

Plan d'inspection de l'AOC CRÉMANT DE BORDEAUX

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	
QBX-I-AOC-CRDB-01	DCS AOC CREMANT DE BORDEAUX Version 1	16/10/2026	Annule et remplace le plan approuvé le 29/06/2009

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 16 OCTOBRE 2026

Version 1

DISPOSITIONS DE CONTRÔLE SPECIFIQUES AU CAHIER DES CHARGES

AOC CREMANT DE 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 ;

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 (élaborateur):	2
1.2	Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs	3
2	Modalité d’habilitation des opérateurs	5
3	Modalité d’évaluation de l’ODG.....	6
4	Mise en œuvre des contrôles.....	6
4.1	Répartition du contrôle interne et externe	6
4.2	Méthodologie de contrôle	8
4.2.1	Finalité de l’examen organoleptique :.....	11
4.2.2	Définition d’un lot :.....	11
4.2.3	Obligations déclaratives dégorgement :.....	11
4.2.4	Contrôle des lots après dégorgement :.....	11
4.3	Examen organoleptique.....	12
4.3.1	Organisation des séances :	12
4.3.2	Fonctionnement des commissions de dégustation :.....	12
4.3.3	Déroulement des séances de dégustations :.....	13
4.3.4	Avis du jury :	13
4.4	Examen analytique.....	13
4.5	Résultat de l’examen analytique et organoleptique.....	13
5	Annexe 1.....	14
6	Annexe 2.....	15

1 APPLICATION

1.1 LES OPÉRATEURS

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

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 CREMANT DE BORDEAUX.

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 de base par un vinificateur. Il effectue les déclarations préalables d'affectation parcellaire ou le cas échéant les déclarations d'intention de production.

1.1.2 Vinificateur :

Opérateur procédant aux opérations de pressurage et de vinification des raisins en vue de la production de vin de base d'AOC CREMANT DE BORDEAUX. (1ère fermentation). Il est responsable des opérations de pressurage et de vinification.

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

1.1.3 Eleveur

Opérateur détenant en son nom des vins de base destinés à l'élaboration d'AOC CREMANT DE BORDEAUX. 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.

Activité concernée : Stockage de vin de base pendant ou après la période d'élevage prévue par le cahier des charges.

1.1.4 Conditionneur – Donneur d'ordre (élaborateur):

Opérateur effectuant en partie ou en totalité les opérations de tirage, prise de mousse et dégorgement des vins d'AOC CREMANT DE BORDEAUX à partir de vin de base.

Lorsque les opérations d'élaboration sont confiées à un tiers (prestation de service), la responsabilité du respect des conditions d'élaboration et de la conformité des produits relèvent toujours du donneur d'ordre.

Activité concernée : Tirage, prise de mousse et dégorgement. Il dépose les déclarations de revendication au dégorgement auprès de l'organisme de contrôle.

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

Catégories d'opérateurs prévues à la déclaration d'identification	Activités prévues dans le plan de contrôle
Producteur de raisin	Production de raisin
Vinificateur	Vinification (pressurage - 1 ^{ère} fermentation)
Eleveur	Elevage (Stockage de vin de base en vrac)
Conditionneur / Donneur d'ordre	Elaboration – conditionnement (Tirage, prise de mousse, remuage, dégorgement, 2 ^{ème} fermentation, stockage de vins conditionnés)

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 page 8 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 S082 Modalité de récolte des raisins PR S140 Registres d'inventaire des parcelles en mesure transitoire PR S180 Caractéristique des contenants de vendange PR S181 Délai de transport de la vendange PR 12 Etat général d'entretien du vignoble	➤ Analyse avant plantation ➤ Enregistrement de l'IFT ➤ Registre d'apport des raisins ➤ Registre d'inventaire des parcelles en mesure transitoire

Activités	Points à contrôler concernés	Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Vinification - Elevage (pressurage - 1 ^{ère} fermentation – Stockage de vin de base en vrac)	V S182 Rendement en jus V S183 Remplissage du pressoir V S184 Implantation du pressoir V S185 Dispositif de pesée V S186 Hauteur de chute des raisins V S187 Convoyages des raisins V S188 Chargement du pressoir (quantité de raisin) V S189 Fractionnement des jus de pressurage V S190 Autopressurage V S191 Méthode de production des rosés	➤ Registre de manipulation ➤ Carnet de pressoir
Elaboration – conditionnement (Tirage, prise de mousse, remuage, dégorgement, 2 ^{ème} fermentation, stockage de vins conditionnés)	C S001 Aire géographique d'élaboration des crémant C S090 Date de conditionnement (tirage) C S110 Régulation thermique des lieux de stockage C S130 Type de contenant C S192 Méthode d'élaboration C S193 Durée de conservation sur lie C S194 Moyen d'homogénéisation de la liqueur de tirage EA 02 Conformité organoleptique des produits	➤ Registre de tirage ➤ Déclarations de dégorgement ➤ Registre de dégorgement

Activités	Points à contrôler concernés	Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Obligations déclaratives		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Déclaration préalable d'affectation parcellaire ➤ Déclaration d'intention de production ➤ Déclaration de revendication des vins de base ➤ Déclaration de revendication au dégorgement ➤ Déclaration de déclassement

2 MODALITÉ D'HABILITATION DES OPÉRATEURS

Activité	Contrôle sur site en vue de l'habilitation réalisé par	Contrôle documentaire hors site réalisé par (OCO) suivi d'un contrôle sur site par l'OCO/ODG dans un délai de (en mois)		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	Délai du contrôle de suivi sur site	
Production de raisin	OCO			
Vinification - Elevage (pressurage - 1 ^{ère} fermentation – Stockage de vin de base en vrac)	OCO			
Elaboration – conditionnement (Tirage, prise de mousse, remuage, dégorgement, 2 ^{ème} fermentation, stockage de vins conditionnés)	OCO			

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 page 8 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 CREMANT DE 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
Vinification (pressurage - 1 ^{ère} fermentation)	100% des déclarations de revendication de vin de base	
	6% des vinificateurs par an	4% des vinificateurs par an
Elevage (Stockage de vin de base en vrac)	6% des éleveurs	4 % des éleveurs
Elaboration – conditionnement (Tirage, prise de mousse, remuage, dégorgement, 2 ^{ème} fermentation, stockage de vins conditionnés)	6% des conditionneurs donneurs d'ordre (élaborateurs)	4% des conditionneurs donneurs d'ordre (élaborateurs)
Contrôle produit : Les fréquence s'entendent par produit (couleur + type)		
Contrôle organoleptique après dégorgement		<u>Contrôle après dégorgement :</u> 100 % des lots les trois année suivant l'habilitation comme commercialisateur ou après 5 ans d'inactivité. Puis 1 lot par an et par couleur
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**
- **Pressurage vinification** : nombre d'opérateurs ayant déposé une revendication l'année précédente
- **Tirage Elaboration** : Elaborateurs habilités ayant déposé une déclaration de dégorgement au cours de l'années précédentes.

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
PRODUCTEUR DE RAISIN				
PR S001	Règle de taille (période de taille)	Contrôle visuel	Sans objet	Contrôle visuel
PR S020	Evacuation des pieds morts de la parcelle	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
PR S050	Installation et plantation du vignoble	Sans objet	Enregistrement des bulletins d'analyse de sol	Contrôle documentaire : Bulletins d'analyse
PR S070	Calcul de l'IFT	Sans objet	Enregistrement de l'IFT pour chaque campagne	Contrôle documentaire : Enregistrements de l'opérateur
PR S082	Modalité de récolte des raisins	Sans objet	Tenue à jour du registre d'entrée de raisin	Contrôle visuel Contrôle documentaire : Registre d'apport des raisins
PR S140	Registres d'inventaire des parcelles en mesure transitoire	Documentaire	Tenue à jour du registre	Contrôle documentaire : Registre présent et renseigné
PR S180	Caractéristique des contenants de vendange	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
PR S181	Délai de transport de la vendange	Sans objet	Tenue à jour du registre d'entrée de raisin et du carnet de pressoir	Contrôle documentaire
PR 12	Etat général d'entretien du vignoble	Contrôle visuel	Sans objet	Contrôle visuel
VINIFICATEUR				
V S182	Rendement en jus	Sans objet	Tenue à jour du carnet de pressoir	Contrôle documentaire

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
V S183	Remplissage du pressoir	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
V S184	Implantation du pressoir	Contrôle visuel	Sans objet	Contrôle visuel
V S185	Dispositif de pesée	Contrôle visuel	Sans objet	Contrôle visuel
V S186	Hauteur de chute des raisins	Contrôle visuel	Sans objet	Contrôle visuel
V S187	Convoyages des raisins	Contrôle visuel	Sans objet	Contrôle visuel
V S188	Chargement du pressoir (quantité de raisin)	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
V S189	Fractionnement des jus de pressurage	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
V S190	Autopressurage	Sans objet	Conservation des attestations de livraison et tenue à jour des registres prévus par la réglementation applicable	Contrôle visuel et Contrôle documentaire : Attestations de livraison, registres
V S191	Méthode de production des rosés	Sans objet	Traçabilité	Contrôle documentaire : registre entrée vendange ; traçabilité
CONDITIONNEUR – DONNEUR D'ORDRE				
C S001	Aire géographique d'élaboration des créments	Contrôle visuel	Tenue à jour du registre de tirage et de dégorgement	Contrôle visuel
C S090	Date de conditionnement	Sans objet	Tenue à jour du registre de conditionnement	Contrôle documentaire du registre de conditionnement
C S110	Régulation thermique des lieux de stockage	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel des installations
C S130	Type de contenant	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
C S192	Méthode d'élaboration	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
C S193	Durée de conservation sur lie	Sans objet	Traçabilité	Contrôle documentaire : traçabilité
C S194	Moyen d'homogénéisation de la liqueur d'expédition	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
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
	Déclaration préalable d'affectation parcellaire	<u>Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles</u>		
	Déclaration d'intention de production	<u>Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles</u>		
	Déclaration de revendication des vins de base	<u>Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles</u>		
	Déclaration de revendication au dégorgement	<u>Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles</u>		
	Déclaration déclassement	<u>Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles</u>		

4.2.1 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 réductibles.

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.

4.2.2 Définition d'un lot :

On entend par " lot " un ensemble d'unités de vente d'un vin qui a été élaborée dans des circonstances pratiquement identiques.

Le lot est déterminé par l'élaborateur dans le respect de ce principe.

4.2.3 Obligations déclaratives dégorgement :

Conformément au cahier des charges de l'appellation, les opérateurs déclarent tous leurs dégorgements de lots, auprès de Quali-Bordeaux dans le respect des règles prévues par le cahier des charges.

Les déclarations de dégorgement de lots sont faites par l'élaborateur.

4.2.4 Contrôle des lots après dégorgement :

Chaque élaborateur qui procède sous sa responsabilité à l'élaboration d'un lot de vin déclare le dégorgement de chacun de ses lots à Quali-Bordeaux dans le respect des dispositions prévues par le cahier des charges. Cette déclaration peut être faite en ligne ou à l'aide du formulaire idoine téléchargeable sur le site de Quali-Bordeaux accompagnée de l'analyse chimique comprenant le TAV acquis et total, le glucose + fructose, l'Acidité volatile, l'Acidité totale, le SO2 total et la surpression.

L'opérateur est tenu d'informer Quali-Bordeaux de toute modification (date de conditionnement, volume...) de sa déclaration.

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

4.2.4.1 Echantillons représentatif des lots conditionnés :

En application de l'article D645-18-III 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.

4.2.4.2 Modalités du prélèvement :

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 dégorgé déclaré par l'opérateur ou enregistré comme tel dans le registre de conditionnement.

Le prélèvement peut avoir lieu sur stock ou sur les échantillons représentatifs conservés par l'opérateur commercialisateur.

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 EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

Tous les échantillons prélevés après sont dégustés au moins un mois après leur dégorgement.

4.3.1 Organisation des séances :

Les échantillons sont présentés anonymement aux jurés.

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

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

4.3.2 Fonctionnement des commissions de dégustation :

4.3.2.1 Formation des dégustateurs :

Les dégustateurs sont formés régulièrement 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.

4.3.2.2 Composition du jury :

L'examen organoleptique est effectué par un jury d'au moins 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 collège des porteurs de mémoire.

4.3.3 Déroutement 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.

4.3.4 Avis du jury :

Chaque juré mentionne sur sa fiche de dégustation son avis sur l'acceptabilité du produit. 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 une procédure interne disponible sur simple demande de l'opérateur.

4.4 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 et la surpression.

4.5 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 commun optionnels 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 - desherbage chimique total de la parcelle ou type 11 - Tout emploi d'herbicide est interdit ou tout desherbage chimique est interdit)
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 09	Vinificateur	Respect du taux de rebêche PV-PM
V 11	Vinificateur	Capacité de cuverie
C 03	Elaborateur	Lieu pour le stockage des vins conditionnés

6 ANNEXE 2

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

Code2	Catégorie2	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
E 02	Eleveur	Mauvais entretien du chai et du matériel
E 04	Eleveur	Non présentation des registres ou des analyses, registres erronés ou incomplets
C 01	Elaborateur	Non présentation des registres ou des analyses, registres erronés ou incomplets
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 CRÉMANT DE BORDEAUX -VERSION DU 16/09/2026 DCS QUALI-BORDEAUX V1

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 n/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 de l’ensemble des parcelles susceptibles de produire l’AOC concernée avant la récolte suivante Contrôle supplémentaire à échéance du plan d’action validé par l’INAO	Retrait d’habilitation pour activité production de raisins	
Règle de taille (période de taille)	PR S001	Non-respect de la période de taille	Habilitation	Refus temporaire d’habilitation Contrôle supplémentaire	Refus d’habilitation	
Règle de taille (période de taille)	PR S001	Non-respect de la période de 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 à l’échéance du plan d’action et au plus tard avant la récolte	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

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
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 à l'échéance du plan d'action et au plus tard avant la récolte	Suspension d'habilitation activité production de raisins Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation activité production de raisins
Dispositions particulières de récolte (récolte manuelle et tri pieds)	PR S082	Non-respect des dispositions particulières de récolte : absence de récolte manuelle et tri sur pieds	Suivi	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de production concernée 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	
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 (contenants de vendange)	PR S180	Non-respect de la taille des contenants de vendange	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
Dispositions particulières de transport de la vendange	PR S181	Non-respect du délai de transport de la vendange	Suivi	Avertissement Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de production concernée Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation activité production de raisins
VINIFICATION						
Rendement en jus	V S182	Non-respect du rendement en jus	suivi	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de production concernée Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation activité de vinification	
Réception de la vendange et pressurage	V S183	Recours au foulage et/ou à l'éraflage de la vendange avant versement dans le pressoir	suivi	Suspension d'habilitation activité vinification Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation activité de vinification	
Critères liés au pressoir (implantation pressoir)	V S184	Non-respect de l'implantation du ou des pressoir(s) au moment son/leur utilisation	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation activité vinification Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation activité de vinification	
Critères liés au pressoir (implantation pressoir)	V S184	Non-respect de l'implantation du ou des pressoir(s) au moment son/leur utilisation	Suivi	Suspension d'habilitation activité vinification 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
Critères liés au chargement (pesée)	V S185	Absence de dispositif de pesée et non adapté au type de récipients utilisés pour la vendange	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation activité vinification Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation activité de vinification	
Critères liés au chargement (pesée)	V S185	Absence de dispositif de pesée et non adapté au type de récipients utilisés pour la vendange	Suivi	Avertissement Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de production concernée Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation activité de vinification
Critères liés au chargement (hauteur chute de raisin)	V S186	Non-respect de la hauteur de chute des raisins lors du remplissage du pressoir	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation activité vinification Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation activité de vinification	
Critères liés au chargement (hauteur chute de raisin)	V S186	Non-respect de la hauteur de chute des raisins lors du remplissage du pressoir	Suivi	Avertissement Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de production concernée Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation activité de vinification
Critères liés au chargement (intégrité et convoyage)	V S187	Non-respect de l'intégrité des raisins lors de l'alimentation et le convoyage des raisins au pressoir	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation activité vinification Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation activité de vinification	
Critères liés au chargement (intégrité et convoyage)	V S187	Non-respect de l'intégrité des raisins lors de l'alimentation et le convoyage des raisins au pressoir	Suivi	Suspension d'habilitation activité vinification Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation activité de vinification	
Critères liés au chargement	V S188	Non-respect des règles particulières définies dans le cahier des charges relatives au fractionnement et à la quantité de raisins	Suivi	Avertissement Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de production concernée Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation activité de vinification
Critères liés au fractionnement des jus de pressurage	V S189	Absence de fractionnement des jus de pressurage	Suivi	Avertissement Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de production concernée Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation activité de vinification
Critères liés au fractionnement (auto-pressurage)	V S190	Non-respect des règles d'auto-pressurage des jus	Suivi	Avertissement Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de production concernée Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation activité de vinification
Disposition par type de produit (rosés)	V S191	Non-respect des règles de vinification pour l'obtention des vins de base destinés à l'élaboration des vins rosés	suivi	Avertissement Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la part de production concernée Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation activité de vinification
ELABORATION-CONDITIONNEMENT						
Dispositions relatives au tirage	C S090	Non-respect des dispositions relatives au tirage (date et bouteilles neuves)	Suivi	Avertissement Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'AOC Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité conditionnement Contrôle supplémentaire
Dispositions relatives aux lieux de stockage des vins conditionnés	C S110	Absence ou non-respect de la de régulation thermique des lieux	Suivi	Avertissement Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité conditionnement (+ contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité conditionnement

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
		de stockage des vins conditionnés				
Dispositions relatives au conditionnement (contenant)	C S130	Non-respect du type de contenant	Suivi	Avertissement Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité conditionnement (+ contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité conditionnement
Dispositions par type de produit (2 ^{de} fermentation en bouteille)	C S192	Absence de la seconde fermentation en bouteille de verre	Suivi	Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité conditionnement (+ contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité conditionnement
Dispositions par type de produit (durée conservation sur lies)	C S193	Non-respect de la durée de conservation en bouteille sur lies	Suivi	Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité conditionnement (+ contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité conditionnement
Dispositions relatives au conditionnement (liqueur d'expédition)	C S194	Absence de dispositif permettant l'homogénéisation de la liqueur d'expédition avec le vin pendant le dégorgement	Suivi	Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation activité conditionnement (+ contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité conditionnement
CONTRÔLE ORGANOLEPTIQUE DES PRODUITS						
Conformité organoleptique du lot conditionné <u>après dégorgement</u>	EA 02	<u>Lot acceptable</u> avec défaut organoleptique <u>d'intensité faible</u> conformément au tableau en annexe 1	Suivi	Avertissement Contrôle supplémentaire	Avertissement et contrôle supplémentaire de tous les lots de l'année civile concerné ou à défaut l'année suivante	
Conformité organoleptique du lot conditionné <u>après dégorgement</u>	EA 02	<u>Lot acceptable</u> avec défaut organoleptique <u>d'intensité moyenne</u> conformément au tableau en annexe 1	Suivi	Avertissement et contrôle supplémentaire de tous les lots de l'année civile concerné ou à défaut l'année suivante	Avertissement et contrôle supplémentaire de tous les lots de l'année civile concerné ou à défaut l'année suivante	
Conformité organoleptique du lot conditionné <u>après dégorgement</u>	EA 02	<u>Lot non acceptable</u> avec défaut organoleptique <u>d'intensité forte</u> conformément au tableau en annexe 1	suivi	Retrait du bénéfice de l'AOC pour le lot concerné Contrôle supplémentaire documentaire de la preuve de déclassement du lot		
OBLIGATIONS DECLARATIVES SPECIFIQUES (toutes activités)						
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles					
Déclaration d'intention de production	Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles					
Déclaration de revendication des vins de base	Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles					

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
Déclaration de revendication au dégorgement		Cf Op2, Dispositions de contrôles communes aux AO viticoles				
Déclaration déclasserement		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

Nombre d'avis « non acceptable »	Intensité individuelle	Manquement sur lot après dégorgement
5	4 et 5 fortes	Non acceptable présentant des défauts d'intensité forte
	Autre cas	Acceptable présentant des défauts d'intensité moyenne
	5 faibles	Acceptable présentant des défauts d'intensité faible
4	4 fortes	Non acceptable présentant des défauts d'intensité forte
	3 fortes	Acceptable présentant des défauts d'intensité moyenne
	Autre cas	Acceptable présentant des défauts d'intensité faible
3	3 fortes	Acceptable présentant des défauts d'intensité moyenne
	Autre cas	Acceptable présentant des défauts d'intensité faible
2	Conforme	
1	Conforme	
0	Conforme	