



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Plan d'inspection de l'AOP SAINT-NICOLAS-DE- BOURGUEIL

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	Annule et remplace le plan approuvé le : 4/11/2020
CVT-I-AOP-SNDB-01	Version 5.0 du 21/05/2025	26/08/2025	

Plan de contrôle constitué

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

- Décision INAO- DEC-CONT-8

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

VERSION APPROUVEE LE 26 AOUT 2025

Dispositions de contrôle spécifiques
au cahier des charges
AOP SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

VERSION	DATE	EVOLUTION
0	2008	Création du plan d'inspection/contrôle
3.2	09/12/2015	Modification du cahier des charges
4.0	07/12/2022	Passage au format DCS
5.0	21/05/2025	Modification du cahier des charges et Dispositions communes de contrôle

ODG Saint-Nicolas-de-Bourgueil :

Syndicat des producteurs de vins AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil :

33 avenue Saint Vincent

37 140 SAINT NICOLAS-DE-BOURGUEIL

N° SIRET : 41048485100010

Organisme d'inspection :

Comité d'Inspection des Vins de Touraine

509 Avenue de Chanteloup

37400 AMBOISE

N° SIRET : 42092091000031

Introduction :.....	3
A. Application.....	4
1. Les opérateurs.....	4
2. Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs :	4
B. Modalités d'habilitation des opérateurs	7
1. Mise en œuvre des contrôles en vue de l'habilitation	7
2. Maintien de l'habilitation	7
C-Modalités d'évaluation de l'ODG	7
D- Mise en œuvre des contrôles.....	8
1. Répartition du contrôle interne et externe	8
2. Méthodes de contrôle	10
3. Organisation des contrôles produits	12
4. Modalités d'organisation des examens analytiques et organoleptiques	12
5. Autocontrôle	13
6. Contrôle interne	13
7. Contrôle externe	13

Sigles principaux utilisés :

DCC : Dispositions de contrôle communes

DCS : Dispositions de contrôle spécifiques

PPC : Points Principaux à Contrôler

Introduction :

Objectifs du plan d'inspection :

Le plan d'inspection a pour objet de garantir le respect du cahier des charges de l'appellation Saint-Nicolas-de-Bourgueil reconnue par le décret du 31 juillet 1937.

Le contrôle sera réalisé à tous les stades de la production de la transformation et du conditionnement.
Le contrôle interne et externe du cycle de production sera réalisé par section cadastrale.

A. Application

Les opérateurs

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques concernent les opérateurs du cahier des charges de Saint-Nicolas-de-Bourgueil dont l'organisme de défense et de gestion est le **Syndicat des vins de Saint-Nicolas-de-Bourgueil**.

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

Catégories d'opérateurs prévues à la déclaration d'identification	Activités prévues dans le plan de contrôle
Production de raisins	Production de raisins
Vinification	Vinification
Elevage	Elevage
Conditionnement	Conditionnement
Achat et vente de vin en vrac entre opérateurs habilités (Négociant)	Elevage et conditionnement

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

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

N.B Les principaux points à contrôler (**PPC**) sont identifiés en **Gras**.

Activités	Points à contrôler concernés		Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
	Réf*	Libellé	
Production de raisins	PR100s	Clones du cépage planté	- Facture d'achat des plants de vignes - Déclaration de renonciation à produire - Casier Viticole Informatisé - Registre des vignes sous disposition transitoire
	PR101s	Déclaration de renonciation à produire	
	PR102s	Registre des vignes sous disposition transitoire	
	PR103s	Couvert végétal des tournières	
	PR104s	Désherbage chimique des parcelles	
	PR105s	Retrait des contre-bourgeons	
	PR106s	Récolte manuelle des raisins pour une vinification par macération carbonique	
	PR107s	Date de fin de taille	- Cahier de culture

Réf* Référence du point de contrôle dans le Cahier des Charges

Activités	Points à contrôler concernés		Documents à tenir par l'opérateur en sus des documents cités dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur (liste indicative et non exhaustive)
	Réf*	Libellé	
Vinification	V11	Capacité de cuverie	-Documents déclaratifs (déclaration préalable de transaction vrac et export, de conditionnement) - Registres (de cuverie, de suivi des contrôles maturité, de suivi des vinifications, de conditionnement) -Analyses
	V100s	Utilisation de charbons à usage œnologique pour les vins rosés	
	V101s	Egrappage de la vendange (sauf dans le cas d'une macération carbonique)	
	V102s	Déclaration préalable de transaction en vrac	
	V103s	Déclaration préalable de transaction export en vrac	
	V104s	Déclaration de repli	
	V105s	Déclaration de déclassement	
	V106s	Registre de suivi des vinifications	
	EA1	Normes analytiques (dont FML)	
	EA2	Conformité organoleptique du produit	

Activités	Points à contrôler concernés		Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
	Réf*	Libellé	
Elevage	E100s	Déclaration préalable de transaction export en vrac	-Documents déclaratifs (déclaration préalable de transaction vrac et export) - Registres de cave - Analyses
	E101s	Déclaration de repli	
	E102s	Déclaration de déclassement	
	E103s	Déclaration préalable de transaction en vrac	
	E104s	Température d'élevage et de stockage des vins	
	EA1	Normes analytiques (dont FML)	
	EA2	Conformité organoleptique du produit	

Activités	Points à contrôler concernés		Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
	Réf	Libellé	
Conditionnement	C100s	Déclaration de conditionnement	Documents déclaratifs (déclaration préalable de transaction vrac et export, de conditionnement, de repli, de déclasserement), - Registres de cave - Analyses
	C101s	Registre de conditionnement pour les opérateurs justifiant d'un système de traçabilité et de conservation des échantillons	
	C102s	Déclaration de repli	
	C103s	Déclaration de déclasserement	
	C104s	Température d'élevage et de stockage des vins	
	EA1	Normes analytiques (dont FML)	
	EA2	Conformité organoleptique du produit	

B. Modalités d'habilitation des opérateurs

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

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

Catégorie d'opérateur/Activité	Contrôle sur site en vue de l'habilitation réalisé par (OCO/ODG)	Contrôle documentaire hors site réalisé par (OCO/ODG) suivi d'un contrôle sur site par l'OCO dans un délai de (en mois)		Contrôle documentaire réalisé par l'OCO (sur la base de documents officiels, ou si aucun point structurel n'est contrôlé à l'habilitation)
		Contrôle documentaire réalisé par :	Suivi du contrôle sur site réalisé par l'OCO dans un délai de :	
Production de raisins	CIVT	/	/	/
Vinification	CIVT	/	/	/
Elevage	CIVT	/	/	/
Conditionnement		CIVT	12 mois	/

Les points à contrôler pour l'habilitation des opérateurs ainsi que les méthodes de contrôle sont précisées dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles complétées par le §D-2 du présent document.

2. Maintien de l'habilitation

Absence de production / revendication pendant un délai donné

Tout opérateur ne déposant aucune obligation déclarative relative à l'appellation pendant 3 années consécutives sera susceptible d'être retiré de la liste des opérateurs habilités. L'opérateur disposera d'un délai de 10 jours ouvrés pour faire valoir ses observations.

A l'issue de ce délai, l'opérateur sera retiré de la liste des opérateurs habilités. Il ne pourra plus revendiquer d'appellation sauf à faire l'objet d'une nouvelle procédure d'habilitation.

C. Modalités d'évaluation de l'ODG

En sus des modalités d'évaluation prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origines Viticoles en vigueur :

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre
Réf	Libellé	
OVIT100s	Transmission des déclarations de renonciation à produire à l'OI	Contrôle documentaire : -Transmission de déclarations de renonciation à produire à l'OI

D. Mise en œuvre des contrôles

1. Répartition du contrôle interne et externe

Les contrôles sont répartis entre le contrôle interne et le contrôle externe selon les fréquences suivantes:

Libellé de l'activité ou du type de contrôle concerné	Fréquences minimales des contrôles internes	Fréquences minimales des contrôles externes
Production de raisin**	10% des surfaces par an sur l'état cultural et le couvert végétal. 100% des vignes sur l'absence de taille Récolte : 100% des obligations déclaratives de récolte	20% des surfaces par an 20% des opérateurs/an en contrôle documentaire (récolte)
Vinification*	Revendication : 100% des obligations déclaratives de revendication	5% des opérateurs habilités par an 20% des opérateurs/an en contrôle documentaire (revendication)
Registre du volume complémentaire individuel VCI	100% des déclarations avec VCI	20% des opérateurs/an en contrôle documentaire du VCI
Elevage*		5% des opérateurs habilités par an
Conditionnement*		5% des opérateurs habilités par an
Examen analytique		20% des lots prélevés par an faisant l'objet d'un examen organoleptique 100% des lots vrac export
Examen organoleptique		Contrôle organoleptique d'un lot mis en marché par opérateur 100% des lots vrac export

Note : au minimum 10% des contrôles externes sont réalisés sans préavis. Pour les autres contrôles externes, un préavis pourra être donné conformément aux dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles.

*Pour les activités de vinification, d'élevage et de conditionnement, les assiettes de contrôle pour chaque activité sont définies dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles

** Pour la production de raisin, l'assiette de contrôle est établie sur la base de la somme des superficies indiquées sur les déclarations de récolte de l'année n-2.

Organisation du contrôle interne pour l'activité production de raisins :

Les contrôles internes sont effectués par la Commission de Suivi des Conditions de Production de l'appellation Saint-Nicolas-de-Bourgueil ou par du personnel habilité du syndicat. Les membres de cette commission sont des opérateurs adhérents de l'ODG Saint-Nicolas-de-Bourgueil ou missionnés par celle-ci. La désignation et le fonctionnement de cette commission sont régis par un règlement intérieur validé par l'ODG qui sera transmis au CIVT. La commission s'engage à effectuer les contrôles suivant les méthodologies écrites pour le contrôle interne.

La liste des membres de la commission est envoyée annuellement au CIVT. Les dates de contrôles sont transmises au moins huit jours avant leur réalisation au CIVT, les sections cadastrales des communes des parcelles contrôlées sont, elles, transmises dans la première quinzaine de mars et de juin.

2. Méthodes de contrôle

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

Production du raisin

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
PR100s	Clones du cépage planté	Contrôle documentaire <i>Facture</i>	Conservation des factures	Contrôle documentaire <i>Facture</i>
PR101s	Déclaration de renonciation à produire	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
PR102s	Registre de vignes sous disposition transitoire	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op3 Registres		
PR103s	Couvert végétal des tournières	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel et mesure si nécessaire
PR104s	Désherbage chimique des parcelles	Sans objet	Enregistrement <i>Cahier de culture</i>	Contrôle visuel et Contrôle documentaire si nécessaire : <i>Cahier de culture</i>
PR105s	Retrait des contre-bourgeons	Sans objet	Enregistrement <i>Cahier de culture</i>	Contrôle visuel et Contrôle documentaire si nécessaire: <i>Cahier de culture, CVI</i>
PR106s	Récolte manuelle des raisins pour une vinification par macération carbonique	Sans objet	Enregistrement <i>Cahier de culture</i>	Contrôle visuel et Contrôle documentaire si nécessaire : <i>Cahier de culture</i>
PR107s	Date de fin de taille	Sans objet	Enregistrement <i>Cahier de culture</i>	Contrôle visuel et Contrôle documentaire si nécessaire : <i>Cahier de culture</i>

Vinification, élevage et conditionnement

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
V11	Capacité de cuverie	Documentaire et visuel Plan de cuverie	Tenue à jour du plan de cuverie	Documentaire et visuel Plan de cuverie
V100s	Utilisation de charbons à usage œnologique pour les vins rosés	Sans objet	Tenue à jour du registre de vinification	Contrôle documentaire : registre de vinification
V101s	Egrappage de la vendange (sauf dans le cas d'une macération carbonique)	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
V102s / E103s	Déclaration préalable de transaction en vrac	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
V103s / E100s	Déclaration de transaction export en vrac	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
V104s / E101s / C102s	Déclaration de repli	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
V105s / E102s / C103s	Déclaration de déclassement	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
V106s	Registre de suivi des vinifications	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op3 registres		
C104s/E104s	Température d'élevage et de stockage des vins	Sans objet	Tenue à jour du registre de vinification	Contrôle documentaire et visuel Registre de cave
C100s	Déclaration de conditionnement	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
C101s	Registre de conditionnement pour les opérateurs justifiant d'un système de traçabilité et de conservation des échantillons	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op3 Registre		
EA1	Normes analytiques (dont FML)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, EA1		
EA2	Conformité organoleptique du produit	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, EA2		

Note : les principaux points à contrôler sont identifiés en **Gras**.

Organisation des contrôles produits

Le contrôle produit porte sur les vins faisant l'objet d'une transaction en vrac ou d'un conditionnement. Chaque opérateur concerné fait l'objet à minima d'un contrôle par millésime revendu. L'opérateur est averti d'un contrôle sous 3 jours ouvrés après réception de sa déclaration. Lorsque la situation / le contexte le permet, l'organisme d'inspection se réserve la possibilité de faire des contrôles inopinés.

Le CIVT informe l'opérateur par un avis de prélèvement. Cet avis mentionne les informations correspondant au lot soumis à contrôle. A l'issue du prélèvement, le préleveur fait signer la fiche de prélèvement à l'opérateur ou à un représentant désigné par lui. Le cas échéant, l'agent préleveur indique dans le procès-verbal que le représentant n'a pas souhaité signer.

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

Modalités d'organisation des examens analytiques et organoleptiques

a) Formation des membres des commissions chargées des examens organoleptiques :

Pour chaque formation l'ODG Saint-Nicolas-de-Bourgueil établit un programme de formation des membres des commissions. Ce programme est envoyé au plus tard 8 jours avant la formation au CIVT. Le programme de formation est évalué par le CIVT.

Le programme de formation devra s'articuler autour de 3 axes principaux :

- Les caractéristiques de l'appellation définies dans les cahiers des charges.
- Les défauts et leur intensité qui les rend réhabilitaires

La formation doit prendre en compte l'usage du support utilisé au cours de l'examen

b) Etablissement des listes des commissions chargées des examens organoleptiques :

La liste des membres de la commission est proposée au CIVT annuellement par l'ODG Saint-Nicolas-de-Bourgueil et peut être modifiée en fonction des formations réalisées. Elle est arrêtée par le CIVT. Elle comporte des personnes formées par l'ODG appartenant aux collèges : techniciens, porteur de mémoire et usagers du produit conformément à la directive DIR-CAC-2. Un même juré peut être inscrit au collège des techniciens et au collège des usagers. Avant toute commission d'examen organoleptique, ce juré doit être affecté à l'un des deux collèges, un même juré ne pouvant, lors d'une séance, représenter deux collèges.

c) Evaluation des membres des commissions chargées des examens organoleptiques :

Chaque membre est évalué lors des dégustations. L'évaluation est effectuée à partir des fiches de dégustation. L'évaluation s'effectue sur la base de la cohérence des appréciations individuelles au regard de l'ensemble des membres de la commission. Le CIVT peut inclure des échantillons « leurres » pour permettre une évaluation des compétences des dégustateurs. Un bilan annuel des dégustations et des membres est établi chaque année par l'OI, il est envoyé à l'ODG Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

Autocontrôle

L'opérateur tient à jour son registre de manipulation

L'opérateur pratique ou fait pratiquer une analyse de chaque lot faisant l'objet d'un conditionnement. Le lot doit être conforme aux normes analytiques inscrites aux cahiers des charges de l'appellation Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

Contrôle interne

Pas de contrôle.

Contrôle externe

Les contrôles sont réalisés à l'occasion des transactions en vrac et des conditionnements. Le lot soumis à contrôle est défini par le volume total de vin considéré par la transaction ou le conditionnement. A partir de ce lot est prélevé un échantillon représentatif. L'opérateur informe le CIVT :

- Selon le délai prévu au cahier des charges pour les déclarations de conditionnement
- Au minimum 15 jours avant la date de retrait du vin pour les déclarations de transaction.

Les prélèvements sont réalisés par un personnel qualifié du CIVT. Ils peuvent être délégués à un autre organisme de contrôle à condition que ce dernier soit agréé par l'INAO et accrédité par le COFRAC pour contrôle des vins. Cette sous-traitance fait l'objet d'un accord avec l'organisme de contrôle.

a) Procédure de prélèvement lots en vrac :

L'opérateur vendeur informe le CIVT de la transaction par tout moyen écrit. Le lot est bloqué chez l'opérateur 3 jours ouvrés suivant le jour de réception de la déclaration. Pendant ce délai le CIVT doit informer l'opérateur si le lot fait l'objet d'un contrôle aléatoire. Si le CIVT n'informe pas l'opérateur d'un prélèvement, le lot pourra être expédié au-delà du délai de blocage. Les lots en vrac destinés à l'exportation sont contrôlés systématiquement.

Le CIVT informe l'opérateur d'un contrôle par mail ou par courrier. Le lot est alors bloqué jusqu'au résultat du contrôle.

Le CIVT communique la date et l'heure approximative du prélèvement. En cas d'absence justifiée, l'opérateur doit avertir, dès réception de l'avis, le CIVT. Le prélèvement est automatiquement repoussé à la commission de dégustation suivante. Cette possibilité est limitée à une seule fois. Le lot demeure bloqué chez l'opérateur.

Chaque prélèvement comporte 4 bouteilles :

- Un échantillon est laissé à l'opérateur comme échantillon témoin.
- Un échantillon est destiné le cas échéant à un contrôle analytique.
- Un échantillon est destiné à l'examen organoleptique systématique.
- Un échantillon est destiné à un recours éventuel.

L'agent du CIVT est seul habilité à effectuer le prélèvement. Il est effectué sur le lot faisant l'objet du contrôle.

A l'issue du prélèvement l'agent fait signer au représentant de l'exploitation le procès-verbal. Le préleveur y porte toutes les remarques utiles dans le cadre réservé. Le cas échéant, l'agent préleveur indique dans le procès-verbal que le représentant n'a pas souhaité signer.

b) Procédure de prélèvement lot conditionné :

1. Opérateur ne justifiant pas d'un système de traçabilité et de conservatoire d'échantillons pour le conditionnement

L'opérateur informe le CIVT du conditionnement, selon les délais prévus au cahier des charges.

La déclaration doit indiquer :

- L'identité de l'opérateur
- Le type de produit
- Le ou les numéro(s) de lot spécifique
- Le nombre estimé et la nature du conditionnement
- Le lieu de stockage.

Pour chaque lot conditionné, sont prélevés par l'agent du CIVT, suivant le type de conditionnement soit 4 bouteilles appartenant au lot conditionné soit 1 fontaine à vin (conservée le temps du délai de recours), quelle que soit leur contenance.

Pendant le délai 3 jours ouvrés après réception de la déclaration, le CIVT doit informer l'opérateur si le lot fera l'objet d'un contrôle aléatoire. Si le CIVT n'informe pas l'opérateur dans ce délai d'un prélèvement, le lot ne sera pas soumis à contrôle. Le CIVT informe l'opérateur d'un contrôle par mail ou courrier.

Le CIVT communique la date et l'heure approximative du prélèvement. En cas d'absence justifiée, l'opérateur doit avertir, dès réception de l'avis, le CIVT. Le prélèvement est automatiquement repoussé à la commission de dégustation suivante. Cette possibilité est limitée à une seule fois par année civile. A l'occasion des contrôles aléatoires l'agent du CIVT ou le mandataire habilité pourra pratiquer des contrôles inopinés sur le registre de conditionnement et sur les analyses réalisées lors du conditionnement.

2. Opérateur justifiant d'un système de traçabilité et de conservatoire d'échantillons pour les lots conditionnés

On entend par système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillon, tout système qualité assurant une traçabilité des opérations de conditionnement. Le système qualité doit en outre prévoir une obligation de conservation d'échantillons pendant une durée minimum de 6 mois, dans des conditions et un lieu de stockage décrit.

L'opérateur doit tenir un registre spécial reprenant chaque conditionnement.

Les contrôles sont pratiqués de façon inopinée sur les lots conditionnés. Pour cela l'opérateur doit disposer d'un lieu de stockage approprié. Les échantillons sont conservés 6 mois.

Pour chaque lot conditionné, sont prélevés par l'agent du CIVT, suivant le type de conditionnement soit 4 bouteilles appartenant au lot conditionné soit 1 fontaine à vin (conservée le temps du délai de recours), quelle que soit leur contenance.

3. Règles générales :

- ➔ Le préleveur prend de façon aléatoire 4 bouteilles :
- Une bouteille destinée au contrôle organoleptique
 - Une bouteille destinée au contrôle analytique aléatoire
 - Une bouteille destinée à une nouvelle expertise

- Une bouteille témoin laissée à l'opérateur.

➔ Avant prélèvement l'agent doit :

Sur le procès-verbal de prélèvement :

- Contrôler l'identité du vin prélevé,
- Contrôler le volume prélevé par lot,
- Contrôler le numéro du lot,
- Indiquer tout motif de non-prélèvement.

Sur chaque étiquette :

- Contrôler la nature du vin prélevé,
- Contrôler le numéro avec celui du PV de prélèvement,

Une étiquette est fixée sur chaque bouteille reprenant le numéro de prélèvement et l'appellation. Aucune mention sur l'étiquette ne doit permettre d'individualiser l'échantillon prélevé hormis le numéro d'ordre. A l'issue du prélèvement l'agent fait signer au représentant de l'exploitation le procès-verbal. Le préleveur y porte toutes les remarques utiles dans le cadre réservé. Le cas échéant, l'agent préleveur indique dans le procès-verbal que le représentant n'a pas souhaité signer.

➔ Stockage des échantillons prélevés :

Les échantillons prélevés sont stockés dans une pièce noire climatisée du CIVT.

c) Éléments de l'examen analytique :

➔ Les vins non conditionnés destinés à l'exportation hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique systématique.

➔ 20 % des échantillons faisant l'objet d'un contrôle organoleptique font l'objet d'un contrôle analytique par un laboratoire accrédité COFRAC et habilité par l'INAO pour les analyses demandées.

➔ 20 % des lots faisant l'objet d'un contrôle à l'occasion d'un conditionnement font l'objet d'un contrôle des analyses réalisées en autocontrôle.

Les analyses contrôlées sont :

- Pour tous les vins : titre alcoométrique volumique, sucres fermentescibles, titre alcoométrique total, acidité totale, dioxyde de soufre total, acidité volatile.
- Pour les vins rouges : acide malique.

d) Modalités de l'examen organoleptique :

1. Organisation :

Les commissions sont générées suivant le nombre d'échantillons prélevés. Les membres sont convoqués par le CIVT à partir de la liste proposée par l'ODG.

Les lots sont anonymés pour la dégustation par attribution d'un numéro de dégustation différent de celui du prélèvement. Une commission de dégustation peut comprendre des vins prélevés à l'occasion d'une transaction et des vins après conditionnement.

Les prélèvements réalisés sur des lots mis en bouteille sont rendus anonymes. Les bouteilles de type « bourguignonne » sans forme distinctive sont recouvertes afin de masquer tout signe distinctif.

Chaque jury comprend au minimum cinq membres représentant au moins deux collèges différents ; dont obligatoirement un membre des porteurs de mémoire.

Pour l'organisation d'une séance, le nombre d'échantillons minimum à prélever est de 3 par jury et au maximum de 20.

Les échantillons présentés peuvent contenir des échantillons leurres.

Les échantillons présentés comportent l'indication du millésime.

L'organisation, l'animation et le secrétariat des commissions de dégustation sont assurés par le personnel du CIVT.

Chaque table de dégustation comprend :

- Une fiche individuelle de dégustation
- Une fiche de synthèse
- La liste des défauts définis par l'ODG à partir de la liste approuvée par le comité national de l'INAO (DIR-CAC-2).

Ou le cas échéant, un outil informatique permettant une évaluation individuelle et une synthèse des dégustations.

L'inspecteur s'assure que l'ensemble des dégustateurs est présent pour autoriser la dégustation. Pendant toute la séance il fait respecter le silence.

Chaque dégustateur doit se prononcer sur :

- La présence éventuelle de défaut et leur intensité,
- L'acceptabilité du produit au sein de son AOP, c'est-à-dire vérifier :
 - La présence des caractéristiques spécifiques de l'appellation
 - L'absence de défaut dont l'intensité le rend réhibitoire.

Dans le cas d'un défaut constaté, le dégustateur indique le ou les défauts constatés et qualifie son intensité : faible, moyenne ou réhibitoire.

Lorsque tous les échantillons sont dégustés, le jury procède à une synthèse. La décision s'effectue à la majorité des membres selon la méthode recommandée par la DIR-CAC-2. La décision est notée sur une fiche de synthèse qui précise l'acceptabilité ou non du produit dans l'AOC.

A l'issue de la dégustation les fiches individuelles et la fiche de synthèse, fiche de consensus, sont signées et remises au personnel présent du CIVT ; ou le cas échéant, un outil informatique permettant une évaluation individuelle et une synthèse des dégustations.

Le CIVT s'appuie sur la synthèse des résultats obtenus, des observations et des avis motivés des membres, pour établir un rapport d'inspection qui précise l'acceptabilité ou non du produit et la présence de défaut le cas échéant.

Les modalités de retour des résultats des contrôles organoleptiques et analytiques à l'opérateur sont les suivantes : envoi d'une fiche de manquement en cas de non-conformité ; les résultats sont consultables sur le compte de l'opérateur du site internet dédié.

2. Procédure de recours :

L'opérateur peut exercer un droit de recours sur l'échantillon destiné au recours, sous un délai de 10 jours ouvrés.

3. Lieu de dégustation :

Les dégustations sont réalisées dans un lieu adapté, les échantillons sont transportés par les soins du CIVT, le jour de la commission.

Annexe 1 : Points de contrôle déterminés comme optionnels dans les DCC applicables aux cahiers des charges

Numéro du point de contrôle optionnel	Applicable (oui/non)	Numéro du point de contrôle optionnel	Applicable (oui/non)	Numéro du point de contrôle optionnel	Applicable (oui/non)
PR3 Encépagement VIFA	/	PR25bis Mise en place de mesures de préservation du paysage (Respect des périodes de tailles des haies, maîtrise de la végétation par des moyens mécaniques ou physiques)	/	V13 Tenue à jour du registre VCI	oui
PR4 Règles de proportion à l'exploitation	oui	PR26 Déclaration préalable de travaux	/	V14 Destruction VCI non revendiqué	oui
PR8 Règles de palissage	oui	PR27 Respect du programme prévisionnel de travaux	/	V15 Stockage des VCI et absence de conditionnement	oui
PR9 Hauteur de feuillage	oui	PR28 Date du ban des vendanges	/		
PR10 Mode de taille	oui	PR32 Interdiction du paillage plastique	/	E1 Aire géographique d'élevage	oui
PR15 Charge maximale moyenne des parcelles irriguées	/	PR32bis Interdiction du paillage plastique à la plantation	/	E2 Entretien du chai et du matériel	oui
PR16 Respect des conditions d'irrigation lorsque c'est autorisé	/	PR33 Traitement des plants à l'eau chaude	/	E3 Durée d'élevage	oui
PR17 Enherbement des tournières	non	PR34 Application d'insecticides	/		
PR18 Traitements phytopharmaceutiques	/			C3 Lieu pour le stockage des	oui

				vins conditionnés	
PR19 Etat cultural des vignes	non	V4 TAVNM	oui		
PR20 Matériel interdit	non	V5 Entretien du chai et du matériel	oui	OVIT1 Volume Complémentaire Individuel	oui
PR21 Utilisation du pulvérisateur	/	V6 Matériel interdit	oui	OVIT2 Volume Complémentaire Individuel	oui
PR22 Contrôle régulier des pulvérisateurs	/	V7 Règles d'assemblage	oui	OVIT3 Irrigation	/
PR23 Traitements phytopharmaceutiques	/	V9 Respect du taux de rebêche PV-PM	/	OVIT4 Remaniement de parcelle	/
PR24 Apports réalisés	/	V11 Capacité de cuverie	/		
PR25 Mise en place de mesures de préservation du paysage (Conservation et entretien des éléments structurant le paysage)	/	V12 Revendication du VCI	oui		

Annexe 2 : Liste des manquements pouvant faire l'objet d'un traitement en anomalie par l'OI

Numéro de point de contrôle	Manquement
PR 9	Hauteur de feuillage
PR11	Règles de taille
PR 12	Entretien général du vignoble

Répertoire de traitement des manquements du plan d'inspection **du cahier des charges de l'AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil**

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

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

TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES

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

ODG					
Points de contrôle / libellé du point de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
OVIT100s / transmission des déclarations de renonciation à produire	Défaut de transmission de déclaration de renonciation à produire à l'OCO	Suivi	Avertissement	Avertissement + Evaluation supplémentaire	Avertissement + Evaluation supplémentaire

Production de raisins					
Points de contrôle / libellé du point de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
PR100s Clones du cépage planté	Toutes les parcelles ont des clones interdits	habilitation	Refus d'habilitation		
	Certaines parcelles ont des clones interdits	habilitation	Rappel à l'opérateur que les parcelles concernées ne pourront pas faire l'objet d'une revendication		
	Clone(s) plantés ou replantés non conforme(s)	suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées ou pour la part de production concernée	Suspension ou retrait d'habilitation activité production de raisins	Retrait d'habilitation activité production de raisins
PR101s Déclaration de renonciation à produire	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives				
PR102s Registre de vignes sous disposition transitoire	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op3 registres				

PR103s Couvert végétal des tournières	Non-respect du cahier des charges concernant le couvert végétal	suivi	Avertissement et contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante	Suspension d'habilitation production de raisins
PR104s Désherbage chimique des parcelles	Non-respect du cahier des charges concernant le désherbage chimique	suivi	Avertissement et contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante	Suspension d'habilitation production de raisins
PR105s Retrait des contre-bourgeons	Non-respect du cahier des charges concernant le retrait des contre-bourgeons	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante sur l'ensemble des parcelles	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et retrait d'habilitation activité production de raisins
PR106s Récolte manuelle des raisins pour une vinification par macération carbonique	Non-respect de récolte manuelle des raisins	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le volume concerné et contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le volume concerné et contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante	Retrait d'habilitation activité production de raisins et/ou de vinification
PR107s Date de fin de taille	Non-respect de la date de fin de taille	Suivi	Avertissement et contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante sur l'ensemble des parcelles	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et retrait d'habilitation activité production de raisins

Vinification, élevage et conditionnement					
Points de contrôle / libellé du point de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
V11 Capacité de cuverie	Capacité de cuverie insuffisante	Habilitation	Refus d'habilitation temporaire	Refus d'habilitation	
		Suivi	Avertissement	Suspension d'habilitation activité vinification	Retrait d'habilitation activité vinification
V100s Pratiques œnologiques : utilisation de charbons à usage œnologique pour les vins rosés	Pratiques œnologiques interdites	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée + Suspension d'habilitation activité vinification	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée + Retrait d'habilitation activité vinification
V101s Egrappage de la vendange (sauf dans le cas d'une macération carbonique)	Vendange non égrappée	Suivi	Avertissement et contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée + Suspension d'habilitation activité vinification	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée + Retrait d'habilitation activité vinification
V102s / E103s Déclaration préalable de transaction en vrac	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, OP2				
C100s Déclaration préalable de conditionnement	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, OP2				

V103s / E100s Déclaration de transaction export vrac	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, OP2				
V104s / E101s / C102s Déclaration de repli	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, OP2				
V105s / E102s / C103s Déclaration de déclassement	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, OP2				
V106s Registre de suivi des vinifications	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op3 registres				
C101s Registre de conditionnement pour les opérateurs justifiant d'un système de traçabilité et de conservation des échantillons	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op3 registres				
C104s / E104s Température d'élevage et de stockage des vins	Non-respect des températures d'élevage ou de stockage des vins	Suivi	Avertissement et contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité élevage et/ou de conditionnement	Retrait d'habilitation activité élevage et/ou de conditionnement

Normes analytiques et conformité organoleptique					
Points de contrôle / libellé du point de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
EA1 Normes analytiques (dont FML)	Cf DCC Appellations d’Origine Viticoles, EA1				
EA2 Conformité organoleptique du produit	<u>Vin destiné à une transaction en vrac ou vin avant conditionnement</u> Défaut de faible intensité et acceptabilité du produit au sein de l’appellation	Suivi	Avertissement	Avertissement + contrôle supplémentaire sur un autre lot	Avertissement + contrôle supplémentaire d’autres lots
	<u>Vin destiné à une transaction en vrac ou vin avant conditionnement</u> Défaut d’intensité moyenne et acceptabilité du produit au sein de l’appellation	Suivi	Avertissement + Contrôle supplémentaire sur le même lot si une ou des mesures de correction sont proposées (blocage du lot avec exigence de traçabilité) ou Retrait du bénéfice de l’appellation pour le lot concerné si pas de correction proposée.	Retrait du bénéfice de l’appellation pour le lot concerné.	Retrait du bénéfice de l’appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur d’autres lots
	<u>Vin destiné à une transaction en vrac ou</u>	Suivi	Retrait du bénéfice de l’appellation du lot concerné +	Retrait d’habilitation activité vinification et / ou élevage	/

	<u>vin avant conditionnement</u> Défaut rédhibitoire et/ou non acceptable au sein de l'appellation		contrôles supplémentaires sur des produits		
	<u>Vin conditionné</u> Défaut de faible intensité et acceptabilité au sein de l'appellation	Suivi	Avertissement	Avertissement + contrôle supplémentaire	Avertissement et contrôle supplémentaire sur d'autres lots
	<u>Vin conditionné</u> Défaut d'intensité moyenne et acceptabilité du produit au sein de l'appellation	Suivi	Avertissement + Contrôle supplémentaire sur le même lot si une ou des mesures de correction sont proposées (blocage du lot avec exigence de traçabilité) ou Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné si pas de correction proposée.	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné.	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur d'autres lots
	<u>Vin conditionné</u> Défaut rédhibitoire et/ou non acceptable au sein de l'appellation	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot concerné + contrôles supplémentaires sur des produits en vrac et/ou conditionnés. ou Après mise en marché du produit à destination du consommateur : contrôle supplémentaire sur tous les lots de l'appellation pendant 12 mois	Retrait d'habilitation activité vinification et/ou élevage	/

Note : les principaux points à contrôler doivent être identifiés en **Gras**.