RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Plan de contrôle de l'AOP « CORBIERES »

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	
QSD-C-AOP-CORB-01	CA/AO114/DCS-0	23/02/2026	Annule et remplace le plan approuvé le 14/11/2019

Plan de contrôle constitué

▶ de dispositions de contrôle communes, définies dans la décision à consulter sur le site Internet de l'INAO

- Décision INAO- DEC-CONT-8

▶ de dispositions de contrôle spécifiques développées dans le présent document.

INAO - Institut National de l'Origine et de la Qualité
12, rue Henri Rol-Tanguy, TSA 30003, 93555 Montreuil Cedex, France
www.inao.gouv.fr

VERSION APPROUVEE LE 23 FEVRIER 2026

DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES

Au cahier des charges de l'Appellation d'Origine Protégée « Corbières »

Organisme de Défense et de Gestion :
Syndicat général de l'AOC Corbières
Le Château
11200 Boutenac
secretariat@aoc-corbieres.com

INDICE	DATE	EVOLUTIONS	VALIDATION
0	30/01/2026	Création du document	*Le Directeur :* François LUQUET

Organisme certificateur : QUALISUD
Siège social : QUALISUD - 2 Allée Brisebois - 31320 AUZEVILLE TOLOSANE
Adresse administrative : 1017 route de Pau - 40 800 AIRE SUR L'ADOUR
Tel : 05 58 06 15 21 - e-mail : contact@qualisud.fr

SOMMAIRE

INTRODUCTION 3

1. APPLICATION 4

1.1. CATEGORIES D'OPERATEURS 4
1.2. REPARTITION DES POINTS DE CONTROLE ET DOCUMENTS A TENIR PAR LES OPERATEURS : 4

2. MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS 5

2.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS 5
2.2. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES EN VUE DE L'HABILITATION 6
2.3. MAINTIEN DE L'HABILITATION : ABSENCE DE PRODUCTION / REVENDICATION PENDANT UN DELAI DONNE 7
2.4. MODIFICATIONS MAJEURES DE L'OUTIL DE PRODUCTION 7

3. MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG 7

4. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES 8

4.1. REPARTITION DES CONTROLES INTERNES ET DES CONTROLES EXTERNES 8
4.2. METHODES DE CONTROLE 10
4.2.1. Production du raisin 11
4.2.2. Vinification 12
4.2.3. Achat et vente de vin en vrac entre opérateurs habilités 13
4.2.4. Conditionnement 13
4.2.5. Dispositions relatives au contrôle produit 14
4.3. ORGANISATION DU CONTROLE PRODUIT 15
4.3.1. Contrôles relatifs au produit 15
4.3.2. Prélèvement des lots lors des contrôles externes 15
4.3.3. Examen analytique 17
4.3.4. Jurés et commissions chargées de l'examen organoleptique 17

5. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES 20

5.1. PRODUCTION DU RAISIN 20
5.2. VINIFICATION 22
5.3. ACHAT ET VENTE DE VIN EN VRAC ENTRE OPERATEURS HABILITES 23
5.4. CONDITIONNEMENT 23
5.5. DISPOSITIONS RELATIVES AU CONTROLE PRODUIT 24

6. ANNEXE 26

6.1. POINTS DE CONTROLE DETERMINES COMME OPTIONNELS DANS LES DCC APPLICABLES AU CAHIER DES CHARGES 26

INTRODUCTION

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques sont associées au cahier des charges de l'AOP Corbières dont l'Organisme de Défense et de Gestion est Syndicat général de l'AOC Corbières - Le Château, 11200 Boutenac.

Ces dispositions de contrôle spécifiques associées aux Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur (voir www.inao.gouv.fr) composent le plan de contrôle du SIQO.

QUALISUD réalise la certification de l'AOP selon les modalités définies dans le Code Rural et de la Pêche Maritime, dans le cadre de la circulaire de l'INAO relative à la délégation de tâches aux organismes de contrôles agréés, dans le respect de la norme NF EN ISO 17065 et de la circulaire de l'INAO précisant les points d'interprétation de la norme 17065 au regard des SIQO et selon les modalités précisées dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur.

Le non-respect des exigences du cahier des charges ou du présent plan de contrôle par les opérateurs ou l'ODG, entraînant un manquement (appelé aussi non-conformité), amènera QUALISUD à décider de suites pouvant aller jusqu'au retrait du bénéfice de la certification. Les modalités des suites données aux manquements sont précisées dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur, complétées par le chapitre §5 du présent document.

Ces dispositions de contrôle spécifiques :

- ✓ Définissent les catégories d'opérateurs et les activités et établissent les points à contrôler spécifiques s'y afférant ; dans l'ensemble du document les points principaux à contrôler figurent en caractères gras.

- ✓ Décrivent les modalités de contrôle des conditions de production chez les opérateurs habilités et des caractéristiques des produits spécifiques, rappellent les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité, rappellent les contrôles internes réalisés par l'ODG et précisent les contrôles externes réalisés par QUALISUD ;

- ✓ Détaillent le répertoire des suites données aux manquements spécifiques constatés lors des contrôles, en sus de celles déjà décrites dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur

Ce document est susceptible d'évoluer. Toute modification doit être approuvée par l'INAO préalablement à son entrée en vigueur.

1. APPLICATION

1.1. Catégories d'opérateurs

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques concernent les opérateurs de l'AOP « Corbières » dont l'organisme de défense et de gestion est le Syndicat général de l'AOC Corbières.

Les opérateurs de la filière sont répartis dans les catégories suivantes correspondant aux activités définies dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur :

Catégories d'opérateurs prévues à la déclaration d'identification	**Activités prévues dans le plan de contrôle**
PR : Producteur de raisins	Production de raisin
V : Vinificateur	Vinification
F : Acheteur et vendeur de vin en vrac (entre opérateurs habilités)	Achat et vente de vin en vrac entre opérateurs habilités
C : Conditionneur	Conditionnement

1.2. Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs :

Le tableau suivant présente pour chaque catégorie d'opérateurs, l'ensemble des points à contrôler spécifiques pour l'opérateur.

Les principaux points à contrôler sont identifiés en **Gras.**

Activités	**Points à contrôler concernés**		**Documents à tenir par l'opérateur en sus des documents cités dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur (liste indicative et non exhaustive),**
	Réf	**Libellé**	
Production de raisin	PRS1	Registre de suivi de maturité	- Déclaration de récolte et de production - CVI - Registre des maturités - Registre d'irrigation - Factures - DAE - Cahier de culture - Registre d'entrée et sortie de raisins - Tickets d'apport/bon de livraison - Liste des parcelles présentant le seuil des manquants dépassant le % fixé par le CDC
	PRS5	**La longueur des rameaux après écimages (pour les modes de conduites autres que plan relevé)**	
	OD1	**Déclaration préalable d'affectation parcellaire**	
	OD2	Déclaration de renonciation à produire	
	OD3	Déclaration du mode de taille dérogatoire pour les cépages grenache blanc B et grenache N	
	OD4	Déclarations préalables relatives à la taille (vignes qui vont être conduites en cordon de Royat)	

Activités	Points à contrôler concernés		Documents à tenir par l'opérateur en sus des documents cités dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur (liste indicative et non exhaustive),
	Réf	**Libellé**	
Vinification	VS1	Utilisation des charbons à usage œnologique (vins rosés)	- Registre des manipulations et de détention de produits œnologiques - Registre de cave - Déclaration de récolte et de production - Plan de cave - Facture - DAE - DRM - Registre d'entrée/sortie des vins - Bulletins d'analyses
	VS2	Plan de cave	
	OD5	**Déclaration de revendication**	
	OD6	Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons (V/F)	
	OD7	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné (V/F)	
	OD8	Déclaration de repli (V/F/C)	
	OD9	Déclaration de déclassement (V/F/C)	
	EA1	**Normes analytiques (dont FML)**	
	EA2	**Conformité organoleptique du produit**	
Achat et vente de vin en vrac entre opérateurs habilités	OD6	Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons (V/F)	- Registre de cave - Registre des manipulations - DAE - DRM - Registre d'entrée/sortie des vins - Bulletins d'analyses
	OD7	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné (V/F)	
	OD8	Déclaration de repli (V/F/C)	
	OD9	Déclaration de déclassement (V/F/C)	
	EA1	**Normes analytiques (dont FML)**	
	EA2	**Conformité organoleptique du produit**	
Conditionnement	OD8	Déclaration de repli (V/F/C)	- Déclaration de conditionnement - Bulletins d'analyses
	OD9	Déclaration de déclassement (V/F/C)	
	OD10	Déclaration de conditionnement	
	EA1	**Normes analytiques (dont FML)**	
	EA2	**Conformité organoleptique du produit**	

La durée minimum de conservation des documents relatifs aux autocontrôles est définie dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles (si non précisé dans le cahier des charges).

2. MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS

2.1. Identification des opérateurs

Les modalités d'identification des opérateurs, de traitement des déclarations d'identification par l'ODG ainsi que de constitution de la liste des opérateurs identifiés sont décrites dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles.

2.2. Mise en œuvre des contrôles en vue de l'habilitation

Les modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles sont précisées de la manière suivante :

	Cas 1	Cas 2		Cas 3
Catégorie d'opérateurs / activités	Contrôle sur site en vue de l'habilitation réalisé par (OCO/ODG)	Contrôle documentaire hors site réalisé par (OCO/ODG) suivi d'un contrôle sur site par l'OCO dans un délai de (en mois)		Contrôle documentaire réalisé par l'OCO (sur la base de documents officiels, ou si aucun point structurel n'est contrôlé à l'habilitation)
		Contrôle documentaire réalisé par	Suivi du contrôle sur site réalisé par l'OCO dans un délai de	
Production de raisin	ODG	-	-	-
Vinification	ODG	-	-	-
Achat et vente de vin en vrac entre opérateurs habilités dans l'aire géographique	-	ODG	12 mois	-
Achat et vente de vin en vrac entre opérateurs habilités hors de l'aire géographique	-	OCO	12 mois	-
Conditionnement opérateurs dans l'aire géographique	-	ODG	12 mois	-
Conditionnement opérateurs hors de l'aire géographique	-	OCO	12 mois	-

** l'aire de proximité immédiate est considérée comme « hors de l'aire géographique »*

Les points à contrôler pour l'habilitation des opérateurs ainsi que les méthodes de contrôle sont précisées dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles complétées par le §4.2 du présent document.

2.3. Maintien de l'habilitation : Absence de production / revendication pendant un délai donné

Tout opérateur ne produisant ou ne déposant pas d'obligations déclaratives pour l'appellation pendant 5 années consécutives sera susceptible d'être retiré de la liste des opérateurs habilités. L'OC informera l'opérateur du retrait de son habilitation faisant suite à l'absence de revendication sur les 5 dernières années. L'opérateur disposera d'un délai de 15 jours ouvrés pour faire valoir ses observations.

A l'issue de ce délai, sans opposition de l'opérateur, le silence vaut accord, l'opérateur sera retiré de la liste des opérateurs habilités. Il ne pourra plus avoir d'activité dans l'appellation sauf à faire l'objet d'une nouvelle procédure d'habilitation.

La mise à jour de la liste des opérateurs habilités sera faite sur la base des informations transmises annuellement à QUALISUD par l'ODG.

La liste des opérateurs habilités sera mise à jour par QUALISUD et sera communiquée à l'ODG et à l'INAO conformément aux procédures en vigueur.

2.4. Modifications majeures de l'outil de production

Est notamment considérée comme une modification majeure de l'outil de production :

- La modification de la localisation des installations de production (installations de pressurage, vinification, élevage, élaboration ou stockage).

3. MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG

Pas d'autres modalités particulières en sus de celles prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur.

4. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES

4.1. Répartition des contrôles internes et des contrôles externes

Les contrôles de suivi du cahier des charges sont répartis entre le contrôle interne et le contrôle externe selon les fréquences suivantes :

Libellé de l'activité/type de contrôle	Fréquence minimale de contrôle interne	Fréquence minimale de contrôle externe
Conditions de production		
Production de raisins	15% des surfaces affectées par an 100% des obligations déclaratives à adresser à l'ODG par an	5% des surfaces affectées par an 100% des obligations déclaratives lors du contrôle de l'activité par an
Production de raisins - Charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées	15% des surfaces irriguées pour l'année N par an	5% des surfaces irriguées pour l'année N par an
Production de raisin - Potentiels irriguant	15% des opérateurs potentiellement irrigants mais n'ayant pas fait l'objet de déclaration d'irrigation pour l'année N par an	5% des opérateurs potentiellement irrigants mais n'ayant pas fait l'objet de déclaration d'irrigation pour l'année N par an
Vinification	2% des opérateurs actifs / an 100% des obligations déclaratives à adresser à l'ODG par an dans le cadre de l'activité concernée	3% des opérateurs actifs / an 100% des obligations déclaratives dans le cadre du contrôle de l'activité concernée
Achat et vente de vin en vrac	2% des opérateurs actifs / an 100% des obligations déclaratives à adresser à l'ODG par an dans le cadre de l'activité concernée	3% des opérateurs actifs / an 100% des obligations déclaratives dans le cadre du contrôle de l'activité concernée
Conditionnement		

Libellé de l'activité/type de contrôle	Fréquence minimale de contrôle interne	Fréquence minimale de contrôle externe
Contrôle produit		
Vinification :		
Examen organoleptique	Prélèvements : • Volume revendiqué sur l'année n-2 < 1000 hl : 1 lot par an par opérateur, quelle que soit la couleur • Volume revendiqué sur l'année n-2 ≥ 1000 hl et < 10 000 hl : 3 lots par an par opérateur, quelle que soit la couleur • Volume revendiqué sur l'année n-2 ≥ 10 000 hl : 6 lots par an par opérateur, quelle que soit la couleur • Pour les opérateurs habilités en année N-1 et année N : 1 lot /an par opérateur	
	80 % des lots prélevés vracs ou conditionnés par an	20 % des lots prélevés vracs ou conditionnés par an 100 % des lots repliés en AOP Corbières 100 % des lots expédiés en vrac hors du territoire national
Examen analytique		5 % des lots prélevés en vue d'un examen organoleptique par an 100 % des lots expédiés hors du territoire national
Conditionnement, achat et vente de vin en vrac :		
Examen organoleptique	Prélèvements : • Sur la base des volumes déclarés* sur l'année n-2 < 1000 hl : 1 lot par an par opérateur, quelle que soit la couleur • Sur la base des volumes déclarés* sur l'année n-2 ≥ 1000 hl et < 10 000 hl : 3 lots par an par opérateur, quelle que soit la couleur • Sur la base des volumes déclarés* sur l'année n-2 ≥ 10 000 hl : 6 lots par an par opérateur, quelle que soit la couleur • Pour les opérateurs habilités en année N-1 et année N : 1 lot /an par opérateur	
	80 % des lots prélevés vracs ou conditionnés par an	20 % des lots prélevés vracs ou conditionnés par an 100 % des lots repliés en AOP Corbières 100 % des lots expédiés en vrac hors du territoire national
Examen analytique		5 % des lots prélevés en externe en vue d'un examen organoleptique par an 100 % des lots expédiés hors du territoire national

*faisant l'objet d'une obligation déclarative

Les assiettes de contrôle pour la vinification et le conditionnement sont définies dans les DCC, pour les producteurs de raisin l'assiette de contrôle est la surface affectée dans la déclaration préalable d'affectation parcellaire de l'année N.

La période de référence est l'année civile.

Au minimum 10% des contrôles externes sont réalisés sans préavis. Pour les autres contrôles externes, un préavis de 14 jours maximum pourra être donné.

Les contrôles internes et externes représentent à minima 20% des surfaces affectées par an.

4.2. Méthodes de contrôle

Les méthodes de contrôles mises en œuvre pour chaque point de contrôle détaillées dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur sont complétées par le tableau suivant qui détaille pour chaque point de contrôle spécifique (cf. §1), les modalités d'autocontrôle et les méthodes de contrôle.

4.2.1. Production du raisin

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	**Libellé**			
PRS1	Registre de suivi de maturité	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op3 Registres		
PRS5	**La longueur des rameaux après écimages (pour les modes de conduites autres que plan relevé)**	**Visuel**	Sans objet	**Visuel**
OD1	**Déclaration préalable d'affectation parcellaire**	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
OD2	Déclaration de renonciation à produire	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
OD3	Déclaration du mode de taille dérogatoire pour les cépages grenache blanc B et grenache N	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
OD4	Déclarations préalables relatives à la taille (vignes qui vont être conduites en cordon de Royat)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		

4.2.2. Vinification

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	**Libellé**			
VS1	Utilisation des charbons à usage œnologique (vins rosés)	Sans objet	Tenue à jour du registre des manipulation	**Documentaire et Visuel** *Vérification du registre des manipulation œnologique et de la cohérence des stocks des produits employés*
VS2	Plan de cave	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op3 Registres		
OD5	**Déclaration de revendication**	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
OD6	Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons (V/F)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
OD7	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné (V/F)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
OD8	Déclaration de repli (V/F/C)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
OD9	Déclaration de déclassement (V/F/C)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		

4.2.3. Achat et vente de vin en vrac entre opérateurs habilités

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	**Libellé**			
OD6	Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons (V/F)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
OD7	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné (V/F)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
OD8	Déclaration de repli (V/F/C)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
OD9	Déclaration de déclassement (V/F/C)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		

4.2.4. Conditionnement

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	**Libellé**			
OD8	Déclaration de repli (V/F/C)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
OD9	Déclaration de déclassement (V/F/C)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
OD10	Déclaration de conditionnement	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		

4.2.5. Dispositions relatives au contrôle produit

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	**Libellé**			
EA1	**Normes analytiques (dont FML)**	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles EA1		
EA2	**Conformité organoleptique du produit**	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles EA2		

4.3. Organisation du contrôle produit

4.3.1. Contrôles relatifs au produit

Le contrôle produit est d'ordre organoleptique et analytique. Sont concernés par le contrôle :
- les vins conditionnés ou prêts à être mis à la consommation,
- les vins en vrac qui bénéficient de l'appellation.

Les autocontrôles sur le produit (réalisation d'analyses) sont réalisés avant transaction, retiraison, ainsi qu'au stade du conditionnement. Ils sont consignés et classés par l'opérateur.

4.3.2. Prélèvement des lots lors des contrôles externes

QUALISUD effectue le prélèvement des lots vrac ou conditionnés en vue du contrôle conformément à sa procédure interne de réalisation des contrôles en vigueur. Cette procédure précise les modalités de prélèvements, d'identification, de destination et de stockage des échantillons garantissant la confidentialité des données, l'anonymat des échantillons et l'intégrité des produits.

- **Vérifications préalables au prélèvement**

L'agent de prélèvement effectue préalablement au prélèvement un contrôle relatif au lot concerné portant sur la vérification :

- De l'identité de l'opérateur,
- Du respect des obligations déclaratives, de la tenue des registres et de la conformité des informations mentionnées,
- De la réalisation de l'examen analytique en autocontrôle et de sa conformité,
- De l'identité des lots et des contenants faisant l'objet de la transaction, ou du conditionnement,
- Du volume total de la transaction ou du conditionnement.

- **Lots en vrac**

Définition du lot
Le lot est un ensemble de récipients contenant un produit issu d'un processus de production présumé homogène, élaboré dans des conditions uniformes, défini et identifié par l'opérateur.

L'opérateur détermine le lot sous sa responsabilité.

Les cuveries situées dans des entrepôts distincts constituent obligatoirement des lots différents.

Règles d'échantillonnage
Le prélèvement des lots vrac est réalisé selon les règles d'échantillonnage suivantes :
- Le prélèvement est effectué dans 4 bouteilles de 50 cl ou 75cl ;

- L'agent de prélèvement prélève pour chaque lot considéré une quantité de vin suffisante pour remplir chacun des échantillons de 50 cl ou de 75 cl ;
- Une bouteille est laissée à l'opérateur comme échantillon témoin scellé ; les autres sont scellées et sont emportées par l'agent de prélèvement :

    - une bouteille est destinée à l'éventuel contrôle analytique,
    - une bouteille est destinée à l'examen organoleptique,
    - une bouteille est destinée à un éventuel nouvel examen en cas d'exercice du recours.

Les prélèvements sont effectués par le haut de la cuve. Tout prélèvement effectué par le robinet de dégustation est de la responsabilité de l'opérateur contrôlé.

Cas particulier des vins en fûts :
Si le prélèvement s'effectue sur des fûts, le préleveur effectue un échantillonnage en prenant de façon aléatoire un volume dans 20 % des récipients par lot ou au maximum 10 fûts.

- **Lots conditionnés**

Définition du lot
Le lot est un ensemble d'unités de vente d'un volume de produit issu d'un processus de production présumé homogène, élaboré dans des conditions uniformes, défini et identifié par l'opérateur.

L'opérateur détermine le lot sous sa responsabilité.

Pour chaque lot conditionné l'opérateur tient à disposition de QUALISUD pendant 6 mois à compter de la date de conditionnement :

- 4 bouteilles du lot conditionné,
- ou 1 bag in box® ou équivalent volume de 3 litres minimum.

L'opérateur conserve ces bouteilles ou le bag in box® dans un lieu de stockage approprié pour la durée précisée dans le plan de contrôle.

Si le prélèvement a lieu au moment du conditionnement, l'agent de prélèvement choisit alors au hasard 4 bouteilles (ou 1 bag in box®) sur la chaîne ou sur une pile.

Lorsque le prélèvement porte sur un lot expédié, l'opérateur remet à l'agent de prélèvement les bouteilles (ou 1 bag in box®) qu'il a prélevées au moment du conditionnement et qui correspondent au lot identifié et désigné dans le registre des manipulations ou de conditionnement.
L'agent de prélèvement peut choisir de prélever les bouteilles ou le bag in box® sur pile dans le cas où tout ou partie du lot est détenu par l'opérateur au moment du contrôle.

Règles d'échantillonnage

QUALISUD prélève et scelle 3 bouteilles (4 en cas d'examen analytique) pour chaque lot :

- un échantillon est laissé chez l'opérateur comme échantillon témoin,
- un échantillon est destiné à l'examen organoleptique,

- un échantillon est destiné à un éventuel nouvel examen (recours),
- un échantillon est destiné le cas échéant à un contrôle analytique.

Cas des lots conditionnés en bag in box® :
Le bag in box® conservé par l'opérateur est ouvert en présence de ce dernier. 4 bouteilles de 50 cl ou 75 cl sont remplies conformément au point 4.3.2

Si l'opérateur le souhaite le contenant est emporté entier, sans être ouvert, par l'agent de prélèvement. Il sera scindé au moment pour les besoins des examens analytique et/ou organoleptique. Dans ce cas il n'y a pas d'échantillon témoin laissé à l'opérateur. Toutefois, QUALISUD tient à la disposition de l'opérateur jusqu'à la fin de la procédure une bouteille au titre de l'échantillon témoin de l'opérateur.

4.3.3. Examen analytique

Les laboratoires en charge des analyses externes sont choisis par QUALISUD, parmi les laboratoires accrédités par le COFRAC et figurant sur la liste des laboratoires habilités par l'INAO.

Les modalités de prestation (cahier des charges des analyses physicochimiques, présentation des résultats, confidentialité) sont définies en accord avec le laboratoire et font l'objet d'un contrat.

L'examen analytique a pour but de vérifier la conformité du produit aux critères définis dans le cahier des charges. Les paramètres analysés sont :

- TAV : Titre Alcoométrique Volumique total et acquis (% volume),
- pH,
- acidité totale,
- acidité volatile,
- sucres fermentescibles glucose + fructose
- SO2 Total,
- teneur en acide malique pour les vins rouges uniquement.

4.3.4. Jurés et commissions chargées de l'examen organoleptique

A - Formation des membres de la commission chargée de l'examen organoleptique

L'ODG forme les dégustateurs, selon un programme de formation établi par ses soins, à l'évaluation de l'acceptabilité du produit dans son appellation. Ce programme est envoyé à QUALISUD pour évaluation.

Le programme de formation s'articule autour de 2 axes principaux :

- la présence de caractéristiques spécifiques du produit d'appellation, telles que définies dans le cahier des charges, cette évaluation devant prendre en compte le produit en fonction de son stade et de son millésime,

- la sensibilisation des membres de la commission à la description du vin et à la qualification des défauts et de leur intensité, en s'appuyant sur la liste des mots validée par le Comité National Vins et Eaux de Vie.

Sont également présentés dans cette formation : la procédure de contrôle produit, les documents utilisés (fiche de dégustation, fiche de synthèse…), les suites données et leurs conséquences.

B - Constitution de la commission chargée de l'examen organoleptique et évaluation de ses membres

La liste des membres de la commission comporte des personnes formées par l'ODG appartenant aux trois collèges : techniciens, porteurs de mémoire et usagers du produit.
L'ODG informe QUALISUD de toute évolution de la liste des jurés.

QUALISUD évalue les membres des commissions chargées de l'examen à partir des avis (notation et commentaires) recueillis au terme des séances d'examen organoleptique.

Le bilan annuel est transmis à l'ODG, afin que ce dernier, après analyse, puisse au besoin mettre en œuvre des formations adaptées et procéder à une mise à jour de la liste des membres des commissions.

C- Conduite des séances d'examen organoleptique

Les examens organoleptiques sont placés sous l'entière responsabilité de QUALISUD, qui planifie et anime les séances et convoque en conséquence le jury.

Chaque commission est composée d'un nombre impair de jurés avec au moins 5 membres issus au moins de 2 des 3 collèges, dont obligatoirement le collège des porteurs de mémoire.
Un même juré peut être inscrit au collège des techniciens et au collège des usagers. Avant toute commission d'examen organoleptique, ce juré doit être affecté à l'un des deux collèges, un même juré ne pouvant, lors d'une séance, représenter deux collèges.

Les séances se tiennent dans une salle spécifique équipée pour accueillir des dégustations avec box individuels, à température régulée et calme.

Chaque jury jugera minimum 3 vins et maximum 30 séparés en deux séances de 15 échantillons qui seront servis et présentés sous anonymat. Les deux séances seront ponctuées par une pause de 15 minutes.
Lorsque le contenant ne permet pas l'anonymat les vins seront changés de récipients hors de la vue des dégustateurs.

L'examen organoleptique a pour finalité de confirmer l'acceptabilité du produit par la présence des caractéristiques de l'appellation et l'absence de défauts, dont l'intensité les rend rédhibitoires. Cet examen s'appuie sur les sens suivants : visuel, olfactif et gustatif. Le millésime sera précisé afin de contribuer à un jugement objectif.

Chaque dégustateur dispose d'une fiche individuelle de dégustation qu'il vise et sur laquelle il consigne ses notations et commentaires.
Chaque dégustateur déguste sans communiquer. En cas de non-respect de cette consigne, la séance peut être annulée et le dégustateur exclu.

D - Avis du jury

Par l'examen organoleptique il s'agit de se prononcer sur l'acceptabilité du vin au sein de l'appellation, avec la mention le cas échéant, en répondant aux questions suivantes :

- présente-t-il les caractéristiques de l'appellation ?
- présente-t-il des défauts ? Si oui, ces derniers sont identifiés et qualifiés par leur intensité. Le caractère rédhibitoire est apprécié au regard de l'intensité.

Les défauts des vins seront notés de A à D
A : vin « exemplaire » de très bon niveau, ayant les qualités requises de l'appellation,
B : vin qui a le niveau requis, conforme à l'appellation (défaut de très faible intensité, non rédhibitoire),
C : vin qui présente des défauts réversibles et non acceptable en l'état au sein de l'appellation
D : vin qui présente des défauts irréversibles et non acceptables au sein de l'appellation.

Si le vin est noté C, le dégustateur décrit le ou les défauts perçus en utilisant la liste des défauts en vigueur validée par le Comité National compétent. Il en fera un descriptif permettant de conclure à un défaut organoleptique d'intensité moyenne réversibles.

Si le vin est noté D, le dégustateur décrit le ou les défauts perçus en utilisant la liste des défauts en vigueur validée par le Comité National compétent. Il en fera un descriptif permettant de conclure à un défaut organoleptique de forte intensité irréversibles

Si le vin est noté A, B, C ou D et qu'il ne présente pas les caractéristiques de l'appellation, alors le dégustateur en fera un descriptif permettant de conclure à une non-acceptabilité du vin.

En fin de séance, l'agent QUALISUD recueille l'ensemble des fiches individuelle de dégustation et établit une fiche de synthèse, les décisions est prise à la majorité des jurés.

Les éventuels défauts et/ou la non représentativité des caractéristiques de l'appellation sont décrits dans le rapport de contrôle transmis à l'opérateur.

Les suites effectives des contrôles sont prévues et détaillées dans la partie 5.5.

E- Modalités de l'exercice du recours

Tout opérateur peut exercer une demande de recours lorsque le vin a été jugé non conforme en 1ère expertise.

Lorsque l'opérateur exerce la demande de recours, la nouvelle expertise a lieu sur un des échantillons issus du prélèvement initial, et conservé par QUALISUD.

L'échantillon est placé au sein de la série à déguster sans faire l'objet d'une mention particulière.

L'examen organoleptique de recours s'exerce dans les mêmes conditions et selon les mêmes règles que celui de la 1ère expertise.
Le résultat de l'examen organoleptique du recours annule et remplace le résultat de la première expertise.

5. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES

Les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles :

- ✓ Décrivent les modalités générales de traitements des manquements constatés lors des contrôles internes et des contrôles externes réalisés par QUALISUD,
- ✓ Précisent le répertoire de traitement des manquements applicables aux conditions de productions communes à l'ensemble cahier des charges concernés.

Les tableaux suivants présentent le répertoire des traitements des manquements aux conditions de production spécifiques du cahier des charges.

5.1. Production du raisin

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
PRS1	Registre de suivi de maturité	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op3 Registres				
PRS5	**La longueur des rameaux après écimages (pour les modes de conduites autres que plan relevé)**	La longueur des rameaux après écimage ne respecte pas les exigences du cahier des charges pour toutes les parcelles	Habilitation	Refus d'habilitation		
		La longueur des rameaux après écimage ne respecte pas les exigences du cahier des charges pour certaines parcelles	Habilitation	Rappel à l'opérateur que les parcelles concernées ne pourront pas faire l'objet d'une revendication		
			Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées + contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées + contrôle supplémentaire pour les deux campagnes suivantes

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
OD1	**Déclaration préalable d'affectation parcellaire**	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives				
OD2	Déclaration de renonciation à produire	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives				
OD3	Déclaration du mode de taille dérogatoire pour les cépages grenache blanc B et grenache N	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives				
OD4	Déclarations préalables relatives à la taille (vignes qui vont être conduites en cordon de Royat)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives				

5.2. Vinification

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
VS1	Utilisation des charbons à usage œnologique (vins rosés)	Utilisation des charbons à usage œnologique : - hors moûts issus de presse ou vins encore en fermentation et/ou - supérieure à la proportion maximale autorisée de volume traité pour la récolte considérée Utilisation de charbons à usage œnologique supérieure à dose maximale pour le volume traité	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation du ou des lot(s) concerné(s)	Retrait du bénéfice de l'appellation du ou des lot(s) concerné(s) et Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation du ou des lot(s) concerné(s)et Suspension d'habilitation (activité vinificateur)
VS2	Plan de cave	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op3 Registres				
OD5	**Déclaration de revendication**	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives				
OD6	Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons (V/F)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives				
OD7	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné (V/F)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives				
OD8	Déclaration de repli (V/F/C)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives				
OD9	Déclaration de déclassement (V/F/C)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives				

5.3. Achat et vente de vin en vrac entre opérateurs habilités

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
OD6	Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons (V/F)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives				
OD7	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné (V/F)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives				
OD8	Déclaration de repli (V/F/C)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives				
OD9	Déclaration de déclassement (V/F/C)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives				

5.4. Conditionnement

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
OD8	Déclaration de repli (V/F/C)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives				
OD9	Déclaration de déclassement (V/F/C)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives				
OD10	Déclaration de conditionnement	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives				

5.5. Dispositions relatives au contrôle produit

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
EA1	**Norme analytique**	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, EA1				
EA2	**Conformité organoleptique du produit**	Non-acceptabilité du produit au sein de son appellation pour les lots vracs ne présentant pas les caractéristiques de l'appellation, Et/ou Non-conformité du produit au sein de son appellation pour les lots vrac notés D - défaut organoleptique de forte intensité	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire d'un autre lot	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur l'ensemble des lots en stock	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés et retrait d'habilitation (activité concernée)
		Non-conformité du produit au sein de son appellation pour les lots vrac notés C - défaut organoleptique de moyenne intensité	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire d'un autre lot	Retrait d'habilitation (activité concernée)
		Non-acceptabilité du produit au sein de son appellation pour les lots conditionnés déjà expédiés ne présentant pas les caractéristiques de l'appellation Et/ou Non-conformité du produit au sein de son appellation pour les lots conditionnés déjà expédiés notés C ou D- défaut organoleptique de moyenne à forte intensité	Suivi	Avertissement et contrôle supplémentaire organoleptique d'un autre lot	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur l'ensemble des lots en stock	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et suspension d'habilitation (activité concernée)

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
		Non- conformité du produit au sein de son appellation pour les lots conditionnés non expédiés notés C - défaut organoleptique de moyenne intensité	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et suspension d'habilitation (activité concernée)
		Non-conformité du produit au sein de son appellation pour les lots conditionnés non expédiés notés D - défaut organoleptique de forte intensité et/ou Non-acceptabilité du produit au sein de son appellation pour les lots conditionnés non expédiés ne présentant pas les caractéristiques de l'appellation	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés, contrôle supplémentaire sur l'ensemble des lots en stock et suspension d'habilitation (activité concernée)	Retrait d'habilitation (activité concernée)

6. Annexe

6.1. Points de contrôle déterminés comme optionnels dans les DCC applicables au cahier des charges

Numéro du point de contrôle optionnel	Applicable	Numéro du point de contrôle optionnel	Applicable	Numéro du point de contrôle optionnel	Applicable
PR3 Encépagement VIFA	X	PR25 Mise en place de mesures de préservation du paysage (Conservation et entretien des éléments structurant le paysage)		V12 Revendication du VCI	
PR4 Règles de proportion à l'exploitation	X	PR25bis Mise en place de mesures de préservation du paysage (Respect des périodes de tailles des haies, maîtrise de la végétation par des moyens mécaniques ou physiques)		V13 Tenue à jour du registre VCI	
PR8 Règles de palissage		PR26 Déclaration préalable de travaux		V14 Destruction VCI non revendiqué	
PR9 Hauteur de feuillage	X	PR27 Respect du programme prévisionnel de travaux		V15 Stockage des VCI et absence de conditionnement	
PR10 Mode de taille	X	PR28 Date du ban des vendanges		E1 Aire géographique d'élevage	
PR15 Charge maximale moyenne des parcelles irriguées	X	PR32 Interdiction du paillage plastique		E2 Entretien du chai et du matériel	
PR16 Respect des conditions d'irrigation lorsque c'est autorisé	X	PR32bis Interdiction du paillage plastique à la plantation		E3 Durée d'élevage	
PR17 Enherbement des tournières		PR33 Traitement des plants à l'eau chaude		C3 Lieu pour le stockage des vins conditionnés	X
PR18 Traitements phytopharmaceutiques		PR34 Application d'insecticides		OVIT1 Volume Complémentaire Individuel	
PR19 Etat cultural des vignes		V4 TAVNM	X	OVIT2 Volume Complémentaire Individuel	
PR20 Matériel interdit		V5 Entretien du chai et du matériel	X	OVIT3 Irrigation	X
PR21 Utilisation du pulvérisateur		V6 Matériel interdit	X	OVIT4 Remaniement de parcelle	
PR22 Contrôle régulier des pulvérisateurs		V7 Règles d'assemblage	X	OVIT5 VIFA Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation plantée à une distance inférieure à 20 mètres des lieux mentionnés à l'article L253-7-1 ; au I de l'article L253-7 et au III de l'article L253-8 du code rural et de la pêche maritime	
PR23 Traitements phytopharmaceutiques		V9 Respect du taux de rebêche PV-PM			
PR24 Apports réalisés		V11 Capacité de cuverie	X		