RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Plan d'inspection

des AOP MUSCADET, MUSCADET SEVRE ET MAINE, MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE, MUSCADET COTES DE GRANDLIEU, GROS PLANT DU PAYS NANTAIS, COTEAUX D'ANCENIS

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	
INO-I-AOC-VINA-01	DCS AOP Nantais	26/08/2025	Annule et remplace le plan approuvé le : 02/03/2021

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.

INAO - Institut National de l'Origine et de la Qualité
12, rue Henri Rol-Tanguy, TSA 30003, 93555 Montreuil Cedex, France
www.inao.gouv.fr

VERSION APPROUVEE LE 26 AOUT 2025

DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES COMMUNES AUX CAHIERS DES CHARGES DES APPELLATIONS D'ORIGINE PROTEGEE

Muscadet
Muscadet Coteaux de La Loire
Muscadet Côtes de Grandlieu
Muscadet Sèvre et Maine
Gros-Plant du Pays Nantais
Coteaux d'Ancenis

Les dispositions de contrôles spécifiques ont été élaborées avec la Fédération des Vins de Nantes reconnue Organisme de Défense et de Gestion pour les appellations d'origine contrôlée Muscadet, Muscadet Coteaux de la Loire, Muscadet Côtes de Grandlieu, Muscadet Sèvre et Maine, Gros-Plant du Pays Nantais et Coteaux d'Ancenis (dénommée par la suite ODG) et l'Organisme d'Inspection INOVALYS Inspection (dénommé par la suite OI), en vue de son application aux AOC concernées.

Vu l'Organisation Commune de Marché Vitivinicole ;

Vu les Règlements CE relatifs aux contrôles et notamment le RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2019/33

Vu le code rural et de la pêche maritime et notamment les articles L641-5, L642-3, L642-27 et suivants, R642-37 et suivants, D644-1 et -2, D645-2 et suivants, textes relatifs aux contrôles ;

Vu les directives et les orientations du Conseil des Agréments et Contrôle (CAC) de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité ;

Vu la norme EN NF ISO 17020 ;

Vu la proposition d'INOVALYS Inspection représenté par Ronan COLIN, directeur inspection

Vu l'avis de l'ODG représenté par son président M Christophe Vilain,

VERSION	DATE	EVOLUTION	REDACTEUR
0	16/03/23	Création	Céline Le Clinche
1	28/03/25	Modification suite réunion INAO	Céline Le Clinche
2	30/05/25	Modification suite supervision service contrôle INAO	Céline Le Clinche
3	11/06/25	Dernière modification suite échange service contrôle	Céline Le Clinche
4	11/06/25	Version finale	Céline Le Clinche

TABLE DES MATIERES

A. APPLICATION....4

1. Les Opérateurs....4
2. Répartition des points de contrôles et documents à tenir à jour par les opérateurs....4

B. Modalités d'habilitation des operateurs....6

1. Modalité d'identification des opérateurs....6
2. Mise en œuvre des contrôles en vue de l'habilitation....6
3. Mise en œuvre des contrôles en vue de l'habilitation....7

C. Modalités d'evaluation de l'odg....7

D. organisation du contrôle externe....7

1. Répartition du contrôle interne et externe....7
2. Assiette de contrôle....9

E. modalités de contrôle....10

1. Dispositions relatives à l'ensemble des activités....10
2. Dispositions relatives à la production de raisin....10
3. Dispositions relatives à la récolte....10
4. Dispositions relatives à la vinification....11
5. Dispositions relatives à l'élevage....11
6. Dispositions relatives aux conditionnements et à la commercialisation....11
7. Dispositions relatives au contrôle produit....11

F. Traitement des manquements....17

1. Constat d'anomalie....17
2. Constat de manquements par Inovalys INSPECTION....17
3. Généralités relatives aux manquements constatés par l'organisme d'inspection....17
4. Généralités relatives aux manquements constatés dans le cadre du contrôle interne....17
5. Traitements des manquements spécifiques....17

INTRODUCTION

Le plan de contrôle d'une Appellation d'origine Protégée est constitué :

- ✓ Des dispositions de contrôles communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles - INAO-DEC-CONT 08 – appelé DCC viticoles
- ✓ Des dispositions de contrôles spécifiques de l'AOC aussi appelé DCS

En région Nantaise, les dispositions de contrôles spécifiques sont communes et définissent les modalités de contrôle des Appellations d'Origine Protégées :

- Muscadet
- Muscadet Coteaux de la Loire
- Muscadet Côtes de Grandlieu
- Muscadet Sèvre et Maine
- Gros Plant du Pays nantais
- Coteaux d'Ancenis

Les dispositions de contrôles spécifiques communes à ces différents cahiers des charges sont rendues possible par le fait que :

- Ces appellations sont produites sur des aires géographiques imbriquées et la plupart des opérateurs produisent chacun plusieurs de ces AOC.
- Les cahiers des charges sont rédigés selon une base commune avec des exigences très proches et pour lesquelles seules les valeurs cibles diffèrent.
- Ces AOC sont gérées par le même ODG organisé en sections.

Les exigences spécifiques de chaque AOC seront clairement identifiées.

L'ensemble des conditions de productions sont décrites dans les différents cahiers des charges des appellations sus visées, en vigueur au moment de son approbation.

INOVALYS Inspection adresse les présentes dispositions de contrôles spécifiques à l'ODG, qui les met à disposition des opérateurs sur son site internet https://www.muscadet.fr/

Les cahiers des charges sont consultables sur les sites internet de référence : www.inao.gouv.fr; www.agriculture.gouv.fr ou www.legifrance.gouv.fr.

L'ensemble des modes opératoires précisant les modalités de contrôles tant internes qu'externes sont disponibles sur simple demande auprès de l'ODG ou d'INOVALYS Inspection selon le cas.

A. APPLICATION

1. Les Opérateurs

Les présentes dispositions de contrôles spécifiques concernent les opérateurs des cahiers des charges Muscadet, Muscadet Coteaux de la Loire, Muscadet Côtes de Grandlieu, Muscadet Sèvre-et-Maine, Gros-Plant du Pays Nantais, Coteaux d'Ancenis dont l'organisme de défense et de gestion est La Fédération des vins de Nantes
Les opérateurs de la filière sont repartis dans les catégories suivantes :

Catégories opérateur définies dans la déclaration d'identification	Activités définies dans le plan de contrôle
Producteur de raisin	Production de raisins (PR)
Producteur de moûts	Vinification (V)
Vinificateur	
Eleveur	Elevage (E)
Conditionneur	Conditionnement (C)
Vracqueur (achat et vente de vin en vrac)	Vinification (V) Élevage (E)

2. Répartition des points de contrôles et documents à tenir à jour par les opérateurs

Le tableau reprend uniquement les points de contrôles spécifiques aux appellations concernées par ces DCS et non repris dans les DCC viticoles ainsi que les obligations déclaratives.

Légende du tableau multi-appellation :

Cdc Mus :

- *Cahier des charges appellation d'origine contrôlées « Muscadet »*

Cdc SR :

- *Cahier des charges appellation d'origine contrôlées « Coteaux de la Loire »*
- *Cahier des charges appellation d'origine contrôlées « Côtes de Grandlieu »*
- *Cahier des charges appellation d'origine contrôlées « Sèvre et Maine »*
  La Fréquence de contrôle « Muscadet » s'applique aux AOC régionales et sous régionales.

Cdc GP :

- *Cahier des charges appellation d'origine contrôlées « Gros Plant »*

Cdc CdA :

- *Cahier des charges appellation d'origine contrôlées « Coteaux d'Ancenis »*

DGC :

- *Concernent uniquement les Dénominations Géographiques Complémentaires du cahier des charges concerné*

Sur lie :

- *Concernent uniquement la mention « sur lie » du cahier des charges concerné.*

Les appellations concernées par le point de contrôles sont signalées par une croix dans la colonne du cahier des charges.

Les points de contrôles en gras correspondent aux points principaux à contrôler

Catégorie d'activité	N°	Points à contrôler	Cdc Mus	Cdc SR	Cdc GP	Cdc CdA	Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Production de raisins	**PRs01**	**Date de fin de taille**	**x**	**X**	**x**	**X**	
	PR11	**Règles de taille**	**x**	**x**	**x**	**x**	
	PRs02	**Nombre de rameaux fructifères au stade phénologique prévu**	**x**	**X**	**x**	**x**	
	PRs03	**Maintien d'un couvert végétal des tournières**	**x**	**X**	**x**	**X**	
	PRs05	Transport de la vendange		**DGC**			
	PR30	**Maturité**	**x**	**X**	**x**	**x**	
	Vs02	Traitement thermique de la vendange	**x**	**X**	**x**	**x**	
Vinification	Es01	Elevage sur Lie		**x**	**x**		
Elevage	Es02	Séparation des vins de leurs lies fines	**x**				
	Cs1	**Date de conditionnement**		**X**	**Sur lie**		
Conditionnement	**Cs2**	**Type de conditionnement**		**Sur lie et DGC**	**Sur lie**		➢ Plan de cave ➢ Registre de conditionnement ➢ Registre de commercialisation ➢ Factures ➢ Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
	Cs3	**Lieu de conditionnement**		**Sur lie et DGC**	**Sur lie**		
	EA2	**Conformité organoleptique du produit**	**x**	**x**	**x**	**x**	
	Op1	Déclaration d'identification	**x**	**x**	**x**	**x**	
Obligations déclaratives	**OD01**	**Déclaration de récolte / SV11 /SV12**	**x**	**x**	**x**	**x**	➢ Déclaration d'identification ➢ Déclaration de récolte ➢ Déclaration de revendication ➢ Déclaration d'affectation parcellaire ➢ Déclaration préalable de transaction ou de mise en marché à destination du consommateur d'un vin non conditionné ➢ Déclaration préalable de conditionnement ➢ Déclaration relative à l'expédition d'un hors du territoire national d'un vin non conditionné ➢ Déclaration de déclassement ➢ Déclaration de repli
	OD01	**Déclaration de revendication**	**x**	**x**	**x**	**x**	
	OD02	Déclaration d'affectation parcellaire		**x**		**x**	
	OD03	Déclaration préalable de transaction ou de mise en marché à destination du consommateur d'un vin non conditionné	**x**	**x**	**x**	**x**	
	OD04	Déclaration préalable de conditionnement	**x**	**x**	**x**	**x**	
	OD05	Déclaration relative à l'expédition d'un hors du territoire national d'un vin non conditionné	**x**	**x**	**x**	**x**	
	OD06	Déclaration de repli et de déclassement	**x**	**x**	**x**	**x**	

B. MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS

1. Modalité d'identification des opérateurs

1.1. Identification de l'opérateur en vue de son habilitation

Les modalités d'identification des opérateurs, de traitement des déclarations d'identification par l'ODG ainsi que celles concernant la constitution de la liste des opérateurs identifiés sont décrites dans les Dispositions de Contrôle Communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles

La déclaration d'identification est disponible sur le site internet de l'ODG https://www.muscadet.fr/ ou en ligne sur la plateforme dédiée de l'interprofession.

1.2. Traitement des déclarations d'identification

Défini dans les Dispositions de Contrôle Communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles

1.3. Constitution de la liste des opérateurs identifiés

Défini dans les Dispositions de Contrôle Communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles

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

2.1. Déclenchement des contrôles

L'ODG vérifie la complétude de la déclaration d'identification puis transmet le dossier complet DI et l'accusé de réception à l'organisme d'inspection dès que possible.

L'OI prend contact avec l'opérateur et définit en s'appuyant sur ses procédures internes :

- La portée de contrôle selon les motifs de dépôt de la nouvelle déclaration d'identification
- Le type de contrôle documentaire ou terrain

Les modalités d'habilitation des opérateurs ainsi que les méthodes de contrôle sont précisées dans les Dispositions de Contrôles Communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles complétées par le paragraphe 'E. Modalités de contrôle' du présent document.

Elles se répartissent de la façon suivante :

	Cas 1	Cas 2		Cas 3
Catégorie d'opérateurs / 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	Inovalys INSPECTION	-	-	-
Vinification	Inovalys INSPECTION			-
Elevage	Inovalys INSPECTION			-
Conditionnement		Inovalys INSPECTION	12 mois	-

Dans le cas d'une nouvelle installation, le contrôle est une vérification de l'adéquation structurelle de l'exploitation au cahier des charges. Il consiste à vérifier la capacité de l'opérateur à respecter les règles définies dans celui-ci. Il s'agit de ce fait, d'un contrôle complet sur site (production et/ou vinification). Les modalités de contrôles sont définies dans un protocole interne à Inovalys INSPECTION.

2.2. Délai de traitement par Inovalys INSPECTION

Les Dispositions de Contrôle Communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles sont appliquées.

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

3.1. Prononcé de l'habilitation

Les Dispositions de Contrôle Communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles sont appliquées.

3.2. Maintien de l'habilitation

3.2.1. Modification majeure de l'outil de production

Les Dispositions de Contrôle Communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles sont appliquées.

A réception de la déclaration d'identification modificative transmise par la Fédération des Vins de Nantes, Inovalys INSPECTION prend contact avec l'opérateur et décide des modalités d'habilitation de l'opérateur concerné selon les cas définis dans ses méthodes internes.

3.2.2. Evolution des cahiers des charges

Les Dispositions de Contrôle Communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles sont appliquées.

Lorsqu'une habilitation est nécessaire suite à la modification des règles structurelles en lien avec l'évolution du cahier des charges, les modalités de contrôles qui s'appliquent sont celles définies et décrites dans les méthodes internes de l'organisme.

3.2.3. Absence de production/revendication pendant un délai donné

Les Dispositions de Contrôle Communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles sont appliquées.

C. MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG

Pas de conditions spécifiques particulières.

Les Dispositions de Contrôle Communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles sont appliquées.

D. ORGANISATION DU CONTROLE EXTERNE

Les Dispositions de Contrôle Communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles sont appliquées. Les contrôles sont réalisés dans le respect de la circulaire relative à la délégation de tâche aux organismes de contrôles et de la directive du CAC relative aux principes généraux du contrôle.

Contrôles sans préavis : 10% de l'ensemble des contrôles externes des conditions de production.

Les contrôles sur site nécessitant la présence de l'opérateur sont effectués avec préavis selon les modalités définies dans les DCC Viticole.

1. Répartition du contrôle interne et externe

Les contrôles sont répartis entre le contrôle interne et le contrôle externe de la façon suivante : les fréquences de contrôle sont identiques pour toutes es AOC concernées par ces DCS.

Libellé de l'activité ou du type de contrôle concerné	Fréquence minimale des contrôles internes	Fréquence minimale des contrôles externes
Production de raisins (tous les points PR sauf PRs05, PR30, PR31)	100% des déclarations d'affectation parcellaire (concerne les Muscadets avec DGC et les Coteaux d'Ancenis) 10% des surfaces	10% des surfaces
Vendange (PRs05, Vs02) **Maturité** (PR30, V4) **Rendement** (PR31) **VCI** (V12 à V15) pour les AOC prévues par le décret	100% des opérateurs (PR31, VCI : V12 à V15) 5% des opérateurs (PRs05, PR30, V4)	Contrôle de 15% des opérateurs
Vinification **Elevage** **Conditionnement**	5% des opérateurs	15% des opérateurs
Prélèvements		70% des opérateurs ayant déposé une DREV en année n-1
Examen organoleptique	1 lot/ AOC chez 30% des vinificateurs 1 lot chez 90% des opérateurs déposant une déclaration de conditionnement en DGC 100% des lots vrac d'AOC Coteaux d'Ancenis blanc (Malvoisie) 20% des lots vrac d'AOC Coteaux d'Ancenis rouge et rosé	1 lot/AOC chez 70% des vinificateurs
		100% des lots en vrac à l'export
		300 lots de Muscadet et SR 30 lots de Gros-Plant du Pays Nantais chez les conditionneurs purs
Examens Analytiques		50% des lots prélevés conditionnés
		100% des lots vrac prélevés
		100% des lots en vrac à l'export

2. Assiette de contrôle

L'assiette de contrôle est calculée pour :

- **Les activités de production de raisin** : sur la base des surfaces revendiquées par les opérateurs habilités ayant déposé une déclaration de récolte en année n-1 pour au moins une AOC.

Les fréquences de contrôle sont appliquées pour chaque AOC. Le plan de contrôle présenté garantit le contrôle de chaque appellation concernée par ces dispositions de contrôles spécifiques.

2.1. Analyse de risque

L'analyse de risque se fait sur la base de la liste préétablie définie dans les méthodes internes de l'organisme.

Sur cette base, un opérateur peut voir un contrôle condition production programmé ou au contraire ne pas être priorisé lors du tirage au sort.

2.2. Tirage au sort

Les tirages au sort « contrôles production » et « contrôle produit » sont réalisés chaque année sur la base des opérateurs habilités ayant déposés une déclaration de récolte en année n-1 ou ayant réalisés au moins une obligation déclarative prévue aux cahiers des charges l'année précédente, selon les modalités définies dans les méthodes internes de l'organisme.

Les plannings de contrôle annuel sont alors constitués des opérateurs figurant dans l'analyse de risque et des opérateurs tirés au sort.

E. MODALITES DE CONTROLE

1. Dispositions relatives à l'ensemble des activités

Pas de dispositions de contrôles spécifiques

2. Dispositions relatives à la production de raisin

Les contrôles conditions de production sont réalisés :

- Pour 5% des surfaces récoltées en année n-1 en contrôle **par section cadastrale**
- Pour 5% des surfaces des opérateurs habilités ayant déposés une déclaration de récolte en année n-1 **en contrôle condition de production à l'exploitation**, selon un échantillonnage de parcelle défini dans les méthodologies internes de l'organisme de contrôle, accessible sur demande.

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (Contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme de contrôle)
PR11	Règles de taille	Sans objet	Tenue à jour du registre viticole	Contrôle documentaire, visuel et comptage si besoin
PRs01	Date de fin de taille	Sans objet	Tenue à jour du registre viticole	Contrôle documentaire et visuel
PRs02	Nombre de rameaux fructifères au stade phénologique prévu	Sans objet	Tenue à jour du registre viticole	Contrôle documentaire, visuel et comptage si nécessaire
PRs03	Maintien d'un couvert végétal des tournières	Sans objet	Tenue à jour du registre viticole	Contrôle documentaire et visuel

3. Dispositions relatives à la récolte

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (Contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme de contrôle)
PRs05	Transport de la vendange	Sans objet		Contrôle visuel
PR30	**Maturité**	Sans objet	Mesure et enregistrement dans le registre de chai de la richesse en sucre	Contrôle documentaire : Registre de vinification Contrôle sur site avec mesure : Mesure de la richesse en sucre sur cuve ou raisin

4. Dispositions relatives à la vinification

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (Contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme de contrôle)
Vs02	Traitement thermique de la vendange	Sans objet	Tenue à jour registre de chai	Contrôle documentaire et contrôle visuel

5. Dispositions relatives à l'élevage

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme de contrôle)
Es01	Elevage sur Lie	Sans objet	Tenue à jour du registre de chai	Contrôle documentaire Registre de manipulation Registre de conditionnement et/ou commercialisation
Es02	Séparation des vins de leurs lies fines	Sans objet	Tenue à jour du registre de chai	Contrôle documentaire Registre de manipulation

6. Dispositions relatives aux conditionnements et à la commercialisation

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (Contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme de contrôle)
Cs1	**Date de conditionnement**	Contrôle documentaire Présence du registre	Registre de conditionnement Analyse du lot	Contrôle documentaire Registre de conditionnement
Cs2	**Type de conditionnement**	Sans objet	Tenue à jour du registre de conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle visuel Registre de conditionnement
Cs3	**Dispositions relatives au lieu de conditionnement**	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel

7. Dispositions relatives au contrôle produit

Le contrôle produit interne consiste en un examen organoleptique des lots prélevés selon la fréquence définie en paragraphe D des DCS.

Le contrôle produit externe consiste en un examen analytique et un examen organoleptique des lots prélevés selon la fréquence définie en paragraphe D des DCS.

Il permet de vérifier le respect des normes analytiques établies dans les cahiers des charges. L'examen organoleptique a pour finalité de vérifier l'appartenance du produit à la famille de l'appellation d'origine contrôlée revendiquée et l'absence de défaut rédhibitoire.

Ils sont réalisés :

- De façon aléatoire chez les opérateurs ayant déposé une déclaration de revendication en année n-1
- De façon périodique chez les négociants (conditionneurs purs ou vraqueurs)
- Systématique dans le cadre d'un contrôle interne non conforme ou d'une sanction INAO.

7.1. Organisation des prélèvements

7.1.1. Définition du lot :

Le lot est un volume de produit issu d'un processus de production présumé uniforme, défini et identifié par l'opérateur. Il peut être stocké en vrac ou conditionné. Ce lot est concerné par les conclusions du contrôle.

Les règles d'échantillonnage n'exercent aucune influence sur le résultat tant lors d'un prélèvement de vin conditionné que non conditionné.

Lot de vrac :

- On entend par lot de vrac une cuve ou un ensemble de cuves constituées d'un ensemble de vin homogène représentatif du lot
- Le lot de vrac prélevé est bloqué et doit rester en l'état jusqu'à réception des résultats de ce contrôle c'est-à-dire jusqu'à réception de la décision de sanction par l'INAO en cas de non-conformité.

Lot conditionné :

- On entend par lot un ensemble d'unités de vente, issues d'un même assemblage et conditionnées dans des circonstances identiques.

Tout opérateur qui procède à des conditionnements est tenu de conserver en vue du contrôle :

- Bouteilles : 4 bouteilles de 375 ml à 3 L.
- Bib : 2 contenants de 3 litres ou plus

La durée de conservation de ces contenants est de 12 mois. Elle est ramenée à 6 mois pour les opérateurs qui réalisent au moins une opération de conditionnement par trimestre

Seul le lot prélevé lors du contrôle externe est concerné par les conclusions du contrôle.

7.1.2. Choix du prélèvement :

✓ **Vins en vrac (cas général) :**

Le prélèvement est effectué par l'agent chargé du prélèvement soit :

- Sur une cuve destinée à une transaction vrac, une mise à la consommation ou en fin de saison sur une cuve de vin en vrac prêt mais sans destination.
- Sur un seul contenant pris au hasard constituant le lot homogène de vins non conditionnés destinés à une transaction en vrac ou à une mise à la consommation.

Aucun prélèvement ne sera réalisé sur des fûts ou barriques d'élevage destinés à être assemblés.

Le lot prélevé est **bloqué et ne peut quitter le chai** avant la réception d'un avis favorable pour ce contrôle.

✓ **Cas particulier des vins en vrac destinés à une expédition hors du territoire national**

Un contrôle produit est effectué de façon **systématique** chez les opérateurs ayant déposé une **Déclaration préalable d'expédition de vins en vrac hors du territoire national**

Le prélèvement est réalisé :

- Dans les 5 jours ouvrés qui suivent la réception de la déclaration de l'opérateur.
- Sur un lot de vin représentatif du lot à exporter dans sa composition finale.

L'opérateur est informé du résultat du contrôle dans un délai de 10 jours ouvrés après réception de la déclaration.

Le lot est **bloqué et ne peut être expédié** avant la réception d'un avis favorable pour ce contrôle.

✓ **Vins conditionnés**

Le prélèvement de vin conditionné est :

- Réalisé chez les opérateurs conditionneurs
- Choisi sur le registre de conditionnement parmi les lots conditionnés
- Prélevé sur stock ou échantillothèque.

7.1.3. Modalités de prélèvement :

Les modalités de prélèvements sont communes à tous les AOC concernées par ces DCS.

Chaque prélèvement est constitué de la façon suivante :

- Conditionnement bouteilles ou prélèvement en vrac : 4 bouteilles de 37.5 cl mini :
  - Une bouteille destinée à l'examen organoleptique
  - Une bouteille destinée à l'examen analytique éventuel
  - Une bouteille témoin destinée notamment pour les appels analyse ou dégustation
  - Une bouteille témoin laissée chez l'opérateur, à conserver sous sa responsabilité jusqu'à achèvement complet de la procédure.
- Conditionnement en bib : 2 BIB de 2L mini
  - Un bib est destiné à l'examen analytique, à l'examen organoleptique et conservé comme témoin (notamment pour les appels analyse ou dégustation). Le vin sera reconditionné au fur et à mesure des contrôles.
  - Un bib témoin laissé chez l'opérateur, à conserver sous sa responsabilité jusqu'à achèvement complet de la procédure.

Quelques soit le contenant, les échantillons « témoin » sont sertis avec un dispositif inviolable.

L'opérateur indique à l'agent chargé du prélèvement si le lot prélevé a subi ou non des opérations d'enrichissement afin de pouvoir interpréter le résultat analytique du titre alcoométrique volumique total défini dans les cahiers des charges. L'enrichissement peut également être vérifié par l'agent chargé du prélèvement sur le registre adhoc.

En fin de prélèvement, l'opérateur ou son représentant contresigne la fiche récapitulative de passage au travers de laquelle, il :

- Certifie l'exactitude des informations fournies
- Donne accord à un transvasement éventuel lors de la dégustation
- Porte toute remarque utile au prélèvement si besoin.

Si l'opérateur refuse de la signer, l'agent chargé du contrôle reprend les remarques faites et/ou indique dans le rapport d'inspection que l'opérateur ou son représentant n'a pas souhaité signer la fiche.

Juste avant la dégustation, les vins seront transvasés dans des contenants d'aspect neutre si le prélèvement concerne :

- Des bouteilles permettant de rendre identifiable l'échantillon
- Des bouteilles d'une contenance supérieure à 75 cl
- Un bib.

7.1.4. Stockage :

Les échantillons prélevés sont stockés dans un local approprié à la conservation des vins et dont l'accès est réservé aux agents de l'organisme d'inspection, pendant une durée de 6 mois après la date de prélèvement.

7.2. Examen analytique

Lors du prélèvement de vin conditionné l'opérateur présente à l'agent d'Inovalys INSPECTION ses résultats d'autocontrôles réalisés avant ou après le conditionnement.

L'agent d'inspection vérifie que les résultats présentés portent sur la totalité des paramètres définis au Cahiers des charges correspondant et que les résultats sont conformes.

Dans le cas d'un ou plusieurs paramètres manquants ou non conformes, ou d'un prélèvement de vin en vrac, un examen analytique sera réalisé sur le prélèvement systématiquement.

Les examens analytiques sont effectués sous la responsabilité d'INOVALYS Inspection, par un laboratoire d'analyses accrédité par le COFRAC, choisi par INOVALYS Inspection et figurant sur une liste des laboratoires habilités établie par l'INAO pour l'analyse des paramètres ci-dessus.

INOVALYS Inspection établit un Rapport d'Inspection pour ce prélèvement (appelé Rapport de Prélèvement) reprenant la déclaration de conformité émise par le laboratoire sous-traitant.

7.3. Examen organoleptique

7.3.1. Objectifs des examens organoleptiques :

L'objectif est de réaliser un examen d'acceptabilité du produit dans son appellation, en vérifiant, par des tests, son appartenance organoleptique à la famille de produits de l'AOC concernée.

L'examen s'appuie au minimum sur les caractéristiques olfactives, gustatives et visuelles spécifiques des différents produits ainsi que sur la présence éventuelle de défaut.

L'examen organoleptique a pour finalité, par la dégustation, de confirmer l'acceptabilité du produit au sein de son appellation. Cet examen se compose de deux parties qui font l'objet d'avis distincts dans le rapport de dégustation :

- La présence de caractéristiques spécifiques du produit d'appellation telles que définies dans le cahier des charges et regroupées sous le terme **critères qualitatifs**,
- La présence ou l'absence de **défaut rédhibitoire**,

7.3.2. Organisation des examens organoleptiques :

L'examen organoleptique est réalisé au cours d'une Commission chargée des Examens Organoleptiques (CEO).

Les CEO sont organisées et animées par Inovalys INSPECTION, dans une salle de dégustation appropriée. Les jurés qui la composent sont choisis parmi la liste des dégustateurs formés par l'ODG, un même juré peut être formé sur plusieurs AOC.

Chaque commission est constituée d'un ou plusieurs jurys qui doivent :

- Être composées de 5 membres
- Comporter deux représentants des trois collèges dont au moins un porteur de mémoire (cf DIR CAC 2)
- Contenir entre 3 et 22 échantillons

- Commencer par la dégustation d'un échantillon de calage, assemblage des vins du jury qui ouvre à la discussion des perceptions ressenties par l'ensemble des membres du jury.

Lors de la séance, les jurés :

- Dégustent les vins dans un ordre différent.
- Renseignent individuellement et en silence une fiche de dégustation individuelle composée de deux parties :
  - Une première partie répondant à l'évaluation qualitative du produit. Chaque dégustateur doit évaluer selon son propre ressenti chacun des critères qualitatifs définis par l'ODG et pour lesquels il a été formé. Il en connaît les seuils d'acceptabilité établis par l'ODG. Ainsi, par la complétude de ces critères, ils se prononcent sur l'appartenance des caractéristiques de sa famille.
  - Une deuxième partie répondant à la description des défauts éventuellement présents dans le produit.
  - Et conclue sur l'acceptabilité du produit.

La liste des descripteurs de dégustation contenant les termes validés par l'INAO et retenus pour les défauts des appellations concernées par ces DCS est établie par l'ODG et est mise à la disposition des jurés lors des CEO.

La gestion de la composition des CEO ainsi que l'organisation des séances de dégustation sont décrites dans les méthodes et procédures internes de l'organisme d'inspection. Elles sont conformes à la DIR-CAC-2.

Une évaluation individuelle des dégustateurs est réalisée annuellement. Elle est communiquée à chacun d'entre eux et transmise à l'ODG.

7.3.3. Traitements des résultats des examens organoleptiques :

A l'issu de la dégustation, l'agent d'INOVALYS Inspection :

- Réalise la saisie informatique de l'ensemble des résultats individuels recueilles sur les fiches de dégustations dans l'outil informatique de traitement des résultats.
- Effectue le traitement statistique des résultats de la CEO, **une note moyenne** pour chaque critère qualitatif est calculée par l'outil.
- Compile les résultats suivants dans un procès-verbal de dégustation :
  - **Note moyenne** de chaque critère qualitatif donné par les 5 jurés
  - La description des défauts
  - Le nombre de juré ayant trouvé des défauts
  - La conformité de l'échantillon

Le procès-verbal de dégustation ainsi établi et transmis à l'opérateur, notifie clairement au travers des résultats des synthèses, l'avis de la commission au sujet de l'acceptabilité organoleptique du produit dans son appellation.

✓ **Jugement des critères qualitatifs :**

Dans le cas où :
Tous les critères qualitatifs ont une note moyenne **dans leur intervalle** d'acceptabilité établi par l'ODG : ☑ Le produit est jugé ACCEPTABLE au sein de son appellation
Sinon : ☒ Le produit est jugé NON ACCEPTABLE au sein de son appellation.

✓ Descripteurs de défauts

Un défaut lorsqu'il est détecté par un dégustateur est considéré d'intensité forte et jugé rédhibitoire. Le nombre de dégustateur ayant trouvé un défaut va définir la conformité ou le manquement à appliquer.

Dès lors :

Dans le cas où :

Le nombre de dégustateurs ayant trouvé un défaut est **≤2**

☑ Le produit est jugé ACCEPTABLE au sein de son appellation

Le nombre de dégustateurs ayant trouvé un ou plusieurs défauts différents est **= 3**

☒Constat avec défaut non rédhibitoire

Le nombre de dégustateurs ayant trouvé un ou plusieurs défauts **identiques** est **≥ 3**

☒ Constat de défaut rédhibitoire

Le nombre de dégustateurs ayant trouvé un ou plusieurs défauts est **≥ 4**

☒ Constat avec défaut rédhibitoire

✓ Conclusion du contrôle organoleptique

Le rapport de contrôle produit retranscrit l'avis de la commission d'examen organoleptique sur l'acceptabilité du produit dans son appellation, le procès-verbal de dégustation joint au rapport décrit les motifs de non-conformité le cas échéant.

☑ La conclusion est **conforme**

Lorsque la note moyenne est **dans l'intervalle** d'acceptabilité du critère qualitatif établi par l'ODG **et absence** de constat de défaut.

☒ La conclusion est non conforme.

Lorsque la note moyenne est **dans l'intervalle** d'acceptabilité du critère qualitatif **avec** constat de défaut non rédhibitoire.

☒ La conclusion est non conforme.

Lorsque La note moyenne est **en dehors** de l'intervalle d'acceptabilité du critère qualitatif **et/ou** Constat de défaut rédhibitoire ou non rédhibitoire

✓ Cas d'un appel dégustation

Si l'opérateur demande un appel sur le résultat de la première dégustation, l'échantillon témoin est présenté en dégustation d'appel au sein d'une nouvelle commission de dégustation dans les mêmes conditions qu'un autre échantillon.

Les résultats seront traités de la même façon que décrit ci-dessus.

F. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

1. Constat d'anomalie

Se référer à la définition dans les Dispositions de Contrôle Communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles.

L'ensemble des points de contrôles inspectées lors d'un contrôle condition de production ne respectant pas les dispositions d'un des cahiers des charges mais susceptible de faire l'objet d'une correction dans le délai d'un mois, peuvent faire l'objet d'une anomalie. Les points sont définis dans l'annexe 2.

2. Constat de manquements par Inovalys INSPECTION

2.1. Définition et modalité d'appel

Un appel porte sur les résultats d'une inspection, l'opérateur a la possibilité de demander à l'organisme d'inspection de reconsidérer le constat de manquement(s) déjà prise lors d'une inspection portant sur les conditions de production, un contrôle opérateur ou un contrôle produit.

Dans le cas d'un constat de manquement, l'opérateur a la possibilité de faire appel dans un délai de 5 jours ouvrés à compter du lendemain de la date d'envoi du rapport d'inspection.

L'appel est possible sur le résultat de la première inspection relative à l'objet.

Les dispositions en matière d'appel sont définies dans la documentation interne d'Inovalys INSPECTION et consultable sur demande.

Sans réponse de l'opérateur ou dans le cas d'un appel non souhaité, le dossier complet avec le manquement est transmis à l'INAO. Les délais de transmission des résultats sont définis dans les Dispositions de Contrôle Communes.

2.2. Délai de transmission des rapports avec Manquements et recueil des propositions de plan d'action

Les Dispositions de Contrôle Communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles sont appliquées.

3. Généralités relatives aux manquements constatés par l'organisme d'inspection

Les Dispositions de Contrôle Communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles sont appliquées.

4. Généralités relatives aux manquements constatés dans le cadre du contrôle interne

Les Dispositions de Contrôle Communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles sont appliquées.

5. Traitements des manquements spécifiques

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 Inovalys Inspection,
- Précisent le répertoire de traitement des manquements applicables aux conditions de productions communes à l'ensemble cahier des charges concernés.

Le répertoire de traitement des manquements spécifiques se trouve en annexe 3.

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

Numéro du point de contrôle optionnel	Mus	SR	DGC	Sur Lie	GP	CDA
PR4 Règles de proportion à l'exploitation	X				X	X
PR8 Règles de palissage						X
PR9 Hauteur de feuillage	X	X	X	X	X	X
PR10 Mode de taille	X	X	X	X	X	X
PR15 Charge maximale moyenne des parcelles irriguées						
PR16 Respect des conditions d'irrigation lorsque c'est autorisé						
PR17 Enherbement des tournières						
PR18 Traitements phytopharmaceutiques						
PR19 Etat cultural des vignes	X	X	X	X	X	X
PR20 Matériel interdit						
PR21 Utilisation du pulvérisateur						
PR22 Contrôle régulier des pulvérisateurs						
PR23 Traitements phytopharmaceutiques						
PR24 Apports réalisés						
PR25 Mise en place de mesures de préservation du paysage						
PR25bis Mise en place de mesures de préservation du paysage						
PR26 Déclaration préalable de travaux	X	X	X	X	X	X
PR27 Respect du programme prévisionnel de travaux	X	X	X	X	X	X
PR28 Date du ban des vendanges						
PR32 Interdiction du paillage plastique						
PR32bis Interdiction du paillage plastique à la plantation						
PR33 Traitement des plants à l'eau chaude						
PR34 Application d'insecticides						
V4 TAVNM	X	X	X	X	X	X
V5 Entretien du chai et du matériel	X	X	X	X	X	X
V6 Matériel interdit	X	X	X	X	X	X
V7 Règles d'assemblage	X				X	X
V9 Respect du taux de rebêche PV-PM						
V11 Capacité de cuverie	X	X	X	X	X	X
V12 Revendication du VCI	X	X				
V13 Tenue à jour du registre VCI	X	X				
V14 Destruction VCI non revendiqué	X	X				
V15 Stockage des VCI et absence de conditionnement	X	X				
E1 Aire géographique d'élevage		X	X	X		
E2 Entretien du chai et du matériel		X	X	X		
E3 Durée d'élevage		X	X	X		
C3 Lieu pour le stockage des vins conditionnés	X	X	X	X	X	X
OVIT 1 Volume complémentaire individuel	X	X		X		
OVIT 2 Volume complémentaire individuel	X	X		X		

Numéro du point de contrôle optionnel	Mus	SR	DGC	Sur Lie	GP	CDA
OVIT 3 Irrigation						
OVIT 4 Remaniement de parcelle						
OVIT 5 Variétés d'intérêt à fin d'adaptation plantée à une distance inférieure à 20 mètres des lieux						

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

N°	Points à contrôler	Manquement
PR1	**Aire parcellaire délimitée**	CVI non à jour
PR3	**Encépagement**	CVI non à jour
PR4	**Règles de proportion à l'exploitation**	CVI non à jour
PR6	**Densité de plantation (dont écartement)**	CVI non à jour
PR10	**Mode de taille**	Non-respect du mode de taille corrigeable sous 1 mois ou registre viticole non tenu à jour
PR11	**Règles de taille**	Non-respect du nombre d'yeux ou registre viticole non tenu à jour
PRs02	**Nombre de rameaux fructifères au stade phénologique**	Non-respect du nombre de rameaux fructifères ou registre viticole non tenu à jour
PR12	**Etat général d'entretien du vignoble**	Mauvais état d'entretien du sol
PRs04	**Maitrise de la végétation semée ou spontanée des inter-rangs assurée par des moyens mécaniques ou physiques**	Mauvaise maitrise de la végétation
PR14	**Charge maximale moyenne à la parcelle**	Non-respect de la charge max à la parcelle
V5/E2	**Entretien du chai et du matériel**	Mauvais état d'entretien du chai et du matériel
Vs02	Pratique œnologique et traitement physique	Registre de manipulation non tenu à jour
V11	**Capacité de cuverie**	Non-respect des règles relatifs à la capacité de cuverie
Es01	Elevage sur Lie	Registre de manipulation non tenu à jour
Es02	Séparation des vins de leurs lies fines	Registre de manipulation non tenu à jour
Cs1	**Date de conditionnement**	Registre de conditionnement non tenu à jour
Cs2	**Type de conditionnement**	Registre de conditionnement non tenu à jour
Cs3	**Dispositions relatives au conditionnement**	Registre de conditionnement non tenu à jour
OD02	**Déclaration d'affectation parcellaire**	Déclaration non tenue à jour

Annexe 3 : Répertoire de traitement des manquements

ANNEXE 3 DU PLAN D'INSPECTION

REPERTOIRE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

AOP GROS PLANT DU PAYS NANTAIS – COTEAUX D'ANCENIS – MUSCADET – MUSCADET SEVRE ET MAINE – MUSCADET COTES DE GRANDLIEU – MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE

I/ Traitement des manquements spécifiques

Les dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Protégées (AOP) viticoles :

- Décrivent des modalités générales de traitement des manquements constatés lors des contrôles internes réalisés par l'ODG et des contrôles externes réalisés par INOVALYS INSPECTION ;
- Précisent le répertoire de traitement des manquements applicables aux conditions de productions communes aux cahiers des charges des AOP Gros Plant du Pays nantais, Coteaux d'Ancenis, Muscadet, Muscadet Sèvre et Maine, Muscadet Coteaux de la Loire, Muscadet Côtes de Grandlieu.

Les tableaux suivants présentent le répertoire de traitement des manquements de l'opérateur spécifiques aux cahiers des charges de ces AOP.

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (i.e. nature du contrôle ayant permis de constater le manquement (en HA ou en Suivi)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
ACTIVITE PRODUCTION DE RAISINS - Conditions de productions à la vigne					
PR11	Cf PR11 DEC CONT 8				
PRs01 **Date de fin de taille**	**Non-respect de la date de fin de taille.**	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées ; Contrôle additionnel sur d'autres parcelles de l'opérateur	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées ; Contrôle additionnel sur toutes les parcelles de l'opérateur	Retrait de l'habilitation pour l'activité production de raisins
PRs02* **Nombre de rameaux fructifères au stade phénologique prévu**	**Non-respect du nombre de rameaux fructifères au stade phénologique prévu par le cahier des charges.**	**Suivi**	Avertissement et mise en conformité dans un délai imparti	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la ou les parcelle(s) concernée(s) et contrôle supplémentaire sur d'autres parcelles de l'opérateur	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la ou les parcelle(s) concernée(s) et contrôle additionnel de toutes les parcelles de l'opérateur

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (i.e. nature du contrôle ayant permis de constater le manquement (en HA ou en Suivi)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
PRs03 **Maintien d'un couvert végétal des tournières**	**Non-respect d'un couvert végétal des tournières.**	Cf PR17 Dispositions communes de contrôles des AO viticoles			
PRs05 Transport de la vendange	Non-respect de dispositions particulières de transport de la vendange – La vendange n'est pas abritée pendant le transport	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production de la DGC concernée.	Retrait de l'habilitation pour les activités concernées de l'AOP	
	Non-respect de dispositions particulières de transport de la vendanges pour les DGC – Poids maximal de la vendange transportée non respecté	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production de la DGC concernée.	Retrait de l'habilitation pour les activités concernées de l'AOP	
ACTIVITE VINIFICATION - Dispositions relatives à la vinification					
Vs02* Traitement thermique de la vendange	Réalisation d'un traitement thermique de la vendange	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur d'autres lots.	Retrait d'habilitation pour l'activité vinification	
ACTIVITE ELEVAGE					
Es01 Elevage sur Lie	Non-respect de conservation sur lie des vins avant conditionnement ou première expédition	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur d'autres lots.	Retrait d'habilitation pour les activités concernées	
	Non-respect de la durée d'élevage sur Lie	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur d'autres lots.	Retrait d'habilitation pour les activités concernées	
Es02 Séparation des vins de leurs lies fines	Non-respect de la date de séparation du vin de ses lies fines de vinification	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur d'autres lots.	Retrait d'habilitation pour les activités concernées	
ACTIVITE CONDITIONNEMENT					

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (i.e. nature du contrôle ayant permis de constater le manquement (en HA ou en Suivi)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Cs1 Date de conditionnement	**Registre de conditionnement absent ou erroné**	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
	Non-respect de la date de conditionnement	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur d'autres lots.	Retrait d'habilitation pour les activités concernées	
Cs2 Type de conditionnement	**Non-respect du type de conditionnement**	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur d'autres lots.	Retrait d'habilitation pour les activités concernées	
Cs3 Lieu de conditionnement	**Lieu de conditionnement non conforme**	Habilitation	Refus d'habilitation		
	Lieu de conditionnement non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur d'autres lots.	Retrait d'habilitation pour les activités concernées	
Dispositions relatives aux examens sensoriels suite à un prélèvement dans le cadre du contrôle produit					
EA1 / EA2	**Non-respect de l'obligation de conservation en l'état des produits faisant l'objet d'un contrôle : retirage d'un lot vrac faisant l'objet d'un avis de prélèvement**	Suivi	**Avertissement et contrôle produit supplémentaire sur un lot**	**Contrôle produit supplémentaire sur plusieurs lots sur une période définie**	**Suspension d'habilitation pour les activités concernées**
EA2 Conformité organoleptique du produit	**VIN EN VRAC : Examen organoleptique = constat avec défaut organoleptique non rédhibitoire et acceptabilité du produit au sein de sa famille.**	Suivi	**Avertissement + contrôle supplémentaire sur le même lot (blocage du lot avec exigence de traçabilité) et contrôle produit supplémentaire.**	**Avertissement + contrôle supplémentaire sur le même lot (blocage du lot avec exigence de traçabilité) et contrôles produits supplémentaires sur d'autres lots.**	**Contrôle produit systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac (durée : 12 mois)**

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (i.e. nature du contrôle ayant permis de constater le manquement (en HA ou en Suivi)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
EA2 Conformité organoleptique du produit	**VIN EN VRAC : Examen organoleptique = constat avec défaut rédhibitoire et/ou non acceptabilité du produit au sein de sa famille.**	Suivi	**Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot, et contrôle(s) produit(s) supplémentaire(s).**	**Retrait d'habilitation pour les activités concernées**	
EA2 Conformité organoleptique du produit	**VIN APRES CONDITIONNEMENT, OU PRÊT A ETRE MIS A LA CONSOMMATION : Examen organoleptique = constat avec défaut organoleptique non rédhibitoire**	Suivi	**Avertissement et contrôle(s) produit(s) supplémentaire(s).**	**Contrôle produit systématique de tous les produits conditionnés (durée : conditionnements des 12 prochains mois)**	**Retrait du bénéfice de l'AOP pour le lot et contrôle(s) produit(s) supplémentaire(s).**
EA2 Conformité organoleptique du produit	**VIN APRES CONDITIONNEMENT, OU PRÊT A ETRE MIS A LA CONSOMMATION : Examen organoleptique = constat avec défaut rédhibitoire et/ou non acceptabilité du produit au sein de sa famille.**	Suivi	**Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot et contrôle(s) produit(s) supplémentaire(s).**	**Retrait de l'habilitation pour les activités concernées**	

NB : Les points de contrôles disposant d'une * peuvent être traités en anomalies.