

CIBAS

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

08/07/2011

**ODG
« SYNDICAT DE
DÉFENSE DES
VINS DE PAYS
DU PUY DE
DÔME »**

IGP PUY DE DÔME

**PLAN D'INSPECTION
[VERSION 0 DU 28 avril 2011]**

- Vu** l'Organisation Commune de Marché Vitivinicole
- Vu** le code rural et de la pêche maritime
- Vu** les directives du Conseil des Agréments et Contrôle (CAC)
- Vu** les normes EN NF 45011 et EN NF ISO 17020

Vu la proposition de l'organisme d'inspection « CIBAS », représenté par son président Guillaume de CASTELNAU, en date du 28 avril 2011

Vu l'avis du Syndicat de Défense des Vins de Pays du Puy-de-Dôme représenté par son président Yves PLASSE.

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	28/04/11	Création du plan d'inspection	

Version finale au 24/06/2011

TABLE DES MATIERES

I – INTRODUCTION	3
II – ORGANISATION DES CONTROLES	3
A- IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS	3
<i>Modification d'exploitation</i>	3
B – CONTROLE RELATIF AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE DES PRODUITS.....	4
1) <i>Autocontrôle</i>	4
2) <i>Contrôle interne</i>	4
<i>Les contrôles produits sont réalisés par une commission de dégustation, composée de membres qualifiés ayant suivi une formation dispensée par l'ODG à l'analyse de la qualité organoleptique des vins validée par l'ODG.</i>	4
<i>L'organisation et le suivi de ses travaux pourra être confiée à toute personne qualifiée désignée par le conseil d'administration.</i>	4
3) <i>Contrôle externe</i>	4
C – EVALUATION DE L'ODG	5
1) <i>Critères d'évaluation de l'ODG</i>	5
2) <i>Modalités d'évaluation</i>	5
III – MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES	6
IV MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES. 12	
A- AUTOCONTROLES	12
B- CONTROLES INTERNES.....	12
1) <i>Déclenchement du contrôle et fréquence de contrôle</i>	12
2) <i>Définition des lots et organisation des prélèvements</i>	12
3) <i>Examen analytique</i>	12
4) <i>Déroulement de l'examen organoleptique</i>	12
5) <i>Résultats et conséquences de ce contrôle interne</i>	12
C - CONTROLES EXTERNES.....	13
1) <i>Fréquence de contrôle</i>	13
2) <i>Définition des lots et organisation des prélèvements</i>	13
3) <i>Examen analytique</i>	13
4) <i>Examen organoleptique</i>	13

I – INTRODUCTION

Ce plan d'inspection a pour objet d'organiser le contrôle du cahier des charges de l'Indication Géographique Protégée "Puy de Dôme".

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.

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

II – ORGANISATION DES CONTROLES

A- IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

Tous les opérateurs impliqués dans une des étapes suivantes : production, transformation, élaboration ou conditionnement sous indication géographique protégée doivent déposer une déclaration d'identification auprès de leur ODG qui vérifie la complétude et les transmet à l'organisme d'inspection pour la procédure d'habilitation, dans un délai de 20 jours ouvrés.

Si la déclaration est incomplète, l'ODG la retourne à l'opérateur dans les 20 jours ouvrés suivant la réception.

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 qui porte sur :

- la déclaration d'identification ;
- la fiche CVI.

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

En cas de refus d'habilitation d'un opérateur, l'INAO en informe l'opérateur, l'ODG et l'OI en leur 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 ainsi que les administrations : DGDDI et DGCCRF.

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

Modification d'exploitation

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

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

- une augmentation de la superficie plantée en vignes de plus de 50 % ;
- un producteur de raisins en structure collective qui devient producteur de raisins ou de moûts en structure indépendante.

Le caractère majeur de la modification est apprécié par l'ODG qui reçoit les informations relatives à toute modification de l'outil de production de l'opérateur :

- 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.

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 2 du cahier des charges de l'IGP 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. Ils sont réalisés par un agent de l'ODG pour les contrôles documentaires.

Les contrôles produits sont réalisés par une commission de dégustation, composée de membres qualifiés ayant suivi une formation dispensée par l'ODG à l'analyse de la qualité organoleptique des vins validée par l'ODG.

L'organisation et le suivi de ses travaux pourra être confiée à toute personne qualifiée désignée par le conseil d'administration.

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. Ils sont effectués par des agents de l'organisme de contrôle par sondage (contrôles inopinés). Les examens analytiques doivent être réalisés par des laboratoires habilités par l'INAO et accrédités COFRAC, conformément aux principes définis par le CAC en ce qui concerne les laboratoires officiels.

Les contrôles produits sont réalisés par une commission de dégustation, composée de membres qualifiés ayant suivi une formation dispensée par l'ODG à l'analyse de la qualité organoleptique des vins validée par l'ODG. Les imprimés relatifs au contrôle produit sont conservés pendant un délai de 5 ans minimum, afin de pouvoir traiter les éventuelles réclamations.

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'OI.

2) Modalités d'évaluation

L'organisme de contrôle effectue des contrôles documentaires sur site dont l'examen des pièces relatives à l'exercice du contrôle interne, notamment l'examen et la transmission des déclarations d'identification.

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 MINIMALES DES CONTRÔLES EXTERNES PAR L’ORGANISME D’INSPECTION	FREQUENCE ANNUELLE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE
Organisme de défense et de gestion	Néant	1 audit	1 audit
Habilitation de l’opérateur	100% des nouveaux opérateurs	100% des nouveaux opérateurs	100% des nouveaux opérateurs
Conditions de production à la vigne	Néant	- Contrôle documentaire de 100% des superficies par an. - Contrôle physique de 100% des anomalies relevées en contrôle documentaire.	- Contrôle documentaire de 100% des superficies par an. - Contrôle physique de 100% des anomalies relevées en contrôle documentaire.
Rendement	Néant	Contrôle documentaire de 100% des opérateurs par an.	Contrôle documentaire de 100% des opérateurs par an.
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 de 1 hl à 500 hl de vin vinifié ; - 2 contrôles sur le produit de >500 hl à 2000 hl de vin vinifié ; - 4 contrôles sur le produit pour un volume vinifié > 2 000 hl;	Au minimum 1 contrôle organoleptique et analytique sur un lot par an et par opérateur
	Néant	100 % des lots expédiés en dehors du territoire national.	100 % des lots expédiés en dehors du territoire national.

III – MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES

Cf. tableau ci-dessous

POINTS A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
I - EVALUATION DE L'ODG			
Maîtrise des documents et organisation		Néant	Contrôle documentaire
Maîtrise des moyens humains		Néant	Contrôle documentaire
Modalités de validation des supports de communication		Néant	Contrôle documentaire
Gestion des réclamations des utilisateurs		Néant	Contrôle documentaire
II – HABILITATION DES OPERATEURS			
Déclaration d'identification	Conserver une copie de la Déclaration d'Identification et des documents associés	Enregistrement avec apposition de la date de réception Vérification de la complétude	Enregistrement informatique Vérification documentaire
Appartenance des parcelles plantées à la zone de production	Fiche CVI	Néant	Vérification documentaire
Encépagement	Fiche CVI	Néant	Vérification documentaire
Lieu de vinification dans la zone de production ou dans l'aire de proximité immédiate	Fiche CVI	Néant	Vérification documentaire
Habilitation	Néant	Néant	Vérification documentaire sur 100% des nouveaux opérateurs.

POINTS A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
III - CONDITIONS DE PRODUCTION			
Appartenance des parcelles plantées à la zone de production	Tenir fiche CVI à jour	Néant	Contrôle documentaire Contrôle terrain de 100% des anomalies relevés en contrôle documentaire interne ou externe.
Encépagement	Tenir fiche CVI à jour	Néant	Contrôle documentaire Contrôle terrain de 100% des anomalies relevés en contrôle documentaire interne ou externe.
Lieu de vinification	Tenir fiche CVI à jour et déclaration d'identification	Néant	Contrôle documentaire
Rendement Maximum de Production	Etablissement des déclarations de récolte, SV11, SV12	Néant	Contrôle documentaire
Entrée en production des jeunes vignes	- Fiche CVI renseignée et tenue à jour.	Néant	Contrôle documentaire
IV – OBLIGATIONS DECLARATIVES			
Déclaration de récolte et/ou de production		Vérification documentaire avec apposition de la date de réception.	Vérification documentaire.
Déclaration de revendication	Conserver une copie des déclarations de revendication	Vérification documentaire et enregistrement des déclarations de revendication avec apposition de la date de réception.	Vérification documentaire de la concordance avec la déclaration de récolte

POINTS A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
IV – CONTRÔLES DES PRODUITS			
Information sur une transaction en vrac	<p>Etablissement des déclarations systématiques de transaction et transmission à l'OI avant toute opération.</p> <p>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.</p>	Voir IV Modalités d'organisation des examens organoleptiques, B-contrôles internes	<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 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.</p>
Information sur une expédition de vins en vrac hors du territoire national	<p>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.</p>		<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 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.)</p>
Information sur un conditionnement	<p>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 de vins est tenu de fournir à l'OI une déclaration trimestrielle récapitulative des conditionnements consistant en une</p>	Voir IV Modalités d'organisation des examens organoleptiques, B-contrôles internes	<p>Contrôle documentaire avec inscription de la date de réception de la déclaration.</p>

POINTS A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
	<p>copie du registre d'embouteillage. La déclaration trimestrielle récapitulative des conditionnements 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>L'opérateur doit conserver pendant 6 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 D645-18 du nouveau code rural.</p>		
Information sur les lots distribués en petit vrac	<p>Pour les lots distribués en petit vrac, établissement de déclarations de conditionnement systématique et transmission à l'OI. Cette procédure doit être renouvelée pour chaque nouveau lot et/ou tous les 6 mois.</p> <p>La mise en marché ne peut pas avoir lieu avant la déclaration de à l'OI et la connaissance de la suite donnée à cette déclaration par les organismes compétents.</p>	<p>Voir IV Modalités d'organisation des examens organoleptiques, B-contrôles internes</p>	<p>Contrôle documentaire avec inscription de la date de réception de la déclaration.</p>

POINTS A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
Examens analytiques	Réalisation et mise à disposition d'au moins une analyse avant conditionnement. Analyses : - TAV total ; - TAV acquis ; - sucres fermentescibles (glucose+fructose); - acidité volatile ; -acidité totale - SO2 total		Réalisation d'une analyse par un laboratoire accrédité COFRAC Définition des lots et des modalités de prélèvement au Chapitre IV.
Examens organoleptiques		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'IGP considérée ; Modalités détaillées au chapitre IV.	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'IGP considérée ; Modalités détaillées au chapitre IV.

IV MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

A- AUTOCONTROLES

Des dégustations en autocontrôle peuvent intervenir ; elles doivent avoir fait l'objet d'enregistrements. Les documents afférents doivent être conservés au moins cinq ans.

B- CONTROLES INTERNES

1) Déclenchement du contrôle et fréquence de contrôle

Au minimum 20% des opérateurs seront contrôlés sur au minimum un produit de sa production par an en contrôle interne suite au dépôt de la déclaration de conditionnement ou de transaction en vrac d'un nouveau millésime (cf. obligations déclaratives du cahier des charges)

2) Définition des lots et organisation des prélèvements

Le prélèvement sera réalisé par une commission de prélèvement ou par l'agent de l'ODG.

Pour les vins non conditionnés :

- 3 échantillons sont prélevés en bouteille bourguignonne de 75 cl et bouchés en présence de l'opérateur avec un bouchon liège ou synthétique.

Pour les vins conditionnés :

- En bouteilles : 3 bouteilles sont prélevées dans le stockage, choisies au hasard par le ou les préleveurs.
- En bag-in-box ® : 1 bag-in-box ® est prélevé dans le stockage, choisi au hasard par le ou les préleveurs.

Dans le cas des vins conditionnés, le transvasement en bouteille bourguignonne de 75 cl se fait le jour de la dégustation, dans l'heure qui précède le service aux dégustateurs.

Le type exact et la couleur des bouteilles utilisées doivent être identiques pour tous les échantillons présentés lors d'une même commission.

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.

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.

Si l'ODG relève une non-conformité grave, il en informe l'OI, dans un délai de 5 jours ouvrés. Dans ce cas l'OI avertit l'opérateur que le lot concerné fera l'objet d'un contrôle externe. En attendant ce contrôle le lot est bloqué chez l'opérateur.

C - CONTROLES EXTERNES

1) Fréquence de contrôle

Le contrôle des vins consiste en 1 contrôle minimum par an et par opérateur sur l'IGP « Puy de Dôme » 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. Un lot étant un volume homogène de même type, même couleur et présentant les mêmes caractéristiques analytiques.
- Vins conditionnés : le lot correspond aux échantillons représentatifs du lot conditionné que chaque opérateur doit conserver.

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.

Chaque échantillon prélevé est muni d'un dispositif permettant l'identification du lot correspondant et d'un dispositif inviolable. 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

4) Examen organoleptique

L'anonymat est effectué par un agent habilité de l'organisme d'inspection 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 (IGP, 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 15 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'IGP revendiquée et, le cas échéant, identifie et qualifie les défauts.

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 qui ont décidé des défauts et de leur intensité. A l'issue de la dégustation, tous les documents sont à la disposition de l'organisme d'inspection afin de rédiger le rapport d'inspection et les fiches de manquements afférentes.

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.

IGP PUY DE DOME

TRAITEMENT DES MANQUEMENTS AU CAHIER DES CHARGES

FR du CAC du 08/07/2011

I – CONTROLE INTERNE

En cas de manquement aux conditions de production prévues dans le cahier des charges relevé lors d'un contrôle interne, l'ODG peut prononcer des mesures correctives, et mettre l'opérateur en demeure de se conformer au cahier des charges dans un délai donné.

Le suivi est effectué par l'ODG. 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'OI lors des audits périodiques.

En l'absence de mise en conformité dans les délais, l'ODG transmet le dossier à l'organisme de contrôle en vue du déclenchement d'un contrôle externe.

En cas de manquements mineurs ou majeurs récurrents relevés par l'ODG lors d'un examen organoleptique, l'ODG transmet le dossier à l'organisme de contrôle pour déclenchement d'un contrôle externe.

En l'absence de mise en conformité constatée par l'ODG et dans les 5 jours ouvrés qui suivent la date de ce constat, l'ODG transmet le dossier à l'organisme de contrôle pour traitement

En cas de manquement grave relevé par l'ODG lors d'un examen organoleptique d'un lot de vin en vrac ou de vin conditionné, l'ODG transmet le dossier à l'organisme de contrôle pour déclenchement d'un contrôle externe, suite à un nouveau prélèvement du même lot (si possible) ou d'un autre lot. Le contrôle externe n'est pas déclenché si l'opérateur décide de déclasser le lot concerné.

Pour les lots de vins conditionnés et dans l'attente du résultat du contrôle externe, le lot reste bloqué chez l'opérateur.

En l'absence de mise en conformité constatée par l'ODG et dans les 5 jours ouvrés qui suivent la date de ce constat, l'ODG transmet le dossier à l'organisme de contrôle pour traitement.

Tous les contrôles externes supplémentaires sont à la charge de l'opérateur.

II – CONTROLE EXTERNE par l'OI

Si l'inspection fait apparaître un ou des manquements, l'OI adresse à l'opérateur le rapport d'inspection contenant les manquements relevés (fiches de manquements) ainsi que l'extrait de la grille de traitement des manquements concerné dans un délai de 3 jours ouvrés à compter de l'inspection. Cette notification est accompagnée d'un courrier précisant à l'opérateur qu'il a maximum 10 jours ouvrés pour exercer un recours ou proposer des mesures correctrices ou correctives et formuler ses observations auprès de l'OI.

Si l'opérateur ne fait pas de recours dans les 10 jours ouvrés, l'OI transmet un rapport d'inspection à l'INAO, accompagné des éventuelles actions correctrices ou correctives et des observations de l'opérateur, dans les 3 jours qui suivent l'expiration du délai de recours.

En cas de recours, si les résultats de celui-ci infirment les résultats de la première inspection, le manquement est levé. Si, au contraire, les résultats du recours confirment ceux de la première inspection, l'OI doit de nouveau mettre l'opérateur en mesure de proposer des actions correctrices ou correctives et formuler ses observations et doit transmettre son rapport d'inspection à l'INAO dans les 15 jours suivant la réception du recours par l'OI.

En cas de recours, la nouvelle expertise est réalisée sur un échantillon prélevé lors de la première expertise.

La sanction définitive prononcée par l'INAO est transmise à l'opérateur ainsi qu'à l'ODG.

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

GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS IGP PUY DE DÔME

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

08/07/2011

Manquement mineur : m
Manquement majeur : M
Manquement grave ou critique : G

Le libellé et la classification des manquements prévus dans la grille ci-dessous sont applicables aussi bien au contrôle interne qu'au contrôle externe. En revanche les sanctions ne peuvent être prononcées que suite à un contrôle externe.

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

La répétition ou le cumul des manquements relevés au cours de contrôles consécutifs entraîne une requalification du manquement relevé en l'aggravant et peut entraîner une décision de retrait d'habilitation ou une augmentation de la fréquence de contrôle sur les conditions de production ou sur le produit. Lorsqu'une mise en demeure de se conformer au cahier des charges dans un délai donné a été prononcée, son non-respect entraîne une requalification du manquement en l'aggravant.

ODG

Point à contrôler	Libellé manquement	Classification manquement	Sanction
Maîtrise des documents et organisation	Défaut de diffusion des informations	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	Non respect des délais de transmission à l'organisme de contrôle pour déclenchement du contrôle externe	m	avertissement
	Absence d'enregistrement relatif à la diffusion des informations	m	avertissement
	Défaut de suivi des déclarations d'identification	G	suspension ou retrait de la reconnaissance
	Absence d'enregistrement des déclarations d'identification	G	suspension ou retrait de la reconnaissance
	Absence de mise à disposition de la liste des opérateurs habilités	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	Défaut dans le système documentaire	m	avertissement
Suivi des résultats des contrôles internes et de la mise en place des actions correctives	Planification des contrôles internes absente ou incomplète	m	avertissement
	Négligences dans le contenu des rapports de contrôle interne	m	avertissement
	Défaut dans la mise en œuvre du plan de contrôle interne, en ce qui concerne les fréquences et le contenu des interventions	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	Absence de suivi des manquements relevés en interne	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG

Maîtrise des moyens humains	Défaut de maîtrise des moyens humains en charge du contrôle interne (personnel insuffisant)	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	Absence de document de mandatement formalisé, le cas échéant	m	avertissement
Maîtrise des moyens matériels	Défaut de maîtrise des moyens matériels	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
Formation des dégustateurs.	Défaut de formation des dégustateurs	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG

OPERATEUR

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

POINT A CONTROLER	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	SANCTIONS
Habilitation			
Déclaration d'identification	Absence	M	absence d'habilitation
Engagement de l'opérateur	Absence d'information à l'organisme de défense ou de gestion de toute modification concernant l'opérateur ou affectant son (ou ses) outil(s) de production	m	avertissement
Conditions de production			
Zone de production (origine des raisins)	Parcelle située hors de la zone de production	G	retrait du bénéfice de l'IGP pour la production issue des parcelles concernées retrait partiel (activité production de raisin) ou total d'habilitation
Zone de vinification	Chai situé hors de la zone de vinification	G	retrait du bénéfice de l'IGP pour la production du chai retrait partiel d'habilitation (activité vinification)
Encépagement	Non respect des règles d'encépagement	G	retrait du bénéfice de l'IGP pour la production issue des parcelles concernées retrait d'habilitation partiel (activité production de raisin)

POINT A CONTROLER	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	SANCTIONS
	Non respect de la date d'entrée en production des jeunes vignes	M	retrait du bénéfice de l'IGP pour la production issue des parcelles concernées.
Rendement maximum de production	Dépassement du rendement maximum de production autorisé	G	déclassement de la production concernée suspension de l'habilitation (production de raisins) en cas de récidive
Vins primeurs	Non respect de la date de mise à la consommation	G	déclassement du lot avec éventuel rapatriement
	Non respect de la date limite de commercialisation des vins primeurs en vrac	G	déclassement du lot
Contrôle du produit			
Contrôle produit	Non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés	M	contrôle supplémentaire sur un lot de vin en stock et/ou suspension de l'habilitation
	Non respect de l'identification et de la séparation des vendanges suivant leur provenance et leur destination en IGP	G	déclassement de la production concernée
	Incohérence constatée lors d'un prélèvement entre la réalité des vins entreposés dans le lieu d'entrepôt, la déclaration de revendication, la déclaration de transaction ou de conditionnement, les justificatifs des	G	suspension ou retrait de l'habilitation

POINT A CONTROLER	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	SANCTIONS
	mouvements des vins ou le plan de cave.		
	Non conservation en l'état du lot qui fait l'objet de contrôle(s)	G	suspension ou retrait de l'habilitation
	Absence de plan de cave	M	suspension d'habilitation jusqu'à mise en conformité
	Non mise à jour du plan de cave	m	avertissement et mise en conformité
Vin en vrac	analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement	m	avertissement + obligation de conservation du lot contrôlé et contrôle supplémentaire sur le lot (exigence de traçabilité sur le lot)
	analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement	M	Déclassement du lot
	analyse non conforme (vin non loyal et marchand)	G	<ul style="list-style-type: none"> - retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot contrôlé et signalement du caractère non loyal et marchand à l'opérateur - Contrôles supplémentaires externes sur d'autres lots de l'opérateur - Suspension d'habilitation (jusqu'à justification de destruction du produit)
	examen organoleptique = constat avec défauts organoleptiques d'intensité faible et acceptabilité du produit	m	avertissement

POINT A CONTROLER	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	SANCTIONS
	examen organoleptique = constat avec défauts organoleptiques d'intensité moyenne et acceptabilité du produit	M	avertissement + obligation de conservation du lot contrôlé et contrôle supplémentaire sur le lot (exigence de traçabilité sur le lot)
	examen organoleptique = constat avec défaut organoleptique d'intensité forte et/ou non acceptabilité du produit au sein de sa famille	G	déclassement du lot + contrôle(s) supplémentaire(s) sur d'autres lots de l'opérateur (campagne en cours)
Vin conditionné	Analyse non conforme si élément ne pouvant pas évoluer favorablement	M	Déclassement et contrôles supplémentaires externes sur d'autres lots de l'opérateur
	analyse non conforme (non loyal et marchand)	G	- Contrôles supplémentaires externes sur d'autres lots de l'opérateur - retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot contrôlé et signalement du caractère ni loyal ni marchand à l'opérateur - Suspension d'habilitation (jusqu'à justification de destruction du produit)
	examen organoleptique = constat avec défaut organoleptiques d'intensité faible et acceptabilité du produit	m	avertissement
	examen organoleptique = constat avec défaut organoleptiques d'intensité moyenne et acceptabilité du	M	avertissement + contrôle supplémentaire sur d'autres lots

POINT A CONTROLER	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	SANCTIONS
	produit		de l'opérateur avec blocage des lots concernés jusqu'au résultat du contrôle
	examen organoleptique = constat défavorable avec défaut organoleptique d'intensité forte et/ou non acceptabilité du produit	G	contrôles supplémentaires externes sur d'autres lots de l'opérateur avec blocage des lots concernés jusqu'au résultat du contrôle
Obligations déclaratives			
Déclaration de récolte et de production	Absence d'envoi de la copie de la déclaration de récolte et/ou de production à l'ODG	G	suspension d'habilitation jusqu'à mise en conformité pour la campagne considérée (toutes activités)
	Incohérence entre la déclaration de récolte et/ou de production et/ou déclaration de revendication et/ou déclaration préalable d'affectation parcellaire ou la fiche CVI	G	Suspension d'habilitation (toutes activités) avec éventuellement déclassement d'un volume de vins de la récolte considérée
	Incomplète ou hors délai	m	Avertissement et obligation de mise en conformité
Déclaration de déclassement en vin sans IG	Défaut de transmission	m	avertissement
Non respect des obligations déclaratives :	Absence	G	- contrôles supplémentaires externes - suspension d'habilitation pour la

- déclaration de

POINT A CONTROLER	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	SANCTIONS
revendication - déclaration de changement de dénomination - déclaration de transaction en vrac à l'export - déclaration de conditionnement			campagne en cours
	Erronée ou hors délai	m	avertissement
Réalisation des contrôles	Refus de contrôle	G	Retrait/Suspension d'habilitation
	Absence de réalisation du contrôle interne (suite au non paiement des cotisations à l'ODG)	G	Retrait/Suspension d'habilitation
	Absence de réalisation du contrôle externe (suite au non paiement des frais de contrôle externe à l'OC ou l'OI)	G	Retrait/Suspension d'habilitation