

VERSION APPROUVEE LE 18 AOUT 2015

*Plan d'inspection
De l'Indication Géographique
Fine Champenoise*

Organisme de Défense et de Gestion :

*Association des Boissons Spiritueuses à Indication Géographique Champenoise
Villa Bissinger
15, rue Jeanson
51160 AY*

Organisme d'inspection

*Association d'Inspection Des Appellations de la Champagne
8, rue du Pré Bréda
CS 80254 – Mardeuil
51207 EPERNAY CEDEX
Tél : 03 26 54 07 58
Fax : 03 26 55 51 85*

Objet du plan d'inspection :

Ce plan d'inspection est présenté par l'Association d'Inspection Des Appellations de la Champagne (AIDAC) organisme d'inspection agréé par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

Il a pour objet d'assurer le contrôle du respect par les opérateurs des dispositions du cahier des charges liées à la distillation et à l'élevage (la maturation et le cas échéant le vieillissement) et la finition de l'Indication Géographique « Eau-de-vie de vin de la Marne » ou « Fine champenoise ».

Il permet également de vérifier le respect des engagements des opérateurs à réaliser les autocontrôles ainsi que la réalisation des contrôles internes par l'ODG.

L'ensemble des conditions de production sont décrites dans le cahier des charges de l'Indication Géographique « Eau-de-vie de la Marne » ou « Fine champenoise » homologué par arrêté.

I.	CHAMP D'APPLICATION	4
I.1.	SCHEMA DE VIE D'UNE IG FINE CHAMPENOISE.....	4
II.	ORGANISATION DES CONTROLES	5
II.1.	IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS.....	5
II.1.1.	Identification de l'opérateur.....	5
II.1.2.	Habilitation de l'opérateur.....	5
II.1.2.1.	Cadre général.....	5
II.1.2.2.	Contrôles liés à l'habilitation des opérateurs.....	6
II.1.2.3.	Mesures transitoires.....	6
II.1.2.4.	Modalités et fréquence des contrôles d'habilitation.....	7
II.2.	CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET CONTROLES DES PRODUITS.....	7
II.2.1.	Autocontrôles.....	7
II.2.2.	Contrôles internes.....	7
II.2.3.	Contrôles externes.....	8
II.2.3.1.	Modalités des contrôles.....	8
II.2.3.2.	Rapport d'inspection.....	8
II.2.3.3.	Appel de l'opérateur.....	8
II.3.	EVALUATION DE L'ODG.....	9
II.3.1.	Modalités d'évaluation de l'ODG.....	9
II.3.2.	Critères d'évaluation de l'ODG.....	9
II.4.	REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES.....	10
III.	MODALITES DES AUTOCONTROLES, CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNES ...	11
III.1.	AUTOCONTROLES ET OBLIGATIONS DECLARATIVES.....	11
III.2.	CONTROLE DES CONDITIONS DE PRODUCTION ET CONTROLE PRODUIT.....	12
III.3.	METHODOLOGIE DES CONTROLES EXTERNES.....	13
IV.	MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES	15
IV.1.	AUTOCONTROLE.....	15
IV.2.	CONTROLE INTERNE.....	15
IV.3.	CONTROLE EXTERNE.....	15
IV.3.1.	Contrôle avant distillation.....	15
IV.3.1.1.	Modalités du prélèvement.....	15
IV.3.1.2.	Examen analytique.....	15
IV.3.1.3.	Résultat de l'examen analytique.....	15
IV.3.2.	Contrôle après finition.....	15
IV.3.2.1.	Déclaration de revendication.....	15
IV.3.2.2.	Enregistrement.....	16
IV.3.2.3.	Modalités du prélèvement.....	16
IV.3.2.4.	Examen organoleptique.....	16
IV.3.2.5.	Examen analytique.....	16
IV.3.2.6.	Résultat des examens analytique et organoleptique.....	17
IV.3.3.	Fonctionnement des commissions organoleptiques.....	17
IV.3.3.1.	Gestion des bouteilles échantillons.....	17
IV.3.3.2.	Formation des jurés.....	17
IV.3.3.3.	Organisation d'une commission.....	17
IV.3.3.4.	Composition et compétence d'un jury.....	17
IV.3.3.5.	Avis d'un jury.....	18
V.	TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	18
V.1.	CONTROLE INTERNE.....	18
V.2.	CONTROLE EXTERNE.....	18
V.3.	GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS.....	19

I. CHAMP D'APPLICATION**I.1. SCHEMA DE VIE D'UNE IG FINE CHAMPENOISE**

Etapes	Opérateurs	Points à contrôler
Production du vin à distiller d'AOC	Vinificateur habilité dans l'AOC vinicole	Contrôles effectués dans le cadre de l'AOC vinicole
Distillation	Distillateur	Localisation des sites de production (aire géographique) Caractéristiques du vin (matière première et caractéristiques des vins à distiller) Distillation, dont : <ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques du matériel de distillation Obligations déclaratives et tenue des registres
Elevage Finition	Eleveur	Localisation des sites de production (aire géographique) Conditions d'élevage de l'eau de vie Durée minimale de maturation ou de vieillissement de l'eau de vie Finition Règles d'étiquetage complémentaires Caractéristiques organoleptiques du produit fini Caractéristiques analytiques du produit fini Obligations déclaratives et tenue des registres

II. ORGANISATION DES CONTROLES

II.1. IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

En application de la convention signée entre l'ODG et le CIVC, conformément aux dispositions de l'article R. 642-36 du code rural, l'Association des Boissons Spiritueuses à Indication Géographique Champenoise, reconnu ODG, confie au CIVC la réalisation des missions liées à l'identification des opérateurs. Par conséquent, toutes les mentions faites à l'ODG dans le cadre de l'identification/l'habilitation des opérateurs dans le présent plan d'inspection font référence à la fois à l'ODG et au CIVC.

II.1.1. Identification de l'opérateur

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la distillation, ainsi que l'élevage (maturation et le cas échéant, vieillissement) et la finition de l'Indication Géographique « Fine champenoise » doit être habilité. Pour cela, il est tenu de déposer une déclaration d'identification auprès de l'ODG, avant le 31 juillet de l'année de récolte des raisins servant à élaborer la Fine Champenoise.

L'AIDAC vérifie que l'opérateur a déposé une déclaration d'identification auprès de l'ODG, et qu'il a respecté le délai indiqué ci-dessus.

Cette identification prend la forme d'une déclaration d'identification contenant :

- l'identité du demandeur,
- les éléments descriptifs de l'outil de production ;
- l'engagement du demandeur à :
 - respecter les conditions de production et fournir les documents déclaratifs définis par le cahier des charges ;
 - réaliser les autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes et externes prévus par le présent plan d'inspection ;
 - supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés ;
 - informer l'ODG de toute modification le concernant ou affectant ses outils de production. Cette information sera transmise immédiatement à l'organisme de contrôle agréé ;
 - accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités ;
 - accepter la communication de données nominatives le concernant à l'ODG, l'AIDAC et l'INAO.

La déclaration d'identification vaut demande d'habilitation.

II.1.2. Habilitation de l'opérateur

II.1.2.1. Cadre général

Tout opérateur nouvellement identifié et souhaitant intervenir dans l'élaboration de l'IG « Fine Champenoise » doit se soumettre à un contrôle d'habilitation.

L'habilitation est la reconnaissance de l'aptitude de l'opérateur à satisfaire aux exigences structurelles du cahier des charges.

L'habilitation est délivrée par le directeur de l'INAO à l'issue de ce contrôle, sur la base des conclusions du rapport d'inspection établi par l'AIDAC et se traduit par l'inscription de l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités.

L'habilitation mentionne le cahier des charges, l'activité, le ou les sites concernés ainsi que le ou les outils de production sur lesquels elle porte.

La liste des opérateurs habilités est communiquée par l'INAO, à l'AIDAC et à l'ODG. La liste des opérateurs habilités est consultable auprès de l'ODG ou des services de l'INAO.

Toute modification majeure de l'outil de production entraîne une nouvelle déclaration d'identification qui engage une nouvelle procédure d'habilitation. On entend par modification majeure de l'outil de production le changement de site ou d'activité (distillation, élevage ou finition).

En cas de refus d'habilitation motivé, l'INAO en informe l'opérateur sans délai.

En cas de retrait d'habilitation, la décision du directeur de l'INAO précise le délai minimum fixé pour le dépôt d'une nouvelle demande d'identification en vue d'une habilitation.

Par ailleurs, en cas de cessation d'activité d'un opérateur, sur information écrite de l'opérateur ou de l'ODG, l'INAO peut retirer l'opérateur de la liste des opérateurs habilités.

II.1.2.2. Contrôles liés à l'habilitation des opérateurs

Dans un délai de 10 jours après réception des déclarations d'identification, l'ODG vérifie leur complétude.

Dans le cas où il manque des précisions, l'ODG retourne la déclaration à l'opérateur pour demande de correction. L'opérateur devra renvoyer la déclaration sous 5 jours. Passé ce délai, la DI devient caduque.

Après enregistrement par l'ODG des déclarations d'identification complètes, une copie des déclarations est transmise à l'AIDAC dans un délai de 5 jours ouvrés.

L'AIDAC procède ensuite au contrôle des déclarations d'identification.

- Habilitations réputées acquises

Tout opérateur connu par un système déclaratif préalablement à la date de validation du plan d'inspection bénéficie d'une habilitation réputée acquise sous réserve du dépôt d'une déclaration d'identification des opérateurs concernés avant le 31 juillet 2015.

L'ensemble de ces opérateurs feront l'objet d'un contrôle sur site dans un délai maximum de 5 ans, à raison de 20% par an des opérateurs et en privilégiant les deux premières années les opérateurs élaborant les plus gros volumes.

- Nouveaux opérateurs

Pour les nouveaux opérateurs, le contrôle documentaire est assorti d'un contrôle sur site systématique dans les 30 jours suivant la réception de la déclaration d'identification, et nécessairement dans des délais permettant à l'INAO de prononcer l'habilitation avant l'entrée en production de l'opérateur et dans tous les cas dans un délai de quatre mois à compter du dépôt de la DI complète.

Le contrôle sur site permet à l'AIDAC de vérifier la conformité des outils de production avec les règles structurelles du cahier des charges.

II.1.2.3. Mesures transitoires

Les produits prêts à être commercialisés avant l'arrêté d'homologation de l'IG peuvent bénéficier de l'IG « Fine champenoise » sous réserves :

- de répondre aux conditions de production du cahier des charges de l'IG,
- de faire l'objet d'une déclaration de revendication au plus tard 12 mois après la date d'homologation du cahier des charges de l'IG,
- de faire l'objet d'un examen analytique et organoleptique systématique.

Les produits en cours d'élaboration à la date d'homologation de l'IG peuvent bénéficier de l'IG « Fine champenoise » sous réserves :

- de répondre aux conditions de production du cahier des charges de l'IG,
- de faire l'objet d'une déclaration de revendication au plus tard 12 mois après la date d'homologation du cahier des charges de l'IG,
- de faire l'objet de contrôles selon les dispositions du plan d'inspection.

II.1.2.4. Modalités et fréquence des contrôles d'habilitation

Activité de l'opérateur	Modalités et fréquence	
	Contrôles internes	Contrôles externes
Distillation	Examen documentaire de la complétude des déclarations d'identification Fréquence annuelle : <ul style="list-style-type: none"> • 100% des déclarations d'identification 	Examen documentaire et visuel sur site Fréquence annuelle : <ul style="list-style-type: none"> • 100% des déclarations d'identification Examen visuel sur site : <ul style="list-style-type: none"> • Localisation des sites de production • Règles structurelles du cahier des charges
Elevage	Examen documentaire de la complétude des déclarations d'identification Fréquence annuelle : <ul style="list-style-type: none"> • 100% des déclarations d'identification 	Examen documentaire et visuel sur site Fréquence annuelle : <ul style="list-style-type: none"> • 100% des déclarations d'identification Examen visuel sur site : <ul style="list-style-type: none"> • Localisation des sites de production • Règles structurelles du cahier des charges

II.2. CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET CONTROLES DES PRODUITS

Le contrôle des conditions de distillation, ainsi que d'élevage (de maturation et le cas échéant, de vieillissement), de finition et d'étiquetage, et le contrôle des produits s'articulent autour d'autocontrôles, de contrôles internes et de contrôles externes.

II.2.1. Autocontrôles

Tout opérateur doit procéder à des autocontrôles sur sa propre activité et effectuer les obligations déclaratives inscrites dans le cahier des charges selon les modalités rappelées au chapitre III.1 du présent plan d'inspection. Les documents afférents à ces obligations et aux autocontrôles doivent être conservés par les opérateurs pendant une durée d'au moins cinq ans.

II.2.2. Contrôles internes

Les contrôles internes ont pour objectif de contrôler l'application du cahier des charges par les opérateurs en privilégiant une approche pédagogique. Ils sont réalisés sous la responsabilité de l'ODG.

Le contrôle interne est encadré par des procédures définissant les moyens humains et techniques mis en œuvre par l'ODG pour accomplir sa mission, les méthodes de contrôle employées et les situations donnant lieu à l'information de l'AIDAC à des fins de traitement par celui-ci.

Hormis les contrôles documentaires déclaratifs, il n'est pas prévu de contrôles internes dans le cadre des contrôles relatifs au cahier des charges et aux contrôles des produits.

L'ODG tient à disposition de l'AIDAC l'ensemble des documents justifiant la réalisation des contrôles internes effectués et les conclusions apportées.

II.2.3. Contrôles externes

II.2.3.1. Modalités des contrôles

Les contrôles externes sont effectués sous la responsabilité du directeur de l'AIDAC par des salariés de l'AIDAC ou des sous-traitants dûment mandatés.

Les contrôles opérateurs se réalisent de manière inopinée ou sur rendez-vous lorsque la présence de l'opérateur est indispensable au bon déroulement du contrôle, et peuvent être ciblés.

Les contrôles ciblés résultent des risques identifiés chez les opérateurs, des résultats obtenus lors des précédents contrôles, de la fiabilité que l'organisme d'inspection peut accorder aux autocontrôles réalisés par l'opérateur ou toute information donnant à penser qu'un manquement pourrait avoir été commis.

Lorsqu'un contrôle a lieu en présence de l'opérateur les inspecteurs doivent s'assurer que ce dernier dispose bien de la version en vigueur du cahier des charges et du plan d'inspection ou qu'il puisse accéder à la dernière version en vigueur diffusée par l'ODG.

Les inspecteurs de l'AIDAC possèdent les connaissances et les compétences requises en viticulture et en œnologie ainsi qu'en distillation. Ils ne sont engagés dans aucune activité incompatible avec leur indépendance de jugement et leur intégrité concernant leur activité et respectent une clause de confidentialité quant aux opérateurs inspectés et aux résultats des contrôles.

Le contrôle organoleptique des produits finis est effectué par une commission dont les membres ont été formés par l'ODG.

L'examen analytique des produits finis est effectué par un laboratoire habilité par l'INAO conformément à la directive du CAC relative aux laboratoires officiels.

II.2.3.2. Rapport d'inspection

A l'issue d'un contrôle, l'inspecteur établit une fiche de contrôle sur laquelle figurent les points contrôlés et les résultats du contrôle.

Pour chaque contrôle effectué l'AIDAC établit un rapport qu'il adresse à l'opérateur. Sur le rapport sont mentionnés notamment, l'identité de l'opérateur, les points contrôlés, la date de contrôle ainsi que le nom et le visa de l'inspecteur.

Pour chaque manquement constaté une fiche de manquement est établie. Cette fiche est transmise par l'AIDAC à l'opérateur qui est invité dans un délai de 10 jours à proposer des actions correctives ou correctrices. La recevabilité de ces actions et leur délai de mise en œuvre sont appréciées par l'INAO.

Conformément à l'engagement pris par l'opérateur lors de son identification toute opposition au contrôle de la part d'un opérateur entraîne la transmission immédiate du dossier à l'INAO.

II.2.3.3. Appel de l'opérateur

En cas de désaccord de l'opérateur sur les conclusions du rapport d'inspection de l'AIDAC, l'opérateur peut faire valoir son droit d'appel. Dans ce cas il demande dans les dix jours ouvrés qui suivent la notification du constat, à ce qu'une nouvelle expertise soit réalisée sous réserve que l'objet inspecté n'ait pas fait l'objet d'une intervention de sa part.

Lorsqu'il s'agit du contrôle produit ou du contrôle des lots de vins destinés à la distillation, la nouvelle expertise est réalisée sur un échantillon issu du même prélèvement que la première expertise.

Toute nouvelle expertise est à la charge de l'opérateur si le manquement constaté lors de la première expertise est confirmée par la nouvelle.

II.3. EVALUATION DE L'ODG

II.3.1. Modalités d'évaluation de l'ODG

L'ODG est évalué 1 fois par an par l'AIDAC sur sa capacité à réaliser les contrôles internes prévus par le plan d'inspection et le suivi des mesures correctives demandées. Le CIVC, intervenant comme organisme mandaté par l'ODG pour la réalisation des missions liées à l'identification des opérateurs et le contrôle documentaire des obligations déclaratives, sera évalué en même temps que l'ODG.

L'évaluation est réalisée par un auditeur de l'AIDAC sur la base des critères communiqués à l'ODG préalablement à l'audit.

La date d'évaluation de l'ODG est déterminée d'un commun accord entre l'AIDAC et l'ODG.

Lors de ces évaluations, l'AIDAC vérifie la conformité des contrôles internes réalisés au regard de ceux prévus dans le plan d'inspection, l'application des modalités et des méthodologies utilisées afin d'effectuer un contrôle en accord avec les exigences du CAC ainsi que le suivi des mesures correctives prononcées par l'ODG.

Les manquements constatés à l'issue de l'évaluation ainsi que le suivi des actions correctives entreprises suite aux manquements antérieurs constatés sont communiqués à l'INAO.

II.3.2. Critères d'évaluation de l'ODG

Les critères d'évaluation de l'ODG portent notamment sur :

- La vérification du fait que l'ODG ait rédigé des procédures concernant :
 - Une description de l'organisation de l'ODG,
 - Une procédure encadrant les activités du personnel le cas échéant y compris les liens avec l'ODG,
 - Les modalités de désignation des opérateurs contrôlés en interne,
 - Les modalités et méthodologies appliquées en contrôle interne,
 - Les mesures correctives pouvant découler du contrôle interne,
 - Le contenu du document nécessaire au suivi des mesures correctives,
 - La liste des situations donnant lieu à une information à l'AIDAC à des fins de traitement par celui –ci comprenant au moins les manquements pour lesquels aucune mesure correctrice ne peut être proposée, absence d'application des mesures correctrices par l'opérateur, manquements pour lesquels l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement.
- L'évaluation de la capacité de l'ODG à assurer le contrôle interne.
- L'évaluation de l'aptitude de l'ODG à recueillir et gérer les données remontant des opérateurs.
- La vérification de la mise à disposition du cahier des charges et du plan d'inspection aux opérateurs par tout moyen disponible.
- L'évaluation de la réalisation des contrôles internes et du suivi des mesures correctives demandées par l'ODG en s'appuyant sur des preuves de réalisation conservées par l'ODG.
- L'évaluation de la mise en œuvre des mesures demandées par l'INAO dans le cadre de l'inspection suite à un audit ODG.
- Le contenu des formations appropriées à l'examen organoleptique :
 - Vérification de la réalisation de formation des jurés retenus par l'ODG
 - Vérification de la pertinence du programme de formation
 - Vérification de la transmission de la liste des jurés à l'AIDAC
 - Vérification de la présence de membres des trois collèges dans la liste des jurés transmise à l'AIDAC

II.4. REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES

Etape	Fréquence minimale globale de contrôle	Fréquence minimale des contrôles internes	Fréquence minimale des contrôles externes
Distillation	<p>Examen documentaire :</p> <p>100% des déclarations d'ouverture et de fin de travaux, d'interruption ou de reprise des travaux de distillation et des déclarations de revendication</p> <p>Examen visuel sur site :</p> <p>15 % des opérateurs par an</p> <p>Examen analytique des lots de vin mis à la distillation :</p> <p>1 lot par an pour 5 % des opérateurs</p>		<p>Examen documentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> 100% des déclarations d'ouverture et de fin de travaux, d'interruption ou de reprise des travaux de distillation 100% des déclarations de revendication <p>Examen visuel sur site :</p> <ul style="list-style-type: none"> 15 % des opérateurs par an <p>Examen analytique des lots de vin mis à la distillation :</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 lot par an pour 5 % des opérateurs
Elevage Finition	<p>Examen documentaire :</p> <p>100% des déclarations de mise- sous- bois et des déclarations de stock</p> <p>Examen visuel sur site :</p> <p>15 % des opérateurs par an</p>	<p>Examen documentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> 100% des déclarations de mise- sous- bois 100% des déclarations de stock 	<p>Examen visuel sur site :</p> <ul style="list-style-type: none"> 15 % des opérateurs par an
Examen organoleptique (routine)	1 lot / opérateur / an		<ul style="list-style-type: none"> 1 lot / opérateur / an
Examen analytique (routine)	10 % des lots du contrôle organoleptique par an		<ul style="list-style-type: none"> 10 % des lots du contrôle organoleptique par an
Examens analytique et organoleptique (reprise de stocks : produits prêts à être commercialisés avant l'arrêté d'homologation de l'IG et pour lesquels l'IG est revendiquée)	1 lot / opérateur / année de production		<ul style="list-style-type: none"> 1 lot / opérateur / année de production
Examens organoleptique et analytique (reprise de stocks : produits en cours d'élaboration au moment de la parution de l'arrêté)	Voir fréquence prévue en routine		<ul style="list-style-type: none"> Voir fréquence prévue en routine
Evaluation de l'ODG	1 audit par an		<ul style="list-style-type: none"> 1 audit par an

III. MODALITES DES AUTOCONTROLES, CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNES**III.1. AUTOCONTROLES ET OBLIGATIONS DECLARATIVES**

Activité	Distillation	Elevage Finition
Opérateurs concernés	Distillateurs	Eleveurs
Autocontrôle	<p>Examen analytique de chaque lot de vin mis à la distillation</p> <p>Examen analytique après distillation</p> <p>Tenue à jour des registres</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coordonnées d'origine des vins • Date et heure de la distillation • Volume et TAV de l'eau de vie obtenue • Destination de l'eau de vie obtenue • Date de sortie ou de mise sous-bois de l'eau de vie 	<p>Examen analytique de chaque lot revendiqué</p> <p>Tenue à jour des registres</p>
Obligations déclaratives à l'ODG	<p>Déclaration d'identification</p> <p>Déclaration de revendication</p> <p>Déclaration de mise sous-bois</p>	<p>Déclaration d'identification</p> <p>Déclaration de stock</p> <p>Déclaration de mise sous-bois</p>
Obligations déclaratives à l'AIDAC	Déclaration d'ouverture et de fin de travaux, d'interruption ou de reprise de travaux de distillation	

III.2. CONTROLE DES CONDITIONS DE PRODUCTION ET CONTROLE PRODUIT

Activité	Elaboration	Elevage Finition
Objets contrôlés	Sites de production	Sites de production
Points contrôlés	<p>Localisation des sites de production (aire géographique)</p> <p>Caractéristiques du vin (matière première et caractéristiques des vins à distiller)</p> <p>Distillation dont :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quantité d'alcool pur obtenue • TAV du produit à l'issue du processus de distillation <p>Caractéristiques du matériel de distillation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Type de distillation • Description des matériels • Description des procédés • Mode de chauffage <p>Tenue des registres Obligations déclaratives Autocontrôles</p>	<p>Localisation des sites de production (aire géographique)</p> <p>Conditions d'élevage de l'eau de vie Elevage, dont</p> <p>Durée minimale de maturation ou de vieillissement de l'eau de vie</p> <p>Finition Règles d'étiquetage complémentaires Tenue des registres Obligations déclaratives Caractéristiques analytiques du produit fini</p> <p>Caractéristiques organoleptiques du produit fini</p> <p>Autocontrôles</p>
Organismes de contrôle	AIDAC	AIDAC
Fréquence de contrôle	15 % par an des opérateurs habilités	15 % par an des opérateurs habilités Pour les contrôles organoleptiques et analytiques la fréquence est définie selon les modalités du tableau II.4

III.3. METHODOLOGIE DES CONTROLES EXTERNES

Gras : principaux points à contrôler du cahier des charges

Points à contrôler	Méthodes	Période de contrôle
Localisation des sites de production (aire géographique)	Examen documentaire et visuel à partir de la liste des communes de l'aire géographique	Toute l'année à chaque contrôle opérateur
Caractéristiques du vin (matière première)	Examen documentaire de l'origine des matières premières à partir de la liste des communes de l'aire géographique et de la liste des opérateurs habilités AOC Champagne	Toute l'année à chaque contrôle opérateur
Caractéristiques du vin (caractéristiques des vins à distiller)	Examen analytique et documentaire sur les rapports d'analyse et examen visuel sur site : <ul style="list-style-type: none"> de la conformité analytique des vins destinés à la distillation de la conservation du vin jusqu'à distillation 	Toute l'année à chaque contrôle opérateur Examen analytique selon fréquence prévue en II.4
Caractéristique du matériel de distillation	Examen documentaire et visuel sur site : <ul style="list-style-type: none"> Des caractéristiques du matériel de distillation Du respect de la capacité journalière de distillation par appareil Du mode de chauffage De la méthode de séparation des composés indésirables 	Toute l'année à chaque contrôle opérateur
Méthode de distillation	Examen documentaire et visuel sur site : <ul style="list-style-type: none"> Du respect du procédé 	Toute l'année à chaque contrôle opérateur
Produit à l'issue du processus de distillation	Examen documentaire et sur site : <ul style="list-style-type: none"> Du titre alcoométrique volumique maximum à l'issue du processus de distillation 	Toute l'année à chaque contrôle opérateur
Elevage	Examen documentaire et visuel sur site : <ul style="list-style-type: none"> Des conditions de maturation et d'élevage Du type et de la capacité des contenants De l'absence d'utilisation de copeaux de bois 	Toute l'année à chaque contrôle opérateur
Durée minimale de maturation ou vieillissement de l'eau de vie	Examen documentaire et visuel sur site	Toute l'année à chaque contrôle opérateur

Finition	Examen documentaire et visuel sur site : <ul style="list-style-type: none"> • Du respect des conditions de finition 	Toute l'année à chaque contrôle opérateur
Caractéristiques physiques et chimiques du produit fini	Examen analytique et documentaire sur les rapports d'analyse : <ul style="list-style-type: none"> • De la teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique et de la teneur en méthanol • Du titre alcoométrique volumique minimal au moment de la vente au consommateur 	Examen documentaire : Toute l'année à chaque contrôle opérateur Examen analytique : Selon fréquence prévue en II.4.
Caractéristiques organoleptiques du produit fini	Examen organoleptique	Lors du contrôle organoleptique des produits
Règles d'étiquetage complémentaires	Examen visuel sur site	Toute l'année à chaque contrôle opérateur
Obligations déclaratives et tenue des registres	Examen documentaire sur site du dépôt et de l'exactitude <ul style="list-style-type: none"> • des déclarations d'ouverture et de fin de travaux, d'interruption ou de reprise des travaux de distillation • De la déclaration de revendication • De la déclaration de mise-sous-bois • De la déclaration de stock Examen documentaire : <ul style="list-style-type: none"> • De la tenue de registres 	Toute l'année à chaque contrôle opérateur

IV. MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

IV.1. AUTOCONTROLE

L'opérateur s'engage à réaliser un examen analytique pour chaque qualité d'eau-de-vie prête à être commercialisée. Les rapports d'analyse correspondants, tenus à disposition de l'AIDAC, doivent être conservés au moins cinq ans.

IV.2. CONTROLE INTERNE

Il n'est pas prévu de contrôle portant sur les produits dans le cadre du contrôle interne.

IV.3. CONTROLE EXTERNE

IV.3.1. Contrôle avant distillation

IV.3.1.1. Modalités du prélèvement

Les lots de vins mis à la distillation sont soumis à un contrôle analytique externe selon les modalités prévues au tableau II.4.

Le prélèvement est réalisé par des agents d'inspection de l'AIDAC sur les lots de vin destinés à la distillation, selon la procédure interne de prélèvement de l'AIDAC. Tout lot de vin destiné à la distillation doit être individualisé dans le lieu d'entrepôt et son emplacement clairement identifié par l'opérateur.

Il est prélevé de façon homogène et aléatoire 3 échantillons de vin prêt à être distillé :

- Un échantillon est destiné au laboratoire pour contrôle analytique
- Un échantillon est destiné à la demande de nouvelle expertise par l'opérateur
- Un échantillon est conservé par l'opérateur comme échantillon témoin, et sous sa responsabilité jusqu'à achèvement complet de la procédure.

Chaque échantillon prélevé est identifié par une étiquette, et serti de manière inviolable.

IV.3.1.2. Examen analytique

Les analyses sont réalisées par un laboratoire habilité par l'INAO et choisi par l'AIDAC. L'analyse COFRAC effectuée porte obligatoirement sur les paramètres suivants :

- titre alcoométrique volumique naturel
- acidité volatile
- teneur en anhydride sulfureux total

IV.3.1.3. Résultat de l'examen analytique

Tout opérateur est averti par l'AIDAC du résultat de l'examen analytique dans un délai de 3 jours ouvrés après le contrôle. En cas de non-conformité avérée d'un produit suite à une nouvelle expertise, l'AIDAC transmet à l'INAO un rapport après les délais laissés à l'opérateur pour faire valoir son droit d'appel.

IV.3.2. Contrôle après finition

IV.3.2.1. Déclaration de revendication

A l'initiative de l'opérateur, toute déclaration de revendication adressée à l'ODG, constitue, soit un lot unique, soit plusieurs lots d'un volume correspondants chacun à des qualités différentes.

Cette déclaration est transmise à l'organisme de défense et de gestion au plus tard un mois après la fermeture des travaux de distillation.

Toute qualité de Fine champenoise doit être individualisée dans le lieu d'entrepôt et son emplacement clairement identifié par l'opérateur.

IV.3.2.2. Enregistrement

Toute déclaration de revendication transmise par l'ODG à l'AIDAC fait l'objet d'un envoi d'un accusé de réception par l'AIDAC à l'opérateur et à l'ODG.

L'accusé de réception mentionne la ou les qualités qui feront l'objet d'un contrôle et qui doivent être tenues à disposition de l'AIDAC. Toute transaction entre opérateurs habilités avant contrôle d'une qualité à contrôler devra faire l'objet d'une information à l'AIDAC de la part de l'opérateur.

IV.3.2.3. Modalités du prélèvement

Le prélèvement a lieu sur produit fini, après la période de maturation de 3 mois.

Le prélèvement est réalisé par des agents d'inspection de l'AIDAC sur les qualités de Fine champenoise de la production de l'année, en vrac ou conditionnées en bouteilles selon la procédure interne de prélèvement de l'AIDAC.

Il est prélevé de façon homogène et aléatoire 6 échantillons par qualité de Fine champenoise.

- Un échantillon est destiné à l'AIDAC pour contrôle organoleptique,
- Un échantillon est destiné au laboratoire pour contrôle analytique
- Un échantillon est destiné à la demande d'une nouvelle expertise par l'opérateur,
- Trois échantillons sont conservés par l'opérateur comme échantillons témoins et sous sa responsabilité jusqu'à achèvement complet de la procédure.

Chaque bouteille prélevée est identifiée par une étiquette et sertie de manière inviolable.

IV.3.2.4. Examen organoleptique

L'examen organoleptique est réalisé dans un délai d'un mois maximum après la date de prélèvement.

Les échantillons sont dégustés par un jury composé de cinq jurés, formés par l'ODG, et représentant au moins deux collèges parmi les collèges de techniciens, porteurs de mémoire, usagers du produit

Le collège des porteurs de mémoire du produit est obligatoirement représenté.

L'examen organoleptique porte sur les caractères visuels, olfactifs et organoleptiques de chaque échantillon et a pour finalité de confirmer l'acceptabilité du produit au sein de son indication géographique.

On entend par acceptabilité du produit au sein de son indication géographique, la présence de caractéristiques spécifiques du produit telles que définies dans le cahier des charges et l'absence de défauts dont l'intensité les rend réducteurs.

IV.3.2.5. Examen analytique

Un examen analytique est effectué selon les modalités prévues au tableau II.4.

Les analyses sont réalisées par un laboratoire habilité par l'INAO et choisi par l'AIDAC. L'analyse COFRAC effectuée porte obligatoirement sur les paramètres suivants :

- le titre alcoométrique volumique total (TAVT)
- substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique et teneur en méthanol

IV.3.2.6. Résultat des examens analytique et organoleptique

Tout opérateur est averti par l'AIDAC du résultat des examens analytique et organoleptique dans un délai de 3 jours ouvrés après le contrôle.

En cas de non-conformité avérée d'un produit suite à une nouvelle expertise, l'AIDAC transmet à l'INAO un rapport après les délais laissés à l'opérateur pour faire valoir son droit d'appel.

IV.3.3. Fonctionnement des commissions organoleptiques

IV.3.3.1. Gestion des bouteilles échantillons

Les bouteilles échantillons sont stockées dans des locaux sécurisés qui permettent leur parfaite conservation et qui assurent une température adaptée à la dégustation.

L'anonymat des bouteilles échantillons est réalisé la veille ou au plus tard le jour même du contrôle organoleptique par un salarié de l'AIDAC habilité à cette tâche.

Le contenu des bouteilles échantillons personnalisées ou identifiables par leur forme spécifique est transvasé dans des bouteilles standards juste avant contrôle.

La levée de l'anonymat est réalisée hors de la présence des membres des commissions par le responsable de l'examen organoleptique.

IV.3.3.2. Formation des jurés

Les jurés, tous collègues confondus, font obligatoirement l'objet d'une formation appropriée dispensée par l'ODG. Cette formation a pour objectif d'approfondir leurs connaissances des caractéristiques organoleptiques déterminées par le cahier des charges de l'IG ainsi que des défauts.

Chaque année, l'ODG communique à l'AIDAC la liste des jurés formés susceptibles de participer aux commissions d'examen organoleptique.

Chaque juré est évalué par l'AIDAC sur son assiduité aux commissions et ses compétences de dégustateur. En fin d'année l'AIDAC communique la synthèse de cette évaluation à l'ODG afin de parfaire le programme de formation.

Les jurés sont choisis par l'AIDAC à partir de la liste fournie par l'ODG.

IV.3.3.3. Organisation d'une commission

Les jurés sont convoqués par l'AIDAC une dizaine de jours avant l'organisation d'une commission. La confirmation de participation engage le juré à participer à la séance d'examen organoleptique.

Les jurés dégustent dans une salle adaptée à cet examen et équipée d'un poste de dégustation par dégustateur.

Les Fines champenoises sont dégustées dans des verres type « INAO ».

Une commission peut comporter 1 ou 2 jurys de 5 jurés. Le nombre d'échantillons soumis à l'examen organoleptique est au minimum de 3 et au maximum de 10 par jury.

La présentation des échantillons est réalisée selon les principes suivants : même échantillon présenté à chaque juré, dans le même temps, dans un ordre aléatoire, sous même numéro d'anonymat.

IV.3.3.4. Composition et compétence d'un jury

L'examen organoleptique est effectué par un jury de cinq membres issus des trois collèges suivants :

- Techniciens (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière),
- Porteurs de mémoire du produit (opérateurs habilités au sens de l'ordonnance ou retraités reconnus par la profession),

- Usagers du produit (restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée à l'ODG par l'AIDAC).

Afin de pouvoir statuer, un représentant d'au moins deux des collèges cités ci-dessus doit être présent, l'un des deux appartenant obligatoirement au collège des porteurs de mémoire.

IV.3.3.5. Avis d'un jury

Les fiches individuelles de dégustation permettent de recueillir l'avis de chaque juré sur la présence des caractéristiques des produits dégustés afin de déterminer leur acceptabilité au sein de leur appellation.

Chaque juré mentionne sur sa fiche de dégustation individuelle son avis sur l'acceptabilité de l'échantillon dégusté. Les avis de non acceptabilité doivent être motivés par la présence d'un défaut organoleptique issu de la liste des mots de refus définis par l'ODG.

L'avis d'un jury est issu de la synthèse des avis individuels de chaque juré selon une procédure interne disponible sur simple demande.

A l'issue de l'examen organoleptique, la fiche de synthèse est signée par chacun des jurés et le représentant de l'AIDAC.

Le propriétaire d'un lot déclaré non conforme peut demander une nouvelle expertise sur une bouteille issue du même prélèvement selon les modalités indiquées au chapitre II.2.3.3.

Le rapport d'un échantillon déclaré non-conforme à l'issue d'une nouvelle expertise est transmis à l'INAO.

V. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

V.1. CONTROLE INTERNE

En cas de manquement constaté, l'ODG propose à l'opérateur des mesures correctrices ou correctives à mettre en œuvre dans un délai donné. A l'issue de ce délai, l'ODG procède aux contrôles de la mise en œuvre par l'opérateur des mesures correctrices ou correctives.

Dans les cas de constat où :

- aucune mesure correctrice ou corrective ne peut être proposée pour corriger le manquement ;
- l'opérateur refuse le contrôle ;
- l'opérateur n'a pas appliqué les mesures correctrices proposées par l'ODG dans les délais donnés ;
l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement.

L'ODG transmet le dossier à l'AIDAC dans un délai maximum de 3 jours ouvrés à des fins de traitement par celui-ci.

V.2. CONTROLE EXTERNE

Après réalisation de son inspection, l'AIDAC met l'opérateur en situation d'exercer un appel auprès de lui sur les conditions de réalisation de celle-ci. Lorsqu'il s'agit de contrôle réalisé sur les lots de vins destinés à la distillation, ou sur les produits, l'appel est réalisé sur un échantillon prélevé lors de la première expertise.

Pour tout manquement constaté, l'AIDAC met l'opérateur en situation de proposer des mesures correctives ou correctrices.

En cas d'appel, si les résultats de celui-ci infirment les résultats de la première inspection, le manquement est annulé. Si au contraire les résultats de l'appel confirment ceux de la première inspection, l'AIDAC met de nouveau l'opérateur en mesure de proposer des mesures correctives ou correctrices.

Les frais de contrôle d'un appel qui confirme les résultats de la première expertise sont à la charge de l'opérateur.

Le rapport d'inspection est transmis à l'INAO dans le respect des délais définis par le CAC.

Lorsque le rapport fait état de propositions de mesures correctives ou correctrices, le directeur de l'INAO juge leur recevabilité.

En cas de non recevabilité, le directeur de l'INAO informe l'opérateur des sanctions encourues et le met en situation de produire ses observations dans un délai de quinze jours suivant la notification.

La validation des propositions d'actions correctrices par le directeur de l'INAO peut intervenir après leur mise en œuvre.

Le directeur de l'INAO peut ou non prononcer une sanction qu'il ait accepté la mesure correctrice proposée par l'opérateur ou que l'AIDAC ait constaté la mise en conformité de l'opérateur.

L'acceptation de mesures correctives est nécessairement accompagnée du prononcé d'une sanction. La notification de la sanction est accompagnée des délais de réalisations des mesures correctives. L'AIDAC et l'ODG sont informés de cette décision.

Suite au contrôle de réalisation des actions correctives ou correctrices, l'opérateur peut exercer un appel auprès de l'AIDAC sur les conditions de réalisation de ses inspections. Ce contrôle ne peut donner lieu à la proposition d'actions correctives ou correctrices par l'opérateur.

Toute mesure sanctionnant un manquement peut être accompagnée d'une mise en demeure de se conformer au cahier des charges selon un calendrier déterminé.

En cas de refus ou de retrait définitif d'habilitation, la décision du directeur de l'INAO précise le délai minimum fixé pour le dépôt d'une nouvelle demande d'identification en vue d'une habilitation.

L'opérateur peut faire appel auprès du directeur de l'INAO de la décision qui lui a été notifiée.

Les contrôles supplémentaires occasionnés par des manquements et entrant dans le cadre de sanctions notifiées par l'INAO sont à la charge des opérateurs. Le devenir des stocks en cas de retrait ou de suspension d'habilitation de l'opérateur sera déterminé au cas par cas par l'INAO.

V.3. GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

Le tableau de la grille de traitement de manquements figurant en annexe du plan d'inspection détermine les principales suites à prononcer en fonction de constats de manquements mineurs, majeurs ou graves.

Les observations contenues dans cette grille peuvent permettre de qualifier de manquement grave le cumul ou la répétition de manquements majeurs, ainsi que de qualifier de manquement majeur le cumul ou la répétition de manquements mineurs.

La grille est établie par le directeur de l'INAO, après avis de l'ODG.

ANNEXE DU PLAN D'INSPECTION - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

a) Classification des manquements

Tout constat de manquement donne lieu à la rédaction d'une fiche de manquement par l'OI:

- permettant une demande d'action corrective, mise en conformité avec le cahier des charges, dont la mise en œuvre effective sera vérifiée par l'OI,
- qui classe ce manquement dans l'une des 3 catégories mineur, majeur ou grave.

Pour l'opérateur :

- o manquement mineur = manquement non "réfutable" pour le produit ; manquement présentant un risque faible d'incidence sur le produit ;
- o manquement majeur = manquement ayant un impact sur la qualité du produit (condition de transformation ou contrôle produit par exemple) ;
- o manquement grave ou critique = manquement sur les caractéristiques fondamentales de l'appellation (zone de production, variété ou race, ...)

Pour l'ODG :

- o manquement mineur = non-respect d'une règle, ne portant pas atteinte à l'efficacité de la mission de contrôle interne de l'ODG ;
- o manquement majeur = non-respect d'une règle susceptible, en fonction de l'étendue du manquement constaté, de porter atteinte à l'efficacité de la mission de contrôle interne de l'ODG ;
- o manquement grave ou critique = non-respect d'une règle remettant fondamentalement en cause la mission de contrôle interne de l'ODG.

b) Suites au manquement

La liste des mesures sanctionnant les manquements relevés chez les opérateurs comprend :

- avertissement ;
- contrôle(s) supplémentaire(s) à la charge de l'opérateur en vue d'augmenter la pression de contrôle sur les conditions de production ou sur le produit ;
- « déclassement » d'un lot ou de l'ensemble de la production revendiqué par l'opérateur en cause ; le terme « déclassement » s'entend comme le retrait du bénéfice de l'IG (pour la part de production concernée) (d'un volume encore en stock de la production considérée) (pour le lot concerné). Le ou les produits faisant l'objet de la présente décision peut être commercialisé en produit sans IG sous réserve de répondre aux conditions fixées par la réglementation en vigueur pour le classement dans cette catégorie.
- Retrait du bénéfice de l'IG pour le produit considéré
- suspension de l'habilitation de l'opérateur en cause ; la suspension d'habilitation peut être partielle en ce qu'elle ne concerne qu'une activité particulière ;
- retrait de l'habilitation de l'opérateur en cause ; le retrait d'habilitation peut être partiel en ce qu'il ne concerne qu'une activité particulière ;

La liste des mesures sanctionnant les manquements relevés chez l'ODG comprend :

- avertissement ;
- contrôle supplémentaire à la charge de l'ODG ;
- suspension de la reconnaissance de l'ODG.

La décision de retrait d'habilitation peut préciser le délai minimum fixé pour le dépôt d'une nouvelle déclaration d'identification en vue d'une habilitation.

Le retrait de reconnaissance d'un ODG peut intervenir :

- o en cas de manquements graves ou critiques,
- o suite à la répétition ou au cumul de manquements.

Toute sanction peut être accompagnée d'une mise en demeure de se conformer au cahier des charges dans un délai donné.

L'opérateur ou l'ODG doit fournir à l'OI toutes les informations nécessaires à l'inspection.
 Dans le cas contraire, l'opérateur devra fournir les éléments en question dans les délais déterminés par l'OI. Le non respect de ces délais sera considéré comme un manquement sur le point à contrôler du niveau le plus important prévu par la grille de traitement des manquements.

En cas de retrait du bénéfice de l'appellation, de déclassement de lot, de suspension ou de retrait d'habilitation, les services de l'INAO en informent les services de la DGCCRF et de la DGDDI.

c) Tableaux de synthèse (m : mineur / M : majeur / G : grave ou critique)

1) Inspection des opérateurs

Classification des manquements	Conditions production	Produit	Obligations déclaratives
mineur m	- avertissement	- avertissement	- avertissement - contrôle supplémentaire
majeur M	- contrôle supplémentaire et/ou - suspension habilitation et/ou - retrait partiel d'habilitation et/ou - retrait du bénéfice de l'IG sur tout ou partie de la production et/ou - déclassement	- contrôle supplémentaire et/ou - déclassement	- contrôle supplémentaire et/ou - retrait partiel ou suspension d'habilitation et/ou - retrait du bénéfice de l'IG sur tout ou partie de la production
grave /critique G	- retrait d'habilitation et/ou - retrait du bénéfice de l'IG sur tout ou partie de la production et/ou - déclassement	- déclassement et/ou - retrait ou suspension d'habilitation	- retrait ou suspension habilitation et/ou - retrait du bénéfice de l'IG sur tout ou partie de la production et/ou - déclassement

2) Evaluation de l'ODG

Classification des manquements	Application plan d'inspection	
	Gestion des moyens	Gestion des procédures
mineur m	- avertissement	- avertissement
majeur M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan d'inspection	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan d'inspection
grave /critique G	- suspension ou retrait de la reconnaissance	- suspension ou retrait de la reconnaissance

GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

Manquement mineur : m

Manquement majeur : M

Manquement grave ou critique : G

Le retrait d'habilitation d'un opérateur peut remettre en cause le bénéfice de l'IG de produits en stock. La décision sera prise au cas par cas

La répétition ou le cumul de manquements relevés au cours de contrôles consécutifs peut entraîner une décision de retrait d'habilitation ou une augmentation de la fréquence de contrôle sur les conditions de production ou sur le produit.

Lorsqu'une mise en demeure de se conformer au cahier des charges dans un délai donné a été prononcée, son non respect entraîne une requalification du manquement en l'aggravant.

ODG

Point à contrôler	Code	Libellé manquement	Classification manquement	Sanction
Maîtrise des documents et organisation	ODG01	Défaut de diffusion des informations	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan d'inspection
	ODG02	Absence d'enregistrement relatif à la diffusion des informations	m	- avertissement
	ODG03	Défaut de suivi des DI	G	- suspension ou retrait de la reconnaissance
	ODG04	Absence d'enregistrement des DI	G	- suspension ou retrait de la reconnaissance
	ODG05	Absence de mise à disposition de la liste des opérateurs habilités	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan d'inspection
	ODG06	Défaut dans le système documentaire	m	- Avertissement
Suivi des résultats des contrôles internes et de la mise en place des actions correctives	ODG07	Planification des contrôles internes absente ou incomplète	m	- Avertissement
	ODG08	Petites négligences dans le contenu des rapports de contrôle interne	m	- avertissement
	ODG09	Défaut dans la mise en œuvre du plan de contrôle interne, en ce qui concerne les fréquences et le contenu des interventions	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan d'inspection
	ODG10	Absence de suivi des manquements relevés en interne	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan d'inspection

Grille de traitement des Manquements - Fine Champenoise v01 28/04/2015

Maîtrise des moyens humains	ODG11	Défaut de maîtrise des moyens humains en charge du contrôle interne	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan d'inspection
		Absence de document de mandatement formalisé, le cas échéant	m	avertissement
Maîtrise des moyens matériels	ODG12	Défaut de maîtrise des moyens matériels	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan d'inspection
Audit ODG	ODG13	Défaut dans le respect des critères d'évaluation de l'ODG (hors points cités ci-dessus) avec incidence mineure sur la réalisation des missions de l'ODG	m	- avertissement
	ODG14	Défaut dans le respect des critères d'évaluation de l'ODG (hors points cités ci-dessus) avec incidence majeure sur la réalisation des missions de l'ODG	M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan d'inspection

Grille de traitement des Manquements - Fine Champenoise v01 28/04/2015

OPERATEUR

Apparaissent en gras les manquements liés à des principaux points de contrôle

NB : lorsque plusieurs sanctions sont proposées pour un manquement, elles peuvent être cumulées ou non (et/ou) sauf précision contraire.

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	SANCTIONS	Sanctions si absence de mise en conformité et/ou récidive
Réalisation contrôle	OPE001	Refus de contrôle	G	- Suspension d'habilitation avec demande de mise en conformité dans un délai donné	- Retrait d'habilitation
	OPE002	Absence de réalisation du contrôle interne (suite au non paiement de la cotisation ODG)	G	- Suspension d'habilitation avec demande de mise en conformité dans un délai donné	- Retrait d'habilitation
	OPE003	Absence de réalisation du contrôle externe suite au non paiement des frais de contrôle externe à l'organisme d'inspection (comprenant les contrôles supplémentaires)	G	- Suspension d'habilitation avec demande de mise en conformité dans un délai donné	- Retrait d'habilitation
Déclaration d'identification	OPE004	Identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production	M	- Refus d'habilitation	-
	OPE005	Erreur sur la déclaration (<i>non intentionnelle</i>)	m	- Avertissement avec demande de mise en conformité dans un délai donné	- Suspension d'habilitation avec demande de mise en conformité dans un délai donné
		Déclaration mensongère (<i>intentionnelle</i>)	M	- Retrait de l'habilitation	-
	OPE006	Absence d'information de l'organisme de défense ou de gestion de toute modification concernant l'opérateur ou affectant son (ou ses) outil(s) de production	m	- Avertissement avec demande de mise en conformité dans un délai donné	- Suspension d'habilitation avec demande de mise en conformité dans un délai donné
	OPE007	Non respect du délai de dépôt de la DI	m	Avertissement Contrôle supplémentaire sur conditions de production	-

Grille de traitement des Manquements - Fine Champenoise v01 28/04/2015

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	SANCTIONS	Sanctions si absence de mise en conformité et/ou récidive
Aire géographique	OPE008	Non respect de l'origine pour les vins (fournisseurs non habilités en AOP Champagne)	G	- Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée	- Retrait d'habilitation de l'élaborateur
	OPE009	Non respect de la localisation des sites de production	G	- Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée	- Retrait d'habilitation
Matière première	OPE010	Non respect des modalités de conservation du vin avant distillation	G	- Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée	- Retrait d'habilitation
	OPE011	Non respect des normes analytiques au moment du chargement de l'alambic	G	- Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée	- Retrait d'habilitation
Distillation	OPE012	Non respect des caractéristiques du matériel de distillation	G	- Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée	- Retrait d'habilitation
	OPE013	Non respect de la capacité de distillation journalière maximum par appareil	G	- Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée	- Retrait d'habilitation
	OPE014	Non respect du principe/procédé de distillation	G	- Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée	- Retrait d'habilitation
	OPE015	Non respect du mode de chauffage	G	- Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée	- Retrait d'habilitation
	OPE016	Non respect des modalités de séparation des composés indésirables	G	- Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée	- Retrait d'habilitation
	OPE017	Non respect du titre alcoométrique volumique maximum à l'issue du processus de distillation	M	- Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée	- Retrait d'habilitation
Maturation	OPE018	Non respect de la durée minimale de maturation	G	- Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée	- Retrait d'habilitation
	OPE019	Non respect du type de contenants	m	- Avertissement avec demande de mise en conformité dans un délai demandé	- Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée

Grille de traitement des Manquements - Fine Champenoise v01 28/04/2015

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	SANCTIONS	Sanctions si absence de mise en conformité et/ou récidive
Maturation	OPE020	Maturation dans des récipients non inertes (coloration)	M	- Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée	- Retrait d'habilitation
Vieillessement	OPE021	Non respect des durées minimales de vieillissement	G	- Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée	- Retrait d'habilitation
	OPE022	Non respect des conditions de vieillissement (type de récipient, capacités)	M	- Avertissement - Contrôles supplémentaires	- Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée - Suspension d'habilitation
	OPE023	Non respect de l'interdiction d'emploi de copeaux de bois	M	- Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée	- Retrait d'habilitation
Finition	OPE024	Non respect des règles de finition	M	- Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée	- Retrait d'habilitation
Etiquetage	OPE025	Non respect des règles d'étiquetage	M	- Avertissement et demande de mise en conformité - Contrôles supplémentaires	- Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée ou déclassement - Suspension d'habilitation
	OPE026	Non respect des mentions de vieillissement	M	- Avertissement et demande de mise en conformité - Contrôles supplémentaires	- Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée ou déclassement - Suspension d'habilitation
Obligations déclaratives et tenue de registre	OPE027	Absence	M	- Avertissement et demande de mise en conformité - Contrôle supplémentaire	- Suspension d'habilitation
	OPE028	Non respect des délais de transmission ou absence de transmission	m	- Avertissement et demande de mise en conformité	- Avertissement et demande de mise en conformité - Contrôle supplémentaire

Grille de traitement des Manquements - Fine Champenoise v01 28/04/2015

POINT A CONTROLER	CODE	MANQUEMENT	CLASSIFICATION	SANCTIONS	Sanctions si absence de mise en conformité et/ou récidive
Obligations déclaratives et tenue de registre	OPE029	Erronée	m	- Avertissement et demande de mise en conformité	- Avertissement et demande de mise en conformité - Contrôle supplémentaire
	OPE030	Fausse déclaration	G	- Retrait d'habilitation	-
Contrôle du produit	OPE031	Impossibilité de prélèvement non avertie à l'OI	m	- Avertissement	- Suspension d'habilitation
	OPE032	Lot conditionné non individualisé ou non identifié	M	- Suspension d'habilitation - Contrôles supplémentaires	- Retrait d'habilitation
	OPE033	Examen analytique non conforme	M	- Avertissement avec obligation de travailler le lot et de présenter le lot retravaillé à un nouveau contrôle - Contrôle supplémentaire	- Retrait du bénéfice de l'IG pour le lot concerné
	OPE034	Examen organoleptique : non acceptabilité du produit au sein de sa famille et/ou défaut réhibitoire pour 3 ou 4 dégustateurs / 5	M	- Suspension du bénéfice de l'IG avec obligation de retravailler le lot (traçabilité demandée) et nouveau contrôle du lot - Avertissement et contrôle supplémentaire sur conditions de production	- Retrait du bénéfice de l'IG pour le lot concerné - Suspension de l'habilitation
	OPE035	Examen organoleptique : constat avec non acceptabilité du produit au sein de sa famille et/ou défaut réhibitoire pour 5 dégustateurs / 5	G	- Retrait du bénéfice de l'IG pour le lot concerné	- Retrait du bénéfice de l'IG pour le lot concerné - Retrait de l'habilitation