INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Plan de contrôle de l'AOC Champagne

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	
AID-I-AOC-CHMP-01	PressVersion n°00	20/09/2022	Annule et remplace le plan approuvé le : 26/03/2021

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

PressVersion n° :00

VERSION APPROUVEE LE 20 SEPTEMBRE 2022

Dispositions de contrôle spécifiques au cahier des charges de l’Appellation d’Origine Protégée « Champagne »

Dates de rédaction et/ou modification :

Organisme de Défense et de Gestion :

Syndicat Général des Vignerons de la Champagne
17, avenue de Champagne
BP 90176
51205 EPERNAY CEDEX
Tél. : 03 26 59 55 00 - Fax: 03 26 59 84 61
www.sgv-champagne.fr

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
Mail : secretariat@aidac.fr

Table des matières

INTRODUCTION SUR LES DISPOSITIONS DE CONTRÔLES SPÉCIFIQUES 4

A. **APPLICATION** 5

*1. **Les opérateurs*** *5*

*2. **Répartition des points contrôle et documents à tenir par les opérateurs.*** *5*

B. MODALITES D’HABILITATION DES OPERATEURS 8

1. Modalités d’identification des opérateurs *8*

1.1. Identification de l’opérateur en vue de son habilitation *8*

Identification des centres de pressurage *8*

1.2. Traitement des déclarations d’identification *8*

1.3. Constitution de la liste des opérateurs identifiés *8*

2. Mise en œuvre des contrôles en vue de l’habilitation *9*

2.1. Déclenchement des contrôles *9*

2.2. Réalisation *9*

2.3. Délais de traitement par l’AIDAC *9*

3. Prononcé et maintien de l’habilitation *10*

3.1. Prononcé de l’habilitation *10*

3.1.1. Modalités *10*

3.1.2. Liste des opérateurs habilités *10*

3.2. Maintien de l’habilitation *10*

3.2.1. Modification majeure de l’outil de production *10*

3.2.2. Évolution du cahier des charges *10*

3.2.3. Absence de production / revendication pendant un délai donné *10*

C. MODALITES D’EVALUATION DE L’ODG 11

1. Portée de l'évaluation *11*

2. Modalités de réalisation de l'évaluation *11*

2.1. Evaluations de l’ODG *11*

2.2. Délégation du contrôle interne *11*

D. ORGANISATION DU CONTRÔLE EXTERNE 11

1. Répartition du contrôle interne et du contrôle externe *11*

2. Assiette de contrôle *11*

E. **MODALITES DE CONTROLE** 13

1. Dispositions relatives à l’ensemble des activités *13*

2. Dispositions relatives à la production de raisins *13*

3. Dispositions relatives au pressurage *14*
4. Dispositions relatives à la vinification *15*
5. Dispositions relatives au tirage *16*
6. Dispositions relatives au stockage, au conditionnement et à la mise en marché *16*
7. Dispositions relatives au contrôle produit *17*
7.1. Contrôle après prise de mousse et avant dégorgement *17*
7.1.1. Déclaration de fin de tirage et de revendication *17*
7.1.2. Enregistrement *17*
7.1.3. Examen organoleptique *18*
7.1.4. Examen analytique *18*
7.1.5. Résultats des examens analytiques et organoleptiques *19*
7.1.6. Fonctionnement des commissions organoleptiques *19*
7.1.6.1. Gestion des bouteilles échantillons *19*
7.1.6.2. Formation des jurés *19*
7.1.6.3. Organisation d’une commission *19*
7.1.6.4. Composition et compétence d’un jury *20*
7.1.6.5. Avis d’un jury *20*
F. **TRAITEMENT DES MANQUEMENTS** 20
1. Constat d’anomalie *20*
2. Constat de manquement par l’organisme d’inspection *20*
3. Généralités relatives aux manquements constatés par l’organisme d’inspection *20*
4. Généralités relatives aux manquements constatés dans le cadre des contrôles internes *21*
5. Traitement des manquements en inspection *21*
5.1. Répertoire de traitement des manquements applicables *22*
5.1.1. Dispositions relatives à l’ensemble des activités *22*
5.1.2. Dispositions relatives à la production de raisin *22*
5.1.3. Dispositions relatives au centre de pressurage *22*
5.1.4. Dispositions relatives à la vinification *22*
5.1.5. Dispositions relatives au tirage *22*
5.1.6. Dispositions relatives au stockage, au conditionnement et à la mise en marché *22*
5.1.7. Dispositions relatives aux examens analytiques et sensoriels *22*
5.2. Répertoire de traitement des manquements applicables aux évaluations d’ODG par les OI *22*
ANNEXES 23

Introduction sur les dispositions de contrôles spécifiques

Ces dispositions spécifiques de contrôle, sont présentées 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).

Associées aux dispositions de contrôle communes à l’ensemble des Appellations d’Origine viticoles, elles ont pour objet d’assurer le contrôle du respect par les opérateurs des dispositions du cahier des charges liées à la production de raisins, au pressurage, à la vinification, au tirage et au stockage de l’Appellation d’Origine Protégée « Champagne ».

Elles permettent 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 des produits sont décrites dans le cahier des charges de l’Appellation d’Origine Protégée « Champagne » homologué par arrêté.

A. APPLICATION

1. Les opérateurs

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques concernent les opérateurs qui participent aux activités de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement prévues par le cahier des charges de l'Appellation d'Origine Protégée « Champagne ».

Les opérateurs de la filière sont répartis dans les catégories d'activité suivantes :

- Production de raisins (PR)
- Pressurage (Production de moût) (CP)
- Vinification (V)
- Tirage (T)
- Stockage (S), Conditionnement (C) et Mise en marché

Un opérateur peut intervenir à plusieurs stades de production.

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

Les tableaux suivants présentent pour chaque catégorie d'activité, l'ensemble des points à contrôler spécifiques pour les opérateurs, en complément des points à contrôler précisés dans les dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine viticoles.

Les principaux points à contrôler spécifiques apparaissent **en gras**.

Activité : Toutes activités (Op)

Pas de points à contrôler spécifiques

Activité : Production de raisins (PR)

Réf.	Points à contrôler	Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
PR14	Charge maximale moyenne à la parcelle	➢ *Casier viticole informatisé* ➢ *Liste des parcelles présentant un seuil de manquant dépassant le pourcentage fixé dans le cahier des charges* ➢ *Déclaration de récolte* ➢ *Déclaration préalable de réalisation de travaux* ➢ *Factures* ➢ *Cahier de culture*
PRs01	Adaptation de la densité de plantation	
PRs02	**Calendrier de taille**	
PRs03	Herbicide de prélevée	
PRs04	Couvert végétal hivernal	

Réf.	Points à contrôler	Documents (papiers ou numériques) à tenir par l’opérateur (liste indicative et non exhaustive)
PRs05	Liage	
PRs06	Relevage	
PRs07	**Date de fin de récolte**	
PRs08	Mode de récolte	
PRs09	Mode de transport des raisins	

Activité : Pressurage (Production de moût) (CP)

Réf.	Points à contrôler	Documents (papiers ou numériques) à tenir par l’opérateur (liste indicative et non exhaustive)
CPs01	Aire géographique du centre de pressurage	➢ *Registre de pesée* ➢ *Carnet de pressoir* ➢ *Facture ou contrat de prestation de service ou convention de prise en charges des effluents vinicoles*
CPs02	Réception de la vendange	
CPs03	Règles relatives au pressoir	
CPs04	**Règles relatives au chargement des pressoirs**	
CPs05	**Règles relatives au fractionnement et au débourbage**	
CPs06	Règles relatives à l’hygiène	
CPs07	**Tenue des registres des opérations de pressurage**	

Activité : Vinification (V)

Réf.	Points à contrôler	Documents (papiers ou numériques) à tenir par l’opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Vs01	Dispositions par type de produit	➢ *Etat de la réserve individuelle (éditée par le CIVC)* ➢ *Attestation de livraison des volumes en vue de leur destruction par envoi aux usages industriels* ➢ *Registre de cave*
Vs02	Dispositions relatives aux vins de base mis en réserve	

Réf.	Points à contrôler	Documents (papiers ou numériques) à tenir par l’opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Vs03	Pratiques Œnologiques et traitements physiques	➢ *Bulletins d’analyses* ➢ *Factures* ➢ *Document d’Accompagnement Electronique*

Tirage (T)

Réf.	Points à contrôler	Documents (papiers ou numériques) à tenir par l’opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Ts01	Dispositions par type de produit	➢ *Registre de cave* ➢ *Bulletins d’analyses* ➢ *Document d’Accompagnement Electronique* ➢ *Factures fournisseurs*
Ts02	Dispositions relatives au conditionnement	

Stockage / Conditionnement / Mise en marché (S ou C)

Réf.	Points à contrôler	Documents (papiers ou numériques) à tenir par l’opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Ss01	Délai de mise en marché des bouteilles	➢ *Registre de cave* ➢ *Bulletins d’analyses* ➢ *Document d’Accompagnement Electronique* ➢ *Facture, documents commerciaux, étiquetage* ➢ *Enregistrement suivi operations de transvasement*
Ss02	Dispositions par type de produit	

La durée minimum de conservation des documents relatifs aux autocontrôles est fixée dans les dispositions de contrôle communes à l’ensemble des Appellations d’Origine viticoles

B. MODALITES D’HABILITATION DES OPERATEURS

1. Modalités d’identification des opérateurs

Les modalités d’identification des opérateurs, de traitement des déclarations d’identification par l’ODG ainsi que de constitution de la liste des opérateurs identifiés sont décrites dans les Dispositions de contrôle communes à l’ensemble des Appellations d’Origine Viticoles, et complétées de la manière suivante.

En application de la convention signée entre le SGV Champagne et le Comité Champagne (CIVC), conformément aux dispositions de l’article R. 642-36 du code rural et de la pêche maritime, le SGV Champagne, reconnu en qualité d’organisme de défense et de gestion (ODG), confie au CIVC la réalisation des missions liées à l’identification des opérateurs.

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

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l’ensemble des Appellations d’Origine Viticoles complétées des dispositions spécifiques décrites ci-après relatives aux centres de pressurage.

Identification des centres de pressurage

Lorsque la déclaration d’identification concerne un centre de pressurage un contrôle sur site est automatiquement déclenché par le CIVC (cf annexe 1). Ce contrôle est réalisé par une commission d’habilitation composée de représentants des différentes familles professionnelles représentatives de l’AOC.

Suite à ce contrôle :

- Si le centre de pressurage est conforme au cahier des charges, le CIVC transmet à l’AIDAC la déclaration d’identification du centre de pressurage accompagnée du rapport de contrôle interne correspondant.
- Si le centre de pressurage n’est pas conforme au cahier des charges, un plan de mise en conformité est établi par le CIVC comme condition de l’habilitation. En cas de constat d’absence de la mise en œuvre du plan de mise en conformité, le CIVC transmet à l’AIDAC dans un délai de 3 jours ouvrés la déclaration d’identification du centre de pressurage accompagné du rapport de contrôle interne correspondant pour contrôle externe. Un contrôle sur site est réalisé par un inspecteur de l’AIDAC.
- En cas de manquement, l’INAO envoie à l’opérateur concerné dans un délai de 15 jours ouvrés la décision de refus d’habilitation, avec copie au CIVC et à l’AIDAC.

1.2. Traitement des déclarations d’identification

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l’ensemble des Appellations d’Origine Viticoles.

1.3. Constitution de la liste des opérateurs identifiés

Application des modalités prévues 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

Le CIVC transmet à l’AIDAC le dossier complet (document d’identification, annexes le cas échéant, copie de l’accusé de réception délivré à l’opérateur) dans les quinze jours qui suivent la délivrance de l’accusé de réception à l’opérateur.

2.2. Réalisation

Les modalités de réalisation des contrôles en vue de l'habilitation sont établies comme suit :

Activité	Modalité (sur site/ documentaire)	Contrôle sur site en vue de l'habilitation réalisé par (OCO/ODG)	Contrôle documentaire en vue de l'habilitation réalisé par (OCO/ODG)	Lorsque le contrôle documentaire doit être suivi d'un contrôle sur site : Délai de réalisation (en mois)
Production de raisins	Sur site *	AIDAC	-	
Pressurage	Sur site	CIVC	-	
Vinification	Sur site	CIVC	-	
Tirage	Sur site	CIVC	-	
Stockage / Conditionnement / Mise en marché	Sur site	CIVC	-	

Les points à contrôler pour l’habilitation des opérateurs ainsi que les méthodes de contrôle sont précisées dans les Dispositions de contrôle communes à l’ensemble des Appellations d’Origine Viticoles complétées par la partie ‘E. Modalités de contrôle’ du présent document.

(*) *Les opérateurs bailleurs à fruits ou résultant d’une transmission d’exploitation entre époux ou au profit d’un descendant, du passage d’une exploitation individuelle vers une société, d’une société vers une ou plusieurs exploitations individuelles, d’une société vers une autre société avec les mêmes associés exploitants ne sont pas concernés par le contrôle sur site.*

2.3. Délais de traitement par l’AIDAC

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l’ensemble des Appellations d’Origine Viticoles.

3. Prononcé et maintien de l’habilitation

3.1. Prononcé de l’habilitation

3.1.1. Modalités

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l’ensemble des Appellations d’Origine Viticoles.

3.1.2. Liste des opérateurs habilités

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l’ensemble des Appellations d’Origine Viticoles.

3.2. Maintien de l’habilitation

3.2.1. Modification majeure de l’outil de production

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l’ensemble des Appellations d’Origine Viticoles.

3.2.2. Évolution du cahier des charges

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l’ensemble des Appellations d’Origine Viticoles.

3.2.3. Absence de production / revendication pendant un délai donné

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l’ensemble des Appellations d’Origine Viticoles

C. MODALITES D’EVALUATION DE L’ODG

1. Portée de l'évaluation

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l’ensemble des Appellations d’Origine Viticoles

2. Modalités de réalisation de l'évaluation

2.1. Evaluations de l’ODG

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l’ensemble des Appellations d’Origine Viticoles.

2.2. Délégation du contrôle interne

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l’ensemble des Appellations d’Origine Viticoles.

D. ORGANISATION DU CONTRÔLE EXTERNE

Au moins 10 % de l’ensemble des contrôles externes sont réalisés sans préavis.

1. Répartition du contrôle interne et du contrôle externe

La période de référence est l’année civile.

2. Assiette de contrôle

Activités	Assiette de contrôle	Fréquences de contrôle internes	Fréquences de contrôle externes
Production de raisins	Surfaces concernées par des déclarations d’adaptation de la densité de plantation ou des déclarations d’aménagement de parcelle déposées année n Surface déclarée en production l’année n-1	Contrôle documentaire : 100% des déclarations d’adaptation de la densité de plantation et des déclarations d’aménagement de parcelle Contrôle sur site : 15 % des surfaces par an	Contrôle sur site : 5 % des surfaces par an
Pressurage	Nombre d’opérateurs ayant déposés une déclaration de récolte année n Nombre d’opérateurs ayant déposés un carnet de pressoir année n Nombre de centres de pressurage habilités de l’année n-1	Contrôle documentaire : 100 % des déclarations de récolte 100% des carnets de pressoir Contrôle sur site : 5% des centres de pressurage par an	Contrôle sur site : 5% des centres de pressurage par an
Vinification Tirage Stockage	Nombre d’opérateurs ayant effectué une déclaration de revendication l’année n-1		Contrôle sur site : 5 % des opérateurs par an
Contrôle Organoleptique			Au minimum 1 lot par opérateur, par couleur et par an
Contrôle analytique			Au minimum 10% des lots du contrôle organoleptique

E. Modalités de contrôle

Les méthodes de contrôles mises en œuvre pour chaque point de contrôle détaillées dans les dispositions de contrôle communes à l’ensemble des Appellation d’Origine viticoles en vigueur sont complétées par les tableaux suivants qui détaillent pour chaque point de contrôle spécifique les modalités d’autocontrôle et les méthodes de contrôle.

1. Dispositions relatives à l’ensemble des activités

Pas de points à contrôler spécifiques

2. Dispositions relatives à la production de raisins

Réf.	Points à contrôler	Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l’habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
PR14	Charge maximale moyenne à la parcelle	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel et par mesure si nécessaire.
PRs01	Adaptation de la densité de plantation (Dispositions particulières)	Contrôle visuel Mesure si nécessaire Et Contrôle documentaire : Fiche CVI et le cas échéant la DPAP	Tenue à jour de la fiche CVI	Contrôle visuel Mesure si nécessaire Et Contrôle documentaire Fiche CVI et déclaration d'adaptation de la densité de plantation selon les dispositions particulières
PRs02	Calendrier de taille	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
PRs03	Herbicide de prélevée	Sans objet	Enregistrement des pratiques culturales et des traitements, dans les cahiers de culture	Contrôle visuel Et Contrôle documentaire si nécessaire : Cahier de culture
PRs04	Couvert végétal hivernal	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel

Réf.	Points à contrôler	Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
PRs05	Liage	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
PRs06	Relevage	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
PRs07	Date de fin de récolte	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel Et Contrôle documentaire : Ban des vendanges
PRs08	Mode de récolte	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
PRs09	Mode de transport des raisins	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel

3. Dispositions relatives au pressurage

Réf.	Points à contrôler	Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
CPs01	Aire géographique du centre de pressurage	Contrôle visuel: Déclaration d'identification	Sans objet	Contrôle visuel de la localisation des chais Et Contrôle documentaire : Descriptif de l'outil de production dans la déclaration d'identification
CPs02	Réception de la vendange	Sans objet	Tenue à jour du registre de pesée	Contrôle documentaire : Registre de pesée Ticket de pesée pour l'opérateur qui apporte les raisins

Réf.	Points à contrôler	Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
CPs03	Règles relatives au pressoir	Contrôle visuel	Tenue à jour du carnet de pressoir	Contrôle visuel Et Contrôle documentaire : Carnet de pressoir
CPs04	Règles relatives au chargement des pressoirs	Contrôle visuel et contrôle documentaire	Tenue à jour du carnet de pressoir	Contrôle visuel Et Contrôle documentaire : Carnet de pressoir
CPs05	Règles relatives au fractionnement et au débourbage	Contrôle visuel et contrôle documentaire	Tenue à jour du carnet de pressoir	Contrôle visuel Et Contrôle documentaire : Carnet de pressoir
CPs06	Règles relatives à l'hygiène	Contrôle visuel	Sans objet	Contrôle visuel
CPs07	Tenue des registres des opérations de pressurage	Sans objet	Enregistrement et mise à jour des registres	Contrôle documentaire : Registre de pesée

4. Dispositions relatives à la vinification

Réf.	Points à contrôler	Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Vs01	Dispositions par type de produit	Sans objet	Tenue à jour du registre de cave	Contrôle documentaire : Registre de cave
Vs02	Dispositions relatives aux vins de base mis en réserve	Sans objet	Tenue à jour du registre de cave et archivage des attestation de livraison pour destruction par envoi aux usages industriel	Contrôle documentaire : Registre de cave Attestation de livraison pour destruction par envoi aux usages industriels
Vs03	Pratiques Œnologiques et traitements physiques	Sans objet	Tenue à jour du registre de cave	Contrôle documentaire : Registre de cave

5. Dispositions relatives au tirage

Réf.	Points à contrôler	Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Ts01	Dispositions par type de produit	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel Et Contrôle documentaire : Registre de cave et déclaration de revendication
Ts02	Dispositions relatives au conditionnement	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel Et Contrôle documentaire : Factures Et/ou Contrat de prestation de service.

6. Dispositions relatives au stockage, au conditionnement et à la mise en marché

Réf.	Points à contrôler	Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Ss01	Délai de mise en marché des bouteilles	Sans objet	Tenue à jour du registre de cave	Contrôle documentaire : Registre de cave
Ss02	Dispositions par type de produit	Sans objet	Tenue à jour du registre de cave Archivage des Factures	Contrôle visuel Et/Ou Contrôle documentaire : Registre de cave Factures

7. Dispositions relatives au contrôle produit

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)
EA1	Normes analytiques (dont FML)	Sans objet	Conservation des bulletins d'analyses	Contrôle documentaire : des auto-contrôles Prélèvement en vue d'un contrôle analytique selon les fréquences définies au chapitre D des DCS
EA2	Conformité organoleptique du produit	Sans objet	Sans objet	Examen organoleptique Prélèvement en vue d'un contrôle organoleptique selon les fréquences définies au chapitre D des DCS

L'opérateur procède à un examen analytique sur chaque qualité de vin conditionné après prise de mousse et avant dégorgement. Le rapport d'analyse correspondant, tenu à disposition des inspecteurs l'AIDAC, doit être conservé au moins 5 ans.

7.1. Contrôle après prise de mousse et avant dégorgement

7.1.1. Déclaration de fin de tirage et de revendication

A l'initiative de l'opérateur, toute déclaration de fin de tirage et de revendication adressée à l'AIDAC, constitue, soit un ou plusieurs lots d'un certain nombre de bouteilles correspondant chacun à des qualités différentes de vin de base. Les déclarations de revendication et de fin de tirage sont transmises à l'AIDAC dès la fin des opérations de tirage.

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

7.1.2. Enregistrement

Toute déclaration de fin de tirage et de revendication reçue par l'AIDAC fait l'objet de l'envoi d'un accusé de réception à l'opérateur. L'AIDAC choisit de manière aléatoire une ou plusieurs qualités de vin à contrôler tel que défini dans le tableau du chapitre D.

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

7.1.3. Modalités d'identification des qualités des vins

L'identification et le choix des lots revendiqués à contrôler est réalisée par des agents d'inspection de l'AIDAC sur la base des qualités de vin conditionnées en bouteilles, après prise de mousse et avant dégorgement. L'identification est réalisée dans un délai de trois à dix mois après la date définitive de tirage.

Il est rappelé à tout opérateur que les lots qui ont fait l'objet d’une identification dans le cadre d’un examen organoleptique doivent être conservés en l'état et qu’ils ne peuvent pas être commercialisés avant la fin de la procédure de contrôle.

L’identification est réalisée chez l’opérateur suivant les modalités définies par une instruction interne à l’AIDAC.

Il est prélevé sur pile de façon homogène et aléatoire six bouteilles par qualité de vin conditionné.

- Une bouteille est destinée à l’AIDAC pour l’examen organoleptique,
- Une bouteille est destinée au laboratoire pour l’examen analytique,
- Deux bouteilles sont destinées à la demande d’une nouvelle expertise par l’opérateur,
- Deux bouteilles sont conservées par l’opérateur comme échantillons témoins et sous sa responsabilité jusqu’à achèvement complet de la procédure.

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

Les bouteilles échantillons sont laissées à la garde de l’opérateur qui assure leur conservation et l’opération de remuage dans l’attente de l’apport de deux bouteilles échantillons dans les locaux de l’AIDAC pour mise en œuvre des examens analytiques et organoleptiques. L’intégrité des échantillons est vérifiée lors de leur réception.

7.1.4. Examen organoleptique

L’examen organoleptique est réalisé dans un délai de trois mois maximums à compter de la date d’acheminement des bouteilles échantillon à l’AIDAC.

Les bouteilles échantillon sont dégustées par un jury composé de cinq jurés, formés par l’ODG, et représentant au moins deux collèges différents. Le collège des porteurs de mémoire du produit est obligatoirement représenté.

Chaque juré doit vérifier que chaque échantillon présente les caractéristiques spécifiques du produit d’appellation telles que définies dans le cahier des charges et l’absence de défauts dont l’intensité les rend rédhibitoires.

7.1.5. Examen analytique

Un examen analytique est systématiquement effectué sur 10 % des bouteilles échantillons dégustées.

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 :

- L’acidité volatile
- L’acidité totale
- Le titre alcoométrique volumique acquis et total (TAVT)
    - TAVT = TAV acquis + TAV en puissance avant adjonction de la liqueur d’expédition
    - TAV en puissance = sucres totaux exprimés en terme de glucose + fructose
- Le SO2 total
- Le glucose plus fructose
- La surpression en gaz carbonique

7.1.6. Résultats des examens analytiques et organoleptiques

Tout opérateur est averti par l’AIDAC du résultat des examens analytiques et organoleptiques 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.

7.1.7. Fonctionnement des commissions organoleptiques

7.1.7.1. 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.

7.1.7.2. Formation des jurés

Les jurés, tous collèges 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’AOC ainsi que sur les défauts et sur leur intensité qui les rend rédhibitoires.

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.

7.1.7.3. Organisation d’une commission

Les jurés sont convoqués par l’AIDAC 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 vins sont dégustés dans des verres type « INAO ».

Une commission peut comporter 2 ou 3 jurys de 5 jurés. Le nombre d'échantillons soumis à l’examen organoleptique est au minimum de 3 et au maximum de 25 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.

7.1.7.4. Composition et compétence d’un jury

L’examen organoleptique est effectué par un jury de cinq jurés 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.

7.1.7.5. 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 issu de la liste des mots exprimant un avis négatif sur la qualité d’un vin validé par le comité national vin ou par l’absence des caractéristiques de l’appellation définies dans le cahier des charges.

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

Les rapports d’un échantillon déclaré non-acceptable lors du contrôle initial et du contrôle d’appel sont transmis à l’INAO.

Les grilles de détermination de l’avis du jury et les manquements qui en découlent sont jointes en annexe 3.

F. Traitement des manquements

1. Constat d’anomalie

L’ensemble des conditions de production inspectées lors d’un contrôle opérateur ou d’un contrôle des conditions de production ne respectant pas les dispositions du cahier des charges, mais susceptible de faire l’objet d’une correction dans le délai maximum d’un mois, peuvent faire l’objet d’une anomalie.

2. Constat de manquement par l’organisme d’inspection

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l’ensemble des Appellations d’Origine Viticoles.

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

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l’ensemble des Appellations d’Origine Viticoles.

4. Généralités relatives aux manquements constatés dans le cadre des contrôles internes

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l’ensemble des Appellations d’Origine Viticoles.

5. Traitement des manquements en inspection

5.1. Répertoire de traitement des manquements applicables

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l’ensemble des Appellations d’Origine Viticoles complétées des modalités spécifiques suivantes :

5.1.1. Dispositions relatives à l’ensemble des activités

Pas de points à contrôler spécifiques

5.1.2. Dispositions relatives à la production de raisin

5.1.3. Dispositions relatives au centre de pressurage

5.1.4. Dispositions relatives à la vinification

5.1.5. Dispositions relatives au tirage

5.1.6. Dispositions relatives au stockage, au conditionnement et à la mise en marché

5.1.7. Dispositions relatives aux examens analytiques et sensoriels

5.2. Répertoire de traitement des manquements applicables aux évaluations d’ODG par les OI

Application des modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l’ensemble des Appellations d’Origine Viticoles.

ANNEXES

Annexe 1 : Identification des centres de pressurage

Annexe 2 : Modalités d’agrément des matériels prototypes

Annexe 3 : Contrôle organoleptique du produit

Annexe 4 : Points de contrôle déterminés comme optionnels dans les DCC applicables au cahier des charges

Annexe 1 - IDENTIFICATION DES CENTRES DE PRESSURAGE

En application de la convention signée entre l’ODG et le CIVC, conformément aux dispositions de l’article R. 642-36 du code rural et de la pêche maritime, l’ODG délègue au CIVC la réalisation des contrôles liées à l’identification des centres de pressurage. Cette mission est assurée par une commission d’experts et par des commissions d’habilitation.

I. COMPOSITION DES COMMISSIONS

I.1. Commission d’experts

La commission d’experts est formée de 14 membres titulaires et 14 membres suppléants nommés par le CIVC sur proposition des différentes familles professionnelles.

La composition est la suivante :

- 6 titulaires et 6 suppléants proposés par le SGV
- 6 titulaires et 6 suppléants proposés par l’UMC
- 1 titulaire et 1 suppléant proposés par le Syndicat Professionnel des Courtiers en Champagne
- 1 titulaire et 1 suppléant proposés par l’Union Régionale des Œnologues.

Les missions de la commission d’experts sont :

- Valider le niveau d’agrément pour l’habilitation des centres de pressurage pour donner suite aux propositions des commissions d’habilitation ;
- S’assurer que tout matériel prototype de pressurage (pressoirs, consoles, systèmes de sulfitage, systèmes de pompage), soumis à période probatoire, répond aux exigences de l’agrément qualitatif au travers d’essais et d’un dossier technique tel que défini en annexe 1.1 ci-dessous.
- Tenir à jour la liste des pressoirs agréés qualitatifs
- Vérifier en permanence l’adéquation du cahier des charges au contexte et aux objectifs qualitatifs de l’AOC Champagne et éventuellement proposer à l’ODG des modifications de ce cahier des charges support de l’habilitation des centres de pressurage.
- Emettre un avis sur le fractionnement avec pompage automatique dans les cas d’agrément qualitatif.

Le fonctionnement de la commission d’experts est prévu sur la base de trois réunions annuelles. Chaque réunion fait l’objet d’un ordre du jour, d’une feuille d’émargement et d’un procès-verbal de réunion transmis à l’AIDAC et à l’INAO.

I.2. Commission d’habilitation

Après sollicitation des différentes familles professionnelles représentatives de l’AOC, le CIVC établit une liste de personnes qualifiées susceptibles d’être membre de cette commission. Cette liste comporte une centaine de personnes (négociants, vignerons, œnologues, techniciens, courtiers).

Chaque commission d’habilitation est composée :

- D’un représentant des négociants
- D’un représentant des vignerons
- D’un représentant des courtiers
- D’un agent du CIVC.

Pour chaque contrôle d’un centre de pressurage, la commission d’habilitation doit comporter au moins 3 membres, dont l’agent du CIVC, pour pouvoir statuer.

La commission d’habilitation peut proposer 3 niveaux d’agrément pour l’habilitation d’un centre de pressurage sur la base du cahier des charges et une position de sursis à statuer exceptionnelle :

- Agrément simple
- Agrément qualitatif
- Non agrément
- Non statuée.

Les membres de la commission d’experts et les membres des commissions d’habilitation sont formés régulièrement par le CIVC.

II. REALISATION DU CONTROLE

Le contrôle d’habilitation des centres de pressurage s’effectue par le CIVC dans le cadre des contrôles internes.

Le contrôle d’habilitation des centres de pressurage s’établit de la façon suivante :

- Pour toute création d’un centre de pressurage une commission d’habilitation contrôle l’installation et émet un avis sur le niveau d’agrément pour l’habilitation sur la base du cahier des charges. Cet avis est validé ou modifié par la commission d’experts.

- Pour toute modification significative d’un centre pressurage existant (pressoir, fractionnement, hygiène, dimensionnement), une commission d’habilitation contrôle l’installation et émet un avis sur le niveau d’agrément pour l’habilitation sur la base du cahier des charges. Cet avis est validé ou modifié par la commission d’experts.

- Chaque année, 5% des centres de pressurage sont visités par une commission d’habilitation sur une base d’un contrôle aléatoire. La commission d’habilitation émet un avis sur le niveau d’agrément pour l’habilitation sur la base du cahier des charges. Cet avis est validé ou modifié par la commission d’experts.

Le CIVC déclenche aussi souvent que nécessaire les contrôles des commissions d’habilitation des centres de pressurage.

Les résultats des contrôles sont enregistrés sur le descriptif de l’installation sur lequel les membres de la commission apposent leurs signatures.

III. RESULTAT DU CONTROLE

Suite au contrôle par une commission d’habilitation d’un centre de pressurage conforme au cahier des charges, un courrier est envoyé par le CIVC dans les 10 jours ouvrés au centre de pressurage lui précisant le niveau d’agrément proposé. Le CIVC transmet à l’AIDAC la déclaration d’identification du centre de pressurage accompagné du rapport de contrôle interne correspondant.

Suite au contrôle par une commission d’habilitation d’un centre de pressurage non conforme au cahier des charges, un courrier est envoyé par le CIVC dans les 10 jours ouvrés au centre de pressurage. Ce courrier est accompagné d’un plan de mise en conformité. La mise en œuvre de ce plan est suivie par le CIVC et est vérifiée à l’occasion d’un nouveau contrôle par une commission d’habilitation.

- En cas de constat d’absence de la mise en œuvre du plan de mise en conformité, le CIVC transmet à l’AIDAC dans un délai de 3 jours ouvrés la déclaration d’identification du centre de pressurage accompagné du rapport de contrôle interne pour contrôle externe.
- En cas de constat de mise en œuvre du plan de mise en conformité, le CIVC transmet à l’AIDAC la déclaration d’identification du centre de pressurage accompagné du rapport de contrôle interne correspondant.

Annexe 2 - MODALITES D’AGREMENT DES MATERIELS PROTOTYPES

Le cahier des charges indique : « Tout matériel prototype de pressurage (pressoirs, consoles, systèmes de sulfitage, systèmes de pompage, …) est soumis à une période probatoire afin de s’assurer qu’il répond aux exigences de l’agrément ».

Est considéré comme nouveau matériel, tout nouveau principe et tout matériel nouvellement introduit en Champagne. Le nouveau matériel est appelé « prototype » pendant la totalité de la période probatoire. Cette période est divisée en une ou plusieurs périodes d’essai.

La Commission d’Experts a précisé les modalités d’agrément pendant la période probatoire pour les nouveaux matériels.

I. CAS DES NOUVEAUX PRESSOIRS

I.1. La durée de la période probatoire est de trois ans (sauf cas paragraphe I .4.1).

I.2. Les pressoirs sont donc considérés comme « prototypes » pendant la totalité de la période probatoire.

I.3. Tant que le pressoir est considéré comme « prototype », le nombre d’unités en fonctionnement est strictement limité aux besoins de l’essai (un pressoir pour chaque capacité différente testée au maximum).

I.4. A l’issue de chaque période d’essai, les résultats sont soumis à la Commission d’Experts qui a défini les possibilités de décisions suivantes.

I.4.1. Le pressoir peut être non agréé à l’issue de la 1ère ou 2ème année d’essai si son principe de fonctionnement ou la qualité analytique des jus obtenus sont incompatibles avec les références de l’appellation Champagne. Dans ce cas, les essais sont arrêtés.

I.4.2. Le pressoir ne peut obtenir l’agrément qualitatif qu’après trois années d’essai.

I.4.3. Après la 3me année d’essai, deux décisions peuvent être prises :

- ✓ Le pressoir est agréé qualitatif,
- ✓ Le pressoir est non agréé. Il ne convient pas à l’appellation Champagne. Les centres de pressurage champenois ne peuvent donc pas être équipés avec ce matériel.

I.5. Cas particulier des pressoirs non agréés après trois années d’essai.

Le constructeur du matériel peut proposer des modifications techniques. Ces propositions sont soumises à la Commission d’Experts qui estime, avec le recul des trois premières années d’essai, si les modifications peuvent améliorer significativement les performances du matériel concernant la conduite, l’aptitude au chargement/déchargement ou la qualité analytique des jus.

- ✓ Si oui, le pressoir est considéré comme un nouveau matériel et les essais sont reconduits sur ce « prototype » pendant trois années dans les mêmes conditions que les trois premières années (voir paragraphes I .1, 2, 3 et 4) ;
- ✓ Si non, les essais sont définitivement arrêtés avec ce matériel.

I.6. Démarche particulière liée aux différentes capacités pour un pressoir « prototype » donné.

- ✓ Lorsqu’un pressoir « prototype » est agréé qualitatif pour une capacité donnée, après trois années d’essai, la Commission d’Experts peut demander à ce que d’autres capacités soient testées avant leur accession à l’agrément qualitatif.

- ✓ La durée des essais est alors décidée par la Commission d’Experts ; à savoir une, deux ou trois années avant la détermination de l’agrément définitif pour la capacité considérée (non agréé ou agréé qualitatif). La Commission d’Experts se prononce annuellement après examen des résultats des essais.

I.7. Dossier technique.

Le constructeur du pressoir « prototype » fournit les données techniques précises du matériel pour toutes les capacités proposées à l’aide d’un formulaire défini par la Commission d’Experts.

L’agrément est délivré au matériel en l’état précis décrit dans le dossier technique.

I.8. Capacité du pressoir testé et délivrance de l’agrément.

La capacité des pressoirs soumis à la procédure d’agrément doit être comprise entre 2 000 kg et 12 000 kg. Les essais sur des pressoirs pilotes de capacité inférieure à 2 000 kg constituent des études préliminaires et ne peuvent pas donner lieu à l’agrément du matériel en capacité industrielle.

II. CAS DES NOUVEAUX MATERIELS OU TECHNIQUES AUTRES QUE PRESSOIRS

Types de matériels entrant dans cette catégorie :

- Systèmes de sulfitage automatique des moûts
- Systèmes de fractionnement des moûts par pompage avec sulfitage adapté au débit
- Consoles automatiques de pilotage des pressoirs.

Pour les matériels ou techniques non encore testés qui pourraient être développés dans le futur, la Commission d’Experts se réserve la possibilité d’une décision adaptée le moment venu.

Selon le matériel ou la technique considérée (autre que pressoir), la durée de la période probatoire est comprise entre une et trois années.

La durée de la période probatoire est décidée par la Commission d’Experts qui se prononce annuellement, après examen des résultats des essais :

- ✓ Si les résultats sont satisfaisants après la 1ère année d’essai, le « prototype » peut accéder immédiatement à l’agrément qualitatif,
- ✓ Si les résultats ne sont pas suffisamment probants, une 2ème, voire une 3ème année de test, peut être demandée (voir dans ce cas les conditions pour les nouveaux pressoirs),
- ✓ A l’issue de la ou des périodes d’essais, le niveau d’agrément final du « prototype » est déterminé (non agréé ou agréé qualitatif).

Les données techniques du « prototype » sont décrites dans le formulaire défini par la Commission d’Experts (même démarche que pressoirs – voir paragraphe I. 7).

III. PRESTATAIRES CHARGES DES ESSAIS

La Commission d’Experts désigne les organismes ou les entreprises habilités à mettre en œuvre les essais durant la période probatoire.

La mission de ces organismes désignés comprend :

- Les contrats avec les constructeurs,

- Les tests et mesures dans les conditions de la production,
- L’exploitation des résultats,
- Le compte rendu pour chaque période d’essai,
- La présentation des résultats à la Commission d’Experts.

Les organismes ou entreprises chargés de l’étude doivent être indépendants de toute production ou vente de matériel et d’équipements viti-vinicoles. Les analyses œnologiques doivent être pratiquées par un laboratoire accrédité par le COFRAC pour tous les paramètres mesurés.

Un constructeur ou un revendeur ne peut donc pas tester lui-même un matériel « prototype ».

Les essais suivent un protocole défini par la Commission d’Experts. Ce protocole précise les méthodes utilisées pour effectuer les tests et établir le bilan des performances des matériels « prototypes ».

La Commission d’Experts indique que la totalité du coût des études est financée par la société demandeuse (frais de personnel et d’analyses).

Le coût des essais est défini en fonction des modalités de mise en œuvre spécifiques à chaque essai (nombre de suivis à effectuer, type de comparaisons pratiquées, contrôles particuliers).

IV. MISE A DISPOSITION DES MATERIELS PROTOTYPES ET NIVEAUX D’AGREMENT DES CENTRES DE PRESSURAGE CONCERNES PAR LES ESSAIS

VII.1. Mise à disposition des matériels « prototypes »

Les essais sont menés sur un matériel fonctionnant dans les conditions d’agrément et dans un centre de pressurage agréé et respectant les autres conditions d’agrément.

Le constructeur ou le revendeur prend en charge la sélection du centre de pressurage et les opérations liées à l’implantation du matériel.

VII.2. Niveaux d’agrément des centres de pressurage concernés par les essais

Les centres de pressurage équipés exclusivement de pressoir(s) « prototype(s) » sont considérés comme centres agréés simples pendant la période d’essai, toutes choses conformes par ailleurs.

Ceux pour lesquels le matériel « prototype » complète un matériel de pressurage en fonctionnement conservent leur niveau d’agrément défini préalablement.

Si le matériel est non agréé après la période d’essai, le centre de pressurage ne peut plus fonctionner avec ce matériel (sauf cas particulier de report d’essai d’une année).

Annexe 3

CONTROLE ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT

1. Grille synthétique de détermination de l’avis du Jury et des manquements afférents

Nombre d’avis de juré « non acceptable »	Intensité individuelle des défauts (faible, moyen et fort) ou absence des caractéristiques de l’AOC	Libellé du manquement
5	4 et 5 forts	Incidence forte sur la qualité du produit
	Autres cas d’intensité de défauts ou 5 absences des caractéristiques de l’AOC	Incidence forte sur la qualité du produit
	5 faibles Ou 4 faibles + 1 moyen	Incidence faible sur la qualité du produit
4	4 forts	Incidence forte sur la qualité du produit
	3 forts Ou 2 forts + 2 moyens Ou 4 absences des caractéristiques de l’AOC	Incidence forte sur la qualité du produit
	Autres cas d’intensité de défauts	Incidence faible sur la qualité du produit
3	Incidence faible sur la qualité du produit	
2	Conforme	
1	Conforme	
0	Conforme	

2. Grille de détermination de l’avis du Jury et manquement en fonction de l’intensité des défauts.

Nbre d'avis NON ACCEP-TABLE	Avis JURE Intensité individuelle du défaut					Avis JURY	Libellé du manquement
5	Fort	Fort	Fort	Fort	Fort	NON ACCEPTABLE	Incidence forte sur la qualité du produit
	Fort	Fort	Fort	Fort	Moyen		
	Fort	Fort	Fort	Fort	Faible		
	Fort	Fort	Fort	Moyen	Moyen		
	Fort	Fort	Fort	Moyen	Faible		
	Fort	Fort	Fort	Faible	Faible		
	Fort	Fort	Moyen	Moyen	Moyen		
	Fort	Fort	Moyen	Moyen	Faible		
	Fort	Fort	Moyen	Faible	Faible		
	Fort	Fort	Faible	Faible	Faible		
	Fort	Moyen	Moyen	Moyen	Moyen		
	Fort	Moyen	Moyen	Moyen	Faible		
	Fort	Moyen	Moyen	Faible	Faible		
	Fort	Moyen	Faible	Faible	Faible		
	Fort	Faible	Faible	Faible	Faible		
	Moyen	Moyen	Moyen	Moyen	Moyen		
	Moyen	Moyen	Moyen	Moyen	Faible		
	Moyen	Moyen	Moyen	Faible	Faible		
	Moyen	Moyen	Faible	Faible	Faible		
	Moyen	Faible	Faible	Faible	Faible		Incidence faible sur la qualité du produit
	Faible	Faible	Faible	Faible	Faible		
4	Fort	Fort	Fort	Fort	Acceptable		Incidence forte sur la qualité du produit
	Fort	Fort	Fort	Moyen	Acceptable		
	Fort	Fort	Fort	Faible	Acceptable		
	Fort	Fort	Moyen	Moyen	Acceptable		
	Fort	Fort	Moyen	Faible	Acceptable		Incidence faible sur la qualité du
	Fort	Fort	Faible	Faible	Acceptable		
	Fort	Moyen	Moyen	Moyen	Acceptable		

Nbre d'avis NON ACCEP-TABLE	Avis JURE Intensité individuelle du défaut					Avis JURY	Libellé du manquement
	Fort	Moyen	Moyen	Faible	Acceptable		produit
	Fort	Moyen	Faible	Faible	Acceptable		
	Fort	Faible	Faible	Faible	Acceptable		
	Moyen	Moyen	Moyen	Moyen	Acceptable		
	Moyen	Moyen	Moyen	Faible	Acceptable		
	Moyen	Moyen	Faible	Faible	Acceptable		
	Moyen	Faible	Faible	Faible	Acceptable		
	Faible	Faible	Faible	Faible	Acceptable		
3	Fort	Fort	Fort	Acceptable	Acceptable	NON ACCEPTABLE	Incidence faible sur la qualité du produit
	Fort	Fort	Moyen	Acceptable	Acceptable		
	Fort	Fort	Faible	Acceptable	Acceptable		
	Fort	Moyen	Moyen	Acceptable	Acceptable		
	Fort	Moyen	Faible	Acceptable	Acceptable		
	Fort	Faible	Faible	Acceptable	Acceptable		
	Moyen	Moyen	Moyen	Acceptable	Acceptable		
	Moyen	Moyen	Faible	Acceptable	Acceptable		
	Moyen	Faible	Faible	Acceptable	Acceptable		
	Faible	Faible	Faible	Acceptable	Acceptable		
2	Fort	Fort	Acceptable	Acceptable	Acceptable	ACCEPTABLE	Conforme
	Fort	Moyen	Acceptable	Acceptable	Acceptable		
	Fort	Faible	Acceptable	Acceptable	Acceptable		
	Moyen	Moyen	Acceptable	Acceptable	Acceptable		
	Moyen	Faible	Acceptable	Acceptable	Acceptable		
	Faible	Faible	Acceptable	Acceptable	Acceptable		
1	Fort	Acceptable	Acceptable	Acceptable	Acceptable		
	Moyen	Acceptable	Acceptable	Acceptable	Acceptable		
	Faible	Acceptable	Acceptable	Acceptable	Acceptable		
0	Acceptable	Acceptable	Acceptable	Acceptable	Acceptable		

Annexe 4

POINTS DE CONTROLE DETERMINES COMME OPTIONNELS DANS LES DCC APPLICABLES AU CAHIER DES CHARGES

Numéro du point de contrôle optionnel	Applicable	Numéro du point de contrôle optionnel	Applicable	Numéro du point de contrôle optionnel	Applicable
PR3 Encépagement VIFA	X	PR25bis Mise en place de mesures de préservation du paysage		V13 Tenue à jour du registre VCI	
PR4 Règles de proportion à l’exploitation	X	PR26 Déclaration préalable de travaux	X	V14 Destruction VCI non revendiqué	
PR8 Règles de palissage	X	PR27 Respect du programme prévisionnel de travaux	X	V15 Stockage des VCI et absence de conditionnement	
PR9 Hauteur de feuillage	X	PR28 Date du ban des vendanges	X		
PR10 Mode de taille	X	PR32 Interdiction du paillage plastique		E1 Aire géographique d’élevage	
PR15 Charge maximale moyenne des parcelles irriguées		PR32bis Interdiction du paillage plastique à la plantation		E2 Entretien du chai et du matériel	
PR16 Respect des conditions d’irrigation lorsque c’est autorisé		PR33 Traitement des plants à l’eau chaude	X	E3 Durée d’élevage	
PR17 Enherbement des tournières	X	PR34 Application d’insecticides			
PR18 Traitements phytopharmaceutiques				C3 Lieu pour le stockage des vins conditionnés	X
PR19 Etat cultural des vignes		V4 TAVNM	X		
PR20 Matériel interdit		V5 Entretien du chai et du matériel	X	OVIT1 Volume Complémentaire Individuel	
PR21 Utilisation du pulvérisateur		V6 Matériel interdit		OVIT2 Volume Complémentaire Individuel	
PR22 Contrôle régulier des pulvérisateurs		V7 Règles d’assemblage		OVIT3 Irrigation	
PR23 Traitements phytopharmaceutiques		V9 Respect du taux de rebêche PV-PM	X	OVIT4 Remaniement de parcelle	
PR24 Apports réalisés		V11 Capacité de cuverie			
PR25 Mise en place de mesures de préservation du paysage		V12 Revendication du VCI			

DCC/DCS	Activité	Réf	Code	Point à contrôler	Libelle manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification de retour à la conformité	Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
DCS	Production de raisins	PR14	PR14-01	Charge maximale moyenne à la parcelle	Non-respect de la CMMP	Suivi		Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Contrôle supplémentaire	Suspension de l'habilitation activité production de raisins (Contrôle supplémentaire)	Retrait de l'habilitation activité production de raisins (Contrôle supplémentaire)
DCS	Production de raisins	PRs01	PRs01-01	Adaptation de la densité de plantation	Non respect de la déclaration d'adaptation de la densité de plantation : Délai non respecté	Suivi	Non	Avertissement	-	Avertissement	-
DCS	Production de raisins	PRs01	PRs01-02	Adaptation de la densité de plantation	Dispositions particulières : Non respect de la déclaration d'adaptation de la densité de plantation : Déclaration erronée	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Contrôle supplémentaire de la déclaration sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Suspension d'habilitation activité production de raisins jusqu'à mise en conformité (Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur)
DCS	Production de raisins	PRs01	PRs01-03	Adaptation de la densité de plantation	Dispositions particulières :Non respect de la déclaration d'adaptation de la densité de plantation : Absence de déclaration	Suivi	Oui	Contrôle supplémentaire avec demande de mise en conformité dans un délai donné	Lors du contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité production de raisins jusqu'à mise en conformité (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité production de raisins
DCS	Production de raisins	PRs01	PRs01-04	Adaptation de la densité de plantation	Transformation interdite	Habilitation	Non	Rappel à l'opérateur que les parcelles concernées ne pourront pas faire l'objet d'une revendication			
DCS	Production de raisins	PRs01	PRs01-05	Adaptation de la densité de plantation	Transformation interdite	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Contrôle documentaire ou/et visuel (Déclaration de récolte, replantation pour remise en état initial)	Suspension d'habilitation activité production de raisins (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité production de raisins
DCS	Production de raisins	PRs02	PRs02-01	Calendrier de taille	Taille non réalisée au stade phénologique défini dans le cahier des charges	Suivi	Oui	Contrôle supplémentaire lors de la campagne en cours	A l'occasion du contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées + Contrôle supplémentaire la campagne suivante (à l'occasion du contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation activité production de raisins (contrôle supplémentaire)
DCS	Production de raisins	PRs02	PRs02-02	Calendrier de taille	Taille non réalisée à la floraison	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante	Suspension d'habilitation activité production de raisins jusqu'à la mise en conformité (Contrôle supplémentaire au cours de la campagne suivante)	Retrait d'habilitation activité production de raisin
DCS	Production de raisins	PRs03	PRs03-01	Herbicide de prélevée	Utilisation d'herbicides de prélevée dans l'inter-rang	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées (Contrôle supplémentaire au cours de la campagne suivante)	Suspension d'habilitation activité production de raisins (Contrôle supplémentaire)
DCS	Production de raisins	PRs04	PRs04-01	Couvert végétal hivernal	Absence d'un couvert végétal, spontané ou semé, entre le 30 novembre et le 31 janvier de l'année suivante	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Contrôle supplémentaire pour la parcelle concernée (A l'occasion du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées, le cas échéant Suspension d'habilitation activité production de raisins (Contrôle supplémentaire)
DCS	Production de raisins	PRs05	PRs05-01	Liage	Liage non réalisé au stade phénologique défini dans le cahier des charges	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Contrôle supplémentaire la campagne suivante	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées + Contrôle supplémentaire (à l'occasion du contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation activité production de raisins (Contrôle supplémentaire)
DCS	Production de raisins	PRs06	PRs06-01	Relevage	Relevage non réalisé entre le stade phénologique défini dans le cahier des charges et la véraison	Suivi	Oui	Avertissement avec demande de mise en conformité dans un délai donné	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées + Contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante (à l'occasion du contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation activité production de raisins (contrôle supplémentaire)

DCC/DCS	Activité	Réf	Code	Point à contrôler	Libelle manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification de retour à la conformité	Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
DCS	Production de raisins	PRs06	PRs06-02	Relevage	Relevage non réalisé à partir du stade véraison	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante	Suspension d'habilitation activité production de raisins jusqu'à la mise en conformité (Contrôle supplémentaire la campagne suivante)	Retrait d'habilitation activité production de raisin
DCS	Production de raisins	PRs07	PRs07-01	Date de fin de récolte	Non-respect de la date de fin de récolte	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée	Contrôle supplémentaire au plus tard lors de la campagne suivante	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée (Contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante)	Suspension d'habilitation activité production de raisins (Contrôle supplémentaire)
DCS	Production de raisins	PRs08	PRs08-01	Mode de récolte	Non respect de la récolte grappes entières	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de récolte concernée	Contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante	Suspension de l'habilitation activité production de raisins (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
DCS	Production de raisins	PRs09	PRs09-01	Mode de transport des raisins	Non respect des dispositions particulières de transport de la vendange (raisins entiers- paniers, caisses et cagettes perforées)	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de récolte concernée	Contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante	Suspension de l'habilitation activité production de raisins (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
DCS	Pressurage	CPs01	CPs01-01	Aire géographique du centre de pressurage	Centre de pressurage situé hors de l'aire géographique	Habilitation	Non	Refus d'habilitation			
DCS	Pressurage	CPs02	CPs02-02	Réception de la vendange	Non respect de la pesée des raisins sur le lieu de pressurage et d'encuvage	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la production concernée	Contrôle supplémentaire la campagne suivante	Suspension d'habilitation activité production de moût (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité production de moût (Contrôle supplémentaire)
DCS	Pressurage	CPs03	CPs03-01	Règles relatives au pressoir	Non respect d'un critère obligatoire pour l'agrément simple ou l'agrément qualitatif	Habilitation	Non	Refus d'habilitation			
DCS	Pressurage	CPs03	CPs03-02	Règles relatives au pressoir	Non respect d'un critère obligatoire pour l'agrément simple ou l'agrément qualitatif	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation activité production de moût avec demande de mise en conformité	Contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante	Retrait d'habilitation activité production de moût	
DCS	Pressurage	CPs03	CPs03-03	Règles relatives au pressoir	Entretien insuffisant des installations et/ou du matériel	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante	Suspension d'habilitation activité production de moût (Contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante)	Retrait d'habilitation activité production de moût
DCS	Pressurage	CPs04	CPs04-01	Règles relatives au chargement des pressoirs	Non respect des dispositions particulières définies dans le cahier des charges : pressurage raisins entiers pour les blancs et rosés de pressurage direct	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée (ou le marc concerné)	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (Déclaration de revendication des vins de base Déclaration de récolte)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée (Contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation activité production de moût (Contrôle supplémentaire)
DCS	Pressurage	CPs04	CPs04-02	Règles relatives au chargement des pressoirs	Non respect des dispositions particulières définies dans le cahier des charges : taux d'extraction au pressurage	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée (ou le marc concerné)	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (Déclaration de revendication des vins de base Déclaration de récolte)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée (Contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitationactivité production de moût (Contrôle supplémentaire)
DCS	Pressurage	CPs05	Cps05-01	Règles relatives au fractionnement et au débourbage	Non respect des règles du débourbage des moûts dans le centre de pressurage avant leur expédition : Moût non débourbé	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne suivante	Suspension d'habilitation activité production de moût (Contrôle supplémetaire au cours de la campagne suivante)	Retrait d'habilitation activité production de moût
DCS	Pressurage	CPs05	Cps05-02	Règles relatives au fractionnement et au débourbage	Non respect des règles du débourbage des moûts dans le centre de pressurage avant leur expédition : Non-respect des dispositions relatives à l'élimination des sous-produits	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Avertissement (Contrôle supplémentaire au cours de la campagne suivante)	Suspension d'habilitation activité production de moût
DCS	Pressurage	CPs06	CPs06-01	Règles relatives à l'hygiène	Non respect d'un critère obligatoire pour l'agrément simple ou l'agrément qualitatif	Habilitation	Non	Refus d'habilitation			
DCS	Pressurage	CPs06	CPs06-02	Règles relatives à l'hygiène	Non respect d'un critère obligatoire pour l'agrément simple ou l'agrément qualitatif	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation activité production de moût avec demande de mise en conformité	Contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante	Retrait d'habilitation activité production de moût	
DCS	Pressurage	CPs07	CPs07-01	Tenue des registres des opérations de pressurage	Non respect des règles de la tenue du registre de pesée définies dans le cahier des charges	Suivi	Non	Avertissement	-	Avertissement (Contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante)	Suspension d'habilitation activité production de moût (Contrôle supplémentaire)

DCC/DCS	Activité	Réf	Code	Point à contrôler	Libelle manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification de retour à la conformité	Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
DCS	Pressurage	CPs07	CPs07-02	Tenue des registres des opérations de pressurage	Non respect des règles de la tenue du carnet de pressoir définies dans le cahier des charges	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée (ou le marc concerné) (Contrôle supplémentaire lors de la campagne suivante)	Retrait d'habilitation activité production de moût
DCS	Pressurage	CPs07	CPs07-03	Tenue des registres des opérations de pressurage	Absence de tenue du carnet de pressoir	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'appellation pour l'ensemble de la récolte concernée + Retrait d'habilitation activité production de moût			
DCS	Vinification	Vs01	Vs01-01	Dispositions par type de produit	Non prise en charge au compte de l'AOC	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la production concernée (ou le marc concerné)	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (Registre de cave, Déclaration de revendication, DAE)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée (Contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation activité vinification (Contrôle supplémentaire)
DCS	Vinification	Vs01	Vs01-02	Dispositions par type de produit	Non respect des règles d'élaboration des vins rosés	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité vinification (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité vinification
DCS	Vinification	Vs01	Vs01-03	Dispositions par type de produit	Non respect des taux de sous produits à constater : taux de bourbes	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation des volumes concernés (régularisation de situation)	Contrôle supplémentaire sur la base des justificatifs transmis par l'opérateur (Destruction des volumes concernés)	Suspension d'habilitation activité de pressurage (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité de pressurage
DCS	Vinification	Vs01	Vs01-04	Dispositions par type de produit	Non respect des taux de sous produits à constater: taux de sous produits issus de la vinification (lies)	Suivi	Non		Contrôle supplémentaire sur la base des justificatifs transmis par l'opérateur (Destruction des volumes concernés)	Suspension d'habilitation activité de vinification (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité de vinification
DCS	Vinification	Vs01	Vs01-05	Dispositions par type de produit	Non respect des délais d'élimination des sous produits	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Suspension d'habilitation activité de vinification (Contrôle supplémentaire)	REtrait d'habilitation activité de vinification
DCS	Vinification	Vs02	Vs02-01	Dispositions relatives aux vins de base mis en réserve	Revendication d'un millésime pour les vins de base mis en réserve	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (permettant de vérifier l'abandon de la revendication du millésime)	Avertissement (Contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les volumes concernés (Contrôle supplémentaire)
DCS	Vinification	Vs02	Vs02-02	Dispositions relatives aux vins de base mis en réserve	Non respect du volume maximum autorisé de vins en réserve	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (Justification de la destruction des volumes concernés)	Suspension d'habilitation activité de vinification (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité de vinification
DCS	Vinification	Vs02	Vs02-03	Dispositions relatives aux vins de base mis en réserve	Mise en bouteilles de vins de base mis en réserve	Suivi	Non	Avertissement (avec obligation de remise en cercles)	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité de vinification (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité de vinification
DCS	Vinification	Vs02	Vs02-04	Dispositions relatives aux vins de base mis en réserve	Absence du suivi qualitatif des vins de base mis en réserve	Suivi	Oui	Avertissement	Réception du plan d'action	Avertissement (Contrôle supplémentaire)	Contrôle supplémentaire
DCS	Vinification	Vs02	Vs02-05	Dispositions relatives aux vins de base mis en réserve	Stockage, dans les mêmes locaux, de vins AOC Champagne, Coteaux Champenois et rosé des Riceys et de vins auxquels ne s'appliquent pas les règles relatives de ces AOC	Suivi	Oui	Avertissement avec demande de mis een conformité dans un délai donné	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activités de vinification (Contrôle supplémentaire de l'outil de production)	Retrait d'habilitation activité de vinification (Contrôle supplémentaire de l'outil de production)
DCS	Vinification	Vs02	Vs02-06	Dispositions relatives aux vins de base mis en réserve	Vin en dépassement du plafond de la réserve : Non tenue à jour des registres de comptabilité matière	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire, ou prochain contrôle de suivi interne ou externe	Avertissement (Contrôle documentaire, ou prochain contrôle de suivi interne ou externe)	Suspension d'habilitation ou contrôle supplémentaire (Contrôle supplémentaire)
DCS	Vinification	Vs03	Vs03-01	Pratiques Œnologiques et traitements physiques	Non-respect des règles relatives à l'enrichissement : TAV mini (d° moyen de cuverie)	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire (avec justification de la destruction de la part des vins permettant le retour à la conformité)	Suspension d'habilitation activité vinification (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité de vinification
DCS	Vinification	Vs03	Vs03-02	Pratiques Œnologiques et traitements physiques	Utilisation de morceaux de bois	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés	Contrôle supplémentaire (avec justification de la destruction des vins concernés)	Suspension d'habilitation activité vinification (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité de vinification

DCC/DCS	Activité	Réf	Code	Point à contrôler	Libelle manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification de retour à la conformité	Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
DCS	Vinification	Vs03	Vs03-03	Pratiques Œnologiques et traitements physiques	Non respect de l'augmentation du volume de moût en fermentation mis en œuvre lors de l'opération d'enrichissement	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les volumes excédentaires concernés	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur : Attestation de livraison des volumes en vue de leur destruction par envoi aux usages industriels	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité vinification
DCS	Vinification	Vs03	Vs03-04	Pratiques Œnologiques et traitements physiques	Non respect des règles de volumes résultant d'exigences techniques particulières	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les volumes excédentaires concernés	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur : Attestation de livraison des volumes en vue de leur destruction par envoi aux usages industriels	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité vinification
DCS	Tirage	Ts01	Ts01-01	Dispositions par type de produit	Usage de l'AOC « Champagne » pour des vins mousseux rouges	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée + Remise en cercle	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité vinification (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité vinification
DCS	Tirage	Ts01	Ts01-02	Dispositions par type de produit	Non respect règles de tirage : tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse avant le 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée + Remise en cercle	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activités vinification et tirage (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activités vinification et tirage
DCS	Tirage	Ts01	Ts01-03	Dispositions par type de produit	Non respect règles de tirage : lors de l'adjonction de la liqueur de tirage, non respect de la proportion d'augmentation du volume de vin et éventuellement du volume de moût par rapport à celle du TAV maximale.	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les volumes excédentaires concernés	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (Justification de la destruction des volumes concernés)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les volumes excédentaires concernés (Contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation activités de vinification et de tirage (Contrôle supplémentaire)
DCS	Tirage	Ts01	Ts01-04	Dispositions par type de produit	Les vins ne sont pas exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés	Contrôle supplémentaire et vérification de la destruction des volumes concernés	Suspension d'habilitation activités vinification et tirage (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
DCS	Tirage	Ts01	Ts01-05	Dispositions par type de produit	L'indication du millésime pour des vins élaborés à partir de raisins qui ne sont pas de l'année considérée.	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation des volumes concernés	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activités vinification et tirage (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activités de vinification et de tirage
DCS	Tirage	Ts01	Ts01-06	Dispositions par type de produit	Non respect de la proportion de volumes de vins présentés avec l'indication du millésime par rapport aux volumes de l'année considérée, achetés ou produits par l'opérateur	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (copie registre des millésimes modifié)	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité tirage (Contrôle supplémentaire)
DCS	Tirage	Ts02	Ts02-01	Dispositions relatives au conditionnement	Non respect du conditionnement en bouteilles neuves et/ou autres fournitures de fermeture neuves	Suivi	Non	Obligation de remise en cercle dans un délai donné	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné (Contrôle supplémentaire)	Suspension de l'habilitation activité de tirage (Contrôle supplémentaire)
DCS	Tirage	Ts02	Ts02-02	Dispositions relatives au conditionnement	Installation de transvasement ne permettant pas de répondre aux exigences du cahier des charges	Habilitation	Oui	Retrait du bénéfice de l'appellation des volumes concernés	Contrôle documentaire sur la base des informations transmises par l'opérateur (Justification de la destruction des volumes concernés)	Suspension d'habilitation activités de tirage et de conditionnement + contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation activités de tirage et de conditionnement
DCS	Tirage	Ts02	Ts02-03	Dispositions relatives au conditionnement	Transvasement interdit	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation des volumes concernés	Contrôle documentaire sur la base des informations transmises par l'opérateur (Justification de la destruction des volumes concernés)	Suspension d'habilitation activités de tirage et de conditionnement + contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation activités de tirage et de conditionnement
DCS	Tirage	Ts02	Ts02-09	Dispositions relatives au conditionnement	Non-respect des règles d'assemblage (Cépages accessoires)	Suivi	Non	Obligation de remise en cercle dans un délai donné	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné (Contrôle supplémentaire)	Suspension de l'habilitation activités de vinification et tirage (Contrôle supplémentaire)
DCS	Stockage Conditionnement Mise en marché	Ss01	Ss01-01	Délais de mise en marché des bouteilles	Non respect du délai de mise en marché à destination du consommateur à compter de la date du tirage en bouteille.	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation sur un volume équivalent encore en stock de la récolte considérée + contrôle supplémentaire	A l'occasion du contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation + contrôle supplémentaire (à l'occasion du contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation

AOP "Champagne" - Dispositions de contrôle spécifiques - Grille de traitement des manquements

DCC/DCS	Activité	Réf	Code	Point à contrôler	Libelle manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification de retour à la conformité	Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
DCS	Stockage Conditionnement Mise en marché	Ss01	Ss01-02	Délais de mise en marché des bouteilles	Non respect du délai de mise en marché des bouteilles avec indication du millésime à destination du consommateur à compter de la date du tirage en bouteille.	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation sur un volume équivalent encore en stock de la récolte considérée + contrôle supplémentaire	A l'occasion du contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation + contrôle supplémentaire (à l'occasion du contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
DCS	Stockage Conditionnement Mise en marché	Ss02	Ss02-01	Dispositions par type de produit	Elimination des sous-produits issus de la fermentation en bouteille non effectuée par dégorgement	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés	Contrôle supplémentaire et vérification de la destruction des volumes concernés	Suspension d'habilitation activités vinification et tirage (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
DCS	Stockage Conditionnement Mise en marché	Ss02	Ss02-02	Dispositions par type de produit	Non respect du délai de dégorgement à compter de la date de tirage	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée + Remise en cercle	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité tirage (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité tirage
DCS	Stockage Conditionnement Mise en marché	Ss02	Ss02-03	Dispositions par type de produit	Non respect des taux de sous produits à constater: taux de sous produits issus du dégorgement	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation des volumes concernés (régularisation de situation)	Contrôle supplémentaire sur la base des justificatifs transmis par l'opérateur (Destruction des volumes concernés)	Suspension d'habilitation activité de vinification (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité de vinification
DCS	Contrôle produit	EA02	EA02-01	Conformité organoleptique du produit	Incidence faible sur la qualité du produit	Suivi	-	Avertissement	Sans objet	Avertissement (Contrôle supplémentaire sur tous les lots de l'année n)	Obligation de remise en cercle dans un délai donné (Contrôle supplémentaire sur tous les lots de l'année n et de l'année n+1)
DCS	Contrôle produit	EA02	EA02-02	Conformité organoleptique du produit	Incidence forte sur la qualité du produit	Suivi	-	Obligation de remise en cercle dans un délai donné (Contrôle supplémentaire sur tous les lots de l'année n)	Vérification de la remise en cercle	Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné (Contrôle supplémentaire sur tous les lots de l'année n et de l'année n+1)	Retrait de l'habilitation activités de vinification et de tirage)

ANNEXE aux Dispositions de contrôle spécifiques suite rehaussement du rendement butoir (AOP « Champagne »)

A-Les opérateurs

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques concernent les opérateurs producteurs de raisins ayant bénéficié d'une modification exceptionnelle du rendement butoir pour l'AOP « Champagne » ainsi que les opérateurs revendiquant des vins de raisins produits par des producteurs de raisins susmentionnés.

B - Fréquence de contrôle de la maturité

La fréquence de contrôle pour le point PR30 (Maturité) des opérateurs ayant déclaré un rendement supérieur au rendement butoir fixé dans le cahier des charges est portée à 50% des opérateurs. Ce contrôle est à réaliser en 2023 et doit porter sur la maturité des vendanges 2022.

Les fréquences de contrôle sont réparties entre le contrôle interne et le contrôle externe au prorata des fréquences de contrôle des producteurs de raisin validées dans ces dispositions de contrôle spécifiques.

Activités	Assiette de contrôle	Fréquences de contrôle internes	Fréquences de contrôle externes
PR30 (Maturité)	Opérateurs ayant déclaré un rendement supérieur au rendement butoir fixé dans le cahier des charges	25% des opérateurs concernés	25% des opérateurs concernés

Les contrôles ainsi réalisés seront comptabilisés en complément du contrôle annuel prévu dans le plan de contrôle approuvé.

C - Fréquences de contrôle produit

La fréquence de contrôle produit des opérateurs vinificateurs est augmentée sur les vins revendiqués avec le millésime 2022 sur la base des déclarations de tirage adressées à l'AIDAC en 2023.

Activités	Assiette de contrôle	Fréquences de contrôle internes	Fréquences de contrôle externes
Contrôle organoleptique	Ensemble des lots revendiqués avec la mention du millésime 2022, tirés en 2023.		Au minimum 1 lot par opérateur, et par couleur.
Contrôle analytique	Ensemble des lots présentés au contrôle organoleptique.		Au minimum 10% des lots du contrôle organoleptique

Les contrôles ainsi réalisés seront comptabilisés en complément du contrôle annuel prévu dans le plan de contrôle approuvé.

D - Modalités de contrôle et de traitement des manquements

Les modalités de contrôle et les mesures de traitement des manquements prévues au plan de contrôle approuvé s'appliquent. Elles sont complétées par les dispositions suivantes :

5.2 Répertoire de traitement des manquements applicables aux évaluations d'ODG par les OI

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
O3 Gestion des informations	Absence de mise à disposition de la liste complète des opérateurs ayant déclaré un rendement supérieur au rendement butoir fixé dans le cahier des charges	Suivi	Oui	Avertissement	Par preuve documentaire	Avertissement *(par preuve documentaire)*	Evaluation supplémentaire
O3 Gestion des informations	Absence de mise à disposition des listes complètes des marcs des opérateurs concernés (Rdt moyen > 15.500 kh/ha) dans les centres de pressurage à contrôler	Suivi	Oui	Avertissement	Par preuve documentaire	Avertissement *(par preuve documentaire)*	Evaluation supplémentaire

E - Modalités de mise en œuvre du contrôle de la richesse en sucre des lots récoltés

Quoi ?	Qui ?	Comment ?	Livrables	Délai prévisionnel
Préparation contrôle	AIDAC/CIVC	Formalisation structure des fichiers à extraire : 1) Liste de tous les opérateurs dont le rendement est supérieur à 15.500 kg/ha avec identification des centres de pressurage des raisins récoltés par ces opérateurs 2) Listing des marcs des opérateurs concernés dans les centres de pressurage à contrôler Etude faisabilité technique + développement si nécessaire des applications permettant l'extraction des données des bases du CIVC	Procédures d'extraction des données depuis les bases du CIVC (DR, carnets de pressoir)	15/12/2022
Saisie des déclarations de récolte	CIVC	Procédure interne CIVC		31/01/2023
Identification des opérateurs à contrôler	CIVC	A partir des déclarations de récolte, extraction de la liste des opérateurs dont le rendement moyen est supérieur à 15.500 kg/ha	Liste des opérateurs concernés	-
Identification des centres de pressurage des marcs livrés par le opérateurs concernés	CIVC	Croisement avec les données des carnets de pressoirs (identification des marcs, pesées et richesse en sucre…)	Liste des centres de pressurage à contrôler	-
Etablissement de la liste des centres de pressurage à contrôler	CIVC	Sélection des centres de pressurage correspondant à 50 % des opérateurs dont le rendement moyen est supérieur à 15.500 kg/ha	Liste des centres de pressurage à contrôler	-
Extraction de la liste des marcs à contrôler	CIVC	Pour les centres de pressurage à contrôler, et dans ces centres de pressurage pour les opérateurs concernés, extraction d'un listing de	Listing des marcs des opérateurs concernés (Rdt moyen > 15.500 kh/ha) dans les	15/02/2023

Quoi ?	Qui ?	Comment ?	Livrables	Délai prévisionnel
		tous les marcs concernés précisant pour chaque marc la richesse en sucre (degré potentiel) et les informations selon la liste établie par l'AIDAC	centres de pressurage à contrôler	
Contrôle interne : contrôle des marcs de 25 % des opérateurs concernés	CIVC	Contrôle documentaire sur la base de la liste des marcs à contrôler	Transmission à AIDAC : Fichier et listing papier attestant du contrôle réalisé (émargement des lignes contrôlées)	15/03/2023
Contrôle externe : contrôle des marcs de 25 % des opérateurs concernés	AIDAC	Contrôle documentaire manuel + rapport de contrôle global + contrôle (au CIVC) par sondage des carnets de pressoir de centres de pressurage concernés ne réalisant pas la saisie informatique des données	Rapport de contrôle + listing émargé	15/04/2023