

Plan d'inspection de l'AOC BORDEAUX

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	
QBX-I-AOC-BORD-04	DCS AOC BORDEAUX Version 4 ABC 2023	21/04/2026	Annule et remplace le plan approuvé le : 11/02/2026

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 21 AVRIL 2026

Version 4

DISPOSITIONS DE CONTRÔLE SPECIFIQUES AU CAHIER DES CHARGES

AOC BORDEAUX

Numéro de version	Principales évolutions
Version 1	Mise au format disposition commune de contrôle des AOC viticoles Précision sur les modalités de conservation des échantillons représentatif des conditionnements par les opérateurs ; Modification du chapitre organisation du contrôle des produits Modification de la pression de contrôle des produits Modification des modalités de traitement des résultats de dégustation
Version 2	Ajout des points et conditions de contrôle liés à la définition des conditions de production et de commercialisation des vins de Bordeaux complétés de la mention « CLARET ». Intégration des modalités de déclaration en complément des dispositions prévues par le cahier des charges. Suppression du point de contrôle PR S010 Règles de taille (nombre de rameaux fructifères)
Version 3	Mise à jour de l'annexe 2 sur les manquements pouvant donner lieu à des anomalies. Introduction de la mesure relative au contrôle renforcé en cas de vente par enchère public de lots non conditionnés lors de liquidation judiciaire.
Version 4	Ajout des point spécifique E S010, E S011, E S012, C S010, C S011, C S012 relatifs à l'édulcoration des produits. Mise à jour de l'annexe 2 sur les manquements pouvant donner lieu à des anomalies (preuve de provenance des produits utilisés pour l'édulcoration)

ASSOCIATION QUALI-BORDEAUX

Organisme d'Inspection

2 avenue des Tabernottes - 33270 Artigues près Bordeaux

05.57.34.26.11 – contact@qualibordeaux.fr

VERSION APPROUVEE LE 21 AVRIL 2026

Table des matières

1	Application.....	2
1.1	Les opérateurs	2
1.1.1	Producteur de raisins :.....	2
1.1.2	Vinificateur :	2
1.1.3	Eleveur :	2
1.1.4	Conditionneur /Donneur d'ordre :	2
1.2	Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs	3
2	Modalité d'habilitation des opérateurs	4
3	Modalité d'évaluation de l'ODG.....	5
4	Mise en œuvre des contrôles.....	5
4.1	Répartition du contrôle interne et externe	5
4.2	Méthodologie de contrôle	8
4.3	Organisation du contrôle des produits	11
4.3.1	Finalité de l'examen organoleptique :.....	11
4.3.2	Définition d'un lot :.....	11
4.3.3	Obligations déclaratives de conditionnement, de retraitaison ou d'expédition d'un lot :	11
4.3.4	Evaluation/Classification des opérateurs – Analyse de risque – Ciblage :	12
4.3.5	Contrôle des lots après conditionnement (procédure standard) :.....	13
4.3.6	Contrôle des vins non conditionnés avant expédition :	14
4.3.7	Procédure renforcée :.....	14
4.4	Examen organoleptique.....	15
4.4.1	Organisation des séances :	15
4.4.2	Fonctionnement des commissions de dégustation :.....	15
4.4.3	Déroulement des séances de dégustations :.....	16
4.4.4	Avis du jury :	16
4.5	Examen analytique.....	17
4.6	Résultat de l'examen analytique et organoleptique.....	17
5	Annexe 1.....	18
6	Annexe 2.....	19

1 APPLICATION

1.1 LES OPÉRATEURS

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques concernent les opérateurs du cahier des charges de l'appellation d'origine BORDEAUX dont l'organisme de défense et de gestion est l'ODG BORDEAUX ET BORDEAUX SUPERIEUR.

Les opérateurs de la filière sont répartis en 4 catégories. Chaque opérateur peut appartenir à une ou plusieurs catégories suivant ses activités.

1.1.1 Producteur de raisins :

Exploitants de parcelles de vignes situées dans l'aire délimitée de production de l'AOC BORDEAUX. Ces opérateurs déposent une déclaration de récolte.

Activités concernées : production de raisin de la plantation du vignoble à la récolte et au transport des raisins en vue de leur transformation en vin.

1.1.2 Vinificateur :

Opérateur vinifiant des raisins pour la production de vin d'AOC BORDEAUX. Tous les opérateurs vinificateurs sont également éleveurs. Ils sont tenus de déposer une déclaration de revendication auprès de l'ODG.

Activité concernée : transformation des raisins en vin depuis la réception des raisins jusqu'à la déclaration de revendication.

1.1.3 Eleveur :

Opérateur détenant en son nom des vins non conditionnés d'AOC Bordeaux (contenants de plus de 60l), destinés à la revente en vrac (vin non conditionné) ou au conditionnement. Les vins détenus peuvent être le produit de la vinification de raisins par l'opérateur ou provenir de la retraitaison de vin non conditionné chez un autre opérateur. Ils effectuent auprès de l'organisme de contrôle des déclarations de retraitaison en cas de retraitaison de vin non conditionné et des déclarations d'expédition si le produit est expédié non conditionné en dehors du territoire national.

Activité concernée : Elevage / Stockage de vin non conditionné.

1.1.4 Conditionneur / Donneur d'ordre :

Opérateur conditionnant ou faisant conditionner sous son nom et sous sa responsabilité des vins dans des récipients individualisés de moins de 60 litres en vue de leur mise à la consommation.

Ils doivent déclarer leurs conditionnements auprès de l'organisme de contrôle. Tous les opérateurs conditionneurs sont également éleveurs.

Activité concernée : conditionnement et élevage / stockage de vins conditionnés.

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'Origine Viticoles en vigueur :

Catégories d'opérateurs prévues à la déclaration d'identification	Activités prévues dans le plan de contrôle
Producteur de raisin	Production de raisin
Vinificateur / Eleveur	Vinification
	Elevage / Stockage de vin en vrac
Eleveur	Elevage / Stockage de vin en vrac
Conditionneur / Donneur d'ordre	Conditionnement

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

Les points à contrôler ainsi que les méthodes de contrôle sont précisés dans les Dispositions de Contrôle Communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles.

S'ajoutent à ces points de contrôle les points de contrôles, les obligations déclaratives et les tenues de registres spécifiques au cahier des charges BORDEAUX ainsi que les points faisant l'objet d'une mesure de traitement des manquements spécifique.

Les méthodes de contrôle de ces points sont précisées dans le chapitre 4.2 du présent document.

Activités	Points à contrôler concernés	Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Production de raisin	PR S001 Règle de taille (période de taille) PR S020 Evacuation des pieds morts de la parcelle PR S050 Installation et plantation du vignoble PR S070 Calcul de l'IFT PR S140 Registres d'inventaire des parcelles en mesure transitoire PR S160 Matériel interdit PR 12 Etat général d'entretien du vignoble	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Analyse avant plantation ➤ Enregistrement de l'IFT ➤ Analyse avant plantation ➤ Registre de parcelles en mesure transitoire ➤ Registre d'inventaire des parcelles en mesure transitoire
Vinification	V S083 Pratiques Œnologiques et traitements physiques V S085 Technique de nettoyage de la vendange	

Activités	Points à contrôler concernés	Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Elevage / Stockage de vins en vrac	E S010 Aire géographique d'édulcoration E S011 Date d'édulcoration E S012 Nature et provenance des produits utilisés pour l'édulcoration E S083 Pratiques Œnologiques et traitements physiques EA 02 Conformité organoleptique des produits	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Registre de manipulation ➤ Factures ou tout élément permettant de connaître la nature et la provenance des produits utilisés pour l'édulcoration ➤ Déclarations de retraitaison
Conditionnement	C S010 Aire géographique d'édulcoration C S011 Date d'édulcoration C S012 Nature et provenance des produits utilisés pour l'édulcoration EA 02 Conformité organoleptique des produits	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Registre de conditionnement ➤ Factures ou tout élément permettant de connaître la nature et la provenance des produits utilisés pour l'édulcoration ➤ Déclarations de conditionnement
Obligations déclaratives		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Déclaration de revendication pour les vinificateurs ➤ Déclaration préalable de retraitaison ou de conditionnement ➤ Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné ➤ Déclaration de déclassement

2 MODALITÉ D'HABILITATION DES OPÉRATEURS

Catégorie d'opérateurs / Activité	Contrôle sur site en vue de l'habilitation réalisé par	Contrôle documentaire hors site réalisé par (OCO/ODG) suivi d'un contrôle sur site par l'OCO dans un délai de (en mois)		Contrôle documentaire réalisé par l'OCO (sur la base de documents officiels ou si aucun point structurel d'est contrôlé à l'habilitation
		Contrôle documentaire réalisé par	Délai du contrôle de suivi sur site	
Production de raisin	OCO			
Vinification		OCO	12 mois	
Elevage / Stockage de vin en vrac		OCO	12 mois	
Conditionnement		OCO	12 mois	

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 chapitre 4.2 du présent document.

Tout opérateur ne déposant aucune obligation déclarative relative à l'appellation pendant 5 années consécutives sera susceptible d'être retiré de la liste des opérateurs habilités. L'OI informera l'opérateur du retrait de son habilitation faisant suite à l'absence de dépôt de déclaration relative à l'appellation au cours des 5 dernières années. L'opérateur disposera d'un délai de 15 jours ouvrés pour faire valoir ses observations.

3 MODALITÉ D'ÉVALUATION DE L'ODG

Pas de dispositions spécifiques.

4 MISE EN ŒUVRE DES CONTRÔLES

4.1 RÉPARTITION DU CONTRÔLE INTERNE ET EXTERNE

Les contrôles de la filière AOC BORDEAUX sont répartis entre le contrôle interne et le contrôle externe selon les fréquences suivantes :

Libellé de l'activité ou du type de contrôle	Fréquences minimales des contrôles internes	Fréquences minimales des contrôles externes
Contrôle des conditions de production		
Production de raisin	16% des superficies par an	4 % des superficies par an
VCI	100% des déclarations de récolte	
Vinification	6% des vinificateurs par an 100% des déclarations de revendication	4% des vinificateurs par an

Libellé de l'activité ou du type de contrôle	Fréquences minimales des contrôles internes	Fréquences minimales des contrôles externes
Elevage / Stockage de vin en vrac	6% des éleveurs membres de droit de l'ODG	4% des éleveurs par an
Conditionnement	6% des conditionneurs membres de droit de l'ODG	4% des conditionneurs par an
Contrôle produit		
Contrôle organoleptique		<p><u>Contrôle sur vin non conditionné par produit (couleur + mention):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 2% des vins expédiés en vrac à l'intérieur du territoire national • 100% des lots expédiés en vrac en dehors du territoire national <p>Produits de l'opérateur au Grade C :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100% des produits avant conditionnement ou expédition • <p><u>Contrôle avant conditionnement des produits complétés de la mention Claret</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 100% des lots selon la procédure renforcée <p><u>Contrôle après conditionnement par produit (couleur + mention) :</u></p> <p>Produits de l'opérateur au Grade A :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 à 4 mises incluses = 1 contrôle • 5 à 8 mises incluses= 2 contrôles • 9 mises incluses et plus = racine carrée du nombre de mises (à l'arrondi supérieur) <p>Produits de l'opérateur au Grade B :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100% des lots conditionnés par l'opérateurs
Contrôle analytique		10% des lots prélevés

Assiette de contrôle :

- **Production de raisin** : Somme des surfaces revendiquées dans l'appellation l'année civile précédant l'année de contrôle.
- **La somme des superficies contrôlées devra représenter au moins 20% des superficies revendiquées 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 Appellations d'Origine Viticoles.

4.2 MÉTHODOLOGIE DE CONTRÔLE

Les méthodes de contrôles mises en œuvre pour chaque point de contrôle prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur sont complétées par le tableau suivant qui détaille pour chaque point de contrôle spécifique les modalités d'autocontrôle et les méthodes de contrôle.

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
PRODUCTEUR DE RAISIN				
PR S001	Période de Taille	Sans objet	Sans objet	<u>Contrôle visuel</u>
PR S020	Evacuation des pieds morts	Sans objet	Sans objet	<u>Contrôle visuel</u>
PR S050	Analyse de sol avant plantation	Sans objet	Conservation des bulletins d'analyse de sol	<u>Contrôle documentaire</u> Bulletins d'analyse
PR S070	Calcul et enregistrement de l'IFT	Sans objet	Enregistrement de l'IFT pour chaque campagne	<u>Contrôle documentaire</u> Enregistrements de l'opérateur sur le cahier de culture
PR S140	Registre d'inventaire des parcelles en mesure transitoire	Documentaire	Tenue du registre	<u>Contrôle documentaire</u>
PR S160	Matériel interdit	Sans objet	Conservation des factures	<u>Contrôle visuel ou Contrôle documentaire :</u> Factures Et/ou Contrat de prestation de service.
PR 12	Etat général d'entretien du vignoble	Contrôle visuel	Sans objet	<u>Contrôle visuel</u>
VINIFICATEUR				
V S083	Pratiques œnologiques et traitement physique	Sans objet	Tenue à jour du registre de manipulation	<u>Contrôle documentaire</u>
V S085	Technique de nettoyage de la vendange	Sans objet	Sans objet	<u>Contrôle visuel</u>

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
ELEVEURR				
E S010	Aire géographique d'édulcoration	Sans objet	Tenue à jour du registre de manipulation	<u>Contrôle documentaire du registre de manipulation</u>
E S011	Date d'édulcoration	Sans objet	Tenue à jour du registre de manipulation	<u>Contrôle documentaire du registre de manipulation</u>
E S012	Nature et provenance des produits utilisés pour l'édulcoration	Sans objet	Tenue du registre de manipulation et conservation des factures d'achat des produits utilisés pour l'édulcoration	<u>Contrôle documentaire du registre de manipulation et des factures d'achat des produits utilisés pour l'édulcoration</u>
E S083	Pratiques Œnologiques et traitements physiques	Sans objet	Tenue à jour du registre de manipulation	<u>Contrôle documentaire du registre de manipulation</u>
CONDITIONNEUR				
C S010	Aire géographique d'édulcoration	Sans objet	Tenue à jour du registre de manipulation	<u>Contrôle documentaire du registre de manipulation</u>
C S011	Date d'édulcoration	Sans objet	Tenue à jour du registre de manipulation	<u>Contrôle documentaire du registre de manipulation</u>
C S012	Nature et provenance des produits utilisés pour l'édulcoration	Sans objet	Tenue du registre de manipulation et conservation des factures d'achat des produits utilisés pour l'édulcoration	<u>Contrôle documentaire du registre de manipulation et des factures d'achat des produits utilisés pour l'édulcoration</u>
OBLIGATIONS DECLARATIVES				

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
	Déclaration de revendication	<u>Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles</u>		
	Déclaration déclasserement	<u>Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles</u>		
	Déclaration préalable de retraitaison ou de conditionnement	<u>Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles</u>		
	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	<u>Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles</u>		

4.3 ORGANISATION DU CONTRÔLE DES PRODUITS

4.3.1 Finalité de l'examen organoleptique :

L'examen organoleptique a pour finalité, par la dégustation ou par des tests appropriés relevant du domaine sensoriel, de confirmer l'acceptabilité du produit.

On entend par acceptabilité du produit :

- la présence de caractéristiques spécifiques du produit telles que définies dans le cahier des charges ;

et

- l'absence de défauts dont l'intensité les rend réhabilités.

Ces défauts sont définis par l'ODG, à l'intérieur d'une liste de motifs de refus approuvée par le Comité National Vin, qui les communique aux opérateurs concernés.

4.3.2 Définition d'un lot :

On entend par " lot " un ensemble d'unités de vente d'un vin (cuves ; bouteilles ; BIB...) qui a été produit, élevé ou conditionné dans des circonstances pratiquement identiques.

Le lot est déterminé par l'éleveur ou le conditionneur dans le respect de ce principe.

4.3.3 Obligations déclaratives de conditionnement, de retraitaison ou d'expédition d'un lot :

Conformément au cahier des charges de l'appellation, les opérateurs déclarent tous leurs conditionnements de lots, leurs retiraisons de lots non conditionnés à l'intérieur du territoire national et leurs expéditions de lots non conditionnés hors du territoire national auprès de Quali-Bordeaux dans le respect des règles prévues par le cahier des charges et par le plan de contrôle

On entend par conditionnement la mise en récipients individualisés de moins de 60 litres en vue de la mise à la consommation.

Si le cahier des charges prévoit des dérogations au principe de déclaration systématique, l'opérateur qui souhaite en bénéficier doit se déclarer auprès de Quali-Bordeaux en joignant son registre de conditionnement de l'année écoulée. Quali-Bordeaux, après étude, identifie pour l'année en cours, les opérateurs continus et semi-continus.

Les déclarations de conditionnement de lots sont faites par le conditionneur au moins deux jours ouvrés avant la date de conditionnement pour les vins non stockés dans les installations de l'opérateur et au plus tard deux jours ouvrés après le conditionnement pour les vins restant au moins un mois en stock chez l'opérateur

Les déclarations sont accompagnées de l'analyse chimique comprenant le TAV acquis et total, le glucose + fructose, l'Acidité volatile, l'Acidité totale, le SO2 total complétée de l'acide malique pour les vins rouges, l'ICM et l'IPT pour les vins rouges portant la mention Claret, l'ICM pour les vins rosés revendiquant ou non la mention Claret. Dans le cas où l'opérateur n'aurait pas fourni l'analyse en même temps que la déclaration il devra en remettre une copie au préleveur le jour du prélèvement. Si l'opérateur ne fournit aucune analyse, celle-ci sera réalisée par l'organisme de contrôle aux frais de l'opérateur.

Les déclarations de retraitaison des lots non conditionnés sont faites par l'acheteur au plus tôt 30 jours ouvrés et au plus tard 5 jours ouvrés avant la retraitaison par l'opérateur acheteur du lot. L'acheteur tient à disposition sur demande de l'organisme de contrôle une analyse chimique

comprenant le TAV acquis et total, le glucose + fructose, l'Acidité volatile, l'Acidité totale, le SO₂ total complétée de l'acide malique pour les vins rouges, l'acide malique l'ICM et l'IPT pour les vins rouges portant la mention Claret, l'ICM pour les vins rosés revendiquant ou non la mention Claret.

Les déclarations d'expédition des lots non conditionnés en dehors du territoire français sont faites au plus tôt 30 jours ouvrés et au plus tard 10 jours ouvrés avant la retraitaison par l'opérateur vendeur du lot.

Les déclarations sont accompagnées de l'analyse chimique comprenant le TAV acquis et total, le glucose + fructose, l'Acidité volatile, l'Acidité totale, le SO₂ total complétée de l'acide malique pour les vins rouges, l'ICM et l'IPT pour les vins rouges portant la mention Claret, l'ICM pour les vins rosés revendiquant ou non la mention Claret. Dans le cas où l'opérateur n'aurait pas fourni l'analyse en même temps que la déclaration il devra en remettre une copie au préleveur le jour du prélèvement. Si l'opérateur ne fournit aucune analyse, celle-ci sera réalisée par l'organisme de contrôle aux frais de l'opérateur.

Pour les opérateurs en procédure renforcée (cf 4.3.7), les déclarations sont faites par l'opérateur concerné au plus tôt 30 jours ouvrés et au plus tard 15 jours ouvrés avant le conditionnement ou la retraitaison.

Les déclarations sont accompagnées de l'analyse chimique comprenant le TAV acquis et total, le glucose + fructose, l'Acidité volatile, l'Acidité totale, le SO₂ total complétée de l'acide malique pour les vins rouges, l'ICM et l'IPT pour les vins rouges portant la mention Claret, l'ICM pour les vins rosés revendiquant ou non la mention Claret. Dans le cas où l'opérateur n'aurait pas fourni l'analyse en même temps que la déclaration il devra en remettre une copie au préleveur le jour du prélèvement. Si l'opérateur ne fournit aucune analyse, celle-ci sera réalisée par l'organisme de contrôle aux frais de l'opérateur.

4.3.4 Evaluation/Classification des opérateurs – Analyse de risque – Ciblage :

Quali-Bordeaux met en place et assure le suivi d'un système de classification des opérateurs prenant en compte l'historique des résultats des contrôles organoleptiques. Cette classification permet de moduler les fréquences et modalités de contrôle des opérateurs en fonction du risque de défaillance de l'opérateur.

4.3.4.1 Principe :

Les opérateurs sont classés selon trois grades A, B et C correspondant à des modalités et des fréquences distinctes de contrôle produit. Le passage d'un grade à l'autre se fait en fonction du nombre de points détenus par l'opérateur le jour de la déclaration.

Chaque opérateur est doté au jour de sa première habilitation d'un capital initial de 12 points par produit (AOC + couleur + type).

Le nombre total de points ne peut excéder 12, le nombre minimal est 0.

L'évolution du nombre de points se fait d'après l'historique des contrôles organoleptiques externes des produits de l'opérateur.

Lorsqu'un échantillon contrôlé est déclaré acceptable dans l'AOC, l'opérateur acquiert des points ;

Lorsque l'échantillon est déclaré acceptable avec des réserves ou non acceptable, l'opérateur perd des points.

Une limite est fixée en fonction du nombre de points entre le grade A, B et C.

4.3.4.2 Classification :

Nombre maximum de points : 12

Nombre minimum de points : 0

Lot Acceptable :	+1
Lot Acceptable avec réserve :	-2
Lot non-Acceptable :	-4

De 9 à 12 points, l'opérateur est au grade **A** pour le produit concerné.

De 6 à 8 points, l'opérateur est au grade **B** pour le produit concerné. A ce grade, l'opérateur sera soumis à des contrôles systématiques des produits qu'il conditionne.

De 5 à 0 points, l'opérateur est au grade **C** pour le produit concerné. Tous les produits expédiés ou conditionnés par cet opérateur sont contrôlés selon la procédure dite renforcée décrite dans le présent plan. L'opérateur doit impérativement déclarer toutes ses opérations d'expédition ou de conditionnement pour le produit concerné au moins 15 jours ouvrés avant l'opération. Il ne bénéficie plus de l'aménagement déclaratif spécifique aux opérateurs continus et semi-continus.

Pour les produits complétés de la mention Claret

Quel que soit le grade ou le nombre de points, les opérateurs sont tous soumis à une procédure de contrôle renforcée avant conditionnement pour leurs conditionnements de Bordeaux rouge complété de la mention Claret.

4.3.5 Contrôle des lots après conditionnement (procédure standard) :

Cette procédure s'applique aux produits des opérateurs aux grades **A** ou **B** souhaitant conditionner un lot de vin en vue de sa mise à la consommation dans des contenants individuels de moins de 60 l. Les contrôles sont inopinés et aléatoires.

Seuls les lots conditionnés depuis moins de 12 mois pourront être contrôlés.

4.3.5.1 *Echantillons représentatif des lots conditionnés :*

En application de l'article D645-18-3 du code rural et de la pêche maritime, tous les opérateurs conditionneurs conservent des échantillons représentatifs des lots conditionnés.

Le nombre minimum d'échantillons conservés est fixé à 4 bouteilles de 75 cl, l'équivalent d'au moins 300 cl pour les contenants d'un volume nominal inférieur à 75 cl et au moins deux unités pour les contenants d'un volume nominal supérieur à 75 cl. Ces échantillons sont conservés jusqu'à la visite d'un préleveur de Quali-Bordeaux sans que toutefois cette durée ne puisse excéder 12 mois.

4.3.5.2 *Modalités du prélèvement :*

Le prélèvement peut avoir lieu sur chaîne de conditionnement, sur stock ou en dernier recours sur les échantillons représentatifs conservés par l'opérateur.

Le prélèvement est réalisé par un préleveur de Quali-Bordeaux. Il identifie à l'aide d'un dispositif inviolable au moins 4 bouteilles appartenant au même lot conditionné déclaré par l'opérateur ou enregistré comme tel dans le registre de conditionnement.

Lorsque le contenant est facilement identifiable (bouteille singulière, volume différent de 75 cl...) le préleveur transvasera le vin dans des contenants neutres de 75 cl afin de préserver l'anonymat. Ce transvasement se fera en présence de l'opérateur au moment du prélèvement ou sur demande expresse de l'opérateur, en dehors de sa présence, dans les instants qui précèdent la dégustation. Le préleveur identifiera alors le nombre de contenants nécessaires aux contrôles.

Sur les quatre bouteilles identifiées, deux sont laissées à l'opérateur qui devra les conserver sous sa responsabilité jusqu'à l'achèvement de la procédure de contrôle.

En cas d'appel demandé par l'opérateur, les échantillons identifiés devront être remis sous 5 jours ouvrés à l'organisme d'inspection.

Aucun appel ne pourra être accordé si l'opérateur ne dispose plus de ces échantillons.

4.3.6 Contrôle des vins non conditionnés avant expédition :

Toute retraitaison de vin non conditionné à la suite d'une transaction entre opérateur est déclarée à Quali-Bordeaux.

Les contrôles sont aléatoires.

Lorsqu'un lot est désigné pour le contrôle, Quali-Bordeaux informe dans un délai maximum de 2 jours ouvrés après réception de la déclaration d'expédition l'expéditeur et le destinataire de la date du contrôle.

Si passé ce délai les opérateurs n'ont pas été avertis du contrôle par Quali-Bordeaux, les vins pourront circuler librement.

4.3.6.1 Modalités du prélèvement :

Le préleveur réalise 4 échantillons par prélèvement sur un des contenants du lot destiné au conditionnement ou à l'expédition choisi aléatoirement par Quali-Bordeaux. Les vins doivent être assemblés et logés en cuve ou dans les contenants d'expédition avant leur retraitaison. Aucun prélèvement ne sera réalisé sur des barriques d'élevage.

Sur les quatre échantillons réalisés, au moins deux sont laissés à l'opérateur qui devra les conserver sous sa responsabilité jusqu'à l'achèvement de la procédure de contrôle.

En cas d'appel demandé par l'opérateur, les échantillons identifiés devront être remis sous 5 jours ouvrés à l'organisme d'inspection. Aucun appel ne pourra être accordé si l'opérateur ne dispose plus de ces échantillons.

En application de l'article D644-2 du code rural, l'opérateur est tenu de conserver en l'état les vins ainsi contrôlés jusqu'au résultat du contrôle.

Aucun lot contrôlé selon cette procédure ne peut être expédié avant le résultat du contrôle.

Afin de s'assurer du maintien en l'état des produits le temps du contrôle, Quali-Bordeaux appose au moment du prélèvement des scellés sur tous les contenants du lot contrôlé.

Quali-Bordeaux est seule habilitée à lever ou faire lever les scellés.

Si l'opérateur doit, entre le jour du prélèvement et le résultat du contrôle, effectuer sur son lot des opérations nécessaires à la bonne conservation du produit, il doit en avvertir Quali-Bordeaux qui procédera à la dépose et à la repose des scellés.

4.3.7 Procédure renforcée :

Cette procédure s'applique pour :

- Les produits des opérateurs au grade **C** dès notification de ce grade par l'INAO ;
- Les produits complétés de la mention Claret
- Tous les produits des opérateurs ayant fait l'objet d'une notification de contrôle en procédure renforcée par l'INAO ;
- Les lots de vin contrôlés avant conditionnement ayant fait l'objet d'une notification d'interdiction de commercialisation en l'état par l'INAO.
- Les lots expédiés dans des contenants individuels de plus de 60 l en dehors du territoire national (vrac-export) ;
- Les produits non-conditionnés commercialisés par l'opérateur ou son mandataire dans le cadre d'une liquidation judiciaire.

Les prélèvements se font de manière aléatoire en cuve et avant le conditionnement ou l'expédition.

4.3.7.1 Modalités du prélèvement :

La procédure est identique à la procédure de contrôle des lots expédiés non conditionné décrite au chapitre 4.3.6.1.

4.4 EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

Tous les échantillons prélevés après conditionnement sont dégustés au moins un mois après leur conditionnement. Les lots transvasés sont dégustés dès la plus prochaine séance de dégustation.

Les échantillons prélevés avant conditionnement sont dégustés dans les 10 jours ouvrés suivant la date de prélèvement.

4.4.1 Organisation des séances :

Les échantillons sont présentés anonymement aux jurés.

L'anonymat des échantillons est assuré par les agents de Quali-Bordeaux.

Si la forme de la bouteille est singulière et de nature à remettre en cause son anonymat, un transvasement dans une bouteille neutre (traditionnelle 75 cl) sera réalisé juste avant la dégustation.

Si le nombre d'échantillons à déguster est insuffisant pour garantir l'anonymat, des échantillons fictifs sont ajoutés.

4.4.2 Fonctionnement des commissions de dégustation :

4.4.2.1 *Formation des dégustateurs :*

Les dégustateurs sont formés chaque année par l'ODG. Ces formations ont pour objectifs de développer la perception et l'identification des différents défauts présents dans le vin. Elles ont également pour but d'approfondir la connaissance et les différentes caractéristiques organoleptiques de chaque AOC ; de préciser le niveau qualitatif attendu pour l'AOC.

Les dégustateurs sont choisis par Quali-Bordeaux à partir de la liste des dégustateurs formés proposée par l'ODG.

En cours de campagne, chaque dégustateur est évalué par Quali-Bordeaux afin de suivre ses compétences. En fin de campagne, Quali-Bordeaux communique la synthèse du suivi des dégustateurs à l'ODG pour qu'il oriente la formation de ses dégustateurs.

4.4.2 Composition du jury :

L'examen organoleptique est effectué par un jury de 5 dégustateurs. Les dégustateurs sont issus de 3 collèges différents parmi lesquels :

- Techniciens (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière.)
- Porteurs de mémoire du produit (opérateurs habilités au sens de l'ordonnance ou retraités reconnus par la profession)
- Usagers du produit (restaurateurs, emploi de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée à l'ODG par Quali-Bordeaux...)

Un représentant d'au moins deux des collèges doit être présent obligatoirement pour statuer, l'un des deux devant obligatoirement être le collègue des porteurs de mémoire.

4.4.3 Déroulement des séances de dégustations :

Les dégustateurs sont convoqués aux séances de dégustation par Quali-Bordeaux. Ils dégustent dans des salles adaptées à l'examen organoleptique dont les principales caractéristiques sont une luminosité suffisante, un poste de dégustation par dégustateur, l'absence d'odeurs pouvant perturber l'examen olfactif.

Au cours d'une séance, chaque jury peut déguster de 3 à 36 échantillons. L'ordre de présentation des échantillons proposés aux jurys est aléatoire.

Un ou des échantillons de référence peuvent être choisis par l'ODG et mis à disposition des jurés le jour de la dégustation.

4.4.4 Avis du jury :

Chaque juré doit vérifier que le vin dégusté ne présente pas de défaut, mais aussi confirmer par ses caractéristiques (aspect, odeur et saveur) qu'il appartient à l'AOC revendiquée.

Il mentionne sur sa fiche de dégustation son avis sur l'acceptabilité du produit selon trois catégories :

- Acceptable : Le produit ne présente aucun défaut et possède toutes les caractéristiques spécifiques
- Acceptable avec réserve : Le produit présente soit un ou des défauts dont l'intensité est non réductrice soit de faibles caractéristiques spécifiques.
- Non-Acceptable : Le produit présente soit un ou des défauts réducteurs soit des caractéristiques spécifiques insuffisantes.

Si des défauts sont identifiés, ils doivent être issus de la liste de motifs de refus approuvée par l'ODG et par le Comité National Vin de l'INAO.

Cette liste est publique et mise à disposition par l'ODG de tous les opérateurs concernés par le contrôle organoleptique des produits.

L'avis du jury est issu de la synthèse des avis individuels de chaque juré. Cette synthèse est effectuée par l'organisme d'inspection selon la grille suivante :

- Au moins trois avis Acceptable, le lot est déclaré acceptable ;
- Au moins quatre avis Non-Acceptable, le lot est déclaré non-acceptable
- Dans tous les autres cas, le lot est déclaré Acceptable avec réserve

4.5 EXAMEN ANALYTIQUE

Dans le respect des fréquences prévues par le plan de contrôle, l'échantillon destiné à l'analyse chimique peut être transmis par Quali-Bordeaux à un laboratoire habilité par l'INAO et choisi par Quali-Bordeaux. Une analyse COFRAC est réalisée sur les paramètres suivants : TAV acquis et total, glucose + fructose, Acidité volatile, Acidité totale, SO2 total complétée de l'acide malique pour les vins rouges, l'ICM et l'IPT pour les vins rouges portant la mention Claret, l'ICM pour les vins rosés revendiquant ou non la mention Claret.

4.6 RÉSULTAT DE L'EXAMEN ANALYTIQUE ET ORGANOLEPTIQUE

Quali-Bordeaux informe l'opérateur des résultats de l'examen organoleptique et le cas échéant de l'examen analytique.

L'opérateur peut exercer en cas de désaccord sur les conclusions de l'inspection son droit d'appel dans les 10 jours ouvrés qui suivent la notification du résultat de l'inspection.

En cas d'appel, la nouvelle expertise aura lieu sur les échantillons laissés à disposition de l'opérateur lors du prélèvement.

Si l'opérateur ne peut mettre ces échantillons à dispositions de Quali-Bordeaux dans les 5 jours ouvrés qui suivent sa demande, l'appel sera annulé.

A l'expiration du délai d'appel ou après une nouvelle inspection, les conclusions de l'inspection sont transmises par Quali-Bordeaux à l'INAO suivant les délais et modalités prévues par le CAC.

En cas de non-conformité, l'INAO notifie à l'opérateur la mesure de traitement des manquements encourue sur la base du répertoire de traitement des manquements en vigueur.

5 ANNEXE 1

Liste des points de contrôle déterminés comme optionnels à la filière applicables :

Code	Catégorie	Points à contrôler
PR 03	Producteur	Encépagement (VIFA)
PR 04	Producteur	Règles de proportion à l'exploitation
PR 08	Producteur	Règles de Palissage
PR 09	Producteur	Hauteur de feuillage
PR 10	Producteur	Mode de taille
PR 18	Producteur	Traitements phytopharmaceutiques (disposition agro- environnementale type n°2, 11)
V 04	Vinificateur	TAVNM
V 05	Vinificateur	Entretien du chai et du matériel
V 06	Vinificateur	Matériel interdit
V 07	Vinificateur	Règles d'assemblage
V 11	Vinificateur	Capacité de cuverie
V 12	Vinificateur	Revendication du VCI
V 13	Vinificateur	Tenue à jour du registre VCI
V 14	Vinificateur	Destruction VCI Non revendiqué
V 15	Vinificateur	Stockage des VCI et absence de conditionnement
E 01	Eleveur	Aire géographique d'élevage
E 02	Eleveur	Entretien du chai et du matériel
E 03	Eleveur	Durée d'élevage
C 03	Conditionneur	Lieu pour le stockage des vins conditionnés
OVIT 1	ODG	Volume Complémentaire individuelle - Transmission du tableau
OVIT 2	ODG	Volume Complémentaire individuelle - Véracité des éléments

6 ANNEXE 2

Points de contrôle pouvant faire l'objet d'un traitement par anomalie :

Code	Catégorie	Manquement anomalie
PR 01	Producteur	CVI non tenu à jour
PR 02	Producteur	Déclaration de récolte erronée
PR 03	Producteur	CVI non tenu à jour
PR 03	Producteur	Absence de convention pour les VIFA
PR 07	Producteur	Absence/erreur de calcul de réfaction de rendement proportionnel au taux de pieds morts et manquants
PR 11	Producteur	Non respect des règles de taille
PR 12	Producteur	Mauvais état d'entretien du sol
PR 30	Producteur	Absence de suivi ou d'enregistrement de la richesse en sucre
PR 31	Producteur	Non respect du rendement annuel avec réfaction le cas échéant
PR S020	Producteur	Présence de pieds morts stockés sur la parcelle
PR S050	Producteur	Non présentation des bulletins d'analyse
PR S070	Producteur	Non présentation des enregistrements de l'IFT
PR S140	Producteur	Non présentation du registre ou registre erroné ou incomplet
V 05	Vinificateur	Mauvais entretien du chai et du matériel

V 08	Vinificateur	Non présentation des registres ou des analyses, registres erronés ou incomplets
V 13	Vinificateur	Non présentation du registre VCI ou registre erroné ou incomplet
V 15	Vinificateur	Cuves de stockage des VCI non identifiées
E 02	Eleveur	Mauvais entretien du chai et du matériel
E 04	Eleveur	Non présentation des registres ou des analyses, registres erronés ou incomplets
E S012	Eleveur	Non présentation d'une preuve de provenance des produits utilisés pour l'édulcoration
C 01	Conditionneur	Non présentation des registres ou des analyses, registres erronés ou incomplets
C S012	Conditionneur	Non présentation d'une preuve de provenance des produits utilisés pour l'édulcoration
OP 02	Opérateur	Non présentation des preuves de dépôt des déclarations obligatoires; déclarations erronées ne nuisant pas au contrôle
OP 03	Opérateur	Non présentation des registres ou des analyses, registres erronés ou incomplets ne nuisant pas au contrôle
OP 06	Opérateur	Non présentation des enregistrements d'autocontrôle, des registres et des preuves de dépôt des déclarations obligatoires.



REPERTOIRE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS DE L'AOC BORDEAUX -VERSION DU 26/01/2026

Quali-Bordeaux DCS ABC 2023 3/2 V4

Les Dispositions communes de contrôle à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles :

- décrivent les modalités générales de traitements des manquements constatés lors des contrôles internes réalisés par l'ODG et des contrôles externes réalisés par QUALI-BORDEAUX auprès des opérateurs ou de l'ODG.

- précisent le répertoire de traitement des manquements applicables à l'ensemble des cahiers des charges concernées.

Le tableau suivant présente le répertoire de traitement des manquements aux conditions de production **spécifiques du cahier des charges** qui sont appliqués par l'INAO.

Les **principaux points à contrôler** du cahier des charges sont **indiqués en gras**.

Les anomalies sont indiquées par *

OPERATEUR

Libellé du point de contrôle	Code	Libellé des manquements	Type (Habilitation/Suivi)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
					Mesures de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesures de traitement en 3 ^{ème} constat
PRODUCTION DU RAISIN						
État général d'entretien du vignoble	PR 012	Parcelles à l'abandon *	Habilitation	Refus d'habilitation activité production de raisins		
État général d'entretien du vignoble	PR 012	Parcelles à l'abandon *	Suivi	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la/les parcelle(s) concernée(s) + suspension activité production de raisins Contrôle supplémentaire Contrôle supplémentaire de l'ensemble des parcelles susceptibles de produire l'AOC concernée avant la récolte suivante	Retrait d'habilitation pour activité production de raisins	
Règle de taille (période)	PR S001	Non-respect de la période de réalisation de la taille	Suivi	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la/les parcelle(s) concernée(s) Contrôle supplémentaire de l'ensemble des parcelles susceptibles de produire l'AOC concernée avant la récolte suivante	Retrait d'habilitation pour activité production de raisins	
Évacuation des pieds morts sur la parcelle	PR S020	Absence d'évacuation des pieds morts sur la parcelle*	Suivi	Avertissement Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité production de raisins (+ contrôle supplémentaire)	
Installation et plantation du vignoble (analyse sol)	PR S050	Absence d'analyse physico-chimique du sol avant plantation*	Suivi	Avertissement Contrôle supplémentaire lors de la prochaine plantation	Avertissement (+ contrôle supplémentaire)	Avertissement (+ Contrôle supplémentaire)
Calcul et enregistrement de l'IFT (Indicateur de fréquence de traitement phytosanitaire)	PR S070	Absence de calcul et d'enregistrement de l'IFT*	suivi	Avertissement Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité production de raisins (+ contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité production de raisins
Inventaire ou registres d'inventaire des parcelles en mesure transitoire	PR S140	Absence ou non-respect d'inventaire ou registre des parcelles en mesures transitoires*	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation pour activité production de raisins Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation activité production de raisins	

Libellé du point de contrôle	Code	Libellé des manquements	Type (Habilitation/Suivi)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
					Mesures de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesures de traitement en 3 ^{ème} constat
Inventaire ou registres d'inventaire des parcelles en mesure transitoire	PR S140	Absence ou non-respect d'inventaire ou registre des parcelles en mesures transitoires*	Suivi	Avertissement Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité production de raisins (+ contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité production de raisins
Dispositions particulières de transport de la vendange (matériel interdit)	PR S160	Utilisation du foulo-benne	Suivi	Avertissement Contrôle supplémentaire au plus tard avant la récolte suivante	Suspension d'habilitation activité production de raisins (+ contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité production de raisins
VINIFICATION						
Pratiques œnologiques et/ou traitements physiques	V S083	Non-respect des pratiques œnologiques et/ou traitements physiques	Suivi	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de production concernée Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation activité de vinification	
Réception : nettoyage de la vendange	V S085	Absence de technique de nettoyage de la vendange	Suivi	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de production concernée Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité vinification (+ contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité de vinification
ELEVAGE / STOCKAGE DE VINS EN VRAC						
Aire géographique d'édulcoration	ES010	Non-respect de l'aire géographique d'édulcoration	Suivi	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de production concernée Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation activité de vinification	
Date édulcoration	ES011	Non-respect de la date d'édulcoration	Suivi	Avertissement Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de production concernée Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation activité de vinification
Nature et provenance des produits utilisés pour l'édulcoration	ES012	Non-respect de la nature et provenance des produits utilisés pour l'édulcoration *	Suivi	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de production concernée Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation activité de vinification	
Pratiques œnologiques et/ou traitements physiques	ES083	Non-respect des pratiques œnologiques et/ou traitements physiques	Suivi	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de production concernée Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation activité de vinification	

Libellé du point de contrôle	Code	Libellé des manquements	Type (Habilitation/Suivi)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
					Mesures de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesures de traitement en 3 ^{ème} constat
CONDITIONNEMENT						
Aire géographique d'édulcoration	CS010	Non-respect de l'aire géographique d'édulcoration	Suivi	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de production concernée Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation activité de vinification	
Date edulcoration	CS011	Non-respect de la date d'édulcoration	Suivi	Avertissement Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de production concernée Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation activité de vinification
Nature et provenance des produits utilisés pour l'édulcoration	CS 012	Non-respect de la nature et provenance des produits utilisés pour l'édulcoration *	Suivi	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de production concernée Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation activité de vinification	
CONTRÔLE ORGANOLEPTIQUE DES PRODUITS						
<u>Conformité organoleptique du lot en vrac avant expédition ou contrôle avant conditionnement en cas de procédure renforcée</u>	EA 02	<i><u>Lot acceptable avec réserve</u></i> conformément au tableau en annexe 1	Suivi	Avertissement avec obligation de conservation du lot concerné pour contrôle supplémentaire Contrôles supplémentaires : - de tous les lots conditionnés (pour les opérateurs en grade B) - de tous lots avant expédition et avant conditionnement (pour les opérateurs en grade C) Retrait de 2 points	Avertissement avec obligation de conservation du lot concerné pour contrôle supplémentaire Contrôles supplémentaires : - de tous les lots conditionnés (pour les opérateurs en grade B) - de tous lots avant expédition et avant conditionnement (pour les opérateurs en grade C) Retrait de 2 points	Retrait du bénéfice de l'AOC du lot concerné Contrôle documentaire de la preuve de déclassement du lot Contrôles supplémentaires : - de tous les lots conditionnés (pour les opérateurs en grade B) - de tous lots avant expédition et avant conditionnement (pour les opérateurs en grade C) Retrait de 4 points
<u>Conformité organoleptique du lot en vrac avant expédition ou contrôle avant conditionnement en cas de procédure renforcée</u>	EA 02	<i><u>Lot non acceptable</u></i> conformément au tableau en annexe 1	Suivi	Retrait du bénéfice de l'AOC du lot concerné Contrôle documentaire de la preuve de déclassement du lot Contrôles supplémentaires : - de tous les lots conditionnés (pour les opérateurs en grade B) - de tous lots avant expédition et avant		

Libellé du point de contrôle	Code	Libellé des manquements	Type (Habilitation/Suivi)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
					Mesures de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesures de traitement en 3 ^{ème} constat
				conditionnement (pour les opérateurs en grade C) Retrait de 4 points		
Conformité organoleptique du lot <u>après conditionnement</u>	EA 02	<i>Lot acceptable avec réserve</i> conformément au tableau en annexe 1	Suivi	Avertissement Contrôles supplémentaires : - de tous les lots conditionnés (pour les opérateurs en grade B) - de tous lots avant expédition et avant conditionnement (pour les opérateurs en grade C) Retrait de 2 points		
Conformité organoleptique du lot <u>après conditionnement</u>	EA 02	<i>Lot non acceptable</i> conformément au tableau en annexe 1	Suivi	Retrait du bénéfice de l'AOC du lot concerné Contrôle documentaire de la preuve de déclassement du lot Contrôles supplémentaires : - de tous les lots conditionnés (pour les opérateurs en grade B) - de tous lots avant expédition et avant conditionnement (pour les opérateurs en grade C) Retrait de 4 points		
Obligations déclaratives spécifiques (toutes activités)						
Déclaration de revendication	Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles					
Déclaration déclassement	Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles					
Déclaration préalable de retrait ou de conditionnement	Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles					
Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles					

Annexe 1 : Tableau des modalités de fixation du manquement organoleptique en fonction des avis par chacun des dégustateurs (ABC 2023 3/2)

Nombre d'avis non acceptable »	Nombre d'avis acceptable avec réserve	Nombre d'avis acceptable	Manquement organoleptique
5	0	0	Lot non acceptable dans l'AOC (- 4 points)
4	0	1	Lot non acceptable dans l'AOC (- 4 points)
	1	0	
3	0	2	Lot acceptable avec réserve dans l'AOC (- 2 points)
	1	1	
	2	0	
2	0	3	Lot acceptable dans l'AOC (+ 1 point)
	1	2	Lot acceptable avec réserve dans l'AOC (- 2 points)
	2	1	
	3	0	
1	0	4	Lot acceptable dans l'AOC (+ 1 point)
	1	3	Lot acceptable avec réserve dans l'AOC (- 2 points)
	2	2	
	3	1	
	4	0	
0	0	5	Lot acceptable dans l'AOC (+ 1 point)
	1	4	Lot acceptable dans l'AOC (+ 1 point)
	2	3	Lot acceptable dans l'AOC (+ 1 point)
	3	2	Lot acceptable avec réserve dans l'AOC (- 2 points)
	4	1	Lot acceptable avec réserve dans l'AOC (- 2 points)
	5	0	Lot acceptable avec réserve dans l'AOC (- 2 points)

Annexe 2 : Tableau des modalités de modulation de la pression de contrôle en fonction de l'indice de confiance de l'opérateur

Grade	Indice de confiance	Pression de contrôle
A	De 12 à 9 points	Contrôles aléatoires tels que prévus dans le plan de contrôle (pas de contrôle supplémentaire)
B	De 8 à 6 points	Contrôles supplémentaires de tous les lots après conditionnement
C	De 5 à 0 points	Contrôles supplémentaires de tous les lots avant conditionnement ou expédition en vrac