

04/11/2011

VINS sous Indication Géographique Protégée

« CÔTES CATALANES »

PLAN D'INSPECTION

VERSION	DATE	EVOLUTION	REDACTION	APPROBATION
PI/IGP/CCATALANES V1	26/10/2011	Version initiale	MN GROJEAN LRO	

LRO – Sud de France
Organisme d'Inspection
Les Miroirs 6, Avenue Maréchal Juin
BP 40340
11103 NARBONNE CEDEX
Tel : 04 68 65 42 60
Fax : 04 68 65 84 79
Courriel : contact@lr-origine.com

Le présent plan d'inspection a pour objectif :

- de s'assurer du bon respect des dispositions relatives à la production, la transformation, l'élaboration et au conditionnement,
- de vérifier l'acceptabilité des produits sous IGP « CÔTES CATALANES »
- de vérifier le respect des engagements des opérateurs en matière d'autocontrôle et la réalisation des contrôles internes par l'ODG.

L'ensemble des conditions de production sont décrites dans le cahier des charges de l'IGP « CÔTES CATALANES ».

Ce plan d'inspection est présenté par l'organisme d'inspection LRO-Sud de France accrédité COFRAC n°3-0796, agréé par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité le 01 juillet 08, INS.IGP n°03-2010.

L'organisme d'inspection LRO- Sud de France adresse le présent plan à l'ODG de l'IGP « CÔTES CATALANES », chargé de le communiquer aux opérateurs.

Sommaire

INTRODUCTION	4
I- ORGANISATION DES CONTRÔLES	5
A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS	5
1) Opérateurs connus	5
2) Nouveaux opérateurs	5
3) Cas de modification	6
4) Liste des opérateurs habilités	7
B - CONTROLE RELATIF AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE DES PRODUITS	7
1) Autocontrôle	7
2) Contrôle interne	7
3) Contrôle externe	8
C – EVALUATION DU CONTROLE INTERNE	8
D - REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE PRODUIT	9
II- MODALITES DES CONTRÔLES	11
III- NOTICE RELATIVE AU CONTROLE PRODUIT	15
A - AUTOCONTROLES	15
B - CONTROLES INTERNES	15
1) Définition du lot	15
2) Prélèvement et délais de contrôle	15
3) Examen organoleptique	17
4) Contrôle documentaire de la conformité analytique	18
C - CONTROLES EXTERNES	18
1) Définition du lot	18
2) Prélèvement et délais de contrôle	18
3) Examen analytique	19
4) Examen organoleptique	20
5) Demande de nouvelle expertise	20
ANNEXE 1	
PROCEDURE DE CONTROLE INTERNE DES CONDITIONS DE PRODUCTION - CONVENTIONNEMENT	21
PROCEDURE DE CONTROLE EXTERNE DES CONDITIONS DE PRODUCTION	23
ANNEXE 2	
PROCEDURE DE PRELEVEMENT EXTERNE DES LOTS	24
PROCEDURE DE PRELEVEMENT INTERNE DES LOTS	25

INTRODUCTION : PRESENTATION DE L'IGP « CÔTES CATALANES »

La zone de production de l'IGP « CÔTES CATALANES » s'étend sur les communes du département des Pyrénées Orientales.

Les vins de l'IGP se déclinent sous les trois couleurs, rouge, rosé, blanc et peuvent être complétés par les mentions :

- nouveau ou primeur
- ainsi que rancio pour les vins rouges et blancs élevés en milieu oxydatif.

L'IGP « CÔTES CATALANES » peut également être complétée par le nom de l'unité géographique plus petite « Pyrénées Orientales ».

Les vins sont élaborés par 230 vigneron indépendants et 26 caves coopératives qui vinifient pour le compte de 2000 producteurs de raisins.

La production est d'environ 150 000 hl et se répartit en rouge (55%), rosé (30%), blanc (15%).

A- IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

Conformément aux dispositions du code rural et de la pêche maritime, à l'arrêté du 20 juillet 2009, tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la transformation, l'élaboration, l'élevage ou le conditionnement d'un produit IGP « CÔTES CATALANES » doit être au préalable habilité.

L'habilitation des opérateurs est délivrée par le directeur de l'INAO sur la base des conclusions de l'organisme d'inspection. L'habilitation mentionne les activités pour lesquelles l'opérateur est habilité.

1) Opérateurs connus

Les opérateurs connus par un système déclaratif préalablement à la date d'homologation du cahier des charges sont réputés habilités sous réserve du dépôt de leur déclaration d'identification complète à l'ODG avant le 31/12/2011.

L'ODG de l'IGP « CÔTES CATALANES » tient à jour, conformément à la circulaire INAO 2010-03, un fichier reprenant pour chaque opérateur connu les données utiles : nom adresse, le N° du casier viticole informatisé, N° SIRET, activités (production de raisins, vinification, négoce, conditionnement).

2) Nouveaux opérateurs

Tout nouvel opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la transformation, l'élaboration ou le conditionnement d'un vin à IGP est tenu de déposer une déclaration d'identification en vue de son habilitation, auprès de l'ODG de l'IGP « CÔTES CATALANES », par toute forme de transmission signée avec accusé de réception.

Les opérateurs concernés par plusieurs IGP peuvent demander à un des organismes de défense et de gestion reconnu pour une des IGP concernées de recevoir leur déclaration d'identification pour le compte de ces différentes IGP, à charge pour cet organisme de transmettre, dans les mêmes conditions et sous dix jours ouvrés les informations recueillies aux autres organismes.

La réception et l'enregistrement de la déclaration d'identification sont réalisés par l'organisme de défense et de gestion reconnu pour l'IGP.

Cette déclaration est effectuée selon un modèle validé par le directeur de l'INAO, dans un délai préalable de 2 mois avant toute mise en œuvre du cahier des charges.

Cette déclaration est accompagnée des pièces et informations de nature à décrire l'outil de production.

La déclaration d'identification comporte :

- ✓ l'identité du demandeur;
- ✓ les éléments descriptifs des outils de production, en particulier l'adresse du site de vinification;
- ✓ l'engagement du demandeur à :
 - respecter les conditions de production fixées par le cahier des charges,
 - réaliser des autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes et externes prévus par le plan d'inspection,
 - supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés,
 - accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités,
 - informer l'ODG de toute modification le concernant ou affectant son outil de production; cette information est transmise à l'organisme de contrôle,
 - se soumettre ou pas aux contrôles internes pour les opérateurs non adhérents de l'ODG.

L'ODG examine la complétude de la déclaration d'identification; si la déclaration est complète il en accuse réception à l'opérateur dans les 15 jours ouvrés suivant la réception; si la déclaration est incomplète, il en informe l'opérateur dans les mêmes délais, précisant les éléments manquants.

L'ODG effectue les vérifications documentaires mentionnées dans la partie modalités de contrôle à partir de la fiche CVI : appartenance des parcelles plantées à la zone géographique, encépagement, lieu de vinification dans la zone géographique et dans la zone de proximité immédiate.

Suite à ces vérifications, l'ODG transmet son rapport accompagné des éléments de la déclaration d'identification à LRO dans les quinze jours ouvrés suivant la réception de la déclaration complète.

A réception de la déclaration d'identification en vue de l'habilitation et des pièces complémentaires transmises par l'ODG, LRO transmet à l'INAO le rapport d'habilitation avec des éventuels manquements dans un délai de quinze jours ouvrés.

L'INAO se prononce sur l'habilitation. L'opérateur est informé en cas de refus d'habilitation motivé ; En cas de refus partiel, il est informé de la portée de l'habilitation en termes d'activités. L'ODG en est également informé, ainsi que LRO.

3– Cas de modification

L'opérateur informe l'ODG de toute modification de :

- l'identité de sa structure
- son outil de production entraînant un changement d'activité de l'opérateur
- l'adresse de son lieu de vinification

L'habilitation d'un opérateur peut devenir caduque au bout de trois années consécutives d'absence de

- production de raisins, de moût ou de vins IGP
- conditionnement ou vente en vrac de vins IGP

La caducité prend effet dès lors que l'ODG signifie le fait à l'INAO.

4– Liste des opérateurs habilités

La délivrance de l'habilitation par l'INAO se fait par l'inscription de l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités pour les activités déclarées.

La liste des opérateurs habilités est tenue et mise à jour par l'INAO. Elle est diffusée par l'INAO à l'ODG et à LRO.

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

Tout opérateur a la possibilité de demander par écrit son retrait total ou partiel (pour une activité ou un outil de production) de la liste des opérateurs habilités. Pour cela, il adresse la demande à l'ODG qui la transmet l'INAO.

B - CONTROLE RELATIF 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.

1) Autocontrôle

L'opérateur doit connaître et respecter les points du cahier des charges, les obligations de tenue de registres et de déclaration.

Tout opérateur doit procéder à des autocontrôles sur sa propre activité. Il doit pouvoir produire tout document lié à ces autocontrôles prévus ci-après (*partie Modalités de Contrôle*) pour démontrer la réalisation de ceux-ci, et les conserver pendant un délai de deux années, plus l'année en cours. Pour les vins de l'IGP accompagnés de la mention « rancio », les enregistrements sont conservés jusqu'à la première année de la commercialisation.

2) Contrôle interne

L'ODG met en place une procédure de contrôle interne auprès de ses adhérents et de tout autre opérateur volontaire en vue de s'assurer du respect du cahier des charges par les opérateurs.

L'ODG est responsable de la mise en œuvre du contrôle interne et du suivi de sa réalisation.

Les contrôles sont programmés et portent sur les points définis dans le cahier des charges de l'IGP, observables lors du contrôle.

Le contrôle interne est de deux ordres :

- Contrôle documentaire (vérification du respect des conditions de production, vérification de la conformité analytique du produit)
- Contrôle produit (réalisation examen organoleptique).

Conventionnement du contrôle des conditions de production :

L'ODG prévoit par ailleurs une procédure de conventionnement avec les opérateurs adhérents volontaires qui le souhaitent, aux fins de réalisation des contrôles internes. Ce conventionnement est assorti de la transmission ou de la mise à disposition des résultats des contrôles à l'ODG. Le modèle de convention est annexé au présent plan.

L'ODG s'assure du respect de la convention en procédant à un contrôle annuel par sondage auprès de 10% des caves coopératives ayant conventionné et au moins 5% des opérateurs producteurs de raisins de la cave coopérative concernée.

L'ODG tient informé LRO, du programme prévisionnel des examens organoleptiques.

L'ODG a l'obligation de transmettre à LRO au cas par cas toute non-conformité constatée lors des contrôles internes qui remet en cause le bénéfice de l'IGP et notamment les cas d'examen organoleptique défavorable, que ce constat ait été établi soit lors d'un contrôle annuel ou lors de la vérification de la mise en conformité suite à mesure correctrice.

A l'issue de la période de contrôle et au plus tard en fin d'année, l'ODG envoie à LRO un rapport d'activité ainsi que la liste des opérateurs soumis à des mesures correctives.

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 se réserve le droit de demander une modification de ce plan d'inspection.

Les modalités pratiques de mise en œuvre des contrôles internes tiennent compte de la situation des opérateurs intervenant sur plusieurs IGP, afin de garantir l'efficacité et la pertinence des contrôles, sans qu'il en résulte une pression de contrôle disproportionnée par rapport aux autres opérateurs

3) Contrôle externe

Les modalités, les méthodologies et les fréquences des contrôles externes, lesquels portent sur la vérification de la réalisation des autocontrôles, le suivi des conditions de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement et le contrôle des produits, s'effectuent conformément aux dispositions prévues ci-après (partie Modalités de Contrôle).

Les contrôles externes sur site sont effectués de manière aléatoire par des agents de LRO ou des sous traitants dûment mandatés, en présence de l'opérateur ou de son représentant nominativement désigné par lui.

LRO avertit l'opérateur au moins 48 heures à l'avance de son intention de visite. Ce délai peut être ramené à 24 heures pour le contrôle produit. Si l'opérateur n'est pas disponible une autre date sera convenue entre les deux parties.

A l'issue du contrôle, l'inspecteur rédige le rapport d'inspection. L'opérateur ou son représentant est invité à signer le rapport d'inspection et les éventuelles fiches de manquement ; il peut y consigner des observations.

Il est rappelé que l'opérateur s'étant engagé lors de son identification à se soumettre au contrôle, le refus manifeste de fixer un rendez vous ou l'absence injustifiée le jour du contrôle sera traité comme un refus de contrôle.

Les examens analytiques sont réalisés par des laboratoires habilités par l'INAO conformément aux principes définis par le CAC en ce qui concerne les laboratoires officiels.

Les examens organoleptiques sont réalisés conformément à la notice relative au contrôle produit (chapitre III).

Tout manquement des opérateurs aux exigences du cahier des charges, toute non conformité du produit, est examiné(e) selon la procédure de traitement des manquements.

Les modalités pratiques de mise en œuvre des contrôles externes tiennent compte de la situation des opérateurs intervenant sur plusieurs IGP, afin de garantir l'efficacité et la pertinence des contrôles, sans qu'il en résulte une pression de contrôle disproportionnée par rapport aux autres opérateurs.

C – EVALUATION DU CONTROLE INTERNE

LRO effectue des contrôles documentaires sur site au siège de l'ODG, dont l'examen des pièces relatives à l'exercice du contrôle interne, notamment l'examen et la transmission des déclarations d'identification.

LRO évalue par sondage la réalisation des contrôles internes et le suivi des mesures correctives prononcées.

LRO s'assure de la pertinence des contrôles internes conventionnés en vérifiant par sondage les conclusions des opérations de suivi exercées par l'ODG. Dans ce cas, tout manquement fait l'objet d'une fiche de non-conformité et peut aboutir à une demande de suspension de l'agent référent chargé du contrôle interne ou de suspension de la convention.

**D - REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES
ET AU CONTROLE PRODUIT**

ETAPE	FREQUENCE MINIMALE DES CONTRÔLES INTERNES A	FREQUENCE MINIMALE DES CONTRÔLES EXTERNES B	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE A+B
Conditions de production à la vigne	90% des opérateurs producteurs de raisins par an	10% des opérateurs producteurs de raisins par an	Contrôle documentaire de 100% des opérateurs producteurs de raisins par an Contrôle physique externe de 100% des anomalies relevées en contrôle documentaire interne
Rendement	90% des opérateurs déclarants de récolte	10% des opérateurs déclarants de récolte	Contrôle documentaire de 100% des opérateurs déclarants de récolte
Contrôle produit chez les vinificateurs (vinificateurs - vracqueurs et/ou vinificateurs - conditionneurs)	Minimum un lot chez 50% des opérateurs vinificateurs ayant revendiqué. Le total des lots contrôlés représente au moins 25% des volumes totaux revendiqués pour le millésime 100% des lots commercialisés avec la mention « RANCIO »	Minimum un lot par an chez 10% des opérateurs vinificateurs ayant revendiqué Le total des lots contrôlés représente au moins 3% des volumes totaux revendiqués pour le millésime	Au minimum un lot chez 50% des opérateurs vinificateurs ayant revendiqué Le total des lots contrôlés représente au moins au minimum 28% des volumes totaux revendiqués pour le millésime 100% des lots commercialisés avec la mention « RANCIO »
Contrôle produit chez les opérateurs non vinificateurs, conditionneurs exerçant leur activité dans la zone géographique et de la zone de proximité immédiate	Minimum un lot par couleur et par an chez 100% des opérateurs	Minimum un lot par couleur et par an chez 10% des opérateurs	Au minimum un lot par couleur et par an chez 100% des opérateurs

Contrôle produit chez les opérateurs non vinificateurs conditionneurs exerçant leur activité hors de la zone géographique et de la zone de proximité immédiate	Minimum un lot par couleur et par an chez 10% des opérateurs	Minimum un lot par couleur et par an chez 10% des opérateurs	Au minimum un lot par couleur par an chez 10% des opérateurs
Contrôle produit chez les opérateurs non vinificateurs expédiant des lots vrac en dehors du territoire national	Minimum 10% des lots par an chez 100% des opérateurs	Minimum un lot par an chez 10% des opérateurs	Au minimum 10% des lots par an pour 100% des opérateurs
Evaluation du contrôle interne	-----	2 évaluations par an	2 évaluations par an

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

II - MODALITES DE CONTROLE

POINTS A CONTRÔLER	METHODES DE CONTROLE		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
<u>I – HABILITATION DES OPERATEURS</u>			
Déclaration d'identification	Tenue à jour des données d'identification	Contrôle documentaire de la complétude des documents fournis	
Appartenance des parcelles plantées à la zone géographique	Tenue à jour de la fiche CVI	Contrôle documentaire à partir des fiches CVI : vérification de la situation géographique	
Encépagement	Tenue à jour de la fiche CVI	Vérification sur la fiche CVI de la présence de cépages requis	
Lieu de vinification dans la zone géographique ou dans la zone de proximité immédiate	Connaissance de la zone géographique et de la zone de proximité immédiate	Documentaire : Contrôle à partir de la déclaration d'identification	
<u>II - CONDITIONS DE PRODUCTION</u>			
Appartenance des parcelles plantées à la zone géographique (ou unité géographique plus restrictive pour la mention Pyrénées Orientales)	Possession de la fiche CVI et/ou de l'état parcellaire d'encépagement à jour	Contrôle documentaire à partir des fiches CVI et/ou de l'état d'encépagement (opérateurs vinificateurs)	Contrôle documentaire + Contrôle physique de 100% des anomalies relevées en contrôle documentaire interne.
Encépagement	Tenue à jour de la fiche CVI et/ou de l'état parcellaire d'encépagement	Vérification documentaire du respect des règles d'encépagement à partir des fiches CVI et/ou de l'état d'encépagement (opérateurs vinificateurs)	Contrôle documentaire + Contrôle physique -de 100% des anomalies relevées en contrôle documentaire interne.
Age d'entrée en production des jeunes vignes	Tenue à jour de la fiche CVI	Contrôle documentaire	Contrôle documentaire

POINTS A CONTRÔLER	METHODES DE CONTROLE		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
Récolte	Identification et séparation des cuves suivant leur destination à l'IGP	Contrôle visuel lors du prélèvement en vue du contrôle produit portant sur la vérification de l'identification du produit	Contrôle visuel lors du prélèvement en vue du contrôle produit portant sur la vérification de l'identification du produit
Richesse en sucres minimale des lots de raisins destinés à l'élaboration des vins mention « rancio »	Possession d'une analyse à la réception de la récolte	Vérification documentaire de la conformité analytique au stade du prélèvement	Contrôle documentaire de la conformité analytique lors du prélèvement
Lieu de vinification dans la zone géographique ou dans la zone de proximité immédiate		Constat de l'appartenance à la zone lors de la visite sur site en vue d'un prélèvement	Constat de l'appartenance à la zone lors de la visite sur site en vue d'un prélèvement + Contrôle physique de 100% des anomalies relevées en contrôle documentaire interne
Rendement maximum de production	Déclaration de récolte ou de production (SV11, SV12)	Contrôle documentaire : vérification des déclarations de récolte lors de la réception de la 1 ^{ère} déclaration de revendication Calcul du rendement annuel : volume déclaré / surface déclarée	Contrôle documentaire : vérification des déclarations de récolte Calcul du rendement annuel : volume déclaré / surface déclarée.
Suivi des règles particulières d'élevage (RANCIOS)	Enregistrement des soutirages	Contrôle documentaire du registre de cave lors du prélèvement	Contrôle documentaire du registre de cave lors du prélèvement
<u>III – OBLIGATIONS DECLARATIVES</u>			
Déclaration de récolte et/ou de production	Transmission des déclarations dans les délais	Contrôle Documentaire des éléments déclaratifs fournis	Documentaire (respect des modalités et délais)
Déclaration de revendication (totale ou partielle)	Transmission dans les délais	Vérification documentaire	Contrôle documentaire sur site lors du prélèvement

POINTS A CONTRÔLER	METHODES DE CONTROLE		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
Déclarations d'aptitude (pour la mention rancio), de transaction vrac à l'export, de conditionnement, d'intention de conditionnement, de changement de dénomination, de déclassement	Transmission des déclarations dans les délais	Vérification documentaire du respect des délais lors de la réception de la déclaration	Contrôle documentaire sur site lors du prélèvement
<u>IV – CAS PARTICULIERS DES VINS « PRIMEURS » ET DES VINS BENEFICIAINT DE LA MENTION « RANCIO »</u>			
Date d'expédition (primeurs uniquement) et de mise à la consommation (primeurs et rancios)	Respect des dates limites de commercialisation	Vérification documentaire du respect des délais lors du prélèvement	Contrôle documentaire du respect des délais lors du prélèvement
<u>V – CONTROLES DES PRODUITS</u>			
Vins non conditionnés (y compris les vins destinés à l'export hors du territoire national)	<p>Possession au stade de la revendication et/ou de la mise en marché vrac export d'une analyse de chaque contenant sous accréditation COFRAC.</p> <p>Les critères analysés sont ceux précisés dans le cahier des charges</p>	<p>Vérification de la conformité analytique de 100% des lots au stade de la revendication</p> <p>Vérification de la conformité analytique de 100% des lots prélevés à destination de l'export hors du territoire national</p> <p>Examen organoleptique pour tous les lots prélevés.</p>	<p>Examen analytique pour tous les lots prélevés.</p> <p>Examen organoleptique suite à un relevé de manquement majeur ou grave en interne.</p> <p>Examen organoleptique pour les non adhérents de l'ODG non soumis au contrôle interne.</p>

POINTS A CONTRÔLER	METHODES DE CONTROLE		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
Vins conditionnés	Possession au stade du conditionnement d'une analyse du lot conditionné. Les critères analysés sont ceux précisés dans le cahier des charges	Vérification documentaire de la conformité analytique pour tous les lots prélevés. Examen organoleptique pour tous les lots prélevés	Examen analytique de tous les lots prélevés. Examen organoleptique pour les non adhérents de l'ODG non soumis au contrôle interne. Examen organoleptique suite à un relevé de manquement majeur ou grave en interne.
<u>VI - EVALUATION DU CONTROLE INTERNE</u>			
Maîtrise des documents et organisation		néant	Contrôle documentaire au siège de l'ODG
Maîtrise des moyens humains		néant	Contrôle documentaire au siège de l'ODG
Gestion des réclamations des opérateurs		néant	Contrôle documentaire au siège de l'ODG
Observation de l'activité du contrôle interne : -contrôle documentaire -contrôle organoleptique			Contrôle documentaire et contrôle visuel sur site : Contrôle visuel sur site de la réalisation des contrôles internes.

III - NOTICE RELATIVE AU CONTROLE PRODUIT

A- AUTOCONTROLES

L'examen analytique est effectué au stade de la revendication et/ou de la mise en marché (vrac ou conditionnement) dans le mois qui précède la déclaration.

Au stade du conditionnement, l'examen analytique est réalisé soit sur le lot avant mise (au plus tôt 1 mois avant la mise) ou après mise (au plus tard 15 jours après conditionnement).

L'examen analytique porte sur les critères définis dans le cahier des charges et à minima sur :

- acidité volatile ;
- acidité totale ;
- titre alcoométrique volumique acquis ;
- titre alcoométrique volumique total ;
- SO₂ total ;
- glucose et fructose ;

Les documents afférents aux autocontrôles doivent être conservés au moins deux ans en plus de l'année en cours. Pour les vins de l'IGP accompagnés de la mention « rancio », les enregistrements sont conservés jusqu'à la première année de la commercialisation.

B- CONTROLES INTERNES

Les méthodes de contrôle pour le contrôle interne sont les suivantes :

1) Définition du lot

-Pour les vins en vrac le lot correspond à une cuve ou un ensemble de barriques ou de demi-muids du même vin identifié en tant que tel par l'opérateur,

-Pour les vins conditionnés le lot est défini comme un ensemble d'unités de vente au sens de la directive CE 89/396 articles 1 et 3 et de l'article R 112-9 du code de la consommation.

L'opérateur détermine le lot sous sa responsabilité.

2) Prélèvement et délais de contrôle

2.1 – Le prélèvement peut intervenir suite aux déclarations de l'opérateur, aux stades suivants :

- déclaration de revendication totale ou partielle pour les vinificateurs,
- déclaration de transaction vrac export ou déclaration de conditionnement ou d'intention de conditionnement, pour les non vinificateurs .

Les déclarations visées ci-dessus sont transmises par l'opérateur à l'ODG et à l'organisme d'inspection LRO. Toutefois l'ODG met en place une procédure de transmission informatique à LRO au fur et à mesure de leur réception.

L'ODG s'engage à une stricte confidentialité concernant les informations portées sur ces documents.

Les modèles de déclaration sont disponibles auprès de l'ODG.

Les conditionneurs non vinificateurs adressent une déclaration annuelle d'intention de conditionnement avant le premier conditionnement de l'année civile. Les prélèvements sont effectués de manière inopinée par l'ODG tout au long de la campagne.

2.2 - La nature du contenu doit être identifiée sur chaque contenant ou sur un descriptif du lieu d'entrepôt (plan de cave). Tout lot conditionné doit être individualisé dans le lieu d'entrepôt.

2.3 - Le prélèvement est effectué par un agent de l'ODG selon la méthode d'échantillonnage définie en annexe.

Toutefois une délégation peut être donnée par l'ODG à l'agent préleveur de LRO. Dans ce cas, l'agent préleveur doit veiller à affecter chaque échantillon au type de contrôle auquel il se rapporte.

Suite à la déclaration de conditionnement, l'opérateur peut expédier les lots conditionnés. Cependant il conserve pendant un délai de 3 mois à compter de la date de conditionnement ou au moins jusqu'à la mise suivante :

- 4 bouteilles de 75cl des lots conditionnés (ou équivalent volume de 4 bouteilles de 50 cl)
- ou 1 bag in box (ou équivalent volume de 2 litres).

Pour les vins conditionnés, le contrôle a lieu sur les échantillons prélevés par l'ODG pris parmi ceux conservés par le conditionneur ou prélevés sur stock.

L'ODG peut demander aux opérateurs non vinificateurs conditionneurs exerçant leur activité hors de la zone de vinification de lui envoyer les échantillons identifiés en vue du contrôle interne.

2.4 - Chaque prélèvement de lot en vrac situé dans la zone géographique ou dans la zone de proximité immédiate comporte 1 seul échantillon destiné à l'examen organoleptique ; en cas de casse de l'échantillon, l'ODG procède à un nouveau prélèvement. Lorsque le prélèvement du lot vrac est situé hors de la zone de proximité immédiate 2 échantillons sont prélevés par lot ; le deuxième est utilisé en cas de casse.

Pour les lots conditionnés, le prélèvement comporte deux échantillons, un destiné à l'examen organoleptique, l'autre conservé à l'ODG en témoin.

2.5 - Chaque échantillon prélevé est muni d'un dispositif de bouchage inviolable et d'une étiquette sur laquelle sont inscrits tous les renseignements nécessaires à l'identification du lot correspondant. L'opérateur ou son représentant et l'agent préleveur doivent signer la fiche de prélèvement. Leurs signatures attestent du bon déroulement de la procédure de prélèvement. Toute observation doit être formulée sur ladite fiche.

2.6 – L'anonymat des échantillons est assuré par l'ODG.

2.7 – L'ODG informe l'opérateur de son souhait d'effectuer un contrôle sur un lot de vrac qui a fait l'objet d'une déclaration de revendication, d'une déclaration de transaction vrac export dans les 8 jours ouvrés suivant la réception de la déclaration dudit opérateur. En l'absence d'information de la part de l'ODG dans ce délai, le lot ne fera pas l'objet de prélèvement.

Le contrôle du produit (l'examen organoleptique) doit intervenir dans un délai de 10 jours ouvrés à compter de la date de prélèvement du lot vrac.

Suite au prélèvement de son lot de vin en vrac l'opérateur doit conserver le lot en l'état jusqu'au résultat du contrôle.

Dans le cas particulier des vins primeurs, le délai d'information de contrôle est ramené à 3 jours ouvrés suivant la réception de la déclaration de l'opérateur. Le contrôle du produit, (l'examen organoleptique) doit intervenir dans un délai de 5 jours ouvrés à compter de la date de prélèvement du lot vrac.

3) Examen organoleptique

L'examen organoleptique a pour finalité de vérifier l'acceptabilité du vin, dont les critères sont définis par l'ODG, après s'être assuré d'une absence de défaut qualitatif rédhibitoire convenablement décrit par des mots du vocabulaire de la filière et de l'ODG.

L'examen organoleptique interne est placé sous l'entière responsabilité de l'ODG qui désigne et qualifie l'animateur de la commission.

Il est réalisé par une commission composée de :

- trois membres présents, et pour tout nombre supérieur, un nombre impair de membres;
- des membres représentant deux des trois collèges cités ci-dessous ;
- un ou des membres représentant le collège des opérateurs habilités.

Collèges :

- techniciens (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière)
- opérateurs habilités ou retraités
- usagers du produit (restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée à l'ODG par l'organisme de contrôle...).

Les membres sont choisis par l'ODG parmi la liste de personnes formées par l'ODG.

Les membres sont convoqués par l'ODG au moins 3 jours ouvrés avant la séance.

Ils dégustent dans une salle adaptée à l'examen organoleptique et équipée d'un poste de dégustation par dégustateur.

Les membres de la commission dégustent au minimum 3 échantillons et au maximum deux séries de 15 échantillons avec une pause obligatoire de 15 minutes minimum entre les 2 séries.

Les membres de la commission remplissent une fiche de dégustation mise à disposition par l'ODG. Cette fiche comporte un avis sur l'acceptabilité du vin, dont les critères sont définis par l'ODG, ainsi que les motifs d'un avis défavorable.

L'avis de la commission est rendu à la majorité et consigné sur une fiche de synthèse qui précise les motifs en cas d'avis défavorable.

L'agent de l'ODG récupère toutes les fiches individuelles de dégustation ainsi que les fiches de synthèse.

En cas d'examen défavorable en 1^{ère} présentation, le lot vrac concerné peut faire l'objet en cas de manquement mineur, de mesures de correction en vue d'une 2^{ème} présentation en contrôle interne, qui fait l'objet d'un nouveau prélèvement.

En cas de manquement majeur ou grave ou en cas d'examen défavorable persistant en 2^{ème} présentation le lot de produit concerné fait l'objet d'une transmission à LRO en vue d'un contrôle externe.

L'opérateur peut renoncer à l'issue de la 1^{ère} ou 2^{ème} présentation à revendiquer l'IGP.

4/ Contrôle documentaire de la conformité analytique du produit

La vérification de la conformité analytique est effectuée de façon documentaire au stade de la revendication. Elle porte sur 100% des lots revendiqués.

Les critères observés sont ceux définis dans le cahier des charges et à minima:

- acidité volatile ;
- acidité totale ;
- titre alcoométrique volumique acquis ;
- titre alcoométrique volumique total ;
- SO2 total ;
- glucose et fructose ;

C - CONTROLES EXTERNES

1) Définition du lot

Le lot est défini conformément à l'article R.112-5 du code de la consommation. La définition de lot doit être représentative de l'activité des opérateurs. La composition du lot doit être homogène.

Les lots sont identifiés par l'opérateur.

2) Prélèvement et délais de contrôle

2.1 – Le prélèvement peut intervenir suite aux déclarations de l'opérateur, aux stades suivants :

- déclaration de revendication totale ou partielle pour les vinificateurs ;
- déclaration de transaction vrac export
- déclaration de conditionnement ou d'intention de conditionnement,

Les déclarations visées ci-dessus sont adressées par l'opérateur à l'ODG et à l'organisme d'inspection LRO.

Toutefois l'ODG met en place une procédure de transmission à LRO par voie informatique au fur et à mesure de leur réception.

L'ODG s'engage à une stricte confidentialité concernant les informations portées sur ces documents.

Les modèles de déclaration sont disponibles auprès de l'ODG.

Les prélèvements sont effectués de manière inopinée tout au long de la campagne.

2.2 - La nature du contenu doit être identifiée sur chaque contenant ou sur un descriptif du lieu d'entrepôt (plan de cave). Tout lot conditionné doit être individualisé dans le lieu d'entrepôt.

2.3 - Le prélèvement est effectué par un agent de l'organisme de contrôle selon la méthode d'échantillonnage définie en annexe.

Suite à la déclaration de conditionnement, l'opérateur peut expédier les lots conditionnés. Cependant il conserve, pendant un délai de 3 mois à compter de la date de conditionnement ou au moins jusqu'à la mise suivante,

- 4 bouteilles de 75cl des lots conditionnés (ou équivalent volume de 4 bouteilles de 50 cl)
- ou 1 bag in box (ou équivalent volume de 2 litres).

PI/IGP COTES CATALANES V1

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme d'inspection LRO-Sud de France

Pour les vins conditionnés, le contrôle a lieu sur les échantillons prélevés par l'organisme de d'inspection LRO pris parmi ceux conservés par le conditionneur ou prélevés sur stock.

2.4 - Chaque prélèvement comporte 3 échantillons par lot :

- un est destiné à l'examen analytique,
- un est conservé comme témoin par l'organisme de contrôle,
- un est laissé à l'opérateur.

Toutefois un 4^{ème} échantillon est prélevé si un examen organoleptique est demandé par l'opérateur ou l'ODG suite à anomalie interne ou soit en l'absence de contrôle interne pour les opérateurs non vinificateurs notamment.

Cas particulier des lots conditionnés en bouteille de moins de 50cl : le nombre d'échantillons prélevé est en quantité suffisante pour permettre à LRO d'emporter l'équivalent de 1.5 litre et laisser à l'opérateur l'équivalent de 50cl.

2.5 - Chaque échantillon prélevé est muni d'un dispositif de bouchage inviolable et d'une étiquette sur laquelle sont inscrits tous les renseignements nécessaires à l'identification du lot correspondant. L'opérateur ou son représentant et l'agent préleveur doivent signer la fiche de prélèvement. Leurs signatures attestent du bon déroulement de la procédure de prélèvement. Toute observation doit être formulée sur ladite fiche.

2.6 – L'anonymat des échantillons est assuré par l'organisme de contrôle.

2.7 - LRO informe l'opérateur de son souhait d'effectuer un contrôle sur un lot de vrac qui a fait l'objet d'une déclaration de revendication, d'une déclaration de transaction vrac export, dans les 8 jours ouvrés suivant la réception de la déclaration dudit opérateur. En l'absence d'information de la part de l'organisme de contrôle dans ce délai, le lot ne fera pas l'objet de prélèvement.

Le contrôle du produit, examen analytique ou organoleptique, doit intervenir dans un délai de 10 jours ouvrés à compter de la date de prélèvement du lot vrac.

Suite au prélèvement de son lot de vin en vrac l'opérateur doit conserver le lot en l'état jusqu'aux résultats du contrôle.

Dans le cas particulier des vins primeurs, le délai d'information de contrôle est ramené à 3 jours ouvrés suivant la réception de la déclaration de l'opérateur. Le contrôle du produit, examen analytique et/ou organoleptique, doit intervenir dans un délai de 5 jours ouvrés à compter de la date de prélèvement du lot vrac.

3) Examen analytique

L'examen analytique est effectué par un laboratoire accrédité par le COFRAC, figurant sur la liste des laboratoires habilités établie par l'INAO et choisi par l'organisme de contrôle. L'échantillon est remis au laboratoire par l'organisme de contrôle.

L'examen analytique porte sur les critères définis dans le cahier des charges et à minima sur :

- acidité volatile ;
- acidité totale ;
- titre alcoométrique volumique acquis ;
- titre alcoométrique volumique total ;
- SO2 total ;
- glucose et fructose ;

4) Examen organoleptique

L'examen organoleptique a pour finalité de vérifier l'acceptabilité du vin, dont les critères sont définis par l'ODG, après s'être assuré d'une absence de défaut qualitatif rédhitoire convenablement décrit par des mots du vocabulaire de la filière et de l'ODG.

L'examen organoleptique externe est placé sous l'entière responsabilité de l'organisme d'inspection LRO.

L'examen organoleptique est réalisé par une commission composée de :

- trois membres présents, et pour tout nombre supérieur, un nombre impair de membres;
- des membres représentant deux des trois collèges cités ci-dessous ;
- un ou des membres représentant le collège des opérateurs habilités.

Collèges :

- techniciens (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière)
- opérateurs habilités ou retraités
- usagers du produit (restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée à l'ODG par l'organisme de contrôle,...).

Les membres sont choisis par l'organisme de contrôle parmi la liste de personnes formées par l'ODG. Ils sont évalués par l'organisme de contrôle sur la base des imprimés recueillis au terme des séances d'examen organoleptique.

Les membres sont convoqués par l'organisme de contrôle au moins 5 jours ouvrés avant la séance.

Ils dégustent dans une salle adaptée à l'examen organoleptique et équipée d'un poste de dégustation par dégustateur.

Les membres de la commission dégustent au minimum 3 échantillons et au maximum deux séries de 15 échantillons avec une pause obligatoire de 15 minutes minimum entre les 2 séries.

Les membres de la commission remplissent une fiche de dégustation mise à disposition par l'organisme de contrôle. Cette fiche comporte un avis sur l'acceptabilité du vin, dont les critères sont définis par l'ODG, ainsi que les motifs d'un avis défavorable.

L'avis de la commission est rendu à la majorité et consigné sur une fiche de synthèse qui précise les motifs en cas d'avis défavorable.

L'agent de LRO récupère toutes les fiches individuelles de dégustation ainsi que les fiches de synthèse.

Traitement et procédure de transmission :

Les documents afférents aux lots non conformes sont transmis à l'opérateur et à l'INAO conformément à la directive **INAO – DIR – 2007 – 05, indice de révision en vigueur.**

Pour les lots conformes un avis de conformité est adressé à l'opérateur.

L'ODG est tenu informé des résultats des contrôles.

5) Demande de nouvelle expertise ou recours

L'opérateur peut solliciter qu'une nouvelle expertise ou recours, à sa charge, soit réalisée. Dans ce cas elle a lieu sur un échantillon prélevé lors de la première expertise.

ANNEXE 1

I-PROCEDURE DE CONTROLE INTERNE DES CONDITIONS DE PRODUCTION - CONVENTIONNEMENT

Le contrôle documentaire de respect des conditions de production est réalisé sur la base des éléments transmis par l'opérateur, soit au siège de l'ODG soit sur site.

L'ODG contrôle annuellement soit directement soit par conventionnement 100% des surfaces déclarées par chaque opérateur.

L'ODG met en place une procédure de conventionnement avec les Caves Coopératives qui le souhaitent, aux fins de réalisation des contrôles internes, selon le modèle ci-dessous.

L'ODG tient à disposition de LRO les éléments de suivi de ces conventions.

L'ODG s'assure du respect de la convention en procédant à un contrôle annuel par sondage auprès de 10% des caves coopératives ayant conventionné et au moins 5% des opérateurs producteurs de raisins de la cave coopérative concernée.

En cas d'anomalie constatée par l'ODG dans l'application de la convention, ce dernier dresse un constat ; pour toute anomalie majeure ou grave l'ODG informe l'organisme d'inspection et se réserve le droit de suspendre la convention.

Convention type pour le contrôle des conditions de production des adhérents à une Cave Coopérative

Entre les soussignés :

Le Syndicat de Défense de l'IGP Côtes Catalanes, reconnu Organisme de Défense et de Gestion
Maison des Vins et des Vignerons – 19 avenue de Grande Bretagne – BP 649 – 66006 Perpignan Cedex
Représenté par son Président Jean Louis Salies
Ci-après désigné l'ODG
D'une part,

La Cave Coopérative....
Adresse.....
Représenté par
Ci-après désignée la Cave Coopérative
D'autre part,

Il est convenu ce qui suit :

Article 1 : Objet de la convention

La présente convention a pour objet la délégation par l'ODG de certaines de ses missions de contrôle interne à la Cave Coopérative, habilitée en tant qu'opérateur d'IGP Côtes Catalanes.

Ces contrôles portent sur le respect des conditions de production, établies dans le Cahier des Charges de l'IGP Côtes Catalanes, par les adhérents de la Cave Coopérative.

Article 2 : Contrôles délégués à la Cave Coopérative

Dans le cadre du contrôle interne, et par délégation, la Cave Coopérative réalise les contrôles suivants :

- Identification et engagement de chaque coopérateur à respecter le Cahier des Charges et le Plan d'Inspection de l'IGP Côtes Catalanes. La Cave Coopérative fournit à l'ODG la mise à jour des adhérents identifiés en IGP Côtes Catalanes.
- Contrôles relatifs à la localisation des parcelles des apporteurs dans la zone géographique. Ce contrôle sera effectué sur la base du parcellaire des adhérents coopérateurs renseigné au Casier Viticole Informatisé et portera sur l'ensemble des apporteurs de la Cave Coopérative.
- Contrôles relatifs à l'encépagement.
- Contrôle relatif à l'âge d'entrée en production des Jeunes Vignes.
- Contrôle relatif au rendement maximum de production. Ce contrôle sera effectué sur la base de la déclaration de récolte de l'ensemble des adhérents coopérateurs déclarant de l'IGP Côtes Catalanes.

L'ODG est informé de tout manquement relevé au plus tard dans les cinq jours qui suivent le constat par la Cave Coopérative.

Article 3 : Vérifications par l'ODG

L'ODG vérifie les contrôles mentionnés à l'Article 2 par voie de sondage des contrôles effectués par la Cave Coopérative sur ses adhérents, sur la base de 5% des adhérents coopérateurs chez 10% des Caves Coopératives, par an.

En cas de constat d'irrégularité par l'ODG, ce dernier en informe la Cave Coopérative par courrier.

L'ODG se réserve le droit de procéder à la résiliation de la présente convention.

Article 4 : Durée de la convention

La présente convention est valable jusqu'au 31 juillet 2012 et sera reconduite tacitement, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties, par courrier avec accusé de réception, au plus tard trois mois avant l'échéance.

Fait en deux exemplaires

A..... Le

Pour le Syndicat de Défense de l'IGP Côtes Catalanes
Le Président
Jean Louis Salies

Pour la Cave Coopérative.....
Le Président.....

II-PROCEDURE DE CONTROLE EXTERNE DES CONDITIONS DE PRODUCTION

Le contrôle documentaire de respect des conditions de production est réalisé sur la base des éléments mis à disposition par l'ODG à la demande de LRO, soit au siège de l'ODG soit au siège de LRO et porte sur l'ensemble des points décrits au chapitre des modalités de contrôle.

Le contrôle de LRO porte pour chaque opérateur sur 100% des surfaces déclarées.

Les contrôles physiques et les contrôles documentaires effectués sur site, chez l'opérateur, sont réalisés à partir des documents exigés au titre de l'autocontrôle et des déclarations obligatoires mis à disposition par l'opérateur ; Les contrôles ont lieu en la présence de l'opérateur ou de son représentant.

ANNEXE 2

I - PROCEDURE DE PRELEVEMENT EXTERNE DES LOTS

LRO est seul habilité à effectuer le prélèvement des lots vrac ou conditionnés en vue du contrôle externe. LRO peut sous traiter à un autre organisme de contrôle.

1.1. Procédure de prélèvement des lots en vrac

Avant prélèvement l'agent doit:

- contrôler l'identité des lots faisant l'objet de la transaction ou du contrôle,
- indiquer le volume prélevé par lot,
- indiquer les cuves correspondant aux lots prélevés,
- vérifier la conformité analytique des lots contrôlés (analyses réalisées en autocontrôle).

Une même transaction peut porter sur plusieurs lots. Le lot est déterminé par l'opérateur. Par lot on entend un ensemble de récipients contenant un produit homogène.

Si le lot déclaré est logé dans plusieurs contenants, le contrôleur vérifie l'homogénéité du lot à partir des documents de traçabilité et/ou de l'analyse détenue par l'opérateur. L'agent prélève au hasard dans un des contenants.

Cas particulier des vins en fûts :

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

Les cuveries situées dans des entrepôts distincts devront obligatoirement constituer des lots différents.

L'agent prélève pour chaque lot considéré une quantité de vin suffisante pour remplir chacun des échantillons.

Lors du prélèvement, l'agent doit :

- S'assurer que le matériel de prélèvement et les contenants sont propres,
- Aviner le matériel avec le vin avant le prélèvement de chaque échantillon,
- Purger le robinet de dégustation.

Après prélèvement l'agent identifie les échantillons en apposant une étiquette sur chaque bouteille, portant les renseignements suivants :

- la date de prélèvement,
- la nature du vin prélevé,
- le code unique attribué à l'échantillon.

Aucune mention sur l'étiquette ne doit permettre d'individualiser l'échantillon prélevé hormis le code unique. Chaque échantillon est conditionné dans une bouteille neuve de 50 cl fournie par LRO, sertie avec une capsule inviolable.

Chaque prélèvement comporte 3 échantillons par lot ; Toutefois un 4^{ème} échantillon est prélevé si un examen organoleptique est demandé par l'opérateur ou l'ODG, suite à anomalie ou soit en l'absence de contrôle interne pour les opérateurs non vinificateurs notamment.

Le rapport d'inspection reprend le code unique de l'échantillon et indique : la nature du produit, le volume et l'identification du lot concerné par le prélèvement.

Un échantillon est remis à l'opérateur.

1.2. Procédure de prélèvement des lots conditionnés

Détermination du lot : le lot est défini comme un ensemble d'unités de vente au sens de la directive CE 89/396 articles 1 et 3 et de l'article R 112-9 du code de la consommation.

L'opérateur détermine le lot sous sa responsabilité.

Identification des lots

Avant prélèvement l'agent doit :

- contrôler l'identité du vin prélevé,
- contrôler le numéro du lot et le volume conditionné,
- vérifier la conformité analytique (analyse réalisée en autocontrôle),

Lorsque le prélèvement est fait après conditionnement, l'inspecteur prélève :

- soit les bouteilles témoins du lot conditionné conservées par l'opérateur
- soit de façon aléatoire sur pile si tout ou partie du lot est détenu par l'opérateur au moment du contrôle.

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

Les bouteilles sont identifiées par l'inspecteur selon la même procédure que pour les vins vrac.

Cas des lots conditionnés en BIB :

Le Bag in Box conservé par l'opérateur est ouvert en présence de ce dernier. La procédure de prélèvement est la même que pour les lots vrac ci-dessus.

Cas des Lots prélevés avant tirage (vrac) : Voir procédure de prélèvements des lots vrac ci-dessus.

Un échantillon est remis à l'opérateur.

1.3. Entreposage des échantillons

LRO conventionne avec l'ODG la mise à disposition d'un local de stockage adapté (climatisé ou naturellement tempéré) et sécurisé (pas d'accès au public).

LRO y entrepose les échantillons jusqu'à la fin de la procédure de contrôle.

LRO dispose également dans ses locaux d'armoires climatisées pouvant accueillir au besoin des échantillons des lots prélevés

II- PROCEDURE DE PRELEVEMENT INTERNE DES LOTS

La procédure de prélèvement de l'ODG est la même que celle de LRO, à l'exception des dispositions ci-dessous :

-L'ODG ne prélève en vue du contrôle interne qu'un seul échantillon qu'il emporte et qui est destiné l'examen organoleptique.

-L'ODG peut demander aux opérateurs non vinificateurs conditionneurs exerçant leur activité hors de la zone de vinification de lui envoyer les échantillons identifiés en vue du contrôle interne (minimum deux par lot).

-Pour les vins en vrac, le lot correspond à une cuve ou un ensemble de barriques ou de demi-muids du même vin identifié en tant que tel par l'opérateur,

VINS SOUS IGP

TRAITEMENT DES MANQUEMENTS AU CAHIER DES CHARGES

I – CONTROLE INTERNE

En cas de manquement aux conditions de production prévues dans le cahier des charges relevé lors d'un contrôle interne, l'ODG peut prononcer des mesures correctives, et mettre l'opérateur en demeure de se conformer au cahier des charges dans un délai donné.

La vérification est effectuée par l'ODG. En l'absence de mise en conformité dans les délais, l'ODG transmet le dossier à l'organisme de contrôle en vue du déclenchement d'un contrôle externe, à la charge de l'opérateur.

En cas de manquement mineur relevé par l'ODG lors d'un examen analytique, l'ODG peut prononcer des mesures correctives, et mettre l'opérateur en demeure de se conformer au cahier des charges dans un délai donné.

La vérification est effectuée par l'ODG. En l'absence de mise en conformité dans les délais, l'ODG transmet le dossier à l'organisme de contrôle en vue du déclenchement d'un contrôle externe, à la charge de l'opérateur.

En cas de manquement majeur ou grave relevé par l'ODG lors d'un examen analytique, l'ODG transmet le dossier à l'organisme de contrôle pour déclenchement d'un examen analytique en contrôle externe, suite à un nouveau prélèvement du même lot. Le contrôle externe n'est pas déclenché si l'opérateur décide de déclasser le lot concerné.

En cas de manquement mineur relevé par l'ODG lors d'un examen organoleptique d'un lot de vin en vrac, le même lot est à nouveau prélevé et soumis à un examen organoleptique en contrôle interne, dans un délai déterminé par l'ODG dans le rapport de contrôle interne. Si un manquement est relevé lors du deuxième examen, l'ODG transmet à l'organisme de contrôle pour déclenchement du contrôle externe. Le contrôle externe n'est pas déclenché si l'opérateur décide de déclasser le lot concerné. En cas de relevé de manquement en contrôle externe, le manquement sera qualifié de grave.

En cas de manquement mineur relevé par l'ODG lors d'un examen organoleptique d'un lot de vin conditionné, un autre lot est à nouveau prélevé et soumis à un examen organoleptique en contrôle interne, dans un délai déterminé par l'ODG dans le rapport de contrôle interne. Si un manquement est relevé lors du deuxième examen, l'ODG transmet à l'organisme de contrôle pour déclenchement du contrôle externe. Le contrôle externe n'est pas déclenché si l'opérateur décide de déclasser le lot concerné.

En cas de manquement majeur ou grave relevé par l'ODG lors d'un examen organoleptique d'un lot de vin en vrac, l'ODG transmet le dossier à l'organisme de contrôle pour déclenchement d'un examen organoleptique en contrôle externe, suite à un nouveau prélèvement du même lot. Le contrôle externe n'est pas déclenché si l'opérateur décide de déclasser le lot concerné.

En cas de manquement majeur ou grave relevé par l'ODG lors d'un examen organoleptique d'un lot de vin conditionné, l'ODG transmet le dossier à l'organisme de contrôle pour déclenchement d'un examen organoleptique en contrôle externe, suite à un nouveau prélèvement. Le contrôle externe n'est pas déclenché si l'opérateur décide de déclasser le lot concerné.

Tous les contrôles supplémentaires sont à la charge de l'opérateur.

II – CONTROLE EXTERNE

A - EN CAS D'OI :

1 – RAPPORT D'INSPECTION

Si l'inspection n'a pas fait apparaître de manquement l'OI envoie une notification de contrôle n'ayant relevé aucun manquement à l'opérateur, avec copie à l'ODG.

Si l'inspection fait apparaître un ou des manquements, l'OI adresse à l'opérateur le rapport d'inspection contenant les manquements relevés ainsi que l'extrait de la grille de traitement des manquements concerné dans un délai de 3 jours ouvrés à compter de l'inspection. Cette notification est accompagnée d'un courrier précisant à l'opérateur qu'il a maximum 10 jours ouvrés pour formuler ses observations et son éventuel recours auprès de l'OI.

Si l'opérateur ne fait pas de recours dans les 10 jours ouvrés, l'OI transmet un rapport d'inspection à l'INAO, accompagné des éventuelles observations de l'opérateur, dans les 3 jours qui suivent l'expiration du délai de recours. L'INAO notifie alors la sanction définitive à l'opérateur dans un délai de 3 jours ouvrés à compter de la réception du rapport d'inspection.

En cas de recours, si les résultats de celui-ci infirment les résultats de la première inspection, le manquement est annulé. Si, au contraire, les résultats du recours confirment ceux de la première inspection, l'OI doit de nouveau mettre l'opérateur en mesure de formuler ses observations et doit transmettre son rapport d'inspection à l'INAO dans les 15 jours suivant la réception du recours par l'OI.

La nouvelle expertise est réalisée sur un échantillon prélevé lors de la première expertise.

La sanction définitive prononcée par l'INAO ainsi que l'information de nouvelle expertise est transmise à l'opérateur ainsi qu'à l'ODG.

En cas de retrait du bénéfice de l'IGP, de déclassement de lot, de suspension ou de retrait d'habilitation, l'INAO en informe les services de la DGCCRF et de la DGDDI.

B - EN CAS D'OC :

Les OC appliquent la grille ci-dessous, selon leurs procédures de décision internes. Ils informent les ODG des sanctions prononcées à l'encontre des opérateurs.

Le retrait de reconnaissance d'un ODG ne peut être prononcé que par l'INAO.

En cas de retrait du bénéfice de l'IGP, de déclassement de lot, de suspension ou de retrait d'habilitation, l'OC en informe les services de l'INAO qui informent les services de la DGCCRF et de la DGDDI.

GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

Manquement mineur : m

Manquement majeur : M

Manquement grave ou critique : G

Le libellé et la classification des manquements prévus dans la grille ci-dessous sont applicables aussi bien au contrôle interne qu'au contrôle externe. En revanche les sanctions ne peuvent être prononcées que suite à un contrôle externe.

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

La répétition ou le cumul de manquements relevés au cours de contrôles consécutifs entraîne une requalification du manquement relevé en l'aggravant et peut entraîner une décision de retrait d'habilitation ou une augmentation de la fréquence de contrôle sur les conditions de production ou sur le produit.

Lorsqu'une mise en demeure de se conformer au cahier des charges dans un délai donné a été prononcée, son non respect entraîne une requalification du manquement en l'aggravant.

ODG

Point à contrôler	Code	Libellé manquement	Classification manquement	Sanction
Maîtrise des documents et organisation	ODG01	Défaut de transmission à l'organisme de contrôle pour déclenchement du contrôle externe	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle ou d'inspection
		Absence d'enregistrement relatif à la diffusion des informations	m	avertissement
		Absence de transmission des déclarations d'identification des nouveaux opérateurs à l'organisme de contrôle.	G	suspension ou retrait de la reconnaissance
		Absence systématique d'enregistrement des déclarations d'identification	G	suspension ou retrait de la reconnaissance
		Absence de tenue à jour de la liste des opérateurs habilités	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle ou d'inspection
		Défaut dans le système documentaire	m	avertissement
Suivi des résultats des contrôles internes et de la mise en place des actions correctives		Planification des contrôles internes absente ou incomplète	m	avertissement
		Petites négligences dans le contenu des rapports de contrôle interne	m	avertissement
		Défaut dans la mise en œuvre du plan de contrôle ou d'inspection interne, en ce qui concerne les fréquences et le contenu des interventions	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle ou d'inspection

		Absence de suivi des manquements relevés en interne	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle ou d'inspection ou d'inspection
Suivi de la délégation de contrôle interne aux caves coopératives (zone de provenance des raisins, cépages)		Absence de convention	G	Suspension ou retrait de la reconnaissance
		Absence de supervision des contrôles	M	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
Maîtrise des moyens humains		Défaut de maîtrise des moyens humains en charge du contrôle interne (personnel insuffisant)	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle ou d'inspection ou d'inspection
		Absence de document formalisant les liens entre les contrôleurs internes et l'ODG	m	avertissement
Maîtrise des moyens matériels		Défaut de maîtrise des moyens matériels	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle ou d'inspection ou d'inspection
Formation des dégustateurs.		Défaut de formation des dégustateurs	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG

OPERATEUR

NB : lorsque plusieurs sanctions sont proposées pour un manquement, elles peuvent être cumulées ou non (et/ou) sauf précision contraire.

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	SANCTIONS
Habilitation				
Déclaration d'identification Engagement de l'opérateur		- Absence	G	- absence d'habilitation
		- Incomplète	G	absence d'habilitation
		Absence d'information de l'organisme de défense ou de gestion de toute modification concernant l'opérateur ou affectant son (ou ses) outil(s) de production	m	avertissement
Conditions de production				
Zone de production (origine des raisins)		Parcelle déclarée située hors de la zone de production	G	- retrait du bénéfice de l'IGP pour la production issue des parcelles concernées - retrait partiel (activité production de raisin) ou total d'habilitation
Zone de vinification		Chai situé hors de la zone de vinification	G	- retrait du bénéfice de l'IGP pour la production du chai - retrait partiel d'habilitation (activité vinification)
Encépagement		- Non respect des règles d'encépagement (cépages autorisés, éventuelles règles de proportion à l'exploitation)	G	- retrait du bénéfice de l'IGP pour la production issue des parcelles concernées - retrait d'habilitation partiel (activité production de raisin)
Rendement		Dépassement du rendement autorisé	G	- déclassement de la part de production concernée - suspension de l'habilitation

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	SANCTIONS
				(production de raisins)
Vins primeurs		Non respect de la date de mise à la consommation	G	déclassement du lot avec éventuel rapatriement
Contrôle du produit				
Vins primeurs		Non acceptabilité du produit au vu de la spécificité des vins primeurs	G	impossibilité de commercialisation avec les mentions « nouveau » ou « primeur ».
<u>Vin en vrac</u>		analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement	m	avertissement + obligation de conservation du lot contrôlé et contrôle supplémentaire sur le lot (exigence de traçabilité sur le lot)
		analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement	M	Déclassement du lot
		analyse non conforme (vin non loyal et marchand)	G	- retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot contrôlé et signalement du caractère non loyal et marchand à l'opérateur - Contrôles supplémentaires sur d'autres lots de l'opérateur - Suspension d'habilitation (jusqu'à justification de destruction du produit)
		examen organoleptique = constat avec défauts organoleptiques non réductibles et acceptabilité du produit	m	avertissement + obligation de conservation du lot contrôlé et contrôle supplémentaire sur le lot (exigence de traçabilité sur le lot)
		examen organoleptique = constat	M à G	déclassement du lot + contrôle(s)

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	SANCTIONS
		défavorable avec défaut rédhibitoire* et/ou non acceptabilité du produit au sein de sa famille		supplémentaire(s) sur d'autres lots de l'opérateur (campagne en cours)
<u>Vin conditionné</u>		Analyse non conforme si élément ne pouvant pas évoluer favorablement	M	Déclassement et contrôles supplémentaires sur d'autres lots de l'opérateur
		analyse non conforme (non loyal et marchand)	G	- Contrôles supplémentaires sur d'autres lots de l'opérateur - retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot contrôlé et signalement du caractère ni loyal ni marchand à l'opérateur - Suspension d'habilitation (jusqu'à justification de destruction du produit)
		examen organoleptique = constat avec défaut organoleptiques non rédhibitoires et acceptabilité du produit	m	avertissement + contrôle supplémentaire sur d'autres lots de l'opérateur avec blocage des lots concernés jusqu'au résultat du contrôle
		examen organoleptique = constat défavorable avec défaut rédhibitoire et/ou non acceptabilité du produit	M à G	déclassement du lot avec éventuel rapatriement + contrôles supplémentaires sur d'autres lots de l'opérateur avec blocage des lots concernés jusqu'au résultat du contrôle
Obligations déclaratives				
Déclaration de récolte et de production		Absence d'envoi de la copie de la déclaration de récolte et/ou de production à l'ODG	G	suspension d'habilitation jusqu'à mise en conformité pour la campagne considérée (toutes activités)
		Incohérence entre la déclaration de récolte et/ou de production et la fiche CVI	G	Suspension d'habilitation (toutes activités) avec éventuellement déclassement d'un volume de vins de

* Liste des défauts par l'ODG, avec identification des défauts rédhibitoires

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	SANCTIONS
				la récolte considérée
Déclaration préalable d'affectation parcellaire <i>(concerne uniquement les décrets le prévoyant)</i>		Absence	M	retrait du bénéfice de l'IGP pour les parcelles concernées
Déclaration de déclassement en vin sans IG		Non respect des modalités définies dans le cahier des charges	m	avertissement
Non respect des obligations déclaratives : - déclaration de revendication - déclaration de changement de dénomination - déclaration de transaction en vrac à l'export - déclaration de conditionnement		Absence	G	- contrôles supplémentaires - suspension d'habilitation pour la campagne en cours
		Erronée	m	avertissement
Réalisation des contrôles		Refus de contrôle	G	Retrait/Suspension d'habilitation
		Non paiement des cotisations à l'ODG entraînant une absence de réalisation du contrôle interne	G	Retrait/Suspension d'habilitation
		Non paiement des frais de contrôle externe entraînant une absence de réalisation du contrôle externe	G	Retrait/Suspension d'habilitation