

Plan d'inspection de l'AOC ENTRE DEUX MERS

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	Annule et remplace le plan approuvé le : 06/07/2023
QBX-I-AOC-ENDM-02	DCS AOC ENTRE DEUX MERS Version 3	12/11/2024	

Plan de contrôle constitué

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

- Décision INAO- DEC-CONT-8

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



Version 3

DISPOSITIONS DE CONTRÔLE SPECIFIQUES AU CAHIER DES CHARGES

AOC ENTRE DEUX MERS

Numéro de version	Principales évolutions
Version 2	Mise au format disposition commune de contrôle des AOC viticoles Précision sur les modalités de conservation des échantillons représentatif des conditionnements par les opérateurs ; Modification du cahier des charges : ajout de points de contrôles Introduction de la couleur rouge
Version 3	Modification des fréquences et modalité de contrôle pour l'Entre deux Mers rouge

ASSOCIATION QUALI-BORDEAUX

Organisme d'Inspection

2 avenue des Tabernottes - 33270 Artigues près Bordeaux

05.57.34.26.11 – contact@qualibordeaux.fr

VERSION APPROUVEE LE 12 NOVEMBRE 2024

Table des matières

1	Application.....	2
1.1	Les opérateurs	2
1.1.1	Producteur de raisins :.....	2
1.1.2	Vinificateur :	2
1.1.3	Eleveur :	2
1.1.4	Conditionneur / Donneur d'ordre :	2
1.2	Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs	3
2	Modalité d'habilitation des opérateurs	4
3	Modalité d'évaluation de l'ODG.....	5
4	Pas de dispositions spécifiques.Mise en œuvre des contrôles	5
4.1	Répartition du contrôle interne et externe	5
4.2	Méthodologie de contrôle	7
4.3	Organisation du contrôle des produits	10
4.3.1	Finalité de l'examen organoleptique :.....	10
4.3.2	Définition d'un lot :.....	10
4.3.3	Obligations déclaratives de conditionnement, de retraitaison ou d'expédition d'un lot :	10
4.3.4	Evaluation/Classification des opérateurs – Analyse de risque – Ciblage :	10
4.3.5	Contrôle des lots après conditionnement (procédure standard) :.....	11
4.3.6	Contrôle des vins non conditionnés avant expédition :	12
4.3.7	Procédure renforcée :.....	13
4.4	Examen organoleptique.....	14
4.4.1	Organisation des séances :	14
4.4.2	Fonctionnement des commissions de dégustation :.....	14
4.4.3	Déroulement des séances de dégustations :.....	15
4.4.4	Avis du jury :	15
4.5	Examen analytique.....	15
4.6	Résultat de l'examen analytique et organoleptique.....	15
5	Annexe 1.....	17
6	Annexe 2.....	18

1 APPLICATION

1.1 LES OPÉRATEURS

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques concernent les opérateurs du cahier des charges de l'appellation d'origine ENTRE DEUX MERS dont l'organisme de défense et de gestion est l'ODG ENTRE DEUX MERS.

Les opérateurs de la filière sont répartis en 4 catégories. Chaque opérateur peut appartenir à une ou plusieurs catégories suivant ses activités.

1.1.1 Producteur de raisins :

Exploitants de parcelles de vignes situées dans l'aire délimitée de production de l'AOC ENTRE DEUX MERS. Ces opérateurs déposent une déclaration de récolte.

Activités concernées : production de raisin de la plantation du vignoble à la récolte et au transport des raisins en vue de leur transformation en vin.

1.1.2 Vinificateur :

Opérateur vinifiant des raisins pour la production de vin d'AOC ENTRE DEUX MERS. Tous les opérateurs vinificateurs sont également éleveurs. Ils sont tenus de déposer une déclaration de revendication auprès de l'ODG.

Activité concernée : transformation des raisins en vin depuis la réception des raisins jusqu'à la déclaration de revendication.

1.1.3 Eleveur :

Opérateur détenant en son nom des vins non conditionnés d'AOC (contenants de plus de 60l), destinés à la revente en vrac (vin non conditionné) ou au conditionnement. Les vins détenus peuvent être le produit de la vinification de raisins par l'opérateur ou provenir de la retraitaison de vin non conditionné chez un autre opérateur. Ils effectuent auprès de l'organisme de contrôle des déclarations de retraitaison en cas de retraitaison de vin non conditionné et des déclarations d'expédition si le produit est expédié non conditionné en dehors du territoire national.

Activité concernée : Stockage de vin non conditionné.

1.1.4 Conditionneur / Donneur d'ordre :

Opérateur conditionnant ou faisant conditionner sous son nom et sous sa responsabilité des vins dans des récipients individualisés de moins de 60 litres en vue de leur mise à la consommation.

Ils doivent déclarer leurs conditionnements auprès de l'organisme de contrôle. Tous les opérateurs conditionneurs sont également éleveurs.

Activité concernée : conditionnement et stockage de vins conditionnés.

Les opérateurs de la filière sont répartis dans les catégories suivantes correspondant aux activités définies dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur :

Catégories d'opérateurs prévues à la déclaration d'identification	Activités prévues dans le plan de contrôle
Producteur de raisin	Production de raisin
Vinificateur / Eleveur	Vinification
	Stockage de vin en vrac
Eleveur	Stockage de vin en vrac
Conditionneur / Donneur d'ordre	Conditionnement

1.2 RÉPARTITION DES POINTS DE CONTRÔLE ET DOCUMENTS À TENIR PAR LES OPÉRATEURS

Les points à contrôler ainsi que les méthodes de contrôle sont précisés dans les Dispositions de Contrôle Communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles.

S'ajoutent à ces points de contrôle les points de contrôles, les obligations déclaratives et les tenues de registres spécifiques au cahier des charges de l'AOC ENTRE DEUX MERS.

Les méthodes de contrôle de ces points sont précisées dans le chapitre 4.2 page 7 du présent document.

Activités	Points à contrôler concernés	Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Production de raisin	PR S001 Période de taille PR S020 Evacuation des pieds morts PR S050 Analyse avant plantation PR S070 Calcul de l'IFT PR S140 Registre des parcelles en mesure transitoire PR 12 Etat général d'entretien du vignoble	➤ Analyse avant plantation ➤ Enregistrement de l'IFT ➤ Registre des parcelles en mesure transitoire
Vinification	V S086 Traitement physique (Thermovinification) V S150 Chai dédié V S160 Dispositif de maîtrise des températures	➤ Courbe de suivi des températures de fermentation
Stockage de vin en vrac	E S083 Pratiques œnologique et traitement physique (taille des copeaux) E S150 Chai dédié EA 02 Conformité organoleptique des produits	➤ Registre de manipulation ➤ Déclarations de retraitaison

Activités	Points à contrôler concernés	Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Conditionnement	EA 02 <i>Conformité organoleptique des produits</i>	➤ Déclarations de conditionnement
Obligations déclaratives		➤ Déclaration de revendication pour les vinificateurs ➤ Déclaration préalable de retrait ou de conditionnement ➤ Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné ➤ Déclaration de repli ➤ Déclaration de déclassement ➤ Déclarations de préalable de travaux modifiant le profil du sol ➤ Déclaration préalable d'irrigation ➤ Déclaration « d'irrigabilité » et déclaration d'irrigation

2 MODALITÉ D'HABILITATION DES OPÉRATEURS

Catégorie d'activité	Modalité (sur site/documentaire)	Contrôle documentaire en vue de l'habilitation réalisé par	Contrôle sur site lié à l'habilitation réalisé par	Lorsque le contrôle documentaire doit être suivi d'un contrôle sur site : délai de réalisation en mois
Production de raisin	Sur site	Sans objet	OI	Sans objet
Vinification	Sur site	Sans objet	OI	Sans objet
Elevage	Sur site	Sans objet	OI	Sans objet
Conditionnement	Documentaire	OI	OI	12 mois

Les points à contrôler pour l'habilitation des opérateurs ainsi que les méthodes de contrôle sont précisés dans les Dispositions de Contrôle Communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles complétées par le chapitre 4.2 page 7 du présent document.

Tout opérateur ne déposant aucune obligation déclarative relative à l'appellation pendant 5 années consécutives sera susceptible d'être retiré de la liste des opérateurs habilités. L'OI informera l'opérateur du retrait de son habilitation faisant suite à l'absence de dépôt de déclaration relative à l'appellation au cours des 5 dernières années. L'opérateur disposera d'un délai de 15 jours ouvrés pour faire valoir ses observations.

3 MODALITÉ D'ÉVALUATION DE L'ODG**4 PAS DE DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES.MISE EN ŒUVRE DES CONTRÔLES****4.1 RÉPARTITION DU CONTRÔLE INTERNE ET EXTERNE**

Les contrôles de la filière AOC ENTRE DEUX MERS sont répartis entre le contrôle interne et le contrôle externe selon les fréquences suivantes :

Libellé de l'activité ou du type de contrôle	Fréquences minimales des contrôles internes	Fréquences minimales des contrôles externes
Contrôle des conditions de production		
Production de raisin	16% des superficies par an	4% des superficies par an
VCI	100% des déclarations de récolte	
Irrigation	16% des opérateurs potentiellement irrigants	4% des opérateurs potentiellement irrigants
	16% des surfaces irriguées	4% des surfaces irriguées
Vinification	100% des déclarations de revendication 6% des vinificateurs par an	4% des vinificateurs par an
Stockage de vin en vrac	6% des éleveurs membres de droit de l'ODG	4% des éleveurs par an
Conditionnement	6% des conditionneurs membres de droit de l'ODG	4% des conditionneurs par an
Contrôle produit		

Libellé de l'activité ou du type de contrôle	Fréquences minimales des contrôles internes	Fréquences minimales des contrôles externes
Contrôle organoleptique		Au moins 1 produit par an chez tous les conditionneurs ayant conditionné de l'AOC Entre deux Mers blanc 100% des lots avant conditionnement de l'AOC Entre deux Mers rouge selon la procédure renforcée 2% des lots non conditionnés d'AOC Entre deux Mers blanc expédiés à l'intérieur du territoire national 100% des lots non conditionnés d'AOC Entre deux Mers rouge expédiés à l'intérieur du territoire national 100% des lots d'AOC Entre deux Mers blanc et rouge non conditionnés expédiés en dehors du territoire national
Contrôle analytique		10% des lots prélevés

Assiette de contrôle :

- **Production de raisin** : Somme des surfaces revendiquées dans l'appellation l'année civile précédant l'année de contrôle.
- **La somme des superficies contrôlées devra représenter au moins 20% des superficies revendiquées l'année N-1**

Au minimum 10% des contrôles externes sont réalisés sans préavis. Pour les autres contrôles externes, un préavis pourra être donné conformément aux dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles.

4.2 MÉTHODOLOGIE DE CONTRÔLE

Les méthodes de contrôles mises en œuvre pour chaque point de contrôle prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur sont complétées par le tableau suivant qui détaille pour chaque point de contrôle spécifique les modalités d'autocontrôle et les méthodes de contrôle.

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme de contrôle)
<u>Production de raisins</u>				
PR S001	Période de Taille	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
PR S020	Evacuation des pieds morts	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
PR S050	Analyse de sol avant plantation	Sans objet	Conservation des bulletins d'analyse de sol	Contrôle documentaire <i>Bulletins d'analyse</i>
PR S070	Calcul et enregistrement de l'IFT	Sans objet	Enregistrement de l'IFT pour chaque campagne	Contrôle documentaire <i>Enregistrements de l'opérateur sur le cahier de culture</i>
PR S140	Inventaire des parcelles en mesure transitoire	Documentaire	Tenue à jour du registre	Contrôle documentaire <i>Présence d'un registre tenu à jour</i>
PR 12	Etat général d'entretien du vignoble	Contrôle visuel	Sans objet	<u>Contrôle visuel</u>
<u>Vinification</u>				
V S086	Traitement Physique (Thermovinification)	<u>Sans objet</u>	Conservation des courbes de suivi des températures de vinification	Contrôle documentaire Vérification des courbes de température de vinification
V S150	Chai dédié	Contrôle visuel	Sans Objet	Contrôle visuel des installations

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme de contrôle)
V S160	Dispositif de maîtrise des températures	Contrôle visuel	Sans Objet	Contrôle visuel des installations
Stockage de vin en vrac				
E S083	Pratiques œnologiques et traitement physique (taille des copeaux)	Sans objet	Enregistrement de l'utilisation de copeaux et de la spécialité commerciale	Contrôle documentaire Contrôle visuel
E S150	Chai dédié	Contrôle visuel	Sans objet	Contrôle visuel des installations
EA 02	Conformité organoleptique des produits	Cf EA 02, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles		
Conditionnement				
EA 02	Conformité organoleptique des produits	Cf EA 02, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles		
Obligations déclaratives				
	Déclaration de revendication	Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles		
	Déclaration de repli	Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles		
	Déclaration préalable de retraitaison	Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles		
	Déclaration préalable de conditionnement	Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles		

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme de contrôle)
	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	<u>Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles</u>		
	Déclaration déclassement	<u>Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles</u>		
	Déclaration d'affection parcellaire	<u>Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles</u>		
	Déclaration « 'd'irrigabilité »et déclaration d'irrigation	<u>Cf PR16 Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles</u>		
	Registre des parcelles en mesure transitoire	<u>Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles</u>		
	Registre d'irrigation	<u>Cf PR16 Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles</u>		

4.3 ORGANISATION DU CONTRÔLE DES PRODUITS

4.3.1 Finalité de l'examen organoleptique :

L'examen organoleptique a pour finalité, par la dégustation ou par des tests appropriés relevant du domaine sensoriel, de confirmer l'acceptabilité du produit.

On entend par acceptabilité du produit :

- la présence de caractéristiques spécifiques du produit telles que définies dans le cahier des charges ;
et
- l'absence de défauts dont l'intensité les rend réhilitoires.

Ces défauts sont définis par l'ODG, à l'intérieur d'une liste de motifs de refus approuvée par le Comité National Vin, qui les communique aux opérateurs concernés.

4.3.2 Définition d'un lot :

On entend par " lot " un ensemble d'unités de vente d'un vin (cuves ; bouteilles ; BIB...) qui a été produit, élevé ou conditionné dans des circonstances pratiquement identiques.

Le lot est déterminé par l'éleveur ou le conditionneur dans le respect de ce principe.

4.3.3 Obligations déclaratives de conditionnement, de retraitaison ou d'expédition d'un lot :

Conformément au cahier des charges de l'appellation, les opérateurs déclarent tous leurs conditionnements de lots, leurs retraisais de lots non conditionnés à l'intérieur du territoire national et leurs expéditions de lots non conditionnés hors du territoire national auprès de Quali-Bordeaux dans le respect des règles prévues par le cahier des charges.

On entend par conditionnement la mise en récipients individualisés de moins de 60 litres en vue de la mise à la consommation.

Si le cahier des charges prévoit des dérogations au principe de déclaration systématique, elles sont accordées annuellement par Quali-Bordeaux aux opérateurs qui en font la demande, après étude des registres de manipulation de l'opérateur.

Les déclarations de conditionnement de lots sont faites par le conditionneur.

Les déclarations de retraitaison des lots non conditionnés sont faites par l'opérateur acheteur du lot.

Les déclarations d'expédition des lots non conditionnés en dehors du territoire français sont faites par l'opérateur vendeur du lot.

Pour les opérateurs en procédure renforcée (cf 4.3.4), le délai de déclaration est porté à 15 jours ouvrés)

4.3.4 Evaluation/Classification des opérateurs – Analyse de risque – Ciblage :

Quali-Bordeaux met en place et assure le suivi d'un système de classification des opérateurs prenant en compte l'historique des résultats des contrôles organoleptiques. Cette classification permet de moduler les fréquences et modalités de contrôle des opérateurs en fonction du risque de défaillance de l'opérateur.

4.3.4.1 Principe :

Les opérateurs sont classés selon trois grades A, B et C correspondant à des modalités et des fréquences distinctes de contrôle produit. Le passage d'un grade à l'autre se fait en fonction du nombre de points détenus par l'opérateur le jour de la déclaration.

Chaque opérateur est doté au jour de sa première habilitation d'un capital initial de 12 points par produit (AOC + couleur + type).

Le nombre total de points ne peut excéder 12, le nombre minimal est 0.

L'évolution du nombre de points se fait d'après l'historique des contrôles organoleptiques externes des produits de l'opérateur.

Lorsqu'un échantillon contrôlé est déclaré acceptable dans l'AOC, l'opérateur acquiert des points ;

Lorsqu'un échantillon est déclaré acceptable, mais que deux ou trois des dégustateurs ont identifié des défauts, il est notifié à l'opérateur un point sensible ;

Lorsque l'échantillon est déclaré acceptable avec des réserves ou non acceptable, l'opérateur perd des points.

Une limite est fixée en fonction du nombre de points entre le grade A, B et C.

4.3.4.2 Classification :

Nombre maximum de points : 12

Nombre minimum de points : 0

Echantillon acceptable :	+1
Point sensible :	0
Echantillon acceptable, mais présentant des défauts d'intensité faible :	-1
Echantillon acceptable, mais présentant des défauts d'intensité moyenne :	-3
Echantillon non acceptable présentant des défauts d'intensité forte :	-6

Pour l'Entre deux Mers blanc

De 9 à 12 points, l'opérateur est au grade **A**. Un opérateur ayant conservé la totalité de ses points par produit durant au moins deux ans continûment pourra bénéficier d'une pression de contrôle allégée sans toutefois qu'elle puisse être inférieure au contrôle d'un produit tous les deux ans.

De 6 à 8 points, l'opérateur est au grade **B**. A ce grade, l'opérateur sera soumis à des contrôles supplémentaires.

De 5 à 0 points, l'opérateur est au grade **C**. Tous les produits expédiés ou conditionnés par cet opérateur sont contrôlés selon la procédure dite renforcée décrite dans le présent plan. L'opérateur doit impérativement déclarer toutes ses opérations d'expédition ou de conditionnement pour le produit concerné au moins 15 jours ouvrés avant l'opération. Il ne bénéficie plus de l'aménagement déclaratif spécifique aux opérateurs continus et semi-continus.

Pour l'Entre deux Mers rouge

Quel que soit le grade ou le nombre de points, les opérateurs sont tous soumis à une procédure de contrôle renforcée avant conditionnement pour leurs conditionnements d'Entre Deux Mers rouge.

4.3.5 Contrôle des lots après conditionnement (procédure standard) :

Cette procédure s'applique aux opérateurs aux grades **A** ou **B** souhaitant conditionner un lot de vin en vue de sa mise à la consommation dans des contenants individuels de moins de 60 l. Les contrôles sont inopinés et aléatoires.

Chaque opérateur à l'exception des opérateurs bénéficiant d'une dérogation prévue par le cahier des charges qui procède sous sa responsabilité au conditionnement d'un lot de vin déclare le conditionnement de chacun de ses lots à Quali-Bordeaux dans le respect des dispositions prévues par le cahier des charges. Cette déclaration peut être faite en ligne ou à l'aide du formulaire idoine téléchargeable sur le site de Quali-Bordeaux accompagnée de l'analyse chimique comprenant le TAV acquis et total, le glucose + fructose, l'Acidité volatile, l'Acidité totale, le SO₂ total, et l'acide malique pour les vins rouges.

L'opérateur est tenu d'informer Quali-Bordeaux de toute modification (date de conditionnement, volume...) de sa déclaration.

Seuls les lots conditionnés depuis moins de 12 mois pourront être contrôlés.

4.3.5.1 Echantillons représentatif des lots conditionnés :

En application de l'article D645-18-III du code rural et de la pêche maritime, tous les opérateurs conditionneurs conservent des échantillons représentatifs des lots conditionnés.

Le nombre minimum d'échantillons conservés est fixé à 4 bouteilles de 75 cl, l'équivalent d'au moins 300 cl pour les contenants d'un volume nominal inférieur à 75 cl et au moins deux unités pour les contenants d'un volume nominal supérieur à 75 cl. Ces échantillons sont conservés jusqu'à la visite d'un préleveur de Quali-Bordeaux sans que toutefois cette durée ne puisse excéder 12 mois.

4.3.5.2 Modalités du prélèvement :

Le prélèvement est réalisé par un préleveur de Quali-Bordeaux. Il identifie à l'aide d'un dispositif inviolable au moins 4 bouteilles appartenant au même lot conditionné déclaré par l'opérateur ou enregistré comme tel dans le registre de conditionnement.

Le prélèvement peut avoir lieu sur chaîne de conditionnement, sur stock ou sur les échantillons représentatifs conservés par l'opérateur.

Lorsque le contenant est facilement identifiable (bouteille singulière, volume différent de 75 cl...) le préleveur transvasera le vin dans des contenants neutres de 75 cl afin de préserver l'anonymat. Ce transvasement se fera en présence de l'opérateur au moment du prélèvement ou sur demande expresse de l'opérateur, en dehors de sa présence, dans les instants qui précèdent la dégustation. Le préleveur identifiera alors le nombre de contenants nécessaires aux contrôles.

Sur les quatre bouteilles identifiées, deux sont laissées à l'opérateur qui devra les conserver sous sa responsabilité jusqu'à l'achèvement de la procédure de contrôle.

En cas d'appel demandé par l'opérateur, les échantillons identifiés devront être remis sous 5 jours ouvrés à l'organisme d'inspection. Aucun appel ne pourra être accordé si l'opérateur ne dispose plus de ces échantillons.

4.3.6 Contrôle des vins non conditionnés avant expédition :

Toute retraitaison de vin non conditionné à la suite d'une transaction entre opérateur est déclarée à Quali-Bordeaux.

L'acheteur (le déclarant) informe Quali-Bordeaux de son intention de procéder à la retraitaison de chaque lot entre 15 et 5 jours ouvrés avant la date de l'opération.

Le déclarant tient à disposition de Quali-Bordeaux une analyse réalisée par le propriétaire du vin à la date de la déclaration comportant le TAV acquis et total, le Glucose + Fructose, l'Acidité Volatile, l'Acidité totale, le SO₂ Total, l'Acide malique pour les vins rouges.

Les contrôles sont aléatoires.

Lorsqu'un lot est désigné pour le contrôle, Quali-Bordeaux informe dans un délai maximum de 2 jours ouvrés après réception de la déclaration d'expédition l'expéditeur et le destinataire de la date du contrôle.

Si passé ce délai les opérateurs n'ont pas été avertis du contrôle par Quali-Bordeaux, les vins pourront circuler librement.

4.3.6.1 Modalités du prélèvement :

Le préleveur réalise 4 échantillons par prélèvement sur un des contenants du lot destiné au conditionnement ou à l'expédition choisi aléatoirement par Quali-Bordeaux. Les vins doivent être assemblés et logés en cuve ou dans les contenants d'expédition avant leur retraitaison. Aucun prélèvement ne sera réalisé sur des barriques d'élevage.

Sur les quatre échantillons réalisés, au moins deux sont laissés à l'opérateur qui devra les conserver sous sa responsabilité jusqu'à l'achèvement de la procédure de contrôle.

En cas d'appel demandé par l'opérateur, les échantillons identifiés devront être remis sous 5 jours ouvrés à l'organisme d'inspection. Aucun appel ne pourra être accordé si l'opérateur ne dispose plus de ces échantillons.

En application de l'article D644-2 du code rural, l'opérateur est tenu de conserver en l'état les vins ainsi contrôlés jusqu'au résultat du contrôle.

Aucun lot contrôlé selon cette procédure ne peut être expédié avant le résultat du contrôle.

Afin de s'assurer du maintien en l'état des produits le temps du contrôle, Quali-Bordeaux appose au moment du prélèvement des scellés sur tous les contenants du lot contrôlé.

Quali-Bordeaux est seul habilité à lever ou faire lever les scellés.

Si l'opérateur doit, entre le jour du prélèvement et le résultat du contrôle, effectuer sur son lot des opérations nécessaires à la bonne conservation du produit, il doit en avertir Quali-Bordeaux qui procédera à la dépose et à la repose des scellés.

4.3.7 Procédure renforcée :

Cette procédure s'applique pour :

- Les opérateurs au grade **C** souhaitant conditionner de l'Entre Deux Mers Blanc dès notification de ce grade par l'INAO ;
- Tous les opérateurs quel que soit leur grade ou leurs point souhaitant conditionner de l'Entre Deux Mers Rouge
- Tous les opérateurs ayant fait l'objet d'une notification de contrôle en procédure renforcée par l'INAO ;
- Les lots de vin contrôlés avant conditionnement ayant fait l'objet d'une notification d'interdiction de commercialisation en l'état par l'INAO.

- Les lots expédiés dans des contenants individuels de plus de 60 l en dehors du territoire français (vrac-export) ;

Tout opérateur concerné par cette procédure doit obligatoirement déclarer son intention de conditionnement ou d'expédition à Quali-Bordeaux au minimum 15 jours ouvrés avant l'opération. Il effectue cette déclaration en ligne ou à l'aide du formulaire idoine téléchargeable sur le site de Quali-Bordeaux accompagnée de l'analyse chimique comprenant le TAV acquis et total, le glucose + fructose, l'Acidité volatile, l'Acidité totale, le SO₂ total, l'acide malique pour les vins rouges.

Les prélèvements se font de manière aléatoire en cuve et avant le conditionnement ou l'expédition.

4.3.7.1 Modalités du prélèvement :

La procédure est identique à la procédure de contrôle des lots expédiés non conditionné décrite au chapitre 4.3.6.1 page 13.

4.4 EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

Tous les échantillons prélevés après conditionnement sont dégustés au moins un mois après leur conditionnement. Les lots transvasés sont dégustés dès la plus prochaine séance de dégustation.

Les échantillons prélevés avant conditionnement sont dégustés dans les 10 jours ouvrés suivant la date de prélèvement.

4.4.1 Organisation des séances :

Les échantillons sont présentés anonymement aux jurés.

L'anonymat des échantillons est assuré par les agents de Quali-Bordeaux.

Si la forme de la bouteille est singulière et de nature à remettre en cause son anonymat, un transvasement dans une bouteille neutre (traditionnelle 75 cl) sera réalisé juste avant la dégustation.

Si le nombre d'échantillons à déguster est insuffisant pour garantir l'anonymat, des échantillons fictifs sont ajoutés.

4.4.2 Fonctionnement des commissions de dégustation :

4.4.2.1 *Formation des dégustateurs :*

Les dégustateurs sont formés chaque année par l'ODG. Ces formations ont pour objectifs de développer la perception et l'identification des différents défauts présents dans le vin. Elles ont également pour but d'approfondir la connaissance et les différentes caractéristiques organoleptiques de chaque AOC ; de préciser le niveau qualitatif attendu pour l'AOC.

Les dégustateurs sont choisis par Quali-Bordeaux à partir de la liste des dégustateurs formés proposée par l'ODG.

En cours de campagne, chaque dégustateur est évalué par Quali-Bordeaux afin de suivre ses compétences. En fin de campagne, Quali-Bordeaux communique la synthèse du suivi des dégustateurs à l'ODG pour qu'il oriente la formation de ses dégustateurs.

4.4.2.2 *Composition du jury :*

L'examen organoleptique est effectué par un jury d'au moins 5 dégustateurs. Les dégustateurs sont issus de 3 collèges différents parmi lesquels :

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

Un représentant d'au moins deux des collèges doit être présent obligatoirement pour statuer, l'un des deux devant obligatoirement être le collège des porteurs de mémoire.

4.4.3 Déroulement des séances de dégustations :

Les dégustateurs sont convoqués aux séances de dégustation par Quali-Bordeaux. Ils dégustent dans des salles adaptées à l'examen organoleptique dont les principales caractéristiques sont une luminosité suffisante, un poste de dégustation par dégustateur, l'absence d'odeurs pouvant perturber l'examen olfactif.

Au cours d'une séance, chaque jury peut déguster de 3 à 36 échantillons. L'ordre de présentation des échantillons proposés aux jurys est aléatoire.

Un ou des échantillons de référence peuvent être choisis par l'ODG et mis à disposition des jurés le jour de la dégustation.

4.4.4 Avis du jury :

Chaque juré mentionne sur sa fiche de dégustation son avis sur l'acceptabilité du produit. Si des défauts sont identifiés, ils doivent être issus de la liste de motifs de refus approuvée par l'ODG et par le Comité National Vin de l'INAO.

Cette liste est publique et mise à disposition par l'ODG de tous les opérateurs concernés par le contrôle organoleptique des produits.

L'avis du jury est issu de la synthèse des avis individuels de chaque juré. Cette synthèse est effectuée par l'organisme d'inspection selon une procédure interne disponible sur simple demande de l'opérateur.

4.5 EXAMEN ANALYTIQUE

Dans le respect des fréquences prévues par le plan de contrôle, l'échantillon destiné à l'analyse chimique peut être transmis par Quali-Bordeaux à un laboratoire habilité par l'INAO et choisi par Quali-Bordeaux. Une analyse COFRAC est réalisée sur les paramètres suivants : TAV acquis et total, glucose + fructose, Acidité volatile, Acidité totale, SO₂ total, acide malique pour les vins rouges.

4.6 RÉSULTAT DE L'EXAMEN ANALYTIQUE ET ORGANOLEPTIQUE

Quali-Bordeaux informe l'opérateur des résultats de l'examen organoleptique et le cas échéant de l'examen analytique.

L'opérateur peut exercer en cas de désaccord sur les conclusions de l'inspection son droit d'appel dans les 10 jours ouvrés qui suivent la notification du résultat de l'inspection.

En cas d'appel, la nouvelle expertise aura lieu sur les échantillons laissés à disposition de l'opérateur lors du prélèvement.

Si l'opérateur ne peut mettre ces échantillons à dispositions de Quali-Bordeaux dans les 5 jours ouvrés qui suivent sa demande, l'appel sera annulé.

A l'expiration du délai d'appel ou après une nouvelle inspection, les conclusions de l'inspection sont transmises par Quali-Bordeaux à l'INAO suivant les délais et modalités prévues par le CAC.

En cas de non-conformité, l'INAO notifie à l'opérateur la mesure de traitement des manquements encourue sur la base du répertoire de traitement des manquements en vigueur.

5 **ANNEXE 1**

Points de contrôle prévus par les DCC viticoles applicables au cahier des charges :

Code	Catégorie	Points à contrôler	Applicable
PR 04	Producteur	Règles de proportion à l'exploitation	Oui
PR 08	Producteur	Règles de Palissage	Oui
PR 09	Producteur	Hauteur de feuillage	Oui
PR 10	Producteur	Mode de taille	Oui
PR 15	Producteur	Charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées	Oui
PR 16	Producteur	Respect des conditions d'Irrigation lorsque c'est autorisé	Oui
PR 18	Producteur	Traitements phytopharmaceutiques (disposition agro-environnementale type n°2, 11)	Oui
V 04	Vinificateur	TAVNM	Oui
V 05	Vinificateur	Entretien du chai et du matériel	Oui
V 06	Vinificateur	Matériel interdit	Oui
V 07	Vinificateur	Règles d'assemblage	Oui
V 10	Vinificateur	Volume Substituable Individuel (lorsqu'il est mis en œuvre)	Oui
V 11	Vinificateur	Capacité de cuverie	Oui
V 12	Vinificateur	Revendication du VCI	Oui
V 13	Vinificateur	Tenue à jour du registre VCI	Oui
V 14	Vinificateur	Destruction VCI Non revendiqué	Oui
V 15	Vinificateur	Stockage des VCI et absence de conditionnement	Oui
C 03	Conditionneur	Lieu pour le stockage des vins conditionnés	Oui
OVIT 1	ODG	Volume Complémentaire individuelle - Transmission du tableau	Oui
OVIT 2	ODG	Volume Complémentaire individuelle - Véracité des éléments	Oui
OVIT 3	ODG	Irrigation	Oui

6 ANNEXE 2

Points de contrôle pouvant faire l'objet d'un traitement par anomalie :

Code	Catégorie	Manquement anomalie
PR 01	Producteur	CVI non tenu à jour
PR 02	Producteur	Déclaration de récolte erronée
PR 03	Producteur	CVI non tenu à jour Absence de convention pour les VIFA
PR 07	Producteur	Absence/erreur de calcul de réfaction de rendement proportionnel au taux de pieds morts et manquants
PR 11	Producteur	Non respect des règles de taille
PR 12	Producteur	Mauvais état d'entretien du sol
PR 30	Producteur	Absence de suivi ou d'enregistrement de la richesse en sucre
PR 31	Producteur	Non respect du rendement annuel avec réfaction le cas échéant
PR S020	Producteur	Présence de pieds ports stockés sur la parcelle
PR S050	Producteur	Non présentation des bulletins d'analyse
PR S070	Producteur	Non présentation des enregistrements de l'IFT
PR S140	Producteur	Non présentation du registre ou registre erroné ou incomplet
V 05	Vinificateur	Mauvais entretien du chai et du matériel
V 08	Vinificateur	Non présentation des registres ou des analyses, registres erronés ou incomplets
V 13	Vinificateur	Non présentation du registre ou registre erroné ou incomplet
V 15	Vinificateur	Cuves de stockage des VCI non identifiées
E 04	Eleveur	Non présentation des registres ou des analyses, registres erronés ou incomplets
C 01	Conditionneur	Non présentation des registres ou des analyses, registres erronés ou incomplets



REPERTOIRE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS DE L'AOC ENTRE-DEUX-MERS -VERSION DU 06/02/2023

DCS-Quali-Bordeaux V3

Les Dispositions communes de contrôle à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles :

- décrivent les modalités générales de traitements des manquements constatés lors des contrôles internes réalisés par l'ODG et des contrôles externes réalisés par QUALI-BORDEAUX auprès des opérateurs ou de l'ODG.

- précisent le répertoire de traitement des manquements applicables à l'ensemble des cahiers des charges concernées.

Le tableau suivant présente le répertoire de traitement des manquements aux conditions de production **spécifiques du cahier des charges** qui sont appliqués par l'INAO.

Les **principaux points à contrôler** du cahier des charges sont **indiqués en gras**.

Les **anomalies** sont indiquées par *

OPERATEUR

Libellé du point de contrôle	Code	Libellé des manquements	Type	Nécessité de fournir à l’OI un plan d’action formalisé (oui/non)	Mesures de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
							Mesures de traitement en 2 nd constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesures de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
PRODUCTION DU RAISIN								
Installation et plantation du vignoble	PR S050	Absence d’analyse physico-chimique du sol avant la plantation *	Suivi	oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l’appellation pour les parcelles concernées <i>(Contrôle supplémentaire)</i>	Suspension d'habilitation activité de production de raisins <i>(Contrôle supplémentaire)</i>
Règle de taille	PR S001							
		Non-respect de la période de taille	Suivi		Retrait du bénéfice de l’AOC pour les parcelles concernées	Contrôle supplémentaire à la campagne suivante	Suspension ou retrait d'habilitation activité de production de raisins (Contrôle supplémentaire)	
Etat général d’entretien du vignoble	PR12	Mauvais état sanitaire de la vigne / Mauvais état d’entretien du sol*	Cf. Dispositions de contrôle communes AOP viticoles, PR12					
	PR12	Parcelles à l’abandon	Habilitation	oui	Refus d’habilitation activité production de raisins			
	PR12	Parcelles à l’abandon	Suivi	oui	Retrait du bénéfice de l’AOC pour les parcelles concernées	Contrôle supplémentaire à échéance du plan d’action avant la récolte	Retrait d’habilitation activité production de raisins	

Libellé du point de contrôle	Code	Libellé des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OI un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesures de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
							Mesures de traitement en 2 nd constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesures de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
					Suspension d'habilitation activité production de raisins (contrôle supplémentaire)	et contrôle supplémentaire à la campagne suivante		
Calcul et enregistrement de l'IFT (Indicateur de fréquence de traitement phytosanitaire)	PR S070	Absence du calcul de l'IFT*	Suivi	oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire à la campagne suivante	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la production des parcelles (Contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation activité production de raisins (contrôle supplémentaire)
	PR S070	Absence d'enregistrement des IFT*	Suivi	oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire à la campagne suivante	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la production des parcelles (Contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation activité production de raisins (contrôle supplémentaire)
Evacuation des pieds morts sur la parcelle	PR S20	Absence d'évacuation des pieds morts sur la parcelle*	Suivi	oui	Avertissement avec obligation de mise en conformité	A l'occasion d'un contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité production de raisins (contrôle supplémentaire)	
VINIFICATION		Cf. RTM des DCC AOC Viticoles						
Les chais de vinification sont réservés uniquement aux activités de vinification (chai dédié).	VS150	Chais de vinification non réservés uniquement aux activités de vinification (chai non dédié)	Habilitation	oui	Refus d'habilitation temporaire activité vinification et élevage	Contrôle supplémentaire préalable à l'habilitation	Refus d'habilitation activité vinification et élevage	
Les chais de vinification et d'élevage sont réservés uniquement aux activités de vinification (chai dédié).	VS150	Chais de vinification non réservés uniquement aux activités de	Suivi	oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité vinification et	Retrait d'habilitation activité vinification et élevage

Libellé du point de contrôle	Code	Libellé des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OI un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesures de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
							Mesures de traitement en 2 nd constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesures de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
		vinification (chai non dédié)					élevage (<i>contrôle supplémentaire</i>)	
Interdiction de tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C (thermovinification).	VS086	Traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C (interdiction thermovinification)	Suivi	oui	Retrait du bénéfice de l'AOC de la production concerné	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité vinification et élevage (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité vinification et élevage
Chai de vinification doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des cuves de vinification.	VS160	Absence de de dispositif suffisant de maîtrise des températures des cuves de vinification.	Habilitation	oui	Refus d'habilitation temporaire activité vinification et élevage	Contrôle supplémentaire préalable à l'habilitation	Refus d'habilitation activité vinification	
Chai de vinification doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des cuves de vinification.	VS160	Absence de de dispositif suffisant de maîtrise des températures des cuves de vinification.	Suivi	oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité vinification (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité vinification et élevage
ELEVAGE								
Les chais d'élevage sont réservés uniquement aux activités d'élevage (chai dédié).	VS150	Chais d'élevage non réservés uniquement aux activités d'élevage (chai non dédié)	Habilitation	oui	Refus d'habilitation temporaire activité vinification et élevage	Contrôle supplémentaire préalable à l'habilitation	Refus d'habilitation activité vinification et élevage	
Les chais d'élevage sont réservés uniquement aux activités d'élevage (chai dédié).	VS150	Chais d'élevage non réservés uniquement aux activités d'élevage (chai non dédié)	Suivi	oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité vinification et élevage (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité vinification et élevage

Libellé du point de contrôle	Code	Libellé des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OI un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesures de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
							Mesures de traitement en 2 nd constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesures de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Interdiction de l'emploi de morceaux de bois de chêne dont la dimension la plus élevée est inférieure à 5 centimètres après écoulage du vin (taille des copeaux).	ES083	Emploi de morceaux de bois de chêne dont la dimension la plus élevée est inférieure à 5 centimètres après écoulage du vin (taille des copeaux utilisés non conformes).	Suivi	oui	Retrait du bénéfice de l'AOC de la production concerné	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité vinification et élevage (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité vinification et élevage
Traitement physiques	VS086	Non-respect des règles relatives aux traitements physiques (<i>thermovinification</i>)	Suivi	oui	Retrait du bénéfice de l'AOC de la production concerné	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité vinification et élevage (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité vinification et élevage
Conformité organoleptique du vin à l'AOC concernée (<i>lot avant conditionnement</i>)	EA02	<u>Vin acceptable avec défauts d'intensité faible conformément au tableau en annexe</u>	Suivi	oui	Avertissement - avec contrôles supplémentaires sur les vins selon les dispositions prévues au chapitre « Evaluation / Classification des opérateurs Analyse de risque – Ciblage » et « La procédure renforcée » du plan. (Chez les opérateurs en grade A) OU	A l'occasion du contrôle supplémentaire	Avertissement - avec contrôles supplémentaires sur les vins selon les dispositions prévues au chapitre « Evaluation / Classification des opérateurs Analyse de risque – Ciblage » et « La procédure renforcée » du plan. (Chez les opérateurs en grade A) OU - avec contrôles supplémentaires sur les lots conditionnés	

Libellé du point de contrôle	Code	Libellé des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OI un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesures de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
							Mesures de traitement en 2 nd constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesures de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
					- avec contrôles supplémentaires sur les lots conditionnés <i>(Chez les opérateurs en grade B)</i> OU - avec contrôles supplémentaires de tous les lots de vins de la même appellation et de la même couleur expédiés et conditionnés conformément à la "procédure renforcée" définie dans le plan d'inspection <i>(à prévoir pour les opérateurs en grade C)</i>		<i>(Chez les opérateurs en grade B)</i> OU - avec contrôles supplémentaires de tous les lots de vins de la même appellation et de la même couleur expédiés et conditionnés conformément à la "procédure renforcée" définie dans le plan d'inspection <i>(à prévoir pour les opérateurs en grade C)</i>	
Conformité organoleptique du vin à l'AOC concernée (<i>lot <u>avant</u> conditionnement</i>)	EA02	Vin non acceptable <u>avec défauts d'intensité moyenne conformément au tableau en annexe</u>	Suivi	oui	Avertissement avec obligation de conservation du lot - avec contrôles supplémentaires sur les vins selon les dispositions prévues au chapitre «	Contrôle supplémentaire organoleptique du lot	Retrait du bénéfice de l'AOC du lot concerné - avec contrôles supplémentaires sur les vins selon les dispositions prévues au chapitre « Evaluation / Classification des	

Libellé du point de contrôle	Code	Libellé des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OI un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesures de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
							Mesures de traitement en 2 nd constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesures de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
					Evaluation / Classification des opérateurs Analyse de risque – Ciblage » et « La procédure renforcée » du plan. <i>(Chez les opérateurs en grade A)</i> OU - avec contrôles supplémentaires sur les lots conditionnés <i>(Chez les opérateurs en grade B)</i> OU - avec contrôles supplémentaires de tous les lots de vins de la même appellation et de la même couleur expédiés et conditionnés conformément à la "procédure renforcée" définie dans le plan d'inspection <i>(à prévoir pour les</i>		opérateurs – Analyse de risque – Ciblage » et « La procédure renforcée » du plan. <i>(Chez les opérateurs en grade A)</i> OU avec contrôles supplémentaires sur les lots conditionnés <i>(Chez les opérateurs en grade B)</i> OU - avec contrôles supplémentaires de tous les lots de vins de la même appellation et de la même couleur expédiés et conditionnés conformément à la "procédure renforcée" définie dans le plan d'inspection <i>(à prévoir pour les opérateurs en grade C)</i>	

Libellé du point de contrôle	Code	Libellé des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OI un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesures de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
							Mesures de traitement en 2 nd constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesures de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
					<i>opérateurs en grade C)</i>			
Conformité organoleptique du vin à l'AOC concernée (<i>lot avant conditionnement</i>)	EA2	Vin <u>non acceptable</u> : <u>avec défauts d'intensité forte conformément au tableau en annexe</u>	Suivi	oui	Retrait du bénéfice de l'AOC du lot concerné - avec contrôles supplémentaires sur les vins selon les dispositions prévues au chapitre « Evaluation / Classification des opérateurs – Analyse de risque – Ciblage » et « La procédure renforcée » du plan. (Chez les opérateurs en grade A) OU avec contrôles supplémentaires sur les lots conditionnés (Chez les opérateurs en grade B) OU - avec contrôles supplémentaires de tous les lots de vins de la même	A l'occasion du contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'AOC du lot concerné - avec contrôles supplémentaires sur les vins selon les dispositions prévues au chapitre « Evaluation / Classification des opérateurs – Analyse de risque – Ciblage » et « La procédure renforcée » du plan. (Chez les opérateurs en grade A) OU avec contrôles supplémentaires sur les lots conditionnés (Chez les opérateurs en grade B) OU - avec contrôles supplémentaires de tous les lots de vins de la même appellation et de la même couleur expédiés et conditionnés	

Libellé du point de contrôle	Code	Libellé des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OI un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesures de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
							Mesures de traitement en 2 nd constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesures de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
					appellation et de la même couleur expédiés et conditionnés conformément à la "procédure renforcée" définie dans le plan d'inspection (à prévoir pour les opérateurs en grade C)		conformément à la "procédure renforcée" définie dans le plan d'inspection (à prévoir pour les opérateurs en grade C)	
CONDITIONNEMENT								
Conformité organoleptique du vin à l'AOC concernée (<i>lot <u>après</u> conditionnement</i>)	EA2	Vin <u>acceptable avec défauts d'intensité faible ou moyenne conformément au tableau en annexe</u>	Suivi	oui	Avertissement - avec contrôles supplémentaires sur les vins selon les dispositions prévues au chapitre « Evaluation / Classification des opérateurs – Analyse de risque – Ciblage » et « La procédure renforcée » du plan. (<i>Chez les opérateurs en grade A</i>) OU avec contrôles supplémentaires	A l'occasion du contrôle supplémentaire	Avertissement - avec contrôles supplémentaires sur les vins selon les dispositions prévues au chapitre « Evaluation / Classification des opérateurs – Analyse de risque – Ciblage » et « La procédure renforcée » du plan. (<i>Chez les opérateurs en grade A</i>) OU avec contrôles supplémentaires sur les lots conditionnés (<i>Chez les opérateurs en grade B</i>)	

Libellé du point de contrôle	Code	Libellé des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OI un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesures de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
							Mesures de traitement en 2 nd constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesures de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
					sur les lots conditionnés <i>(Chez les opérateurs en grade B)</i> OU avec contrôles supplémentaires de tous les lots de vins de la même appellation et de la même couleur expédiés et conditionnés conformément à la "procédure renforcée" définie dans le plan d'inspection (à prévoir pour les opérateurs en grade C)		OU avec contrôles supplémentaires de tous les lots de vins de la même appellation et de la même couleur expédiés et conditionnés conformément à la "procédure renforcée" définie dans le plan d'inspection (à prévoir pour les opérateurs en grade C)	
	EA2	Vin non acceptable avec défaut d'intensité forte conformément au tableau en annexe	Suivi	oui	Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné - avec contrôles supplémentaires sur les vins selon les dispositions prévues au chapitre « Evaluation / Classification des opérateurs – Analyse de risque	A l'occasion du contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'AOC du lot concerné - avec contrôle supplémentaire sur les vins selon les dispositions prévues au chapitre « Evaluation / Classification des opérateurs – Analyse de risque – Ciblage » et « La procédure	

Libellé du point de contrôle	Code	Libellé des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OI un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesures de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
							Mesures de traitement en 2 nd constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesures de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
					– Ciblage » et « La procédure renforcée » du plan. (Chez les opérateurs en grade A) OU avec contrôles supplémentaires sur les lots conditionnés (Chez les opérateurs en grade B) OU avec contrôles supplémentaires de tous les lots de vins de la même appellation et de la même couleur expédiés et conditionnés conformément à la "procédure renforcée" définie dans le plan d'inspection (à prévoir pour les opérateurs en grade C)		renforcée » du plan. (Chez les opérateurs en grade A) OU avec contrôles supplémentaires sur les lots conditionnés (Chez les opérateurs en grade B) OU avec contrôles supplémentaires de tous les lots de vins de la même appellation et de la même couleur expédiés et conditionnés conformément à la "procédure renforcée" définie dans le plan d'inspection (à prévoir pour les opérateurs en grade C)	
Obligations déclaratives spécifiques (toutes activités)								

Libellé du point de contrôle	Code	Libellé des manquements	Type	Nécessité de fournir à l’OI un plan d’action formalisé (oui/non)	Mesures de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
							Mesures de traitement en 2 nd constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesures de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Déclaration d’affectation parcellaire		RTM des DCC tout SIQO, Op2						
Déclaration de revendication pour les vinificateurs		RTM des DCC tout SIQO, Op2						
Déclaration préalable de retraitaison ou de conditionnement		RTM des DCC tout SIQO, Op2						
Déclaration relative à l’expédition hors du territoire national d’un vin non conditionné		RTM des DCC tout SIQO, Op2						
Déclaration de repli		RTM des DCC tout SIQO, Op2						
Déclaration de déclassement		RTM des DCC tout SIQO, Op2						

Tableau 1 : Modalités de fixation du manquement organoleptique en fonction des avis et des intensités données par chacun des dégustateurs.

Nombre d'avis « non acceptable »	Intensité individuelle	Manquement sur vin avant conditionnement	Manquement sur vin après conditionnement
5	4 et 5 fortes	Non acceptable présentant des défauts d'intensité forte (- 6 points)	Non acceptable présentant des défauts d'intensité forte (- 6 points)
	Autre cas	Non acceptable présentant des défauts d'intensité moyenne (-3 points)	Acceptable présentant des défauts d'intensité moyenne (-3 points)
	5 faibles	Acceptable présentant des défauts d'intensité faible (-1 point)	Acceptable présentant des défauts d'intensité faible (-1 point)

4	4 fortes	Non acceptable présentant des défauts d'intensité forte (- 6 points)	Non acceptable présentant des défauts d'intensité forte (- 6 points)
	3 fortes	Non-Acceptable présentant des défauts d'intensité moyenne (-3 points)	Acceptable présentant des défauts d'intensité moyenne (-3 points)
	Autre cas	Acceptable présentant des défauts d'intensité faible (-1 point)	Acceptable présentant des défauts d'intensité faible (-1 point)
3	Point sensible (0 point)		
2	Point sensible (0 point)		
1	Conforme (+1 point)		
0	Conforme (+1 point)		