



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Plan de contrôle pour les AOP « CHABLIS », « PETIT CHABLIS » ET « CHABLIS GRAND CRU »

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	Annule et remplace le plan approuvé le : 27/05/2016
SIQ-C-AOC-CHAB-01	V02_2025	18/07/2025	

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 18 JUILLET 2025

DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES

Aux cahiers des charges des appellations d'origine « Petit Chablis », « Chablis » et « Chablis Grand Cru »,

Organismes de Défense et de Gestion représentés par :

Fédération de Défense de l'Appellation Chablis

2 rue Pierre Lerouge - 89800 CHABLIS

Indice	Date	Evolutions	Validation
V01_2023	01/03/2023	Création du document	Le Directeur : Sébastien DUBAN 
V02_2025	01/04/2025	Correction du document / adaptation à la nouvelle version des DCC filières	Le Directeur : Sébastien DUBAN 

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 spécifiques 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.....	5
2.3	Maintien de l’habilitation : Absence de production / revendication pendant un délai donné.....	5
3	Modalités d’évaluation de l’ODG.....	6
4	Mise en œuvre des contrôles.....	7
4.1	Répartition du contrôle interne et externe (le cas échéant).....	7
4.2	Organisation du contrôle produit.....	7
	Définition des lots.....	8
	Organisation des prélèvements.....	8
	Examen analytique.....	9
	Déroulement de l’examen organoleptique.....	9
	Composition de la commission de dégustation.....	10
4.3	Méthode de contrôle.....	10
4.3.1	Production de raisin.....	11
4.3.2	Vinification.....	11
4.3.3	Elevage.....	11
4.3.4	Obligations déclaratives.....	12
5	Traitement des manquements spécifiques.....	13
5.1.	Activité Producteur de raisin.....	Erreur ! Signet non défini.
5.2.	Activité Vinificateur.....	Erreur ! Signet non défini.
5.3.	Activité Eleveur.....	Erreur ! Signet non défini.
5.4.	Activité Conditionneur.....	Erreur ! Signet non défini.
5.5.	Manquements spécifiques ODG.....	Erreur ! Signet non défini.
6	ANNEXES : Points de contrôle déterminés comme optionnels dans les DCC applicables au cahier des charges.....	16

Introduction :

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques (DCS) sont associées aux cahiers des charges des appellations d'origine « Petit Chablis », « Chablis » et « Chablis Grand Cru » représentés par la Fédération de Défense de l'Appellation Chablis - 2 rue Pierre Lerouge - 89800 CHABLIS.

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 du 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 du cahier des charges ou du présent plan de contrôles 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 plus de celles déjà décrite dans les Dispositions de contrôles communes à l'ensemble des Appellations d'Origine viticoles en vigueur.

L'organisme de contrôle adresse les présentes DCS et les DCC filière viticole (AOC) aux ODG qui les communique aux opérateurs.

1 Application

1.1 Catégorie d'opérateurs

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 définis lors de l'identification	Activités prévues dans le plan de contrôle
Producteur de raisins	Production de raisin
Producteur de moût	Vinification
Vinificateur	Vinification et élevage
Négociant	Elevage
Conditionneur	Conditionnement

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

Activités	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	
Production de raisin	PR54	Modification de la morphologie du sol	Photo de l'équipement, facture achat ou location Factures des plants, Bons de livraisons, Attestation de traitement à l'eau chaude ou tout autre méthode.
	PR60	Dispositions particulières de transport	
	PR58	Matériel végétal à la plantation	
	Op2-11	Déclaration de remaniement de parcelles	
Vinification	V35	Interdiction ou restriction d'utilisation de morceaux de bois	
	V40	Absence de substance à risque ou odorante dans les locaux	
	V43	Séparation et spécificité des locaux	
	Op2-3	Déclaration de revendication	
	OP2-4	Déclaration préalable à la transaction et à la retraitaison	
	Op2-8	Déclaration de repli	
	Op2-9	Déclaration de déclasserment	
Op3-4	Plan général des lieux de stockage et de vinification		
Elevage	E10	Maitrise de la température	
	Op2-4	Déclaration préalable à la transaction et à la retraitaison	
	Op2-5	Déclaration de mise à la consommation	
	Op2-6	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	
	Op2-8	Déclaration de repli	
	Op2-9	Déclaration de déclasserment	
	Op3-4	Plan général des lieux de stockage et de vinification	

Activités	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	
Conditionnement	Op2-8	Déclaration de repli	
	Op2-9	Déclaration de déclassement	
	Op2-5	Déclaration de mise à la consommation	
	Op3-4	Plan général des lieux de stockage et de vinification	

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'opérateurs	Cas 1 Contrôle sur site en vue de l'habilitation réalisé par (OCO/ODG)	Cas 2 Contrôle documentaire hors site réalisé par (OCO/ODG) suivi d'un contrôle sur site par l'OCO dans un délai de (en mois)		Cas 3 Contrôle documentaire réalisé par l'OCO (sur la base de documents officiels, ou si aucun point structurel n'est contrôlé à l'habilitation)
		Contrôle documentaire réalisé par	Suivi du contrôle sur site réalisé par l'OCO dans un délai de	
Production de raisin	SIQOCERT	—	—	—
Vinification	SIQOCERT	—	—	—
Elevage	SIQOCERT	—	—	—
Conditionnement	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 quinze jours ouvrés pour faire valoir ses observations.

A l'issu 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 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	Points de contrôle applicables uniquement aux CDC qui le prévoient
OVIT-Op2-8	Déclaration de repli	Sans objet	Contrôle documentaire <i>Transmission des déclarations de repli pour l'ODG plus générale concernée</i>	X

4 Mise en œuvre des contrôles

4.1 Répartition du contrôle interne et externe (le cas échéant)

Les contrôles de suivi de l'appellation Chablisienne 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	Selon les points : 20 % des superficies par cahier des charges 4 % des opérateurs actifs* par an	Selon les points : 4% des superficies par cahier des charges et 3% des opérateurs actifs* par an
Vinification / Elevage / Conditionnement	4% des opérateurs actifs* par an	3% des opérateurs actifs* par an
Contrôle produit		Vinification/élevage : - 2% des volumes globaux des produits vendus en vrac Conditionnement : Au minimum 1 contrôle organoleptique sur un lot (conditionné) par opérateur avec les modalités suivantes : - en fonction de tranches de volumes globaux de vins : <ul style="list-style-type: none"> • 1 contrôle sur le produit pour un volume de vins compris entre 1 hl et 1000 hl ; • 2 contrôles sur le produit pour un volume de vins compris entre 1001 hl et 3000 hl • 4 contrôles sur le produit pour un volume de vins supérieur à 3000 hl. • 5 contrôles sur le produit pour un volume de vins supérieur à 10000 hl. - 100% des produits qui font l'objet d'une transaction expédiés en vrac hors du territoire national.
Contrôle produit analytique		10 % des lots prélevés pour les 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. Les obligations déclaratives à faire auprès de l'ODG sont contrôlées lors de l'audit cuverie donc chez 3 % 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 3 % 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. 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 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 rédhibitoires.

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 Chablisiennes, 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) ;

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 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 matinée 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 par l'OC parmi la liste des 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

Les commissions chargées de l'examen organoleptique doivent comprendre obligatoirement deux des trois collèges suivants :

- Techniciens au sens de personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière, et notamment les courtiers
- Porteurs de mémoire du produit au sens des opérateurs habilités (vignerons ou négociants) ou retraités reconnus par la profession
- Usagers du produit (par exemple, 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'organisme de contrôle).

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 cités ci-dessus,
- 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 régulièrement par l'ODG.

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 détaillés dans les Dispositions de contrôle à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur sont complétées par le tableau suivant qui détaille pour chaque point de contrôle spécifique (Cf §1), les modalités d'autocontrôle et les méthodes de contrôle.

4.3.1 Production de raisin

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			
PR54	Modification de la morphologie du sol	Sans objet	Tenue à jour des obligations déclaratives	Contrôle documentaire et visuel <i>Déclaration de travaux, compte rendu visite commission, avis ODG, autres compte-rendu technique</i>
PR60	Dispositions particulières de transport	Sans objet	Sans objet	Contrôle documentaire et visuel <i>Photo de l'équipement, facture achat ou location</i>
PR58	Matériel végétal à la plantation	Sans objet	Conservation des factures, Bons de livraisons, Attestation de traitement à l'eau chaude ou tout autre méthode.	Contrôle documentaire <i>Factures, Bons de livraisons, Attestation de traitement à l'eau chaude ou tout autre méthode.</i>

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			
V35	Interdiction ou restriction d'utilisation de morceaux de bois	Sans objet	Enregistrement sur le registre de manipulation ou respect de la restriction	Contrôle documentaire <i>Registre manipulation</i>
V40	Absence de substance à risque ou odorante dans les locaux	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
V43	Séparation et spécificité des locaux	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel

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			
E10	Maitrise de la température	Visuel	Sans objet	Contrôle visuel

4.3.4 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			
Op2-3	Déclaration de revendication	Sans objet	Tenue à jour des obligations déclaratives	Contrôle documentaire réalisé par l'ODG : Date maximale de dépôt avant circulation et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.
Op2-4	Déclaration préalable à la transaction et à la retraitaison	Sans objet	Tenue à jour des obligations déclaratives	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 ⁽¹⁾ de 5 jours ouvrés maximum. 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.
Op2-5	Déclaration de mise à la consommation	Sans objet	Tenue à jour des obligations déclaratives	Contrôle documentaire OC : 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. Choix 2 : système inopiné 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.
Op2-6	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	Sans objet	Tenue à jour des obligations déclaratives	cf. Op2-4
Op2-8	Déclaration de repli			Cf DCC tous SIQO, Op2 Obligations Déclaratives
Op2-9	Déclaration de déclassement			Cf DCC tous SIQO, Op2 Obligations Déclaratives
Op3-4	Plan général des lieux de stockage			Cf. DCC tous SIQO, Op3 Registres

5 Traitement des manquements spécifiques

5.1. Activité Production de raisin

Points à contrôler concernés		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Code	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
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	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la parcelle concernée pour au moins 5 ans	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la parcelle concernée Information des services de l'INAO et de l'ODG	Retrait d'habilitation sur activité production de raisin
PR60	Dispositions particulières de transport	Non-respect des dispositions particulières de transport : <i>Protection de la vendange</i>	Suivi	Avertissement Contrôle supplémentaire	Contrôle additionnel	Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné
PR58	Matériel végétal à la plantation	Absence de preuve de traitement à l'eau chaude ou tout autre méthode	Suivi	Avertissement	Retrait du bénéfice du signe pour la parcelle	
		Non-respect des conditions de traitement des plants à l'eau chaude	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation 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	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Code	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
V35	Interdiction ou restriction d'utilisation de morceaux de bois	Recours aux morceaux de bois malgré l'interdiction	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné	Retrait de l'habilitation à l'activité vinification	
V40	Absence de substance à risque ou odorante dans les locaux	Présence de substance à risque ou odorante dans le local	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
			Suivi	Avertissement	Contrôle cuverie additionnel (au cours du contrôle additionnel)	Retrait d'habilitation pour l'activité vinification

V43	Séparation et spécificité des locaux	Produits recouvrant des fonctions différentes stockés dans le même local	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	Sans objet
			Suivi	Avertissement et contrôle de mise en conformité	Contrôle cuverie additionnel	Retrait d'habilitation

5.3. Activité Elevage

Points à contrôler concernés		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Code	Libellé					
E10	Maitrise de la température	Non-respect des conditions de maitrise de la température d'élevage	Suivi	Avertissement Contrôle supplémentaire	Contrôle cuverie 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	Avertissement	Un contrôle organoleptique additionnel	Au moins 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	Un contrôle organoleptique 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 pour un lot en vrac et/ou non- acceptabilité au sein de son appellation	Suivi	Blocage du lot et contrôle organoleptique supplémentaire sur le lot	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	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Code	Libellé					
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	Avertissement	Un contrôle organoleptique additionnel	Au moins contrôle produit additionnel
		Défaut organoleptique ayant un impact moyen sur le produit et acceptabilité au sein de son appellation	Suivi	Un contrôle organoleptique 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	Retrait du bénéfice de l'AOC sur le lot et contrôle organoleptique additionnel sur au moins un autre lot	Retrait du bénéfice de l'AOC sur le lot et contrôle organoleptique additionnel sur au moins deux autres lots (Retrait de l'habilitation

5.5. Obligations déclaratives

Points à contrôler concernés		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Code	Libellé					
Op2-3	Déclaration de revendication	Cf. traitement des manquements « Op2 Obligations déclaratives ou Op3 registres »				
Op2-4	Déclaration préalable à la transaction et à la retraitaison					
Op2-5	Déclaration de mise à la consommation					
Op2-6	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné					
Op2-8	Déclaration de repli					
Op3-4	Plan général des lieux de stockage					

5.6. Manquements spécifiques ODG

Points à contrôler concernés		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Code	Libellé					
OVIT-Op2-8	Déclaration de repli	Défaut de gestion des déclarations de repli	Suivi	Avertissement	Evaluation supplémentaire	Suspension de certificat

6 ANNEXES : Points de contrôle déterminés 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		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
PR4 Règles de proportion à l'exploitation		PR26 Déclaration préalable de travaux	X	V14 Destruction VCI non revendiqué	X
PR8 Règles de palissage	X	PR27 Respect du programme prévisionnel de travaux	X	V15 Stockage des VCI et absence de conditionnement	X
PR9 Hauteur de feuillage	X	PR28 Date du ban des vendanges			
PR10 Mode de taille	X	PR32 Interdiction du paillage plastique		E1 Aire géographique d'élevage	X*
PR15 Charge maximale moyenne des parcelles irriguées		PR32bis Interdiction du paillage plastique à la plantation		E2 Entretien du chai et du matériel	X
PR16 Respect des conditions d'irrigation lorsque c'est autorisé		PR33 Traitement des plants à l'eau chaude		E3 Durée d'élevage	X*
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	X
PR21 Utilisation du pulvérisateur		V6 Matériel interdit	X	OVIT2 Volume Complémentaire Individuel	X
PR22 Contrôle régulier des pulvérisateurs		V7 Règles d'assemblage		OVIT3 Irrigation	
PR23 Traitements phytopharmaceutiques		V9 Respect du taux de rebêche PV-PM		OVIT4 Remaniement de parcelle	X
PR24 Apports réalisés		V11 Capacité de cuverie	X	OVIT 5	
PR25 Mise en place de mesures de préservation du paysage (Conservation et entretien des éléments structurant le paysage)		V12 Revendication du VCI	X		

* Applicable uniquement pour Chablis Grand Cru