

**CIBAS**

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

**08/07/2011**

**ODG  
Syndicat des  
producteurs de vins  
du pays d'Urfé**

**IGP URFE**

**PLAN D'INSPECTION**

**Vu** l'Organisation Commune de Marché Vitivinicole ;  
**Vu** le code rural ;  
**Vu** les directives du Conseil des Agréments et Contrôles (CAC) ;  
**Vu** les normes EN NF 45011 et EN NF ISO 17020.

Vu la proposition de l'organisme d'inspection « CIBAS » ;  
Vu l'avis du syndicat des producteurs de vins du pays d'Urfé ;  
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 :

<b>VERSION</b>	<b>DATE</b>	<b>EVOLUTION</b>	<b>APPROBATION</b>
0	17/05/11	Création du plan d'inspection	

## TABLE DES MATIERES

<b>I – INTRODUCTION .....</b>	<b>3</b>
<b>II – ORGANISATION DES CONTROLES .....</b>	<b>3</b>
A- IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS.....	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
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
D – REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTRÔLES .....	6
<b>III – MODALITES DE CONTRÔLES .....</b>	<b>6</b>
<b>IV - MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES .....</b>	<b>12</b>
<b>A- CONTROLES INTERNES.....</b>	<b>12</b>
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
<b>B - CONTROLES EXTERNES.....</b>	<b>12</b>
1) <i>Fréquence de contrôle</i> .....	12
2) <i>Définition des lots et organisation des prélèvements</i> .....	12
3) <i>Examen analytique</i> .....	13
4) <i>Déroulement de l'examen organoleptique</i> .....	13
<b>V – TRAITEMENTS DES MANQUEMENTS .....</b>	<b>14</b>
<b>A – MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DU CONTROLE INTERNE.....</b>	<b>14</b>
<b>B – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS DANS LE CADRE DU CONTROLE EXTERNE.....</b>	<b>15</b>
1) <i>Rapport de constat de l’organisme d’inspection</i> .....	15
2) <i>Classification des manquements</i> .....	15
3) <i>Suites aux manquements</i> .....	16
4) <i>Recours</i> .....	17
<b>ANNEXE – LISTE DES DEFAUTS.....</b>	<b>18</b>

## **I – INTRODUCTION**

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

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 fraudes.

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

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 à l'analyse de la qualité organoleptique des vins validée par l'ODG. La désignation de ces commissions se fait par le conseil d'administration de l'ODG.

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

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'évaluation de l'ODG par l'OI s'effectue lors d'un audit annuel selon les modalités du tableau ci-dessous :

<b>POINT À CONTROLER</b>	<b>ACTION DE CONTRÔLE</b>	<b>METHODE</b>
<b>Réalisation des contrôles</b>	Evaluation du respect des fréquences de contrôle	Vérification documentaire des contrôles réalisés
<b>Mesures correctives prononcées par l'OI suite à l'évaluation</b>	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.

<b>SITES THEMES</b>	<b>FREQUENCE ANNUELLE MINIMALE DES CONTÔLES INTERNES</b>	<b>FREQUENCE ANNUELLE MINIMALES DES CONTRÔLES EXTERNES PAR L’ORGANISME D’INSPECTION</b>	<b>FREQUENCE ANNUELLE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE</b>
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	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 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 an.
	Néant	100 % des lots expédiés en dehors du territoire national.	100 % des lots expédiés en dehors du territoire national.

## **III – MODALITES DE CONTRÔLES**

Cf. tableau ci-dessous

POINTS A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
<b>I - EVALUATION DE L'ODG</b>			
Maîtrise des documents et organisation	Néant	Néant	Vérification documentaire
Maîtrise des moyens humains	Néant	Néant	Vérification documentaire
Modalités de validation des supports de communication	Néant	Néant	Vérification documentaire
Gestion des réclamations des utilisateurs	Néant	Néant	Vérification documentaire
<b>II – HABILITATION DES OPERATEURS</b>			
Déclaration d'identification	Conserver une copie de la Déclaration d'Identification et des documents associés	Vérification documentaire. Enregistrement avec apposition de la date de réception.	Vérification documentaire. Enregistrement informatique.
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
<b>III - CONDITIONS DE PRODUCTION</b>			
Appartenance des parcelles plantées à la zone de production	Fiche CVI à jour	Néant	Vérification documentaire et contrôle physique.
Encépagement	Fiche CVI à jour	Néant	Vérification documentaire et contrôle physique.
Récolte	Identification et séparation des vendanges suivant leur provenance et leur destination à l'IGP	Néant	Vérification documentaire lors du prélèvement en vue du contrôle produit.
Lieu de vinification	Fiche CVI à jour	Néant	Vérification documentaire.
Rendement	Etablissement des déclarations de récolte, SV11, SV12	Néant	Vérification documentaire.
Entrée en production des jeunes vignes	Fiche CVI à jour	Néant	Vérification documentaire.
<b>IV – OBLIGATIONS DECLARATIVES</b>			
Déclaration de récolte et/ou de production			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
<b>V – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>			
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.	Voir IV Modalités d'organisation des examens organoleptiques, B-contrôles internes	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	Voir IV Modalités d'organisation des examens organoleptiques, B-contrôles internes	Contrôle documentaire avec inscription de la date de réception de la déclaration.

POINTS A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
	<p>des conditionnements consistant en une copie du registre d'embouteillage.</p> <p>Ce registre est adressé trimestriellement dans les 10 jours ouvrés qui suivent le dernier jour de chaque 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>	Voir IV Modalités d'organisation des examens organoleptiques, B-contrôles internes	Contrôle documentaire avec inscription de la date de réception de la déclaration.

POINTS A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
Examens analytiques	Réalisation et mise à disposition d'au moins un bulletin, avant conditionnement, avec les analyses de : - TAV total ; - TAV acquis ; - sucres fermentescibles (glucose+fructose) ; - acidité volatile ; - acidité totale - SO2 total ; - acide malique pour les vins rouges.		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- CONTROLES INTERNES**

#### **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.

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 dans un délai de 5 jours ouvrés.

### **B - CONTROLES EXTERNES**

#### **1) Fréquence de contrôle**

Le contrôle des vins consiste en 1 contrôle minimum par an et par opérateur sur l'IGP « Urfé » 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.

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 dites 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 ;
- SO<sub>2</sub> total ;
- Acide malique pour les vins rouges uniquement.

### **4) Déroulement de l'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 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'IGP 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 les documents sont à la disposition de l'organisme d'inspection afin de rédiger le rapport d'inspection et les fiches de manquement afférentes.

L'acceptabilité du produit au sein de sa famille est de fait acquise dès lors que le produit est conforme.

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**

L'ODG assure 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 l'ODG 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 majeurs ou graves font l'objet d'une transmission à l'organisme d'inspection pour la mise en œuvre d'un contrôle externe. Notamment les manquements majeurs ou graves suivants :

- parcelles hors zone géographique ;
- règles d'encépagement non respectées.

## **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'IGP 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'IGP 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 réalisé 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 "rédhibitoire" 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'IGP (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. Une grille de traitement des manquements est établie par le directeur de l'INAO, après avis de l'ODG. Elle détermine les principales suites à prononcer.

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'IGP (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'IGP 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'IGP, 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) / graisseux 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 <sub>2</sub> 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
<b>Gustation / Altérations microbiennes</b>			
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) / Graisseux en bouche.
Catégorie 2	Lactique	747	Lactique, butyrique = goûts de composés présents dans le lait (yaourt, lait caillé, beurre rance).
Catégorie 2	Phénolé	765	Goût du à Brettanomyces. Vin usé, gouache, encre, fumée, charcuterie fumée, écurie, cheval en sueur, ferme, bouse...
Catégorie 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 douçâtres 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.
<b>Gustation / Contaminants</b>			
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...
<b>Gustation / Structure déséquilibrée</b>			
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	Apre, astringent, rafleux (en excès par rapport à l'IGP 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.
<b>Gustation / Vendange altérée</b>			
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 liés à une contamination des grappes par une moisissure.

Catégorie 2	Pharmaceutique	763	Odeur médicamenteuse du 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)
<b>Olfaction / Vendange altérée</b>			
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

## GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS DE L'IGP URFE

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

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

08/07/2011

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 de 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 A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT IGP URFE	SANCTION IGP URFE	SANCTION IGP URFE 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 ou d'inspection 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

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

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT IGP URFE	SANCTION IGP URFE	SANCTION IGP URFE SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
<b>Habilitation</b>					
<b>Déclaration d'identification Engagement de l'opérateur</b>	<b>OP150</b>	Absence	<b>G</b>	<b>G</b> Absence d'habilitation	
	<b>OP151</b>	Absence d'information de l'opérateur à l'organisme de défense ou de gestion de toute modification concernant l'opérateur ou affectant son (ou ses) outil(s) de production	<b>m</b>	<b>m</b> Avertissement	<b>M</b> Retrait ou suspension d'habilitation
<b>Contrôles</b>					
<b>Réalisation des contrôles</b>	<b>OP99</b>	Refus de contrôle	<b>G</b>	<b>G</b> Suspension/Retrait/Refus d'habilitation	
	<b>OP100</b>	Absence de réalisation du contrôle interne (suite au non paiement des cotisations à l'ODG)	<b>G</b>	<b>G</b> Suspension/Retrait/Refus d'habilitation	
	<b>OP101</b>	Absence de réalisation du contrôle externe (suite au non paiement des frais de contrôle externe à l'OC ou l'OI)	<b>G</b>	<b>G</b> Suspension/Retrait/Refus d'habilitation	
<b>Conditions de production</b>					
<b>Zone de production</b> (origine des raisins)	<b>OP152</b>	Parcelle déclarée située hors de la zone de production	<b>G</b>	<b>G</b> retrait du bénéfice de l'IGP pour la production issue des parcelles concernées Et éventuellement retrait partiel ou total d'habilitation	
	<b>OP153</b>	Fiche CVI erronée ou non tenue à jour	<b>m</b>	<b>m</b> Avertissement et contrôle supplémentaire	<b>M</b> Suspension d'habilitation ou retrait du bénéfice de l'IGP pour les parcelles concernées
<b>Zone de vinification</b>	<b>OP154</b>	Chai situé hors de la zone de vinification	<b>G</b>	<b>G</b> retrait du bénéfice de l'IGP pour la production du chai Et éventuellement retrait d'habilitation pour l'activité vinification	
	<b>OP155</b>	Fiche CVI erronée ou non tenue à jour	<b>m</b>	<b>m</b> Avertissement et contrôle supplémentaire	<b>M</b> Suspension d'habilitation ou retrait du bénéfice de l'IGP pour les parcelles concernées



POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT IGP URFE	SANCTION IGP URFE	SANCTION IGP URFE SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
<b>Encépagement</b>	<b>OP156</b>	- Non respect des règles d'encépagement (cépages autorisés)	<b>G</b>	<b>G</b> Retrait du bénéfice de l'IGP pour les parcelles concernées et/ou les lots d'IGP concernés Et éventuellement retrait d'habilitation	
	<b>OP157</b>	Fiche CVI erronée ou non tenue à jour	<b>m</b>	<b>m</b> Avertissement et contrôle supplémentaire	<b>M</b> Suspension d'habilitation ou retrait du bénéfice de l'IGP pour les parcelles concernées
<b>Cave</b>	<b>OP158</b>	Non séparation des vins en IGP	<b>G</b>	<b>G</b> Retrait du bénéfice de l'IGP pour les contenants concernés	
	<b>OP159</b>	Absence d'identification des vins en IGP	<b>m</b>	<b>m</b> Avertissement	
<b>Rendement</b>	<b>OP160</b>	Dépassement du rendement autorisé	<b>G</b>	<b>G</b> déclassement de la part de production concernée Et éventuellement suspension de l'habilitation (production de raisins)	
<b>Contrôle du produit</b>					
<b>Contrôle du produit : examens analytiques et examens organoleptiques</b>	<b>OP76</b>	Refus du prélèvement par l'opérateur	<b>G</b>	<b>G</b> Suspension d'habilitation pour l'ensemble de l'activité	<b>G</b> Retrait d'habilitation
	<b>OP161</b>	Non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés	<b>M</b>	<b>M</b> Suspension d'habilitation pour l'ensemble de l'activité	
	<b>OP78</b>	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	<b>M</b>	<b>M</b> Suspension d'habilitation pour l'ensemble de l'activité	
<b>Vin en vrac, en petit vrac, en pré-conditionnement ou après conditionnement si le lot n'a pas été expédié, ou</b>	<b>OP162</b>	Analyse non conforme mais pouvant évoluer favorablement (acide malique, sucres, acidité totale)	<b>M</b>	<b>M</b> Suspension du bénéfice de l'IGP et contrôle supplémentaire dans un délai maximum de 4 mois	<b>G</b> Retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot (applicable également si le lot a été assemblé)
	<b>OP163</b>	Analyse non conforme qui ne peut pas évoluer favorablement (acidité volatile, SO2 total, TAV acquis)	<b>M</b>	<b>M</b> Retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot concerné Et contrôle d'un lot supplémentaire (analyse et dégustation)	

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT IGP URFE	SANCTION IGP URFE	SANCTION IGP URFE SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
en conditionnement systématique	OP164	Analyse non conforme (non loyal et marchand)	<b>G</b>	<b>G</b> Retrait du bénéfice de l'IGP (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)	
	OP165	Examen organoleptique avec défaut classé catégorie 1*	<b>G</b>          <b>m</b>	<b>G</b> Retrait du bénéfice de l'IGP 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.  <b>m</b> Avertissement Classé m tous les autres cas qui ne sont pas classés en <b>G</b>	<b>Si défaut classé catégorie 1*</b> <b>G</b> Retrait du bénéfice de l'IGP 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.  <b>m</b> Avertissement Classé m tous les autres cas qui ne sont pas classés en <b>G</b>  <b>Si défaut classé catégorie 2*</b> <b>G</b> Retrait du bénéfice de l'IGP 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.  Tous les autres cas m ou M selon  <b>m</b> 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.  <b>M</b> Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit.

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT IGP URFE	SANCTION IGP URFE	SANCTION IGP URFE SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
					<p>Classé en M si au moins 5 dégustateurs ont noté le défaut concerné sur leur fiche individuelle</p> <p><b>Si défaut classé catégorie 3</b>  <b>G</b> Retrait du bénéfice de l'IGP 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><b>M</b> Retrait du bénéfice de l'IGP 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><b>G</b> Retrait du bénéfice de l'IGP 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>
	<b>OP166</b>	Examen organoleptique avec défaut classé catégorie 2*	<b>G</b>	<p><b>G</b> Retrait du bénéfice de l'IGP 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><b>Si défaut classé catégorie 1*</b>  <b>G</b> Retrait du bénéfice de l'IGP 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><b>m</b> Avertissement  Classé m tous les autres cas qui ne sont pas classés en <b>G</b></p>

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT IGP URFE	SANCTION IGP URFE	SANCTION IGP URFE SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
			<p><b>m</b></p> <p><b>M</b></p>	<p><b>m</b> 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><b>M</b> 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>	<p><b>Si défaut classé catégorie 2*</b> <b>G</b> Retrait du bénéfice de l'IGP 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><b>m</b> 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><b>M</b> 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> <p><b>Si défaut classé catégorie 3</b> <b>G</b> Retrait du bénéfice de l'IGP 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><b>M</b> Retrait du bénéfice de l'IGP 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>

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT IGP URFE	SANCTION IGP URFE	SANCTION IGP URFE SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
					<p><b>G</b> Retrait du bénéfice de l'IGP 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>
	<b>OP167</b>	Examen organoleptique avec défaut classé catégorie 3*	<p><b>G</b></p> <p><b>M</b></p> <p><b>G</b></p>	<p><b>G</b> Retrait du bénéfice de l'IGP 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><b>M</b> Retrait du bénéfice de l'IGP 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><b>G</b> Retrait du bénéfice de l'IGP 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><b>Si défaut classé catégorie 1*</b> <b>G</b> Retrait du bénéfice de l'IGP 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><b>m</b> Avertissement Classé m tous les autres cas qui ne sont pas classés en <b>G</b></p> <p><b>Si défaut classé catégorie 2*</b> <b>G</b> Retrait du bénéfice de l'IGP 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><b>m</b> 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><b>M</b> Avertissement et contrôle supplémentaire soit à la vigne, soit à la cave, soit sur un autre produit.</p>

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT IGP URFE	SANCTION IGP URFE	SANCTION IGP URFE SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
					<p>Classé en M si au moins 5 dégustateurs ont noté le défaut concerné sur leur fiche individuelle</p> <p><b>Si défaut classé catégorie 3</b>  <b>G</b> Retrait du bénéfice de l'IGP 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><b>M</b> Retrait du bénéfice de l'IGP 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><b>G</b> Retrait du bénéfice de l'IGP 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	<b>M</b>	<b>M</b> Obligation de déclaration systématique de conditionnement pendant 1 an sur les prochains lots conditionnés et contrôle supplémentaire d'autres lots	<b>G</b> Retrait d'habilitation
	OP91	Analyse non conforme (non loyal et marchand)	<b>G</b>	<b>G</b> 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	<b>G</b> Retrait d'habilitation
	OP133	Examen organoleptique avec défaut classé catégorie 1*	<b>G</b>	<b>G</b> Obligation de déclaration systématique de conditionnement pendant 1 an sur les prochains lots conditionnés et contrôle supplémentaire sur 3	<b>M</b> Obligation de déclaration systématique de conditionnement pendant 1 an sur les prochains lots conditionnés

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT IGP URFE	SANCTION IGP URFE	SANCTION IGP URFE SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
			<b>m</b>	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. <b>m</b> Avertissement Classé m tous les autres cas qui ne sont pas classés en <b>G</b>	
	<b>OP134</b>	Examen organoleptique avec défaut classé catégorie 2*	<b>G</b>	<b>G</b> 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.  Tous les autres cas m ou M selon	<b>G</b> Obligation de déclaration systématique de conditionnement pendant 1 an sur les prochains lots conditionnés Ou retrait d'habilitation
			<b>m</b>	<b>m</b> 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.	
			<b>M</b>	<b>M</b> Avertissement, obligation de déclaration systématique de conditionnement pendant 1 an sur les prochains lots conditionnés 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	

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT IGP URFE	SANCTION IGP URFE	SANCTION IGP URFE SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
	OP135	Examen organoleptique avec défaut classé catégorie 3*	<p><b>G</b></p> <p><b>m</b></p> <p><b>M</b></p> <p><b>G</b></p>	<p><b>G</b> 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. Tous les autres cas m ou M ou G selon</p> <p><b>m</b> 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><b>M</b> 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><b>G</b> 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><b>G</b> Obligation de déclaration systématique de conditionnement pendant 1 an sur les prochains lots conditionnés Ou retrait d'habilitation</p>



POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT IGP URFE	SANCTION IGP URFE	SANCTION IGP URFE SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE
<b>Obligations déclaratives</b>					
<b>Déclaration de récolte et de production</b>	<b>OP168</b>	Absence d'envoi de la copie de la déclaration de récolte et/ou de production à l'ODG	<b>M</b>	<b>M</b> Retrait du bénéfice de l'IGP pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire	<b>G</b> Suspension d'habilitation et éventuellement retrait du bénéfice de l'IGP d'un volume équivalent encore en stock de la récolte considérée
	<b>OP169</b>	Document erroné ou incohérence entre la déclaration de récolte et/ou de production et la fiche CVI	<b>m</b>	<b>m</b> Avertissement	<b>M</b> Suspension d'habilitation avec retrait du bénéfice de l'IGP
<b>Déclaration de revendication</b>	<b>OP170</b>	Absente	<b>M</b>	<b>M</b> Retrait du bénéfice de l'IGP pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire	<b>G</b> Suspension d'habilitation et éventuellement retrait du bénéfice de l'IGP d'un volume équivalent encore en stock de la récolte considérée
	<b>OP171</b>	Erronée ou incohérente avec les divers documents	<b>m</b>	<b>m</b> Avertissement	<b>M</b> Suspension d'habilitation avec retrait du bénéfice de l'IGP
	<b>OP113</b>	Hors délai	<b>m</b>	<b>m</b> Avertissement et éventuellement contrôle supplémentaire	<b>M</b> Suspension d'habilitation avec retrait du bénéfice de l'IGP
<b>Déclaration de déclassement en vin sans IG</b>	<b>OP172</b>	Non respect des modalités définies dans le cahier des charges	<b>m</b>	avertissement	
<b>Information à l'organisme de contrôle selon les modalités définies 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 ;</b>	<b>OP73</b>	Absente	<b>G</b>	<b>G</b> Suspension d'habilitation et contrôle supplémentaire sur les produits	
	<b>OP74</b>	Erronée	<b>M</b>	<b>M</b> Suspension d'habilitation et contrôle supplémentaire sur les produits	
	<b>OP75</b>	Non respect des modalités ou délais	<b>m</b>	<b>m</b> Avertissement et contrôle supplémentaire	<b>M</b> Suspension d'habilitation et contrôle supplémentaire sur les produits

<b>POINT A CONTROLLER</b>	<b>CODE</b>	<b>LIBELLE MANQUEMENT</b>	<b>CLASSIFICATION MANQUEMENT IGP URFE</b>	<b>SANCTION IGP URFE</b>	<b>SANCTION IGP URFE SI ABSENCE DE MISE EN CONFORMITE ET/OU RECIDIVE</b>
<b>- vin non conditionné destiné à une expédition hors du territoire national, - vin allant faire ou ayant fait l'objet d'un conditionnement</b>					