

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-02	V03_2024	31/07/2024	Annule et remplace le plan approuvé le : 29/06/2022

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.

VERSION APPROUVEE LE 31 JUILLET 2024

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, Juliéna, 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
V1_2022	29/06/2022	Création du document	ODG Beaujolais/Beaujolais Villages ; ODG des Crus du Beaujolais
V2_2023	01/03/2023	Intégration fréquence contrôle interne	ODG Beaujolais/Beaujolais Villages ; ODG des Crus du Beaujolais
V3_2024	11/07/2024	Homogénéisation du traitement des manquements	ODG Beaujolais/Beaujolais Villages ; ODG des Crus du Beaujolais

Organisme certificateur : **SIQOCERT**

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

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.....	6
2.1. Identifications des opérateurs.....	6
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
4.3. Méthode de contrôle.....	10
5. Traitement des manquements spécifiques.....	15
5.1. Activité production de raisins.....	15
5.2. Activité vinification	16
5.3. Activité Elevage	17
5.4. Activité Conditionnement	17
5.5. Manquements spécifiques ODG.....	18
6. ANNEXES : Points de contrôle déterminés comme optionnels dans les DCC applicables aux cahiers des charges	19

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) 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 des circulaires de l'INAO, dans le respect de la norme NF EN ISO 17065 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, ou souhaitant être 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 tous 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	Activité	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	
X	X	Production de raisins	PR50	Date limite de taille	- Résultat d'analyse Physico-chimique du sol - Factures achat ou location de matériel -Attestation de traitement à l'eau chaude ou tout autre méthode
X	X		PR60	Dispositions particulières de transport	
X	X		PR53	Analyse physico-chimique du sol préalable à la plantation	
X	X		PR54	Modification de la morphologie du sol	
	X		PR62	Interdiction d'apport de terres exogènes	
X	X		PR63	Enherbement inter-rang	
X	X		PR55	Tri de la vendange	
X	X		PR58	Matériel végétal à la plantation	
X	X		Op2-11	Déclaration de remaniement de parcelles	
X	X		Op2-12	Déclaration d'adaptation de la densité des vignes par arrachage partiel	
X	X		Op2-15	Déclaration d'intention de production	
X	X	Vinification	V30	Maîtrise suffisante des températures des cuves de vinification	- Registre TSE - 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 usage œnologique	
	X		V35	Interdiction ou restriction d'utilisation de morceaux de bois	
X	X		V36	Techniques soustractives d'enrichissement (TSE)	
X			V37	Coefficient primeur pour les vins primeurs ou nouveaux	
X	X		Op2-3	Déclaration de revendication	
X	X		Op2-8	Déclaration de repli	
X	X		Op2-10	Déclaration d'appareil pour TSE	
X	X		Op3-4	Plan général des lieux de stockage et de vinification	
X	X		Op3-5	Registre TSE	
X	X		Op2-9	Déclaration de déclassement	
X	X		E10	Maîtrise de la température	
X	X	Elevage	Op2-4	Déclaration préalable à la transaction et à la retraitaison	
X	X		Op2-6	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	
X			Op2-7	Déclaration de renoncement à la mention « primeur » ou « nouveau »	
X	X		Op2-8	Déclaration de repli	
X	X		Op2-9	Déclaration de déclassement	
X	X		Op3-4	Plan général des lieux de stockage et de vinification	
X			Conditionnement	C21	Date butoir du conditionnement des vins primeurs ou nouveaux
X	X	Op2-5		Déclaration de mise à la consommation	
X		Op2-7		Déclaration de renoncement à la mention « primeur » ou « nouveau »	
X	X	Op2-8		Déclaration de repli	
X	X	Op2-9		Déclaration de déclassement	

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. 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’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 2 dernières années. L’opérateur disposera d’un délai de quinze 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

Exigences spécifiques à contrôler à l'ODG

Code	Thématique	Points à évaluer au cours de l'évaluation initiale	Points à évaluer au cours l'évaluation de suivi
OVIT-Op2-8	Déclaration de repli	Sans objet	Contrôle documentaire <i>Transmission des déclarations de repli pour l'ODG plus générale concernée</i>
OVIT-Op2-10	Déclaration d'appareil TSE	Sans objet	Contrôle documentaire <i>Tenue à jour d'une liste des opérateurs détenteurs d'appareil TSE. Transmission de la liste à l'INAO</i>

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 (Annexe 6.2)	Fréquences minimales des contrôles externes
Production de raisins	20% des superficies par cahier des charges et 4 % des opérateurs actifs* par an pour les points de contrôles documentaires	4% des superficies par cahier des charges et 5 % des opérateurs actifs* par an pour les points de contrôles documentaires
Vinification / Elevage / Conditionnement	4% des opérateurs actifs* par an	5% des opérateurs actifs* par an
Contrôles produits		Vinification/élevage : - 2% des volumes globaux des produits vendus en vrac Conditionnement : Au minimum 1 contrôle organoleptique sur un lot (conditionné) par opérateur et par groupe** d'appellation avec les modalités suivantes : - en fonction de tranches de volumes de vins : <ul style="list-style-type: none"> • 1 contrôle par groupe sur le produit pour un volume de vins compris entre 1 hl et 1000 hl ; • 2 contrôles avec au minimum 1 contrôle par groupe sur le produit pour un volume de vins compris entre 1001 hl et 3000 hl ; • 4 contrôles avec au minimum 1 contrôle par groupe sur le produit pour un volume de vins compris entre 3001 hl et 10 000 hl ; • 5 contrôles avec au minimum 1 contrôle par groupe sur le produit pour un volume de vins supérieur à 10 000 hl. - 100% des produits qui font l'objet d'une transaction expédiés hors du territoire national.
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 (dont 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 actifs.

VCI	100% des obligations déclaratives liées au VCI Les points non liés aux obligations déclaratives sont contrôlés lors de l'audit cuverie donc chez 4 % de l'ensemble des opérateurs habilités actifs*.	Les obligations déclaratives liées au VCI sont contrôlées lors de l'audit cuverie donc chez 5 % de l'ensemble des opérateurs habilités actifs*.
-----	---	---

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

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

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

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

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 rédhitoires.

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 techniciens, 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 métayage, 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 (SO₂) ;
- 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 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. La liste définitive des défauts est disponible dans les procédures internes de l'OC.

L'appréciation globale du jury se fait à partir des fiches individuelles de chaque dégustateur. 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 remises à l'organisme de certification. La fiche de consensus et les fiches de dégustation sont utilisées pour établir le manquement selon les modalités décrites dans les procédures internes de l'OC.

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 tels que définis 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.

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
PR60	Dispositions particulières de transport	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel ou documentaire <i>Facture d'achat</i>
PR53	Analyse physico-chimique du sol préalable à la plantation	Sans objet	Conservation des analyses de sol préalables à la plantation	Contrôle documentaire <i>Analyse de sol</i>
PR54	Modification de la morphologie du sol	Sans objet	Tenue à jour des obligations déclaratives	Contrôle visuel ou documentaire <i>Déclaration préalable de travaux</i>
PR62	Interdiction d'apport de terres exogènes	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
PR63	Enherbement inter-rang	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
PR55	Tri de la vendange	Sans objet	Enregistrement/conservation des factures d'achat ou de location du matériel	Contrôle visuel ou documentaire <i>Facture d'achat</i>
PR58	Matériel végétal à la plantation	Sans objet	Conservation des factures, Bons de livraisons, Attestation de traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode.	Contrôle documentaire <i>Factures, Bons de livraisons, Attestation de traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode</i>

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	Contrôle visuel
V31	Système de régulation des températures de fermentation pour les produits issus de récolte mécanique	Visuel	Sans objet	Contrôle visuel
V32	Durée maximale de cuvaison des vins primeurs ou nouveaux	Sans objet	Enregistrement sur le registre de manipulation.	Contrôle documentaire <i>Registre de manipulation</i>
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	Contrôle documentaire <i>Registre de cave ou DAE</i>
V34	Interdiction de l'utilisation des charbons à usage œnologique	Sans objet	Sans objet	Contrôle documentaire <i>Registre de manipulation</i>
V35	Utilisation ou restriction de l'utilisation de morceaux de bois	Sans objet	Sans objet	Contrôle documentaire <i>Registre de manipulation</i>

V36	Techniques soustractives d'enrichissement (TSE)	Sans objet	Enregistrement sur le registre de manipulation ou respect de l'interdiction	Documentaire <i>Registre de manipulation et carnet de sucrage</i>
V37	Coefficient primeur pour les vins primeurs ou nouveaux	Sans objet	Déclaration de récolte et Déclaration de revendication	Documentaire <i>Déclaration de récolte et Déclaration de revendication</i>

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			
E10	Maitrise de la température	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel

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	Tenue à jour des obligations déclaratives	Contrôle documentaire <i>Registre de manipulation</i>

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			
Op2-2	Déclaration de revendication	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.
Op2-4	Déclaration préalable à la transaction et à la retraitaison et petit vrac	Sans objet	Tenue à jour des obligations déclaratives	Contrôle documentaire OC : Dépôt de la déclaration à l'OC au moins 15 jours ouvrés avant la retraitaison des vins. L'OC informe l'opérateur d'un contrôle ou non dans un délai ⁽¹⁾ de 5 jours ouvrés. Le cas échéant les résultats du contrôle sont transmis dans un délai ⁽¹⁾ maximum de 5 jours ouvrés pour les primeurs et de 14 jours ouvrés pour les gardes. ⁽¹⁾ Délai démarrant à la complétude de la déclaration. Les lots sont bloqués jusqu'à l'envoi des résultats ou de la mesure définitive sanctionnant un manquement.

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			
Op2-5	Déclaration de mise à la consommation (produits conditionnés)	Sans objet	Tenue à jour des obligations déclaratives	<p>Contrôle documentaire OC :</p> <p>Choix 1 : déclaration systématique Dépôt de la déclaration à l'OC après conditionnement, et conservation d'échantillons témoins ⁽²⁾ pendant 2 mois à compter du dépôt de la déclaration. La mise en marché est possible dès le dépôt de cette déclaration.</p> <p>Choix 2 : système inopiné (groupe beaujolais) Mise à disposition de l'OC du registre de conditionnement et conservation d'échantillons témoins ⁽²⁾ pendant 1 an à compter de la date de conditionnement.</p> <p>Choix 3 : système dérogatoire 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 ⁽²⁾ pendant 1 an à compter de la date de conditionnement, sur les stocks ou sur la ligne d'embouteillage.</p> <p>⁽²⁾ échantillons témoins par lot conditionné : 4 bouteilles de 75cl ou volume équivalent à 3 litres pour un autre type de bouteilles, ou 1 bag in box ; Les lots ne sont pas bloqués</p>
Op2-6	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 au moins 15 jours ouvrés avant la retraitaison des vins. L'OC informe l'opérateur d'un contrôle ou non dans un délai ⁽¹⁾ de 5 jours ouvrés. Le cas échéant les résultats du contrôle sont transmis dans un délai ⁽¹⁾ maximum de 5 jours ouvrés pour les primeurs et de 14 jours ouvrés pour les gardes.</p> <p>⁽¹⁾ Délai démarrant à la complétude de la déclaration. Les lots sont bloqués jusqu'à l'envoi des résultats ou de la mesure définitive sanctionnant un manquement.</p>

Op2-7	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 trimestrielle (système dérogatoire ou inopiné)
Op2-8	Déclaration de repli	Sans objet	Tenue à jour des obligations déclaratives	Contrôle documentaire OC : En cas de repli : - En vue d'une transaction : Dépôt d'une déclaration de repli concomitante à la déclaration de transaction, (mode systématique) - En vue de la mise à la consommation : Dépôt d'une déclaration de repli concomitante à la déclaration de mise à la consommation - Post mise à la consommation : Dépôt d'une déclaration de repli dans un délai de 15 ouvrés jours suivant l'enregistrement du repli sur le registre viti-vinicole. Ou par déclaration trimestrielle (système dérogatoire ou inopiné)
Op2-9	Déclaration de déclassement	Cf. DCC tous SIQO, Op2 Obligations Déclaratives		
Op2-10	Déclaration d'appareil pour TSE	Cf. DCC tous SIQO, Op2 Obligations Déclaratives		
Op2-11	Déclaration de remaniement de parcelles	Cf. DCC tous SIQO, Op2 Obligations Déclaratives		
Op2-12	Déclaration d'adaptation de la densité des vignes par arrachage partiel	Cf. DCC tous SIQO, Op2 Obligations Déclaratives		
Op3-4	Plan général des lieux de stockage et de vinification	Cf. DCC tous SIQO, Op3 Registres		
Op3-5	Registre TSE	Cf. DCC tous SIQO, Op3 Registres		
Op2-15	Déclaration d'intention de production	Sans objet	Tenue à jour des obligations déclaratives	Contrôle documentaire réalisé par l'ODG : Date maximale de dépôt au plus tard le 30 juin de l'année de récolte.

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	Non-respect de la date limite de taille	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la parcelle concernée (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
PR60	Dispositions particulières de transport	Non-respect des dispositions particulières de transport : <i>Cas des récoltes mécaniques</i>	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'AOC 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'AOC pour la parcelle concernée (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
PR54	Modification de la morphologie du sol	Modification de la morphologie du sol ou travaux portant atteinte à l'intégrité des sols/ non-respect de l'avis ODG ou des travaux validés	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la parcelle concernée	Contrôle supplémentaire à l'issue d'une période d'au moins 5 ans durant laquelle s'applique le retrait du bénéfice de l'AOC	Contrôle supplémentaire à l'issue d'un délai complémentaire (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation pour l'activité production de raisins
PR62	Interdiction d'apport de terres exogènes	Non-respect de l'interdiction d'apport de terres exogènes	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la parcelle concernée	A l'issue d'une période d'au moins 5 ans durant laquelle s'applique le retrait du bénéfice de l'AOC Contrôle supplémentaire possible	Contrôle supplémentaire à l'issue d'un délai complémentaire (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation sur activité producteur de raisin.
PR63	Enherbement inter-rang	Absence d'enherbement	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Contrôle additionnel (au cours du contrôle additionnel)	Un à plusieurs contrôles additionnels (au cours du contrôle additionnel)
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 bénéfice de l'AOC 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 bénéfice de l'AOC pour le volume concerné (Contrôle supplémentaire)

PR58	Matériel végétal à la plantation	Absence de preuve de traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la parcelle concernée (contrôle supplémentaire)	
		Non-respect des conditions de traitement des plants à l'eau chaude	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la production de la parcelle concernée jusqu'à arrachage			

5.2. Activité vinification

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	
Code	Libellé						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)
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 pour l'activité vinification (Contrôle supplémentaire)
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)	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
			Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation pour l'activité vinification (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation pour l'activité vinification
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 d'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 usage œnologique	Recours aux charbons à usage œnologique malgré l'interdiction	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné	Sans objet	Suspension d'habilitation pour l'activité vinification	Retrait d'habilitation pour l'activité vinification
V35	Interdiction ou restriction d'utilisation de morceaux de bois	Recours aux morceaux de bois ou de chêne malgré l'interdiction	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné	Sans objet	Retrait d'habilitation pour l'activité vinification	
V36	Techniques soustractives d'enrichissement (TSE)	Non-respect des pratiques soustractives d'enrichissement	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné	Sans objet	Contrôle cuverie additionnel (à l'occasion du contrôle additionnel)	Retrait d'habilitation pour l'activité vinification
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	Retrait d'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	Maîtrise de la température	Non-respect des conditions de maîtrise de la température d'élevage	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Contrôle cuverie additionnel (à l'occasion du contrôle additionnel)	Retrait d'habilitation
EA2	Conformité organoleptique du produit vrac	Défaut organoleptique ayant un impact faible sur le produit pour un lot en vrac et acceptabilité au sein de son appellation	Suivi	Oui	Avertissement	Sans objet	Un contrôle organoleptique additionnel (à l'occasion du contrôle additionnel)	Au moins un contrôle produit additionnel
		Défaut organoleptique ayant un impact moyen sur le produit pour un lot en vrac et acceptabilité au sein de son appellation	Suivi	Oui	Un contrôle organoleptique additionnel	À l'occasion du contrôle additionnel	Au moins un contrôle produit additionnel (à l'occasion du contrôle additionnel)	Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné
		Défaut organoleptique ayant un impact fort sur le produit pour un lot en vrac et/ou non-acceptabilité au sein de son appellation	Suivi	Oui	Suspension du bénéfice de l'AOC et contrôle organoleptique supplémentaire pour le lot concerné	Lors du contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné	

5.4. Activité Conditionnement

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 du conditionnement des vins primeurs ou nouveaux	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'AOC pour les volumes concernés	Retrait d'habilitation
EA2	Conformité organoleptique du lot conditionné ou petit vrac	Défaut organoleptique ayant un impact faible sur le produit et acceptabilité au sein de son appellation	Suivi	Oui	Avertissement	Sans objet	Un contrôle organoleptique additionnel (à l'occasion du contrôle additionnel)	Au moins un contrôle produit additionnel
		Défaut organoleptique ayant un impact moyen sur le produit et acceptabilité au sein de son appellation	Suivi	Oui	Un contrôle organoleptique additionnel	À l'occasion du contrôle additionnel	Au moins un contrôle produit additionnel	Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné
		Défaut organoleptique ayant un impact fort sur le produit et/ou non-acceptabilité au sein de son appellation	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné et contrôle organoleptique additionnel sur au moins un autre lot	À l'occasion du contrôle organoleptique additionnel	Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné et contrôle organoleptique additionnel sur au moins deux autres lots (à l'occasion du contrôle organoleptique additionnel)	Retrait d'habilitation

5.5. Manquements spécifiques ODG

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							
OVIT-Op2-8	Déclaration de repli	Défaut de gestion des déclarations de repli	Suivi	Oui	Avertissement	Evaluation documentaire sur la base des éléments transmis par l'ODG	Evaluation supplémentaire (Lors de l'évaluation supplémentaire)	Suspension de certificat (Evaluation supplémentaire)
OVIT-Op2-10	Déclaration d'appareil TSE	Défaut de gestion des déclarations d'appareil pour TSE	Suivi	Oui	Avertissement	Evaluation documentaire sur la base des éléments transmis par l'ODG	Evaluation supplémentaire (Lors de l'évaluation supplémentaire)	Suspension de certificat (Evaluation supplémentaire)

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			V14 Destruction VCI non revendiqué	X	X
PR8 Règles de palissage	X	X	PR27 Respect du programme prévisionnel de travaux			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			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			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			



CERTIFICATION SIOQ HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES	Référence : V02_2023
AOC du BEAUJOLAIS	Page 20 sur 20

6.2. Progressivité de la fréquence du contrôle interne

Concernant les producteurs de raisin, il est convenu que la fréquence applicable aux surfaces et présentée dans le présent document soit un objectif à 3 ans.

Elle sera atteinte de manière progressive, comme le présente le tableau ci-dessous :

Campagne	2024	2025	2026
% de la surface revendiquée	16 %	18 %	20 %