

CIBAS

Approuvé par le Conseil des Agréments et
Contrôles de l'INAO le :

17/06/2011

ODG
« ASSOCIATION
VINICOLE
ROANNAISE »

AOC COTE ROANNAISE

PLAN D'INSPECTION [VERSION 4 DU 17 JUIN 2011]

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 22 septembre 2008 ;

Vu l'avis de l'Association Vinicole Roannaise représentée par son président Philippe VIAL en date du 25 septembre 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	22/09/08	Création du plan d'inspection	<i>Le président du conseil des agréments et contrôles</i> Michel PRUGUE
1	13/11/08	1 ^{ère} Modification	
2	13/02/09	2 ^{ème} Modification	
3	11/06/09	3 ^{ème} Modification	
4	17/06/11	4 ^{ème} Modification	

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION	3
I – CHAMP D’APPLICATION	4
SCHEMA DE VIE	4
II – ORGANISATION DES CONTROLES	5
A- IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS	5
1) <i>Identification</i>	5
2) <i>Habilitation</i>	5
3) <i>Modification d’exploitation</i>	6
B – CONTROLE RELATIF AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE DES PRODUITS.....	6
1) <i>Autocontrôle</i>	6
2) <i>Contrôle interne</i>	7
3) <i>Contrôle externe</i>	7
C – EVALUATION DE L’ODG	7
1) <i>Critères d’évaluation de l’ODG</i>	7
2) <i>Modalités d’évaluation</i>	7
D – REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTRÔLES.....	8
III – MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES	9
IV – MODALITES D’ORGANISATION DU CONTROLE PRODUIT	17
A - CONTROLE INTERNE.....	17
1) <i>Déclenchement du contrôle et fréquence de contrôle</i>	17
2) <i>Définition des lots et organisation des prélèvements</i>	17
3) <i>Examen analytique</i>	17
4) <i>Déroulement de l’examen organoleptique</i>	17
5) <i>Résultats et conséquences de ce contrôle interne</i>	17
B – CONTROLE EXTERNE	17
1) <i>Fréquence de contrôle</i>	17
2) <i>Définition des lots et organisation des prélèvements</i>	18
3) <i>Examen analytique</i>	18
4) <i>Déroulement de l’examen organoleptique</i>	18
V – TRAITEMENTS DES MANQUEMENTS	20
A – MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DU CONTROLE INTERNE.....	20
B – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS DANS LE CADRE DU CONTROLE EXTERNE	21
1) <i>Rapport de constat de l’organisme d’inspection</i>	21
2) <i>Classification des manquements</i>	21
3) <i>Suites aux manquements</i>	22
4) <i>Recours</i>	23
ANNEXE I – LISTE DES DEFAUTS	24

INTRODUCTION

Ce plan d'inspection a pour objet d'organiser le contrôle du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée "Côte Roannaise".

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

L'ensemble des conditions de production sont décrites dans le cahier des charges homologué de l'appellation.

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 22 septembre 2008.

Ce plan d'inspection rappelle et précise :

- le champ d'application qui correspond au schéma de vie du produit ;
- les modalités d'identification des opérateurs ;
- les modalités de délivrance de l'habilitation des opérateurs ;
- les méthodes d'évaluation, les fréquences de contrôle (et les responsables du contrôle) précisées pour chaque point de contrôle ;
- les modalités de désignation des membres de la commission chargée de l'examen organoleptique ainsi que les modalités de fonctionnement de cette commission ;
- les mesures sanctionnant les manquements au cahier des charges et les non-conformités des produits au regard de leur acceptabilité dans l'espace sensoriel de l'appellation.

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

I – CHAMP D'APPLICATION

SCHEMA DE VIE

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- 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- Fermentation malo-lactique- Normes analytiques- Pratiques œnologiques et traitements physiques- Capacité globale de cuverie de vinification- Bon état d'entretien global du chai et du matériel
Conditionnement Mise en marché	Viticulteur Négociant	<ul style="list-style-type: none">- Acceptabilité organoleptique et analytique- Dispositions relatives au conditionnement- 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

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.

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

	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	- 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	- 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.	

2) Habilitation

L'habilitation des opérateurs est délivrée par le Directeur de l'INAO, à l'issue d'un contrôle préalable favorable, sur la base du rapport d'inspection établi par l'organisme d'inspection.

Ce contrôle préalable, réalisé par un agent du CIBAS, consiste en 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 a pour objet de vérifier la conformité de l'outil de production avec le cahier des charges. Il est effectué en présence de l'opérateur.

L'opérateur habilité est inscrit sur une liste consultable auprès de l'ODG et de l'INAO. L'organisme d'inspection informe l'ODG et l'INAO de la décision d'habilitation de

l'opérateur dans un délai de 15 jours ouvrés. En cas de refus d'habilitation d'un opérateur, l'INAO en informe l'opérateur en lui indiquant les motivations du refus.

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

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

Sont considérés comme modification majeure d'un outil de production :

- une augmentation de la superficie plantée en vignes de plus de 50% ;

Compte tenu de la délégation de missions par convention entre l'ODG et l'OI, 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.

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

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

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

1) Autocontrôle

Tout opérateur doit procéder à des autocontrôles sur sa propre activité et à leur enregistrement. Afin de démontrer la réalisation de ces autocontrôles, l'opérateur doit tenir les documents définis au chapitre II du cahier des charges de l'appellation quand un volume a fait l'objet d'une revendication ainsi que les documents indiqués dans le tableau des modalités de contrôle du chapitre III du présent plan d'inspection. Il doit pouvoir justifier de ce qui y est consigné. Ces documents doivent être consultables chez l'opérateur et/ou à l'adresse figurant sur la déclaration d'identification.

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 les a établis.

2) Contrôle interne

L'ODG met en œuvre le contrôle interne afin de s'assurer du respect du cahier des charges par les opérateurs habilités.

Ce contrôle interne est réalisé selon les fréquences définies au paragraphe D et les modalités définies au chapitre III.

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

3) Contrôle externe

L'OI met en œuvre le contrôle externe afin de s'assurer du respect du cahier des charges par les opérateurs habilités.

Ce contrôle externe est réalisé selon les fréquences définies au paragraphe D et les modalités définies au chapitre III.

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

C – EVALUATION DE L'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 au regard des procédures concernées ;
- l'évaluation de la capacité de l'ODG à assumer le contrôle interne notamment à travers les moyens humains et techniques mis en place ;
- l'évaluation de la réalisation des contrôles internes et du suivi des mesures correctrices ou correctives;
- 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'une évaluation annuelle 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 CONTRÔLES

Le tableau ci-dessous présente :

- les fréquences globales minimales de contrôle (contrôles internes et contrôles externes) ;
- les fréquences minimales de contrôle réalisé par l’OI ;
- les fréquences minimales des contrôles internes réalisés par l’ODG.

SITES THEMES	FREQUENCE ANNUELLE MINIMALE DES CONTRÔLES INTERNES	FREQUENCE ANNUELLE MINIMALE DES CONTRÔLES EXTERNES PAR L’ORGANISME D’INSPECTION (OI)	FREQUENCE ANNUELLE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE
Organisme de défense et de gestion	Néant	1 audit	1 audit
Habilitation de l’opérateur	Néant	100% des nouveaux opérateurs	100% des nouveaux opérateurs
Conditions de production à la vigne	15% des surfaces du vignoble	5% des surfaces du vignoble	20% des surfaces du vignoble
Conditions de production chez l’opérateur en cave	Néant	5% des opérateurs sur le site	5% des opérateurs sur le site
Conditionnement et mise en marché	Néant	100% des déclarations effectuées par les opérateurs	100% des déclarations effectuées par les opérateurs
Contrôle produit	un lot pour 20% des opérateurs	Au minimum 1 contrôle organoleptique et analytique sur un lot par opérateur avec les modalités suivantes : - en fonction de tranches de volumes de vins vinifiés ; - 1 contrôle sur le produit pour un volume de vins vinifiés compris entre 1 hl et 1000 hl ; - 2 contrôles sur le produit pour un volume de vins vinifiés supérieur à 1000 hl.	Au minimum 1 contrôle organoleptique et analytique sur un lot par opérateur

III – MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES

Les contrôles internes :

L'ODG nomme des commissions professionnelles de suivi des conditions de production constituées de déclarants de récolte relevant de leur appellation. Ce contrôle interne porte sur la vérification annuelle, selon les fréquences définies, des conditions de production suivantes :

- Aire géographique.
- Aire parcellaire délimitée.
- Encépagement.
- Conduite du vignoble.
- Pratiques culturales.

Concernant le contrôle des conditions de production : Les Commissions professionnelles opèrent selon la méthode et le calendrier définis dans le tableau des modalités de contrôle. Le contrôle des conditions de production couvre, avec le contrôle externe, l'ensemble du vignoble en cinq ans, nonobstant les parcelles pour lesquelles un rapport de constat défavorable aura été fait et transmis à l'organisme d'inspection et à l'INAO et que les commissions contrôlent à nouveau systématiquement les années suivantes.

Les commissions professionnelles peuvent, au vu de leur contrôle et selon la grille de traitement des manquements, décider de signaler les parcelles à l'organisme d'inspection aux fins de déclenchement d'un contrôle externe ou de demander à l'opérateur de procéder aux corrections nécessaires. Ces remarques sont faites par courrier et indication d'une date de mise en conformité. Les commissions professionnelles s'assurent de la mise en œuvre de ces mesures correctives. Toutefois dans tous les cas où le niveau de gravité du manquement est classé majeur récurrent ou grave et en cas de non remise en conformité, l'Organisme de Défense et de Gestion en informe l'organisme d'inspection, aux fins de déclenchement de contrôles externes.

L'ODG facilite le travail des commissions en gérant l'organisation administrative et matérielle des contrôles. Il peut recruter des techniciens qui effectuent un repérage préalable des parcelles sur lesquelles les commissions professionnelles assurent le contrôle et le suivi des mesures correctives demandées aux opérateurs.

Concernant le contrôle produit, un contrôle interne est réalisé sur 20% des opérateurs. A la demande de l'ODG, l'organisme d'inspection se saisit des cas où le niveau de gravité du manquement est classé majeur récurrent ou grave et leur applique un contrôle externe.

Le contrôle analytique des produits n'est pas obligatoirement réalisé par un laboratoire accrédité COFRAC.

Les contrôles externes :

Compte tenu de la délégation de missions par convention entre l'ODG et l'OI, 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. L'opérateur doit les compléter afin qu'elle puisse être enregistrée.

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 du cahier 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 par sondage (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 vignoble et/ou chai. A l'issue du contrôle, l'agent de l'OI établit un rapport d'inspection où il consigne les observations faites ainsi que les manquements ;
- un suivi des actions correctrices ou correctives ;

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

Le contrôle « vignoble » est réalisé en l'absence de l'opérateur. Si l'inspecteur ne constate aucun manquement sur la parcelle, le contrôle se limite à son appréciation à dire d'expert. S'il y a un doute par rapport à un point du cahier des charges, le contrôle est enclenché selon les méthodes définies.

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

Tout manquement des opérateurs aux exigences du cahier 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 imprimés relatifs au contrôle produit sont conservés pendant un délai de 5 ans minimum, afin de pouvoir traiter les éventuelles réclamations.

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

POINT A CONTROLER	METHODOLOGIE		
	AUTOCONTROLES	CONTROLES INTERNES	CONTROLES EXTERNES
		Méthode	Méthode
Déclaration d'identification	<ul style="list-style-type: none"> - Imprimé suivant le modèle fourni par l'ODG (annexe II) adressé à l'ODG au moins 1 mois avant tout début d'activité - Pièces jointes - Engagement de l'opérateur 	<ul style="list-style-type: none"> - Sous le contrôle de l'ODG, la Chambre d'Agriculture est chargée de la réception et vérification des documents. - 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. 	Enregistrement.
Habilitation			<ul style="list-style-type: none"> - <u>Phase initiale</u> : habilitation présumée, Voir II A 1) Identification. - <u>Nouveaux opérateurs</u> : Voir II A 1) 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 (Chapitre V du plan d'inspection).

B – CONDITIONS DE PRODUCTION

POINT A CONTROLER	METHODOLOGIE		
	AUTOCONTROLES	CONTROLES INTERNES	CONTROLES EXTERNES
		Méthode	Méthode
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.	Vérification de la possession du cahier des charges et du plan d'inspection en vigueur.
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 et des documents graphiques de délimitation. - Aide à la mise à jour des fiches CVI.
Vinification et élaboration dans l'aire géographique ou l'aire de proximité immédiate	Déclaration d'identification		Contrôle documentaire
Encépagement	Fiche CVI à jour.		Vérification documentaire de la fiche CVI
Mode de conduite du vignoble			
Densité de plantation	Fiche CVI renseignée et tenue à jour.	Contrôle terrain.	Contrôle terrain.
Taille	Contrôle terrain	Contrôle terrain	Contrôle terrain.
Palissage et hauteur de feuillage	Contrôle terrain	Contrôle terrain	Contrôle terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle terrain	Contrôle terrain	Contrôle terrain
Seuil de manquants	Contrôle terrain et déclaration des manquants	Contrôle terrain	Contrôle terrain
Etat cultural de la vigne	Contrôle terrain Critères : - 70 à 100% du feuillage sain (sauf conditions exceptionnelles) ; - hauteur d'enherbement < hauteur de palissage/2 (calculée entre le sol et la hauteur du fil haut) ; - absence de racines apparentes. (Tenu d'un cahier de suivi vigne)	Contrôle terrain.	Contrôle terrain
Autres pratiques culturales			
Enherbement des tournières.	Contrôle terrain	Contrôle terrain	Contrôle terrain

Remaniement des parcelles	Déclaration de remaniement de parcelle à adressée à l'ODG	Contrôle documentaire et contrôle terrain	
Irrigation		Contrôle terrain.	Contrôle terrain
Maturité du raisin			
Richesse minimale en sucre des lots	1 contrôle de la maturité et de l'état sanitaire par îlot cultural. Critères : vérification du degré d'alcool probable avant vendange.		Contrôle documentaire et contrôle terrain.
Titre Alcoométrique Volumique Naturel Minimum (TAVNM)	Analyse du degré probable à l'encuvage.		Contrôle documentaire des enregistrements et contrôle terrain.
Récolte			
Parcelles entièrement récoltées			Contrôle terrain
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.
Entrée en production des jeunes vignes	- Fiche CVI renseignée et tenue à jour.		Contrôle documentaire, et comparaison avec la déclaration de récolte ou SV11, SV12.
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
Assemblage des millésimes	Tenue à jour et mise à disposition du registre de cave (registre d'assemblage)		Contrôle documentaire
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) Contrôle terrain
Enrichissement			
TAV maximum après enrichissement	1 analyse au décuvage ou fin de fermentation alcoolique :		Contrôle documentaire.

	<ul style="list-style-type: none"> - TAV acquis ; - sucres fermentescibles (glucose-fructose) ; - pH ; - acidité volatile. 		
TSE	Tenue à jour du registre TSE.		Contrôle documentaire et sur le terrain : taux de concentration maximum et techniques autorisées.
Entretien du chai			Contrôle terrain
Stockage	<ul style="list-style-type: none"> - Descriptif de l'outil de production en accompagnement de la demande d'identification. - Lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. 		<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle documentaire (avec la déclaration d'identification). - Contrôle documentaire et de terrain
Déclaration de renonciation à produire	Déclaration adressée à l'ODG avant le 30 juin précédant la récolte		Contrôle documentaire
Déclaration de récolte, SV11, SV12	<ul style="list-style-type: none"> - Dépôt de la déclaration de récolte ou SV11 ou SV12. - Déclaration des manquants. 		Contrôle documentaire au moment de la déclaration de revendication
Déclaration de revendication	- Imprimé unique par appellation et par couleur adressé à l'ODG au plus tard 5 jours après la date limite de dépôt de la déclaration de récolte fixée par les services de la DGDDI si cette dernière n'est pas postérieur au 25 décembre.		Contrôle documentaire
Déclaration de déclassement	Imprimé de déclaration de déclassement à transmettre à l'ODG et à l'OI trimestriellement.		Contrôle documentaire
Déclaration d'appareil pour TSE	Imprimé de déclaration adressé à l'ODG.	Contrôle documentaire	
Déclaration de remaniement de parcelles	Déclaration sur papier libre adressée à l'ODG 4 semaines au moins avant le début des travaux.	Contrôle documentaire	

C- CONTROLE PRODUIT

POINT A CONTROLER	METHODOLOGIE		
	AUTOCONTROLES	CONTROLES INTERNES	CONTROLES EXTERNES
		Méthode	Méthode
Information sur une transaction en vrac	Etablissement des déclarations systématiques de transaction et transmission à l'OI avant toute opération. La mise en marché 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'opérateur est informé de la suite donnée à sa déclaration dans un délai de 7 jours ouvrés à compter de la date de recevabilité de la déclaration (dossier complet) si dépôt avant 12 heures. En cas de contrôle produit, les suites à donner seront connues dans ce même délai.
Information sur une expédition de vins en vrac hors du territoire national	Etablissement des déclarations d'expédition hors du territoire national et transmission à l'OI. La mise en marché 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'opérateur est informé de la suite donnée à sa déclaration dans un délai de 7 jours ouvrés à compter de la date de recevabilité de la déclaration (dossier complet) si dépôt avant 12 heures. En cas de contrôle produit, les suites à donner seront connues dans ce même délai.)
Information sur un conditionnement	Pour les opérateurs, la mise en marché peut avoir lieu sans déclaration préalable de conditionnement à l'OI. L'ensemble des opérateurs procédant au conditionnement est tenu de fournir à l'OI une déclaration trimestrielle récapitulative des conditionnements consistant en une copie du registre d'embouteillage. Ce registre est adressé trimestriellement dans les 10 jours ouvrés qui suivent le dernier jour de chaque trimestre. L'opérateur doit conserver pendant 6		Contrôle documentaire avec inscription de la date de réception de la déclaration.

	mois à disposition de l'OI, 4 échantillons par lot conditionné pour les lots de bouteilles, si bouteilles de 75cl sinon garder le nombre de bouteilles pour que le volume gardé corresponde à 3 litres et un échantillon par lot conditionné pour les lots conditionnés en bag-in-box, en vue des contrôles produit conformément à l'article D644-36 du code rural.		
Information sur les lots distribués en petit vrac	Pour les lots distribués en petit vrac, établissement de déclarations de conditionnement systématique et transmission à l'OI. Une analyse doit être jointe à la déclaration systématique de conditionnement. Cette procédure doit être renouvelée pour chaque nouveau lot et/ou tous les 6 mois. La mise en marché ne peut pas avoir lieu avant la déclaration de conditionnement à l'OI et la connaissance de la suite donnée à cette déclaration par les organismes compétents.	Néant	Contrôle documentaire avec inscription de la date de réception de la déclaration.
Examens analytiques	Réalisation et mise à disposition des analyses à faire au cours de la vinification et avant conditionnement.		Réalisation d'une analyse par un laboratoire accrédité COFRAC Définition des lots et des modalités de prélèvement au Chapitre IV.
Examens organoleptiques	Néant	Réalisation d'un examen sensoriel par un jury de 3 dégustateurs qui apprécie : - la couleur ; - l'odeur ; - la gout ; - l'acceptabilité dans la famille organoleptique de l'AOC.	Réalisation d'un examen sensoriel par un jury de 5 dégustateurs qui apprécie : - la couleur ; - l'odeur ; - le goût ; - l'acceptabilité dans la famille organoleptique de l'AOC considérée ; Modalités détaillées au chapitre IV
Règles de présentation et d'étiquetage	Respect des dispositions du cahier des charges (chapitre I, point XII)	Néant	Contrôle terrain

IV – MODALITES D'ORGANISATION DU CONTROLE PRODUIT

A - CONTROLE INTERNE

1) Déclenchement du contrôle et fréquence de contrôle

Au minimum, 20% des opérateurs présenteront au minimum un lot de vin de leur production par an en contrôle interne.

Cette dégustation est organisée par l'ODG sur la base d'échantillons de vins apportés, après vinification ou revendication, par les opérateurs de façon volontaire. Elle a une vocation pédagogique pour les opérateurs afin d'éviter au maximum le conditionnement d'un lot de vin présentant à la dégustation des défauts rédhibitoires.

L'ODG communiquera à tous les opérateurs, en début de campagne, un calendrier prévisionnel de déroulement de ces examens.

2) Définition des lots et organisation des prélèvements

Le prélèvement sera réalisé par le vigneron sur les volumes de vin qu'il choisit.

3) Examen analytique

Aucun examen analytique n'est exigé en contrôle interne au préalable de la dégustation.

4) Déroulement de l'examen organoleptique

L'anonymat, les conditions de dégustation et la levée de l'anonymat sont identiques à ceux du contrôle externe.

Les commissions sont composées de jurys qui afin de pouvoir statuer, doivent comporter au minimum, entre trois et cinq membres présents.

5) Résultats et conséquences de ce contrôle interne

L'ODG avise l'opérateur dans le délai de 5 jours ouvrés à compter de la date du bilan de la dégustation. L'ODG peut proposer à l'opérateur, en tant que de besoin, toute action corrective.

Toutefois dans tous les cas où le niveau de gravité du manquement est classé majeur récurrent ou grave et en cas de non remise en conformité, l'Organisme de Défense et de Gestion en informe l'organisme d'inspection, aux fins de déclenchement de contrôles externes.

B – CONTROLE EXTERNE

1) Fréquence de contrôle

Le contrôle des vins consiste en 1 contrôle minimum par an et par opérateur sur l'appellation « Cote Roannaise » selon les modalités définies dans le paragraphe D. Répartition et fréquence de contrôle du chapitre II. Organisation des contrôles.

2) Définition des lots et organisation des prélèvements

Les échantillons sont constitués sur la base de lots suivants :

- vins non conditionnés : chaque lot doit correspondre à des récipients entiers identifiés et à un volume total maximum de 400 hl.
- Vins en pièces : le lot 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.
- Vins conditionnés : le lot correspond aux échantillons représentatifs du lot conditionné que chaque opérateur doit conserver selon les termes de l'article D.645-18 du code rural.

Le prélèvement est effectué par des agents de prélèvement de l'organisme d'inspection. Il se fonde sur la déclaration de transaction ou de conditionnement. La nature du contenu doit être identifiée annuellement 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,
- 1 est destiné à l'examen organoleptique,
- 1 est gardé pour le recours éventuel,
- 1 est gardé comme témoin par l'OI.

Chaque prélèvement est effectué selon la procédure détaillée dans le guide du prélèvement. Dans le cas de vins conditionnés, le transvasement dans les bouteilles de prélèvement dite standard a lieu systématiquement chez l'opérateur afin d'assurer l'anonymat dans la forme des contenants au moment de la présentation des échantillons à l'examen organoleptique. 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 réalisé par un laboratoire habilité par l'INAO et accrédité COFRAC.

L'examen analytique porte sur les éléments suivants :

- TAV acquis ;
- TAV total ;
- Sucres fermentescibles (glucose + fructose) ;
- Acidité totale ;
- Acidité volatile ;
- SO₂ total ;
- Acide malique pour les vins rouges uniquement.

4) Déroulement de l'examen organoleptique

L'anonymat est effectué par un agent de l'organisme d'inspection habilité dans des conditions strictes afin de pouvoir garantir cet anonymat au cours de l'ensemble des opérations, et ce, jusqu'au dépouillement des résultats. Les échantillons sont présentés aux membres du jury de manière codifiée (AOC, millésime et numéro d'ordre).

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 25 maximum par jury.

L'examen des vins présentés porte sur les critères visuels, olfactifs et gustatifs. Il se déroule dans une salle de dégustation adaptée, à bonne température et avec de la vaisselle propre.

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 validée par l'ODG qui figure en annexe au présent plan d'inspection.

L'appréciation globale du jury se fait à la majorité à partir des fiches individuelles de chaque dégustateur. Une fiche de consensus est systématiquement rédigée et signée par les membres du jury. A l'issue de la dégustation, tous ces documents sont à la disposition de l'organisme d'inspection afin d'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.

En fonction de ses qualités, et sans excéder deux personnes par jury, une même personne peut demander à être inscrite au collège des techniciens ou à celui des usagers.

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.

Chaque année, l'ODG propose des dégustateurs à l'organisme d'inspection. Les dégustateurs sont formés régulièrement par l'ODG selon un plan de formation validé par l'organisme d'inspection.

Les dégustateurs sont évalués régulièrement par l'organisme d'inspection à partir des statistiques individuelles.

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.

Un bilan des examens organoleptiques, sur le produit et les dégustateurs, est effectué par l'organisme d'inspection.

V – TRAITEMENTS DES MANQUEMENTS

A – MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DU CONTROLE INTERNE

Rappel : comme indiqué au 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 audits 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 font l'objet d'une transmission systématique à l'organisme d'inspection pour la mise en œuvre d'un contrôle externe.

Notamment les manquements :

- parcelles hors aire géographique ou délimitée ;
- règles d'encépagement non respectées ;
- non respect des règles de densité ;
- vignes non taillées après le 15 mai de la campagne considérée ;
- état cultural de la vigne la rendant impropre à produire de l'AOC.

B – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS DANS LE CADRE DU CONTROLE EXTERNE

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

Tout contrôle réalisé par l'organisme d'inspection donne lieu à la rédaction d'un rapport.

Tout rapport faisant état d'un manquement donne lieu à la rédaction d'une fiche de manquement par l'OI. 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 3 jours ouvrés maximum à compter de la date limite du recours. 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 limite du recours. 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'un recours, à sa charge, soit réalisée par l'organisme d'inspection. Concernant les manquements relatifs au contrôle produit, le recours est réalisé à partir de l'échantillon prélevé lors de la première expertise.

Dans le cas d'un recours, la décision du directeur de l'INAO est alors notifiée à l'opérateur ainsi qu'à l'ODG sans délai à compter de la date de réception du rapport de l'OI.

2) 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:

- qui classe ce manquement dans l'une des 3 catégories mineur, majeur ou grave en fonction de la catégorie du défaut précisé en annexe.
- qui permet une proposition d'action correctrice ou corrective, dont la mise en œuvre effective sera vérifiée par l'OI,

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.

3) 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 de reconnaissance d'un ODG peut intervenir :

- en cas de manquements graves ou critiques,
- 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.

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.

4) Recours

Tout opérateur ou l'ODG peut demander un recours sur un constat de contrôle. L'OI doit être en mesure de proposer et de traiter ce recours selon les modalités qu'il aura prévues dans une procédure interne et conformes à la circulaire INAO-CIR-2010-01.

ANNEXE – 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	Couleur altérée	721	Rouge trop intense
Catégorie 2	Huileux	743	Filant comme de l'huile (maladie de la graisse) / gras en bouche.
Catégorie 2	Oxydé	760	Reflets orangés (usé)

GUSTATION

Classification des manquements*	Description	Code	Explication
Catégorie 2	Oxydé	760	Poussiéreux, papier (éventuellement herbacé), éthanal qui sent la pomme blette.
Catégorie 1	Réduit	777	Grande famille d'odeurs de composés soufrés nauséabonds. H ₂ S (œuf punais), odeurs très lourdes plus ou moins fixées dans le vin tels que chou alliacés, oignons.
Catégorie 2	Rance	776	Goût de beurre rance. Provient de l'oxydation des corps gras
Catégorie 1	Alliacé	706	Goût 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 3	Piqué	702	Acide acétique = acidité volatile = piqué (aigreur en bouche). Ne pas confondre avec l'acétate d'éthyle. (Vinaigre = acescence + acétique + éthanal).
Catégorie 2	Huileux	743	Filant comme de l'huile (maladie de la graisse) / Gras 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 1	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.
Gustation / Contaminants			
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, rafloux (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 1	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 1	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 3	Moisi Terreux	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. On trouve aussi les goûts de type géosmine (terreux, betterave...) indiqués liées à une contamination des grappes par une moisissure.
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	Grêle	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	Réduit	777	Nez masqué (fermé) ou plus désagréable allant jusqu'à des odeurs d'œuf pourri, de chou.
Catégorie 1	H2S	777	Nez masqué (fermé) ou plus désagréable allant jusqu'à des odeurs d'œuf pourri, de chou.
Catégorie 1	Croupi	724	Odeur d'eau croupie
Catégorie 1	Serpillère	782	Odeur de serpillère
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 3	Piqué	702	Acide acétique = acidité volatile = piqué (odeur de l'acide acétique piquante au nez, aigreur en bouche). Ne pas confondre avec l'acétate d'éthyle. (Vinaigre = acescence + acétique + éthanal).
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 1	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 1	Géranium	736	Odeur spécifique de géranium. Provient de la dégradation de l'acide sorbique par les bactéries lactiques.

Olfaction / Contaminants			
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 3	Moisi Terreux	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. On trouve aussi les odeurs de type géosmine (terreux, betterave...) liées à une contamination des grappes par une moisissure.

* Voir GTM



ANNEXE AU PLAN D'INSPECTION DE L'AOC COTE ROANNAISE
GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS VERSION 4

a) Classification des manquements

La présente 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 :

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

Pour l'ODG :

- o manquement mineur = non-respect d'une règle, ne portant pas atteinte à l'efficacité de la mission de contrôle interne de l'ODG ;
- o 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 ;
- o 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'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.



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 habilitation et/ou - réfaction 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 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

Approuvé par le Conseil des Agréments et
Contrôles de l'INAO le :

17/06/2011

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 COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE 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
	ODG06	Défaut dans le système documentaire	m	m Avertissement	
Suivi des résultats des contrôles internes et de la mise en place des actions correctives	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 mandatement 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	

□
OPERATEUR

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
Déclaration d'identification Engagement de l'opérateur	OP01	Absence d'identification ou identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production	M	M Refus d'habilitation	
	OP02	Absence d'identification ou identification erronée à l'échéance du délai donné (période transitoire)	M	M Retrait ou suspension d'habilitation	
	OP03	Absence d'information auprès de l'organisme de défense ou de gestion de toute modification concernant l'opérateur et affectant son (ou ses) outil(s) de production	m	m Avertissement	
Réalisation des contrôles	OP99	Refus de contrôle	G	G Suspension/Retrait/Refus d'habilitation	
	OP100	Absence de réalisation du contrôle interne (suite au non paiement des cotisations à l'ODG)	G	G Suspension/Retrait/Refus d'habilitation	
	OP101	Absence de réalisation du contrôle externe (suite au non paiement des frais de contrôle externe à l'OC ou l'OI)	G	G Suspension/Retrait/Refus 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	
	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
Encépagement	OP07	Non respect des règles d'encépagement (cépage autorisé, ...)	G	G Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées et/ou les lots d'AOC concernés Et éventuellement retrait d'habilitation	

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
	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
	OP13	Non respect de la densité minimale	G	G Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles	
	OP 108	Non respect de l'écartement entre rangs	G	G Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles	
	OP 109	Non respect de l'écartement entre pieds	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	M	M Avertissement et contrôle supplémentaire	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	
	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	

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
Autres pratiques culturales	OP23	Parcelle à l'abandon ou en friche	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées et éventuellement contrôle supplémentaire	G Suspension d'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	
	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
	OP27	Non respect des règles du cahier des charges : apport de terre exogène	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées	
Remaniement des parcelles	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	
Irrigation	OP29	Non respect de l'interdiction	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour les parcelles concernées	
Maturité	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	Fiche de suivi de maturité non renseignée ou archivage du bulletin maturité	m	m Avertissement et contrôle supplémentaire	
	OP33	Non enregistrement du degré d'encuvage (TAVNM) Fiche de suivi des TAVNM non renseignée	m	m Avertissement	
Récolte	OP36	Parcelle non vendangée ou partiellement vendangée	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de la récolte concernée	
Rendement	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	

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
	OP41	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction (ex DPLC)	m	m Avertissement	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour un volume équivalent de vin de l'AOC en stock
	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	
	OP43	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction (VSI)	m	m Avertissement	
Entrée en production	OP45	Absence de destruction de la production éventuelle de jeunes vignes ou de vignes surgreffées (Art. D. 645-8 du code rural et de la pêche maritime)	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)	
Chai	OP48	Non respect de la capacité de cuverie	m	m Avertissement	M Suspension d'habilitation pour la partie vinification
	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
Vinification Elaboration	OP52	Non respect des règles relatives à la transformation et à l'élaboration : assemblage de millésimes et assemblage des cépages	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot considéré	
Pratiques œnologiques	OP53	Non respect des règles relatives à l'enrichissement (article D. 645-9 du code rural et de la pêche maritime)	M	M Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot considéré	

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE 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 (article D. 645-9 du code rural et de la pêche maritime)	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	m	m Avertissement et contrôle supplémentaire	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	
Conditionnement	OP58	Non mise à disposition des analyses avant conditionnement (article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime)	M	M Suspension d'habilitation pour l'ensemble de l'activité	
Exportation hors du territoire de l'union européenne (article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime)	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 COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
Déclaration de renonciation à produire	OP112	Non respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	m	m Avertissement et contrôle supplémentaire	
Déclaration de revendication	OP64	Erronée ou incohérente avec les divers documents	m	m Avertissement	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 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
	OP 113	Hors délai	m	m Avertissement et éventuellement contrôle supplémentaire	M Suspension d'habilitation avec retrait du bénéfice de l'AOC
Déclaration de déclassement	OP66	Non respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	m	m Avertissement et contrôle supplémentaire	
Déclaration d'appareil pour TSE	OP72	Non respect des délais avec contrôle des règles du cahier des charges possibles	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	OP73	Absente	G	G Suspension d'habilitation et contrôle supplémentaire sur les produits	Absente
	OP74	Erronée	M	M Suspension d'habilitation et contrôle supplémentaire sur les produits	Erronée

POINT A CONTROLLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE 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 et contrôle supplémentaire	M Suspension d'habilitation et contrôle supplémentaire sur les produits
Contrôle du produit : examens analytiques et examens 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 (article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime)	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

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
	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	
Vin en vrac, en petit vrac, en pré-conditionnement ou après conditionnement si le lot n'a pas été expédié, ou en conditionnement systématique	OP80	Analyse non conforme mais pouvant évoluer favorablement (acide malique, sucres, acidité totale)	M	M Suspension du bénéfice de l'AOC et contrôle supplémentaire dans un délai maximum de 4 mois	G Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot (applicable également si le lot a été assemblé)
	OP82	Analyse non conforme qui ne peut pas évoluer favorablement (acidité volatile, SO2 total, TAV acquis)	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 (vin non loyal et non marchand) Et obligation de destruction du lot concerné avec transmission à l'OI de la preuve de sa destruction Et contrôle d'un lot supplémentaire (analyse et dégustation)	



POINT A CONTROLLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
					<p>Si défaut classé catégorie 3</p> <p>G Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur 3 lots du millésime concerné ou du millésime suivant Classé G quelque soit le défaut mentionné, si au moins le nombre minimal requis de dégustateurs** a qualifié un défaut à 5 grisé ou à zéro grisé.</p> <p>Tous les autres cas m ou M selon</p> <p>M Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné. 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>G Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit. Classé en G si au moins 5 dégustateurs ont noté le défaut concerné sur leur fiche individuelle</p>

POINT A CONTROLLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
					<p>Si défaut classé catégorie 3</p> <p>G Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur 3 lots du millésime concerné ou du millésime suivant</p> <p>Classé G quelque soit le défaut mentionné, si au moins le nombre minimal requis de dégustateurs** a qualifié un défaut à 5 grisé ou à zéro grisé.</p> <p>Tous les autres cas m ou M selon</p> <p>M Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné.</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>G Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit.</p> <p>Classé en G si au moins 5 dégustateurs ont noté le défaut concerné sur leur fiche individuelle</p>

POINT A CONTROLLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
	OP132	Examen organoleptique avec défaut classé catégorie 3*	<p>G</p> <p>M</p> <p>G</p>	<p>G Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur 3 lots du millésime concerné ou du millésime suivant Classé G quelque soit le défaut mentionné, si au moins le nombre minimal requis de dégustateurs** a qualifié un défaut à 5 grisé ou à zéro grisé.</p> <p>Tous les autres cas M ou G selon</p> <p>M Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné. 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>G Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit. Classé en G si au moins 5 dégustateurs ont noté le défaut concerné sur leur fiche individuelle</p>	<p>Si défaut classé catégorie 1* G Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur 3 lots du millésime concerné ou du millésime suivant Classé G quelque soit le défaut mentionné, si au moins le nombre minimal requis de dégustateurs** a qualifié un défaut à 5 grisé ou à zéro grisé.</p> <p>m Avertissement Classé m tous les autres cas qui ne sont pas classé en G</p> <p>Si défaut classé catégorie 2* G Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur 3 lots du millésime concerné ou du millésime suivant Classé G quelque soit le défaut mentionné, si au moins le nombre minimal requis de dégustateurs** a qualifié un défaut à 5 grisé ou à zéro grisé.</p> <p>Tous les autres cas m ou M selon</p> <p>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 le défaut concerné sur leur fiche individuelle</p>

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
					<p>Si défaut classé catégorie 3 G Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur 3 lots du millésime concerné ou du millésime suivant Classé G quelque soit le défaut mentionné, si au moins le nombre minimal requis de dégustateurs** a qualifié un défaut à 5 grisé ou à zéro grisé.</p> <p>Tous les autres cas m ou M selon</p> <p>M Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné. 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>G Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit. Classé en G si au moins 5 dégustateurs ont noté le défaut concerné sur leur fiche individuelle</p>
Vin après conditionnement si le lot a été expédié	OP88	Analyse non conforme	M	M Obligation de déclaration systématique de conditionnement pendant 1 an sur les prochains lots conditionnés et contrôle supplémentaire d'autres lots	G Retrait d'habilitation
	OP91	Analyse non conforme (non loyal et marchand)	G	G Vin non loyal et non marchand : 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	G Retrait d'habilitation



POINT A CONTROLLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
	OP133	Examen organoleptique avec défaut classé catégorie 1*	G m	G Obligation de déclaration systématique de conditionnement pendant 1 an sur les prochains lots conditionnés et contrôle supplémentaire sur 3 lots du millésime concerné ou du millésime suivant Classé G quelque soit le défaut mentionné, si au moins le nombre minimal requis de dégustateurs** a qualifié un défaut à 5 grisé ou à zéro grisé. m Avertissement Classé m tous les autres cas qui ne sont pas classés en G	M Obligation de déclaration systématique de conditionnement pendant 1 an sur les prochains lots conditionnés

POINT A CONTROLLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
	OP135	Examen organoleptique avec défaut classé catégorie 3*	<p>G</p> <p>m</p> <p>M</p> <p>G</p>	<p>G Obligation de déclaration systématique de conditionnement pendant 1 an sur les prochains lots conditionnés et contrôle supplémentaire sur 3 lots du millésime concerné ou du millésime suivant Classé G quelque soit le défaut mentionné, si au moins le nombre minimal requis de dégustateurs** a qualifié un défaut à 5 grisé ou à zéro grisé.</p> <p>Tous les autres cas m ou M ou G selon</p> <p>m Avertissement, et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit. 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 Obligation de déclaration systématique de conditionnement pendant 1 an sur les prochains lots conditionnés et contrôle supplémentaire sur 1 lot du millésime concerné ou du millésime suivant 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'entr'elles.</p> <p>G Obligation de déclaration systématique de conditionnement pendant 1 an sur les prochains lots conditionnés, contrôle supplémentaire sur 2 lots du millésime concerné ou du millésime suivant et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit.</p>	<p>G Obligation de déclaration systématique de conditionnement pendant 1 an sur les prochains lots conditionnés Ou retrait d'habilitation</p>



POINT A CONTROLLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE	SANCTION AOC COTE ROANNAISE SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
				Classé en G si au moins 5 dégustateurs ont noté le défaut concerné 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.