

Sas SIQOCERT

Capital social : 157 000 € ; 132/134 route de Dijon 21200 BEAUNE

Tel : 03.80.25.09.50 / Fax : 03.80.24.63.23

SIREN : 500 667 662

VERSION APPROUVEE LE 2 OCTOBRE 2014

PLAN DE CONTROLE DE L'IGP « SAINTE MARIE LA BLANCHE »

version	Date	Evolution	Elaboration	Rédaction	Approbation
PCSMB-01	24/11/2011		ICONE SAS	Cyril HERICOURT de	13 décembre 2011
PC SMB-01	Juin 2014		SIQOCERT	Cyril HERICOURT de	

SOMMAIRE

Préambule : présentation de l'ODG	3
I°) Organisation des Contrôles	4
A° Identification et habilitation des opérateurs	4
B° Contrôles relatifs au cahier des charges	5
1) autocontrôle.....	5
2) contrôle interne	5
3) contrôle externe.....	6
C° contrôle du fournisseur	7
1) Evaluation initiale du fournisseur	7
2) Condition de maintien, retrait ou suspension de l'habilitation du fournisseur	7
3) Contrôle annuel du fournisseur	8
D° Répartition et fréquences des contrôles	9
II°) Modalités des contrôles du cahier des charges.....	10
III°) Modalités d'organisation du contrôle « produits »	14
A° Prélèvements	14
1) Obligations déclaratives des opérateurs.....	14
2) Fréquence et réalisation des prélèvements	15
2.1 Méthode d'échantillonnage	15
2.2 Cas particulier : les vins élevés après conditionnement.....	16
2.3 Nombre d'échantillons prélevés.....	16
3) Contrôle lors des prélèvements	16
B° Examens analytiques et organoleptiques	17
1) Examens analytiques des lots prélevés	17
2) Examens organoleptiques des lots prélevés	18
2.1 Déroulement des examens organoleptiques.....	18
2.2 Acceptabilité du produit	18
2.3 Résultats des examens organoleptiques	19
IV°) Rapports de contrôle et fiches de manquement	20
A° transmission à SIQOCERT des manquements constatés en interne	20
B° Gestion des rapports de contrôle et fiches de manquement en contrôle externe	20
1) contestation des résultats	20
2) mesures correctrices	20
3) mesures correctives	21
V°) Traitement des manquements	22
A° classification des manquements	22
B° suites aux manquements	23
C° comité de certification	23
D° recours et appel	24
VI°) Grille de traitement des manquements	25

Préambule : Présentation de l'ODG

L'Association des Coteaux Burgonds gère trois IGP : IGP « Coteaux de l'Auxois », IGP « Sainte-Marie-la-Blanche » et IGP « Saône et Loire ».

L'IGP s'étend sur le sud de la Côte-d'Or, elle regroupe 4 opérateurs, tous en cave particulière, pour une production annuelle de 500 hl

Pour la mise en œuvre des contrôles internes, l'ODG s'appuie sur la Confédération des Appellations et des Vignerons de Bourgogne (CAVB).

SIQOCERT adresse le plan à l'ODG qui le communique à ses opérateurs.

I - ORGANISATION DES CONTROLES

A- IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

Tout nouvel opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la transformation, l'élaboration ou le conditionnement d'un vin en IGP « Sainte Marie la Blanche » est tenu de déposer une déclaration d'identification en vue de son habilitation, auprès du syndicat des Coteaux Burgonds, par toute forme de transmission signée avec accusé de réception.

La réception et l'enregistrement de la déclaration d'identification sont réalisés par la CAVB sous la responsabilité de l'ODG.

La déclaration d'identification comporte notamment :

- Une fiche d'identification précisant l'identité, les activités et le(s) chai(s) de l'opérateur;
- Un engagement à respecter les dispositions du(es) cahier(s) des charges (CDC) et d'accepter les contrôles ainsi que leur coût, à réaliser des autocontrôles et se soumettre aux contrôles prévus par le plan de contrôle, à supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés, à accepter de figurer sur la liste des opérateurs, à informer l'ODG de toute modification le concernant ou affectant sa structure de production ;
- Un plan de cave entendu comme la description du lieu d'entrepôt : capacité de cuverie totale (vinification+élevage), nombre et type de contenants et le cas échéant une explication sur le système d'identification des contenants ;
- Un relevé parcellaire mis à jour (fiche CVI) ;

La déclaration d'identification doit être déposée auprès de la CAVB au plus tard :

- Le 15 mai pour un opérateur souhaitant être habilité en tant que producteur de raisins et/de moûts pour la récolte de l'année ;
- Le 1^{er} août pour un opérateur souhaitant être habilité en tant que vinificateur pour les vins de l'année ;
- Un mois avant le début de l'activité pour un opérateur souhaitant être habilité en tant que assembleur et/ou conditionneur.

La CAVB examine la complétude de la déclaration d'identification. Si la déclaration est incomplète, il la retourne à l'opérateur dans les 15 jours ouvrés suivant la réception.

La CAVB effectue les vérifications mentionnées dans la partie modalités de contrôle. Cette partie précise les points à contrôler en vue de l'habilitation et leurs modalités de contrôle.

Suite à ces vérifications, la CAVB transmet ses observations ainsi qu'une copie de la déclaration d'identification à SIQOCERT dans les quinze jours ouvrés suivant la réception de la déclaration complète.

A réception de la déclaration d'identification en vue de l'habilitation et des pièces complémentaires transmises par la CAVB, le comité de certification de SIQOCERT rend une décision relative à l'habilitation selon les délais et modalités définis dans son règlement intérieur.

L'opérateur est informé en cas de refus d'habilitation motivé, dans un délai de quinze jours. En cas de refus partiel, il est informé de la portée de l'habilitation en termes d'activités. La CAVB et l'INAO en sont également informés dans le même délai.

SIQOCERT fait la mise à jour de la liste des opérateurs habilités et l'adresse par messagerie à l'ODG et à l'INAO dans les conditions et périodicités prévues dans le cadre de l'échange de données informatiques

La liste des opérateurs habilités est consultable auprès de l'INAO et de l'ODG et de la CAVB. SIQOCERT tient à disposition la liste des opérateurs dont il assure le contrôle.

L'opérateur informe la CAVB de toute modification de son outil de production

En cas de modification majeure de l'outil de production, une nouvelle procédure d'habilitation doit être engagée. Est notamment considérée comme une modification majeure :

- La diminution ou l'augmentation de plus de 30% du parcellaire de l'opérateur ;
- Un changement de bâtiments de vinification ou de conditionnement ;
- La fusion entre deux opérateurs ou l'absorption d'un opérateur par un autre ;
- L'exercice d'une nouvelle activité.

Le refus, le retrait ou la suspension d'habilitation empêche l'opérateur de réaliser les opérations pour lesquelles il l'a demandée. Le refus, le retrait ou la suspension de l'habilitation peut être partielle et ne concerner qu'une partie des opérations pour lesquelles l'opérateur l'avait demandée initialement.

En outre, l'ODG doit informer SIQOCERT de tout arrêt d'activité ou modifications portées à sa connaissance par les opérateurs.

B. CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES

Le contrôle des conditions de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement et le contrôle des produits comportent l'autocontrôle, le contrôle interne et le contrôle officiel du respect du cahier des charges appelé « contrôle externe ». Ce dernier est assuré par SIQOCERT

1 AUTOCONTROLE :

Tout opérateur doit procéder à des autocontrôles sur sa propre activité selon les modalités fixées au chapitre 3 du présent plan. A ce titre, les opérateurs doivent respecter les obligations déclaratives inscrites dans les cahiers des charges des IGP revendiquées ainsi que dans la réglementation générale des IGP. Les documents afférents à ces obligations doivent être conservés pendant 5 ans sauf exception notée dans le présent plan.

2 CONTROLE INTERNE :

Le syndicat des Coteaux Burgonds par le présent plan met en place une procédure de contrôle interne auprès de ses membres et de tout autre opérateur habilité volontaire selon les modalités fixées au chapitre 3 du présent plan et celles de la directive INAO DIR 2007 03 en vigueur.

Ce contrôle peut donner lieu à des mesures correctrices. Selon les modalités fixées au chapitre 5. A. 1) a), l'ODG informe SIQOCERT aux fins de déclenchement de contrôles externes.

Le syndicat des Coteaux Burgonds a décidé de mutualiser ses moyens pour l'organisation du contrôle interne au sein de La Confédération des Appellations et des Vignerons de Bourgogne.

Elle assure pour le compte de l'ODG un certain nombre de missions précisées dans ses statuts.

Les contrôles documentaires sont réalisés par les services administratifs de la CAVB.

3 CONTROLE EXTERNE :

SIQOCERT réalise le contrôle externe selon les modalités, les méthodologies et les fréquences fixées au chapitre 3 du présent plan. Le contrôle externe est constitué :

- du contrôle des produits et du contrôle du respect des points des cahiers des charges ainsi que de la réglementation transversale applicables aux IGP.
- de la vérification de l'effectivité et des résultats de l'autocontrôle et du contrôle interne ;
- du suivi des actions correctrices et correctives.

Les contrôles effectués par SIQOCERT se font sous la responsabilité de son directeur et du responsable

« audits ». Les contrôles sont exercés par les salariés de SIQOCERT. SIQOCERT peut sous-traiter ces contrôles à des sous traitants dûment mandatés et acceptés par les ODG concernés.

Ces personnes ne sont pas liées à une partie directement engagée dans la production, la transformation, l'élaboration ou le conditionnement d'un produit revendiquant l'IGP concerné par le présent plan.

Les contrôles s'effectuent sans prise de rendez vous avec l'opérateur sauf si les circonstances l'exigent.

Il est rappelé que l'opérateur s'étant engagé lors de son identification à se soumettre au contrôle, le refus manifeste de fixer un rendez vous, l'absence injustifiée le jour du contrôle et l'obstruction à la réalisation d'un contrôle entraîne un manquement étudié par le comité de certification en vue du prononcé d'une éventuelle sanction.

Tout contrôle donne lieu à la rédaction d'un rapport de contrôle ou d'audit et le cas échéant d'une ou de plusieurs fiches de manquements (sur leur transmission, voir chapitre sur le traitement des manquements). Ces documents sont définis dans les procédures et/ou instructions en vigueur au sein du système qualité de SIQOCERT.

C. LE CONTROLE DU FOURNISSEUR

1. Evaluation initiale du fournisseur

SIQOCERT procède à l'évaluation initiale de l'ODG candidat à la certification après que la phase d'acceptabilité de sa demande ait reçue un avis favorable de la part de la présidence et du comité de certification.

L'évaluation est basée sur la capacité de l'ODG à respecter les critères du plan de contrôle élaboré pour les produits certifiés. Elle peut être programmée avant que le plan de contrôle ait été validé par l'INAO et est basée dans ce cas sur la dernière version acceptée par l'ODG et validée par le comité de certification. Ces critères seront complétés par les points définis dans les instructions internes au système qualité de SIQOCERT.

L'évaluation initiale donne lieu à la rédaction d'un rapport précisant la conformité aux critères audités. Les conclusions du rapport sont présentées ensuite au comité de certification. Au vu des informations recueillies pendant le processus d'évaluation, le comité de certification statue sur l'habilitation de l'ODG et peut ainsi :

- habiliter l'ODG. Dans ce cas la structure est reconnue au titre de fournisseur de la certification. Un certificat, précisant notamment la portée de la certification octroyée, est émis et transmis à l'ODG. Dans le cas d'une structure ayant formulé sa demande avant que sa reconnaissance en tant qu'ODG ait été actée par l'INAO, il est précisé que l'habilitation octroyée ne prend effet qu'à compter de la reconnaissance officielle de l'ODG par l'institut. Si la structure n'est pas reconnue ODG par l'INAO, l'habilitation octroyée est caduque, et devra donner lieu à une nouvelle demande de certification de la part du candidat dès lors que celui-ci aura régularisé son statut au niveau des instances officielles. L'habilitation du fournisseur déclenche la phase d'habilitation des opérateurs. A noter que cette dernière ne peut démarrer qu'après validation du plan de contrôle par l'INAO.
- refuser **l'habilitation**. Dans ce cas, les critères sur lesquels est basé le refus sont notifiés à l'ODG. Il est précisé sur la notification les conditions préalables à une nouvelle étude par le comité de certification. L'INAO est informé du refus dans un délai de 15 jours

2. Conditions de maintien, suspension et retrait d'habilitation du fournisseur

Une fois la demande de certification auprès de SIQOCERT aboutie par la délivrance d'un certificat, l'ODG-fournisseur entre dans le cadre des audits de surveillance prévus par les plans de contrôles et soumis aux conditions d'octroi, maintien, suspension et retrait de la certification définis dans les procédures internes à l'organisme.

Il est précisé que la suspension ou le retrait de la certification d'un fournisseur entraîne la suspension immédiate des activités de certification pour l'ensemble des opérateurs intervenant dans le(s) cahier(s) des charges de l'ODG concerné.

Le retrait de la certification pour un fournisseur est indépendant de sa reconnaissance en tant qu'ODG délivrée par l'INAO. La reprise éventuelle des activités d'un fournisseur pour lequel le comité de certification (CC) a acté un retrait de la certification est soumise :

- à la réalisation d'un audit spécifique de l'ODG,
- au traitement des résultats de cette évaluation par le comité de certification selon les procédures établies
- à l'habilitation ou non du fournisseur entraînant, selon la décision actée, l'émission d'un nouveau certificat.

3. Contrôle annuel du fournisseur

Une fois par an, SIQOCERT effectue des contrôles documentaires sur site au siège de l'ODG, dont l'examen des pièces relatives à l'exercice du contrôle interne, notamment :

- La diffusion des informations auprès de l'ensemble des opérateurs et à SIQOCERT ;
- La vérification des attestations de formation des dégustateurs ;
- L'enregistrement des données liées à l'identification (enregistrement et suivi) des opérateurs ainsi que les déclarations de revendication ;
- La mise en place et la traçabilité des activités concernant le contrôle interne (fiche de suivi, envoi des mesures correctives aux adhérents, suivi des mesures correctives, l'information de l'organisme certificateur des manquements majeurs récurrents ou des manquements graves....). Les enregistrements sont conservés cinq ans.
- Les moyens matériels et humains mis en œuvre et leur maîtrise.
- La vérification de l'envoi de l'information de la CAVB au syndicat des Coteaux Burgonds

D. REPARTITION ET FREQUENCES DE CONTROLES

ETAPE	FREQUENCE MINIMALE DES CONTRÔLES INTERNES A	FREQUENCE MINIMALES DES CONTRÔLES EXTERNES B	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE A+B
Habilitation		100% des nouveaux opérateurs	Contrôle documentaire 100% des nouveaux opérateurs
Conditions de production à la vigne	90 %	10 %	Contrôle documentaire de 100% des superficies par an (contrôle terrain externe si manquement relevé en contrôle documentaire).
Rendement	90 %	10 %	Contrôle documentaire de 100% des opérateurs par an
Contrôle produit* chez les vinificateurs (vinificateurs - vracqueurs et/ou vinificateurs - conditionneurs)		100% des lots qui sont prélevés sur la campagne	50% des volumes chez 50% des opérateurs de chacune des catégories d'opérateurs concernées (cave particulière, cave coopérative, négoce vinificateur) et au moins un lot/an chez les opérateurs contrôlés
Contrôle produit* chez les opérateurs non vinificateurs, conditionneurs		100% des lots qui sont prélevés sur la campagne	au moins un lot / opérateur / couleur / an.
Contrôle produit* chez les opérateurs non vinificateurs expédiant des vrac en dehors du territoire national		100% des lots qui sont prélevés sur la campagne	10% des lots expédiés en dehors du territoire national chez 100% des opérateurs
Evaluation du contrôle interne	-----	1 évaluation par an	1 évaluation par an

Les opérateurs qui n'ont pas l'obligation statutaire de se soumettre au contrôle interne, et qui ne se sont pas engagés volontairement à s'y soumettre dans leur déclaration d'identification, sont soumis au contrôle externe à hauteur de la fréquence globale mentionnée ci-dessus, cumulant les fréquences de contrôle interne et externe. Ces contrôles sont à la charge des opérateurs concernés.

*Les contrôles « produit » consistent en un examen organoleptique et pour 10% des vins prélevés à des examens analytiques (voir page 17).

II - MODALITES DES CONTROLES DU CAHIER DES CHARGES

Explications des tableaux explicitant les modalités des contrôles :

Il s'agit du rappel des points que doivent respecter les opérateurs et qui sont indiqués dans la réglementation et/ou les cahiers des charges (CDC). Nous avons indiqué les articles concernés. Il ne s'agit que d'une information facultative car susceptible de modification.
 Pour les ODG, les points indiqués se trouvent dans la réglementation ainsi que dans les directives du CAC.
 Les Principaux points à contrôler du cahier des charges sont identifiés par les lettres PPC

Définitions des méthodologies. Si rien n'est précisé, elles sont les mêmes en contrôle interne et externe.

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Valeur de référence	Autocontrôle	Méthodologie contrôle interne (CI) et contrôle externe (CE)	Catégorie de contrôle		
				Hab°	CCP	CP

Rappel de la valeur ou des valeurs cibles. Nous avons sur certains points, résumé ces valeurs. Par conséquent, il est nécessaire de consulter les CDC, la réglementation ou les directives du conseil agréments et contrôles (CAC)

Les contrôles internes ou externes peuvent intervenir à des moments différents :

- Hab°** : habilitation (seul le contrôle externe est concerné) ;
- CCP** : contrôle des conditions de production. Il concerne l'ensemble des contrôles documentaires qui peuvent être réalisés sur le terrain en cas de manquement.
- CP** : contrôle produits qui comprend les points contrôlés lors du prélèvement, les examens analytiques ainsi qu'organoleptiques

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Valeur de référence	Autocontrôle	Méthodologie (identique en contrôle interne et contrôle externe)	Catégorie de contrôle		
				Hab°	CCP	CP
Zones géographiques (art. 4 des CDC) PPC	La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins doivent être réalisés dans les zones indiquées dans les CDC	Respect des CDC	Contrôle documentaire du CVI Contrôle terrain en cas de manquement	X	X	
Encépagement (art. 5 des CDC) PPC	Les vins doivent être issus des cépages indiqués dans les CDC	Respect des CDC	Contrôle documentaire du CVI Contrôle terrain en cas de manquement	X	X	
Entrée en production des jeunes vignes (art. 6-1 des CDC) PPC	Pour bénéficier de l'IGP, les vins ne peuvent provenir de superficies de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.	Respect des CDC	Contrôle documentaire du CVI Contrôle terrain en cas de manquement		X	
Rendement maximum de production (art. 6-2 des CDC) PPC	Les vins doivent respecter le rendement maximum de 80 hl à l'hectare (40 hl pour les vins de raisins surmurs)	Respect des CDC	Contrôle documentaire Contrôle terrain en cas de manquement		X	
Volumes de lies, bourbes et éventuels produits non vinifiés (art. 6-2 des CDC)	Les lies, bourbes et éventuels produits non vinifiés ne peuvent excéder 5 hl/ha pour les vins de raisins surmurs et de 10hl/ha pour les vins blancs rouges, rosés.	Respect des CDC	Contrôle documentaire du CVI Contrôle terrain en cas de manquement		X	
Plan de cave (identification des contenants)	Tout opérateur vinificateur doit tenir à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.	Respect des CDC	Contrôle documentaire	X		X
Déclaration de récolte ou de production	Une copie de la déclaration de récolte dûment complétée doit accompagner la déclaration de revendication	Respect des CDC et de la réglementation	Contrôle documentaire		X	
Déclaration de revendication	La déclaration de revendication partielle ou totale lorsque le vin est fini, prêt à être soumis au contrôle, et au plus tard avant toute transaction en vrac ou tout conditionnement doit être déposée avant le 31 décembre de l'année suivant la récolte.	Respect des CDC et de la réglementation	Contrôle documentaire		X	X
Déclaration de conditionnement pour les opérateurs non vinificateurs ou en cas de procédure renforcée	Dépôt d'une déclaration de conditionnement avant chaque opération de conditionnement	Respect des CDC et de la réglementation	Contrôle documentaire		X	X
Déclaration de vente vrac à l'export	Envoi d'une déclaration de vente vrac export avant chaque vente à l'export	Respect des CDC et de la réglementation	Contrôle documentaire		X	X

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Valeur de référence	Autocontrôle	Méthodologie contrôle interne (CI) et contrôle externe (CE)	Catégorie de contrôle		
				Hab°	CCP	CP
Déclaration de déclassement	Les déclassements doivent être déclarés dans les 15 jours qui suivent cette opération à l'ODG et à l'organisme de contrôle	Respect des CDC et de la réglementation	Contrôle documentaire Contrôle « cuverie » en cas de manquement		x	
Règles d'étiquetage	Les dimensions des caractères du nom du cépage ne doivent pas excéder le double de celles des caractères du nom de l'indication géographique protégée « Sainte Marie la Blanche » et le nom du cépage doit être dans le même champ visuel que le nom de l'indication géographique protégée « Sainte Marie la Blanche »	Respect du CDC	Contrôle terrain lors des prélèvements			X
Examens analytiques (CDC + RE (CE) 607/2009) PPC	Respect des paramètres concernant : le TAV, le TAV Total, le glucose-fructose, le SO2 total, l'acidité volatile et l'acidité totale	Analyses internes	Contrôle (uniquement CE) documentaire sur les autocontrôles (analyses + registre d'enrichissement) Réalisation d'analyses auprès d'un laboratoire COFRAC agréé par l'INAO			X
Interdiction d'enrichissement des vins de raisins surmurs (annexe des CDC)	Interdiction d'enrichissement	Respect du CDC et tenue du registre d'enrichissement	Contrôle documentaire Analyses en cas de manquement			X
Examens organoleptiques PPC	Acceptabilité dans l'IGP revendiquée due à l'absence de défauts réhhibitoires	Dégustations	Examens organoleptiques (uniquement CE) réalisés par des dégustateurs formés et évalués			X

Contrôle de l'ODG		
Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Valeur de référence	Méthodologie contrôle externe (CE)
Identification des opérateurs Habilitation des opérateurs	Diffusion du PC,, enregistrement et mise à disposition des listes	Contrôle documentaire
Réalisation des contrôles internes	Définition et respect des méthodologies et des fréquences Réalisation sur le terrain Suivi des manquements et information à SIQOCERT	Contrôle documentaire Contrôle terrain
Moyens humains et matériels	Moyens suffisants Description des liens entre l'ODG et le personnel	Contrôle documentaire Contrôle terrain
Formation des dégustateurs	Formation des dégustateurs	Contrôle documentaire et évaluation des dégustateurs.

III - MODALITES D'ORGANISATION DU CONTROLE PRODUITS

Est susceptible de faire l'objet d'examens analytiques et organoleptiques:

- Tout lot de vin non conditionné faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités ;
- Tout lot de vin non conditionné prêt à être mis à la consommation. Le lot contrôlé correspond à une cuvée homogène destinée à être commercialisée auprès de personnes autres que des opérateurs habilités (ex : vente en vrac aux particuliers)
- Tout lot de vin qui va faire ou a fait l'objet d'un conditionnement. Si le vin n'est pas conditionné, le lot concerné doit au moment de la déclaration constituer un lot homogène qui a été assemblé après soutirage et traitements éventuels (collage, filtration...) destiné à un ou plusieurs tirages. Si le vin est déjà conditionné, le lot contrôlé est un lot homogène et constitué par des contenants correspondant à un ou plusieurs tirages.

Tous les millésimes à la vente lors du contrôle sont susceptibles de prélèvement.

A- PRELEVEMENTS :

1-Obligations déclaratives des opérateurs

Les opérateurs doivent tenir informé SIQOCERT par une déclaration de revendication ou une déclaration de transaction ou une déclaration de vente en vrac à l'export ou une déclaration de conditionnement :

- a) **De toute transaction avec un autre opérateur habilité d'un lot de vin revendiquant l'IGP par l'envoi d'une déclaration de revendication totale ou partielle** par mail, fax ou courrier.

Le lot est bloqué jusqu'au moment où SIQOCERT informe si le lot concerné fera l'objet d'un contrôle. SIQOCERT a deux jours ouvrés qui courent le lendemain de la réception de la dite déclaration pour réaliser cette information. Si le lot fait l'objet d'un contrôle, il est bloqué jusqu'à l'envoi des résultats et le cas échéant, de la sanction définitive à l'opérateur.

- b) **De leurs mises sous conditionnement de vin revendiquant l'IGP en indiquant sur leur déclaration de revendication les dates ou périodes de mises. Les opérateurs non-vinificateurs doivent réaliser cette information via une déclaration de conditionnement.**

Toute modification dans les dates ou périodes indiquées dans ces documents doit faire l'objet d'une information auprès de SIQOCERT ;

Les opérateurs sont tenus de conserver pour chaque lot conditionné :

- 4 échantillons si le conditionnement est d'au moins 50 cl. Pour les BIB, il est possible de n'en conserver qu'un seul mais l'opérateur accepte dès lors que soient prélevés sur ce BIB 4 échantillons dans des bouteilles de 50 cl ;
- 6 échantillons si le conditionnement est de moins de 50 cl

Ils doivent être conservés pendant les 6 mois qui suivent leur date de mise sous conditionnement indiquée sur le registre de conditionnement. Pour les vins conditionnés en BIB, à condition qu'il s'agisse d'une cuvée homogène, doit être conservé un BIB du dernier tirage.

c) Modalité particulière pour les vins mousseux

Pour les vins mousseux de qualité, une déclaration de revendication partielle doit être adressée, à l'ODG et à l'organisme de contrôle agréé, au plus tard à la fin du mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée. Elle indique : l'IGP revendiquée, le volume de base initial, le volume de vin exprimé en nombre de cols, le numéro de tirage, le numéro EVV ou SIRET, le nom et l'adresse du demandeur, le lieu d'entrepôt du vin.

Blocage des lots en cas de procédure renforcée

La procédure renforcée est une sanction qui peut être prononcée suite à un manquement. Elle concerne uniquement les vins prêts à la mise à la consommation.

Dans ce cadre, tout conditionneur, même vinificateur, doit avant toute commercialisation envoyer à SIQOCERT une déclaration de conditionnement. Aucun lot ayant fait l'objet d'un contrôle ne peut circuler jusqu'à l'envoi des résultats et le cas échéant, de la sanction définitive à l'opérateur. Si plusieurs lots sont indiqués sur la déclaration, tous les lots sont bloqués dès lors qu'au moins un lot fait l'objet d'un contrôle. Dans ce cas, l'opérateur n'a pas connaissance, jusqu'au moment du prélèvement, du ou des lots contrôlés.

SIQOCERT met en œuvre tous les moyens pour que l'envoi des résultats soit réalisé dans les 10 jours ouvrés qui courent le lendemain de la réception de la déclaration de conditionnement. Ce délai est porté à 15 jours ouvrés pour les opérateurs dont le chai de conditionnement se situe hors de la région administrative de la Bourgogne.

En outre, un opérateur se voyant appliquer une procédure renforcée doit indiquer à SIQOCERT, les volumes de vins de l'IGP concernée par le plan de contrôle à partir du millésime 2011 en sa possession.

2-modalités pratiques du prélèvement

Chaque opérateur est prélevé selon les fréquences indiquées dans le plan de contrôle. Ces fréquences peuvent être modifiées suite à des sanctions émises par le comité de certification.

Les modalités générales de prélèvements sont définies dans les instructions en vigueur dans le système qualité de SIQOCERT.

2-1 Les méthodes d'échantillonnage :

- Pour un vin faisant l'objet d'une transaction : Le vin est prélevé dans le contenant indiqué sur la déclaration de transaction. Si le vin est logé en plusieurs cuves, le prélèvement se fera par assemblage au prorata du volume de chaque cuve. Si le vin est logé en pièces, le prélèvement se fera :
 - sur toutes les pièces si le nombre de pièces est inférieur ou égal à 10.
 - sur 10 pièces choisies de manière aléatoire si le nombre de pièces est supérieur à 10.
- Vin prêt à la consommation et non conditionné (avant mise dans la procédure renforcée ou vente vrac fractionnée à un particulier) : Le vin est prélevé dans le contenant indiqué sur la déclaration d'avant mise. Si le vin est logé dans plusieurs contenants, le prélèvement

s'effectue sur un seul contenant. En effet, le vin présenté doit être une **cuvee homogène** qui a été assemblée après soutirage et traitements éventuels (collage, filtration...).

- Vins conditionnés :

- En procédure normale : le prélèvement peut porter sur tout lot dont la mise sous conditionnement été réalisée moins d'un an avant la date du prélèvement. Le prélèvement se fait sur pile ou en l'absence de stocks, sur les 4 échantillons que l'opérateur est tenu de conserver pendant les 6 mois qui suivent la date de la mise sous conditionnement ;
- En procédure renforcée : le prélèvement se fait sur la pile où est indiqué le lot préalablement indiqué sur la déclaration de mise à la consommation.

2-2 Cas particulier : les vins élevés après conditionnement :

Lors d'un prélèvement de vins conditionnés chez un opérateur en procédure normale, ce dernier peut demander que le prélèvement soit repoussé s'il élève son vin après conditionnement. Dans ce cas, il devra conserver les 4 échantillons concernés pendant les six mois qui suivent la première mise à la consommation. Il devra également indiquer à l'agent préleveur la date prévue pour cette première commercialisation.

2-3 Nombre d'échantillons prélevés :

Quelque soit le type de prélèvement, il est prélevé :

- 2 échantillons si le conditionnement est d'au moins 50 cl. Pour les BIB, il est possible de n'en conserver qu'un seul mais l'opérateur accepte que dès lors, en soit prélevé sur ce BIB quatre échantillons dans des bouteilles de 50 cl ;
- 3 échantillons si le conditionnement est de moins de 50 cl.

Sur 4 (si le contenant est d'au moins 50 cl) ou sur 6 (si le contenant est inférieur à 50 cl), l'agent préleveur pose un scellé sur les bouchons. Ce dernier ne doit pas être retiré jusqu'à la réception par l'opérateur des résultats du contrôle ou de la sanction.

3-Contrôles lors du prélèvement

Lors du prélèvement, l'agent de prélèvement doit s'assurer que certains points du cahier des charges soient respectés. Il s'agit d'obligations dont le respect est par l'opérateur nécessaire à la bonne réalisation du prélèvement des lots qui ont été choisis.

Ces points ont été indiqués dans le chapitre 3 du présent plan dans le cadre des contrôles produits. En outre, le préleveur recueille toutes les informations nécessaires pour la réalisation des prélèvements futurs.

B- Examens organoleptiques et analytiques :

1- Examens analytiques des lots prélevés

Autocontrôle

Les opérateurs doivent réaliser sur leurs lots les analyses sur les 6 paramètres afin d'assurer le suivi analytique des lots conditionnés :

- acidité volatile ;
- titre alcoométrique volumique total ;
- SO2 total ;
- Glucose + fructose;
- titre alcoométrique volumique acquis ;
- acidité totale ;

Le titre alcoométrique volumique total est vérifié via les analyses portant sur le TAV acquis, le glucose/fructose et l'examen du registre d'enrichissement.

Contrôle externe

Lors d'un prélèvement, l'opérateur doit remettre à l'agent préleveur les données analytiques des lots prélevés et en cas de lot ayant fait l'objet de plusieurs tirages, les analyses démontrant qu'il s'agit d'un lot homogène.

Au moins 10% des lots prélevés par SIQOCERT font l'objet d'examens analytiques portant sur les 6 paramètres suivants :

- acidité volatile ;
- titre alcoométrique volumique total ;
- SO2 total ;
- Glucose + fructose;
- titre alcoométrique volumique acquis ;
- acidité totale ;

Font l'objet d'un examen analytique systématique sur ces 6 paramètres :

- Tout lot prélevé dans le cadre d'une procédure renforcée (en première ou seconde présentation) ;
- Tout lot ayant fait l'objet de mesures correctrices ;

En cas de vente vrac fractionnée de vin à des particuliers (vente à la tireuse), SIQOCERT peut, selon une périodicité qu'il définit, réaliser plusieurs analyses de l'acidité volatile sur le même lot.

2- Examens organoleptiques des lots prélevés

2-1 Déroulement des examens :

Les examens organoleptiques se déroulent dans une salle adaptée et permettant des dégustations individuelles. Les échantillons soumis à la dégustation sont présentés de façon anonyme. Cet anonymat nécessite notamment que les dégustateurs ne puissent savoir si le produit présenté est issu d'un prélèvement sur cuve ou de lots déjà conditionnés.

Le nombre d'échantillons soumis à la dégustation est au maximum de 15 par commission si tous les vins présentés sont des rouges et de 20 si au moins 5 vins blancs sont présentés.

Les membres d'une commission sont choisis par SIQOCERT dans une liste de personnes formées par les ODG sur les examens organoleptique en vigueur.

Chaque commission d'examen organoleptique doit comprendre 3 **dégustateurs** issues des 3 collèges et selon les règles de répartition fixées dans les directives du CAC. Les dégustateurs sont formés par la CAVB.

Les dégustateurs dégustent séparément, sans communiquer en respectant une **charte de dégustation** qui leur est remise en début de séance. Le non respect de cette charte peut entraîner sur décision de l'agent de SIQOCERT en charge de l'examen organoleptique l'annulation et le report de la session.

Est fournie également lors de chaque séance une **fiche technique sur les défauts** qui les définit et indique s'il s'agit de défauts corrigibles ou non. Lors des séances, les **dégustateurs peuvent faire l'objet d'une évaluation** selon les instructions en vigueur dans le système qualité de SIQOCERT.

2-2 Acceptabilité du produit et définition du caractère rédhibitoire ou non du ou des défauts.

L'examen organoleptique a pour finalité, de vérifier l'acceptabilité du produit au sein de son IGP après s'être assuré d'une absence de défaut qualitatif rédhibitoire. L'examen organoleptique se déroule en deux parties :

- 1^{ère} étape : description du produit :

Suite à l'examen des aspects visuel, olfactif, rétro olfactif et gustatif du produit, le dégustateur doit le cas échéant, indiquer le ou les défauts que présente le vin avec leur intensité.

- 2^{nde} étape : Suite à la description du produit, le dégustateur doit donner un avis sur l'acceptabilité du vin (favorable ou défavorable)

Ces informations sont notées par le dégustateur sur des fiches individuelles d'examens organoleptiques.

2-3 Résultats des examens organoleptiques

En fin de séance, l'agent de SIQOCERT récupère l'ensemble des fiches. Il s'assure qu'elles soient dûment signées et paraphées. Ils comptabilisent les avis défavorables et favorables.

Pour une commission de 3 dégustateurs, les résultats de la commission sont validés à condition que les 3 aient émis le même avis. Si l'unanimité n'est pas atteinte, le vin est de nouveau dégusté, le même jour, par 3 dégustateurs et les résultats sont validés dès lors que 5 ont émis un avis similaire.

Si cette majorité n'est pas atteinte, les 6 dégustateurs sont réunis afin de se mettre d'accord sur l'acceptabilité du vin. Cette discussion est animée par un agent de SIQOCERT qui joue également le rôle de modérateur. Il peut participer aux débats mais son avis ne peut être pris en compte pour la décision finale.

IV - Rapports de contrôle et fiches de manquements

A. transmission à SIQOCERT des manquements constatés en contrôle interne

Sont transmis à SIQOCERT :

- Les manquements graves, majeurs ou mineurs sur lesquels des mesures correctrices sont impossibles ou si, après leur mise en œuvre, elles n'ont pu permettre de lever le manquement ;
- Les manquements graves et majeurs « récurrents » ;

Le rapport d'audit interne doit être envoyé à SIQOCERT dans les 3 jours ouvrés qui suivent le constat du ou des manquements.

L'ODG doit informer l'opérateur que SIQOCERT va déclencher un contrôle externe.

B. Gestion des rapports de contrôle ou d'audit en contrôle externe

Tout contrôle donne lieu à la rédaction d'un rapport qui, Dès lors qu'un manquement est constaté, est accompagné le cas échéant d'une ou plusieurs fiches de manquements.

Si l'opérateur n'est pas présent lors du contrôle, SIQOCERT peut prendre contact avec lui afin de le rencontrer. Cette rencontre n'est pas obligatoire et si elle n'a pas lieu, le rapport leur est notifié par voie postale, fax, courriel ou via un extranet mis en place par SIQOCERT.

Si cette rencontre a lieu ou si l'opérateur est présent lors de la visite, le rapport de contrôle et la ou les fiches de manquement lui sont remis en main propre.

Dans tous les cas, un exemplaire est conservé par SIQOCERT.

1. Contestation des résultats des contrôles

Les modalités et le délai des contestations ainsi que leur traitement sont définies dans les procédures en vigueur au sein du système qualité de SIQOCERT.

En l'absence de contestation ou si suite à celle-ci, les résultats du contrôle sont confirmés, SIQOCERT traite le rapport et le manquement selon les procédures en vigueur au sein de l'organisme et les modalités exposées dans le chapitre 5 du présent plan.

Au préalable, SIQOCERT doit de nouveau, mettre en mesure l'opérateur de proposer des mesures correctrices ou de produire toute observation, notamment des mesures correctives.

2. Mesures correctrices

Une mesure correctrice est une action proposée par l'opérateur ou le fournisseur visant à éliminer rapidement le manquement.

Si l'opérateur ou le fournisseur propose des mesures correctrices et qu'elles sont acceptées par SIQOCERT, un délai lui est accordé pour leur réalisation. A son expiration, SIQOCERT vérifie la mise en conformité. Cette vérification peut être documentaire. Si elle a été réalisée, SIQOCERT lève le manquement concerné et notifie cette levée à l'opérateur.

Le comité de certification est informé des cas de levées de manquement afin de pouvoir statuer s'il y a lieu, sur l'attribution d'une sanction à l'opérateur au vu de la nature du manquement ayant initié la procédure (voir chapitre 5).

Si le manquement n'est pas levé, l'opérateur ou le fournisseur peut contester, selon les modalités et le délai du système qualité de SIQOCERT, les résultats du contrôle ou produire toute observation, notamment des mesures correctives. Il ne peut pas proposer de nouvelles mesures correctrices.

Dans le cas d'un contrôle produit, en cas de notification de manquement, le produit concerné est bloqué jusqu'à l'envoi de la sanction définitive à l'opérateur ou de la levée du manquement.

3. Mesures correctives

Une mesure corrective est une mesure visant à empêcher que le manquement se renouvelle. Les mesures correctives sont portées à la connaissance du comité de certification lors de la présentation du manquement. Il est en charge de définir le suivi de cette ou de ces mesures.

Si lors de son suivi, il est constaté que le manquement n'est pas renouvelé, il est considéré comme soldé.

V – Traitement des manquements

A / Classification des manquements :

Tout constat de manquement donne lieu à la rédaction d'un rapport de contrôle ou d'audit et le cas échéant, d'une ou plusieurs fiches de manquement par l'OC:

- permettant la contestation d'un résultat par l'opérateur ou le fournisseur ainsi que des propositions de mesures correctrices (voir § IV-B-du présent plan) ;
- permettant une proposition d'action corrective, dont la mise en œuvre effective sera vérifiée par l'OC. L'action corrective est une action visant à empêcher de nouveaux manquements par l'élimination de leur(s) cause(s) ;
- permettant à l'opérateur de faire connaître à SIQOCERT toute information qu'il juge utile par rapport au manquement constaté ;
- qui classe ce manquement dans l'une des 3 catégories mineur, majeur ou grave.

Pour l'opérateur :

- o manquement mineur (m) = manquement non "réhibitoire" pour le produit ; manquement présentant un risque faible d'incidence sur le produit. Ils se traduisent généralement par des demandes de mise en conformité et sont accompagnés de sanctions "légères", avertissement et augmentation de la pression de contrôle.
- o manquement majeur (M) = manquement ayant un impact sur la qualité du produit (condition de transformation ou contrôle produit par exemple) concernant des points importants des cahiers des charges. Ils se traduisent généralement par une perte ou une suspension du bénéfice de l'IGP pour les parcelles ou les vins et une augmentation de la pression de contrôle.
- o manquement grave ou critique (G) = manquement sur les caractéristiques fondamentales de l'IGP ou des manquements proches d'un comportement fautif. Ils se traduisent par des retraits définitifs du bénéfice de l'IGP pour des vins et le retrait total ou partiel de l'habilitation de l'opérateur.

Pour l'ODG :

- o manquement mineur = non-respect d'une règle, ne portant pas atteinte à l'efficacité de la mission de contrôle interne de l'ODG ;
- o manquement majeur = non-respect d'une règle susceptible, en fonction de l'étendue du manquement constaté, de porter atteinte à l'efficacité de la mission de contrôle interne de l'ODG ;
- o manquement grave ou critique = non-respect d'une règle remettant fondamentalement en cause la mission de contrôle interne de l'ODG.

Dans la grille ci-jointe, chaque manquement a fait l'objet d'une classification. Etant donné qu'il est de la compétence de l'OC d'apprécier le niveau de gravité d'une non-conformité et que dans certains cas, ce niveau de gravité peut varier, l'OC peut décider de diminuer ou d'augmenter le niveau d'un manquement selon les faits constatés. Concernant les produits, SIQOCERT a mis en place une classification interne des défauts qui définit leur gravité et s'ils sont susceptibles ou non de traitement.

B) Suites aux manquements :

La liste des mesures sanctionnant les manquements relevés chez les opérateurs comprend notamment

- avertissement;
- contrôle(s) supplémentaire(s) qui peuvent être à la charge de l'opérateur en vue d'augmenter la pression de contrôle sur les conditions de production ou sur le produit ;
- retrait du bénéfice de l'IGP sur une ou plusieurs parcelles ;
- la mise en place d'une procédure renforcée ;
- des contrôles supplémentaires (sur produits, audit) ;
- des mesures complémentaires (contrôle sur un autre point, contrôle terrain....) ;
- retrait du bénéfice de l'IGP sur un produit ;
- suspension de l'habilitation de l'opérateur en cause, la suspension d'habilitation peut être partielle en ce qu'elle ne concerne qu'une activité particulière ;
- retrait de l'habilitation de l'opérateur en cause, le retrait d'habilitation peut être partiel en ce qu'il ne concerne qu'une activité particulière ;

La décision de retrait d'habilitation précise le délai minimum fixé pour le dépôt d'une nouvelle déclaration d'identification en vue d'une habilitation.

Une sanction peut être accompagnée d'un plan de mise en conformité au cahier des charges dans un délai donné ou de contraintes particulières liées au manquement constaté. Cette mise en conformité est vérifiée par l'OC.

L'opérateur ou l'ODG doit fournir à l'OC toutes les informations nécessaires au contrôle. Dans le cas contraire, l'opérateur devra fournir les éléments en question dans les délais déterminés par l'OC. Le non respect de ces délais sera considéré comme un manquement sur le point à contrôler du niveau le plus important prévu par la grille de traitement des manquements.

En cas de refus de contrôle, le comité de certification peut prononcer une suspension ou un retrait d'habilitation.

En cas de retrait du bénéfice de l'IGP, de déclassement de lot, de suspension, de retrait d'habilitation ou de mise à la consommation de produits issus d'opérateurs indûment habilités, l'organisme certificateur informe les services de l'INAO dans un délai 7 jours suivant la date de décision ou de la validation du constat.

La liste des mesures sanctionnant les manquements relevés chez l'ODG comprend notamment :

- avertissement ;
- contrôle supplémentaire à la charge de l'ODG ;
- mesures complémentaires (mise en place de formation....)
- modification du plan d'inspection, dans les cas où les manquements observés conduisent à considérer que le contrôle interne n'est plus assuré par l'ODG et que sa réalisation doit être confiée à l'organisme de contrôle ;
- suspension ou le retrait du certificat de certification de l'ODG. Le retrait du certificat d'un ODG peut intervenir : en cas de manquements graves ou suite à la répétition ou au cumul de manquements.

C) COMITE DE CERTIFICATION

Les décisions/sanctions relatives aux manquements sont prises par le Comité de Certification ou par le responsable certification sur délégation du comité.

Les règles de fonctionnement du comité (composition, missions, règles de délibération, notification des sanctions...) sont définies dans son Règlement Intérieur.

Au vu des cas qui lui sont présentés, le comité étudie les réponses de l'opérateur et statue sur la sanction à notifier en s'appuyant sur la grille des manquements.

Le comité de certification peut prescrire toute mesure complémentaire lui permettant d'apprécier l'évolution du dossier.

Les décisions du Comité de Certification sont adressées par courrier aux opérateurs dans les 5 jours ouvrés qui suivent la séance.

D –RECOURS ET APPEL

L'opérateur a une possibilité de recours, voire d'appel contre la décision du comité. Les modalités de recours et appel sont définies dans la procédure en vigueur.

Les règles relatives au recours et à l'appel d'une décision du comité de certification sont communiquées à l'opérateur lors de la notification de la sanction ou de la décision du recours.

Le recours est traité par le comité de certification devant lequel l'opérateur ou le fournisseur est invité à expliquer son cas.

L'appel porte sur la décision du comité de certification suite à un recours. L'appel n'est possible que si l'opérateur ou le fournisseur s'est présenté devant le comité de certification lors de son recours. L'appel est traité par une commission spécifique de 5 membres constituée selon les règles établies dans la procédure en vigueur et dans le règlement intérieur du comité de certification.

VI – Grille de traitement des manquements

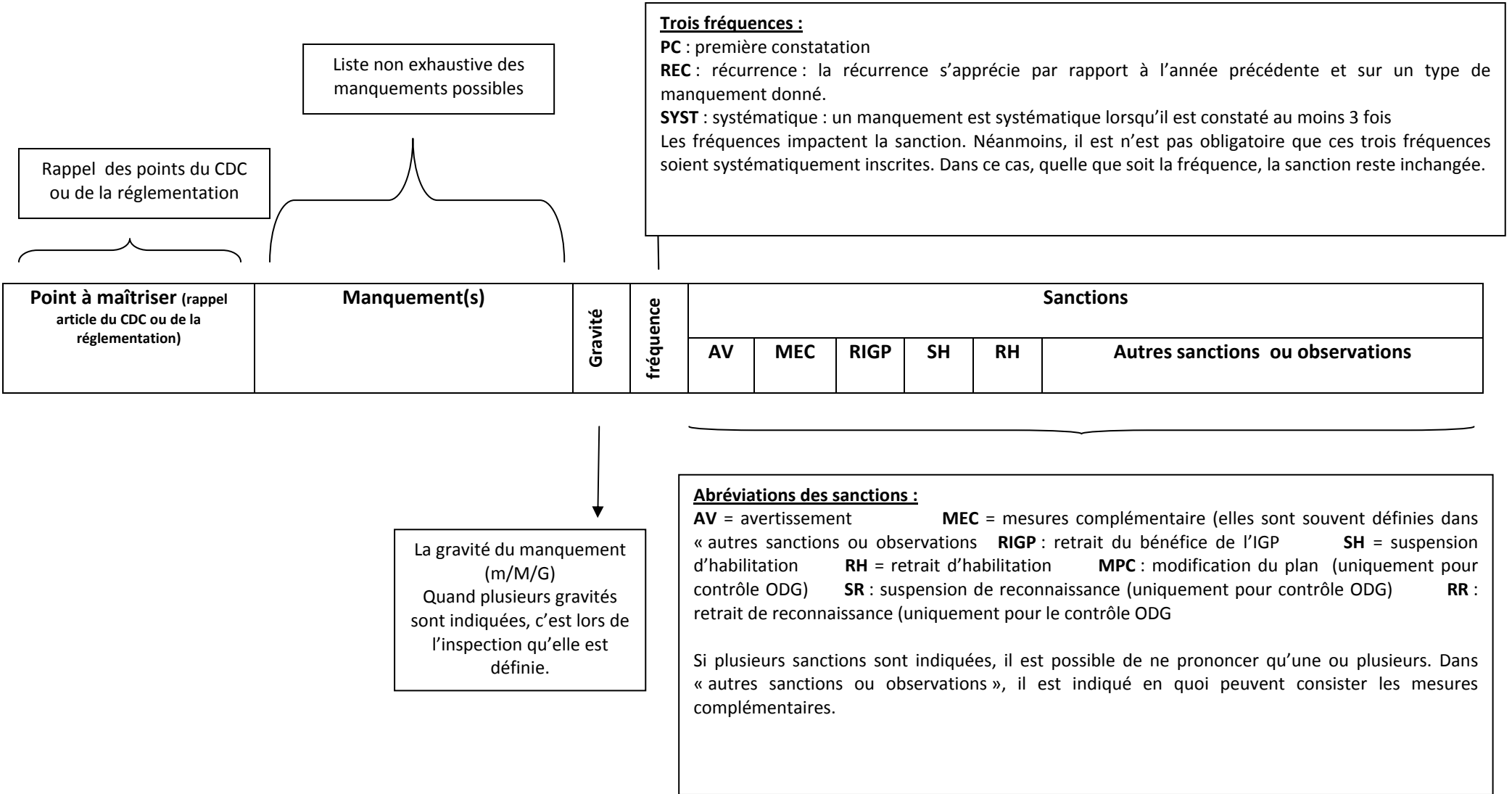
La grille reprend l'ensemble des points à contrôler inscrits dans les cahiers des charges, des points issus du code rural ainsi que les obligations issus du plan de contrôle. Pour chaque point sont précisés les manquements possibles avec leur niveau de gravité ainsi que les sanctions envisagées, **toutefois cet outil d'aide à la décision ne peut en aucun cas être considéré comme exhaustif.**

Il est également précisé le cas échéant, l'évolution des sanctions en cas de récurrence du manquement ou si sa constatation est systématique.

Les sanctions peuvent faire l'objet d'aménagement pour tenir compte au mieux des cas.

Le retrait d'habilitation d'un opérateur peut remettre en cause le bénéfice de l'IGP de produits en stock. La décision sera prise au cas par cas. Le retrait peut être partiel ou total.

Explication de la grille de traitement des manquements



Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Manquement(s)	Gravité	fréquence	Sanctions					
				AV	MEC	RIGP	SH	RH	Autres sanctions ou observations
Réalisation des contrôles	Refus de contrôle	G	PC				X		Si le refus ou le non paiement des cotisations ou des frais de contrôle sont concomitants à une demande d'habilitation, la sanction est un refus d'habilitation
		G	REC					X	
	Absence de réalisation du contrôle interne (suite au non paiement de la cotisation ODG)	G	PC				X		
		G	REC					X	
	Absence de réalisation du contrôle externe (suite au non paiement des frais de contrôle externe à l'organisme de contrôle)	G	PC				X		
		G	REC					X	
Zones géographiques (art. 4 des CDC)	Parcelle déclarée hors de la zone géographique de production	G	PC		X	X			
			REC			X		X	
	Chai hors de l'aire de proximité immédiate	G	PC			X		X	
Encépagement (art. 5 des CDC)	Utilisation d'autres cépages	G	PC			X			La parcelle ne peut plus bénéficier de l'IGP jusqu'à sa mise en conformité.
			REC			X		X	
Entrée en production des jeunes vignes (art. 6-1 des CDC)	Revendication des volumes issus de ce type de parcelle	G	PC			X			Le retrait est prouvé par une attestation du distillateur
			REC					X	
Rendement maximum de production (art. 6-2 des CDC)	Rendement revendiqué au dessus du rendement autorisé	G	PC			X			La MEC consiste en un audit « vignes » ciblé en vue de l'appréciation de la charge
			REC		X	X			
Volumes de lies, bourbes et éventuels produits non vinifiés (art. 6-2 des CDC)	Dépassement des volumes autorisés	G	PC	X	X				En cas de MEC, elle consiste en une augmentation des contrôles produits
			REC			X			
Plan de cave (identification des contenants)	Absence de déclaration de plan ou plan non mis à jour	m	PC	X	X				La MEC peut consister en un ou des contrôles supplémentaires sur les produits.
			REC		X		X		
Déclaration de récolte ou de production	Absence d'envoi de la copie	m	PC				X		Le retrait de l'IGP ne peut être prononcé que si des volumes ont été indûment revendiqués. La MEC peut consister à des audits « vignes » ciblés ou des contrôles supplémentaires produits
	Incohérence entre la déclaration et le CVI	G	PC		X	X	X		

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Manquement(s)	Gravité	fréquence	Sanctions					
				AV	MEC	RIGP	SH	RH	Autres sanctions ou observations
Déclaration de revendication ou déclaration de vente vrac à l'export ou Déclaration de conditionnement pour les conditionneurs non vinificateurs et en cas de procédure renforcé	Non respect des délais	m	PC	X	X				La MEC peut consister en la mise en place de contrôles supplémentaires au niveau des produits.
			REC		X		X	X	
	Volumes expédiés en l'absence de déclaration	G	PC		X			X	La MEC peut consister en un rapatriement du ou des lots concernés ou une destruction d'un volume équivalent
Déclaration de déclassement	Absence de déclaration ou non respect des délais	m	PC	X					
			REC				X	X	
Règles d'étiquetage	Absence d'indication de la mention du cépage sur la déclaration de revendication (ou volumes ne correspondant pas)	m	PC	X	X				La MEC peut consister à exiger de l'opérateur de repiquer les étiquettes qu'il a en sa possession
	Non respect des dimensions de la mention de cépage		REC	X	X		X		La MEC peut consister à exiger de l'opérateur de repiquer les étiquettes qu'il a en sa possession ou de rapatrier les lots déjà commercialisés avec les étiquettes faisant l'objet d'un manquement
	Absence d'indication du millésime sur la déclaration de revendication								
Interdiction d'enrichissement des vins de raisins surmuriés	Enrichissement	G	PC			X			
			REC			X		X	

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Manquement(s)	Gravité	fréquence	Sanctions						
				AV	MEC	RRQ	RIGP	SH	RH	Autres sanctions ou observations
<i>Examens analytiques et organoleptiques</i>										
Réalisation du suivi analytique	Absence de suivi	m	PC	X	X					La MEC est obligatoire et consiste en la réalisation de l'analyse en contrôle externe
			REC	X	X				La MEC est obligatoire et consiste en la réalisation de l'analyse de l'ensemble des paramètres analytiques en contrôle externe et en un passage en procédure renforcée	
			SYST					X		
Conservation des échantillons représentatifs	Absence de conservation des échantillons	M	PC	X					Contrôle d'un lot supplémentaire dans l'année (si sur tous les lots, aucun échantillon n'a été conservé empêchant ainsi le prélèvement pendant une année : appliquer la sanction de la récurrence)	
			REC		X			X	La MEC consiste en la mise en place de la procédure renforcée	
Examens analytiques	Manquement un des paramètres autres que l'acidité volatile	m/G	PC	X	x				En cas de MEC, il s'agit d'un contrôle d'un lot ou plusieurs lots supplémentaires dans l'année	
			SYST		X		X		En cas de MEC, il s'agit d'un contrôle d'un lot ou plusieurs lots supplémentaires dans l'année	
	Manquement sur l'acidité volatile	G	PC				X		Le retrait concerne uniquement le lot ou la partie du lot non expédié. En cas de MEC, il s'agit d'un audit cuverie	
			REC				x	X	Le retrait concerne uniquement le lot ou la partie du lot non expédié. La MEC est obligatoire et il s'agit d'un audit cuverie	

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Manquement(s)	Gravité	fréquence	Sanctions						
				AV	MEC	RRQ	RIGP	SH	RH	Autres sanctions ou observations
Examens organoleptiques	Manquement organoleptique	m	PC	X	X					En cas de MEC, elle consiste en un contrôle d'un lot supplémentaire dans l'année
			REC	X	X					En cas de MEC, elle consiste en un contrôle de tous les lots conditionnés ou étant conditionnés dans l'année.
		M	PC	x	X	X	X			En cas de MEC, elle consiste en un contrôle de tous les lots conditionnés ou étant conditionnés dans l'année. le retrait définitif du bénéfice de l'IGP ne peut être prononcé que dans le cadre de la procédure renforcée.
			REC		X	X	X			En cas de MEC, elle consiste en la mise en place de la procédure renforcée. le retrait définitif du bénéfice de l'IGP ne peut être prononcé que dans le cadre de la procédure renforcée.
		G	PC		X		X			En cas de MEC, elle consiste en la mise en place de la procédure renforcée.
			REC		x		X	X	X	

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Manquement(s)	Gravité	fréquence	Sanctions						
				AV	MEC	MPI	SR	RR	Autres sanctions ou observations	
Obligations des ODG										
Identification et habilitation des opérateurs	Défaut de diffusion des informations auprès des opérateurs et/ou absence d'enregistrement de cette diffusion	m	PC	X						
			REC			X	X			
	Défaut de diffusion du plan d'inspection aux opérateurs	G	PC				X			
			REC					X		
	Défaut de diffusion des informations auprès de SIQOCERT et/ou absence d'enregistrement de cette diffusion	M	PC	X						
			REC			X	X			
	Défaut de suivi et ou d'enregistrement des déclarations des opérateurs	M	PC		X					En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC				X			
Absence de mise à disposition de la liste des opérateurs habilités	G	PC				X				
		REC					X			
Réalisation des contrôles internes	Absence ou insuffisance de méthodologie et de modalités écrites décrivant le déroulement du contrôle interne	m/ M/G	PC	X	X	X				En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC		X	X	X	X		
	Planification des contrôles internes absente ou incomplète (critères de choix et obligation de contrôler tous les opérateurs dans un délai donné)	m/ M	PC	X	X					En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC			X	X			
	Non respect de la fréquence des contrôles internes	M/G	PC	X	X					En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC			X	X	X		
	Négligences dans le contenu des rapports de contrôle interne	m/ M	PC	X						
			REC			X	X			

Point à maîtriser POUR LES ODG	Manquement(s)	Gravité	fréquence	Sanctions					
				AV	MEC	MPI	SR	RR	Autres sanctions ou observations
Réalisation des contrôles internes	Défaut dans le suivi des contrôles internes dont les manquements	m/M	PC	X	X				En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC		X	X	X		
	Non prise en compte d'un manquement lors d'un contrôle interne	M/G	PC	X	X				La MEC est obligatoire et elle consiste en un audit terrain supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC			X	X	X	
	Négligence dans la réalisation terrain d'un contrôle interne	m/M/G	PC	X	X				En cas de MEC, elle consiste en un audit terrain supplémentaire à la charge de l'ODG En cas de MEC, elle consiste en à la mise en place d'une formation concernant les personnes ayant réalisé le contrôle interne
			REC		X	X	X	X	
	Non mise à disposition à SIQOCERT des informations relatives au contrôle interne et/ou à l'autocontrôle	m	PC	X	X				En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC			X			
	Absence d'envoi à SIQOCERT des fiches de manquements selon les modalités du plan	G	PC	X	X	X			En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC			X	X	X	
Moyens humains et matériels	Absence de description ou insuffisance dans la description des moyens humains et techniques pour la réalisation du contrôle interne	m/M	PC	X	X				En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC		X	X	X		
	Absence de description ou insuffisance dans la description des liens entre l'ODG et le personnel en charge du contrôle interne et/ou des modalités encadrant leur activité	m/M	PC	X	X				En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC		X	X	X		
	Insuffisance des moyens matériels et/ou humains en charge du contrôle interne	m/M/G	PC	X	X	X			En cas de MEC, elle consiste en à la mise en place d'une formation concernant les personnes ayant réalisé le contrôle interne
			REC		X	X	X	X	

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Manquement(s)	Gravité	fréquence	Sanctions					
				AV	MEC	MPI	SR	RR	Autres sanctions ou observations
Examens organoleptiques	Absence de formation des dégustateurs	G	PC	X	X				En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC				X		
	Non diffusion de la liste des dégustateurs formés	M	PC	X					
			REC				X		
	Négligences dans le contenu de la liste des dégustateurs	m	PC	X	X				En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC						