



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

# Plan de contrôle des AOC Beaujolais et Crus du Beaujolais

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	
SIQ-C-AOC-BEJL-01	V01_2022	29/06/2022	Annule et remplace le plan approuvé le : 18/05/2016

## Plan de contrôle constitué

► de dispositions de contrôle communes, définies dans la décision à consulter sur le site Internet de l'INAO

- Décision INAO- DEC-CONT-8

► de dispositions de contrôle spécifiques développées dans le présent document.

## DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES

*Aux cahiers des charges des appellations d'origine contrôlées « Beaujolais » et « Crus du Beaujolais » (Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliénas, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié et Saint-Amour)*

Organismes de Défense et de Gestion :

- ODG Syndicat Beaujolais et Beaujolais Villages  
210 Boulevard Victor Vermorel - 69400 VILLEFRANCHE SUR SAONE
- ODG Union des Crus du Beaujolais  
36 Place de l'Eglise - 69820 FLEURIE

Indice	Date	Evolutions	Validation
V01_2022	2/02/2022	Création du document	Le Directeur : Sébastien DUBAN 

Organisme certificateur : SIQOCERT

Siège social : SIQOCERT – 132 route de Dijon – 21200 BEAUNE

Site suivant ces appellations : 210 Boulevard Victor VERMOREL – 69400 VILLEFRANCHE SUR SAONE

Table des matières

1.	Application.....	4
1.1.	Catégorie d’opérateurs.....	4
1.2.	Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs :.....	4
2.	Modalités d’habilitation des opérateurs.....	5
2.1.	Identifications des opérateurs.....	5
2.2.	Mise en œuvre des contrôles en vue de l’habilitation.....	6
2.3.	Maintien de l’habilitation : Absence de production / revendication pendant un délai donné .....	6
3.	Modalités d’évaluation de l’ODG .....	7
4.	Mise en œuvre des contrôles.....	7
4.1.	Répartition du contrôle interne et externe.....	7
4.2.	Organisation du contrôle produit.....	8
	Définition des lots.....	8
	Organisation des prélèvements.....	9
	Examen analytique .....	9
	Déroulement de l’examen organoleptique .....	10
	Composition de la commission de dégustation .....	11
4.3.	Méthode de contrôle.....	11
5.	Traitement des manquements spécifiques.....	17
5.1.	Activité production de raisins.....	17
5.2.	Activité vinificateur.....	18
5.3.	Activité Elevage .....	21
5.4.	Activité Conditionneur.....	22
5.5.	Obligations déclaratives .....	23
6.	ANNEXES.....	24
6.1.	Points de contrôle déterminés comme optionnels dans les DCC applicables aux cahiers des charges.....	24

## Introduction :

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques (DCS) sont associées au cahier des charges des appellations d'origine :

« Beaujolais » dont l'Organisme de Défense et de Gestion est l'ODG Syndicat Beaujolais & Beaujolais Villages - 210 Boulevard Victor Vermorel - 69400 VILLEFRANCHE SUR SAONE

« Crus du Beaujolais » dont l'Organisme de Défense et de Gestion est l'ODG Union des Crus du Beaujolais - 36 Place de l'Eglise - 69820 FLEURIE

Ces dispositions de contrôle spécifiques associées aux Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur (Cf. [www.INAO.gouv.fr](http://www.INAO.gouv.fr)) composent le plan de contrôle des SIQO.

SIQOCERT réalise la certification de l'AOC selon les modalités définies dans le Code Rural et de la Pêche Maritime, dans le cadre de la circulaire de l'INAO relative à la délégation de tâches aux organismes de contrôles agréés, dans le respect de la norme NF EN ISO 17065 et de la circulaire de l'INAO précisant les points d'interprétation de la norme 17065 au regard des SIQO et selon les modalités précisées dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur.

Le non-respect des exigences des cahiers des charges ou du présent plan de contrôle par les opérateurs ou l'ODG, entraînant un manquement, amènera SIQOCERT à décider de suites pouvant aller jusqu'au retrait de la certification. Les modalités des suites données aux manquements sont précisées dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur, complétées par le chapitre 5 du présent document.

### Ces dispositions de contrôle spécifiques :

- Définissent les catégories d'opérateurs et leurs activités et établissent les points à contrôler spécifiques s'y afférant ; dans l'ensemble du document les points principaux à contrôler figurent en caractère gras.
- Décrivent les modalités de contrôle des conditions de production chez les opérateurs habilités, rappellent les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité, rappellent les contrôles internes réalisés par l'ODG et précisent les contrôles externes réalisés par SIQOCERT.
- Détaillent le répertoire des suites à donner aux manquements spécifiques constatés lors des contrôles, en sus de celles déjà décrites dans les Dispositions de contrôles communes (DCC) à l'ensemble des Appellations d'Origine viticoles en vigueur.

L'organisme de contrôle adresse les présentes DCS, les DCC tout SIQO (hors AB) et les DCC filière viticole (AOC) à l'ODG qui les communiquent aux opérateurs.

## 1. Application

### 1.1. Catégorie d'opérateurs

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques concernent les opérateurs des cahiers des charges « Beaujolais / Crus du Beaujolais » dont les Organismes de Défense et de Gestion sont l'ODG Syndicat Beaujolais et Beaujolais Villages et l'ODG Union des Crus du Beaujolais.

Les opérateurs de la filière sont répartis dans les catégories suivantes correspondant aux activités définies dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origines Viticoles en vigueur :

Catégories d'opérateurs définies lors de l'identification	Activités prévues dans le plan de contrôle
Producteur de raisins	Production de raisins
Producteur de moût	Vinification
Vinificateur	Vinification et élevage
Négociant	Elevage
Conditionneur	Conditionnement

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

CDC Beaujolais	CDC Crus du Beaujolais	Points à contrôler concernés		Documents à tenir par l'opérateur en sus des documents cités dans les DCC filière en vigueur (liste indicative et non exhaustive)
		Code	Libellé	
<b>Production de raisins</b>				
x	x	PR50	Date limite de taille	
x	x	PR52	Dispositions particulières de récolte et de transport de la vendange mécanique	- Résultat d'analyse Physico-chimique - Factures achat ou location de matériel
x	x	PR53	Analyse physico-chimique du sol préalable à la plantation	
x	x	PR54	Modification de la morphologie du sol	
x	x	PR55	Tri de la vendange	- Factures achat ou location de matériel
x	x	PR57	Enherbement de l'interrang	
<b>Vinification</b>				
x	x	V30	Maîtrise suffisante des températures des cuves de vinification	- Carnet de chaptalisation
	x	V31	Système de régulation des températures de fermentation pour les produits issus de récolte mécanique	
x		V32	Durée maximale de cuvaison des vins primeurs ou nouveaux	
x		V33	Date de mise en circulation entre entrepositaires agréés	
x		V34	Interdiction de l'utilisation des charbons à usages œnologiques	

CDC Beaujolais	CDC Crus du Beaujolais	Points à contrôler concernés		Documents à tenir par l'opérateur en sus des documents cités dans les DCC filière en vigueur (liste indicative et non exhaustive)
	x	V35	Interdiction d'utilisation de morceaux de bois	
x	x	V36	Taux de concentration en cas de recours à des TSE pour les vins rouges	
x		V37	Coefficient primeur pour les vins primeurs ou nouveaux	
<b>Elevage</b>				
x	x	E10	Maîtrise de la température	
x		E11	Date de mise en circulation des vins primeurs ou nouveaux entre entrepositaires agréés	
<b>Conditionnement</b>				
x		C21	Date butoir du conditionnement des vins primeurs ou nouveaux	
<b>Examens organoleptiques</b>				
x	x	EA2	Conformité organoleptique du produit	
<b>Obligations déclaratives</b>				
x	x	Op21	Déclaration de revendication et déclaration de revendication partielle pour les vins primeurs ou nouveaux	
x	x	Op22	Déclaration préalable à la transaction et à la retraitaison	
x	x	Op23	Déclaration de mise à la consommation (produits conditionnés et petit vrac)	
x	x	Op24	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	
x		Op25	Déclaration de renoncement à la mention « primeur » ou « nouveau »	
x	x	Op26	Déclaration de repli	
x	x	Op28	Déclaration d'appareil pour TSE	
x	x	Op30	Déclaration d'adaptation de la densité des vignes par arrachage partiel	
x	x	Op31	Plan général des lieux de stockage et de vinification	
x	x	Op32	Registre TSE	

La durée minimum de conservation des documents relatifs aux autocontrôles est précisée dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles.

## 2. Modalités d'habilitation des opérateurs

### 2.1. Identifications 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'Origines Viticole.

## 2.2. Mise en œuvre des contrôles en vue de l'habilitation

Catégorie d'activités	Modalité (sur site/ documentaire)	Contrôle documentaire en vue de l'habilitation réalisé par (OCO/ODG)	Contrôle sur site 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		SIQOCERT	
Vinification	Sur site		SIQOCERT	
Elevage	Sur site		SIQOCERT	
Conditionnement	Sur site		SIQOCERT	

Les points à contrôler pour l'habilitation des opérateurs ainsi que les méthodes de contrôle sont précisés dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles complétées par le §4.2 du présent document.

## 2.3. Maintien de l'habilitation : Absence de production / revendication pendant un délai donné

Tout opérateur ne déposant aucune obligation déclarative relative à l'appellation pendant 2 années consécutives sera susceptible d'être retiré de la liste des opérateurs habilités. L'OC informera l'opérateur du retrait de son habilitation faisant suite à l'absence de dépôt de déclaration relative à l'appellation au cours des dernières années. L'opérateur disposera d'un délai de 15 jours ouvrés pour faire valoir ses observations.

A l'issue de ce délai, l'opérateur sera retiré de la liste des opérateurs habilités. Il ne pourra plus revendiquer d'appellation sauf à faire l'objet d'une nouvelle procédure d'habilitation.

La mise à jour de la liste des opérateurs habilités sera faite sur la base des informations transmises annuellement à SIQOCERT par l'ODG.

La liste des opérateurs habilités sera mise à jour par SIQOCERT et sera communiquée à l'ODG et à l'INAO conformément aux procédures en vigueur.

### 3. Modalités d'évaluation de l'ODG

Pas de disposition spécifique, les modalités d'évaluation de l'ODG sont prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origines Viticole.

### 4. Mise en œuvre des contrôles

#### 4.1. Répartition du contrôle interne et externe

Tous les ans, chaque cahier des charges concerné par le présent plan fait l'objet d'au moins un contrôle externe tant sur les produits que sur l'ensemble des conditions de production.

Les contrôles de suivi des appellations Beaujolais et Crus du Beaujolais sont répartis entre le contrôle interne et le contrôle externe selon les fréquences suivantes :

Libellé de l'activité ou du type de contrôle concerné	Fréquences minimales des contrôles internes	Fréquences minimales des contrôles externes
Production de raisins		20% des surfaces** par an et 5% des opérateurs actifs*
Vinification / Elevage / Conditionnement		5% des opérateurs actifs* par an
Contrôles produits		<p><u>Vinification/élevage :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2% des volumes globaux des produits vendus en vrac</li> </ul> <p><u>Conditionnement :</u></p> <p>Au minimum 1 contrôle organoleptique sur un lot par opérateur avec les modalités suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- en fonction de tranches de volumes de vins :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 contrôle par <i>groupe</i> pour les opérateurs mettant en marché sur le produit pour un volume de vins jusqu'à 1000 hl ;</li> <li>• 4 contrôles avec au minimum 1 contrôle dans chaque groupe pour les opérateurs mettant en marché des volumes de vins supérieur à 1000 hl et inférieur ou égal à 10 000 hl</li> <li>• 5 contrôles avec au minimum 1 contrôle dans chaque groupe pour les opérateurs mettant en marché des volumes de vins supérieur à 10 000 hl.</li> </ul> </li> <li>- 100% des produits qui font l'objet d'une transaction expédiés hors du territoire national.</li> </ul>
Contrôles produit analytique		10 % des contrôles organoleptiques et 100 % des transactions vrac export.

Obligations déclaratives	100% des obligations déclaratives à faire auprès de l'ODG	100% des obligations déclaratives à faire auprès de l'OC. 100% des déclarants VCI. Les obligations déclaratives à faire auprès de l'ODG sont contrôlées lors de l'audit cuverie donc chez 5% de l'ensemble des opérateurs habilités
Règles spécifiques VCI		5% des opérateurs actifs* par an

On entend par *groupe* : Groupe 1 Les Beaujolais ; Groupe 2 Les Crus du Beaujolais

\* sont définis comme opérateurs actifs les opérateurs ayant déposé au moins une obligation déclarative sur les 2 dernières années révolues.

Le dépôt d'une obligation déclarative fait automatiquement rebasculer un opérateur inactif en opérateur actif pour la campagne de contrôle suivante.

\*\* Pour la production de raisins, l'assiette de contrôle est établie sur la base de la somme des superficies indiquées sur les déclarations de récolte de l'année n-1.

Au minimum 10% des contrôles externes sont réalisés sans préavis. Pour les autres contrôles externes, un préavis pourra être donné conformément aux Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellation d'Origine Viticoles.

#### 4.2. Organisation du contrôle produit

L'examen organoleptique a pour finalité, par la dégustation, de confirmer l'acceptabilité du produit à son appellation.

On entend par acceptabilité du produit :

- L'appartenance du produit à son appellation telle que définie dans le cahier des charges
- L'absence de défauts dont l'intensité les rend réhivitoires.

Les qualificatifs utilisables sont choisis dans une liste de termes validés par le Comité National compétent de l'INAO.

L'examen organoleptique, auquel sont soumis les lots des AOC Beaujolaises, est effectué par une commission composée de professionnels et de technicien, dans des conditions garantissant un examen indépendant et impartial des produits.

##### Définition des lots

Le lot est un volume de produit issu d'un processus de production présumé uniforme, défini et identifié par l'opérateur.

Il peut être stocké en vrac et/ou en pièces, ou conditionné.

En cas de métagage, si les volumes de vin des copartageants sont logés dans un même récipient, la déclaration de transaction ou de mise à la consommation selon le cahier des charges concerné, ainsi que le prélèvement,

portent sur l'ensemble du volume du récipient. Les risques sont alors partagés dans le cas de constats de manquements, de mesure sanctionnant les manquements ...ces derniers sont notifiés à tous les copartageants.

### Organisation des prélèvements

Le prélèvement est effectué par des agents de prélèvement de l'organisme de certification (OC). Il se fonde sur les déclarations de transaction ou de mise à la consommation, et/ou sur le registre de conditionnement. La nature du contenu doit être identifiée sur chaque contenant. Les lots conditionnés doivent être individualisés dans le lieu d'entreposage.

En cas de prélèvement sur un lot conditionné, l'opérateur doit fournir une analyse du lot concerné avec les paramètres analytiques requis.

Chaque prélèvement comporte au minimum 2 échantillons et jusqu'à 4 échantillons en cas de contrôle analytique du lot :

- 1 est destiné à l'examen analytique,
- 1 est destiné pour le recours éventuel à l'examen analytique,
- 1 est destiné à l'examen organoleptique,
- 1 est gardé pour le recours éventuel à l'examen organoleptique,

Chaque prélèvement est effectué selon les modalités décrites dans les procédures internes de l'OC.

Chaque échantillon prélevé est muni d'un code unique permettant l'identification sans équivoque du lot correspondant.

L'échantillon est transporté et stocké par les agents de prélèvement de l'organisme de certification.

### Examen analytique

L'examen analytique est effectué par un laboratoire habilité par l'INAO, accrédité COFRAC et référencé par l'OC au titre de sous-traitant.

L'examen analytique porte sur les éléments suivants :

- Titre alcoométrique volumique acquis ;
- Titre alcoométrique volumique total ;
- Glucose-fructose
- Acidité totale ;
- Acidité volatile ;
- Anhydride sulfureux total (SO<sub>2</sub>) ;
- Acide malique uniquement sur les vins rouges conditionnés

### Déroulement de l'examen organoleptique

L'anonymat des échantillons est effectué par un agent habilité de l'organisme de certification dans des conditions strictes afin de pouvoir garantir cet anonymat au cours de l'ensemble des opérations, et ce, jusqu'au dépouillement des résultats. Les échantillons sont présentés aux membres du jury de manière codifiée (AOC, millésime et numéro d'ordre) mais le stade de prélèvement est annoncé : transaction ou mise à la consommation.

Le nombre d'échantillons par couleur, par millésime et par AOC ou groupe d'AOC soumis à la dégustation est de 3 minimum et de 20 maximum par jury. Les dégustateurs peuvent faire 2 dégustations dans la même demi-journée soit déguster un maximum de 40 échantillons toute couleur, tout millésime et toute AOC ou groupe d'AOC confondus.

L'examen des vins présentés porte sur les critères visuels, olfactifs et gustatifs. Il se déroule dans une salle de dégustation adaptée, à bonne température et avec de la vaisselle propre.

L'OC planifie les commissions d'examen organoleptique, convoque les dégustateurs, désigne le/les jurys et anime le/les jury(s).

Chaque membre du jury déguste individuellement en silence, évalue et détermine seul l'acceptabilité du produit dans la famille de l'appellation d'origine contrôlée revendiquée et, le cas échéant, identifie et qualifie les défauts. Les qualificatifs utilisables sont choisis dans une liste de termes validés par le Comité National compétent de l'INAO.

L'appréciation globale du jury est déduite à la majorité à partir des fiches individuelles de chaque dégustateur. L'acceptabilité du produit au sein de sa famille est jugée à la majorité des avis des jurés.

Les motifs de non-conformité sont inscrits sur la fiche de consensus par l'animateur désigné, après délibération des membres du jury. La fiche de consensus est signée par les membres du jury. A l'issue de la dégustation, la fiche de consensus et les fiches de dégustation sont utilisées par l'organisme de certification pour établir le procès-verbal selon les modalités suivantes :

- Définition du manquement. Le libellé du manquement est défini en fonction des motifs de non-conformité inscrits sur la fiche de consensus.
- Définition du niveau d'impact du manquement :

	Nombre de dégustateurs ayant relevé un défaut	
	Pour un jury de 5 dégustateurs	Pour un jury de 7 dégustateurs
<b>Défaut à impact faible</b>	3	4
<b>Défaut à impact moyen</b>	4	5
<b>Défaut à impact fort</b>	5	6 ou 7

Défaut(s) ayant un impact faible sur la qualité du produit : pour se trouver dans cette situation soit, s'il y a 5 dégustateurs, 3 dégustateurs ont défini le produit non acceptable ou s'il y a 7 dégustateurs, 4 dégustateurs ont évalué le produit non acceptable.

Défaut(s) ayant un impact moyen sur la qualité du produit : pour se trouver dans cette situation soit, s'il y a 5 dégustateurs, 4 dégustateurs ont défini le produit non acceptable ou s'il y a 7 dégustateurs, 5 dégustateurs ont évalué le produit non acceptable.

Défaut(s) ayant un impact fort sur la qualité du produit : au moins 5 dégustateurs pour les jurys de 5 et au moins 6 dégustateurs pour les jurys de 7, ont noté le produit non acceptable.

### Composition de la commission de dégustation

Chaque commission est composée d'un ou plusieurs jurys qui, afin de pouvoir statuer doivent comporter au minimum :

- cinq membres présents, et pour tout nombre supérieur, un nombre impair de membres ;
- des membres représentant deux des trois collèges tel que défini par la DIR-CAC-2,
- un ou des membres représentant le collège des porteurs de mémoire.

Chaque année, l'ODG peut proposer à l'organisme de certification de nouveaux dégustateurs formés. Les dégustateurs sont formés par l'ODG, qui renouvelle annuellement la liste de ses dégustateurs compétents (abonde et/ou retire des dégustateurs).

Les dégustateurs seront évalués régulièrement par l'organisme de certification à partir des statistiques individuelles issues du logiciel d'aide à la dégustation.

L'organisme de certification, au vu des résultats sur une campagne se réserve le droit d'exclure de la commission des dégustateurs qui ne répondraient pas aux critères de l'évaluation. Il en informe l'ODG. L'ODG peut proposer d'autres dégustateurs pour assurer le renouvellement.

Un bilan des examens organoleptiques, sur le produit et les dégustateurs, est effectué par l'organisme de certification.

### 4.3. Méthode de contrôle

Les méthodes de contrôles mises en œuvre pour chaque point de contrôle détaillé dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur sont complétées par les tableaux suivants qui détaillent pour chaque point de contrôle spécifique (Cf. §1), les modalités d'autocontrôle et les méthodes de contrôle.

#### 4.3.1. Production de raisins

Points à contrôler concernés		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour l'habilitation	Autocontrôle	Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Code	Libellé			
PR50	Date limite de taille	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
PR52	Dispositions particulières de récolte et de transport de la vendange mécanique	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel (mesure) ou documentaire (facture d'achat...)
PR53	Analyse physico-chimique du sol préalable à la plantation	Sans objet	Conservation des analyses de sol préalable à la plantation	Contrôle documentaire ( <i>Analyse de sol</i> )
PR54	Modification de la morphologie du sol	Sans objet	Suivi de la déclaration préalable validée par l'ODG	Contrôle visuel ou documentaire
PR55	Tri de la vendange	Sans objet	Enregistrement/conservation des factures d'achat ou de location du matériel	Contrôle visuel ou documentaire (facture d'achat...)
PR57	Enherbement de l'interrang	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel

#### 4.3.2. Vinification

Points à contrôler concernés		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Code	Libellé			
V30	Maîtrise suffisante des températures des cuves de vinification	Sans objet	Sans objet	Visuel
V31	Système de régulation des températures de fermentation pour les produits issus de récolte mécanique	Visuel	Sans objet	Visuel
V32	Durée maximale de cuvaison des vins primeurs ou nouveaux	Sans objet	Enregistrement des dates de début et de fin de cuvaison sur le registre de manipulation.	Documentaire (Registre de manipulation)

Points à contrôler concernés		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Code	Libellé			
V33	Date de mise en circulation des vins primeurs ou nouveaux entre entrepositaires agréés	Sans objet	Enregistrement des dates de sortie des vins sur le registre de cave – Conservation des DAE	Documentaire (Registre de cave ou DAE)
<b>V34</b>	<b>Interdiction de l'utilisation des charbons à usages œnologiques</b>	Sans objet	Sans objet	Documentaire (Registre de manipulation)
<b>V35</b>	<b>Interdiction d'utilisation de morceaux de bois</b>	Sans objet	Sans objet	Documentaire (Registre de manipulation)
<b>V36</b>	<b>Taux de concentration en cas de recours à des TSE pour les vins rouges</b>	Sans objet	Enregistrement sur le Registre TSE et carnet de sucrage des interventions	Documentaire (Registre TSE et carnet de sucrage)
V37	Coefficient primeur pour les vins primeurs ou nouveaux	Sans objet	Déclaration de récolte et Déclaration de revendication	Documentaire (Déclaration de récolte et Déclaration de revendication)
EA2	Conformité organoleptique du produit vrac	Cf. DCC Viti, EA2		

#### 4.3.3.Elevage

Points à contrôler concernés		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Code	Libellé			
<b>E10</b>	<b>Maitrise de la température</b>	Sans objet	Sans objet	Visuel
E11	Date de mise en circulation des vins primeurs ou nouveaux entre entrepositaires agréés	Sans objet	Sans objet	Documentaire
EA2	Conformité organoleptique du produit vrac	Cf. DCC Viti, EA2		

#### 4.3.4. Conditionnement

Points à contrôler concernés		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Code	Libellé			
C21	Date butoir du conditionnement des vins primeurs ou nouveaux	Sans objet	Registre de conditionnement	Documentaire
EA2	Conformité organoleptique du lot conditionné	Cf. DCC Viti, EA2		

#### 4.3.5. Obligations déclaratives

Points à contrôler concernés		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Code	Libellé			
Op21	<b>Déclaration de revendication et déclaration de revendication partielle pour les vins primeurs ou nouveaux</b>	Sans objet	Sans objet	Contrôle documentaire réalisé par l'ODG ; Date maximale de dépôt avant circulation et au plus tard le 15 décembre de l'année de récolte.
Op22	Déclaration préalable à la transaction et à la retraitaison et petit vrac	Sans objet	Tenue à jour des obligations déclaratives	<p>Contrôle documentaire OC :            Dépôt de la déclaration à l'OC dans un délai de 15 jours maximum avant la retraitaison des vins.            L'OC informe l'opérateur d'un contrôle ou non dans un délai<sup>(1)</sup> de 5 jours ouvrés maximum. Le cas échéant les résultats du contrôle sont transmis dans un délai<sup>(1)</sup> maximum de 5 jours ouvrés pour les primeurs et de 14 jours ouvrés pour les gardes.</p> <p><sup>(1)</sup> Délai démarrant à la complétude de la déclaration.  <b>Les lots sont bloqués jusqu'à l'envoi des résultats ou de la mesure définitive sanctionnant un manquement.</b></p>

Points à contrôler concernés		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Code	Libellé			
Op23	Déclaration de mise à la consommation (produits conditionnés)	Sans objet	Tenue à jour des obligations déclaratives	<p>Contrôle documentaire OC :</p> <p><b>Choix 1 : déclaration systématique</b>  Dépôt de la déclaration à l'OC après conditionnement, et conservation d'échantillons témoins <sup>(2)</sup> pendant 2 mois à compter du dépôt de la déclaration.  La mise en marché est possible dès le dépôt de cette déclaration.</p> <p><b>Choix 2 : système inopiné (groupe beaujolais)</b>  Mise à disposition de l'OC du registre de conditionnement et conservation d'échantillons témoins <sup>(2)</sup> pendant 1 an à compter de la date de conditionnement.</p> <p><b>Choix 2 : système dérogatoire</b>  Dépôt d'une déclaration trimestrielle de mise dans les 10 jours ouvrés qui suivent la fin du trimestre. Le contrôle peut avoir lieu sur des échantillons témoins <sup>(2)</sup>, sur les stocks ou sur la ligne d'embouteillage.</p> <p><sup>(2)</sup> échantillons témoins par lot conditionné : 4 bouteilles de 75cl ou volume équivalent à 3 litres pour un autre type de bouteilles, ou et 1 bag in box.</p> <p><b>Les lots ne sont pas bloqués</b></p>
Op24	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	Sans objet	Tenue à jour des obligations déclaratives	<p>Contrôle documentaire OC :</p> <p>Dépôt de la déclaration à l'OC dans un délai de 15 jours maximum avant la retraitaison des vins.</p> <p>L'OC informe l'opérateur d'un contrôle ou non dans un délai <sup>(1)</sup> de 5 jours ouvrés maximum. Le cas échéant les résultats du contrôle sont transmis dans un délai <sup>(1)</sup> maximum de 5 jours ouvrés pour les primeurs et de 14 jours ouvrés pour les gardes.</p> <p><sup>(1)</sup> Délai démarrant à la complétude de la déclaration.</p> <p><b>Les lots sont bloqués jusqu'à l'envoi des résultats ou de la mesure définitive sanctionnant un manquement.</b></p>

Points à contrôler concernés		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Code	Libellé			
Op25	Déclaration de renoncement à la mention « primeur » ou « nouveau »	Sans objet	Tenue à jour des obligations déclaratives	Contrôle documentaire OC : Dépôt d'une déclaration de renoncement concomitante à la déclaration de transaction, petit vrac ou de mise à la consommation (mode systématique) Ou déclaration mensuelle (système dérogatoire ou inopiné)
Op26	Déclaration de repli	Sans objet	Tenue à jour des obligations déclaratives	Contrôle documentaire OC : Dépôt d'une déclaration de repli concomitante à la déclaration de transaction, petit vrac ou de mise à la consommation (mode systématique) Ou déclaration mensuelle (système dérogatoire ou inopiné)
Op28	Déclaration d'appareil pour TSE	Cf. DCC tous SIQO, Op2 Obligations Déclaratives		
Op30	Déclaration d'adaptation de la densité des vignes par arrachage partiel	Cf. DCC tous SIQO, Op2 Obligations Déclaratives		
Op31	Plan général des lieux de stockage et de vinification	Cf. DCC tous SIQO, Op3 Registres		
Op32	Registre TSE	Cf. DCC tous SIQO, Op3 Registres		

## 5. Traitement des manquements spécifiques

Grille de présentation des traitements des manquements, elle a vocation à orienter le comité décisionnaire et peut être complétée ou adaptée en fonction des spécificités du cas étudié.

### 5.1. Activité production de raisins

Points à contrôler concernés		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
							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)
Code	Libellé							
PR50	Date limite de taille	Taille non terminée le 15/05	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la parcelle concernée (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
PR52	Dispositions particulières de récolte et de transport de la vendange mécanique	Non-respect des règles de récolte mécanique (matériel de récolte et de transport)	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la parcelle concernée (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
PR53	Analyse physico-chimique du sol préalable à la plantation	Non présentation des analyses préalables à la plantation	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la parcelle concernée (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
PR54	Modification de la morphologie du sol	Travaux ayant modifié la morphologie du sol	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la parcelle concernée	Contrôle supplémentaire possible à l'issue d'une période d'au moins 3 ans durant laquelle s'applique le retrait du bénéfice de l'AOC	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la parcelle concernée (assortie d'une période de sursis d'au moins 6 ans pendant laquelle le retrait est applicable et au-delà de laquelle la vérification de retour à la conformité est possible) (Contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation

Points à contrôler concernés		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
							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)
Code	Libellé							
PR55	Tri de la vendange	Absence de tri de la vendange à la vigne	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Contrôle additionnel (à l'occasion du contrôle additionnel)	Retrait du bénéficiaire de l'appellation pour le volume concerné (Contrôle supplémentaire)
		Absence de tri de la vendange à la cave	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Contrôle additionnel (à l'occasion du contrôle additionnel)	Retrait du bénéficiaire de l'appellation pour le volume concerné (Contrôle supplémentaire)
PR57	Enherbement de l'interrang	Enherbement non maîtrisé/ absence d'enherbement	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Contrôle additionnel (à l'occasion du contrôle additionnel)	D'un à plusieurs contrôles additionnels (à l'occasion du contrôle additionnel)

## 5.2. Activité vinificateur

Points à contrôler concernés		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
							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)
Code	Libellé							
V30	Maîtrise des températures des cuves de vinification	Maîtrise insuffisante des températures des cuves de vinification	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Contrôle cuverie additionnel (à l'occasion du contrôle additionnel)	Retrait d'habilitation de l'activité vinification (Contrôle supplémentaire)

Points à contrôler concernés		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
							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)
Code	Libellé							
V31	Système de régulation des températures de fermentation pour les produits issus de récolte mécanique	Absence de système de régulation des températures de fermentation (en cas de récolte mécanique)	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension de l'habilitation de l'activité vinification (Contrôle supplémentaire)	Retrait de l'habilitation pour l'activité vinification
			Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
V32	Durée maximale de cuvaison des vins primeurs ou nouveaux	Non-respect de la durée maximale de cuvaison	Suivi	Oui	Avertissement et contrôle produit additionnel	Sans objet	Retrait du bénéfice de la mention « primeur » ou « nouveau » pour le lot concerné. (Contrôle supplémentaire)	Retrait de l'habilitation pour l'activité vinification
V33	Date de mise en circulation entre entrepositaires agréés	Non-respect de la date de mise en circulation entre entrepositaires agréés	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Contrôle cuverie additionnel (à l'occasion du contrôle additionnel)	Retrait d'habilitation pour l'activité « vinification »
V34	Interdiction de l'utilisation des charbons à usages œnologiques	Recours aux charbons à usages œnologiques malgré l'interdiction	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné	Sans objet	Retrait d'habilitation de l'activité vinification	
V35	Interdiction d'utilisation de morceaux de bois	Recours aux morceaux de bois malgré l'interdiction	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné	Sans objet	Retrait d'habilitation de l'activité vinification (contrôle supplémentaire)	

Points à contrôler concernés		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
							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)
Code	Libellé							
V36	Taux de concentration en cas de recours à des TSE pour les vins rouges	Non-respect du taux de concentration maximum	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné	Sans objet	Retrait d'habilitation de l'activité vinification (contrôle supplémentaire)	
V37	Coefficient primeur pour les vins primeurs ou nouveaux	Non-respect du coefficient « primeur » ou « nouveau »	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'AOC pour les volumes concernés (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
EA2	Conformité organoleptique du produit vrac	Défaut organoleptique ayant un impact faible sur le produit pour un lot en vrac	Suivi	Oui	Avertissement		Un contrôle organoleptique supplémentaire (à l'occasion du contrôle organoleptique supplémentaire)	Au moins un contrôle produit supplémentaire
		Défaut organoleptique ayant un impact moyen sur le produit pour un lot en vrac	Suivi	Oui	Blocage du lot et un contrôle organoleptique supplémentaire	Lors du contrôle organoleptique supplémentaire	Au moins un contrôle organoleptique supplémentaire (à l'occasion du contrôle organoleptique supplémentaire)	Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné
		Défaut organoleptique ayant un impact fort sur le produit pour un lot en vrac	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'AOC sur le lot et contrôle organoleptique supplémentaire sur au moins un autre lot	Lors du contrôle organoleptique supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'AOC sur le lot et contrôle organoleptique supplémentaire sur au moins deux autres lots (à l'occasion du contrôle organoleptique supplémentaire)	Retrait de l'habilitation

### 5.3. Activité Elevage

Points à contrôler concernés		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
							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)
Code	Libellé							
E10	Maitrise de la température	Non-respect de la température d'élevage des vins	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension de l'habilitation de l'activité vinification et/ou élevage (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation pour l'activité Vinification et/ou élevage
E11	Circulation des vins entre entrepositaires agréés	Non-respect de la période durant laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Contrôle additionnel (à l'occasion du contrôle additionnel)	Retrait d'habilitation pour l'activité « élevage »
EA2	<b>Conformité organoleptique du produit vrac</b>	Défaut organoleptique ayant un impact faible sur le produit pour un lot en vrac	Suivi	Oui	Avertissement		Un contrôle organoleptique supplémentaire (à l'occasion du contrôle organoleptique supplémentaire)	Au moins un contrôle produit supplémentaire
		Défaut organoleptique ayant un impact moyen sur le produit pour un lot en vrac	Suivi	Oui	Blocage du lot et un contrôle organoleptique supplémentaire	à l'occasion du contrôle organoleptique supplémentaire	Au moins un contrôle organoleptique supplémentaire (à l'occasion du contrôle organoleptique supplémentaire)	Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné
		Défaut organoleptique ayant un impact fort sur le produit pour un lot en vrac	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'AOC sur le lot et contrôle organoleptique supplémentaire sur au moins un autre lot	à l'occasion du contrôle organoleptique supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'AOC sur le lot et contrôle organoleptique supplémentaire sur au moins deux autres lots (à l'occasion du contrôle organoleptique supplémentaire)	Retrait de l'habilitation

#### 5.4. Activité Conditionneur

Points à contrôler concernés		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
							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)
Code	Libellé							
C21	Date butoir du conditionnement des vins primeurs ou nouveaux	Non-respect de la date butoir	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle additionnel sur le lot concerné	Retrait du bénéfice de la mention « primeur » ou « nouveau » (Contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice de la mention « primeur » ou « nouveau » (Contrôle supplémentaire)
EA2	Conformité organoleptique du lot conditionné	Défaut organoleptique ayant un impact faible sur le produit pour un lot conditionné	Suivi	Oui	Avertissement		Un contrôle organoleptique supplémentaire (à l'occasion du contrôle organoleptique supplémentaire)	Au moins un contrôle organoleptique supplémentaire (à l'occasion du contrôle supplémentaire)
		Défaut organoleptique ayant un impact moyen sur le produit pour un lot conditionné	Suivi	Oui	Un contrôle organoleptique supplémentaire	à l'occasion du contrôle organoleptique supplémentaire	Au moins un contrôle organoleptique supplémentaire (à l'occasion du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné
		Défaut organoleptique ayant un impact fort sur le produit pour un lot conditionné	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'AOC sur ce lot		Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné	Retrait d'habilitation pour l'activité de conditionneur

5.5. Obligations déclaratives

Points à contrôler concernés		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
							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)
Code	Libellé							
Op21 Op22 Op23 Op24 Op25 Op26 Op28 Op30 Op31 Op32					Cf. DCC tous SIQO, Op2 Obligations déclaratives Cf. DCC tous SIQO, Op3 registres			

## 6. ANNEXES

### 6.1. Points de contrôle déterminés comme optionnels dans les DCC applicables aux cahiers des charges

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