

Association de Service des Syndicats Viticoles de l'Anjou et de Saumur
(A.S.S.V.A.S)

INSIGP-DON01OI
Date création: 19/10/2010
Ed : N°7

IGP VAL DE LOIRE

PLAN D'INSPECTION

Vu l'Organisation Commune de Marché Vitivinicole ;
Vu le code rural et de la pêche maritime;
Vu les directives du Conseil des agréments et contrôles ;
Vu les normes EN NF 45011 et EN NF ISO 17020 ;
Vu la proposition de l'Association de Service des Syndicats Viticoles de l'Anjou et de Saumur, représentée par son Président Olivier LECOMTE en date du 19/04/2011 ;
Vu l'avis du Syndicat des Vins de Pays du Val de Loire, représenté par son Président Joël HERISSE;

Le présent plan d'inspection a été approuvé par le Conseil des agréments et contrôles de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité le : .././....

Version	Date	Evolution	Approbation
1	19/10/2010	Création du plan d'inspection	
2	26/10/2010	Modification suite à réunion technique OI – ODG – INAO	
3	08/11/2010	Modification suite à réunion du groupe de travail	
4	19/05/2011	Modification suite au passage en FR du CAC le 17/05/2011	
5	31/05/2011	Modification suite à nouvelle lecture des services INAO	
6	27/06/2011	Modification suite au passage en FR du CAC le 17/06/2011	08/07/11
7	26/09/11	Modification suite à la suppression de l'affectation parcellaire	

Sommaire

I - ORGANISATION DES CONTROLES	3
A – IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS	3
1) Identification	3
2) Habilitation	3
B – CONTROLE RELATIF AU CAHIER DES CHARGES.....	4
1) Autocontrôle	4
2) Contrôle interne	4
3) Contrôle externe	4
C – EVALUATION DU CONTROLE INTERNE	5
D – REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE PRODUIT	5
II - MODALITES DE CONTROLE	7
III - NOTICE CONTROLE PRODUIT	11
A- AUTOCONTROLES	11
B- CONTROLES INTERNES	11
C - CONTROLES EXTERNES.....	11
1) Définition du lot.....	11
2) Prélèvement et délais de contrôle	11
3) Examen analytique.....	13
4) Examen organoleptique	13
5) Demande de nouvelle expertise	15

I - ORGANISATION DES CONTROLES

L'organisme de contrôle adresse le présent plan à l'ODG, qui le communique aux opérateurs.

A – IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

1) Identification

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, 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 huit 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, qui comporte notamment une date limite de dépôt. Cette déclaration est accompagnée des pièces et informations de nature à décrire l'outil de production (fiche CVI).

2) Habilitation

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

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

Suite à ces vérifications, l'ODG transmet ses observations ainsi qu'une copie de la déclaration d'identification à l'organisme de contrôle agréé dans les cinq 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, l'OI transmet ces documents après visa, et dans un délai de cinq jours ouvrés, à l'INAO qui se prononcera sur l'habilitation de l'opérateur.

En cas d'anomalie constatée par l'ODG, l'OI établit un rapport et le transmet à l'INAO.

L'opérateur est informé par l'INAO en cas de refus d'habilitation motivé, dans les plus brefs délais à compter de la réception du dossier par l'organisme de contrôle. En cas de refus partiel, il est informé des activités concernées par l'habilitation partielle.

L'ODG en est également informé dans les plus brefs délais, ainsi que l'organisme de contrôle agréé.

La délivrance de l'habilitation par l'INAO se fait par l'inscription de l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités (consultable auprès de l'ODG et de l'INAO).

L'opérateur informe l'ODG de toutes les modifications liées à :

- A l'identité de sa structure ;
- A son outil de production ;
- A l'emplacement de son lieu de vinification.

L'habilitation de l'opérateur devient caduque au bout de 3 années consécutives d'absence de :

- Production de raisins, de moûts ou de vins IGP
- Ou de conditionnement de vins IGP.

B – CONTROLE RELATIF AU CAHIER DES CHARGES

Le contrôle des conditions de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement et le contrôle des produits comportent l'autocontrôle, le contrôle interne et le contrôle externe.

1) Autocontrôle

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.

2) Contrôle interne

L'ODG met en place une procédure de contrôles internes auprès de ses membres comprenant notamment l'organisation de ses moyens humains et techniques.

Les contrôles internes sont effectués par des agents salariés de l'ODG.

Les modalités pratiques de mise en œuvre des contrôles internes pourront tenir 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 et des contrôles internes, 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 sont effectués par des agents de l'organisme de contrôle de manière aléatoire.

Les contrôles externes sur site ont lieu en présence de l'opérateur, ou de son représentant, qui le cas échéant signe les fiches de manquements établies par l'agent de l'organisme de contrôle. Afin de prévenir l'opérateur, l'OI envoie un avis de contrôle à l'opérateur au minimum 5 jours ouvrés avant la date de réalisation du contrôle.

Les examens analytiques doivent être 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.

Tout manquement des opérateurs aux exigences du cahier des charges, et toute non conformité du produit, sera examiné selon la procédure de traitement des manquements.

Les modalités pratiques de mise en œuvre des contrôles externes pourront tenir 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

L'organisme de contrôle évalue la réalisation des contrôles internes et du suivi des mesures correctives prononcées.

L'organisme de contrôle 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. L'évaluation peut inclure une observation d'activité.

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

L'organisme de contrôle doit effectuer les contrôles suivants, en respectant les méthodologies indiquées et les fréquences minimales de contrôles externes fixées dans le tableau suivant.

ETAPE	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE A+B	FREQUENCE MINIMALE DES CONTRÔLES INTERNES A	FREQUENCE MINIMALES DES CONTRÔLES EXTERNES PAR L'OC/OI B
Conditions de production à la vigne	Contrôle documentaire de 100% des superficies par an Contrôle physique externe de 100% des anomalies relevées en contrôle documentaire.	90 % des opérateurs/an	10 % des opérateurs/an
Rendement Maximum de Production	Contrôle documentaire de 100% des opérateurs par an	90 % des opérateurs/an	10 % des opérateurs/an
Contrôle produit chez les vinificateurs (vinificateurs - vracqueurs et/ou vinificateurs - conditionneurs) (cave particulière, cave coopérative, négoce vinificateur)	50% des lots chez 50% des vinificateurs	90% des opérateurs/an	10% des opérateurs/an
Contrôle produit chez les opérateurs non vinificateurs	un lot / opérateur / couleur / an, pour 50 % des opérateurs	90% des opérateurs/an	10% des opérateurs/an
Contrôle produit chez les opérateurs non vinificateurs expédiant des produits en vrac en dehors du territoire national	10% des lots expédiés en dehors du territoire national chez 100% des opérateurs	90% des lots qui sont prélevés sur la campagne	10% des lots qui sont prélevés sur la campagne
Evaluation du contrôle interne	1 évaluation par an	-----	1 évaluation par an

Les opérateurs qui n'ont pas l'obligation statutaire de se soumettre au contrôle interne, et qui ne se sont pas engagés volontairement à s'y soumettre dans leur déclaration d'identification, sont soumis au contrôle externe à hauteur de la fréquence globale mentionnée ci-dessus, cumulant les fréquences de contrôle interne et externe. 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
I - HABILITATION DES OPERATEURS			
Déclaration d'identification		Vérification documentaire	Contrôle documentaire en cas d'anomalie relevée en contrôle interne
Appartenance des parcelles plantées à la zone de production		Vérification documentaire de la fiche CVI	Contrôle documentaire de la fiche CVI en cas d'anomalie relevée en contrôle interne
Encépagement		Vérification documentaire sur la fiche CVI du respect des règles d'encépagement	Contrôle documentaire sur la fiche CVI du respect des règles d'encépagement en cas d'anomalie relevée en contrôle interne
Lieu de vinification dans la zone de production		Vérification documentaire de la fiche CVI	Contrôle documentaire de la fiche CVI en cas d'anomalie relevée en contrôle interne
II - CONDITIONS DE PRODUCTION			
Appartenance des parcelles plantées à la zone de production	Envoi de la fiche CVI	Vérification documentaire de la fiche CVI	Contrôle documentaire de la fiche CVI Contrôle physique externe de 100% des anomalies relevées en contrôle documentaire.

POINTS A CONTRÔLER	METHODES DE CONTROLE		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
Encépagement	Envoi de la fiche CVI	Vérification documentaire sur la fiche CVI du respect des règles d'encépagement	Contrôle documentaire de la fiche CVI Contrôle physique externe de 100% des anomalies relevées en contrôle documentaire.
Entrée en production des jeunes vignes		Vérification documentaire sur la fiche CVI du respect des règles d'entrée en production	Contrôle documentaire de la fiche CVI Contrôle physique externe de 100% des anomalies relevées en contrôle documentaire.
Récolte	Identification et séparation des vendanges suivant leur provenance et leur destination à l'IGP	Vérification documentaire et/ou physique lors du prélèvement en vue du contrôle produit	Contrôle documentaire et/ou physique lors du prélèvement en vue du contrôle produit
Lieu de vinification dans la zone géographique	Envoi de la fiche CVI	Vérification documentaire de la fiche CVI	Contrôle documentaire de la fiche CVI
Rendement maximum de production	...	Vérification documentaire des déclarations de récolte Calcul du rendement annuel : volume revendiqué / surface déclarée	Contrôle documentaire : vérification des déclarations de récolte Calcul du rendement annuel : volume revendiqué / surface déclarée
III – OBLIGATIONS DECLARATIVES			
Déclaration de récolte et/ou de production	...	Vérification documentaire et/ou physique	Contrôle documentaire (respect des modalités et délais) et/ou physique
Déclarations de revendication (totale ou partielle), de transaction vrac à l'export, de conditionnement, de changement de dénomination, de déclassement		Vérification documentaire et/ou physique	Contrôle documentaire et/ou physique

POINTS A CONTRÔLER	METHODES DE CONTROLE		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
IV – CAS PARTICULIER DES VINS PRIMEURS			
Date d'expédition et de mise à la consommation		Vérification documentaire	Contrôle documentaire
V – CONTRÔLES DES PRODUITS			
vins non conditionnés		Examen analytique et organoleptique	Examen analytique Examen organoleptique suite à une anomalie relevée en contrôle interne et qualifiée de Majeur à Grave Examen analytique et organoleptique pour les opérateurs qui n'ont pas l'obligation statutaire de se soumettre au contrôle interne et qui ne se sont pas engagés à s'y soumettre.
vins conditionnés		Examen analytique et organoleptique	Examen analytique Examen organoleptique suite à une anomalie relevée en contrôle interne et qualifiée de Majeur à Grave Examen analytique et organoleptique pour les opérateurs qui n'ont pas l'obligation statutaire de se soumettre au contrôle interne et qui ne se sont pas engagés à s'y soumettre.
vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.		Examen analytique et organoleptique	Examen analytique Examen organoleptique suite à une anomalie relevée en contrôle interne et qualifiée de Majeur à Grave Examen analytique et organoleptique

POINTS A CONTRÔLER	METHODES DE CONTROLE		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
			pour les opérateurs qui n'ont pas l'obligation statutaire de se soumettre au contrôle interne et qui ne sont pas engagés à s'y soumettre.
V - EVALUATION DU CONTROLE INTERNE			
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
Maîtrise de la délégation du contrôle interne		néant	Vérifications des modalités de délégations (convention) ainsi que de la supervision de la délégation réalisée par l'ODG

III - NOTICE CONTROLE PRODUIT

A- AUTOCONTROLES

Des dégustations en autocontrôle peuvent intervenir ; elles doivent avoir fait l'objet d'enregistrements pour pouvoir être utiles au contrôle externe. Les documents afférents doivent être conservés au moins deux ans, plus l'année en cours.

B- CONTROLES INTERNES

Les procédures de contrôle interne sont décrites dans le guide de procédures ODG joint en annexe.

Les agents préleveurs sont différents selon qu'il s'agit d'un contrôle interne ou d'un contrôle externe sauf si délégation est donnée par l'ODG à l'agent préleveur de l'organisme de contrôle. Dans ce cas, l'agent préleveur doit veiller à affecter chaque échantillon au type de contrôle auquel il se rapporte.

Une commission d'examen organoleptique intervient sur l'ordre de service de l'ODG dans le cadre du contrôle interne.

C - CONTROLES EXTERNES

1) Définition du lot

Le lot est défini conformément au code de la consommation. La notion de lot et les critères qui permettent de déterminer le périmètre du lot peuvent être précisés par chaque ODG. 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 :

- déclaration de revendication totale ou partielle pour les vinificateurs ;
- déclaration de transaction vrac export, déclaration de conditionnement ou de transaction en vrac déclaration de changement de dénomination pour les opérateurs vinificateurs et non vinificateurs.

Les déclarations visées ci-dessus sont transmises par l'opérateur simultanément à l'ODG et à l'organisme de contrôle. L'ODG s'engage à une stricte confidentialité concernant les informations portées sur ces documents.

Les modèles de déclarations sont téléchargeables sur le site Internet de l'ODG et, le cas échéant, sur celui de l'INAO.

Pour les conditionneurs ayant opté pour la déclaration de conditionnement annuelle, cette déclaration est faite en début de campagne, avant toute opération de conditionnement. Les prélèvements sont alors effectués de manière inopinée par l'organisme de contrôle tout au long de la campagne.

2.2 L'opérateur doit tenir un plan de cave à jour et à la disposition des agents de l'organisme de contrôle. Ce plan de cave doit détailler les emplacements des fûts et des cuves, ainsi que le numéro et le volume des contenants. Dans certains cas, le plan de cave peut être remplacé par un listing de cuverie (désignation et volume des contenants) à la condition que chaque contenant soit identifié de manière indélébile.

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 suivante :

- Prélèvement des lots de vins en vrac : L'échantillon est constitué d'un volume prélevé directement dans le contenant. Dans le cas où le lot est logé dans plusieurs contenants, le volume prélevé s'effectuera au prorata de tous les contenants.
- Prélèvement des lots conditionnés dans des contenants de moins de 2 l : chaque prélèvement comporte au minimum 2 échantillons par lot, 3 en cas d'examen organoleptique :
 - un est destiné à l'examen analytique,
 - un est destiné à l'examen organoleptique, si nécessaire
 - un est conservé comme témoin par l'organisme de contrôle
- Pour des lots conditionnés dans des contenants de 2 l ou plus : *l'agent de prélèvement procède à l'ouverture du contenant et à la constitution des échantillons comme suit* :

Au minimum 2 échantillons par lot, 3 en cas d'examen organoleptique :

 - un est destiné à l'examen analytique,
 - un est destiné à l'examen organoleptique, si nécessaire
 - un est conservé comme témoin par l'organisme de contrôle
- Si le lot est déclaré « NON prêt à la commercialisation » par l'opérateur, le prélèvement ne peut pas avoir lieu. L'opérateur aura obligation d'informer l'OI systématiquement dès lors que le lot sera prêt à la commercialisation. Dans l'attente du prélèvement et des résultats du contrôle produit, le lot reste bloqué chez l'opérateur.

Lorsque l'opérateur opte pour la déclaration de conditionnement, il peut expédier les lots conditionnés concernés. Cependant il conserve, jusqu'à la prochaine mise et au moins pendant un mois suite à l'expédition, 3 échantillons des lots conditionnés et expédiés. Le prélèvement aura lieu sur ces échantillons conservés.

Les agents préleveurs du contrôle externe peuvent avoir des activités et être salariés de structures qui n'empêchent pas leur qualification par l'organisme de contrôle au regard des règles posées par le COFRAC pour l'accréditation.

2.4 - 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 contestation doit être formulée sur ladite fiche.

2.5 – L'anonymat des échantillons est assuré par l'organisme de contrôle en vue de l'examen organoleptique.

2.6 - Si l'organisme de contrôle souhaite 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 ou non ou le cas échéant d'une déclaration de changement de dénomination, il doit en informer l'opérateur dans les 3 jours ouvrés suivants 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.

Lorsque les vins sont déclarés être prêts à la commercialisation, le contrôle du produit, examen analytique ou organoleptique, doit intervenir au plus tôt dans un délai de 8 jours ouvrés à compter de la date à laquelle l'opérateur a été informé qu'un contrôle allait avoir lieu et au plus tard 8 jours ouvrés avant la date de transaction indiquée par l'opérateur. 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, l'information de l'opérateur doit intervenir dans les 2 jours ouvrés suivant la réception de la déclaration de l'opérateur et le contrôle doit intervenir dans les 3 jours ouvrés suivant l'information de l'opérateur. Suite au prélèvement de son lot de vin en vrac l'opérateur doit conserver le lot en l'état jusqu'aux résultats du contrôle.

Pour les vins conditionnés, le contrôle a lieu sur les échantillons prélevés par l'organisme de contrôle parmi ceux conservés par le conditionneur ou directement dans le stock encore présent dans l'entrepôt.

3) Examen analytique

L'examen analytique est effectué par un laboratoire accrédité par le COFRAC, figurant sur une liste 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 ;
- sucres exprimés en glucose et fructose ;
- acide malique pour les vins rouges.

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 rédhibitoire convenablement décrit par des mots du vocabulaire de la filière et de l'ODG.

Une commission d'examen organoleptique qui intervient dans le cadre du contrôle interne sur l'ordre de service de l'ODG peut intervenir dans le cadre du contrôle externe sur ordre de service de l'organisme de contrôle.

L'examen organoleptique externe est placé sous l'entière responsabilité de l'organisme de contrôle qui choisit et qualifie l'animateur de la commission. Les séances de la commission d'examen organoleptique agissant en contrôle externe ne requièrent pas nécessairement la présence physique de l'organisme de contrôle même s'il est de son ressort de les planifier et de les convoquer. Celui-ci doit toutefois s'assurer que les règles d'indépendance et d'impartialité sont respectées et proposer une fréquence minimale de présence inopinée lui permettant de superviser le dispositif.

Il est réalisé par une commission dont la composition respecte les règles suivantes:

- trois membres présents, et pour tout nombre supérieur, un nombre impair de membres;
- des membres représentant au moins 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, salariés d'opérateurs)
- opérateurs habilités et salariés d'opérateurs
- 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, opérateurs retraités...)

Les membres sont choisis par l'organisme de contrôle parmi la liste de personnes formées par l'ODG pour l'IGP concernée. La liste des dégustateurs comprend les personnes ayant suivis au moins une session de formation sur les 3 dernières années. La formation d'un dégustateur pour un vin sous IG voisine peut valoir formation pour l'IGP en question. Ils sont évalués par l'organisme de contrôle sur la base des imprimés recueillis au terme des séances d'examen organoleptique. En fin de campagne, l'organisme de contrôle communique la synthèse de suivi des dégustateurs à l'ODG, pour qu'il oriente la formation des dégustateurs.

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

La séance dure maximum trois heures. 3 échantillons minimum et 20 échantillons maximum sont présentés à la dégustation.

Les bouteilles de forme particulière susceptibles de remettre en cause l'anonymat sont transvasées dans des bouteilles plus neutres.

Les membres de la commission sont informés de l'IGP, du millésime, du cépage et éventuellement de l'état du vin (vrac ou conditionné) avant de débiter la dégustation.

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, et les motifs d'un avis défavorable.

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

L'agent de l'organisme de contrôle récupère toutes les fiches individuelles de dégustation ainsi que les fiches de synthèse. L'organisme de contrôle dispose de l'ensemble des fiches individuelles et des fiches de synthèse.

5) Demande de nouvelle expertise

En cas de décision défavorable, l'opérateur peut solliciter qu'une nouvelle expertise, à sa charge, soit réalisée. Dans ce cas elle a lieu sur l'échantillon témoin prélevé lors de la première expertise et conservé à cet effet.

IGP VAL DE LOIRE

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.

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.

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, sauf si l'opérateur déclassé volontairement le lot. 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, le même lot (si possible) ou un autre lot est à nouveau prélevé et soumis à un examen organoleptique en contrôle interne, dans un délai déterminé par l'ODG sauf si l'opérateur déclassé volontairement le lot. 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 contrôle externe, suite à un nouveau prélèvement du même lot (si possible) ou d'un autre 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 du même lot. Le cas échéant, le contrôle externe se fera sur le prélèvement d'un autre lot. Le contrôle externe n'est pas déclenché si l'opérateur décide de déclasser le lot concerné.

Pour les lots de vins conditionnés et dans l'attente du résultat du contrôle externe, le lot reste bloqué chez l'opérateur.

En l'absence de mise en conformité constatée par l'ODG et dans les 5 jours ouvrés qui suivent la date de ce constat, l'ODG transmet le dossier à l'organisme de contrôle pour traitement.

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

II – CONTROLE EXTERNE par l'OI

L'OI informe l'ODG des inspections n'ayant pas fait l'objet de manquement.

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 exercer un recours ou proposer des mesures correctrices ou correctives et formuler ses observations 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 actions correctrices ou correctives et des observations de l'opérateur, dans les 3 jours qui suivent l'expiration du délai de recours.

En cas de recours, si les résultats de celui-ci infirment les résultats de la première inspection, le manquement est levé. Si, au contraire, les résultats du recours confirment ceux de la première inspection, l'OI doit de nouveau mettre l'opérateur en mesure de proposer des actions correctrices ou correctives et 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.

En cas de recours, la nouvelle expertise est réalisée sur un échantillon prélevé lors de la première expertise.

La sanction définitive prononcée par l'INAO 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.

GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

IGP Val de Loire

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 des 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	Libellé manquement	Classification manquement	Sanction
Maîtrise des documents et organisation	Défaut de transmission à l'organisme de contrôle pour déclenchement du contrôle externe	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	Non respect des délais de transmission à l'organisme de contrôle pour déclenchement du contrôle externe	m	avertissement
	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
Suivi des résultats des contrôles internes et de la mise en place des actions correctives	Défaut dans le système documentaire	m	avertissement
	Planification des contrôles internes absente	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	Planification des contrôles internes 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

	Absence de suivi des manquements relevés en interne	M	évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	Absence d'information de l'INAO des déclassements volontaires	m	avertissement
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
	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
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	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 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	G	retrait du bénéfice de l'IGP pour la production issue des parcelles concernées retrait d'habilitation partiel (activité

POINT A CONTROLER	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	SANCTIONS
			production de raisin)
	Non respect de la date d'entrée en production des jeunes vignes	M	retrait du bénéfice de l'IGP pour la production issue des parcelles concernées.
Rendement maximum de production	Dépassement du rendement maximum autorisé	G	déclassement de toute la production concernée suspension de l'habilitation (production de raisins)
Vins primeurs	Non respect de la date de mise à la consommation	G	déclassement du lot avec éventuel rapatriement
	Non respect de la date limite de commercialisation des vins primeurs en vrac	G	déclassement du lot
Contrôle du produit			
Contrôle produit	Non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés	M	contrôle supplémentaire sur un lot de vin en stock et/ou suspension de l'habilitation
	Non respect de l'identification et de la séparation des vendanges suivant leur provenance et leur destination en IGP	G	déclassement de la production concernée
	Incohérence constatée lors d'un prélèvement entre la réalité des vins entreposés dans le lieu d'entrepôt, la déclaration de revendication, les justificatifs des mouvements des vins ou le plan de cave.	G	suspension ou retrait de l'habilitation

POINT A CONTROLER	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	SANCTIONS
	Non conservation en l'état du lot qui fait l'objet de contrôle(s)	G	suspension ou retrait de l'habilitation
	Absence de plan de cave	M	suspension d'habilitation jusqu'à mise en conformité
	Non mise à jour du plan de cave	m	avertissement et mise en conformité
Vin en vrac	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 externes sur d'autres lots de l'opérateur - Suspension d'habilitation (jusqu'à justification de destruction du produit)
	examen organoleptique = constat avec défauts organoleptiques non rédhibitoires et acceptabilité du produit	m	avertissement + obligation de conservation du lot contrôlé et contrôle supplémentaire sur le lot (exigence de traçabilité sur le lot)

POINT A CONTROLER	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	SANCTIONS
	examen organoleptique = constat défavorable avec défaut réhibitoire* et/ou non acceptabilité du produit au sein de sa famille	M	déclassement du lot + contrôle(s) supplémentaire(s) sur d'autres lots de l'opérateur (campagne en cours)
	Non conservation du lot de vrac qui a fait l'objet d'un prélèvement	G	suspension de l'habilitation
Vin conditionné	Analyse non conforme si élément ne pouvant pas évoluer favorablement	M	Déclassement et contrôles supplémentaires externes sur d'autres lots de l'opérateur
	analyse non conforme (non loyal et marchand)	G	- Contrôles supplémentaires externes 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 réhibitoires 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

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

POINT A CONTROLER	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	SANCTIONS
	examen organoleptique = constat défavorable avec défaut rédhibitoire ou non acceptabilité du produit	M	contrôles supplémentaires externes 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/ou déclaration de revendication et/ou 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	Incomplète	m	Avertissement et obligation de mise en conformité
	Défaut de transmission	m	avertissement
Non respect des obligations déclaratives : - déclaration de revendication - déclaration de changement de	Absence	G	- contrôles supplémentaires externes - suspension d'habilitation pour la campagne en cours
	Erronée	m	avertissement

POINT A CONTROLLER	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	SANCTIONS
dénomination - déclaration de transaction en vrac à l'export - déclaration de conditionnement			
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