



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Plan de contrôle de l'AOC Valençay

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	Annule et remplace le plan approuvé le : 24/07/2020
CVT-I-AOC-VLCA-01	Version n° 00	28/09/2022	

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 28 SEPTEMBRE 2022

DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES
AU CAHIER DES CHARGES
AOP VALENCAY

VERSION	DATE	EVOLUTION	APPROBATION
2.0	13/11/2008	Création du plan d'inspection/contrôle	04/12/2008
3.7	14/09/2022	Modification du cahier des charges et Dispositions communes de contrôle	

ODG VALENCAY :

Syndicat des vins de Valençay

7 rue des Templiers
36600 VALENCAY

N° SIRET : 38158543900015

Organisme d'inspection :

COMITE D'INSPECTION DES VINS DE TOURAINE

502 Avenue de Chanteloup

37400 AMBOISE

N° SIRET : 42092091000031

TABLE DES MATIERES

TABLE DES MATIERES	2
INTRODUCTION :	3
A-APPLICATION	3
1.Les opérateurs	3
2.Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs :	4
B-MODALITES D’HABILITATION DES OPERATEURS	6
1. Mise en œuvre des contrôles en vue de l’habilitation	6
2. Maintien de l’habilitation : Absence de production / revendication pendant un délai donné	
C-MODALITES D’EVALUATION DE L’ODG	6
D-MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES	7
1.Répartition du contrôle interne et externe	8
2.Méthodes de contrôle	9
3.Organisation des contrôles produits	Erreur ! Signet non défini.

Sigles principaux utilisés :

DCC : Dispositions Communes de Contrôles

DCS : Dispositions Communes 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 Valençay reconnue par le décret du 17 mars 2004.

Le contrôle sera réparti 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

1. Les opérateurs

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques concernent les opérateurs du cahier des charges Valençay dont l'organisme de défense et de gestion est : **Syndicat des vins de Valençay**.

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
Producteur de raisin	Production de raisin
Producteur de moût	Vinification
Vinificateur	Vinification
Eleveur	Elevage
Conditionneur	Conditionnement
Négociant	Elevage et conditionnement

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

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

Les principaux points à contrôler (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 raisin	PR31s	Déclaration de renonciation à produire	- Déclaration de renonciation à produire

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)
	V16s	Pratiques œnologiques (charbons œnologiques vins rosés)	
	V17s	Déclaration préalable de transaction en vrac	
	V18s	Déclaration de conditionnement	- registres (de cuverie, de suivi des contrôles maturité, de suivi des vinifications, de conditionnement)
	V19s	Déclaration préalable de transaction export en vrac	
	V20s	Registre de suivi des contrôles de maturité	
	V21s	Registre de suivi des vinifications	
	V22s	Registre de conditionnement pour les opérateurs justifiant d'un système de traçabilité et de conservation des échantillons	

Vinification, élevage et conditionnement	EA1	Examen analytique	- Analyses
	EA2	Examen organoleptique	

B- MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS

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 :

Activité	Modalité (sur site/ documentaire)	Contrôle documentaire en vue de l'habilitation réalisé par (OCO/ODG)	Contrôle sur site lié à l'habilitation* réalisé par (OCO/ODG)	Lorsque le contrôle documentaire doit être suivi d'un contrôle sur site : Délai de réalisation (en mois)
Production de raisins	Sur site		CIVT	
Vinification	Sur site		CIVT	
Elevage	Sur site		CIVT	
Conditionnement	Documentaire	CIVT	CIVT	12 mois

** Il s'agit du contrôle sur site avant ou après le prononcé de l'habilitation.*

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'INAO informera l'opérateur du retrait de son habilitation faisant suite à l'absence de dépôt de déclaration relative à

l'appellation au cours des 3 dernières années. 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-MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG

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

D- MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES

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**	30% des surfaces affectées par an 100% des obligations déclaratives	10% des surfaces affectées par an 20% des opérateurs/an en contrôle documentaire (obligations déclaratives)
Vinification*	100% des obligations déclaratives	10% des opérateurs habilités par an
Elevage*		10% des opérateurs habilités par an
Conditionnement*		10% des opérateurs habilités par an
Examen analytiques	20% des lots prélevés par an faisant l'objet d'un examen organoleptique	20% des lots prélevés par an faisant l'objet d'un examen organoleptique 100% des lots vrac export
Examen organoleptique	Contrôle systématique des lots avant mise en commercialisation	Contrôle organoleptique d'un lot vrac ou conditionné minimum, mis en marché, chez chaque opérateur, par type de produit.

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 préalables d'affectations parcellaires.

Organisation du contrôle interne :

Les contrôles internes sont effectués par la Commission de Suivi des Conditions de Production de l'appellation Valençay ou par du personnel habilité du syndicat. Les membres de cette commission sont des opérateurs adhérents de l'ODG Valençay 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 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.

2.1. Production du raisin

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
PR32s	Déclaration de renonciation à produire	Cf DCC Appellations d’Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		

2.2. Vinification

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
V11	Capacité de cuverie	<i>Documentaire et visuel Plan de cuverie Déclaration de récolte ou SV11 /SV12 ou Déclaration de revendication</i>	Tenue à jour du plan de cuverie	<i>Documentaire et visuel Plan de cuverie Déclaration de récolte ou SV11 /SV12 ou Déclaration de revendication</i>
V16s	Pratiques œnologiques et traitements physiques (charbons sur vins rosés)	Sans objet	Tenue à jour du registre de vinification	<i>Documentaire registre de vinification</i>
V17s	Déclaration préalable de vins en vrac	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
EA1	Examen analytique	Cf DCC Appellations d’Origine Viticoles, EA1		
EA2	Examen organoleptique	Cf DCC Appellations d’Origine Viticoles, EA2		
V18s	Déclaration préalable de conditionnement	Cf DCC Appellations d’Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
V19s	Déclaration de transaction export vrac	Cf DCC Appellations d’Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
V20s	Registre du suivi des contrôles maturité	Cf DCC Appellations d’Origine Viticoles, Op3 registres		
V21s	Registre de suivi des vinifications	Cf DCC Appellations d’Origine Viticoles, Op3 registres		
V22s	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		

2.3. Elevage

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
EA1	Examen analytique	Cf DCC Appellations d’Origine Viticoles, EA1		
EA2	Examen organoleptique	Cf DCC Appellations d’Origine Viticoles, EA2		

2.4. Conditionnement

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
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**.

3. 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 revendiqué. L'opérateur est averti d'un contrôle sous 72H h 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.

4. Modalités d'organisation des examens analytiques et organoleptiques

1. Formation des membres des commissions chargées des examens organoleptiques :

Pour chaque formation l'ODG Valençay 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 le cahier des charges.
- Les défauts et leur intensité qui les rend réductibles
- La formation doit prendre en compte l'usage du support utilisé au cours de l'examen.

2. Etablissement des listes des commissions chargées des examens organoleptiques :

La liste des membres de la commission est proposée au CIVT annuellement par l'ODG Valençay 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. 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.

3. 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 Valençay.

A - Autocontrôles

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 au cahier des charges de l'appellation Valençay.

B – Contrôles internes

Chaque lot de vinification d'un volume de 300hl fait l'objet d'un contrôle interne.

Dans le cadre du contrôle interne, chaque opérateur ayant revendiqué la dénomination, envoie à l'ODG, une demande de contrôle un mois au moins avant toute commercialisation suivant le calendrier des séances de dégustation établie par l'ODG.

Chaque opérateur est informé du calendrier par l'ODG.

1-1 Modalités de l'examen organoleptique :

L'examen organoleptique s'appuie sur les sens suivants :

- Visuel
- Olfactif
- Gustatif

L'examen organoleptique a pour objet de décrire le produit et de formuler des commentaires au minimum sur :

- l'appartenance aux caractéristiques de l'AOC
- L'absence de défaut
- L'acceptabilité au sein de l'AOC.

1-2 modalités de prélèvement :

Le calendrier des tournées est établi par l'ODG en fonction des dates de session de dégustation. Les modalités de prélèvement sont identiques à celles pratiquées en contrôle externe.

1-3 modalités de l'examen organoleptique :

Un animateur organise la dégustation, veille à son bon déroulement et se charge des synthèses.

La dégustation est effectuée par un groupe de cinq dégustateurs minimum.

1.4 Avis de la commission interne de dégustation

En cas de contrôle interne défavorable, l'ODG transmet, dans les 3 jours ouvrés suivant la dégustation, le constat défavorable à l'opérateur. L'opérateur peut demander une nouvelle présentation en contrôle

interne ou peut apporter des observations sur le résultat du contrôle interne dans un délai de 10 jours à compter de la réception de la décision.

Un récapitulatif de séance mentionnant l'opérateur, les numéros d'anonymat, les motifs de non-conformité analytique ou organoleptique, sera transmis au CIVT. Ce récapitulatif comporte aussi la liste des producteurs non prélevés et le motif.

C – Contrôles externes

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 au plus tard :

- Dans un jour ouvré suivant la conclusion d'un contrat de vente de vin en vrac
- Dans un jour ouvré suivant l'achèvement du conditionnement d'un lot de vin.

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 contrat avec l'organisme.

1. 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 fax, 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 de la transaction.

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.

2. Procédure de prélèvement lot conditionné :

Au sens du code de la consommation, on entend par lot un ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire qui a été produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques.

L'opérateur détermine le lot sous sa responsabilité.

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

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

La déclaration doit indiquer :

- L'identité de l'opérateur
- Le type de produit
- Un numéro de lot spécifique
- Le nombre et la nature du conditionnement
- Le lieu de stockage.

Pour chaque lot conditionné, l'opérateur faisant l'objet d'un contrôle doit garder suivant le type de conditionnement, dans un lieu de stockage approprié :

- 4 bouteilles appartenant au lot conditionné.
- Ou 1 fontaine à vin (conservée le temps du délai de recours), quelle que soit leur contenance.

Pendant le délai 3 jours francs ouverts 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 fax, 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.

b) Opérateur justifiant d'un système de traçabilité et de conservatoire d'échantillons pour les lots conditionnés

On entend par norme qualité, 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 il est conservé suivant le type de conditionnement :

- 4 bouteilles appartenant au lot conditionné.
- Ou 1 fontaine à vin (conservée le temps du délai de recours), quelle que soit leur contenance.

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 PV 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,
 - Indiquer le volume du lot prélevé.

Une étiquette est fixée sur chaque bouteille reprenant le numéro de prélèvement, le volume du lot 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.

Entrepôt :

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

Éléments de l'examen analytique :

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

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

Modalités de l'examen organoleptique :

Organisation :

Les commissions sont convoquées suivant le nombre d'échantillons prélevés. Les membres sont convoqués à partir de la liste proposée par l'ODG au moins 5 jours à l'avance par le CIVT.

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. Les bouteilles personnalisées sont transvasées dans des bouteilles neuves de 75 cl juste avant la séance de dégustation.

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, pour les vins tranquilles, l'indication du millésime.

L'organisation et le secrétariat des commissions de dégustation est assurée par un personnel du CIVT.

Chaque table de dégustation doit comprendre :

- Une fiche individuelle de dégustation
- Une fiche de synthèse
- La liste des défauts validée par l'INAO.

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 des caractéristiques de l'appellation,
- L'acceptabilité du produit dans l'appellation,
- La présence de défaut et leur intensité.

Dans le cas d'un défaut constaté, le dégustateur indique le ou les défauts constatés ainsi que la gravité du défaut : défaut mineur, défaut majeur, défaut grave.

Lorsque tous les échantillons sont dégustés, le jury procède à une synthèse. La décision s'effectue à la majorité des membres. La décision est notée sur une fiche de synthèse.

A l'issue de la dégustation les fiches individuelles et la fiche de synthèse fiche de consensus sont remises au personnel présent du CIVT.

Le CIVT s'appuie sur la synthèse des résultats obtenus, des observations et des avis motivés des membres, pour établir un rapport d'inspection et émettre une éventuelle fiche de manquement.

Les modalités de retour des résultats des contrôles organoleptiques et analytiques à l'opérateur sont les suivantes :

Les résultats sont consultables sur le compte de l'opérateur du site internet dédié.

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 au cahier 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	
PR4 Règles de proportion à l'exploitation	oui	PR26 Déclaration préalable de travaux		V14 Destruction VCI non revendiqué	
PR8 Règles de palissage	oui	PR27 Respect du programme prévisionnel de travaux		V15 Stockage des VCI et absence de conditionnement	
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	oui	PR34 Application d'insecticides			
PR18 Traitements phytopharmaceutiques	oui			C3 Lieu pour le stockage des vins conditionnés	oui

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)
PR19 Etat cultural des vignes	oui	V4 TAVNM			
PR20 Matériel interdit		V5 Entretien du chai et du matériel	oui	OVIT1 Volume Complémentaire Individuel	
PR21 Utilisation du pulvérisateur		V6 Matériel interdit		OVIT2 Volume Complémentaire Individuel	
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	oui		
PR25 Mise en place de mesures de préservation du paysage (Conservation et entretien des éléments structurant le paysage)		V12 Revendication du VCI			

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

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

Grille de traitement des manquements du plan d'inspection
du cahier des charges de l'AOP VALENCAY

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

Le tableau suivant présente le répertoire des traitements des manquements aux conditions de production spécifiques du cahier des charges.

Points de contrôle / libellé du point de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>	Mesure de traitement en 3ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>
Production de raisins							
PR31s / Déclaration de renonciation à produire	Cf. DCC Appellations d’origine viticoles, OP2						
Vinification							
V11 / Capacité de cuverie	Capacité de cuverie insuffisante	Habilitation	oui	Refus d’habilitation temporaire	contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l’opérateur	Refus d’habilitation	
		Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire sur la base des éléments	Suspension d’habilitation partielle sur l’activité de	Retrait d’habilitation activité vinification

					transmis par l'opérateur	vinification (contrôle supplémentaire)	
V16s / Pratiques œnologiques (charbons œnologiques)	Pratiques œnologiques non conformes	suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée ou Retrait du bénéfice de l'appellation pour un volume de vin équivalent parmi les vins encore en stock de la récolte concernée	Contrôle supplémentaire sur d'autres lots	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire sur les autres lots)	Retrait d'habilitation activité vinification
V17s / Déclaration préalable de transaction vins en vrac	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, OP2						
V18s / Déclaration préalable de conditionnement	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, OP2						
V19s / Déclaration de transaction en vrac export	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, OP2						
V20s / Registre de suivi des contrôles de maturité	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, OP3						

V21s / Registre de suivi des vinifications	Cf. DCC Appellations d’origine viticoles, OP3						
V22s / Registre de conditionnement pour les opérateurs justifiant d’un système de traçabilité et de conservation des échantillons	Cf. DCC Appellations d’origine viticoles, OP3						
Vinification, Elevage ou Conditionnement							
EA1 / Analyse non conforme	Cf. DCC Appellations d’origine viticoles, EA1						
EA2 / Conformité organoleptique du produit	Vin destiné à une transaction en vrac ou vin avant conditionnement : Défaut de faible intensité et acceptabilité du produit au sein de la famille	suivi	oui	Avertissement			
EA2 / Conformité organoleptique du produit	Vin destiné à une transaction en vrac ou vin avant conditionnement : Défaut d’intensité	suivi	oui	Avertissement + Contrôle supplémentaire sur le même lot			

	moyenne et acceptabilité du produit au sein de sa famille			ou sur un autre lot.			
EA2 / Conformité organoleptique du produit	Vin destiné à une transaction en vrac ou vin avant conditionnement Vin conditionné Avec un défaut rédhibitoire ou non acceptable au sein de la famille	Suivi	oui	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot concerné + contrôles supplémentaires sur des produits en vrac et/ou conditionnés	Lors du contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation activité vinification	
EA2 / Conformité organoleptique du produit	Vin conditionné Défaut de faible intensité et acceptabilité au sein de la famille	Suivi	oui	Avertissement			
EA2 / Conformité organoleptique du produit	Vin conditionné Défaut d'intensité moyenne et acceptabilité au sein de la famille	suivi	oui	Avertissement + contrôles supplémentaires sur des produits en vrac et/ou conditionnés.			

EA2 / Conformité organoleptique du produit	Vin conditionné Avec un défaut rédhitoire ou non acceptable au sein de la famille	Suivi	oui	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 avant expédition pendant 12 mois	Lors du contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation activité vinification	
--	---	-------	-----	---	---------------------------------	--	--

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