

Plan d'inspection de l'AOC SAINT EMILION GRAND CRU

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	
QBX-I-AOC-SEGC-01	DCS AOC SAINT EMILION GRAND CRU Version 2	19/06/2023	Annule et remplace le plan approuvé le : 28/07/2022

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 SAINT EMILION GRAND CRU

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 ;
Version 2	Mise à jour des points de contrôle (MAE ; certification environnementale) ;

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	7
4.3	Organisation du contrôle des produits	9
4.3.1	Finalité de l'examen organoleptique :.....	9
4.3.2	Définition d'un lot :	9
4.3.3	Obligations déclaratives de conditionnement d'un lot :.....	9
4.3.4	Contrôle des lots après conditionnement (procédure standard) :	9
4.3.5	Procédure renforcée :	10
4.4	Examen organoleptique	11
4.4.1	Organisation des séances :.....	11
4.4.2	Fonctionnement des commissions de dégustation :.....	11
4.4.3	Déroulement des séances de dégustations :.....	12
4.4.4	Avis du jury :	12
4.5	Examen analytique	12
4.6	Résultat de l'examen analytique et organoleptique	13
5	Annexe 1.....	14
6	Annexe 2.....	15

1 APPLICATION

1.1 LES OPÉRATEURS

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques concernent les opérateurs du cahier des charges de l'appellation d'origine SAINT EMILION GRAND CRU dont l'organisme de défense et de gestion est l'ODG CONSEIL DES VINS DE SAINT EMILION.

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 SAINT EMILION GRAND CRU. 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 SAINT EMILION GRAND CRU. 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 SAINT EMILION GRAND CRU (contenants de plus de 60l), indépendamment de la durée d'élevage prévue par le cahier des charges, destinés au conditionnement.

Activité concernée : Stockage de vin non conditionné pendant ou après la période d'élevage définie par le cahier des charges.

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
	Elevage
Eleveur	Elevage
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 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 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 Règle de taille (période de taille)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Registre des parcelles en mesure transitoire ➤ Analyse avant plantation ➤ Enregistrement de l'IFT
	PR S020 Evacuation des pieds morts de la parcelle	
	PR S070 Calcul de l'IFT	
	PR S087 Absence d'apport de terre exogène	
	PR S140 Registres d'inventaire des parcelles en mesure transitoire	
	PR S160 Matériel interdit	
	PR 12 Etat général d'entretien du vignoble	
Conditionnement	C S002 Lieu de conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Registre de conditionnement ➤ Factures de conditionnement ➤ Déclarations de conditionnement
	C S090 Date de conditionnement	
	C S130 Type de contenant	
	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 ➤ Déclaration de repli ➤ Déclaration de déclassement ➤ Déclaration de remaniement des parcelles ➤ 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	Documentaire	OI	OI	12 mois
Elevage	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 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**

Pas de dispositions spécifiques.

4 **MISE EN ŒUVRE DES CONTRÔLES**

4.1 **RÉPARTITION DU CONTRÔLE INTERNE ET EXTERNE**

Les contrôles de la filière AOC SAINT EMILION GRAND CRU 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 par AOC
Contrôle des conditions de production		
Production de raisin	10% des opérateurs	20% des superficies par an
VCI	100% des déclarations de récolte	
Irrigation	16% des opérateurs potentiellement irrigants 16% des superficies irriguées	4% des opérateurs potentiellement irrigants 4% des superficies irriguées
Vinification	100% des déclarations de revendication 6% des vinificateurs par an	4% des vinificateurs par an
Elevage	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		
Contrôle organoleptique		<p><u>Contrôle après conditionnement :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 100% des lots conditionnés • 10% des lots prélevés 6 ans après l'année de récolte <p><u>Contrôle sur vin non conditionné :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 100% des vins vendus en vrac avec conditionnement en bouteille à la propriété • 100% des lots avant conditionnement pour les produits pour lesquels l'opérateur est en procédure renforcée
Contrôle analytique		<ul style="list-style-type: none"> • 10% des lots prélevés • 20% des lots avant et après conditionnement pour les vins contrôlés en procédure renforcée

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 pour l'une des AOC l'année 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 S020	Evacuation des pieds morts de la parcelle	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
PR S070	Calcul de l'IFT	Sans objet	Enregistrement de l'IFT pour chaque campagne	Contrôle documentaire : Enregistrements de l'opérateur
PR S087	Absence d'apport de terre exogène	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
PR S140	Registres d'inventaire des parcelles en mesure transitoire	Documentaire	Tenue à jour du registre	Contrôle documentaire : Registre présent et renseigné
PR S160	Matériel interdit	Sans objet	Conservation des factures	Contrôle visuel ou Contrôle documentaire : Factures Et/ou Contrat de prestation de service.
<i>PR 12</i>	<i>Etat général d'entretien du vignoble</i>	<i>Contrôle visuel</i>	<i>Sans objet</i>	<i>Contrôle visuel</i>
CONDITIONNEUR				
C S002	Lieu de conditionnement	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel de la localisation des chais et Contrôle documentaire : Factures de conditionnement ; registres...

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 S090	Date de conditionnement	Sans objet	Tenue à jour du registre de conditionnement	Contrôle documentaire du registre de conditionnement
C S130	Type de contenant	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
OBLIGATIONS DECLARATIVES				
	Déclaration de revendication	<u>Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles</u>		
	Déclaration déclasserment	<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 conditionnement	<u>Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles</u>		
	Remaniement de parcelle	<u>Cf Op2 et PR26 Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles</u>		
	Déclaration « 'd'irrigabilité » et déclaration d'irrigation	Cf PR16 Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles		
	Registre d'irrigation	Cf PR16 Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles		

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 réhivitoires.

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 le conditionneur dans le respect de ce principe.

4.3.3 Obligations déclaratives de conditionnement d'un lot :

Conformément au cahier des charges de l'appellation, les opérateurs déclarent tous leurs conditionnements de lots 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.

Pour les opérateurs en procédure renforcée, 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 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 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, l'acide malique.

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-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.

4.3.4.2 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.

4 bouteilles supplémentaires pourront être identifiées pour le contrôle d'aptitude au vieillissement. Ces bouteilles sont conservées sous la responsabilité de 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.

4.3.5 Procédure renforcée :

Cette procédure s'applique pour :

- 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 vendus en vrac en vue de leur conditionnement à la propriété (Rendu-mise) ;

Tout opérateur concerné par cette procédure doit obligatoirement déclarer son intention de conditionnement 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.

Les prélèvements se font de manière aléatoire en cuve avant le conditionnement.

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 conditionné avant le résultat du contrôle.

4.3.5.1 Modalités du prélèvement :

Le préleveur réalise 4 échantillons par prélèvement sur un des contenants du lot déclaré par l'opérateur choisi aléatoirement par Quali-Bordeaux. Les vins doivent être assemblés et logés en cuve. 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.

Après conditionnement, 2 bouteilles supplémentaires pourront être identifiées pour un contrôle analytique, 4 bouteilles supplémentaires pourront être identifiées pour le contrôle d'aptitude au vieillissement. Ces bouteilles sont conservées sous la responsabilité de l'opérateur.

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.

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 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 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 et l'acide malique.

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 optionnels à la filière applicables :

Code	Catégorie	Points à contrôler	Applicable
OP 08	Producteur	Certification environnementale	Oui
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
PR 26	Producteur	Déclaration préalable de travaux (disposition agro-environnementale type n°8)	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
E 01	Eleveur	Aire géographique d'élevage	Oui
E 02	Eleveur	Entretien du chai et du matériel	Oui
E 03	Eleveur	Durée d'élevage	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
OVIT 4	ODG	Remaniement de parcelle	Oui

6 ANNEXE 2

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

Code	Catégorie	Manquement anomalie
OP 08	Producteur	Non présentation d'un certificat ou d'une preuve d'engagement dans une certification environnementale
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 S020	Producteur	Présence de pieds morts stockés sur la parcelle
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 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



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

REPERTOIRE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS DE L'AOC SAINT-EMILION GRAND CRU -VERSION DU 06/02/2023
(DCS-QUALI-BORDEAUX V2)

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								
Registre d'inventaire des parcelles en mesure transitoire	PRS140	RTM des DCC tout SIQO, Op3 *						

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 d'apport de terre exogène	PRS087	Apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée	Suivi	oui	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation activité production de raisins	
Période de taille	PRS001	Non-respect de la période de taille *	Suivi	oui	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 Suspension d'habilitation activité production de	Contrôle supplémentaire à échéance du plan d'action avant la récolte et contrôle supplémentaire à la campagne suivante	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)
					raisins (contrôle supplémentaire)			
Calcul et enregistrement de l'IFT (Indicateur de fréquence de traitement phytosanitaire)	PRS070	Absence du calcul et/ou d'enregistrement 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)
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)	
Matériel interdit	PR S160	Utilisation de foulobenne	Suivi	oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité vinification (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité vinification
VINIFICATION								
ELEVAGE								
Conformité organoleptique du vin <u>non conditionné</u> à l'AOC (<i>lot vendu en vrac avec conditionnement à la propriété « Rendu-mise » ou lot en procédure renforcée</i>)	EA02	Vin non <u>acceptable</u> avec défauts d'intensité faible ou moyenne conformément au tableau en annexe	Suivi	oui	Avertissement avec obligation de conservation et de mise en conformité du lot concerné Et Contrôles supplémentaires systématiques des 6 lots suivants	Contrôle supplémentaire organoleptique et analytique du lot	Avertissement avec obligation de conservation et de mise en conformité du lot concerné Et Contrôles supplémentaires systématiques des 6 lots suivants présentés avant leur	Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné Et Contrôles supplémentaires systématiques des 6 lots suivants présentés avant leur conditionnement conformément à 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)
					présentés avant leur conditionnement conformément à la "procédure renforcée" définie dans le plan d'inspection durant un an à compter de la réception de la décision		conditionnement conformément à la "procédure renforcée" définie dans le plan d'inspection durant un an à compter de la réception de la décision <i>(Contrôle supplémentaire organoleptique et analytique du lot)</i>	renforcée" définie dans le plan d'inspection durant un an à compter de la réception de la décision
Conformité organoleptique du vin <u>non conditionné</u> à l'AOC (<i>lot vendu en vrac avec conditionnement « Rendu-mise » à la propriété ou lot en procédure renforcée</i>)	EA2	Vin <u>non acceptable</u> :avec défauts d'intensité forte conformément au tableau en annexe	Suivi	oui	Retrait du bénéfice de l'AOC du lot concerné Et Contrôles supplémentaires systématiques des 6 lots suivants présentés avant leur conditionnement conformément à la "procédure renforcée"	A l'occasion du contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'AOC du lot concerné Et Contrôles supplémentaires systématiques des 6 lots suivants présentés avant leur conditionnement conformément à la "procédure renforcée" définie dans le plan d'inspection durant	

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)
					définie dans le plan d'inspection durant un an à compter de la réception de la décision		un an à compter de la réception de la décision	
CONDITIONNEMENT								
Dispositions relatives au conditionnement	CS002	Non-respect du lieu de conditionnement	Habilitation	oui	Refus d'habilitation activité conditionnement			
	CS002	Non-respect du lieu de conditionnement	Suivi	oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité conditionnement (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité conditionnement
Dispositions relatives au conditionnement	CS090	Non-respect de la date de conditionnement	Suivi	oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité conditionnement (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité conditionnement
Type de contenant	CS130	Non-respect du type de contenant	Suivi	oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité conditionnement (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité conditionnement

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)
Conformité organoleptique du vin <u>après conditionnement</u> à l'AOC concernée (<i>lot après conditionnement</i>)	EA2	Vin <u>acceptable</u> défauts d'intensité faible ou moyenne conformément au tableau en annexe	Suivi	oui	Avertissement Et Contrôles supplémentaires systématiques des 6 lots suivants présentés avant leur conditionnement conformément à la "procédure renforcée" définie dans le plan d'inspection durant un an à compter de la réception de la décision	Lors du contrôle supplémentaire	Avertissement Et Contrôles supplémentaires systématiques des 6 lots suivants présentés avant leur conditionnement conformément à la "procédure renforcée" définie dans le plan d'inspection durant un an à compter de la réception de la décision	
	EA2	Vin <u>non acceptable</u> : avec défauts d'intensité forte conformément au tableau en annexe	Suivi	oui	Retrait du bénéfice de l'AOC du lot concerné Et Contrôles supplémentaires systématiques des 6 lots suivants présentés avant leur conditionnement	Lors du contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'AOC du lot concerné Et Contrôles supplémentaires systématiques des 6 lots suivants présentés avant leur conditionnement conformément à 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)
					conformément à la "procédure renforcée" définie dans le plan d'inspection durant un an à compter de la réception de la décision		renforcée" définie dans le plan d'inspection durant un an à compter de la réception de la décision	
Obligations déclaratives spécifiques (toutes activités)								
Déclaration de remaniement des parcelles						RTM des DCC AOC viticoles, Op2		
Déclaration de revendication pour les vinificateurs						RTM des DCC AOC viticoles, Op2		
Déclaration préalable de retrait ou de conditionnement						RTM des DCC AOC viticoles, Op2		
Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné						RTM des DCC AOC viticoles, Op2		
Déclaration de repli						RTM des DCC AOC viticoles, Op2		
Déclaration de déclassement						RTM des DCC AOC viticoles, Op2		

Tableau : 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 (procédure renforcée)	Manquement sur vin après conditionnement
----------------------------------	------------------------	---	--

5	4 et 5 fortes	Non acceptable présentant des défauts d'intensité forte	Non acceptable présentant des défauts d'intensité forte
	Autre cas	Non acceptable présentant des défauts d'intensité moyenne	Acceptable présentant des défauts d'intensité moyenne
	5 faibles	Non acceptable présentant des défauts d'intensité faible	Acceptable présentant des défauts d'intensité faible
4	4 fortes	Non acceptable présentant des défauts d'intensité forte	Non acceptable présentant des défauts d'intensité forte
	3 fortes	Non acceptable présentant des défauts d'intensité moyenne	Acceptable présentant des défauts d'intensité moyenne
	Autre cas	Non acceptable présentant des défauts d'intensité faible	Acceptable présentant des défauts d'intensité faible
3	3 fortes	Non acceptable présentant des défauts d'intensité moyenne	Acceptable présentant des défauts d'intensité moyenne
	Autre cas	Non acceptable présentant des défauts d'intensité faible	Acceptable présentant des défauts d'intensité faible
2	Conforme		
1	Conforme		
0	Conforme		