

Plan d'inspection de l'AOC MONTRAVEL

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	Annule et remplace le plan approuvé le 23/02/2018
QBX-I-AOC-MRVL-01	Version 1 ABC 20012	02/07/2024	

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 1

DISPOSITIONS DE CONTRÔLE SPECIFIQUES AU CAHIER DES CHARGES

AOC MONTRAVEL

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 ;

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	Mise en œuvre des contrôles	5
4.1	Répartition du contrôle interne et externe.....	5
4.2	Méthodologie de contrôle	8
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	16
6	Annexe 2	17

1 APPLICATION

1.1 LES OPÉRATEURS

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques concernent les opérateurs du cahier des charges de l'appellation d'origine MONTRAVEL dont l'organisme de défense et de gestion est l'ODG FÉDÉRATION DES VINS DE BERGERAC ET DURAS.

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 MONTRAVEL. 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 MONTRAVEL. 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 MONTRAVEL (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 MONTRAVEL 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 page 8 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 S150 Surface foliaire / kg de raisin	
Vinification	V S083 Pratiques Œnologiques et traitements physiques	➤ Registre de manipulation
	V S086 Traitement physique (thermovinification)	
Elevage / Stockage de vin en vrac	E S083 Pratiques Œnologiques et traitements physiques	➤ Registre de manipulation
	E S110 Régulation thermique des lieux de stockage de vin en vrac	
	EA 02 Conformité organoleptique des produits	
Conditionnement	C S002 Lieu de conditionnement	➤ Registre de conditionnement
	C S100 Lieu de stockage des bouchons	
	C S110 Régulation thermique des lieux de stockage	
	C S115 Durée d'élevage en bouteille	
	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		➤ Déclaration de renonciation à produire ➤ Déclaration préalable d'affectation parcellaire ➤ 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

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	Documentaire	OI	OI	12 mois
Elevage / Stockage de vin en vrac	Documentaire	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 page 8 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

Pas de dispositions spécifiques.

4 MISE EN ŒUVRE DES CONTRÔLES

4.1 RÉPARTITION DU CONTRÔLE INTERNE ET EXTERNE

Les contrôles de la filière AOC MONTRAVEL 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 opérateurs producteurs de raisin	20 % des superficies
VCI	100 % des déclarations de récolte	
Vinification	20 % des opérateurs vinificateurs 100 % des déclarations de revendication	4 % des opérateurs vinificateurs
Elevage / Stockage de vin en vrac	20 % des opérateurs éleveurs membres de l'ODG	4 % des opérateurs éleveurs
Conditionnement	20 % des opérateurs conditionneurs membres de l'ODG	4 % des opérateurs conditionneurs
Contrôle produit :		
Contrôle organoleptique		<u>Contrôle après conditionnement :</u> • Au moins 1 lot conditionné de Montravel blanc chez tous les conditionneurs au grade A pour ce produit. • 100% des lots conditionnés de Montravel blanc chez tous les conditionneurs au grade B pour ce produit. • 100% des lots conditionnés de Montravel Rouge chez tous les conditionneurs au grade A ou B pour ce produit. <u>Contrôle sur vin non conditionné :</u> • 100% des lots avant conditionnement ou expédition pour les produits pour lesquels l'opérateur est au grade C • 2% des lots expédiés en vrac à l'intérieur du territoire national • 100% des lots expédiés en vrac 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.
- **Producteurs de raisin** : Nombre d'opérateurs ayant déposé une déclaration de récolte 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
PRODUCTEUR DE RAISIN				
PR S150	Surface foliaire / kg de raisin	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel et mesure si nécessaire
VINIFICATEUR				
V S083	Pratiques Œnologiques et traitements physiques	Sans objet	Tenue à jour du registre	Contrôle documentaire
V S086	Traitement physique (thermovinification)	Sans objet	Enregistrement des courbes de température	Contrôle documentaire : vérification des fiches de fermentation
ELEVEUR				
E S083	Pratiques Œnologiques et traitements physiques	Sans objet	Tenue à jour du registre de manipulation	Contrôle documentaire du registre de manipulation
E S110	Régulation thermique des lieux de stockage des vins en vrac	Sans objet	Tenue à jour du registre de manipulation	Contrôle visuel des installations
CONDITIONNEUR				
C S002	Lieu de conditionnement	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel de la localisation des chais et Contrôle documentaire : Factures de conditionnement ; registres...
C S100	Lieu de stockage des bouchons	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel des installations
C S110	Régulation thermique des lieux de stockage	Sans objet	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
C S115	Durée d'élevage en bouteille	Sans objet	Tenue à jour du registre de conditionnement	Contrôle documentaire : Registres
OBLIGATIONS DECLARATIVES				
	Déclaration de renonciation à produire	<u>Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles</u>		
	Déclaration préalable d'affectation parcellaire	<u>Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles</u>		
	Déclaration de revendication	<u>Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles</u>		
	Déclaration déclassément	<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 rédhitoires.

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, l'opérateur qui souhaite en bénéficier doit se déclarer auprès de Quali-Bordeaux en joignant son registre de conditionnement de l'année écoulée. Quali-Bordeaux, après étude, identifie pour l'année en cours, les opérateurs continus et semi-continus.

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 4.3.7), 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

De 9 à 12 points, l'opérateur est au grade **A** pour le produit concerné. 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** pour le produit concerné. A ce grade, tous les lots conditionnés par l'opérateur seront contrôlés.

De 5 à 0 points, l'opérateur est au grade **C** pour le produit concerné. 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.

4.3.5 Contrôle des lots après conditionnement (procédure standard) :

Cette procédure s'applique aux produits des 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 en dernier recours 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 et 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 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 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 avvertir Quali-Bordeaux qui procédera à la dépose et à la repose des scellés.

4.3.7 Procédure renforcée :

Cette procédure s'applique pour :

- Les produits des opérateurs au grade **C** dès notification de ce grade par l'INAO ;
- 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 et 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 de 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 Déroutement 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 et l'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**

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

Code	Catégorie	Points à contrôler
PR 04	Producteur	Règles de proportion à l'exploitation
PR 08	Producteur	Règles de Palissage
PR 09	Producteur	Hauteur de feuillage
PR 10	Producteur	Mode de taille
V 04	Vinificateur	TAVNM
V 06	Vinificateur	Matériel interdit
V 07	Vinificateur	Règles d'assemblage
V 11	Vinificateur	Capacité de cuverie
V 12	Vinificateur	Revendication du VCI
V 13	Vinificateur	Tenue à jour du registre VCI
V 14	Vinificateur	Destruction VCI Non revendiqué
V 15	Vinificateur	Stockage des VCI et absence de conditionnement
E 01	Eleveur	Aire géographique d'élevage
E 03	Eleveur	Durée d'élevage
OVIT 1	ODG	Volume Complémentaire individuelle - Transmission du tableau
OVIT 2	ODG	Volume Complémentaire individuelle - Véracité des éléments

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
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 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
C S100	Conditionneur	Lieu de stockage des bouchons non identifié



RÉPERTOIRE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS DE L'AOC MONTRAVEL VERSION DU 25/03/2024 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)	Nécessité de fournir à l’OI un plan d’action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
							Mesures de traitement en 2 ^{ème} 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								
Mode de conduite pour vignes en mesures transitoires (Surface foliaire / kg de raisin)	PR S150	Non-respect du poids de récolte à la surface externe de couvert végétal (SECV/PR)	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l’AOC pour la/les parcelle(s) concernée(s)	Contrôle supplémentaire	Retrait d’habilitation pour activité production de raisins	
VINIFICATION								
Pratiques œnologiques et/ou traitements physiques	V S083	Non-respect des pratiques œnologiques et/ou traitements physiques	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l’AOC pour la part de production concernée	Contrôle supplémentaire	Retrait d’habilitation activité de vinification	
Pratiques œnologiques et/ou traitements physiques	V S086	Recours à traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C	Suivi	oui	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
ÉLEVAGE/STOCKAGE DES VINS EN VRAC								
Pratiques œnologiques et/ou traitements physiques	E S083	Non-respect des pratiques œnologiques et/ou traitements physiques	Suivi	oui	Retrait du bénéfice de l’AOC pour le lot concerné	Contrôle supplémentaire	Retrait d’habilitation pour activité élevage/stockage de vin en vrac	
Dispositions relatives au stockage des vins en vrac	E S110	Absence ou non-respect de la régulation thermique des lieux de stockage des vins en vrac	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d’habilitation activité élevage/stockage de vin en vrac (+ contrôle supplémentaire)	Retrait d’habilitation activité élevage/stockage de vin en vrac
CONDITIONNEMENT								

Libellé du point de contrôle	Code	Libellé des manquements	Type (Habilitation/ Suivi)	Nécessité de fournir à l'OI un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
							Mesures de traitement en 2 ^{ème} 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)
Dispositions relatives au conditionnement (lieu)	C S002	Non-respect du lieu de conditionnement	Suivi	oui	Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné et contrôle documentaire de la preuve de déclassement du lot	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité conditionnement (+ contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité conditionnement
Dispositions relatives au conditionnement (bouchon)	C S100	Non-respect du lieu de stockage des bouchons*	Suivi	oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité conditionnement (+ contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité conditionnement
Dispositions relatives aux lieux de stockage des vins conditionnés	C S110	Absence ou non-respect de la régulation thermique des lieux de stockage des vins conditionnés	Suivi	oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité conditionnement (+ contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité conditionnement
Durée d'élevage en bouteille avant date de commercialisation	C S115	Non-respect de la durée d'élevage des vins conditionnés	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité conditionnement (+ contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité conditionnement
CONTRÔLE ORGANOLEPTIQUE DES PRODUITS								
Conformité organoleptique du lot en vrac avant expédition ou contrôle avant conditionnement en cas de procédure renforcée	EA 02	<u>Lot acceptable</u> avec défaut organoleptique <u>d'intensité faible</u> conformément au tableau en annexe 1	Suivi	oui	Avertissement ET Contrôles supplémentaires : - sur tous les lots conditionnés (pour les opérateurs en grade B) - sur tous les lots avant expédition et avant conditionnement (pour les opérateurs en grade C) Retrait de 1 point	A l'occasion du contrôle supplémentaire	Avertissement ET Contrôles supplémentaires : - sur tous les lots conditionnés (pour les opérateurs en grade B) - sur tous les lots avant expédition et avant conditionnement (pour les opérateurs en grade C) Retrait de 1 point	Avertissement ET Contrôles supplémentaires : - sur tous les lots conditionnés (pour les opérateurs en grade B) - sur tous les lots avant expédition et avant conditionnement (pour les opérateurs en grade C) Retrait de 1 point
Conformité organoleptique du lot en vrac avant expédition ou contrôle avant conditionnement en cas de procédure renforcée	EA 02	<u>Lot non acceptable</u> avec défaut organoleptique <u>d'intensité moyenne</u> conformément au tableau en annexe 1	Suivi	oui	Avertissement avec obligation de conservation du lot concerné pour contrôle supplémentaire	Contrôle supplémentaire du lot concerné	Retrait du bénéfice de l'AOC du lot concerné et contrôle documentaire de la preuve de déclassement du lot	

Libellé du point de contrôle	Code	Libellé des manquements	Type (Habilitation/ Suivi)	Nécessité de fournir à l'OI un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
							Mesures de traitement en 2 ^{ème} 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)
					ET Contrôles supplémentaires : - sur tous les lots conditionnés (pour les opérateurs en grade B) - sur tous les lots avant expédition et avant conditionnement (pour les opérateurs en grade C) Retrait de 3 points		ET Contrôles supplémentaires : - sur tous les lots conditionnés (pour les opérateurs en grade B) - sur tous les lots avant expédition et avant conditionnement (pour les opérateurs en grade C) Retrait de 3 points	
Conformité organoleptique du lot en vrac <u>avant expédition ou contrôle avant conditionnement en cas de procédure renforcée</u>	EA 02	<u>Lot non acceptable</u> avec défaut organoleptique <u>d'intensité forte</u> conformément au tableau en annexe 1	suivi	oui	Retrait du bénéfice de l'AOC du lot concerné ET Contrôles supplémentaires : - sur tous les lots conditionnés (pour les opérateurs en grade B) - sur tous les lots avant expédition et avant conditionnement (pour les opérateurs en grade C) Retrait de 6 points	Contrôle documentaire de la preuve de déclassement du lot		
Conformité organoleptique du lot <u>après conditionnement</u>	EA 02	<u>Lot acceptable</u> avec défaut organoleptique <u>d'intensité faible</u> conformément au tableau en annexe 1	Suivi	oui	Avertissement ET Contrôles supplémentaires : - sur tous les lots conditionnés (pour les opérateurs en grade B) - sur tous les lots avant	A l'occasion du contrôle supplémentaire	Avertissement ET Contrôles supplémentaires : - sur tous les lots conditionnés (pour les opérateurs en grade B) - sur tous les lots avant	

Libellé du point de contrôle	Code	Libellé des manquements	Type (Habilitation/ Suivi)	Nécessité de fournir à l'OI un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
							Mesures de traitement en 2 ^{ème} 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 tous les lots avant expédition et avant conditionnement (pour les opérateurs en grade C) Retrait de 1 points		expédition et avant conditionnement (pour les opérateurs en grade C) Retrait de 1 points	
Conformité organoleptique du lot <u>après conditionnement</u>	EA 02	<u>Lot acceptable</u> avec défaut organoleptique <u>d'intensité moyenne</u> conformément au tableau en annexe 1	Suivi	oui	Avertissement ET Contrôles supplémentaires : - sur tous les lots conditionnés (pour les opérateurs en grade B) - sur tous les lots avant expédition et avant conditionnement (pour les opérateurs en grade C) Retrait de 3 points	A l'occasion du contrôle supplémentaire	Avertissement ET Contrôles supplémentaires : - sur tous les lots conditionnés (pour les opérateurs en grade B) - sur tous les lots avant expédition et avant conditionnement (pour les opérateurs en grade C) Retrait de 3 points	
Conformité organoleptique du lot <u>après conditionnement</u>	EA 02	<u>Lot non acceptable</u> avec défaut organoleptique <u>d'intensité forte</u> conformément au tableau en annexe 1	Suivi	oui	Retrait du bénéfice de l'AOC du lot concerné et contrôle documentaire de la preuve de déclassement du lot ET Contrôles supplémentaires : - sur tous les lots conditionnés (pour les opérateurs en grade B) - sur tous les lots avant expédition et avant conditionnement (pour les opérateurs en grade C)	Contrôle documentaire de la preuve de déclassement du lot		

Libellé du point de contrôle	Code	Libellé des manquements	Type (Habilitation/ Suivi)	Nécessité de fournir à l'OI un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
							Mesures de traitement en 2 ^{ème} 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)
					Retrait de 6 points			
Obligations déclaratives spécifiques (toutes activités)								
Déclaration préalable d'affectation parcellaire		Cf Op2, RTM Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles						
Déclaration de revendication pour les vinificateurs		Cf Op2, RTM Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles						
Déclaration préalable de retrait ou de conditionnement		Cf Op2, RTM Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles						
Déclaration de renonciation à produire		Cf Op2, RTM Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles						
Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné		Cf Op2, RTM Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles						
Déclaration de repli		Cf Op2, RTM Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles						
Déclaration de déclassement		Cf Op2, RTM 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 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)		

Annexe 2 : Tableau des modalités de modulation de la pression de contrôle en fonction de l'indice de confiance de l'opérateur

Grade	Indice de confiance	Pression de contrôle
A	De 12 à 9 points	-Contrôles aléatoires pour les vins blancs conditionnés tels que prévus dans le plan de contrôle (pas de contrôle supplémentaire) -Contrôle de tous les lots de vin rouge conditionnés - 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.
B	De 8 à 6 points	Contrôle de tous les lots après conditionnement
C	De 5 à 0 points	Contrôles supplémentaires de tous les lots avant conditionnement ou expédition en vrac

