

VERSION APPROUVEE LE 30 SEPTEMBRE 2024

PLAN D'INSPECTION

IGP « Côtes Catalanes »

Organisme de Défense et de Gestion :

Syndicat de défense de l'IGP Côtes Catalanes
19 avenue de Grande Bretagne
BP 649
66006 PERPIGNAN CEDEX
mv@maisondesvignerons66.fr

Indice	DATE	EVOLUTIONS	VALIDATION
0	16/09/2024	Création du document	<i>Le Directeur :</i> François LUQUET 

Organisme d'inspection : 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 - Fax : 05 58 75 13 36 - e-mail : contact@qualisud.fr

SOMMAIRE

INTRODUCTION	3
1. APPLICATION.....	4
1.1. CATEGORIES D’OPERATEURS.....	4
1.2. REPARTITION DES POINTS DE CONTROLE :	4
2. MODALITES D’HABILITATION DES OPERATEURS.....	5
2.1. PROCESSUS D’HABILITATION	5
2.2. MODIFICATIONS D’HABILITATION	6
2.3. CONSTITUTION DE LA LISTE DES OPERATEURS IDENTIFIES :	6
2.4. LISTE DES OPERATEURS HABILITES	7
3. MODALITES D’EVALUATION DE L’ODG	8
POINTS A EVALUER LORS DE L’EVALUATION INITIALE EN INSPECTION.....	8
POINTS A EVALUER AU COURS DE L’EVALUATION DE SUIVI	8
4. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES	10
4.1. REPARTITION DES CONTROLES INTERNES ET EXTERNES	10
4.2. ORGANISATION DU CONTROLE	13
4.2.1. <i>Autocontrôle</i>	13
4.2.2. <i>Contrôle interne</i>	13
4.2.3. <i>Contrôle externe</i>	14
4.3. METHODES DE CONTROLE	16
4.4. ORGANISATION DU CONTROLE PRODUIT	19
4.4.1. <i>Autocontrôles</i>	19
4.4.2. <i>Contrôles internes</i>	19
4.4.3. <i>Contrôles externes</i>	23
5. ANNEXE : MODELE DE CONVENTION POUR LE CONTROLE DES CONDITIONS DE PRODUCTION DES ADHERENTS A UNE CAVE COOPERATIVE.....	26

INTRODUCTION

Le présent plan d’inspection est associé au cahier des charges de l’IGP « Côtes Catalanes » dont l’Organisme de Défense et de Gestion est le Syndicat de défense de l’IGP Côtes Catalanes - 19 avenue de Grande Bretagne, BP 649, 66006 PERPIGNAN CEDEX.

QUALISUD réalise l’inspection du SIQO 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 17020.

Le non-respect des exigences du cahier des charges ou du présent plan d’inspection par les opérateurs ou l’ODG, entraînant un manquement, amènera l’INAO à décider de suites pouvant aller jusqu’au retrait du bénéficiaire de l’appellation. Les modalités des suites données aux manquements sont précisées dans ce plan d’inspection, complété par l’INAO.

Ce plan d’inspection :

- ✓ Définit 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.
- ✓ Décrit les modalités de contrôle des conditions de production chez les opérateurs habilités et des caractéristiques des produits spécifiques, rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité, rappelle les contrôles internes réalisés par l’ODG et précise les contrôles externes réalisés par QUALISUD ;
- ✓ Est complété par la grille de traitement des manquements définie par l’INAO.

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

Le présent plan d’inspection concerne les opérateurs de l’IGP « Côtes Catalanes » dont l’Organisme de Défense et de Gestion est le Syndicat de défense de l’IGP Côtes Catalanes.

Les opérateurs de la filière sont répartis dans les catégories suivantes :

- **Producteurs de raisin**
- **Vinificateurs**
- **Elevage**
- **Conditionneurs**
- **Négociants**

1.2. Répartition des points de contrôle :

Le tableau suivant présente pour chaque catégorie d’opérateur, l’ensemble des points à contrôler pour l’opérateur, y compris les principaux points à contrôler qui sont identifiés en **Gras souligné**.

Catégorie d’opérateur / Type de contrôle	Point à contrôler
Producteur du raisin	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déclaration d’identification ▪ <u>Appartenance des parcelles plantées à la zone géographique (ou unité géographique plus restrictive pour la mention Pyrénées Orientales)</u> ▪ <u>Encépagement</u> ▪ <u>Age d’entrée en production des jeunes vignes</u> ▪ Récolte : Traçabilité ▪ <u>Richesse en sucres minimale des lots de raisins destinés à l’élaboration des vins mention « rancio »</u> ▪ <u>Rendement maximum de production</u> ▪ Déclaration de récolte
Vinificateur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déclaration d’identification ▪ <u>Lieu de vinification dans la zone géographique ou dans la zone de proximité immédiate</u>
Elevage	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Suivi des règles particulières d’élevage (vins élevés en milieu oxydatif et RANCIOS)
Conditionneur - Négociant	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Date de mise à la consommation(vins élevés en milieu oxydatif et rancios) ▪ Déclaration de production ▪ Déclaration de revendication (totale ou partielle) ▪ Déclarations d’aptitude (pour la mention rancio), de transaction vrac à l’export, de conditionnement, d’intention de

Catégorie d'opérateur / Type de contrôle	Point à contrôler
	conditionnement (Rancio), de changement de dénomination, de déclassement
Contrôle produit prêt à être commercialisé en vrac ou conditionné	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Caractéristiques organoleptiques ▪ Caractéristiques analytiques

2. MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS

2.1. Processus d'habilitation

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la transformation, l'élaboration ou le conditionnement d'un produit en IGP est tenu de déposer une déclaration d'identification, notamment en vue de son habilitation prévue à l'article L. 641-5 du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'ODG, 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.

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

Cette déclaration est effectuée selon un modèle validé par l'INAO. .

Les données nominatives concernant les opérateurs peuvent être transmises à l'ODG, à QUALISUD et à l'INAO dans le cadre des procédures de contrôles officiels. Ces mêmes données peuvent également être communiquées, le cas échéant, à des tierces personnes à de strictes fins statistiques et de recherches. L'opérateur dispose d'un droit d'accès à ces données et du droit de les faire rectifier. Le cas échéant, ces éléments peuvent être rappelés dans le modèle de document d'identification.

La déclaration d'identification vaut demande d'habilitation.

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 méthodes 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 QUALISUD dans les quinze jours ouvrés suivant la réception de la déclaration complète. La copie de l'accusé de réception est jointe à la déclaration d'identification lors de l'envoi à QUALISUD pour traitement.

A réception de la déclaration d'identification en vue de l'habilitation et des pièces complémentaires transmises par l'ODG, QUALISUD transmet à l'INAO le rapport d'habilitation avec des éventuels manquements dans un délai 2 mois.

L'habilitation de l'opérateur est prononcée par l'INAO sur la base d'un rapport de contrôle externe (lequel peut être basé sur l'exploitation d'un rapport de contrôle interne). L'INAO dispose d'un délai de 4 mois à compter de la date de réception du dossier figurant dans l'accusé de réception émis par l'ODG pour statuer sur l'habilitation de l'opérateur. 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.

La décision prise est notifiée par l'INAO à l'opérateur et l'ODG.

2.2. Modifications d'habilitation

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, ou de vins (vinification / élevage) IGP
- conditionnement ou vente en vrac de vins IGP

L'ODG informera l'opérateur du retrait de son habilitation faisant suite à l'absence d'activité au cours des 3 dernières années. L'opérateur disposera d'un délai de 15 jours ouvrés pour faire valoir ses observations.

Passé ce délai, le dossier sera transmis à l'INAO pour retrait de la liste des opérateurs habilités.

Dans le cas où le ou les établissements sont déclarés fermés (selon répertoire SIRENE – INSEE) ou le compte auprès des services des douanes est fermé, l'ODG transmettra directement la liste des opérateurs concernés à l'INAO pour retrait de la liste des opérateurs habilités.

2.3. Constitution de la liste des opérateurs identifiés :

Sur la base des informations contenues dans les documents d'identification, l'ODG établit et tient à jour la liste des opérateurs identifiés. Cette liste est mise à disposition de l'INAO par l'ODG et transmise sur demande. Elle doit comporter à minima les éléments suivants :

- Le nom du cahier des charges ;
- La dernière date de mise à jour de la liste par l'ODG ;

- La date de réception de la DI par l'ODG ;
- La date de l'accusé de réception de la DI complète émis par l'ODG à l'attention de l'opérateur ;
- Nom de l'opérateur ;
- N° SIRET de l'établissement ;
- N°EVV en l'absence de SIRET ;
- Adresse postale ;
- Catégorie(s) de l'opérateur en relation avec les catégories établies dans le plan de contrôle.

2.4. 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 QUALISUD. 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.

Dans le cas d'une modification du cahier des charges portant sur des points structurels ou de la reconnaissance d'un SIQO produit par des opérateurs préalablement habilités dans une filière du même signe et du même type de produit, l'habilitation des opérateurs est réputée acquise sous réserve de :

- l'enregistrement d'un amendement à la déclaration d'identification dans les 3 mois qui suivent l'homologation du cahier des charges modifié au JORF ou, selon le cas, l'approbation de la modification du cahier des charges au JOUE. Cet amendement doit comprendre notamment l'engagement de l'opérateur à se conformer au cahier des charges modifié.
- l'enregistrement de la déclaration d'identification de l'opérateur dans les 3 mois qui suivent l'homologation du cahier des charges du nouveau signe au JORF ou, selon le cas, l'enregistrement du nouveau signe au JOUE.

3. MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG

Afin de s'assurer, notamment, du respect des dispositions définies dans la directive relative aux principes généraux du contrôle, l'évaluation de l'ODG doit porter sur les points suivants :

Numéro	Thématique	Points à évaluer lors de l'évaluation initiale en inspection	Points à évaluer au cours de l'évaluation de suivi
1	Suite de la précédente évaluation de l'ODG		- Prise en compte et application des actions correctrices et correctives demandées à l'ODG par l'OC ou l'INAO suite à l'évaluation précédente.
2	Organisation de l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> - Moyens humains (en nombre et en compétence) et techniques suffisant pour réaliser ses missions ; - Organisation de l'ODG décrite et assortie d'éventuelles procédures encadrant l'activité de son personnel ; - Si délégation: signature de la convention ; - Dispositions visant à gérer les conflits d'intérêts ; - Vérifications des procédures écrites pertinentes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Moyens humains (en nombre et en compétence) et techniques suffisant pour réaliser ses missions ; - Organisation de l'ODG décrite et assortie d'éventuelles procédures encadrant l'activité de son personnel ; - Si délégation: signature de la convention ; - Dispositions visant à gérer les conflits d'intérêts ; - Vérifications des procédures écrites pertinentes.
3	Gestion des informations	<ul style="list-style-type: none"> - Tenue à jour de la liste des opérateurs identifiés ; - Aptitude à recueillir et gérer toutes les données remontant des opérateurs ; - Mise à disposition des opérateurs du cahier des charges et du plan d'inspection en vigueur, par tout moyen, au démarrage de la démarche, lors de chaque modification de la documentation et à l'habilitation des opérateurs 	<ul style="list-style-type: none"> - Tenue à jour de la liste des opérateurs identifiés ; - Respect de la procédure d'habilitation des opérateurs prévue au plan de contrôle ; - Aptitude à recueillir et gérer toutes les données remontant des opérateurs ; - Mise à disposition des opérateurs du cahier des charges et du plan d'inspection en vigueur, par tout moyen, au démarrage de la démarche, lors de chaque modification de la documentation et à l'habilitation des opérateurs
4	Réalisation des contrôles internes	<ul style="list-style-type: none"> - planification des contrôles internes dans le respect des modalités ou méthodes prévues par le plan (analyses de risques, ciblage, etc.) ; - Procédure d'archivage. - Procédure d'analyse de l'étendue des manquements. 	<ul style="list-style-type: none"> - Réalisation des fréquences de contrôles internes prévues au plan d'inspection; Contrôle de l'ensemble des points prévus par le plan; Réalisation et planification des contrôles internes dans le respect des modalités ou méthodes prévues par le plan (analyses de risques, ciblage, etc.) ; - Conservation des rapports de contrôle, ou tout autre document permettant de justifier de la réalisation du contrôle interne et de son contenu, et des suites données. Ces rapports

Numéro	Thématique	Points à évaluer lors de l'évaluation initiale en inspection	Points à évaluer au cours de l'évaluation de suivi
			ou documents et les suites données doivent être accessibles pour l'OCO et l'INAO ;
5	Suites données aux contrôles	- Procédure de traitement des non-conformités relevées au cours d'un contrôle interne	- Suivi des actions correctrices et correctives proposées suite aux contrôles interne (enregistrement, mise en place, efficacité) ; Respect des modalités de transmission de non- conformité à l'organisme de contrôle.
6	Dégustateurs	- Formations appropriées des jurés ; - Transmission à l'OCO et tenue à jour de la liste des jurés des commissions d'examen organoleptique ; - La liste des dégustateurs fournie par l'ODG comprend les trois collèges (porteurs de mémoires, techniciens, usagers du produit).	- Formations appropriées des jurés ; - Transmission à l'OCO et tenue à jour de la liste des jurés des commissions d'examen organoleptique ; La liste des dégustateurs fournie par l'ODG comprend les trois collèges (porteurs de mémoires techniciens, usagers du produit).

La qualité du contrôle interne doit également faire l'objet d'une évaluation par l'organisme de contrôle. Cette évaluation est réalisée par le biais :

- d'un accompagnement d'un agent en charge du contrôle interne des opérateurs par un auditeur de l'organisme de contrôle. La périodicité de réalisation de cet accompagnement doit être notamment adaptée au nombre d'agents en charge du contrôle interne. En aucun cas, les observations réalisées lors de l'accompagnement de l'agent en charge du contrôle interne ne peuvent être comptabilisées dans la réalisation de la fréquence annuelle de contrôle externe prévue au plan de contrôle ;
- ou de recoupements de rapports de contrôles internes et externes réalisés à un faible intervalle de temps chez le même opérateur

La durée minimale de conservation par l'ODG des documents relatifs au contrôle interne est cinq ans.

4. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES

4.1. Répartition des contrôles internes et 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/opérateur/type de contrôle	Fréquence minimale de contrôle interne	Fréquence minimale de contrôle externe	Fréquence minimale globale de contrôle
Conditions de production à la vigne	90% des opérateurs producteurs de raisins actifs par an	10% des opérateurs producteurs de raisins actifs par an	100% des producteurs de raisins actifs pas an
Rendement	90% des opérateurs déclarants de récolte par an	10% des opérateurs déclarants de récolte par an	100% des opérateurs déclarants de récolte par an
Contrôle documentaire des bulletins d'analyse d'autocontrôle	<p>Vins non conditionnés (y compris les vins destinés à l'export hors du territoire national) :</p> <p>Contrôle documentaire de la conformité analytique de 100% des lots au stade de la revendication</p> <p>Contrôle documentaire de la conformité analytique de 100% des lots prélevés en vue de l'examen organoleptique à destination de l'export hors du territoire national</p> <p>Vins conditionnés</p> <p>Contrôle documentaire de la conformité analytique pour tous les lots prélevés en vue de l'examen organoleptique.</p>	-	<p>Vins non conditionnés (y compris les vins destinés à l'export hors du territoire national) :</p> <p>Contrôle documentaire de la conformité analytique de 100% des lots au stade de la revendication</p> <p>Contrôle documentaire de la conformité analytique de 100% des lots prélevés à destination de l'export hors du territoire national</p> <p>Vins conditionnés</p> <p>Contrôle documentaire de la conformité analytique pour tous les lots prélevés en vue du contrôle organoleptique interne.</p>
Contrôle produit chez les vinificateurs (vinificateurs - vracqueurs, éleveurs et/ou vinificateurs - conditionneurs) - Examen organoleptique	<p>Examen organoleptique :</p> <p>Minimum un lot chez 50% des opérateurs vinificateurs / éleveurs ayant revendiqué.</p> <p>Le total des lots contrôlés représente au moins 25% des volumes totaux</p>	Suite à contrôle interne non conforme ou opérateurs non membres de l'ODG*	<p>Minimum un lot chez 50% des opérateurs vinificateurs / éleveurs ayant revendiqué.</p> <p>Le total des lots contrôlés représente au moins 25% des volumes totaux revendiqués pour le</p>



QUALISUD

INSPECTION SIQO HORS AB – PLAN D'INSPECTION		Référence : IA/IGV30/PI-0	
COTES CATALANES		Indice n°0	Page 11 sur 27

Libellé de l'activité/opérateur/type de contrôle	Fréquence minimale de contrôle interne	Fréquence minimale de contrôle externe	Fréquence minimale globale de contrôle
	revendiqués pour le millésime 100% des lots commercialisés avec la mention « RANCIO »		millésime 100% des lots commercialisés avec la mention « RANCIO »
Contrôle produit chez les vinificateurs (vinificateurs – vracqueurs, éleveurs et/ou vinificateurs - conditionneurs) – Examen analytique	-	Prélèvement de minimum un lot par an chez 10% des opérateurs vinificateurs et éleveurs ayant revendiqué Le total des lots contrôlés représente au moins 3% des volumes totaux revendiqués pour le millésime Examen analytique de 100% des lots prélevés	Prélèvement de minimum un lot par an chez 10% des opérateurs vinificateurs / éleveurs ayant revendiqué Le total des lots contrôlés représente au moins 3% des volumes totaux revendiqués pour le millésime Examen analytique de 100% des lots prélevés
Contrôle produit chez les , conditionneurs et négociants non vinificateurs exerçant leur activité dans la zone géographique et de la zone de proximité immédiate – examen organoleptique	Minimum un lot par couleur et par an chez 100% des opérateurs	Suite à contrôle interne non conforme ou opérateurs non membres de l'ODG*	Minimum un lot par couleur et par an chez 100% des opérateurs
Contrôle produit chez les conditionneurs et négociants non vinificateurs exerçant leur activité dans la zone géographique et de la zone de proximité immédiate – examen analytique	-	Prélèvement de minimum un lot par couleur et par an chez 10%des opérateurs Examen analytique de 100% des lots prélevés	Prélèvement de minimum un lot par couleur et par an chez 10%des opérateurs Examen analytique de 100% des lots prélevés
Contrôle produit chez les conditionneurs et négociants non vinificateurs exerçant leur activité hors de la zone géographique et de la zone de proximité immédiate – examen organoleptique	Minimum un lot par couleur et paran chez 10% des opérateurs	Examen organoleptique : Suite à contrôle interne non conforme ou opérateurs non membres de l'ODG*	Minimum un lot par couleur et par an chez 10% des opérateurs
Contrôle produit chez les conditionneurs et négociants non vinificateurs exerçant leur activité hors de la zone	-	Prélèvement de minimum un lot par couleur et par an chez 10%des opérateurs Examen analytique de	Prélèvement de minimum un lot par couleur et par an chez 10%des opérateurs Examen analytique de

Libellé de l'activité/opérateur/type de contrôle	Fréquence minimale de contrôle interne	Fréquence minimale de contrôle externe	Fréquence minimale globale de contrôle
géographique et de la zone de proximité immédiate – examen analytique		100% des lots prélevés	100% des lots prélevés
Contrôle produit chez les négociants non vinificateurs expédiant des lots vrac en dehors du territoire national – examen organoleptique	Minimum 10% des lots par an chez 100% des opérateurs	Suite à contrôle interne non conforme ou opérateurs non membre de l'ODG*	Minimum un lot par couleur et par an chez 10% des opérateurs
Contrôle produit chez les opérateurs non négociants non vinificateurs expédiant des lots vrac en dehors du territoire national – examen analytique	-	Prélèvement de minimum un lot par an chez 10% des opérateurs Examen analytique de 100% des lots prélevés	Prélèvement de minimum un lot par an chez 10% des opérateurs Examen analytique de 100% des lots prélevés
ODG		2 évaluations par an**	

Ces fréquences sont calculées sur la base du nombre d'opérateurs actifs, c'est-à-dire habilités et ayant déposé une déclaration de récolte / production pour l'année concernée.

*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 de répartition des contrôles ci-dessous, consistent en un examen analytique et organoleptique. Ces contrôles sont à la charge des opérateurs concernés.

**L'évaluation de l'ODG se déroule au travers de deux évaluations par an :

- une évaluation complète portant sur les procédures (rédaction et application des procédures prévues dans le cadre du contrôle interne) soit les points 1, 2, 3 et 6 du tableau et de la vérification de la mise en œuvre effective du contrôle interne soit les points, 4 et 5 du tableau ;
- une deuxième évaluation portant sur la seule mise en œuvre effective du contrôle interne à savoir les points des thématiques 4 "Réalisation du contrôle interne" et 5 "Suites données aux contrôles" du tableau.

Si l'ODG a réalisé au maximum 30 contrôles (sur site ou documentaire hors déclaratifs) requis l'année précédente (n-1) ou si la production connaît une forte saisonnalité impliquant la réalisation de l'ensemble des contrôles internes sur une période de 4 mois consécutifs maximum, l'évaluation de l'ODG peut faire l'objet d'une seule évaluation complète (audit des procédures et vérification de la mise en œuvre effective du contrôle interne) par an.

La période de référence est l'année civile pour la réalisation des contrôles. Pour les vinificateurs, la référence est le millésime.

4.2. Organisation du contrôle

4.2.1. 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 Méthodes 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.

4.2.2. 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.

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 QUALISUD, du programme prévisionnel des examens organoleptiques.

L'ODG a l'obligation de transmettre à QUALISUD 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 lors d'un contrôle annuel ou lors de la vérification de la mise en conformité suite à mesure correctrice.

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

4.2.3. Contrôle externe

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 QUALISUD, soit au siège de l'ODG soit au siège de QUALISUD et porte sur l'ensemble des points décrits au chapitre des méthodes de contrôle.

Le contrôle de QUALISUD 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.

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

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 et accrédités par le COFRAC conformément aux principes définis par le CAC en ce qui concerne les laboratoires officiels.

INSPECTION SIQO HORS AB – PLAN D'INSPECTION		Référence : IA/IGV30/PI-0	
COTES CATALANES		Indice n°0	Page 15 sur 27

Tout manquement des opérateurs aux exigences du cahier des charges, tout manquement du contrôle du produit, est examiné(e) selon la procédure de traitement des manquements. Le devenir des stocks en cas de retrait ou de suspension d'habilitation de l'opérateur sera déterminé au cas par cas par l'INAO

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.

Les méthodes de contrôles mises en œuvre pour chaque point de contrôle sont détaillées dans le tableau suivant.

4.3. Méthodes de contrôle

POINTS A CONTRÔLER	METHODES DE CONTROLE		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
I – HABILITATION DES OPERATEURS			
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	Contrôle documentaire 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	Contrôle documentaire : Contrôle à partir de la déclaration d'identification	
II - CONDITIONS DE PRODUCTION			
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 à partir des fiches CVI + 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	Contrôle documentaire du respect des règles d'encépagement à partir des fiches CVI et/ou de l'état d'encépagement (opérateurs vinificateurs)	Contrôle documentaire du respect des règles d'encépagement à partir des fiches CVI et/ou de l'état d'encépagement (opérateurs vinificateurs) + 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 à partir des fiches CVI	Contrôle documentaire à partir des fiches CVI

POINTS A CONTRÔLER	METHODES DE CONTROLE		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
Récolte : traçabilité	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	Contrôle 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	Contrôle documentaire : vérification des déclarations de récolte ou de production 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 ou de production Calcul du rendement annuel : volume déclaré / surface déclarée.
Suivi des règles particulières d’élevage (vins élevés en milieu oxydatif et RANCIOS)	Enregistrement des soutirages	Contrôle documentaire du registre de cave lors du prélèvement	Contrôle documentaire du registre de cave lors du prélèvement
III – OBLIGATIONS DECLARATIVES			
Déclaration de récolte et/ou de production	Transmission des déclarations dans les délais	Contrôle Documentaire des éléments déclaratifs fournis	Contrôle documentaire de la déclaration de récolte et/ou de production (respect des modalités et délais)
Déclaration de revendication (totale ou partielle)	Transmission dans les délais	Contrôle documentaire	Contrôle documentaire de la déclaration de revendication 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 des déclarations sur site lors du prélèvement
<u>IV – CAS PARTICULIERS DES VINS « PRIMEURS » ET DES VINS BENEFICIANT DE LA MENTION « RANCIO »</u>			
Date de mise à la consommation (vins élevés en milieu oxydatif 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)	Possession au stade de la revendication et/ou de la mise en marché vrac export d’une analyse de chaque contenant sous accréditation COFRAC. Les critères analysés sont ceux précisés dans le cahier des charges	Examen organoleptique pour tous les lots prélevés.	Examen analytique pour tous les lots prélevés. Examen organoleptique suite à un constat non conforme en contrôle interne. Examen organoleptique pour les non membres de l’ODG de l’ODG non soumis au contrôle interne.
Vins conditionnés	Possession au stade du conditionnement d’une analyse du lot conditionné. Les critères analysés sont ceux précisés dans le cahier des charges	Examen organoleptique pour tous les lots prélevés	Examen analytique de tous les lots prélevés. Examen organoleptique pour les non membres de l’ODG de l’ODG non soumis au contrôle interne. Examen organoleptique suite à non conforme en contrôle interne.

4.4. Organisation du contrôle produit

Le lot, ensemble de produits élaboré dans des conditions présumées uniformes, est défini et identifié par l'opérateur sous sa responsabilité. Ce lot est concerné par les conclusions du contrôle.

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.

4.4.1. Autocontrôles

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.

4.4.2. Contrôles internes

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

1) Prélèvement et délais de contrôle

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 QUALISUD via une procédure de transmission informatique par l'ODG 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.

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.

Le prélèvement est effectué par un agent de l'ODG selon la méthode interne d'échantillonnage.

Toutefois une délégation peut être donnée par l'ODG à l'agent préleveur de QUALISUD. 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 devinification de lui envoyer les échantillons identifiés en vue du contrôle interne.

Chaque prélèvement de lot en vrac est constitué de 2 échantillons, le 2^{ème} étant 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.

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.

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

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 10 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. L'opérateur doit conserver le lot pendant cette durée de 10 jours, ce délai pouvant être réduit si l'ODG informe l'opérateur que le lot ne fera pas l'objet de prélèvement.

Le contrôle du produit en 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, en examen organoleptique doit intervenir dans un délai de 5 jours ouvrés à compter de la date de prélèvement du lot vrac.

2) 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 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 porteurs de mémoire.

Collèges :

- techniciens (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière)
- porteurs de mémoire (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. Les résultats du contrôle organoleptique peuvent être produit acceptable dans l’IGP ou produit non acceptable dans l’IGP.

L’avis de la commission est rendu à la majorité des avis des dégustateurs, 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. Ce contrôle est réalisé sur le 2^{ème} échantillon prélevé, sauf si le lot a été retravaillé. Dans ce cas, il fait l’objet d’un nouveau prélèvement. Si le 2^{ème} échantillon avait déjà été utilisé en raison de casse, un nouveau prélèvement devra être réalisé

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 QUALISUD 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.

3) 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 ;

4.4.3. Contrôles externes

1) Prélèvement et délais de contrôle

Le prélèvement peut intervenir à la suite des 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.

Ils peuvent également être déclenchés suite à un constat non conforme en contrôle interne, ou suite à une 2^{ème} présentation en contrôle interne non conforme.

Les déclarations visées ci-dessus sont adressées par l'opérateur à l'ODG et à l'organisme d'inspection QUALISUD via une procédure de transmission à QUALISUD par voie informatique par l'ODG au fur et à mesure de leur réception.

QUALISUD s'engage à une stricte confidentialité concernant les informations portées sur ces documents. Les modèles de déclaration sont disponibles auprès de l'ODG.

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.

Le prélèvement est effectué par un agent de l'organisme de contrôle.

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'organisme de d'inspection pris parmi ceux conservés par le conditionneur ou prélevés sur stock.

Chaque prélèvement comporte 3 échantillons scellés 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 prévu.

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

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.

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

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.

2) 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 ;

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 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.

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 porteurs de mémoire.(opérateurs habilités ou retraités)

Collèges :

- techniciens (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière)
- porteurs de mémoire.(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.

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. Les résultats du contrôle organoleptique peuvent être produit acceptable dans l’IGP ou produit non acceptable dans l’IGP

L’avis de la commission est rendu à la majorité des avis des dégustateurs, en cas de refus le motif du défaut peut faire l’objet d’un consensus.

L’agent de QUALISUD 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 le rapport d’inspection est envoyé à l’INAO dans un délai de 15 jours ouvrés .

Pour les lots conformes un avis de conformité est adressé à l’opérateur. L’ODG est tenu informé des résultats des contrôles.

4) 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 l’échantillon témoin prélevé lors de la première expertise.

5. ANNEXE : modèle de convention pour le contrôle des conditions de production des adhérents à une Cave Coopérative

Convention 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 Laurent Girbau
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 chaque année l’ODG la mise à jour des adhérents identifiés en IGP Côtes Catalanes.
- Contrôles relatifs à la localisation des parcelles 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 la date 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 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

Laurent Girbau

Pour la Cave Coopérative

Le Président

IGP « CÔTES CATALANES »

TRAITEMENT DES MANQUEMENTS AU CAHIER DES CHARGES

I – CONTROLE INTERNE

En cas de non-conformité 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 d'inspection en vue du déclenchement d'un contrôle externe ; ce dernier est à la charge de l'opérateur.

En cas de non-conformité mineure relevée 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 d'inspection en vue du déclenchement d'un contrôle externe à la charge de l'opérateur.

En cas de non-conformité majeure ou grave relevée par l'ODG lors d'un examen analytique, l'ODG transmet le dossier à l'organisme d'inspection en vue du 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 vin sans IG. L'opérateur doit alors déposer auprès de l'ODG une déclaration de déclassement.

En cas de non-conformité relevée 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 sauf si l'opérateur décline volontairement le lot en vin sans IG ou demande un changement de dénomination. Si un manquement est relevé lors du deuxième examen, l'ODG transmet à l'organisme d'inspection pour déclenchement du contrôle externe. Le contrôle externe n'est pas déclenché si l'opérateur décide de déclasser le lot concerné en vin sans IG. L'opérateur doit alors déposer auprès de l'ODG une déclaration de déclassement.

En cas de non-conformité relevée par l'ODG lors d'un examen organoleptique d'un lot de vin conditionné, le même lot est soumis à un deuxième examen organoleptique en contrôle interne, dans un délai déterminé par l'ODG dans le rapport de contrôle interne. Si un manquement est relevé à la suite de ce deuxième prélèvement, l'ODG transmet à l'organisme d'inspection pour déclenchement d'un contrôle externe. Le contrôle externe n'est pas déclenché si l'opérateur décide de déclasser le lot concerné en vin sans IG ou demande un changement de dénomination. L'opérateur doit alors déposer auprès de l'ODG une déclaration de déclassement ou de changement de dénomination selon le cas.

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

II – CONTROLE EXTERNE

1 – RAPPORT D'INSPECTION

QUALISUD tient annuellement l'ODG informé des inspections conformes.

Si l'inspection fait apparaître un ou des manquements, QUALISUD adresse à l'opérateur dans un délai de 3 jours ouvrés à compter du terme de l'inspection le rapport d'inspection contenant la (les) fiche(s) de recours et de manquement, précisant que l'opérateur dispose de 10 jours ouvrés pour formuler ses observations et l'éventuelle demande de recours (nouvelle expertise sur l'échantillon témoin).

Si l'opérateur ne fait pas part de ses observations dans les 10 jours ouvrés, QUALISUD transmet à l'INAO un rapport d'inspection dans les 3 jours ouvrés suivant l'expiration du délai de recours. L'INAO notifie alors la sanction encourue par l'opérateur.

En cas de demande de nouvelle expertise (ou recours), cette dernière est effectuée sur l'échantillon témoin dans un délai de 15 jours suivant la réception de la demande.

Si l'opérateur fait part d'observations sur la sanction notifiée par l'INAO, l'INAO juge de la pertinence des observations de l'opérateur.

Si les observations ne sont pas jugées recevables, l'INAO notifie la sanction définitive à l'opérateur avec copie à l'ODG et à l'organisme d'inspection.

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 mesures de traitement des manquements 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 A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	MESURE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS
Maîtrise des documents et organisation	ODG01	Défaut de transmission à l'organisme de contrôle pour déclenchement du contrôle externe	M	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	ODG02	Absence ou défaut d'enregistrement relatif à la diffusion des informations	m	Avertissement
	ODG03	Absence ou défaut de transmission des déclarations d'identification des nouveaux opérateurs à l'organisme de contrôle.	M ou G	Suspension ou retrait de la reconnaissance
	ODG04	Absence systématique d'enregistrement des déclarations d'identification	G	Suspension ou retrait de la reconnaissance
	ODG05	Absence de tenue à jour de la liste des opérateurs identifiés	M	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	ODG06	Défaut dans le système documentaire	m	Avertissement
	ODG18	Défaut de mise à disposition des opérateurs du cahier des charges et/ou du plan d'inspection	m ou M	- Avertissement - Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
Suivi des résultats des contrôles internes et de la mise en place des actions correctives	ODG07	Planification des contrôles internes absente ou incomplète	m	- Avertissement - Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	ODG08	Petites négligences dans le contenu des rapports de contrôle interne	m	Avertissement
	ODG09	Défaut dans la mise en œuvre du plan d'inspection, en ce qui concerne les fréquences et le contenu des contrôles internes	M	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG

	ODG10	Absence de suivi des manquements relevés en interne	M	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
Suivi de la délégation de contrôle interne des conditions de production aux caves coopératives	ODG11	Absence de convention	G	- Suspension ou retrait de la reconnaissance en ODG
		Absence de supervision des contrôles	M	- Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
Maîtrise des moyens humains	ODG12	Défaut de maîtrise des moyens humains en charge du contrôle interne (personnel insuffisant ou manque de compétence)	M	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
		Absence de document formalisant les liens entre les personnes chargées des contrôles internes et l'ODG	m ou M	Avertissement
Maîtrise des moyens matériels	ODG13	Défaut de maîtrise des moyens matériels	M	Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
Dégustateurs	ODG14	Défaut dans la mise en œuvre de la formation des dégustateurs	m ou M	- Avertissement avec demande de mise en conformité - Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	ODG15	Absence de formation	M	- Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	ODG16	Défaut dans la transmission à QUALISUD et/ou la tenue à jour de la liste des jurés des commissions d'examen organoleptique	m ou M	- Avertissement avec demande de mise en conformité - Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	ODG17	La liste des dégustateurs fournie par l'ODG ne comprend pas les trois collègues (porteurs de mémoires, techniciens, usagers du produit)	M	- Evaluation supplémentaire à la charge de l'ODG

OPERATEUR

NB : lorsque plusieurs mesures de traitement des manquements sont proposées pour un manquement, elles peuvent être cumulées ou non.

POINT A CONTROLLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	MESURE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS
Déclaration d'identification lors de l'habilitation et du suivi				
Déclaration d'identification Engagement de l'opérateur	OP01	Déclaration d'identification erronée dans le cadre de l'habilitation	G	- Refus d'habilitation
	OP02	Absence d'information de l'organisme de défense et de gestion de toute modification mineure ou majeure concernant l'opérateur ou affectant ses outils de production	M ou G	-Avertissement avec demande de mise en conformité - Suspension ou retrait partiel ou total d'habilitation
Conditions de production : Producteurs de raisin, vinificateurs				
<u>Zone de production</u> <u>Appartenance des parcelles plantées à la zone géographique (ou unité géographique plus restrictive pour la mention « Pvrénées orientales)</u>	OP03	<u>Parcelle(s) déclarée(s) située(s) hors de la zone géographique de production</u>	G	- Retrait du bénéfice de l'IGP pour la production issue des parcelles concernées - Suspension ou retrait d'habilitation (activité production de raisins)
<u>Lieu de vinification dans la zone géographique ou dans la zone de proximité immédiate</u>	OP04	<u>Lieu(x) de vinification situé(s) hors de la zone géographique ou hors de la zone de proximité immédiate</u>	G	Retrait du bénéfice de l'IGP pour les lots concernés Et Retrait d'habilitation (activité vinification)
<u>Encépagement</u>	OP05	<u>Non respect des règles d'encépagement</u>	G	- Retrait du bénéfice de l'IGP pour la production issue des parcelles concernées

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	MESURE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS
				- Suspension ou retrait d'habilitation (activité production de raisins)
<u>Age d'entrée en production des jeunes vignes</u>	<u>OP06</u>	<u>Non respect de l'âge minimal pour l'entrée en production</u>	G	- Retrait du bénéfice de l'IGP pour la production issue des parcelles concernées - Suspension ou retrait d'habilitation
Récolte : traçabilité	OP07	Absence d'identification des vins destinés à produire de l'IGP ou commercialisés en IGP	M ou G	- Avertissement avec demande de mise en conformité - Retrait du bénéfice de l'IGP pour les contenants concernés
Elevage et assemblage	OP08	Non respect des règles d'élevage et/ou d'assemblage définies dans le cahier des charges (modalités d'élevage, durée)	M	- Contrôle supplémentaire (analytique et/ou organoleptique) sur le lot ou sur d'autres lots - Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot - Suspension d'habilitation (activités vinification, élevage)
<u>Rendement maximum de production</u>	<u>OP09</u>	<u>Dépassement du rendement autorisé</u>	G	- Retrait du bénéfice de l'IGP de la part de la production concernée - Suspension ou retrait d'habilitation (activité production de raisins)
- Vins primeurs - Vins avec mention rancio - Vins qui subissent un élevage en milieu oxydatif, avec ou sans voile de levures	OP10	Non respect de la date d'expédition et/ou de la date limite de revendication ou de la date de mise en marché à destination du consommateur	G	Retrait du bénéfice de l'IGP pour les lots concernés

POINT CONTROLER	A	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	MESURE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS
Contrôle du produit					
Vins primeurs et vins avec mention rancio		OP11	Non acceptabilité du produit au vu de la spécificité des vins	G	Refus de commercialisation avec les mentions « nouveau » ou « primeur » ou « rancio ».
<u>Analyse</u>		<u>OP12</u>	<u>Absence d'analyse devant être réalisée en autocontrôle</u>	m à M	Avertissement avec demande de mise en conformité Possibilité de blocage du lot dans l'attente de la mise en conformité.
<u>Vins en vrac</u>		<u>OP13</u>	<u>Analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement</u>	m	Avertissement et contrôle supplémentaire sur le même lot (avec possibilité de le retravailler) avec obligation de blocage du lot dans l'attente du résultat du contrôle.
		<u>OP14</u>	<u>Analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement</u>	M	Retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot avec éventuellement contrôles supplémentaires sur d'autres lots de la récolte en cours ou de la suivante.
		<u>OP15</u>	<u>Analyse non conforme (vin non loyal et marchand)</u>	G	-Retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot contrôlé et signalement du caractère non loyal et marchand à l'opérateur et destruction du produit avec rapatriement éventuel. - Contrôles supplémentaires sur d'autres lots de l'opérateur - Suspension ou retrait d'habilitation
		<u>OP16</u>	<u>Examen organoleptique : résultat non acceptable</u>	M ou G	- Retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot - Contrôle supplémentaire sur d'autres lots de l'opérateur (campagne en cours ou campagne suivante) avec possibilité de blocage du lot dans l'attente du résultat du contrôle

POINT CONTROLER	A	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	MESURE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS
<u>Vins conditionnés</u>		<u>OP18</u>	<u>Analyse non conforme si élément ne pouvant pas évoluer favorablement</u>	M ou G	- Retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot - Contrôles supplémentaires sur d'autres lots de l'opérateur
		<u>OP19</u>	<u>Analyse non conforme (non loyal et marchand)</u>	G	- Retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot contrôlé et signalement du caractère non loyal et marchand à l'opérateur et destruction du produit avec rapatriement éventuel. - Contrôle supplémentaire sur d'autres lots de l'opérateur - Suspension ou retrait d'habilitation
		<u>OP20</u>	<u>Examen organoleptique : résultat non acceptable</u>	M ou G	- Retrait du bénéfice de l'IGP pour le lot - Contrôle supplémentaire sur d'autres lots de l'opérateur (campagne en cours ou campagne suivante) avec possibilité de blocage du lot dans l'attente du résultat du contrôle
Obligations déclaratives					
Déclaration de récolte et de production		OP22	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)
		OP23	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 la récolte considérée
Déclaration de déclassement en vin sans IG		OP24	Non respect des modalités définies dans le cahier des charges	m	Avertissement
Non respect des obligations déclaratives :		OP25	Absence	M ou G	- Contrôles supplémentaires avec demande de mise en conformité - Suspension d'habilitation

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	MESURE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS
- déclaration de revendication	OP26	Incohérence entre la déclaration de revendication et la déclaration de récolte et/ou de production	m ou M	- Avertissement - Déclassement d'un volume de vins de la récolte considérée
- déclaration d'aptitude (mention rancio)	OP27	Erronée ou incohérence entre les différentes déclarations obligatoires	m ou M	- Avertissement - Contrôles supplémentaires - Déclassement d'un volume de vins de la récolte considérée
- déclaration de changement de dénomination	OP 28	Non respect des délais définis dans le cahier des charges	m ou M	- Avertissement avec demande de mise en conformité - Suspension d'habilitation de(s) l'activité(s) considérée(s)
- déclaration de transaction en vrac à l'export				
- déclaration de conditionnement				
- déclaration d'intention de conditionnement (mention Rancio)				
Réalisation des contrôles	OP 29	Non conservation des lots jusqu'au prélèvement ou jusqu'au résultat des contrôles	m ou M	- Avertissement - Contrôle supplémentaire sur d'autres lots de l'opérateur avec possibilité de blocage des lots concernés jusqu'au résultat du contrôle - Suspension ou retrait d'habilitation pour l'activité concernée
	OP30	Refus de contrôle	G	Suspension/Retrait/Refus d'habilitation pour l'activité/les activités concernée(s)
	OP31	Non acquittement des sommes dues à l'ODG ou à l'organisme de contrôle permettant l'organisation et la réalisation des contrôles	G	Suspension/Retrait d'habilitation pour l'activité/les activités concernée(s)
Règles structurelles / contrôles habilitation : Producteurs de raisin, vinificateurs				

POINT CONTROLLER	A	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	MESURE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS
<u>Zone de production</u> <u>Appartenance des</u> <u>parcelles plantées à la</u> <u>zone géographique (ou</u> <u>unité géographique plus</u> <u>restrictive pour la</u> <u>mention « Pyrénées</u> <u>orientales)</u>		OP33	<u>Totalité du parcellaire hors de la</u> <u>zone géographique de production</u>	G	- Refus temporaire d'habilitation - Refus d'habilitation
<u>Lieu de vinification dans</u> <u>la zone géographique ou</u> <u>dans la zone de proximité</u> <u>immédiate</u>		OP34	<u>Lieu(x) de vinification situé(s)</u> <u>hors de la zone géographique ou</u> <u>hors de la zone de proximité</u> <u>immédiate</u>	G	Refus d'habilitation
<u>Lieu d'élevage dans la</u> <u>zone géographique ou</u> <u>dans la zone de proximité</u> <u>immédiate</u>		OP35	<u>Lieu(x) d'élevage situé(s) hors de</u> <u>la zone géographique ou hors de la</u> <u>zone de proximité immédiate</u>	G	Refus d'habilitation