

Plan d'inspection de l'AOC COTES DE BORDEAUX- SAINT-MACAIRE

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	
QBX-I-AOC-CBSM-01	DCS AOC Côtes de Bordeaux Saint Macaire 1	18/03/2025	Annule et remplace le plan approuvé le : 07/05/2015

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 1

DISPOSITIONS DE CONTRÔLE SPECIFIQUES AU CAHIER DES CHARGES

AOC COTES DE BORDEAUX SAINT MACAIRE

Numéro de version	Principales évolutions
Version 1	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 de la pression de contrôle des conditions de production

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 18 MARS 2025

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.....	4
4	Mise en œuvre des contrôles.....	4
4.1	Répartition du contrôle interne et externe	4
4.2	Méthodologie de contrôle	6
4.3	Organisation du contrôle des produits	8
4.3.1	Finalité de l'examen organoleptique :.....	8
4.3.2	Définition d'un lot :.....	8
4.3.3	Obligations déclaratives de conditionnement, de retraitaison ou d'expédition d'un lot : ..	8
4.3.4	Contrôle des lots après conditionnement (procédure standard) :.....	8
4.3.5	Contrôle des vins non conditionnés avant expédition :	9
4.3.6	Procédure renforcée :.....	10
4.4	Examen organoleptique.....	10
4.4.1	Organisation des séances :	11
4.4.2	Fonctionnement des commissions de dégustation :.....	11
4.4.3	Déroulement des séances de dégustations :.....	11
4.4.4	Avis du jury :	12
4.5	Examen analytique.....	12
4.6	Résultat de l'examen analytique et organoleptique.....	12
5	Annexe 1.....	13
6	Annexe 2.....	14

1 APPLICATION

1.1 LES OPÉRATEURS

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques concernent les opérateurs du cahier des charges de l'appellation d'origine COTES DE BORDEAUX SAINT MACAIRE dont l'organisme de défense et de gestion est l'ASSOCIATION ORGANISME DE DEFENSE ET DE GESTION DES COTES DE BORDEAUX SAINT MACAIRE.

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 COTES DE BORDEAUX SAINT MACAIRE. 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 COTES DE BORDEAUX SAINT MACAIRE. 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 COTES DE BORDEAUX SAINT MACAIRE (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 : Elevage / 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 élevage / 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
	Elevage / Stockage de vin en vrac
Eleveur	Elevage / 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 COTES DE BORDEAUX SAINT MACAIRE ainsi que les points faisant l'objet d'une mesure de traitement des manquements spécifique.

Les méthodes de contrôle de ces points sont précisées dans le chapitre 4.2 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 Règle de taille (période de taille) PR S050 Installation et plantation du vignoble PR S082 Modalité de récolte des raisins (Liquoreux) PR S086 Récolte à surmaturité (Liquoreux) PR S140 Registres d'inventaire des parcelles en mesure transitoire PR S170 Traitements interdits (Liquoreux) PR 12 Etat général d'entretien du vignoble	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Registre d'inventaire des parcelles en mesure transitoire ➤ Cahier de traitement phytopharmaceutique
Vinification	V S085 Technique de nettoyage de la vendange (vins secs)	
Elevage / Stockage de vin en vrac	EA 02 Conformité organoleptique des produits	
Conditionnement	EA 02 Conformité organoleptique des produits	

Activités	Points à contrôler concernés	Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Obligations déclaratives		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Déclaration de revendication pour les vinificateurs ➤ Déclaration préalable de conditionnement ou de retraitaison ➤ Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné ➤ Déclaration de repli ➤ Déclaration de déclassement

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	OI	OI	12 mois
Elevage / Stockage de vin en vrac	Sur site	OI	OI	12 mois
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 du présent document.

3 MODALITÉ D'ÉVALUATION DE L'ODG

Pas de dispositions spécifiques.

4 MISE EN ŒUVRE DES CONTRÔLES

4.1 RÉPARTITION DU CONTRÔLE INTERNE ET EXTERNE

Les contrôles de la filière AOC COTES DE BORDEAUX SAINT MACAIRE 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		20% des superficies
Vinification	100% des déclarations de revendication	10% des vinificateurs par an
Elevage / Stockage de vin en vrac		10% des éleveurs par an
Conditionnement		10% des conditionneurs par an
Contrôle produit		
Contrôle organoleptique		<p><u>Contrôle sur vin non conditionné :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 2% des vins expédiés en vrac à l'intérieur du territoire national • 100% des lots expédiés en vrac en dehors du territoire national • 100% des lots expédiés ou conditionnés en cas de procédure renforcée. <p><u>Contrôle après conditionnement :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Au moins 1 lot conditionné chez tous les conditionneurs
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.

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
PRODUCTEUR DE RAISIN				
PR S001	Règle de taille (période de taille)	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
PR S050	Installation et plantation du vignoble	Sans objet	Enregistrement des bulletins d'analyse de sol	Contrôle documentaire : Bulletins d'analyse
PR S082 (liquoreux)	Modalité de récolte des raisins	Sans objet	Tenue à jour du registre d'entrée de raisin	Contrôle visuel Contrôle documentaire : Registre d'apport des raisins
PR S086 (liquoreux)	Récolte à surmaturité	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel : Observation de la qualité de la vendange
PR S140	Registres d'inventaire des parcelles en mesure transitoire	Documentaire	Tenue à jour du registre	Contrôle documentaire : Registre présent et renseigné
PR S170	Traitements interdits	Sans objet	Tenue à jour du cahier de culture	Contrôle documentaire : Cahier de traitement phytosanitaire
PR 12	Etat général d'entretien du vignoble	Contrôle visuel	Sans objet	Contrôle visuel
VINIFICATEUR				
V S085	Technique de nettoyage de la vendange	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
OBLIGATIONS DECLARATIVES				
	Déclaration d'affectation parcellaire (liquoreux)	<u>Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles</u>		

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
	Déclaration de revendication	<u>Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles</u>		
	Déclaration déclassé	<u>Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles</u>		
	Déclaration de repli	<u>Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles</u>		
	Déclaration préalable de retrait ou de conditionnement	<u>Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles</u>		
	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>		

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 réhabilités.

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 retraisaisons 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.

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 4.3.6), le délai de déclaration est porté à 15 jours ouvrés.

4.3.4 Contrôle des lots après conditionnement (procédure standard) :

Cette procédure s'applique aux produits des opérateurs 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 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.

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.

4.3.4.1 Echantillons représentatif des lots conditionnés :

En application de l'article D645-18-3 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.

4.3.4.2 Modalités du prélèvement :

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

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.

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.

4.3.5 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.

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.

4.3.5.1 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 retrait. 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 seule habilitée 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.

4.3.6 Procédure renforcée :

Cette procédure s'applique pour :

- Tous les produits des 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 national (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.

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

4.3.6.1 Modalités du prélèvement :

La procédure est identique à la procédure de contrôle des lots expédiés non conditionné décrite au chapitre 4.3.5.1.

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 :

L'ODG doit veiller à dispenser aux jurés les formations appropriées à la tâche qui leur est demandée. Le contenu des formations peut être adapté au profil des membres de la commission chargée de l'examen organoleptique. La formation doit notamment porter sur les caractéristiques définies dans le cahier des charges ainsi que sur les défauts et sur leur intensité qui les rend rédhitoires.

Le contenu des formations dispensées sous la responsabilité de l'ODG est évalué par l'organisme de contrôle qui doit également s'assurer que les jurés ont été formés à l'usage du support utilisé au cours de l'examen organoleptique.

L'organisme de contrôle évalue les membres des commissions chargées de l'examen organoleptique et établit annuellement un bilan communicable à chacun d'entre eux et transmis à l'ODG.

L'ODG informe l'organisme de contrôle de toute évolution de la liste des jurés. Les dégustateurs sont choisis par Quali-Bordeaux à partir de la liste des dégustateurs formés proposée par l'ODG.

4.4.2.2 Composition du jury :

L'examen organoleptique est effectué par un jury de 5 dégustateurs choisis par Quali-Bordeaux parmi la liste de dégustateur proposée par l'ODG. 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 collègue 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.

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 disposition 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

Liste des points de contrôle déterminés comme optionnels à la filière applicables :

Code	Catégorie	Points à contrôler
PR 08	Producteur	Règles de Palissage
PR 09	Producteur	Hauteur de feuillage
PR 10	Producteur	Mode de taille
V 04	Vinificateur	TAVNM
V 05	Vinificateur	Entretien du chai et du matériel
V 06	Vinificateur	Matériel interdit
V 11	Vinificateur	Capacité de cuverie
E 01	Eleveur	Aire géographique d'élevage
E 02	Eleveur	Entretien du chai et du matériel
E 03	Eleveur	Durée d'élevage
C 03	Conditionneur	Lieu pour le stockage des vins conditionnés

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
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 S050	Producteur	Non présentation des bulletins d'analyse
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
E 02	Eleveur	Mauvais entretien du chai et du matériel
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 COTES DE BORDEAUX ST MACAIRE - VERSION DU 07/03/2025 DCS QUALI-BORDEAUX V1

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 (Habilitation/Suivi)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
					Mesures de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesures de traitement en 3 ^{ème} constat
PRODUCTION DU RAISIN						
État général d'entretien du vignoble	PR 012	Parcelles à l'abandon *	Habilitation	Refus d'habilitation activité production de raisins		
État général d'entretien du vignoble	PR 012	Parcelles à l'abandon *	Suivi	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la/les parcelle(s) concernée(s) + suspension activité production de raisins Contrôle supplémentaire de l'ensemble des parcelles susceptibles de produire l'AOC concernée avant la récolte suivante Contrôle supplémentaire à échéance du plan d'action validé par l'INAO	Retrait d'habilitation pour activité production de raisins	
Règle de taille (période de taille)	PR S001	Non-respect de la période de taille	Suivi	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la/les parcelle(s) concernée(s) Contrôle supplémentaire de l'ensemble des parcelles susceptibles de produire l'AOC concernée avant la récolte suivante	Retrait d'habilitation pour activité production de raisins	
Installation et plantation du vignoble (analyse sol)	PR S050	Absence d'analyse physico-chimique du sol avant plantation*	suivi	Avertissement Contrôle supplémentaire lors de la prochaine plantation	Avertissement (+ contrôle supplémentaire)	Avertissement (+ Contrôle supplémentaire)
Dispositions particulières de récolte (récolte manuelle et tri pieds)	PR S082	Non-respect des dispositions particulières de récolte : absence de récolte manuelle et tri sur pieds	Suivi	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de production concernée Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité production de raisins (+ contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité production de raisins

Libellé du point de contrôle	Code	Libellé des manquements	Type (Habilitation/Suivi)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
					Mesures de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesures de traitement en 3 ^{ème} constat
Dispositions particulières de récolte (sur-maturité)	PR S086	Non-respect des dispositions particulières de récolte (sur-maturité)	Suivi	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de production concernée Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité production de raisins (+ contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité production de raisins
Inventaire ou registres d'inventaire des parcelles en mesure transitoire	PR S140	Absence ou non-respect d'inventaire ou registre des parcelles en mesures transitoires*	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation pour activité production de raisins Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation activité production de raisins	
Inventaire ou registres d'inventaire des parcelles en mesure transitoire	PR S140	Absence ou non-respect d'inventaire ou registre des parcelles en mesures transitoires*	Suivi	Avertissement Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité production de raisins (+ contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité production de raisins
Interdiction d'application de produit phytosanitaire à action anti-botrytis	PR S170	Application de produit phytosanitaire à action anti-botrytis	Suivi	Avertissement Contrôle supplémentaire au plus tard avant la récolte suivante	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la(les) parcelle(s) concernée(s) (+contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité production de raisins
VINIFICATION						
Réception : nettoyage de la vendange	V S085	Absence de technique de nettoyage de la vendange	Suivi	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de production concernée Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité vinification (+ contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité de vinification
CONTRÔLE ORGANOLEPTIQUE DES PRODUITS						
Conformité organoleptique du lot avant et après conditionnement ou en procédure renforcée	EA 02	<u>Lot acceptable</u> avec défaut organoleptique <u>d'intensité faible ou moyenne</u> conformément au tableau en annexe 1	suivi	Avertissement et contrôle supplémentaire de tous les lots du millésime concerné ou à défaut du millésime suivant	Avertissement et contrôle supplémentaire de tous les lots du millésime concerné ou à défaut du millésime suivant	
Conformité organoleptique du lot avant et après conditionnement ou en procédure renforcée	EA 02	<u>Lot non acceptable</u> avec défaut organoleptique <u>d'intensité forte</u> conformément au tableau en annexe 1	suivi	Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné Contrôle documentaire de la preuve de déclassement du lot		

Libellé du point de contrôle	Code	Libellé des manquements	Type (Habilitation/Suivi)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
					Mesures de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesures de traitement en 3 ^{ème} constat
				Contrôle supplémentaire de tous les lots du millésime concerné ou à défaut du millésime suivant conformément à la procédure renforcée du plan d'inspection		
Obligations déclaratives spécifiques (toutes activités)						
Déclaration préalable d'affectation parcellaire (Liquoreux)				Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles		
Déclaration de revendication pour les vinificateurs				Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles		
Déclaration préalable de retrait ou de conditionnement				Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles		
Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné				Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles		
Déclaration de repli				Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles		
Déclaration de déclassement				Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles		

Annexe 1 : Tableau des modalités de fixation du manquement organoleptique en fonction des avis par chacun des dégustateurs

Nombre d'avis « non acceptable »	Intensité individuelle	Manquement sur lot avant et après conditionnement ou en procédure renforcée
5	4 et 5 fortes	Non acceptable présentant des défauts d'intensité forte
	Autre cas	Acceptable présentant des défauts d'intensité moyenne
	5 faibles	Acceptable présentant des défauts d'intensité faible
4	4 fortes	Non acceptable présentant des défauts d'intensité forte

	3 fortes	Acceptable présentant des défauts d'intensité moyenne
	Autre cas	Acceptable présentant des défauts d'intensité faible
3	3 fortes	Acceptable présentant des défauts d'intensité moyenne
	Autre cas	Acceptable présentant des défauts d'intensité faible
2	Conforme	
1	Conforme	
0	Conforme	