



PLAN D'INSPECTION

ODG SAUTERNES ET BARSAC

Ce plan est valable pour les AOC Sauternes et Barsac

Objectifs du plan d'inspection :

Assurer le contrôle du respect par les opérateurs des différents points définis dans le cahier des charges des appellations qu'ils produisent et/ou conditionnent.

Vérifier le respect des engagements des opérateurs en matière d'autocontrôle et la réalisation des contrôles internes par les ODG.

Date d'Agrément de l'Organisme d'Inspection : 1^{er} juillet 2008

SOMMAIRE

I. CHAMP D'APPLICATION	4
I.1 SCHEMA DE VIE D'UN VIN D'AOC SAUTERNES ET BARSAC	4
I.2 EVALUATION/CLASSIFICATION DES OPERATEURS.....	6
II. ORGANISATION DES CONTROLES	7
II.1 IDENTIFICATION ET HABILITATION DE L'OPERATEUR	7
II.1.1 <i>Identification de l'opérateur</i>	7
II.1.2 <i>Habilitation de l'opérateur</i>	7
II.2 CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE DES PRODUITS	8
II.2.1 <i>Autocontrôle</i>	8
II.2.2 <i>Contrôle interne</i>	8
II.2.2.1 Cadre général	8
II.2.2.2 Compétences et compositions du Service en charge du Contrôle Interne.....	8
II.2.2.3 Obligations des agents de l'ODG.....	9
II.2.2.4 Détermination des exploitations et parcelles à examiner	9
II.2.2.5 Règles de déroulement des visites	9
II.2.2.6 Constat de visite de contrôle interne	9
II.2.2.7 Transmission d'information entre l'ODG et l'O.I.	10
II.2.3 <i>Contrôle externe</i>	10
II.2.3.1 Cadre général	10
II.2.3.2 Compétences et composition du Service Inspection de Quali-Bordeaux.	11
II.2.3.3 Obligations des agents de l'O.I.....	11
II.2.3.4 Descriptions des modalités de contrôles	11
II.2.3.5 Rapport de visite terrain	11
II.3 REPARTITION ET FREQUENCES DES CONTROLES.....	12
II.3.1 <i>Contrôles relatifs à l'habilitation</i>	12
II.3.2 <i>Contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle des produits</i>	12
III. MODALITES DES AUTOCONTROLES, CONTROLES INTERNES, CONTROLES EXTERNES.....	15
III.1 CONTROLE OUTIL DE PRODUCTION.....	15
III.1.1 <i>Production de raisin</i>	15
III.1.1.1 Plantation dans l'aire délimitée	15
III.1.1.2 Respect de l'encépagement	15
III.1.1.3 Respect des densités de plantation (et seuils de manquants) et mode de conduite	16
III.1.1.4 Respect des règles de taille, palissage et autres conditions culturales	16
III.1.1.5 Charge maximale à la parcelle	16
III.1.1.6 Absence d'irrigation	16
III.1.1.7 Suivi de la maturité des raisins.....	17
III.1.1.8 Récolte	17
III.1.2 <i>VINIFICATION</i>	18
III.1.2.1 Respect de l'aire de vinification	18
III.1.2.2 Capacité minimale de logement	18
III.1.2.3 Suivi de la maturité de la vendange : Respect du Titre Alcoométrique Volumique Naturel Minimum (T.A.V.N.M.).....	18
III.1.2.4 Enrichissement (règles spécifiques du cahier des charges)	18
III.1.2.5 Bon état d'entretien global du chai	18
III.1.2.6 Respect du rendement annuel autorisé de l'appellation.....	19
III.1.3 <i>MISE A LA CONSOMMATION ET/OU CONDITIONNEMENT</i>	20
III.1.3.1 Déclaration d'expédition et de conditionnement	20
III.1.3.2 Dates de mise à la consommation et/ou conditionnement	20
III.2 CONTRÔLE PRODUIT	21
III.2.1.1 Conformité organoleptique de la récolte (aptitude).....	21
III.2.1.2 Conformité analytique de la récolte (aptitude)	21
III.2.1.3 Conformité organoleptique des lots conditionnés	21
III.2.1.4 Conformité analytique des lots conditionnés	22
III.2.1.5 Conformité analytique des lots de vrac.....	22

III.2.1.6	Conformité organoleptique des lots de vrac	22
III.3	EVALUATION DE L'ODG	23
IV.	MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES.....	24
IV.1	AUTOCONTROLE	24
IV.2	CONTROLE INTERNE	24
IV.2.1	<i>Contrôle d'aptitude</i>	24
IV.2.1.1	Déclenchement du contrôle	24
IV.2.1.2	Modalités du prélèvement	24
IV.2.1.3	Examen analytique	24
IV.2.1.4	Examen organoleptique	24
IV.2.1.5	Résultat de l'examen analytique et organoleptique	25
IV.3	CONTROLE EXTERNE	25
IV.3.1	<i>En cas d'expédition en vrac</i>	25
IV.3.1.1	Déclenchement d'un contrôle	25
IV.3.1.2	Fréquence du contrôle	25
IV.3.1.3	Moment du contrôle	25
IV.3.1.4	Modalités du prélèvement	25
IV.3.1.5	Examen analytique	26
IV.3.1.6	Examen organoleptique	26
IV.3.1.7	Résultat de l'examen analytique et organoleptique	26
IV.3.2	<i>En cas de conditionnement</i>	26
IV.3.2.1	Déclenchement d'un contrôle	27
IV.3.2.2	Fréquence du contrôle	27
IV.3.2.3	Moment du contrôle	27
IV.3.2.4	Modalités du prélèvement	27
IV.3.2.5	Examen analytique	27
IV.3.2.6	Examen organoleptique	28
IV.3.2.7	Résultat de l'examen analytique et organoleptique	28
IV.3.3	<i>La procédure renforcée</i>	28
IV.3.3.1	Déclenchement d'un contrôle	28
IV.3.3.2	Fréquence du contrôle	28
IV.3.3.3	Moment du contrôle	29
IV.3.3.4	Modalités du prélèvement	29
IV.3.3.5	Examen analytique	29
IV.3.3.6	Examen organoleptique	29
IV.3.3.7	Résultat de l'examen analytique et organoleptique	29
IV.3.4	<i>Gestion des échantillons</i>	29
IV.3.5	<i>Fonctionnement des commissions de dégustation</i>	29
IV.3.5.1	Formation des dégustateurs	30
IV.3.5.2	Composition du jury	30
IV.3.5.3	Déroulement des séances de dégustations	30
IV.3.5.4	Objectifs de l'examen organoleptique	30
IV.3.5.5	Avis du jury	30
V.	TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	32
V.1	RAPPEL	32
V.2	MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DU CONTROLE INTERNE	32
V.3	CONTROLES EXTERNES	32
VI.	PROCEDURE TRANSITOIRE.....	33
VII.	ANNEXES	34
VII.1	ANNEXE I	34
VII.2	ANNEXE II	34

I. CHAMP D'APPLICATION**I.1 SCHEMA DE VIE D'UN VIN D'AOC SAUTERNES ET BARSAC**

Etapas	Opérateur(s) concerné(s)	Points à contrôler
Production de raisin	Producteur	Plantation dans l'aire délimitée Respect de l'encépagement Respect des densités de plantation, seuils de manquants Respect des règles de taille et d'ébourgeonnage Respect des règles de palissage Respect des autres règles de conditions culturales Respects des rendements autorisés à la parcelle Suivi de la maturité des raisins Richesse minimale en sucres Mode de transport des raisins Respect du rendement annuel de l'appellation
Vinification Elevage	Producteur et/ou Négociant	Respect de l'aire de vinification Capacité minimale de contenants Traitement physique de la vendange et des moûts (tri et pressurage) Titre alcoométrique volumique naturel minimum Enrichissement (règles spécifiques du cahier des charges) Assemblage et coupage (cépages accessoires) Déclaration de revendication en AOC Déclaration de transaction Conditions de stockage et d'élevage

Etapas	Opérateur(s) concerné(s)	Points à contrôler
Conditionnement	Producteur et/ou Négociant	Dates de mise en marché Contrôle produit

I.2 EVALUATION/CLASSIFICATION DES OPERATEURS

Aucune classification des opérateurs n'est prévue à la date du 1^{er} Juillet 2008.

II. ORGANISATION DES CONTROLES

II.1 IDENTIFICATION ET HABILITATION DE L'OPERATEUR

II.1.1 Identification de l'opérateur

La déclaration d'identification est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion par courrier simple ou saisie en ligne sur son site à l'aide du document validé par l'INAO présenté en annexe du présent plan d'inspection. Cette déclaration est accompagnée des pièces et informations suivantes :

- Le Descriptif de l'outil de production comprenant :
 - o Le numéro CVI de l'exploitation et le numéro Siret
 - o Le Plan de chai (descriptif des lieux d'entrepôt précisant les N° et volumes de l'ensemble des contenants et la nature de ces contenants)
- L'engagement du demandeur à :
 - o Respecter les conditions de production fixées dans le cahier des charges
 - o Réaliser les autocontrôles
 - o Se soumettre aux contrôles internes et externes prévus par le présent plan d'inspection
 - o Supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés
 - o Accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités
 - o Informer l'organisme de défense et de gestion de toute modification le concernant ou affectant son outil de production ; cette information étant transmise immédiatement à l'organisme d'inspection.

La déclaration d'identification vaut demande d'habilitation.

II.1.2 Habilitation de l'opérateur

A partir du 1er juillet 2008 tout opérateur souhaitant produire, transformer ou conditionner un vin d'appellation d'origine contrôlée devra se soumettre à un contrôle d'habilitation décrit au chapitre II.3.1.

L'habilitation est délivrée, à l'issue de ce contrôle par le directeur de l'INAO sur la base des conclusions de Quali-Bordeaux.

L'habilitation mentionne le (ou les) outil(s) de production sur le(s)quel(s) elle porte.

En cas de modification majeure de l'outil de production, une nouvelle procédure d'habilitation est engagée.

- Modification des surfaces de vigne de plus de 30% par rapport à la situation connue (dernière habilitation).
- Transfert de la vinification en cave coopérative ou vinificateur privé (apport total ou partiel).
- Changement de statut juridique de l'exploitation.

La liste des opérateurs habilités est consultable auprès de l'ODG et auprès des services de l'INAO.

Par dérogation, les opérateurs connus par un système déclaratif préalablement à la date de validation du plan d'inspection, sont réputés habilités sous réserve de l'enregistrement de leur déclaration d'identification avant le 31 décembre 2009.

II.2 CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE DES PRODUITS

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 externe.

II.2.1 Autocontrôle

Tout opérateur doit procéder à des autocontrôles sur sa propre activité selon les règles rappelées dans le chapitre III du présent plan d'inspection. Le présent plan d'inspection définit les documents à produire par l'opérateur pour démontrer la réalisation de ces autocontrôles (la durée de conservation de ces documents est fixée par défaut à 5 ans).

II.2.2 Contrôle interne

L'organisme de défense et de gestion met en place une procédure de contrôles internes auprès de ses membres.

Le contrôle interne a pour but de contrôler les opérateurs-déclarants de récolte en privilégiant une approche pédagogique basée sur le dialogue et le conseil.

Le présent Plan d'Inspection fixe les modalités, la méthodologie et la fréquence des contrôles internes, lesquels portent sur la vérification de la réalisation des autocontrôles, ainsi que sur le suivi des conditions de production, de vinification et de conditionnement telles que définies ci-après.

Ces contrôles peuvent donner lieu à des mesures correctives. En cas d'anomalie importante constatée, dont la liste est détaillée en annexe du présent Plan d'Inspection, l'Organisme de Défense et de Gestion informe l'Organisme d'Inspection aux fins de déclenchement de contrôles externes par l'Organisme d'Inspection.

II.2.2.1 Cadre général

Le contrôle interne effectué par l'ODG Sauternes Barsac se fera sous la responsabilité du Président de l'ODG et de celle du Technicien chargé du contrôle interne.

Conformément à l'engagement pris par l'opérateur lors de son identification, toute opposition au contrôle de la part d'un opérateur entraîne la transmission immédiate du dossier à Quali-Bordeaux et à l'INAO

Le présent plan d'inspection prévoit que l'organisme de défense et de gestion dispose de moyens techniques pour assurer les opérations de contrôle interne auprès de ses membres.

En cas de carence de l'organisme de défense et de gestion dans l'exercice des opérations de contrôle interne prévues dans le présent plan d'Inspection, le Directeur de l'INAO aura la charge d'appliquer ce même plan d'Inspection.

Les contrôles internes réalisés par l'organisme de défense et de gestion sont exercés par les salariés de cet organisme. Ces salariés ne sont pas liés à une partie directement engagée dans la production, la transformation, l'élaboration ou le conditionnement d'un produit de l'appellation d'origine contrôlée et toute autre fonction qu'ils exercent ne revêt aucun intérêt économique direct.

II.2.2.2 Compétences et compositions du Service en charge du Contrôle Interne

Le service contrôle interne est composé de 1,5 équivalent temps plein.

Le responsable du Contrôle Interne disposera des compétences techniques de l'audit et de la gestion d'un système qualité avec une spécialisation en viticulture et œnologie.

Le secrétariat de l'ODG assurera une aide sur les aspects administratifs et en particulier la mise à jour de la base de données pour l'identification des opérateurs sous contrôle du responsable contrôle interne.

II.2.2.3 Obligations des agents de l'ODG

Les agents de l'ODG devront respecter une clause de confidentialité quant aux opérateurs inspectés et aux résultats des contrôles.

Leurs seuls interlocuteurs seront le Président et le bureau.

Le respect de cette clause sera vérifié par Quali-Bordeaux lors des évaluations de l'ODG.

II.2.2.4 Détermination des exploitations et parcelles à examiner

Le choix des parcelles et des exploitations à examiner est guidé par les éléments suivants :

- non-respect des conditions de production définies par le Cahier des Charges de l'AOC, constaté lors du contrôle documentaire (éléments déclaratifs déposés par l'opérateur) ou de tout autre contrôle sur le terrain.
- tirage au sort des opérateurs à contrôler en contrôle interne.

II.2.2.5 Règles de déroulement des visites

Le personnel en charge du contrôle interne doit avoir pris connaissance du présent Plan d'Inspection et des règles de production définies par le Cahier des Charges en vigueur au jour de l'inspection de l'AOC Sauternes et Barsac.

L'objectif des visites est d'aider les opérateurs à identifier leurs problèmes, à les hiérarchiser et à trouver des solutions.

Les opérateurs sont informés des visites à l'avance.

Les personnes en charge du contrôle respectent les règles de courtoisie.

Dans le cas d'une première visite de contrôle, le responsable du contrôle lors de la visite explique la démarche du contrôle interne.

Les remarques formulées à l'opérateur ne peuvent être fondées que sur les éléments objectifs relevés lors de la visite.

Les contrôles se feront selon les règles décrites dans le présent Plan d'Inspection (méthodologies, fréquences...).

II.2.2.6 Constat de visite de contrôle interne

Après avoir contrôlé les points du plan d'inspection observables le jour du contrôle le technicien établit le constat de visite terrain,

Chaque constat de visite devra comprendre les renseignements suivants :

- le n°CVI.
- la date de la visite

- les informations précises relatives aux éléments des conditions de production faisant l'objet de remarques (parcelles, cuves, ...)
- les manquements constatés lors du contrôle
- éventuellement le délai de mise en conformité.

En cas de présence de l'opérateur le jour de la visite de contrôle, un rapport oral est effectué par le responsable du contrôle à l'issue de la visite.

Les constats sont communiqués aux opérateurs contrôlés sous la forme d'un courrier (poste, fax ou électronique) envoyé par l'O.D.G.

Une copie est adressée à l'Organisme d'Inspection en cas de manquement critique, accompagnée des mesures correctives et de l'échéancier définis et non respectés.

La vérification de la mise en conformité est effectuée par l'O.I pour les manquements critiques et par l'ODG pour les manquements mineurs et majeurs.

L'ODG Sauternes Barsac tiendra informé l'Organisme d'Inspection de tous les écarts critiques constatés.

II.2.2.7 Transmission d'information entre l'ODG et l'O.I.

a) L'O.D.G. Sauternes Barsac :

- adresse par voie informatique la saisie les données relatives à l'identification des opérateurs
- adresse par voie informatique la saisie des données relatives à la revendication des opérateurs
- tient informé l'Organisme d'Inspection de tous les écarts critiques constatés en contrôle interne.

b) L'O.I. adresse à l'ODG, au minimum par voie informatique en fin de campagne, l'évaluation de chaque dégustateur sous forme de synthèse du suivi des dégustateurs.

Il rend compte à l'ODG une fois par an sous forme de bilan annuel des contrôles réalisés dans l'année sur les opérateurs des appellations gérées par l'O.D.G.

II.2.3 Contrôle externe

Le présent plan fixe les modalités, les méthodologies et les fréquences des contrôles externes, lesquels portent sur la vérification de la réalisation des autocontrôles et des contrôles internes, ainsi qu'au suivi des conditions de production, de vinification, d'élevage et de conditionnement et au contrôle des produits par sondages et par contrôles inopinés.

QUALI-BORDEAUX vérifie que tout opérateur contrôlé dispose de la version en vigueur du cahier des charges.

II.2.3.1 Cadre général

Le contrôle effectué par Quali-Bordeaux se fera sous la responsabilité de son directeur et du responsable d'inspection.

Les contrôles sont exercés par les salariés de Quali-Bordeaux ou des sous traitants dûment mandatés. Ces personnes, ne sont pas liées à une partie directement engagée dans la production, la transformation, l'élaboration ou le conditionnement d'un produit de l'appellation d'origine contrôlée et toute autre fonction qu'elles exercent ne revêt aucun intérêt économique direct.

Les contrôles externes des conditions de production s'effectuent sur rendez-vous en présence de l'opérateur ou de son représentant.

Il est rappelé que l'opérateur s'est engagé lors de son identification à se soumettre au contrôle.

Les contrôles externes « produit » se font par contrôle inopiné ou après prise de rendez-vous avec l'opérateur.

Les examens analytiques sont réalisés par un laboratoire habilité par l'INAO conformément à la directive du CAC-2007-02

II.2.3.2 Compétences et composition du Service Inspection de Quali-Bordeaux.

Le responsable du service inspection disposera de compétences dans la maîtrise des techniques de l'Audit et de la gestion des procédures qualités avec une spécialisation en Viticulture, Œnologie et Dégustation.

Les techniciens chargés du contrôle disposeront de compétences techniques en viticulture et œnologie avec un niveau BTS minimum.

II.2.3.3 Obligations des agents de l'OI

Les agents de Quali-Bordeaux devront respecter une clause de confidentialité quant aux opérateurs inspectés et aux résultats des contrôles.

II.2.3.4 Descriptions des modalités de contrôles

La réalisation des contrôles se fera de manière aléatoire et en fonction de l'historique des opérateurs établi à partir du 1^{er} juillet 2008.

Conformément à l'engagement pris par l'opérateur lors de son identification, toute opposition au contrôle de la part d'un opérateur entraîne la transmission immédiate du dossier à Quali-Bordeaux et à l'INAO

En cas de manquement, l'opérateur recevra sous la forme d'un courrier envoyé par l'INAO la synthèse du constat terrain.

II.2.3.5 Rapport de visite terrain

Chaque rapport de visite terrain devra comprendre l'identité et les renseignements caractérisant l'opérateur et son outil de production, la date de la visite et le nom du technicien.

Après avoir contrôlé les points du plan d'inspection observables le jour du contrôle, le technicien mentionne dans le rapport de visite terrain, le cas échéant, l'ensemble des manquements constatés. Il demande à l'opérateur s'il souhaite proposer des actions correctives assorties d'un délai.

L'opérateur est invité à présenter ses éventuelles observations afin de les mentionner dans le rapport.

Pour chaque manquement, le technicien établit une fiche de manquement.

La signature du rapport de visite terrain par les deux parties achève l'inspection de l'opérateur.

Dans le cas où l'opérateur refuse de contre signer le constat le technicien est tenu de le mentionner.

II.3 REPARTITION ET FREQUENCES DES CONTROLES

II.3.1 Contrôles relatifs à l'habilitation

La demande d'identification déposée auprès de l'ODG vaut demande d'habilitation.

L'ODG vérifie et enregistre les demandes d'identification.

En cas de demande incomplète, l'ODG en informe l'opérateur concerné dans les 7 jours ouvrés suivants la réception de cette demande.

L'ODG dispose après enregistrement de la demande complète de 2 jours ouvrés pour transmettre le dossier à Quali-Bordeaux qui devra procéder à l'audit d'habilitation dans les 15 jours ouvrés suivants la réception de ce dossier.

Les contrôles d'habilitation ont pour objet de reconnaître l'aptitude de l'opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges. Ils consistent pour Quali-Bordeaux à auditer l'opérateur concerné dans les mêmes conditions et selon les mêmes méthodes que pour les contrôles outil de production décrites dans le chapitre III 1 afin de vérifier l'ensemble des points suivants :

Producteurs de raisin	<ul style="list-style-type: none"> - Vérification de la déclaration d'identification - Plantation dans l'aire délimitée - Respect de l'encépagement - Respect des densités de plantation - Mise en conformité des points ayant entraîné une perte d'habilitation
Vinificateur	<ul style="list-style-type: none"> - Vérification de la déclaration d'identification - Respect de l'aire géographique de vinification - Respect de la capacité minimale de cuverie - Tenue des registres d'entrées/sorties et de manipulations - Mise en conformité des points ayant entraîné une perte d'habilitation
Conditionneur	<ul style="list-style-type: none"> - Vérification de la déclaration d'identification - Tenue des registres d'entrées/sorties et de manipulations - Mise en conformité des points ayant entraîné une perte d'habilitation

A l'issue de ces contrôles, le directeur de l'INAO sur la base du rapport de Quali-Bordeaux soit inscrit l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités, soit lui notifie un refus d'habilitation motivé.

Le directeur de l'INAO informe Quali-Bordeaux et l'organisme de défense et de gestion dans les sept jours suivants la date de cette décision.

La liste des opérateurs habilités mentionnant leur(s) localisation(s) est consultable auprès de l'organisme de défense et de gestion, auprès des services de l'INAO, ainsi que sur le site internet de ce dernier, sans préjudice des dispositions de la loi relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés. Les informations accessibles au public sont conformes aux dispositions en vigueur en matière de protection du secret industriel et commercial.

En cas de modification majeure de l'outil de production, l'opérateur informe l'ODG dans le mois qui suit cette modification. L'ODG fait alors procéder à un nouvel audit d'habilitation par Quali-Bordeaux dans les conditions décrites ci-dessus.

II.3.2 Contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle des produits

Le tableau ci-dessous présente :

- Les fréquences globales de contrôle (autocontrôle, contrôles internes et contrôles externes)
- Les fréquences minimales de contrôle réalisées par l'organisme d'inspection
- Les fréquences minimales de contrôles internes prises en compte par l'ODG

SITES THEMES	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE	FREQUENCE MINIMALE DES CONTRÔLES INTERNES	FREQUENCE MINIMALES DES CONTRÔLES EXTERNES PAR L'ORGANISME D'INSPECTION
Évaluation des Organismes de défense et de gestion	2 audits/an	-----	2 audits/an
Production de raisin	20% par an des opérateurs représentant 20% des superficies	16% par an des opérateurs.	4% par an des opérateurs.
Vinification et élevage	20% par an des opérateurs	16% par an des opérateurs.	4% par an des opérateurs.
Contrôle d'aptitude	<p>Examen organoleptique : 1 contrôle par opérateur et par an avant conditionnement sur le lot moyen des vins revendus en AOC</p> <p>Examen analytique : analyse par un laboratoire habilité INAO sur 100% des échantillons.</p>	<p>Examen organoleptique : 1 contrôle par opérateur et par an avant conditionnement sur l'ensemble des vins revendus en AOC</p> <p>Examen analytique : analyse par un laboratoire habilité INAO sur 100% des échantillons.</p>	
Produit conditionné à la propriété par le récoltant	<p>Examen organoleptique : La fréquence de contrôle est modulée en fonction des résultats de la dégustation d'aptitude mais ne pourra être inférieure à un contrôle par opérateur tous les cinq ans.</p> <p>Examen analytique : vérification documentaire des autocontrôles sur 100% des échantillons prélevés pour l'examen organoleptique. et analyse par un laboratoire habilité INAO sur 10% des échantillons</p>		<p>Examen organoleptique : La fréquence de contrôle est modulée en fonction des résultats de la dégustation d'aptitude mais ne pourra être inférieure à un contrôle par opérateur tous les cinq ans.</p> <p>Examen analytique : vérification documentaire des autocontrôles sur 100% des échantillons prélevés pour l'examen organoleptique. et analyse par un laboratoire habilité INAO sur 10% des échantillons.</p>

SITES THEMES	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE	FREQUENCE MINIMALE DES CONTRÔLES INTERNES	FREQUENCE MINIMALES DES CONTRÔLES EXTERNES PAR L'ORGANISME D'INSPECTION
Produit conditionné à la propriété par un opérateur conditionneur (vrac avec retraitaison bouteille dit rendu mise)	<p>Examen organoleptique : au moins 20% des lots conditionnés</p> <p>Examen analytique : vérification documentaire des autocontrôles sur 100% des échantillons prélevés pour l'examen organoleptique.et analyse par un laboratoire habilité INAO sur 10% des échantillons.</p>		<p>Examen organoleptique : au moins 20% des lots conditionnés</p> <p>Examen analytique : vérification documentaire des autocontrôles sur 100% des échantillons prélevés pour l'examen organoleptique.et analyse par un laboratoire habilité INAO sur 10% des échantillons.</p>
Produit conditionné hors de la propriété à l'intérieur du territoire national suite à une vente en vrac	<p>Examen organoleptique : Contrôle de 2% des expéditions et un échantillon par opérateur conditionneur / an.</p> <p>Examen analytique : vérification documentaire des autocontrôles sur 100% des échantillons prélevés pour l'examen organoleptique.et analyse par un laboratoire habilité INAO sur 10% des échantillons.</p>		<p>Examen organoleptique : Contrôle de 2% des expéditions et un échantillon par opérateur conditionneur / an.</p> <p>Examen analytique : vérification documentaire des autocontrôles sur 100% des échantillons prélevés pour l'examen organoleptique.et analyse par un laboratoire habilité INAO sur 10% des échantillons.</p>
Produit conditionné hors de la propriété à l'extérieur du territoire national	<p>Examen organoleptique : Contrôle de 100% des expéditions</p> <p>Examen analytique : vérification documentaire des autocontrôles sur 100% des échantillons prélevés pour l'examen organoleptique.et analyse par un laboratoire habilité INAO sur 10% des échantillons.</p>		<p>Examen organoleptique : Contrôle de 100% des expéditions</p> <p>Examen analytique : vérification documentaire des autocontrôles sur 100% des échantillons prélevés pour l'examen organoleptique.et analyse par un laboratoire habilité INAO sur 10% des échantillons.</p>

III. MODALITES DES AUTOCONTROLES, CONTROLES INTERNES, CONTROLES EXTERNES

Ce chapitre fixe les points à contrôler, la répartition entre autocontrôle, contrôles internes et contrôles externes, comment sont réalisés ces contrôles et leur fréquence. Les détails des méthodes de contrôle de l'outil de production et des conditions de production sont décrits dans l'annexe intitulée MODES OPERATOIRES DES CONTROLES.

III.1 CONTROLE OUTIL DE PRODUCTION

III.1.1 Production de raisin

III.1.1.1 Plantation dans l'aire délimitée

AUTOCONTRÔLE	CONTRÔLE INTERNE	CONTRÔLE EXTERNE
Vérification par l'opérateur-déclarant de récolte de la conformité de l'enregistrement de sa fiche CVI par rapport au parcellaire de son exploitation. Mise à jour	Contrôle par l'O.D.G., à partir du C.V.I., de la délimitation des aires d'A.O.C. Contrôle a priori par l'O.D.G. pour les nouvelles plantations de 100% des demandes.	Contrôle par l'O.I., à partir du C.V.I., des plans de délimitation d'A.O.C. et de tout outil d'information géographique. Contrôle sur le terrain par l'O.I. dans le cas d'anomalies constatées.

III.1.1.2 Respect de l'encépagement

AUTOCONTRÔLE	CONTRÔLE INTERNE	CONTRÔLE EXTERNE
Tenue à jour par l'opérateur producteur de la fiche C.V.I. par rapport au parcellaire de son exploitation.	Contrôle documentaire et terrain par l'O.D.G. de la Fiche CVI sur le respect des cépages autorisés	Contrôle documentaire et terrain par l'O.I. de la Fiche CVI sur le respect des cépages autorisés sur 100% des opérateurs contrôlés.

III.1.1.3 Respect des densités de plantation (et seuils de manquants) et mode de conduite

AUTOCONTRÔLE	CONTRÔLE INTERNE	CONTRÔLE EXTERNE
Engagement de l'opérateur producteur à respecter les conditions de production. Tenue à jours de la liste des parcelles présentant un taux de pieds morts ou manquants justifiant une réduction de rendement (cf cahier des charges) indiquant pour chaque parcelle le taux de pieds morts ou manquants.	Contrôle sur le terrain du respect des densités de plantation et seuils de manquants Vérification de la tenue à jour de la liste Comparaison de la réalité des manquants par rapport à la liste.	Contrôle sur le terrain du respect des densités de plantation et seuils de manquants Vérification de la tenue à jour de la liste Comparaison de la réalité des manquants par rapport à la liste.

III.1.1.4 Respect des règles de taille, palissage et autres conditions culturales

AUTOCONTRÔLE	CONTRÔLE INTERNE	CONTRÔLE EXTERNE
Engagement de l'opérateur producteur à respecter les conditions de production précisées dans le Cahier des Charges. Cahier de traitements	Contrôle terrain: de la règle de taille de la règle de palissage de l'état général du vignoble (vignes abandonnées) Contrôle documentaire et terrain des enregistrements prouvant l'absence d'usage et des stocks d'anti-botrytis	Contrôle terrain: de la règle de taille de la règle de palissage de l'état général du vignoble (vignes abandonnées) Contrôle documentaire et terrain des enregistrements prouvant l'absence d'usage et des stocks d'anti-botrytis

III.1.1.5 Charge maximale à la parcelle

AUTOCONTRÔLE	CONTRÔLE INTERNE	CONTRÔLE EXTERNE
	Contrôle terrain du respect de la charge maximale à la parcelle	Contrôle terrain du respect de la charge maximale à la parcelle

III.1.1.6 Absence d'irrigation

AUTOCONTRÔLE	CONTRÔLE INTERNE	CONTRÔLE EXTERNE
	Contrôle sur le terrain par l'O.D.G. de l'absence d'irrigation.	Contrôle sur le terrain par l'O.I. de l'absence d'irrigation

III.1.1.7 Suivi de la maturité des raisins

AUTOCONTRÔLE	CONTRÔLE INTERNE	CONTRÔLE EXTERNE
Enregistrement des relevés de maturité par l'opérateur producteur et description documentaire de la méthode de suivi de maturité.	Contrôle documentaire des enregistrements de contrôle de maturité.	Contrôle documentaire des enregistrements de contrôle de maturité.

III.1.1.8 Récolte

AUTOCONTRÔLE	CONTRÔLE INTERNE	CONTRÔLE EXTERNE
Enregistrement des dates de tries	Contrôle documentaire des enregistrements de récolte	Contrôle documentaire des enregistrements de contrôle de maturité.
Cahier de chai et enregistrement de la richesse en sucres des lots de fermentation constitués	Contrôle aléatoire pendant les vendanges des modes de récolte	Contrôle aléatoire pendant les vendanges des modes de récolte

III.1.2 VINIFICATION*III.1.2.1 Respect de l'aire de vinification*

AUTOCONTRÔLE	CONTRÔLE INTERNE	CONTRÔLE EXTERNE
Cf. demande d'identification et description de l'outil de production	Vérification documentaire et sur le terrain de l'aire de vinification d'après les documents fournis lors de l'identification	Vérification documentaire et sur le terrain de l'aire de vinification d'après les documents fournis lors de l'identification

III.1.2.2 Capacité minimale de logement

AUTOCONTRÔLE	CONTRÔLE INTERNE	CONTRÔLE EXTERNE
Etablissement et affichage du plan de cave dans l'exploitation, justifiant la capacité de vinification minimum qui doit être de 2 fois le volume vinifié.	Vérification documentaire (plan de cave) et vérification sur le terrain de la capacité de logement	Vérification documentaire (plan de cave) et vérification sur le terrain de la capacité de logement.

III.1.2.3 Suivi de la maturité de la vendange : Respect du Titre Alcoométrique Volumique Naturel Minimum (T.A.V.N.M.)

AUTOCONTRÔLE	CONTRÔLE INTERNE	CONTRÔLE EXTERNE
Détermination et enregistrement du D ^p potentiel des lots de vinification avant départ en fermentation		Contrôle documentaire des degrés potentiels avant enrichissement.

III.1.2.4 Enrichissement (règles spécifiques du cahier des charges)

AUTOCONTRÔLE	CONTRÔLE INTERNE	CONTRÔLE EXTERNE
Tenue des registres de manipulation (registre d'enrichissement)	Vérification documentaire des registres de manipulation (registres d'enrichissement)	Vérification documentaire des registres de manipulation (registres d'enrichissement)

III.1.2.5 Bon état d'entretien global du chai

AUTOCONTRÔLE	CONTRÔLE INTERNE	CONTRÔLE EXTERNE
	Contrôle par l'ODG de l'usage strictement viticole du chai	Contrôle par l'OI de l'usage strictement viticole du chai

III.1.2.6 Respect du rendement annuel autorisé de l'appellation

AUTOCONTRÔLE	CONTRÔLE INTERNE	CONTRÔLE EXTERNE
Etablissement et envoi de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication à l'O.D.G. Sauternes Barsac	Contrôle documentaire du respect des rendements autorisés du millésime en cours à partir de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication sur 100% des déclarations.	Contrôle documentaire du respect des rendements autorisés du millésime en cours à partir de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication sur 20% des déclarations.

III.1.3 MISE A LA CONSOMMATION ET/OU CONDITIONNEMENT*III.1.3.1 Déclaration d'expédition et de conditionnement*

AUTOCONTRÔLE	CONTROLE INTERNE	CONTRÔLE EXTERNE
Tenue des registres d'entrée sortie et du registre de manipulation (registre de conditionnement)		<p>Contrôle inopiné lors des prélèvements ou lors du contrôle de l'outil de production.</p> <p>Vérification documentaire des dates de transaction dans le registre entrée sortie et des dates de conditionnement dans le registre de manipulation (registre de conditionnement)</p>

III.1.3.2 Dates de mise à la consommation et/ou conditionnement

AUTOCONTRÔLE	CONTROLE INTERNE	CONTRÔLE EXTERNE
Tenue à jour du registre entrées-sorties		Contrôle documentaire du registre d'entrées-sorties des dates de mise à la consommation des opérateurs contrôlés et au moment du contrôle produit

III.2 CONTRÔLE PRODUIT

III.2.1.1 *Conformité organoleptique de la récolte (aptitude)*

AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
<p>Procéder à une évaluation organoleptique des lots conditionnés et en avoir noté les résultats.</p> <p>Préparation des échantillons de lot moyen avec validation d'un œnologue conseil.</p>	<p>Contrôle organoleptique d'aptitude systématique des vins de la récolte et des échantillons prélevés par l'OI</p>	

III.2.1.2 *Conformité analytique de la récolte (aptitude)*

AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
<p>Posséder une analyse du lot moyen</p> <p>-D°, sucres fermentescibles, AV, SO2I, SO2t.</p>	<p>Analyse par un laboratoire habilité par l'INAO du TAV acquis, Sucres fermentescibles, AV, SO2 libre et Total des échantillons prélevés par l'OI</p> <p>Contrôle documentaire de la conformité analytique</p> <p>Comparaison des analyses d'autocontrôles et des analyses en contrôles externes</p>	<p>Prélèvement aléatoire de 10% de lot moyen</p> <p>Contrôle analytique sur 100% des lots prélevés par un laboratoire habilité</p>

III.2.1.3 *Conformité organoleptique des lots conditionnés*

AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
<p>Procéder à une évaluation organoleptique des lots conditionnés et en avoir noté les résultats.</p>		<p>Contrôle aléatoire de la conformité organoleptique des lots conditionnés au moment du conditionnement ou dans les chais de stockage.</p>

III.2.1.4 Conformité analytique des lots conditionnés

AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
<p>Posséder une analyse récente (moins d'un mois avant la date de conditionnement) de tous les lots conditionnés avec au minimum :</p> <p>-D°, Sucres fermentescibles, AV, SO2l, SO2t.</p>		<p>Vérification documentaire des autocontrôles sur 100% des échantillons prélevés</p> <p>Contrôle aléatoire sur 10% des échantillons prélevés de la conformité des analyses par un laboratoire habilité par l'INAO par rapport</p> <p>Aux exigences réglementaires,</p> <p>Aux exigences du cahier des charges,</p> <p>Aux valeurs fournies dans le cadre de l'autocontrôle.</p> <p>100% des lots de vins conditionnés par un opérateur placé sous procédure de contrôle renforcé.</p>

III.2.1.5 Conformité analytique des lots de vrac

AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
<p>Posséder une analyse récente (moins d'un mois avant la date d'expédition) de tous les lots expédiés en vrac avec au minimum :</p> <p>-D°, Sucres fermentescibles, AV, SO2l, SO2t.</p>		<p>Analyse systématique des lots prélevés.</p>

III.2.1.6 Conformité organoleptique des lots de vrac

AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
<p>Procéder à une évaluation organoleptique des lots expédiés et en avoir noté les résultats.</p>		<p>Contrôle systématique des lots prélevés selon la méthode décrite en annexe</p>

III.3 EVALUATION DE L'ODG

Le détail des méthodes de contrôle des ODG est décrit dans l'annexe intitulée MODES OPERATOIRES DES CONTROLES.

QUALI-BORDEAUX réalise chaque année deux audits complets de l'ODG afin de valider que l'ODG réalise les contrôles internes prévus.

L'audit est réalisé par les auditeurs de Quali-Bordeaux sur la base du support d'évaluation communiqué à l'ODG avec le plan d'inspection validé par l'INAO.

Lors de ces audits, Quali-Bordeaux vérifie la conformité des contrôles internes réalisés par rapport aux contrôles internes prévus dans le plan d'inspection.

Les dysfonctionnements constatés de l'ODG sont communiqués à l'INAO ainsi que les suivis des actions correctives issues des dysfonctionnements constatés.

En cas d'incapacité de l'ODG à assurer ses engagements de contrôles internes, Quali-Bordeaux assurera ces contrôles par une augmentation des contrôles externes après validation par l'INAO.

IV. MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

IV.1 AUTOCONTROLE

L'opérateur procède à des autocontrôles organoleptiques et analytiques sur ses lots expédiés ou conditionnés. Il enregistre les résultats qu'il tient à disposition de l'organisme de contrôle. Ces documents (analyses et commentaires de dégustation) doivent être conservés au moins cinq ans.

IV.2 CONTROLE INTERNE

Les prélèvements sont réalisés par les opérateurs avec validation d'un œnologue conseil et peuvent porter uniquement sur les vins en vrac, ayant fait l'objet préalablement d'une demande de revendication.

IV.2.1 Contrôle d'aptitude

IV.2.1.1 Déclenchement du contrôle

L'ODG met en place une dégustation annuelle la première semaine d'avril pour une récolte donnée. La date précise est portée à la connaissance des opérateurs vinificateurs avant le 1^{er} mars de l'année suivant la récolte.

Aucun vin ne pourra prétendre à l'appellation Sauternes ou Barsac s'il n'a été dégusté à cette séance.

IV.2.1.2 Modalités du prélèvement

Le prélèvement est réalisé par l'opérateur avec la validation d'un œnologue conseil qui prendra un des échantillons pour l'analyse. Le prélèvement est effectué sur un lot moyen réalisé au prorata des volumes indiqués sur les contenants.

6 échantillons de 50 cl par lot prélevé dont la destination est la suivante sont nécessaires:

- 1 échantillon pour la dégustation
- 1 échantillon pour l'analyse par un laboratoire habilité
- 1 échantillon témoin pour l'ODG
- 3 échantillons en cas de nouvelle expertise conservés dans le laboratoire habilité jusqu'à achèvement complet de la procédure.

Les bouteilles prélevées sont identifiées par une étiquette et serties de manière inviolable.

IV.2.1.3 Examen analytique

L'échantillon destiné à l'analyse chimique est transmis par l'œnologue à un laboratoire habilité par l'INAO. Une analyse COFRAC à la charge de l'opérateur est réalisée sur les paramètres suivants : D°, sucres fermentescibles, Acidité volatile, SO₂ libre et total.

IV.2.1.4 Examen organoleptique

La dégustation a lieu dans les 10 jours ouvrés suivant la date de prélèvement.

Les échantillons sont dégustés par un jury de 5 dégustateurs composé d'au moins 2 collègues différents dont au moins le collège des porteurs de mémoire. Les dégustateurs sont obligatoirement ceux qui figurent sur la liste des dégustateurs choisis par Quali-Bordeaux pour les AOC Sauternes et Barsac.

L'avis est pris à la majorité des 5 dégustateurs qui doivent déterminer si le vin est conforme ou non conforme à l'AOC revendiquée.

Les vins non conforme à l'AOC revendiquée sont re-dégustés par 4 dégustateurs pour assurer le résultat.

IV.2.1.5 Résultat de l'examen analytique et organoleptique

Les décisions du jury sont transmises à Quali-Bordeaux au plus tard 2 jours ouvrés après la dégustation. L'ODG transmet à l'opérateur le résultat sans délai à l'opérateur.

La pression de contrôle de chaque opérateur sur les opérations de conditionnement et les expéditions ultérieures pour le millésime contrôlé sera modulée en fonction des résultats de cette dégustation. Cette pression de contrôle pourra être portée à 100% des lots avant conditionnement dans le cas de manquements critiques.

IV.3 CONTROLE EXTERNE

Les prélèvements sont réalisés par des agents de prélèvement de Quali-Bordeaux et peuvent porter uniquement sur les vins en vrac, en cours de conditionnement ou conditionnés depuis moins de 12 mois et ayant fait l'objet préalablement d'une demande de revendication.

IV.3.1 En cas d'expédition en vrac

IV.3.1.1 Déclenchement d'un contrôle

Toute retraiton vrac est déclarée à Quali-Bordeaux au maximum 15 jours ouvrés et au minimum 5 jours ouvrés avant l'expédition.

Le commanditaire (personne qui déclenche la retraiton) prévient Quali-Bordeaux par fax ou mail à l'aide du formulaire idoine téléchargeable sur le site de Quali-Bordeaux. Il tient à disposition de Quali-Bordeaux une analyse réalisée par le propriétaire du vin à la date de la déclaration comportant le D°, les Sucres fermentescibles, l'Acidité Volatile, le SO₂ Total. Le déclarant a 24 heures pour transmettre cette analyse à Quali-Bordeaux à compter du moment où Quali-Bordeaux l'informe du contrôle.

IV.3.1.2 Fréquence du contrôle

Les prélèvements se font de manière aléatoire chez tous les opérateurs dans la proportion minimum définie dans le plan d'inspection.

IV.3.1.3 Moment du contrôle

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

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

IV.3.1.4 Modalités du prélèvement

Le prélèvement est réalisé par un préleveur de Quali-Bordeaux suivant les modalités définies dans son guide de prélèvement. Le prélèvement est effectué sur une des cuves ou sur 10% des barriques du lot destiné à la retraitaison choisies par Quali-Bordeaux. Les vins doivent être assemblés.

En cas de pose de scellés, Quali-Bordeaux est seul habilité à lever ou faire lever les scellés.

Le préleveur réalise 6 échantillons de 50 cl par lot prélevé dont la destination est la suivante :

- 1 échantillon pour la dégustation
- 1 échantillon pour l'analyse
- 1 échantillon témoin pour Quali-Bordeaux
- 3 échantillons en cas de nouvelle expertise conservés chez l'opérateur sous sa responsabilité jusqu'à achèvement complet de la procédure.

Les bouteilles prélevées sont identifiées par une étiquette et serties de manière inviolable.

IV.3.1.5 Examen analytique

L'échantillon destiné à l'analyse chimique est transmis par Quali-Bordeaux à un laboratoire habilité par l'INAO et choisi par Quali-Bordeaux. Une analyse COFRAC à la charge de Quali-Bordeaux est réalisée sur les paramètres suivants : D°, sucres fermentescibles, Acidité volatile, SO₂ total.

La similitude entre le lot déclaré pour l'expédition et le lot prélevé est contrôlée par comparaison analytique entre l'analyse fournie par le déclarant et l'analyse réalisée par Quali-Bordeaux sur l'échantillon prélevé.

IV.3.1.6 Examen organoleptique

La dégustation a lieu dans les 10 jours ouvrés suivant la date de prélèvement.

Les échantillons sont dégustés par un jury de 5 dégustateurs composé d'au moins 2 collèges différents dont au moins le collège des porteurs de mémoire. Les dégustateurs sont obligatoirement formés par l'ODG et évalués par Quali-Bordeaux.

L'avis est pris à la majorité des 5 dégustateurs qui doivent déterminer si le vin est conforme ou non conforme à l'AOC revendiquée.

IV.3.1.7 Résultat de l'examen analytique et organoleptique

Les décisions du jury sont transmises par Quali-Bordeaux à l'INAO au plus tard 2 jours ouvrés après la dégustation. L'INAO transmet à l'opérateur le résultat sans délai à compter du jour de réception du constat de dégustation émis par Quali-Bordeaux.

Il est rappelé que les vins ainsi contrôlés sont soumis à l'article D.644-2 du code rural et sont tenus de demeurer en l'état jusqu'au résultat du contrôle.

A l'issue de la procédure, l'opérateur informe Quali-Bordeaux de la retraitaison du vin par fax ou mail accompagné de l'avis définitif de l'INAO 48 heures avant la date prévue.

Les frais liés aux opérations de pose et dépose de scellés autres que pour l'expédition du lot contrôlé seront à la charge du déclarant selon les tarifs en vigueur appliqués par Quali-Bordeaux.

IV.3.2 En cas de conditionnement

IV.3.2.1 Déclenchement d'un contrôle

Tout opérateur déclare ses conditionnements à Quali-Bordeaux au minimum 5 jours ouvrés avant chaque opération de conditionnement à l'aide du formulaire idoine téléchargeable sur le site de Quali-Bordeaux accompagné de l'analyse chimique comprenant le D°, les sucres fermentescibles, l'Acidité volatile, le SO2 total.

Certain opérateurs peuvent bénéficier d'un régime dérogatoire prévu dans le cahier des charges en fonction du nombre et de la fréquence des opérations (cf cahier des charges).

Par dérogation, les opérateurs semi-continus déclarent leur période de conditionnement à Quali-Bordeaux et tiennent à disposition le registre de manipulation (conditionnement).

Les opérateurs continus (cf cahier des charges) ne déclarent pas leurs opérations de conditionnement mais tiennent à disposition de Quali-Bordeaux leur registre de manipulation (conditionnement).

Quelque soit le type d'opérateur, chaque opération de rendu mise est déclarée par l'acheteur à Quali-Bordeaux au minimum 5 jours ouvrés avant chaque opération de conditionnement à l'aide du formulaire idoine téléchargeable sur le site de Quali-Bordeaux accompagné de l'analyse chimique comprenant le D°, les sucres fermentescibles, l'Acidité volatile, le SO2 total.

IV.3.2.2 Fréquence du contrôle

Les prélèvements se font de manière inopinée et aléatoire chez tous les opérateurs. La fréquence des contrôles est définie dans le plan d'inspection de l'AOC concernée et les résultats du contrôle organoleptique d'aptitude.

IV.3.2.3 Moment du contrôle

Les prélèvements sont effectués préférentiellement le jour du conditionnement sur chaîne de mise ou éventuellement sur stock. Seuls les vins conditionnés depuis moins de 12 mois pourront être contrôlés.

IV.3.2.4 Modalités du prélèvement

Le prélèvement est réalisé par un préleveur de Quali-Bordeaux suivant les modalités définies dans son guide de prélèvement Il prélève aléatoirement et non consécutivement 6 bouteilles appartenant au même lot conditionné déclaré par l'opérateur ou enregistré comme tel dans le registre de manipulation.

Il peut être amené à transvaser le vin dans des contenants neutre de 75 cl lors de conditionnement spécifique (cubitainer, bag in box, bouteilles particulières...) afin de préserver l'anonymat. Ce transvasement se fera en présence de l'opérateur.

La destination des 6 bouteilles est la suivante :

- 1 bouteille pour Quali-Bordeaux destinée à la dégustation
- 1 bouteille pour Quali-Bordeaux comme témoin
- 1 bouteille pour une éventuelle analyse
- 3 échantillons en cas de nouvelle expertise conservés chez l'opérateur sous sa responsabilité jusqu'à achèvement complet de la procédure.

Les bouteilles prélevées sont identifiées par une étiquette et serties de manière inviolable.

IV.3.2.5 Examen analytique

Quali-Bordeaux se réserve le droit d'effectuer par sondage des analyses complémentaires à sa charge sur 10 % des échantillons dégustés. Les analyses sont effectuées par un laboratoire habilité par l'INAO et choisi par Quali-Bordeaux. Les frais de l'analyse sont à la charge de Quali-Bordeaux.

Dans le cas de demande de nouvelle expertise, Quali-Bordeaux fera effectuer une analyse systématique du lot concerné par un laboratoire habilité par l'INAO. Les frais de cette analyse sont intégrés dans le coût de la contre expertise facturé à l'opérateur.

IV.3.2.6 Examen organoleptique

Tous les lots prélevés sont dégustés au plus tard dans le mois suivant le mois de leur prélèvement.

Ils sont dégustés par un jury de 5 dégustateurs composé d'au moins 2 collègues différents dont au moins le collègue des porteurs de mémoire. Les dégustateurs sont obligatoirement formés par l'ODG et évalués par Quali-Bordeaux.

L'avis est pris à la majorité des dégustateurs qui doivent déterminer si le vin est conforme ou non conforme à l'AOC revendiquée.

IV.3.2.7 Résultat de l'examen analytique et organoleptique

Les décisions du jury sont transmises par Quali-Bordeaux à l'INAO au plus tard 2 jours ouvrés après la dégustation. L'INAO transmet à l'opérateur le résultat sans délai à compter du jour de réception du constat de dégustation émis par Quali-Bordeaux.

IV.3.3 La procédure renforcée

Aucun lot de vin ne peut circuler avant le résultat du contrôle

Cette procédure s'applique pour :

- Tous les vins à compter du millésime 2008 et ceux des récoltes antérieures ayant entamé une procédure d'agrément avant le 1er juillet 2008 et ayant fait l'objet d'une notification de refus pour tout ou partie du volume revendiqué.
- Tous les vins expédiés ou conditionnés par un opérateur placé en procédure renforcée à la suite d'un contrôle d'aptitude ou de manquements répétés.
- Tous les vins expédiés en vrac en dehors du territoire national (dans ce cas la déclaration incombe à l'expéditeur).

IV.3.3.1 Déclenchement d'un contrôle

Tout opérateur concerné par cette procédure doit obligatoirement déclarer par fax ou mail à Quali-Bordeaux toute livraison vrac et opération de conditionnement. Ils font parvenir au minimum 15 jours ouvrés avant l'opération une déclaration préétablie de conditionnement ou d'expédition en procédure renforcée téléchargeable sur le site de Quali-Bordeaux accompagnée de l'analyse chimique comprenant le D°, les sucres fermentescibles, l'Acidité volatile, le SO₂ total.

IV.3.3.2 Fréquence du contrôle

Les prélèvements se font de manière systématique chez tous les opérateurs concernés par cette procédure, sur tous les lots de vin faisant l'objet d'une déclaration d'expédition vrac ou de conditionnement.

IV.3.3.3 Moment du contrôle

Les prélèvements peuvent être effectués soit en cuve sur des lots réputés assemblés pour une expédition vrac ou un conditionnement, soit le jour du conditionnement sur chaîne de mise à la demande de l'opérateur.

IV.3.3.4 Modalités du prélèvement

Le prélèvement est réalisé par un préleveur de Quali-Bordeaux suivant les modalités définies dans son guide de prélèvement.

Lorsque le vin est logé en cuve, le préleveur suit les modalités de la procédure standard vrac.

Si le vin est en cours de conditionnement, il applique les modalités de la procédure standard conditionnement.

IV.3.3.5 Examen analytique

Une bouteille par lot prélevé est analysée.

Les échantillons destinés à l'analyse sont transmis par le préleveur à un laboratoire habilité par l'INAO et choisi par Quali-Bordeaux. Il est réalisé une analyse COFRAC à la charge de l'opérateur.

IV.3.3.6 Examen organoleptique

Les échantillons sont dégustés dans les 10 jours ouvrés suivant la date de prélèvement par un jury de 5 dégustateurs composé d'au moins 2 collèges différents dont au moins le collège des porteurs de mémoire. Les dégustateurs sont obligatoirement formés par l'ODG et suivi sur leurs compétences par Quali-Bordeaux.

L'avis est pris à la majorité des 5 dégustateurs qui doivent déterminer si le vin est conforme ou non conforme à l'AOC revendiquée.

IV.3.3.7 Résultat de l'examen analytique et organoleptique

Les décisions du jury sont transmises par Quali-Bordeaux à l'INAO au plus tard 2 jours ouvrés après la dégustation. L'INAO transmet à l'opérateur le résultat sans délai à compter du jour de réception du constat de dégustation émis par Quali-Bordeaux.

IV.3.4 Gestion des échantillons.

L'anonymat des échantillons est assuré par les agents de Quali-Bordeaux. Pour les vins conditionnés, les bouteilles sont entourées d'un film plastique opaque, numérotées et débouchées avant d'être présentées aux dégustateurs. Pour les vins non conditionnés, les échantillons sont numérotés.

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

La levée de l'anonymat est effectuée uniquement par les agents de Quali-Bordeaux.

Les échantillons sont stockés dans des locaux sécurisés permettant leur parfaite conservation et assurant une température et une hygrométrie adaptée pour la dégustation.

L'échantillon témoin est conservé par Quali-Bordeaux jusqu'à achèvement de toute procédure. Les échantillons laissés chez l'opérateur sont conservés sous sa responsabilité jusqu'à achèvement de toute procédure.

IV.3.5 Fonctionnement des commissions de dégustation

IV.3.5.1 Formation des dégustateurs.

Les dégustateurs sont chaque année obligatoirement formés par l'ODG sur la base du cahier des charges fournis par Quali-Bordeaux. 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.

Les dégustateurs sont choisis par Quali-Bordeaux à partir d'une liste 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.

IV.3.5.2 Composition du jury

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

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

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

IV.3.5.3 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 et la fonctionnalité des locaux.

Chaque séance de dégustation dure 3 heures au cours desquelles chaque jury déguste 40 échantillons maximum et 3 échantillons minimum par AOC avec des pauses de 15 mn tous les 10 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 de Quali-Bordeaux. Les jurys sont informés de l'AOC, du millésime et de l'état du vin (vrac ou conditionné) avant de débiter la dégustation.

IV.3.5.4 Objectifs de l'examen organoleptique

Les fiches individuelles de dégustation sont conçues de manière à permettre la description du vin et à déterminer son appartenance à l'AOC revendiquée. Chaque dégustateur doit vérifier que le vin en cause ne présente pas de défaut mais aussi déterminer par ses caractéristiques (aspect, odeur et saveur...) que le vin appartient bien à l'AOC revendiquée.

Les dégustateurs procèdent de façon individuelle à la dégustation des vins qui leur sont présentés.

IV.3.5.5 Avis du jury

Chaque dégustateur mentionne sur sa fiche de dégustation son avis conforme ou non conforme. Les avis non conformes doivent être motivés par les dégustateurs et issus d'une liste de motifs de refus approuvée par l'ODG.

Le représentant de Quali-Bordeaux est chargé de la rédaction du procès verbal en s'assurant de la cohérence des motifs de refus éventuels.

L'INAO utilise les fiches individuelles des dégustateurs en plus du procès verbal aux fins d'établir la sanction.

V. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

V.1 RAPPEL

Les constats effectués par Quali-Bordeaux sont transmis aux services de l'INAO.

L'INAO notifie aux opérateurs concernés, conformément aux prescriptions réglementaires en vigueur (conditions de délais et de forme), les suites aux manquements.

V.2 MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DU CONTROLE INTERNE

En cas de contrôle interne d'un opérateur mettant en évidence une non-conformité mineure ou majeure de l'un des points du cahier des charges, ce qui entraîne la mise en œuvre de mesures correctives assorties d'un calendrier de mise en conformité, l'ODG tient l'information à disposition de Quali-Bordeaux.

En cas de non-respect de l'échéancier pour des manquements mineurs ou majeurs, l'ODG en informe Quali-Bordeaux dans un délai maximum de 5 jours ouvrés.

En cas de contrôle interne d'un opérateur mettant en évidence une non-conformité critique de l'un des points du cahier des charges, l'ODG transmet systématiquement l'information à Quali-Bordeaux dans un délai maximum de 48 heures ouvrées.

V.3 CONTROLES EXTERNES

Les constats effectués par Quali-Bordeaux sont transmis aux services de l'INAO suivant la forme réglementaire et dans les délais définis par le CAC.

- 2 jours en cas de manquement critique
- 5 jours en cas de manquement majeur

L'INAO notifie aux opérateurs concernés les suites aux manquements précisées pour chaque point dans le tableau ci-dessous, conformément aux prescriptions réglementaires en vigueur.

Les coûts des contrôles supplémentaires engendrés par des manquements seront à la seule charge de l'opérateur.

En cas de désaccord, l'opérateur peut solliciter dans les quinze jours suivants la réception de l'avis de sanction qu'une nouvelle expertise, à sa charge, soit réalisée par Quali-Bordeaux.

Dans le cas du contrôle produit, la nouvelle expertise est réalisée sur un échantillon prélevé lors de la première expertise.

La décision du directeur de l'INAO est alors notifiée sans délai à l'opérateur ainsi qu'à l'ODG à compter de la date de réception du rapport de Quali-Bordeaux.

VI. PROCEDURE TRANSITOIRE

Tout opérateur devra faire parvenir à l'ODG une déclaration de revendication pour les vins de la récolte 2007 et des récoltes antérieures ne bénéficiant plus ou n'ayant pas bénéficié d'un certificat d'agrément au sens de l'article D 641-94 dans sa rédaction antérieure à l'entrée en vigueur du décret n°2007-30 du 5 janvier 2007 mentionnant le cas échéant, les volumes de vin soumis à des mesures de régulation de marché au sens de la réglementation communautaire.

Par dérogation les volumes non agréés des récoltes 2007 et antérieures susceptibles de bénéficier d'un certificat d'agrément au 30 juin 2008 sont considérés comme ayant fait l'objet d'une demande de revendication.

Les vins de la récolte 2007 et des récoltes antérieures ayant entamé une procédure d'agrément avant le 1er juillet 2008 et ayant fait l'objet d'une notification de refus pour tout ou partie du volume revendiqué tout millésime confondu subiront un examen analytique et organoleptique systématique selon les conditions de la procédure renforcée décrite en annexe du présent plan d'inspection. Les scellés en place au 30 juin 2008 ne pourront être retirés que par un agent de Quali-Bordeaux.

Le coupage de lots soumis à des situations différentes devra être inscrit au registre de manipulation.

Le coupage de lots couverts par un certificat d'agrément et de lots entrants dans la nouvelle procédure rend le lot résultant contrôlable selon la nouvelle procédure.

Le coupage de lots soumis à des modalités de contrôle différentes rendra le lot résultant contrôlable selon la modalité de contrôle la plus stricte.

VII. ANNEXES

VII.1 ANNEXE I

Modalités de contrôle appliquées par Quali-Bordeaux. Ces modalités s'appliquent en l'absence de précisions prévues au chapitre III du cahier des charges

VII.2 ANNEXE II

Grille de traitement des manquements spécifique

Préambule :	2
IDENTIFICATION HABILITATION.....	3
PRODUCTION DE RAISIN.....	4
Respect de l'aire délimitée AOC	4
Respect de l'encépagement	4
Respect des densités de plantation, seuils de manquants et mode de conduite (palissage).....	4
Règles de taille	6
Autres conditions culturales (analyses de sol et état cultural....)	7
Hauteur de feuillage	7
Suivi de la maturité des raisins	8
Charge maximale à la parcelle	8
Mode de récolte	9
Mode de Transport	9
Respect du rendement annuel autorisé	10
VINIFICATION.....	11
Respect de l'aire de vinification.....	11
Richesse minimale en sucres	11
Capacité minimale de logement	11
Maîtrise du pressurage	12
Traitement physique de la vendange et des moûts.....	12
Coupage (assemblage)	12
ELEVAGE	13
Conditions de stockage et d'élevage	13
CONDITIONNEMENT	14
Zone de conditionnement.....	14
Vérification des dates de conditionnement et ou de sortie des chais	14
CRITERES D'ÉVALUATION DES ODG	15
Démontrer la communication du plan d'inspection aux opérateurs (terrain et documentaire).....	15
Modalités et les méthodologies du contrôle interne (documentaire).....	15
Mesures correctives et information de l'OI pour déclenchement d'un contrôle externe (documentaire).....	15
Evaluation de la capacité de l'ODG à assumer le contrôle Interne.....	15

Préambule :

Sauf indications contraires dûment mentionnées dans le cahier des charges des AOC, les méthodes de contrôle utilisées par Quali-Bordeaux pour le contrôle de l'outil de production sont celles décrites dans ces modes opératoires.

Tous les contrôles de vignoble sont réalisés à partir d'une préparation documentaire.

Le SIG, couplé au CVI est utilisé pour déterminer les parcelles « sensibles » (parcelles les plus âgées de l'exploitation, les nouvelles plantations et les densités limites par rapport au cahier des charges...).

Le ou les techniciens de contrôle de production réalisent systématiquement une visite de terrain avec l'opérateur concerné ou son représentant désigné. Cette visite permet au technicien de choisir les parcelles pour ses contrôles.

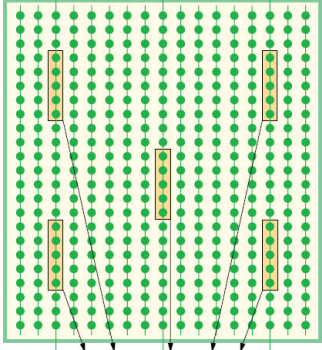
La surface minimale à contrôler est d'au moins 20 %. La surface contrôlée peut être 100%.

<u>IDENTIFICATION HABILITATION</u>	
Points à contrôler	Méthodes
	<p>Saisonnalité : toute saison</p> <p><i>Fréquence</i> : tout nouvel opérateur, renouvellement d'habilitation, suite à changement d'opérateur</p> <p><i>Techniques de contrôles</i> :</p> <p>Contrôle systématique documentaire et de terrain selon le plan d'inspection de tous les points du cahier des charges</p>

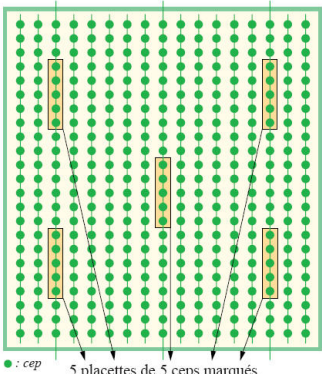
PRODUCTION DE RAISIN	
Points à contrôler	Méthodes
Respect de l'aire délimitée AOC	<p>Saisonnalité : Toute l'année</p> <p>Fréquence : à chaque contrôle d'opérateur</p> <p>Techniques de contrôles :</p> <p>Vérification documentaire par rapport aux plans de délimitations</p>
Respect de l'encépagement	<p>Saisonnalité : de la véraison à la récolte :</p> <p>Fréquence : à chaque contrôle d'opérateur, sur 100 % des parcelles choisies par le technicien.</p> <p>Techniques de contrôles :</p> <p>Vérification de l'adéquation du CVI par rapport au terrain.</p> <p>Vérification visuelle sur le terrain du respect de l'emploi des cépages autorisés du cahier des charges.</p>
Respect des densités de plantation, seuils de manquants et mode de conduite (palissage)	<p>Saisonnalité : toute saison :</p> <p>Fréquence : à chaque contrôle d'opérateur, sur 100 % des parcelles choisies par le technicien.</p> <p>Densité de plantation :</p> <p>Techniques de contrôles :</p> <p>Vérification sur le terrain du respect des règles de plantation du cahier des charges.</p> <p>Mesure des écartements entre les rangs et les pieds. Prise de 5 rangs et relevés de 5 pieds. Calcul de la valeur moyenne de l'écartement entre les rangs (E) et entre les pieds (d).</p> <p>Calcul : $10\ 000 / E \times d$</p> <p>Pour la mesure transitoire, vérification documentaire et terrain de la mise en place et du respect d'un échancier.</p> <p>Seuils des manquants :</p>

<u>PRODUCTION DE RAISIN</u>	
Points à contrôler	Méthodes
	<p>Techniques de contrôles :</p> <p>Comptage du nombre de pieds théoriques et du nombre de pieds manquants et morts sur 4 rangs non consécutifs par parcelle culturale. On entend par parcelle culturale une entité homogène (cépage et éventuellement année de plantation).</p> <p>Calcul du rapport nombre manquants et morts / nombre pied théorique.</p> <p>Palissage :</p> <p>Techniques de contrôles :</p> <p>Vérification visuelle de la présence de piquets et de fils permettant le port vertical, de la végétation.</p>

PRODUCTION DE RAISIN

Points à contrôler	Méthodes
Règles de taille	<p>Saisonnalité : du stade feuilles étalées à la récolte</p> <p>Fréquence : à chaque contrôle d'opérateur, sur 100 % des parcelles choisies par le technicien.</p> <p>Techniques de contrôles :</p> <p>Comptage du nombre d'yeux francs ou de rameaux effectué sur 25 pieds répartis en 5 placettes non successives de 5 pieds consécutifs.</p> <p>Vérification visuelle des modes de taille</p> <p style="text-align: center;">EXEMPLE DE COMPTAGE DES GRAPPES</p>  <p style="text-align: center;">● : cep 5 placettes de 5 cepes marqués</p> <p style="text-align: right;">source : cahiers techniques CIVB</p>

PRODUCTION DE RAISIN	
Points à contrôler	Méthodes
Autres conditions culturales (analyses de sol et état cultural....)	<p>Analyse de sol</p> <p>Saisonnalité : toute l'année</p> <p>Fréquence : à chaque contrôle d'opérateur, sur les parcelles plantées dans les 5 dernières années et à compter du 1/08/2008.</p> <p>Techniques de contrôles :</p> <p>Vérification documentaire des analyses de sol correspondantes</p> <p>Etat cultural</p> <p>Saisonnalité : période végétative de la vigne</p> <p>Fréquence : Sur 100 % des parcelles choisies par le technicien.</p> <p>Techniques de contrôles :</p> <p>Observation visuelle du pourcentage de l'attaque sur feuilles et/ou grappes, lors de la visite de terrain exhaustive.</p> <p>Observation visuelle de l'état de l'entretien du sol et de la maîtrise de l'enherbement</p>
Hauteur de feuillage	<p>Hauteur de feuillage</p> <p>Saisonnalité : entre le dernier rognage et la chute des feuilles</p> <p>Fréquence : à chaque contrôle d'opérateur, sur 100 % des parcelles choisies par le technicien</p> <p>Techniques de contrôles : Mesure de la distance comprise 10 cm en dessous du fil porteur (fil inférieur) et la feuille la plus haute.</p> <p>Pour les vignes concernées par un échéancier de mise en conformité, vérification de la mise en place et du respect de l'échéancier.</p>

PRODUCTION DE RAISIN	
Points à contrôler	Méthodes
Suivi de la maturité des raisins	<p>Saisonnalité : toute saison sur le dernier millésime.</p> <p>Fréquence : à chaque contrôle d'opérateur, une vérification minimale par cépage présent</p> <p>Techniques de contrôles :</p> <p>Vérification documentaire des analyses réalisées par l'opérateur.</p> <p>Pour les AOC concernées (cf cahier des charges), vérification de l'enregistrement des dégustations de baies</p>
Charge maximale à la parcelle	<p>Saisonnalité : De la véraison à la récolte</p> <p>Fréquence : à chaque contrôle d'opérateur, sur 100 % des parcelles choisies par le technicien.</p> <p>Techniques de contrôles :</p> <p>Comptage du nombre de grappes effectué sur 25 pieds répartis en 5 placettes non successives de 5 pieds consécutifs.</p> <div style="text-align: center;"> <p>EXEMPLE DE COMPTAGE DES GRAPPES</p>  <p>● : cep ● ● ● ● ● 5 placettes de 5 cepes marqués</p> </div> <p>source : cahiers techniques CIVB</p>

<u>PRODUCTION DE RAISIN</u>	
Points à contrôler	Méthodes
Mode de récolte	<p>Saisonnalité : à la récolte</p> <p>Fréquence : Lors des contrôles inopinés déclenchés pendant la période des vendanges.</p> <p>Techniques de contrôles :</p> <p>Vérification visuelle des matériels et méthodes utilisés à la réception à l'unité de vinification.</p>
Mode de Transport	<p>Saisonnalité : à la récolte</p> <p>Fréquence : Lors des contrôles inopinés déclenchées pendant la période des vendanges.</p> <p>Techniques de contrôles :</p> <p>Vérification du respect du cahier des charges par rapport aux moyens utilisés pour le transport de la vendange à l'unité de vinification.</p>

<u>PRODUCTION DE RAISIN</u>	
Points à contrôler	Méthodes
Respect du rendement annuel autorisé	<p>Saisonnalité : au dépôt de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication</p> <p>Fréquence : systématique pour chaque déclaration</p> <p>Techniques de contrôles :</p> <p>-Calcul du rendement annuel : volume revendiqué / surface déclarée</p> <p>-Pour les cas particuliers des liquoreux / Calcul du coefficient K :</p> <p>Rive gauche : $K = 2$. Le rendement autorisé en blanc sec = $60 - \text{rendement AOC liquoreux produit} \times K$</p> <p>Rive droite : $K = 1,5$. Le rendement autorisé en blanc sec = $65 - \text{rendement AOC liquoreux produit} \times K$</p> <p>Montbazillac : $K = 1,5 \text{ à } 3$ le rendement autorisé à Bergerac ou Côtes de Bergerac = $55 - \text{rendement AOC liquoreux} \times k$</p> <p>Cas particulier des jeunes vignes :</p> <p>Vérification de la non prise en compte des jeunes vignes dans le calcul de rendement annuel pour la surface déclarée.</p>

<u>VINIFICATION</u>	
Points à contrôler	Méthodes
Respect de l'aire de vinification	<p><i>Saisonnalité</i> : au dépôt de la déclaration d'identification (cas changement majeur de l'outil de production) et vérification systématique en cas de contrôle de l'outil de production.</p> <p><i>Fréquence</i> : systématique pour chaque déclaration</p> <p><i>Techniques de contrôles</i> :</p> <p><i>Vérification documentaire</i></p>
Richesse minimale en sucres	<p><i>Saisonnalité</i> : à la récolte</p> <p><i>Fréquence</i> : Lors des contrôles inopinés déclenchés pendant la période des vendanges.</p> <p><i>Techniques de contrôles</i> :</p> <p><i>Vérification de la teneur minimale en sucres des apports lors de l'arrivée à l'unité de vinification (mesures effectuées sur le contenant d'apport) par mesure réfractométrique du jus.</i></p>
Capacité minimale de logement	<p><i>Saisonnalité</i> : toute l'année</p> <p><i>Fréquence</i> : au dépôt de la déclaration d'identification pour toute nouvelle habilitation et à chaque contrôle d'opérateur</p> <p>Techniques de contrôles :</p> <p>Vérification documentaire du descriptif de l'outil de production et calcul (volume de la dernière récolte déclaré / volume de contenants disponibles)</p> <p><i>Vérification sur le terrain par inventaire des contenants</i></p>

<u>VINIFICATION</u>	
Points à contrôler	Méthodes
Maîtrise du pressurage	<p><i>Saisonnalité</i> De la récolte à la vinification</p> <p><i>Fréquence</i> : Lors des contrôles inopinés déclenchés pendant les vendanges et la vinification.</p> <p>Techniques de contrôles :</p> <p>Vérification <i>visuelle de la conformité du matériel</i> utilisé</p>
Traitement physique de la vendange et des moûts	<p><i>Saisonnalité</i> De la récolte à la vinification</p> <p><i>Fréquence</i> : Lors des contrôles inopinés déclenchés pendant les vendanges et la vinification.</p> <p>Techniques de contrôles :</p> <p>Vérification visuelle de la conformité des matériels utilisés.</p>
Coupage (assemblage)	<p><i>Saisonnalité</i> : toute l'année</p> <p><i>Fréquence</i> : à chaque contrôle d'opérateur</p> <p>Techniques de contrôles :</p> <p>Vérification documentaire des registres de manipulation dans le cas de présence de cépage accessoires sur l'exploitation.</p>

<u>ELEVAGE</u>	
Points à contrôler	Méthodes
Conditions de stockage et d'élevage	<i>Saisonnalité</i> : toute l'année <i>Fréquence</i> : à chaque contrôle d'opérateur Techniques de contrôles : Vérification visuelle des conditions requises de stockage et d'élevage

<u>CONDITIONNEMENT</u>	
Points à contrôler	Méthodes
Zone de conditionnement	<p><i>Saisonnalité</i> : toute l'année</p> <p><i>Fréquence</i> : à chaque contrôle d'opérateur et lors des prélèvements pour le contrôle produit</p> <p>Techniques de contrôles :</p> <p>Vérification documentaire des registres de manipulations</p>
Vérification des dates de conditionnement et ou de sortie des chais	<p><i>Saisonnalité</i> : toute l'année</p> <p><i>Fréquence</i> : à chaque contrôle d'opérateur et lors des prélèvements pour le contrôle produit</p> <p>Techniques de contrôles :</p> <p>Vérification documentaire des registres de manipulations et d'entrée/sortie. Comparaison de la conformité des informations portées dans ces registres par rapport aux déclarations d'expédition et de conditionnement transmises par l'opérateur à Quali-Bordeaux.</p>

CRITERES D'EVALUATION DES ODG

Démontrer la communication du plan d'inspection aux opérateurs (terrain et documentaire)

Diffusion du plan d'inspection à l'ensemble des opérateurs de l'ODG, suivant une procédure établie.

Enregistrement ou documents de communication prouvant la volonté de l'ODG de communiquer avec ces opérateurs.

Vérification de la pertinence des fréquences de communication et des moyens de communication (courrier, mail, internet...).

Modalités et les méthodologies du contrôle interne (documentaire)

Procédures décrivant les modalités et les méthodologies de la vérification de la réalisation des autocontrôles et du respect du cahier des charges.

Vérification de la pertinence des procédures et de leur facilité d'application. Les procédures doivent couvrir l'ensemble des points à contrôler par l'ODG. Elles précisent les valeurs cibles et la fréquence de contrôle pour chaque point

.Application des procédures internes et tenue à jour des documents (documentaire)

Application des procédures internes afin d'assurer un contrôle interne en accord avec les exigences du CAC et de l'engagement de l'ODG dans le plan d'inspection.

Tenue à jour des documents (liste d'anomalie, de mesures correctives...) et de leur connaissance par le personnel chargé du contrôle interne.

Mesures correctives et information de l'OI pour déclenchement d'un contrôle externe (documentaire)

Présence d'une liste de mesures correctives donnant lieu soit à un suivi interne, soit au déclenchement d'un contrôle externe. Procédure précisant les modalités du transfert d'information vers l'OI.

Evaluation de la capacité de l'ODG à assumer le contrôle Interne

L'organisation des moyens humains :

Présence d'un organigramme du personnel chargé du contrôle interne, précisant les tâches de chacun et sous quelles responsabilités le personnel chargé des contrôles internes évolue dans l'ODG.

Preuves des compétences de chacun. Présence de fiche de poste, d'un tableau de polyvalence. Présence d'un planning de formation.

Calcul de l'adéquation charge de travail, effectif.

Liens de l'ODG avec le personnel chargé du contrôle Interne et les procédures encadrant l'activité du personnel (documentaire)

L'organisation des moyens techniques

Présence d'un outil informatique adapté aux missions du personnel chargé du contrôle interne. Vérification de l'efficacité du système informatique.

Les moyens techniques doivent permettre d'assurer les contrôles dans les délais fixés dans le plan d'inspection.

Preuve de l'aptitude de l'ODG à recueillir et gérer toutes les données remontant des opérateurs (documentaire)

Aptitude de l'ODG à gérer le fichier des opérateurs concernant, l'identification, l'habilitation, les DR et les demandes de revendication. Vérification des délais de traitement, de la fiabilité du contrôle des données et de l'efficacité de la transmission des données à l'OI. Présence d'une procédure stipulant les modalités de traitement (délai, vérification de données...).

Evaluation de la mise en œuvre des mesures prononcées par l'OI

Vérification de la prise en compte et de l'application des actions correctives demandées à l'ODG par l'OI

En cas de manquement grave ou critique de l'ODG lors de son évaluation, il y a transmission du dossier à l'INAO par Quali-Bordeaux.