effectué sur 20 pieds répartis en 5 placettes de 4 pieds consécutifs ; placettes localisées de façon homogène sur la parcelle.

ANNEXE III – METHODE D'ÉVALUATION DE LA CHARGE MAXIMALE A LA PARCELLE

Les Groupes Protection Phytosanitaire Raisonnée

ESTIMATION DU RENDEMENT D'UNE PARCELLE

NOM DE LA PARCELLE Date ___/___/___

1 Comptons le nombre de grappes sur 20 cep (prendre 1 cep sur 10 ou 1 cep sur 15 suivant la longueur des rangs) : Noter le nombre de grappes dans les cases suivantes :

	+		+		+		+		+		+		+		+		+		+	
	+		+		+		+		+		+		+		+		+		+	

⇒ Nombre total de grappes divisé par 20 = Nombre moyen de grappes par cep

	20 =	
--	------	--

2 Après avoir compté le nombre de grappes d'un cep, prélever 1 grappe de taille moyenne pour chacun des 20 cep. Peser ces 20 grappes et calculer :

⇒ Poids de 20 grappes divisé par 20 = Poids moyen d'une grappe

	KG	+ 20 =		KG
--	----	--------	--	----

Correction pour tenir compte du grossissement des baies jusqu'au vendanges :

⇒ Poids d'une grappe X 1,2 = Poids moyen d'une grappe aux vendanges :

	KG	X 1,2 =		KG
--	----	---------	--	----

3 Calcul du rendement par hectare ; trois étapes :

⇒ Poids moyen d'une grappe X nombre de grappes = Poids moyen par cep

	KG	X		=		KG
--	----	---	--	---	--	----

⇒ Poids moyen par cep X nombre de cep/ha = Poids de vendanges par ha

	KG	X		=		KG/HA
--	----	---	--	---	--	-------

⇒ Poids de vendange/ha X Coefficient = Rendement par ha
X 0,75 = Litres/ha

	KG/HA	X		⇒		Litres/ha
--	-------	---	--	---	--	-----------

Comment calculer le nombre de cep/ha ?

a) Longueur entre 2 cep X largeur entre rang = surface pour un cep.

b) 10.000 m² divisé par surface/ 1 cep = nombre de cep/ha.

Matériel nécessaire :

- 1 petite balance ou 1 "crochet"
- 1 seau
- 1 fiche et un crayon
- 1 calculatrice
- 1 mètre ruban

**FICHE D'ESTIMATION DE RENDEMENT THÉORIQUE
(EN FONCTION DU NOMBRE DE GRAPPES ET DE LA DENSITÉ)**

100 g Nb de grappes	Nombre de pieds par hectare										120 g Nb de grappes	Nombre de pieds par hectare														
	4000	4500	5000	5500	6000	6500	7000	7500	8000	8500		9000	9500	10000	4000	4500	5000	5500	6000	6500	7000	7500	8000	8500	9000	9500
1	3	3	4	4	5	5	5	6	6	6	7	7	8	1	4	4	5	5	5	6	6	7	8	8	9	9
2	6	7	8	8	9	10	11	11	12	13	14	14	15	2	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
3	9	10	11	12	14	15	16	17	18	19	20	21	23	3	11	12	14	15	16	18	19	20	22	23	24	27
4	12	14	15	17	18	20	21	23	24	26	27	29	30	4	14	16	18	20	22	23	25	27	29	31	32	36
5	15	17	19	21	23	24	26	28	30	32	34	36	38	5	18	20	23	25	27	29	32	34	36	38	41	43
6	18	20	23	25	27	29	32	34	36	38	41	43	45	6	22	24	27	30	32	35	38	41	43	46	49	51
7	21	24	26	29	32	34	37	39	42	45	47	50	53	7	25	28	32	35	38	41	44	47	50	54	57	60
8	24	27	30	33	36	39	42	45	48	51	54	57	60	8	29	32	36	40	43	47	50	54	58	61	65	68
9	27	30	34	37	41	44	47	51	54	57	61	64	68	9	32	36	41	45	49	53	57	61	65	69	73	77
10	30	34	38	41	45	49	53	56	60	64	68	71	75	10	36	41	45	50	54	59	63	68	72	77	81	86
11	33	37	41	45	50	54	59	62	66	70	74	78	83	11	40	45	50	54	59	64	69	74	79	84	89	94
12	36	41	45	50	54	59	63	68	72	77	81	86	90	12	43	49	54	59	65	70	76	81	86	92	97	103
13	39	44	49	54	59	63	68	73	78	83	88	93	98	13	47	53	59	64	70	76	82	88	94	99	105	111
14	42	47	53	58	63	68	74	79	84	89	95	100	105	14	50	57	63	69	76	82	88	95	101	107	113	120
15	45	51	56	62	68	73	79	84	90	96	101	107	113	15	54	61	68	74	81	88	95	101	108	115	122	128
16	48	54	60	66	72	78	84	90	96	102	108	114	120	16	58	65	72	79	86	94	101	109	115	122	130	137
17	51	57	64	70	77	83	89	96	102	108	115	121	128	17	61	69	77	84	92	99	107	115	122	130	139	145
18	54	61	69	74	81	88	95	101	108	115	122	128	135	18	65	73	81	89	97	105	113	122	130	138	146	154
19	57	64	71	78	86	93	100	107	114	121	128	135	143	19	68	77	86	94	103	111	120	128	137	145	154	162
20	60	68	75	83	90	98	105	113	120	128	135	143	150	20	72	81	90	99	108	117	126	135	144	153	162	171
21	63	71	79	87	95	102	110	118	126	134	142	150	158	21	76	85	95	104	113	123	132	142	151	161	170	180
22	66	74	83	91	99	107	115	124	132	140	149	157	165	22	79	89	99	109	119	129	139	149	159	168	178	188

Formule de calcul du rendement théorique (en hl) : Nombre moyen de grappes par cep X poids moyen d'une grappe X densité théorique X 0,75
 Densité théorique (en pieds par hectare) : 10.000 / (espacement en m X écartement en m)
 Rendement réel (en hl) : rendement théorique X (surface réellement plantée/surface cadastrale)

FICHE D'ESTIMATION DE RENDEMENT THÉORIQUE (EN FONCTION DU NOMBRE DE GRAPPES ET DE LA DENSITÉ)

Nb de grappes	150 g										200 g																
	Nombre de pieds par hectare										Nombre de pieds par hectare																
	4000	4500	5000	5500	6000	6500	7000	7500	8000	8500	9000	9500	10000	4000	4500	5000	5500	6000	6500	7000	7500	8000	8500	9000	9500	10000	
1	5	5	6	6	7	7	8	8	9	10	10	11	11	1	6	7	8	8	9	10	11	12	13	14	15		
2	9	10	11	12	14	15	16	17	18	19	20	21	23	2	12	14	15	17	18	20	21	23	24	26	29	30	
3	14	15	17	19	20	22	24	25	27	29	30	32	34	3	18	20	23	25	27	29	32	34	36	38	41	43	45
4	18	20	23	25	27	29	32	34	36	38	41	43	45	4	24	27	30	33	36	39	42	45	48	51	54	57	60
5	23	25	28	31	34	37	39	42	45	48	51	53	56	5	30	34	38	41	45	49	53	56	60	64	68	71	75
6	27	30	34	37	41	44	47	51	54	57	61	64	68	6	36	41	45	50	54	59	63	68	72	77	81	86	90
7	32	35	39	43	47	51	55	59	63	67	71	75	79	7	42	47	53	58	63	68	74	79	84	89	95	100	105
8	36	41	45	50	54	59	63	68	72	77	81	86	90	8	48	54	60	66	72	78	84	90	96	102	108	114	120
9	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	101	9	54	61	68	74	81	88	95	101	108	115	122	128	135
10	45	51	56	62	68	74	79	84	90	95	101	107	113	10	60	68	75	83	90	98	105	113	120	128	135	143	150
11	50	56	62	68	74	80	87	93	99	105	111	118	124	11	66	74	83	91	99	107	116	124	132	140	149	157	165
12	54	61	68	74	81	88	95	101	108	115	122	128	135	12	72	81	90	99	108	117	126	135	144	153	162	171	180
13	59	66	73	80	88	95	102	110	117	124	132	139	146	13	78	88	98	107	117	127	137	146	156	166	176	185	195
14	63	71	79	87	95	102	110	118	126	134	142	150	158	14	84	95	105	116	126	137	147	158	168	179	189	200	210
15	68	76	84	93	101	110	118	127	135	143	152	160	169	15	90	101	113	124	135	146	158	169	180	191	203	214	225
16	72	81	90	99	108	117	126	135	144	153	162	171	180	16	96	108	120	132	144	156	168	180	192	204	216	228	240
17	77	86	96	105	115	124	134	143	153	163	172	182	191	17	102	115	128	140	153	166	179	191	204	217	230	242	255
18	81	91	101	111	122	132	142	152	162	172	182	192	203	18	108	122	135	149	162	176	189	203	216	230	243	257	270
19	86	96	107	118	128	139	150	160	171	182	192	203	214	19	114	128	143	157	171	185	200	214	228	242	257	271	285
20	90	101	113	124	135	146	156	169	180	191	203	214	225	20	120	135	150	165	180	195	210	225	240	255	270	285	300
21	95	106	118	130	142	154	165	177	189	201	213	224	236	21	126	142	158	173	189	205	221	236	252	268	284	299	315
22	99	111	124	136	149	161	173	186	198	210	223	235	248	22	132	149	165	182	198	215	231	248	264	281	297	314	330

Formule de calcul du rendement théorique (en hl) : Nombre moyen de grappes par cep X poids moyen d'une grappe X densité théorique X 0,75
 Densité théorique (en pieds par hectare) : 10.000 / (espacement en m X écartement en m)
 Rendement réel (en hl) : rendement théorique X (surface réellement plantée / surface cadastrale)

ANNEXE IV – LISTE DES DEFAUTS
COULEUR

Classification des manquements*	Description	Code	Explication
Catégorie 2	Cassé	718	Couleur marron ou bouillon de châtaigne (casse oxydasique).
Catégorie 1	Décoloré	727	Très claire / clair et à rosé.
Catégorie 2	Huileux	743	Filant comme de l'huile (maladie de la graisse) / graisseux en bouche.
Catégorie 2	Oxydé	760	Reflets orangés (usé)
Catégorie 2	Taché	788	Reflète rouge dans un vin blanc, contamination d'un vin blanc par un vin rouge

GUSTATION

Classification des manquements*	Description	Code	Explication
Catégorie 2	Oxydé	760	Poussiéreux, papier (éventuellement herbacé), éthanal qui sent la pomme blette.
Catégorie 1	H ₂ S	741	Impression de mauvais goût laissé en bouche ; lié à un vin chargé de lies et à des formes de réduction.
Catégorie 2	Mercaptan	755	Goût fétide, odeur de gaz de ville.
Catégorie 2	Rance	776	Goût de beurre rance. Provient de l'oxydation des corps gras
Catégorie 3	Alliacé	706	Gôut de l'ail ou de l'oignon
Gustation / Altérations microbiennes			
Catégorie 2	Acescence (acétate)	701	Acétate d'éthyle (odeur et goût de « colle scotch »).
Catégorie 2	Huileux	743	Filant comme de l'huile (maladie de la graisse) / Graisseux en bouche.
Catégorie 2	Lactique	747	Lactique, butyrique = goûts de composés présents dans le lait (yaourt, lait caillé, beurre rance).
Catégorie 2	Phénolé	765	Goût du à Brettanomyces. Vin usé, gouache, encre, fumée, charcuterie fumée, écurie, cheval en sueur, ferme, bouse...
Catégorie 2	Sale	779	Croupi, sale, serpillière = goûts désagréables faisant penser à l'eau stagnante. Lies (sales), « pas nets » ou développements microbiologiques (levures ou bactéries) indésirables. Le caractère levurien ou bactérien (levure, sale, fétide, croupi) s'accompagne souvent de goûts lactiques.
Catégorie 1	Savonneux	780	Production de composés douceâtres pendant la fermentation malolactique. Donnent au vin un caractère savonneux.

Catégorie 2	Souris	786	Goût de souris ; goût très fétide et très sale (désagréable) laissé en bouche après avoir recraché le vin. Dû à deux molécules produites par des bactéries sur un vin non stabilisé (manque de SO2 et milieu oxydatif). Inodores en milieu acide (dans le vin) elles deviennent perceptibles dès que la salive revient dans la bouche. L'impression met quelques instants à apparaître mais elle persiste longtemps dans la bouche.
Catégorie 2	Aigre doux	704	Goût d'aigre accompagné de saveur sucré
Catégorie 2	Géranium	736	Flaveur spécifique de géranium. Proviens de la dégradation de l'acide sorbique par les bactéries lactiques
			Gustation / Contaminants
Catégorie 2	Bouchonné	714	Goût de « mauvais bouchon » ou liégeux. Contamination du vin par des chloroanisols (peut se trouver sur du vin en cuve par aérocontamination).
Catégorie 2	Caoutchouc	717	Accident de chauffage du moût (cuit, caoutchouc brûlé), goudron, hydrocarbure.
Catégorie 2	Métallique	756	Goût qui évoque le métal par sa dureté, peut être lié à un excès de sulfate de cuivre.
Catégorie 2	Plastique	767	Résine époxy, amande amère (dégradation de composés époxy), solvant, plastique.
Catégorie 1	SO2	784	Excès de SO2.
Catégorie 1	Tartre sec	789	Ciment mal affranchit ou dépôt de tartre ancien...
			Gustation / Structure déséquilibrée
Catégorie 1	Alcooleux	705	Excès d'alcool ou sensation de brûlant, chaud.
Catégorie 1	Amer	708	Trop d'amertume peut provenir d'un excès de macération (tanins) ou de la matière colorante qui s'oxyde (début d'oxydation).
Catégorie 1	Astringent	711	Apré, astringent, rafleux (en excès par rapport à l'AOC considérée). Peut être asséchant c'est à dire sèche en fin de bouche ; lié aux tannins séchants (ou à une présence d'acidité volatile en excès).
Catégorie 2	Dilué	729	Manque de concentration, peut être lié aux rendements excessifs, à des vendanges pluvieuses, etc.
Catégorie 1	Doucereux	730	Lourd, excès de sucre.
Catégorie 2	Maigre	751	Manque de tous les constituants de la structure du vin, peu d'acidité, peu de charpente et peu de moelleux.
			Gustation / Vendange altérée
Catégorie 2	Champignon	719	Goûts de champignon frais
Catégorie 2	Cuit	725	Vin qui évolue très vite (imite les vins cuits) ; usé, pruneau, gelée de coing, confiture... Parfois lié à de l'oxydation.
Catégorie 1	Herbacé	742	Goût de végétal vert, poivron.
Catégorie 2	Moisi	757	Dans cette famille, on trouve le moisi « vrai » (odeur et

			goût du pain bleu) lié à une contamination des cuves ou des fûts ; le goût de tartre sec est aussi lié à un défaut de détartrage des cuves ou foudres plus ou moins contaminés par des moisissures
Catégorie 2	Pharmaceutique	763	Odeur médicamenteuse due à une déviation bactérienne ou à une transformation enzymatique des acides cinnamiques par certaines levures de vinification
Catégorie 2	Terreux	790	On trouve aussi les goûts de type géosmine (terreux, betterave...) indiqués liés à une contamination des grappes par une moisissure.
Catégorie 2	Grêlé	739	Goût caractéristique à dominante herbacée et moisie provient de vendange grêlée. La grêle a altérée l'état sanitaire et/ou la maturation des raisins

OLFACTION

Classification des manquements*	Description	Code	Explication
Catégorie 2	Oxydé	760	Perte de parfum et de fraîcheur, nez pas net
Catégorie 2	Eventé	732	Ethanal (pomme blette)
Catégorie 1	H2S	777	Nez masqué (fermé) ou plus désagréable allant jusqu'à des odeurs d'œuf pourri, de chou.
Catégorie 2	Mercaptan	755	Odeur fétide évoquant celle du gaz de ville.
Catégorie 3	Alliacé	706	Odeur de l'ail ou de l'oignon
Catégorie 3	Résinique	778	Odeur spécifique de résine de pin
			Olfaction / Altérations microbiennes
Catégorie 2	Acescence (acétate)	701	Acétate d'éthyle (odeur et goût de « colle scotch »).
Catégorie 2	Lactique	747	Lactique, butyrique = odeurs de composés présents dans le lait (yaourt, lait caillé, beurre rance). Le caractère lies, « pas net », sale, se retrouve sur les vins non clarifiés pendant ou après la fermentation malolactique.
Catégorie 2	Phénolé	765	Odeur et goût dus à Brettanomyces. Levure de contamination qui dans un premier temps use le vin très vite (plus de fruit), puis apparaissent des odeurs de gouache, encre, fumée, charcuterie fumée, puis ensuite au bout de quelques semaines à quelques mois des odeurs d'écurie, cheval en sueur, ferme, bouse...
Catégorie 2	Sale	779	Croupi, sale, serpillière = odeurs désagréables faisant penser à l'eau stagnante. Le caractère levurien ou bactérien (levure, sale, fétide, croupi) s'accompagne souvent d'odeurs lactiques.
Catégorie 2	Géranium	736	Odeur spécifique de géranium. Provient de la dégradation de l'acide sorbique par les bactéries lactiques.
			Olfaction / Contaminants
Catégorie 2	Bouchonné	714	Odeur et goût de "mauvais bouchon" ou liégeux. Contamination du vin par des Chloroanisols. (peut se

			trouver sur des vins en cuve par aérocontamination).
Catégorie 2	Caoutchouc	717	Accident de chauffage du moût (cuit, caoutchouc brûlé), goudron, hydrocarbure.
Catégorie 2	Plastique	767	Résine époxy, amande amère (dégradation de composés époxy), solvant, plastique.
Catégorie 1	SO2	784	Excès de SO2.
Catégorie 3	Créosote	722	Odeur spécifique de créosote (goudrons)
			Olfaction / Vendange altérée
Catégorie 2	Champignon	719	Odeurs apportées par les fortes attaques de botrytis ou oïdium. Ce sont des odeurs de champignon frais (type champignon des bois ou soupe de champignon). Rejoint les odeurs de pourri (différent de moisi) = odeur de pourriture (botrytis vieux) ; ne pas confondre avec moisissure.
Catégorie 1	Herbacé (végétal)	742	Odeur de végétal vert, poivron. En général, défaut de maturation ou trituration excessive des grappes (voir aussi légère oxydation).
Catégorie 2	Moisi	757	Dans cette famille d'odeurs, on trouve le moisi « vrai » (odeur du pain bleu) lié à une contamination des cuves ou des fûts ; l'odeur de tartre sec est aussi liée à un défaut de détartrage des cuves ou foudres plus ou moins contaminés par des moisissures.
Catégorie 2	Terreux	790	On trouve aussi les odeurs de type géosmine (terreux, betterave...) liées à une contamination des grappes par une moisissure.

09 JUL. 2009

a) Classification des manquements

La présente grille de traitement des manquements est établie par le directeur de l'INAO, après avis des ODG, et détermine les principales suites à prononcer.

Tout constat de manquement donne lieu à la rédaction d'une fiche de manquement par l'OI :

- permettant une demande d'action corrective, mise en conformité avec le cahier des charges, dont la mise en œuvre effective sera vérifiée par l'OI,
- qui classe ce manquement dans l'une des 3 catégories mineur, majeur ou grave.

Pour l'opérateur :

- manquement mineur = manquement non "réhilitoire" pour le produit ; manquement présentant un risque faible d'incidence sur le produit ;
- manquement majeur = manquement ayant un impact sur la qualité du produit (condition de transformation ou contrôle produit par exemple) ;
- manquement grave ou critique = manquement sur les caractéristiques fondamentales de l'appellation (zone de production, variété...)

Pour l'ODG :

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

Pour l'inspection des opérateurs :

- Tous les manquements mineurs et majeurs sont gérés par l'agent responsable de l'INAO agissant sur délégation du directeur de l'INAO et ne sont généralement pas présentés aux experts auxquels l'INAO peut faire appel. Le responsable désigné au sein de l'INAO peut, en fonction de la nature précise du manquement et de son contexte de survenue, décider de présenter certains manquements aux experts s'il estime devoir être assisté pour une prise de décision.
- Tous les manquements graves ou critiques, peuvent faire l'objet d'une présentation aux experts.

b) Suites aux manquements

Le directeur de l'INAO établit la liste des mesures sanctionnant les manquements au cahier des charges.

Cette liste est présentée sous forme d'un tableau déterminant les principales suites à prononcer en fonction de constats de manquements mineurs, majeurs ou graves/critiques. Ce tableau prévoit également la prescription de toute mesure complémentaire permettant d'apprécier l'ampleur des manquements constatés, ou l'institution de contrôles préalables des produits.

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

- avertissement ;
- contrôle(s) supplémentaire(s) à la charge de l'opérateur en vue d'augmenter la pression de contrôle sur les conditions de production ou sur le produit ;
- réfaction de rendement pouvant être revendiqué ;
- retrait du bénéfice de l'AOC (pour la part de production concernée) (d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée) (pour la part de récolte concernée)

(pour le lot concerné). (Le vin) (Les vins) faisant l'objet de la présente décision peut être commercialisé en vin de table sous réserve de répondre aux conditions fixées par la réglementation en vigueur pour le classement dans cette catégorie de vin.

- retrait du bénéfice de l'AOC sur tout ou partie de la production ou tout ou partie d'un outil de production ;
- suspension de l'habilitation de l'opérateur en cause; la suspension d'habilitation peut être partielle en ce qu'elle ne concerne qu'une activité particulière, et court jusqu'à la mise en conformité ;
- retrait de l'habilitation de l'opérateur en cause ; le retrait d'habilitation peut être partiel en ce qu'il ne concerne qu'une activité particulière ;

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

- avertissement ;
- contrôle supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou modification du plan d'inspection ;
- suspension ou retrait de la reconnaissance de l'ODG.

Le retrait d'habilitation d'un opérateur peut intervenir, après éventuelle consultation des experts :

- o en cas de manquements graves ou critiques,
- o suite à la répétition ou au cumul de manquements.

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

Le retrait de reconnaissance d'un ODG peut intervenir :

- o en cas de manquements graves ou critiques,
- o suite à la répétition ou au cumul de manquements.

Le directeur de l'INAO décide des mesures sanctionnant les manquements au vu du rapport de l'O.I. Toute sanction peut être accompagnée d'une mise en demeure de se conformer au cahier des charges selon un plan de mise en conformité dans un délai donné.

L'opérateur ou l'ODG doit fournir à l'O.I 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'O.I. Le non respect de ces délais sera considéré comme un manquement sur le point à contrôler du niveau le plus important prévu par la grille de traitement des manquements.

L'INAO fixe par ailleurs les conditions des recours ouverts à l'opérateur.

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



c) Tableaux de synthèse (m : mineur / M : majeur / G : grave ou critique)

1) Inspection des opérateurs

Classification des manquements	Conditions production	Produit	Obligations déclaratives
mineur m	- avertissement et/ou contrôle supplémentaire	- avertissement et/ou contrôle supplémentaire	- avertissement et/ou contrôle supplémentaire
majeur M	- contrôle supplémentaire et/ou - suspension d'habilitation et/ou - refaçon de rendement pouvant être revendiqué et/ou - retrait du bénéfice de l'AOC sur tout ou partie de la production ou tout ou partie d'un outil de production	- contrôle supplémentaire et/ou - retrait ou suspension du bénéfice de l'AOC sur tout ou partie de la production ou tout ou partie d'un outil de production	- contrôle supplémentaire et/ou - suspension d'habilitation et/ou - retrait du bénéfice de l'AOC sur tout ou partie de la production ou tout ou partie d'un outil de production
grave /critique G	- retrait d'habilitation et/ou - retrait du bénéfice de l'AOC sur tout ou partie de la production ou tout ou partie d'un outil de production	- retrait du bénéfice de l'AOC sur tout ou partie de la production ou tout ou partie d'un outil de production - retrait ou suspension d'habilitation	- retrait ou suspension d'habilitation et/ou - retrait du bénéfice de l'AOC sur tout ou partie de la production ou tout ou partie d'un outil de production

2) Evaluation de l'ODG

Classification des manquements	Application plan d'inspection	
	Gestion des moyens	Gestion des procédures
mineur m	- avertissement	- avertissement
majeur M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan d'inspection	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan d'inspection
grave /critique G	- suspension ou retrait de la reconnaissance	- suspension ou retrait de la reconnaissance



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 ou le cumul de manquements 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 selon un plan de mise en conformité dans un délai donné a été prononcée, son non respect entraîne une requalification du manquement en l'aggravant.

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



ODG

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
Maîtrise des documents et organisation	ODG01	Défaut de diffusion des informations	M	M Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et éventuellement modification du plan d'inspection	
	ODG02	Absence d'enregistrement relatif à la diffusion des informations	m	m Avertissement	M Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et éventuellement modification du plan d'inspection
	ODG03	Défaut de suivi des déclarations d'identification	G	G Suspension ou retrait de la reconnaissance	
	ODG04	Absence d'enregistrement des déclarations d'identification	G	G Suspension ou retrait de la reconnaissance	
	ODG05	Absence de mise à disposition de la liste des opérateurs habilités	M	M Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et éventuellement modification du plan d'inspection	G Suspension ou retrait de la reconnaissance
Suivi des résultats des contrôles internes et de la mise en place des actions correctives	ODG06	Défaut dans le système documentaire	m	m Avertissement	
	ODG07	Planification des contrôles internes absente ou incomplète	m	m Avertissement	
	ODG08	Négligences dans le contenu des rapports de contrôle interne	m	m Avertissement	
	ODG09	Défaut dans la mise en œuvre du plan de contrôle interne, en ce qui concerne les fréquences et le contenu des interventions	M	M Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et éventuellement modification du plan d'inspection	
	ODG10	Absence de suivi des manquements relevés en interne	M	M Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et éventuellement modification du plan d'inspection	
Maîtrise des moyens humains	ODG11	Défaut de maîtrise des moyens humains en charge du contrôle interne	M	M Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et éventuellement modification du plan d'inspection	
	ODG12	Absence de document de mandat formalisé, le cas échéant	m	m Avertissement	M Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et éventuellement modification du plan d'inspection
Maîtrise des moyens matériels	ODG13	Défaut de maîtrise des moyens matériels	M	M Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et éventuellement modification du plan d'inspection	

APPROUVE PAR LE CONSEIL DES

CONTRÔLES LE 07/02/2010

OPERATEUR

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
Déclaration d'identification de l'opérateur	OP01	Absente	M	M Absence d'habilitation.	
	OP02	Erronée	M	M Suspension ou retrait d'habilitation	
	OP03	Tardive	M	M Absence d'habilitation	
Aire géographique (et aire de proximité immédiate) et aire parcellaire délimitée	OP04	Parcelle déclarée située hors de l'aire parcellaire délimitée	G	G Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées Et éventuellement retrait partiel ou total d'habilitation	
	OP05	Chai situé hors de l'aire géographique et hors de l'aire de proximité immédiate	G	G Retrait du bénéfice de l'AOC pour la production du chai Et éventuellement retrait d'habilitation pour l'activité vinification	
Engagement	OP06	Fiche CVI erronée ou non tenue à jour	m	m Avertissement et contrôle supplémentaire	M Suspension d'habilitation ou retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées
	OP07	Non respect des règles d'encépagement (cépages autorisés, règles de proportion à l'exploitation...)	G	G Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées et/ou les lots d'AOC concernés Et éventuellement retrait d'habilitation	
	OP08	Fiche CVI erronée ou non tenue à jour	m	m Avertissement et contrôle supplémentaire	M Suspension d'habilitation ou retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées
Conduite du vignoble	OP09	Fiche CVI erronée ou non tenue à jour avec densité non conforme au CDC	M	M Suspension d'habilitation ou retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées	
	OP10	Fiche CVI erronée ou non tenue à jour avec densité conforme au CDC	m	m Avertissement et contrôle supplémentaire	M Suspension d'habilitation ou retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées
	OP11	Imprimé de déclaration d'adaptation de vignes par arrachage partiel envoyé tardivement	m	m Avertissement	
	OP12	Déclaration d'adaptation de vignes par arrachage partiel non renvoyée ou déclaration erronée	m	m Avertissement Et éventuellement contrôle supplémentaire	



POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
Affres pratiques culturales	OP13	Non respect de la densité minimale ou de l'écartement entre rangs ou entre pieds, ou de l'écartement des allées en cas d'arrachage de rangs	G	G Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles	
	OP14	Non respect des règles de palissage	G	G Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées ou suspension d'habilitation	
	OP15	Non respect des règles de hauteur de feuillage	m	m Avertissement et contrôle supplémentaire	
	OP18	Absence d'analyse de sol	m	m Avertissement et contrôle supplémentaire	
	OP19	Non respect des modes et règles de taille	M	M Contrôle supplémentaire - Si constat après le 15 Mai, retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées	
	OP20	Absence de taille, si constat après le 15 mai	G	G Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées	
	OP21	Non respect de la charge maximale moyenne à la parcelle	m	m Avertissement et contrôle supplémentaire Et interdiction de vendanger avant le second contrôle	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles
	OP22	Non tenue à jour, absence de la liste ou liste erronée des parcelles présentant le pourcentage des pieds morts ou manquants, dans le cas où des parcelles devraient y figurer	m	m Avertissement et contrôle supplémentaire Et réfaction du rendement proportionnellement au pourcentage de manquants pour les parcelles concernées	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles
	OP23	Parcelle à l'abandon ou en friche	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées ou suspension de l'habilitation	
	OP24	Mauvais état sanitaire (feuillage et/ou grappes)	m ou M (en fonction de l'étendue)	m Avertissement Et éventuellement contrôle supplémentaire M Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées et éventuellement réfaction de rendement	
	OP25	Mauvais état d'entretien du sol	m	m Avertissement et contrôle supplémentaire	



POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
Remaniement des parcelles	OP26	Non respect des règles du cahier des charges (enherbement des tournières, couvert végétal)	m	m Avertissement et contrôle supplémentaire	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées
	OP 97	Déclaration envoyée tardivement	m	m Avertissement	
	OP 98	Absence de déclaration	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées	
	OP29	Non respect de l'interdiction	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées	
	OP30	Non respect de la richesse minimale en sucre des raisins	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC du lot considéré	
	OP31	Non respect du Titre Alcoométrique Volumique Naturel Minimum (TAVNM)	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC du lot considéré	
	OP32	Archivage du bulletin maturité	m	m Avertissement	
	OP33	Non enregistrement du degré d'encuvage (TAVNM) Fiche de suivi des TAVNM non renseignée	m	m Avertissement	
	OP34	Non respect de la date de début de récolte et TAVNM respecté	m	m Avertissement	
	OP35	Non respect de la date de début de récolte et TAVNM non respecté	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées	
	OP36	Parcelle non vendangée ou partiellement vendangée	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de la récolte concernée	
	OP37	Non respect des règles de récolte mécanique	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de la récolte concernée	
	Récolte	OP38	Non respect des dispositions particulières de transport de la vendange : hauteur de vendange dans le bac et hauteur du bac	m	m Avertissement
OP39		Non respect des dispositions particulières de transport de la vendange : présence de bac en fer	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de récolte concernée si présence de bac en fer	
OP40		Absence de destruction des volumes produits au-delà des rendements autorisés	G	G Suspension d'habilitation Et retrait du bénéfice de l'AOC d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour un volume équivalent de vin de l'AOC en stock
OP41		Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction (ex DPLC)	m	m Avertissement	
OP42		Absence de destruction des volumes liés à un VSI	G	G Retrait du bénéfice de l'AOC d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée	

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
Entrée en production	OP43	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction (VSI)	m	m Avertissement	
	OP44	Non respect du RMP	G	G Retrait du bénéfice de l'AOC sur la totalité de la production pour la récolte considérée Et éventuellement suspension d'habilitation	
	OP45	Absence de destruction de la production éventuelle de jeunes vignes ou de vignes surgreffées (Art. D. 644-26 du code rural)	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée	
	OP46	Revendication de la production des jeunes vignes ou des vignes surgreffées avant la date d'entrée en production	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de récolte concernée Et éventuellement retrait du bénéfice de l'AOC d'un volume de vin encore en stock de la récolte considérée Et éventuellement suspension d'habilitation	
Apports organiques	OP47	Utilisation non autorisée d'apports organiques	G	G Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées Et retrait d'habilitation partiel (production de raisins)	
	OP48	Non respect de la capacité de cuverie	M	M Suspension d'habilitation pour la partie vinification	
Chai	OP49	Entretien du chai (hygiène)	m	m Avertissement et contrôle analytique et organoleptique supplémentaire sur tous les lots présents en cave au cours de la campagne et contrôle supplémentaire au cours de la campagne suivante	M Retrait du bénéfice de l'AOC sur le lot concerné Et éventuellement suspension d'habilitation pour la partie vinification
	OP50	Non possession de matériel de maîtrise des températures des moûts et des vins, chaud et froid pour la récolte mécanique	M	M Suspension d'habilitation	
	OP51	Absence de maîtrise des températures	m	m Avertissement	M Suspension d'habilitation pour la partie vinification
Vérification Elaboration	OP52	Non respect des règles relatives à la transformation et à l'élaboration : assemblage de millésimes pour les vins nouveaux et assemblage des cépages	M	M Retrait du bénéfice de la mention « nouveau » et/ou de l'AOC pour le lot considéré	
	OP53	Non respect des règles relatives à l'enrichissement (point IV de l'article D. 644-27 du code rural)	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot considéré	



POINT A CONTROLLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
	OP54	Non respect du Titre Alcoométrique Volumique Maximum (TAVM) après enrichissement, au stade de la vinification (point V de l'article D. 644-27 du code rural)	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot considéré Et éventuellement suspension d'habilitation avec l'obligation de destruction du produit	
	OP55	Registres de cave non renseignés - registre de détention et de manipulation (carnet de sucrage pour TAVNM et enrichissement, acidification) - TSE - registre d'assemblage, élevage, etc - plan de cave	m	m Avertissement	M Suspension d'habilitation et éventuellement contrôle supplémentaire
	OP56	Non respect des taux de concentration	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot considéré	
	OP57	Registre des manipulations non renseigné (point II de l'article D. 644-36 du code rural)	m	m Avertissement	
Conditionnement	OP58	Non mise à disposition des analyses avant conditionnement (point II de l'article D. 644-36 du code rural)	M	M Suspension d'habilitation pour l'ensemble de l'activité	
	OP59	Non mise à disposition des informations relatives au conditionnement identiques à celles figurant au registre des manipulations du règlement (CEE) 884/2001, et/ou non mise à disposition des analyses avant ou après conditionnement et/ou non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés	m	m Avertissement	M Contrôles supplémentaires produits en vue de l'établissement d'un contrôle systématique
Stockage	OP60	Non respect des règles définies dans le cahier des charges	M	M Suspension d'habilitation	
Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés	OP62	Non respect des règles définies dans le cahier des charges	M	M Avertissement et contrôle supplémentaire	G Suspension d'habilitation et éventuellement retrait du bénéfice de l'AOC d'un volume équivalent encore en stock de la récolte considérée

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
Mise en marché à destination du consommateur	OP63	Non respect des règles définies dans le cahier des charges	M	M Contrôle supplémentaire sur d'autres lots (analyse et dégustation)	G Suspension d'habilitation et éventuellement retrait du bénéfice de l'AOC d'un volume équivalent encore en stock de la récolte considérée
Déclaration de revendication	OP64	Erronée ou incohérente avec les divers documents	M	M Suspension d'habilitation avec retrait du bénéfice de l'AOC	
	OP65	Absente	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées	
Déclaration de déplacement	OP66	Non respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	m	m Avertissement et contrôle supplémentaire	
	OP67	Non respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	m	m Avertissement et contrôle supplémentaire	
Déclaration de renonciation à commercialiser avec la mention « nouveau » ou « primeur »	OP68	Non respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	m	m Avertissement et contrôle supplémentaire	
	OP69	Non respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	m	m Avertissement et contrôle supplémentaire	
Déclaration d'adaptation de la densité des vignes par arrachage partiel	OP70	Non respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	m	m Avertissement et contrôle supplémentaire	
	OP71	Non respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	m	m Avertissement et contrôle supplémentaire	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de récolte concernée
Information à l'organisme de contrôle selon les modalités définies	OP72	Absente	G	G Suspension d'habilitation et contrôle supplémentaire sur les produits	
	OP73	Erronée	M	M Suspension d'habilitation et contrôle supplémentaire sur les produits	

☐

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
dans le cahier des charges (et le plan d'inspection) - vin non conditionné faisant l'objet d'une transaction ou étant prêt à être mis à la consommation ; - vin non conditionné destiné à une expédition hors du territoire national, - vin allant faire ou ayant fait l'objet d'un conditionnement	OP75	Non respect des modalités ou délais	m	m Avertissement	
Contrôle du produit : exigens analytiques et exigens organoleptiques	OP76	Refus du prélèvement par l'opérateur	G	G Suspension d'habilitation pour l'ensemble de l'activité	G Retrait d'habilitation
	OP77	Non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés (point III de l'article D. 644-36 du code rural)	M	M Suspension d'habilitation pour l'ensemble de l'activité	
	OP78	Incohérence des volumes constatée lors d'un prélèvement entre la réalité des vins entreposés dans le lieu d'entrepôt, la déclaration de transaction ou de conditionnement et les justifications des mouvements de vins	M	M Suspension d'habilitation pour l'ensemble de l'activité	
	OP79	Identification cuverie non réalisée (n° et volume marqués sur les cuves de manière indélébile et appellation notifiée)	m	m Avertissement avec prélèvement reporté après constat du retour en conformité	M Suspension d'habilitation
	OP96	Assemblage du lot avec un autre vin entre deux prélèvements	G	G Retrait du bénéfice de l'AOC pour les volumes concernés et contrôle supplémentaire des 5 prochains lots présentés dans l'année qui suit le manquement	

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
<input type="checkbox"/> Vin en vrac, petit conditionnement ou après conditionnement si le lot n'a pas été expédié ou conditionnement systématique	OP80	Analyse non conforme mais pouvant évoluer favorablement	M	M Suspension du bénéfice de l'AOC, ou de la mention « nouveau » ou « primeur » le cas échéant, et contrôle supplémentaire dans un délai maximum de 4 mois	G Retrait du bénéfice de l'AOC, ou de la mention « nouveau » ou « primeur » le cas échéant, pour le lot (applicable également si le lot a été assemblé)
	OP81	Analyse non conforme qui ne peut pas évoluer favorablement pour les vins « nouveaux » (acidité volatile)	M	M Retrait du bénéfice de la mention « nouveau » pour le lot considéré Et contrôle d'un lot supplémentaire (analyse et dégustation)	
	OP82	Analyse non conforme qui ne peut pas évoluer favorablement	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné Et contrôle d'un lot supplémentaire (analyse et dégustation)	
	OP83	Analyse non conforme (non loyal et marchand)	G	G Retrait du bénéfice de l'AOC et signalement du caractère ni loyal ni marchand à l'opérateur Et suspension d'habilitation jusqu'à mise en conformité avec l'obligation de destruction du produit Et contrôle d'un lot supplémentaire (analyse et dégustation)	
OP84	Examen organoleptique avec défaut classé catégorie 1*		m M	m Avertissement. Classé en m si les dégustateurs ont noté un ou des défauts sur le produit mais que les défauts inscrits sur leurs fiches individuelles divergent sur au moins 2 d'entre elles. M Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit. Classé en M si au moins 5 dégustateurs ont noté au moins un des défauts concernés sur leur fiche individuelle.	



POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
	OP85	Examen organoleptique avec défaut classé catégorie 2*	<p>m</p> <p>M</p> <p>G</p>	<p>m Avertissement. Classé en m si le nombre minimal requis de dégustateurs** a noté un ou des défauts sur le produit mais que les défauts inscrits sur leurs fiches individuelles divergent sur au moins 2 d'entre elles.</p> <p>M Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit. Classé M si au moins le nombre minimal requis de dégustateurs** + 1 a noté un ou des défauts sur le produit mais que les défauts inscrits sur leurs fiches individuelles divergent sur au moins 2 d'entre elles.</p> <p>G Suspension du bénéfice de l'AOC Et contrôle supplémentaire du lot concerné dans un délai maximum de 4 mois Classé en G si au moins 5 dégustateurs ont noté au moins un des défauts concernés sur leur fiche individuelle</p>	<p>Si défaut classé catégorie 1* m Avertissement. Classé en m si les dégustateurs ont noté un ou des défauts sur le produit mais que les défauts inscrits sur leurs fiches individuelles divergent sur au moins 2 d'entre elles.</p> <p>M Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit. Classé en M si au moins 5 dégustateurs ont noté au moins un des défauts concernés sur leur fiche individuelle.</p> <p>Si défaut classé catégorie 2* m Avertissement. Classé en m si le nombre minimal requis de dégustateurs a noté un ou des défauts sur le produit mais que les défauts inscrits sur leurs fiches individuelles divergent sur au moins 2 d'entre elles.</p>



POINT A CONTROLLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
					<p>M Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit.</p> <p>Classé M si au moins le nombre minimal requis de dégustateurs** + 1 a noté un ou des défauts sur le produit mais que les défauts inscrits sur leurs fiches individuelles divergent sur au moins 2 d'entre elles.</p> <p>G Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot Classé en G si au moins 5 dégustateurs ont noté au moins un des défauts concernés sur leur fiche individuelle.</p> <p>Si défaut classé catégorie 3*</p> <p>M Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit.</p> <p>Classé en M si les dégustateurs ont noté au moins un des défauts concernés sur leur fiche individuelle mais que les défauts inscrits sur leurs fiches individuelles divergent sur au moins 2 d'entre elles.</p> <p>G Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot Classé en G si au moins 5 dégustateurs ont noté au moins un des défauts concernés sur leur fiche individuelle.</p>
OP86	OP86 3*	Examen organoleptique avec défaut classé	M	<p>M Suspension du bénéfice de l'AOC Et contrôle supplémentaire du lot concerné dans un délai maximum de 4 mois</p> <p>Classé en M si les dégustateurs ont noté au moins un des défauts concernés sur leur fiche individuelle mais que les défauts inscrits sur leurs fiches individuelles divergent sur au moins 2 d'entr'elles..</p>	<p>Si défaut classé catégorie 1*</p> <p>m Avertissement.</p> <p>Classé en m si les dégustateurs ont noté un ou des défauts sur le produit mais que les défauts inscrits sur leurs fiches individuelles divergent sur au moins 2 d'entre elles.</p> <p>M Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit.</p>



POINT A CONTROLLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
					<p>Classé en M si au moins 5 dégustateurs ont noté au moins un des défauts concernés sur leur fiche individuelle.</p> <p>Si défaut classé catégorie 2* m Avertissement. Classé en m si le nombre minimal requis de dégustateurs** a noté un ou des défauts sur le produit mais que les défauts inscrits sur leurs fiches individuelles divergent sur au moins 2 d'entre elles.</p> <p>M Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit. Classé M si au moins le nombre minimal requis de dégustateurs** + 1 a noté un ou des défauts sur le produit mais que les défauts inscrits sur leurs fiches individuelles divergent sur au moins 2 d'entre elles.</p> <p>G Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot Classé en G si au moins 5 dégustateurs ont noté au moins un des défauts concernés sur leur fiche individuelle.</p> <p>Si défaut classé catégorie 3* M Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit. Classé en M si les dégustateurs ont noté au moins un des défauts concernés sur leur fiche individuelle mais que les défauts inscrits sur leurs fiches individuelles divergent sur au moins 2 d'entre elles.</p> <p>G Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot Classé en G si au moins 5 dégustateurs ont noté au moins un des défauts concernés sur leur</p>

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
Vins après conditionnement si le lot a été expédié			G	G Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot Et contrôle supplémentaire des 3 prochains lots présentés dans l'année qui suit le manquement. Classé en G si au moins 5 dégustateurs ont noté au moins un des défauts concernés sur leur fiche individuelle	fiche individuelle
	OP88	Analyse non conforme mais pouvant évoluer favorablement	M	M Obligation de déclaration systématique de conditionnement pendant 1 an sur les prochains lots conditionnés et contrôle supplémentaire d'autres lots	
	OP89	Analyse non conforme qui ne peut pas évoluer favorablement pour les vins « nouveaux » ou « primeurs » (acidité volatile)	M	M Obligation de déclaration systématique de conditionnement pendant 1 an sur les prochains lots conditionnés et contrôle supplémentaire d'autres lots	
	OP90	Analyse non conforme qui ne peut pas évoluer favorablement	M	M Obligation de déclaration systématique de conditionnement pendant 1 an sur les prochains lots conditionnés et contrôle supplémentaire d'autres lots	
	OP91	Analyse non conforme (non loyal et marchand)	G	G Signalement du caractère ni loyal ni marchand à l'opérateur Et obligation de déclaration systématique de conditionnement pendant 1 an sur les prochains lots conditionnés Et contrôle supplémentaire des 5 prochains lots présentés dans l'année qui suit le manquement	
OP92	Examen organoleptique avec défaut classé catégorie 1*	m	m Avertissement. Classé en m si les dégustateurs ont noté un ou des défauts sur le produit mais que les défauts inscrits sur leurs fiches individuelles divergent sur au moins 2 d'entre elles.	SI RECIDIVE Obligation de déclaration systématique de conditionnement pendant 1 an sur les prochains lots conditionnés	
			M	M Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit. Classé en M si au moins 5 dégustateurs ont noté	



POINT A CONTROLLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
	OP93	Examen organoleptique avec défaut classé catégorie 2*	m	<p>au moins un des défauts concernés sur leur fiche individuelle.</p> <p>m Avertissement. Classé en m si le nombre minimal requis de dégustateurs** a noté un ou des défauts sur le produit mais que les défauts inscrits sur leurs fiches individuelles divergent sur au moins 2 d'entre elles.</p> <p>M Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit. Classé M si au moins le nombre minimal requis de dégustateurs** + 1 a noté un ou des défauts sur le produit mais que les défauts inscrits sur leurs fiches individuelles divergent sur au moins 2 d'entre elles.</p> <p>G Obligation de déclaration systématique de conditionnement pendant 1 an sur les prochains lots conditionnés. Classé en G si au moins 5 dégustateurs ont noté au moins un des défauts concernés sur leur fiche individuelle</p>	SI RECIDIVE Obligation de déclaration systématique de conditionnement pendant 1 an sur les prochains lots conditionnés
	OP94	Examen organoleptique avec défaut classé 3*	M	<p>M Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit Classé en M si les dégustateurs ont noté au moins un des défauts concernés sur leur fiche individuelle mais que les défauts inscrits sur leurs fiches individuelles divergent sur au moins 2 d'entre elles.</p> <p>G Obligation de déclaration systématique de conditionnement pendant 1 an sur les prochains lots conditionnés. Et contrôle supplémentaire des 3 prochains lots</p>	SI RECIDIVE Obligation de déclaration systématique de conditionnement pendant 1 an sur les prochains lots conditionnés

POINT A CONTROLLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS	SANCTION AOC DU BEAUJOLAIS SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
				présentés dans l'année qui suit le manquement. Classé en G si au moins 5 dégustateurs ont noté au moins un des défauts concernés sur leur fiche individuelle	

- * la classification des défauts en CATEGORIE 1, 2 ou 3 est notifiée dans les annexes du plan d'inspection (liste des défauts)
- ** précision pour le « nombre minimal requis de dégustateurs », c'est le nombre minimal requis de dégustateur pour avoir une non-conformité

POINT AJOUTE A LA GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS
Faisant suite à la décision du CAC du 15 décembre 2009

Approuvé par le Conseil des Agréments et
Contrôles de l'INAO le :
15/07/2010

POINT A CONTROLLER	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	SANCTIONS
Réalisation des contrôles	Refus de contrôle	G	Suspension/Retrait/refus d'habilitation
	Absence de réalisation du contrôle interne (suite au non paiement des cotisations à l'ODG)	G	Suspension/Retrait/ refus d'habilitation
	Absence de réalisation du contrôle externe (suite au non paiement des frais de contrôle externe à l'OC ou l'OI)	G	Suspension/Retrait/ refus d'habilitation