

Plan d'Inspection de l'AOC TOURAINE

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	Annule et remplace le plan approuvé le : 17/02/2022
CVT-I-AOC-TORN-02	Version 5.0	25/07/2024	

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.

DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUE
AU CAHIER DES CHARGES
AOP TOURAINE

AOP concernée(s) : Touraine, Touraine Amboise, Touraine Azay le Rideau, Touraine Chenonceaux,
Touraine Mesland, Touraine Oisly

VERSION	DATE	EVOLUTION	APPROBATION
2.0	15/12/2008	Création du plan d'inspection/contrôle	07/07/2008
3.0	16/09/2011	Modification du cahier des charges	13/12/11
3.3	03/12/2014	Modification du PI inclusion du VCI	07/04/2015
4.7	16/05/2019	Modification du cahier des charges	14/04/2021
4.9	16/11/2021	Modification du cahier des charges et rédaction des dispositions de contrôle spécifiques	17/02/2022
5.0	25/01/2024	Modification suite à introduction VIFA	

[ODG Touraine :](#)

Syndicat des producteurs de vins AOC Touraine et dénominations

4 rue Gutenberg ZI – 41140 Noyers sur Cher

Siret : 41994419400028

[Organisme d'inspection :](#)

COMITE D'INSPECTION DES VINS DE TOURAINE

509 Avenue de Chanteloup

37400 AMBOISE

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	7
C-MODALITES D’EVALUATION DE L’ODG	7
D-MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES	7
1. Répartition du contrôle interne et externe	8
Organisation du contrôle interne :	8
2. Méthodes de contrôle	9
3. Organisation des contrôles produits	15

Sigles principaux utilisés :

DCC : Dispositions Communes de Contrôles

DCS : Dispositions Communes Spécifiques

DGC : Dénomination Géographique Communale

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 Touraine reconnue par les décrets du 24 décembre 1939 (vins tranquilles) et 16 octobre 1946 (vins mousseux).

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 Touraine dont l'organisme de défense et de gestion est le **Syndicat des producteurs de vins AOC Touraine et dénominations**.

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
Elaborateur de mousseux	Vinification et 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	
	Touraine	DGC		
Production de raisin	PR1	PR1	Aire parcellaire délimitée	- Casier viticole
	PR3	PR3	Encépagement	- Registre des vignes sous disposition transitoire
	PR4	PR4	Règle de proportion à l'exploitation	
	PR6	PR6	Densité	
	PR8	PR8	Règles de palissage	
	PR11	PR11	Règles de taille	
	PR9	PR9	Hauteur de feuillage	- Enregistrement des mesures de maturité
	PR14	PR14	Charge maximale moyenne à la parcelle	
	PR30	PR30	Maturité	

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	
	Touraine	DGC		
	PR 31	PR 31	Rendement	- registre de cave -déclaration de récolte
	PR42s	PR42s	Récolte manuelle (vins susceptibles de bénéficier des mentions primeurs ou nouveaux.)	-Plan de cuverie
		PR43s	DGC Amboise : date de taille	- registre des parcelles primeur
		PR44s	DGC Oisly : règle de taille âge de la vigne	-Registre de manipulation
	PR45s	PR45s	Déclaration préalable d'affectation parcellaire	-déclarations préalables d'affectation parcellaire
	PR46s	PR46s	Déclaration de renonciation à produire	- déclaration de renonciation à produire
Vinification	V4	V4	TAVNM	
	V11	V11	Capacité de cuverie	
	V16s	V16s	Pratiques œnologiques	
	V17s	V17s	Utilisation des morceaux de bois (interdite pour Oisly et Chenonceaux)	-registre de manipulation
	V18s	V18s	Dispositif de maîtrise de température pour les vins blancs et rosés	
	V19s		Vinification par macération carbonique pour Les vins rouges primeurs	
	V20s		Elaboration des vins mousseux par seconde fermentation en bouteille	- DREV
		V21s	Pressurage direct des vins rosés avant fermentation (Mesland, Chenonceaux et Oisly exclus)	- Déclaration de fin de tirage
	V22s	V22s	Déclaration de revendication vin tranquille et aptitude pour les vins de base	- Registre de manipulation

	V23s		DREV pour les vins mousseux dite « déclaration de fin de tirage » + documents associés	
	V24s	V24s	Déclaration préalable de transaction en vrac	
	V25s	V25s	Déclaration de conditionnement	
	V26s	V26s	Déclaration préalable de transaction export en vrac	
		V27s	Déclaration de renoncement	
	V28s	V28s	Déclaration de repli	
	V29s	V29s	Déclaration de déclassement	
	V30s	V30s	Registre de suivi des contrôles de maturité	
	V31s	V31s	Registre de suivi des vinifications	
	V32s	V32s	Registre des parcelles "primeur" ou nouveau pour les vins rouges	
	V33s	V33s	Registre de manipulation (tirage en bouteilles, de prose de mousse et de dégorgement)	- Registre de manipulation
	V34s	V34s	Registre de conditionnement pour les opérateurs justifiant d'un système de traçabilité et de conservation des échantillons	- Registre de manipulation
Elevage	E3	E3	Durée élevage	
Vinification, élevage et conditionnement	EA1	EA1	Contrôle analytique du produit	- Analyses
	EA2	EA2	Conformité organoleptique du produit	
Conditionnement	C3	C3	Lieu de stockage pour les vins conditionnés	
	C7		Commercialisation des vins mousseux dans les bouteilles ayant réalisé la prise de mousse (exclus les 37.5cl et > 150cl)	

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 annuels 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 affectées par an Récolte : 100% des obligations déclaratives de récolte	10% des surfaces affectées par an
Vinification*	Revendication : 100% des obligations déclaratives de revendication	5% des opérateurs habilités par an 20% des opérateurs/an en contrôle documentaire (revendication et récolte)
Elevage*		5% des opérateurs habilités par an
Conditionnement*		5% des opérateurs habilités par an
Examen analytiques	DGC Oisly et Chenonceaux : 80% des lots/an	20% des lots prélevés par an faisant l'objet d'un examen organoleptique 100% des lots vrac export
Examen organoleptique	DGC Oisly et Chenonceaux : 80% des lots/an	Contrôle organoleptique d'un lot vrac ou conditionné mis en marché minimum par AOC puis doublement par palier de 500 hl chez chaque opérateur/ an et contrôle analytique de 20% des lots prélevés 100% des lots vrac export
Registre du Volume complémentaire Individuel VCI	100% des déclarations avec VCI	5% des déclarations avec VCI

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 annuels internes sont effectués par la Commission de Suivi des Conditions de Production de l'appellation Touraine ou par du personnel habilité du syndicat. Les membres de cette commission sont des opérateurs adhérents de l'ODG Touraine 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			
PR1	Aire parcellaire délimitée	Cf DCC Appellations d’Origine Viticoles, PR1		
PR3	Encépagement	Cf DCC Appellations d’Origine Viticoles, PR3		
PR4	Règle de proportion à l’exploitation	Cf DCC Appellations d’Origine Viticoles, PR4		
PR6	Densité	Cf DCC Appellations d’Origine Viticoles, PR6		
PR8	Règles de Palissage	Cf DCC Appellations d’Origine Viticoles, PR8		
PR9	Hauteur de feuillage	Cf DCC Appellations d’Origine Viticoles, PR9		
PR11	Règles de taille	Cf DCC Appellations d’Origine Viticoles, PR11		
PR14	Charge maximale moyenne à la parcelle	Cf DCC Appellations d’Origine Viticoles, PR14		

PR30	Maturité	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, PR30		
PR31	Rendement	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, PR31		
PR42s	Récolte manuelle vins primeurs ou nouveaux	Sans objet	Tenue à jour du registre des parcelles	Visuel et documentaire Registre des parcelles
PR43s	Date de taille DGC Amboise	Sans objet	Sans objet	Visuel
PR44s	Règle de taille en fonction de l'âge des vignes DGC Oisly	Sans objet	Sans objet	Visuel
PR45s	Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives		
PR46s	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			
V4	TAVNM	Cf DCC Appellations d’Origine Viticoles, V4		
V11	Capacité de cuverie	Documentaire et visuel <i>Plan de cuverie</i> <i>Déclaration de récolte ou SV11 /SV12 ou</i> <i>Déclaration de revendication</i>	Tenue à jour du plan de cuverie	Documentaire et visuel <i>Plan de cuverie</i> <i>Déclaration de récolte ou SV11 /SV12 ou</i> <i>Déclaration de revendication</i>
V16s	Pratiques œnologiques et traitements physiques (charbons sur vins rosés)	Sans objet	Tenue à jour du registre de vinification	Documentaire <i>Registre de vinification</i>
V17s	Pratiques œnologiques interdites (morceaux de bois)	Sans objet	Tenue à jour du registre de vinification	Documentaire <i>Registre de vinification</i>
V18s	Dispositif de maîtrise de Température °	Visuel	Sans objet	Visuel
V19s	Vinification par macération carbonique pour les vins rouges primeurs (DGC exclus)		Sans objet	Visuel
V20s	Elaboration des vins mousseux par seconde fermentation en bouteille (DGC exclus)		Sans objet	Visuel
V21s	Pressurage direct des vins rosés avant fermentation (DGC Amboise et Azay-le-Rideau)		Sans objet	Visuel

V22s	Déclaration de revendication vins tranquilles et aptitude pour les vins de base	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives
V22s	Déclaration de revendication vins tranquilles et aptitude pour les vins de base	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives
V23s	DREV pour les vins mousseux dite « déclaration de fin de tirage » (DGC exclus)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives
V24s	Déclaration préalable de vins en vrac	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives
V25s	Déclaration préalable de conditionnement	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives
V26s	Déclaration de transaction export vrac	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives
V27s	Déclaration de renoncement	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives
V28s	Déclaration de repli	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives
V29s	Déclaration de déclassement	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op2 Obligations déclaratives
V30s	Registre du suivi des contrôles maturité	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op3 registres
V31s	Registre de suivi des vinifications	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op3 registres
V32s	Registre des parcelles primeur ou nouveau pour les vins rouges	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op3 registres
V33s	Registre de manipulation (tirage en bouteille de prise de mousses et dégorgement)	Cf DCC Appellations d'Origine Viticoles, Op3 registres
V34s	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			
E3	Durée élevage	Cf DCC Appellations d’Origine Viticoles, E3		
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			
C3	Lieu pour le stockage des vins conditionnés	Documentaire et visuel <i>Déclaration d'identification</i>	Tenue à jour de la déclaration d'identification	Documentaire et visuel <i>Déclaration d'identification</i>
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 Touraine 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 Touraine 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 Touraine.

A - Autocontrôles

Vins conditionnés

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 Touraine.

B – Contrôles internes

Contrôles spécifiques pour les dénominations Touraine-Oisly et Touraine-Chenonceaux :

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

Dans le cadre du contrôle interne, chaque opérateur ayant revendiqué la dénomination Oisly ou la dénomination Chenonceaux, envoie à l'ODG Touraine, 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 :

- Les couleurs, nuances
- La limpidité, le dépôt

- Les odeurs
- Les stimuli mécaniques, chimiques sur la langue, sur les cellules olfactives rétro nasales,
- Les saveurs,
- L'appartenance du produit à la famille de l'appellation Touraine dénomination Oisly ou dénomination Chenonceaux

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 et sept dégustateurs maximum, qualifiés et entraînés à la « validation qualitative » de la dénomination considérée.

Chaque dégustateur déguste les échantillons dans un ordre aléatoire. Cela afin d'atténuer pour l'ensemble des dégustateurs, l'effet de succession.

Le nombre des échantillons est limité à 10 par jury.

1.4 Avis de la commission interne de dégustation

En cas d'avis favorable de la commission de dégustation, les produits revendiqués en appellation avec dénomination Oisly ou Chenonceaux, peuvent faire l'objet de déclaration de transaction en vrac ou de conditionnement. Un contrôle externe peut intervenir de façon aléatoire.

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.

Pour les Dénominations Géographiques Communales, l'opérateur peut également effectuer volontairement une déclaration de renoncement ou une déclaration de déclassement du lot à l'issue du premier ou second contrôle interne.

A l'issue de la procédure contrôle interne, l'ODG informe l'opérateur et le CIVT de toute non-conformité constatée pour que soit pratiqué un contrôle externe. L'opérateur propose un plan d'action comprenant une proposition d'action corrective dans un délai déterminé. En attendant ce contrôle externe, le lot est bloqué chez l'opérateur et ne peut pas circuler.

1.5 Modalités d'échantillonnage

Chaque lot prélevé pour le contrôle organoleptique est analysé.

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 :

- Le jour ouvré suivant la conclusion d'un contrat de vente de vin en vrac
- Le 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 délégué 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 dont une destinée au cas de recours.
- Ou 1 fontaine à vin (conservée le temps du délai de recours), quelle que soit leur contenance.

Pendant le délai de 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 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 dont une destinée au cas de recours,
- 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,

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.

Modalités spécifiques aux vins mousseux :

Les vins mousseux font l'objet d'un marquage systématique après tirage par le CIVT.

L'opérateur doit informer le CIVT de la fin de chaque tirage au moyen d'une déclaration de fin de tirage adressée à la DGDDI au plus tard à la fin du mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.

Un agent du CIVT effectue un marquage physique du lot sur lattes. Le marquage consiste en l'étiquetage de 6 bouteilles prises de façon aléatoire sur le lot.

L'agent du CIVT complète et fait signer un bordereau de marquage à l'opérateur ou son représentant.

A compter de 6 mois d'élevage sur lattes, le CIVT informe de façon aléatoire que le lot sera soumis à contrôle organoleptique et aléatoirement analytique. L'opérateur doit mettre 3 bouteilles sur pointe et les tenir à disposition pour le dépôt en vue du contrôle.

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 effervescents : surpression
- 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 choisis et 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 minimum d'échantillons est de 3 par jury et au maximum de 20.

En cas de dégustation par un même jury de Touraine tranquille et de Touraine mousseux, le nombre total d'échantillon ne pourra pas dépasser un maximum de 20 avec 12 échantillons de Touraine mousseux au maximum.

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 analytique 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 ont lieu 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	oui	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 mousseux	oui
PR15 Charge maximale moyenne des parcelles irriguées		PR32bis Interdiction du paillage		E2 Entretien du chai et du matériel	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)
		plastique à la plantation			
PR16 Respect des conditions d'irrigation lorsque c'est autorisé		PR33 Traitement des plants à l'eau chaude		E3 Durée d'élevage Azay le Rideau, Oisly, Chenonceaux et mousseux	oui
PR17 Enherbement des tournières	oui	PR34 Application d'insecticides			
PR18 Traitements phytopharmaceutiques	oui			C3 Lieu pour le stockage des vins conditionnés	oui
PR19 Etat cultural des vignes	oui	V4 TAVNM	oui		
PR20 Matériel interdit		V5 Entretien du chai et du matériel	oui	OVIT1 Volume Complémentaire Individuel	oui
PR21 Utilisation du pulvérisateur		V6 Matériel interdit		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	oui	OVIT5 VIFA Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation plantée à une distance inférieure à 20 mètres des	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)
				lieux mentionnés à l'article L253-7-1 ; au I de l'article L253-7 et au III de l'article L253-8 du code rural	
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
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 TOURAINE et de ses DGC

- 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	Mesure de traitement en 3ème constat
						(et modalité de vérification du retour à la conformité)	(et modalité de vérification du retour à la conformité)
Production de raisins							

PR1 / Aire parcellaire délimitée	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, PR1						
PR3 / Encépagement	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, PR3						
PR4 / Règles de proportion à l'exploitation	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, PR4						
PR6 / Densité de plantation (dont écartement)	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, PR6						
PR8 / Règles de palissage	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, PR8						
PR9 / Hauteur de feuillage	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, PR9						
PR11 / Règles de taille	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, PR11						
PR14 / CMMP	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, PR14						
PR30 / Maturité	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, PR30						
PR31 / Rendement	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, PR31						
PR42s / Récolte manuelle (primeurs/nouveaux)	Récolte mécanique des vins primeurs/nouveaux	suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de récolte concernée	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	

PR43s/ Date de taille (DGC Amboise)	Date de taille (DGC Amboise) non conforme	suivi	Oui	Avertissement et contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles l'année suivante	Contrôle supplémentaire de la parcelle la même année	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la parcelle concernée + contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Suspension ou retrait d'habilitation (activité production de raisin) (contrôle supplémentaire)
PR44s / Règles de taille (DGC Oisly)	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, PR11						
PR45s / Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, OP2						
PR46s / Déclaration de renonciation à produire	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, OP2						
Vinification							
V4 / TAVNM	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, V4						

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 transmis par l'opérateur	Suspension d'habilitation partielle sur l'activité de vinification (jusqu'au contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité vinification
V16s / Pratiques œnologiques et traitements physiques	Pratiques œnologiques et traitements physiques 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) Suspension d'habilitation activité vinification (jusqu'au contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité vinification

						sur l'ensemble de lots encore en stock et retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée)	
V17s / Utilisation de morceaux de bois (interdite pour Oisly et Chenonceaux)	Pratiques œnologiques (morceaux de bois) non conforme	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	Suspension d'habilitation partielle sur l'activité de vinification (jusqu'au contrôle supplémentaire sur l'ensemble de lots encore en stock et retrait du bénéfice de l'appellation *pour la part de la récolte concernée)	Retrait d'habilitation activité vinification
V18s / Dispositif de maîtrise des T° pour les vins blancs et rosés	Dispositif de maîtrise des températures pour les vins blancs ou rosés non conforme	habilitation	oui	Refus d'habilitation temporaire	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
		suivi	oui	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité vinification	Retrait d'habilitation activité vinification

						(contrôle supplémentaire sur l'ensemble des lots en stock)	
V19s / Vinification par macération carbonique pour les vins rouges primeurs	Vinification par macération carbonique pour les vins rouges primeur (DGC exclus) non conforme	suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité vinification (contrôle supplémentaire sur l'ensemble des lots en stock)	Retrait d'habilitation activité vinification
V20s / Elaboration des vins mousseux par seconde fermentation en bouteille	Elaboration des vins mousseux par seconde fermentation en bouteille non conforme	suivi	oui	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité vinification (contrôle supplémentaire sur l'ensemble des lots en stock)	Retrait d'habilitation activité vinification
V21s/ Pressurage direct des vins rosés avant fermentation (Mesland, Chenonceaux, Oisly exclus)	Pressurage (DGC Amboise et Azay-le-Rideau) non conforme	suivi	oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire l'année suivante	Suspension d'habilitation activité vinification (contrôle supplémentaire)

V22s / Déclaration de revendication ou d'aptitude	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, OP2
V23s / DREV pour les vins mousseux dite « déclaration de fin de tirage » (DGC exclus)	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, OP2
V24s / Déclaration préalable de vins en vrac	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, OP2
V25s / Déclaration préalable de conditionnement	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, OP2
V26s / Déclaration de transaction en vrac	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, OP2
V27s / Déclaration de renoncement	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, OP2
V28s / Déclaration de repli	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, OP2
V29s / Déclaration de déclassement	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles, OP2

V30s / Registre de suivi des contrôles de maturité	Cf. DCC Appellations d’origine viticoles, OP3						
V31s / Registre de suivi des vinifications	Cf. DCC Appellations d’origine viticoles, OP3						
V32s / Registre des parcelles primeur ou nouveau pour vins rouges	Cf. DCC Appellations d’origine viticoles, OP3						
V33s / Registre de manipulation (tirage en bouteille de prise de mousse et dégorgement)	Cf. DCC Appellations d’origine viticoles, OP3						
V34s / Registre de conditionnement pour les opérateurs justifiant d’un système de traçabilité et de conservation des échantillons	Cf. DCC Appellations d’origine viticoles, OP3						
Elevage							
E3 / Durée élevage	Non-respect de la durée d’élevage pour les vins mousseux	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l’appellation pour les volumes des contenants concernés +	Lors du contrôle supplémentaire	Suspension d’habilitation activité vinification (contrôle supplémentaire	Retrait d’habilitation activité vinification

				Contrôle supplémentaire sur d'autres lots à la charge de l'opérateur.		de l'ensemble des lots)	
	Non-respect de la durée d'élevage pour les DGC	suivi	oui	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les volumes des contenants concernés + Contrôle supplémentaire sur d'autres lots à la charge de l'opérateur.	Lors du contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité vinification (contrôle supplémentaire de l'ensemble des lots)	Retrait d'habilitation activité vinification
Conditionnement							
C3 / Lieu de stockage pour les vins conditionnés	Cf. DCC Appellations d'origine viticoles,C3						
C7 / Commercialisation des vins mousseux dans les bouteilles ayant réalisé la prise de mousse	Commercialisation des vins dans contenant non conforme	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot concerné + contrôle supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot concerné et contrôle supplémentaire sur les produits de la campagne suivante (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité conditionnement
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 organoleptique de faible intensité et acceptabilité du produit au sein de la famille	suivi	oui	Avertissement		Avertissement + contrôle supplémentaire sur le même lot si mesure de correction proposée et blocage du lot avec exigence de traçabilité Retrait du bénéfice de l'appellation pour le volume considéré si pas de correction proposée	Avertissement + contrôle supplémentaire sur le même lot si mesure de correction proposée et blocage du lot avec exigence de traçabilité Retrait du bénéfice de l'appellation pour le volume considéré si pas de correction proposée+ contrôle supplémentaire sur d'autres lots (à l'occasion du contrôle supplémentaire)
EA2 / Conformité organoleptique du produit	Vin destiné à une transaction en vrac ou vin avant conditionnement Défaut organoleptique d'intensité moyenne et acceptabilité du produit au sein de sa famille	suivi	oui	Avertissement + contrôle supplémentaire sur le même lot si mesure de correction proposée (blocage du lot avec exigence de traçabilité) ou Retrait du bénéfice de l'appellation du lot si pas de correction proposée	Lors du contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le volume considéré (contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le volume considéré et contrôle supplémentaire sur d'autres lots
EA2 / Conformité organoleptique du produit	Vin destiné à une transaction en vrac ou vin avant conditionnement	Suivi	oui	Retrait du bénéfice de l'appellation		Retrait du bénéfice de l'appellation pour le volume considéré et contrôle supplémentaire sur d'autres lots (lors du	Suspension d'habilitation activité vinification (contrôle supplémentaire)

	Sans défaut ou avec défaut organoleptique de faible intensité mais non acceptable au sein de la famille					contrôle supplémentaire)	
EA2 / Conformité organoleptique du produit	Vin destiné à une transaction en vrac ou vin avant conditionnement Défavorable avec défaut d'intensité forte et/ou non acceptabilité du produit au sein de la famille	Suivi	oui	Retrait du bénéfice de l'appellation + contrôle supplémentaire sur les produits transaction en vrac et/ou conditionnement (campagne en cours ou campagne suivante)	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		Avertissement + contrôle supplémentaire sur le même lot si mesure de correction proposée et blocage du lot avec exigence de traçabilité Retrait du bénéfice de l'appellation pour le volume considéré si pas de correction proposée + contrôle supplémentaire sur d'autres lots (à l'occasion du contrôle supplémentaire)	Avertissement + contrôle sup sur le même lot si mesure de correction proposée et blocage du lot avec exigence de traçabilité Retrait du bénéfice de l'appellation pour le volume considéré si pas de correction proposée + contrôle supplémentaire sur d'autres lots (à l'occasion du contrôle supplémentaire)

EA2 / Conformité organoleptique du produit	Vin conditionné Défaut d'intensité moyenne à forte mais non rédhibitoire et acceptabilité au sein de la famille	suivi	oui	Contrôle de la mise en conformité du lot après remise en vrac Ou Après mise en marché du produit à destination du consommateur : contrôle supplémentaire sur d'autres lots	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot concerné + contrôle supplémentaire sur des produits en vrac et/ou conditionnés (campagne en cours et/ou campagne suivante) 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	Retrait d'habilitation activité vinification, élevage et/ou conditionnement
EA2 / Conformité organoleptique du produit	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 + contrôle supplémentaires sur des produits en vrac et/ou conditionnés (campagne en cours et/ou campagne suivante) ou Après mise en marché du produit	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation activité vinification	

				à destination du consommateur : contrôle supplémentaire sur tous les lots de l'appellation avant expédition pendant 12 mois			
--	--	--	--	--	--	--	--

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

