

Plan de contrôle de l'AOC VINSOBRES

| RÉFÉRENCE DU PLAN | DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC | DATE D'APPROBATION | |
|-------------------|--|-----------------------|---|
| CTP-C-AOC-VINS-02 | PC AO 487 V03 | 11/05/2026 | Annule et remplace le plan approuvé le : 27/03/2024 |

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 11 MAI 2026

DISPOSITIONS DE CONTRÔLE SPECIFIQUES

Vinsobres

Appellation d'Origine

TABLE DES MATIERES

Introduction

A- Application

1. Les opérateurs

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

B- Modalités d'habilitation des opérateurs

C- Modalités d'évaluation de l'ODG

D- Mise en œuvre des contrôles

1. Répartition du contrôle interne et externe

2. Méthodes de contrôle

3. Organisation des contrôles produits

E- Traitement des manquements spécifiques

INTRODUCTION

Le présent document précise les modalités de contrôle du cahier des charges Vinsobres bénéficiant du signe Appellation d'Origine de l'ODG Comité des Vignerons de Vinsobres. Certipaq a été choisi par l'ODG pour assurer le contrôle du cahier des charges de ce produit.

Le contrôle du respect du cahier des charges est organisé par le plan de contrôle constitué de :

- dispositions de contrôle communes à tous SIQO (hors AB) et dispositions de contrôle communes filière, document disponible sur le site internet de l'INAO,
- dispositions de contrôle spécifiques développées ci-après (dans le présent document).

Le plan de contrôle précise les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité, les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'ODG et les contrôles externes réalisés par Certipaq.

Il prévoit les modalités de délivrance de l'habilitation reconnaissant l'aptitude de l'opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges.

Le plan de contrôle comporte les modalités de désignation des membres de la commission chargée de l'examen organoleptique ainsi que les modalités de fonctionnement de cette commission.

Le plan de contrôle prévoit les modalités de traitement des manquements et mesures associées (pouvant aller jusqu'à la suspension ou le retrait du certificat).

Tous les opérateurs ayant vocation à être inscrits dans le périmètre de certification initiale font l'objet d'une évaluation initiale par Certipaq, avec l'appui de l'ODG, en vue de leur habilitation préalablement à l'octroi de la certification par Certipaq. La certification initiale pourra être délivrée au client, dès lors qu'au moins un opérateur par catégorie nécessaire à une mise en marché du produit, aura fait l'objet d'une habilitation par Certipaq.

Lorsque toutes les conditions requises sont remplies, Certipaq délivre à l'ODG un document de certification officiel (« Certificat ») qui établit de façon claire ou permet d'identifier la portée de la certification octroyée.

Certipaq effectue les contrôles de surveillance des opérateurs tel que prévu dans le plan, dans le respect des fréquences de contrôle qui y figurent.

Certipaq assure la prise de décision de certification sur la base de toutes les informations liées aux évaluations, leur revue et toutes autres informations pertinentes.

A - APPLICATION

1. Les opérateurs

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques (DCS) concernent les opérateurs du cahier des charges AOC « Vinsobres » dont l'organisme de défense et de gestion est Comité des Vignerons de Vinsobres.

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

| Activités prévues à la déclaration d'identification | Activités prévues dans le plan de contrôle |
|---|--|
| Production de raisins | Production de raisins (PR) |
| Vinification | Vinification (V) |
| Vente de vin en vrac | Vente de vin en vrac |
| Vente de vins à la tireuse | Vente de vins à la tireuse |
| Conditionnement | Conditionnement (C) |

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

Durée minimum de conservation des documents relatifs aux autocontrôles : Cf. DCC filière AO Viticoles.

| Activité | Points à contrôler concernés | Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive) | |
|----------------------------|------------------------------|--|---|
| Production de raisins (PR) | S1 | Clones interdits | Facture Bulletin de transport Bulletin de livraison du pépiniériste Cahier de culture Casier Viticole Informatisé Déclaration de remaniement des parcelles Déclaration de récolte |
| | S2 | Période d'établissement du cordon de Royat | |
| | S3 | Charge maximale par pied | |
| | S4 | Hauteur du cordon | |
| | S5 | Ebourgeonnage / Epamprage | |
| | S6 | Maîtrise de la végétation spontanée | |
| | S7 | Pratiques culturales - modification des parcelles | |
| | S8 | Dispositions particulières de récolte : état sanitaire | |
| | S9 | Dispositions particulières de récolte : tri | |
| | S10 | Dispositions particulières de transport de la vendange | |
| | S17 | Obligation déclarative : Remaniement des parcelles | |
| Vinification (V) | S11 | Pratiques œnologiques et traitements physiques | Déclaration de remaniement des parcelles Déclaration de revendication Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur |
| | S12 (Op2) | Obligation déclarative : Déclaration de revendication | |

| Activité | Points à contrôler concernés | | Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive) |
|---|------------------------------|--|---|
| | S13 (Op2) | Obligation déclarative : Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné | Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné Déclaration de repli Déclaration de déclassement Registres de manipulation |
| | S15 (Op2) | Obligation déclarative : Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale) | |
| | S16 (Op2) | Obligation déclarative : Déclaration de déclassement | |
| Vente de vin en vrac | S13 (Op2) | Obligation déclarative : Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné | Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné Déclaration de repli Déclaration de déclassement |
| | S15 (Op2) | Obligation déclarative : Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale) | |
| | S16 (Op2) | Obligation déclarative : Déclaration de déclassement | |
| Conditionnement (C) Vente de vins à la tireuse | S14 (Op2) | Obligation déclarative : Déclaration de conditionnement | Déclaration de conditionnement Déclaration de repli Déclaration de déclassement |
| | S15 (Op2) | Obligation déclarative : Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale) | |
| | S16 (Op2) | Obligation déclarative : Déclaration de déclassement | |

B - MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS

| Catégorie d'opérateurs / activités | 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 raisins (PR) | ODG* | / | / | / |
| Vinification (V) | / | ODG | Cf. INAO-DEC-CONT-8 | / |
| Vente de vin en vrac | / | ODG | 12 mois | / |
| Conditionnement (C) | / | ODG | Cf. INAO-DEC-CONT-8 | / |
| Vente de vins à la tireuse | / | ODG | 12 mois | / |

Une modification majeure de l'outil de production est notamment :

- Toutes les activités : ajout d'une nouvelle activité (sauf vente en vrac ou vente à la tireuse).
- Vinification : Changement/ajout d'un lieu de vinification pour un opérateur vinificateur.

Au vu des modifications annoncées, autres que les cas cités ci-dessus, l'OC décidera de la réalisation ou non d'une nouvelle évaluation conformément aux procédures de CERTIPAQ.

* si l'opérateur souhaite s'habilitier pour l'activité production de raisins pour l'AOC Vinsobres ainsi qu'une autre AOC prévoyant un contrôle d'habilitation sur site par l'OC alors le contrôle d'habilitation sur site pour l'AOC Vinsobres sera effectué par l'OC.

C - MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG

Durée minimum de conservation des documents relatifs au contrôle interne : Cf. DCC filière AO Viticoles.
Pas de conditions spécifiques particulières.

D - MISE EN OEUVRE DES CONTRÔLES

1. Répartition du contrôle interne et externe

Les contrôles de la filière Vinsobres sont répartis entre le contrôle interne et le contrôle externe selon les fréquences détaillées dans le tableau ci-dessous.

La période de référence est : Cf. DCC filière AO Viticoles.

Assiette de contrôle :

- Pour l'activité de production de raisins : L'assiette de contrôle est calculée sur la base des surfaces déclarées par les opérateurs habilités ayant fait une déclaration de récolte sur la campagne N-1.

- Pour les activités de vinification, d'élevage et de conditionnement : Cf. DCC filière AO Viticoles.

10% de l'ensemble des contrôles externes des opérateurs sont réalisés sans préavis.

| Libellé de l'activité ou du type de contrôle concerné | Fréquences minimales des contrôles internes | Fréquences minimales des contrôles externes |
|--|---|--|
| Production de raisins (PR) | 16 % des superficies | 4 % des superficies / an |
| Récolte (R) | 1 % des opérateurs / an | 4 % des opérateurs / an |
| Vinification (V) | 4 % des opérateurs / an | 1 % des opérateurs / an |
| Conditionnement (C) | | |
| Contrôle du produit (Transactions en vrac ou conditionnement) | / | L'opérateur est contrôlé au moins une fois par an en fonction des volumes revendus, conditionnés ou commercialisés en AOC Vinsobres en appliquant les tranches suivantes: De 0 à 500 hl : 1 contrôle mini De 501 à 1000 hl : 2 contrôles mini Au-delà de 1001 hl, 3 contrôles mini Contrôle analytique aléatoire (10% des lots prélevés en vue des examens organoleptiques) Contrôle analytique et organoleptique obligatoire de tous les vins en vrac destinés à être expédiés en dehors des frontières nationales (Vrac export) |
| Irrigation Charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées | / | 20% des surfaces irriguées/an |
| Irrigation Déclaration d'irrigation auprès de l'organisme de contrôle agréé | / | 20% des opérateurs de l'appellation potentiellement irrigants mais n'ayant pas fait de déclaratif d'irrigation / an |
| Obligations déclaratives | 4 % des opérateurs / an 100 % des opérateurs pour la revendication | 1 % des opérateurs / an |

2. Méthodes de contrôle

| Activité | Numéro | Points à contrôler | PPC / CCC | Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation | Autocontrôles | Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes |
|----------------------------|-----------|---|-----------|---|---|--|
| Production de raisins (PR) | S1 | Clones interdits | / | Contrôle documentaire : <i>Facture, bulletin de transport, bulletin de livraison du pépiniériste</i> | Conservation de la facture ou du bulletin de transport ou bulletin de livraison du pépiniériste | Contrôle documentaire : <i>Facture, bulletin de transport, bulletin de livraison du pépiniériste</i> |
| Production de raisins (PR) | S2 | Période d'établissement du cordon de Royat | / | Sans objet | Sans objet | Contrôle visuel |
| Production de raisins (PR) | S3 | Charge maximale par pied | / | Cf.PR14 DCC filière AO Viticoles | Cf.PR14 DCC filière AO Viticoles | Cf.PR14 DCC filière AO Viticoles |
| Production de raisins (PR) | S4 | Hauteur du cordon | / | Contrôle visuel Mesure si nécessaire | Sans objet | Contrôle visuel Et Mesure si nécessaire |
| Production de raisins (PR) | S5 | Ebourgeonnage / Epamprage | PPC | Sans objet | Enregistrement des pratiques culturales dans le cahier de culture | Contrôle visuel et Contrôle documentaire si nécessaire : <i>Cahier de culture Casier Viticole Informatisé</i> |
| Production de raisins (PR) | S6 | Maîtrise de la végétation spontanée | PPC | Cf.PR19 DCC filière AO Viticoles | Cf.PR19 DCC filière AO Viticoles | Cf.PR19 DCC filière AO Viticoles |
| Production de raisins (PR) | S7 | Pratiques culturales - modification des parcelles | PPC | Sans objet | Sans objet | Contrôle visuel et documentaire : <i>déclaration de remaniement des parcelles</i> |
| Production de raisins (PR) | S8 | Dispositions particulières de récolte : état sanitaire | PPC | sans objet | Sans objet | Contrôle visuel |

| Activité | Numéro | Points à contrôler | PPC / CCC | Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation | Autocontrôles | Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes |
|--|------------------|---|-----------|--|--|---|
| Production de raisins (PR) | S9 | Dispositions particulières de récolte : tri | PPC | sans objet | Sans objet | Contrôle visuel |
| Production de raisins (PR) | S10 | Dispositions particulières de transport de la vendange | PPC | Sans objet | Sans objet | Contrôle visuel |
| Vinification (V) | S11 | Pratiques œnologiques et traitements physiques | / | Sans objet | Tenue à jour des registres de manipulation | Contrôle visuel et/ou Contrôle documentaire : <i>Registres</i> de manipulation |
| Vinification (V) | S12 (Op2) | Obligation déclarative : Déclaration de revendication | PPC | Sans objet | Cf.Op2 des DCC tous SIQO | Cf.Op2 des DCC tous SIQO |
| Vinification (V) Vente de vin en vrac | S13 (Op2) | Obligation déclarative : Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné | / | Sans objet | Cf.Op2 des DCC tous SIQO + envoi des déclarations dès l'enregistrement du contrat interprofessionnel et au plus tard 10 jours ouvrés avant la date de sortie des chais | Cf.Op2 des DCC tous SIQO |

| Activité | Numéro | Points à contrôler | PPC / CCC | Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation | Autocontrôles | Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes |
|---|-----------|---|-----------|--|---|---|
| Conditionnement (C) Vente de vins à la tireuse | S14 (Op2) | Obligation déclarative : Déclaration de conditionnement | / | Sans objet | Cf.Op2 des DCC tous SIQO + envoi des déclarations au plus tard lors de la date butoir réglementaire du dépôt de la DRM suivant l'opérateur | Cf.Op2 des DCC tous SIQO |
| Vinification (V) Vente de vin en vrac Conditionnement (C) Vente de vins à la tireuse | S15 (Op2) | Obligation déclarative : Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale) | / | Sans objet | Cf.Op2 des DCC tous SIQO + envoi des déclarations avant la déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur, le cas échéant, avant la déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné, ou avant la déclaration de conditionnement et au plus tard lors de la date butoir réglementaire du dépôt de la DRM suivant l'opérateur | Cf.Op2 des DCC tous SIQO |
| Vinification (V) Vente de vin en vrac Conditionnement (C) Vente de vins à la tireuse | S16 (Op2) | Obligation déclarative : Déclaration de déclassement | / | Sans objet | Cf.Op2 des DCC tous SIQO + envoi des déclarations au plus tard de la date butoir réglementaire du dépôt de la DRM suivant l'opération | Cf.Op2 des DCC tous SIQO |
| Production de raisins (PR) | S17 (Op2) | Obligation déclarative : Remaniement des parcelles | / | Sans objet | Cf.Op2 des DCC tous SIQO + envoi des déclarations 2 mois avant les travaux | Cf.Op2 des DCC tous SIQO |

3. Organisation des contrôles produits

A - AUTOCONTRÔLES

L'autocontrôle "produits" est sous la responsabilité des opérateurs.

B - CONTRÔLES INTERNES

Aucun contrôle interne n'est prévu.

C - CONTRÔLES EXTERNES

Les modalités de prélèvement pour l'examen analytique sont identiques à celles mise en oeuvre dans le cadre de l'examen organoleptique.

Les modalités de réception/codification des échantillons, préparation et analyse des produits sont définies par le laboratoire en accord avec CERTIPAQ.

Les résultats d'analyse sont communiqués par le laboratoire à CERTIPAQ exclusivement.

Les examens organoleptiques sont réalisés conformément aux modalités définies dans l'instruction technique IT 228 « Instructions pour l'examen organoleptique externe « Vinsobres » jointe en annexe du présent document.

Dans le cadre des examens organoleptiques des produits conditionnés, les opérateurs sont tenus de conserver les échantillons représentatifs selon les modalités définies dans l' IT 228 « Instructions pour l'examen organoleptique externe « Vinsobres » jointe en annexe du présent document.

E - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES

Manquements opérateurs :

En cas d'habilitation avec manquement impliquant un refus temporaire d'habilitation, lorsqu'un contrôle supplémentaire est prévu, il est réalisé par l'OC ou l'ODG selon les mêmes dispositions que celles prévues au chapitre B - MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS.

| Activité | Numéro | Points à contrôler | Libellés des manquements | Type | Mesure de traitement en 1er constat | Récurrance Mesure de traitement en 2ème constat | Récurrance Mesure de traitement en 3ème constat |
|----------------------------|--------|--|--|----------------------------------|---|--|--|
| Production de raisins (PR) | S1 | Clones interdits | Toutes les parcelles disposent des clones interdits | Habilitation | Refus d'habilitation | / | / |
| Production de raisins (PR) | S1 | Clones interdits | Certaines parcelles disposent des clones interdits | Habilitation | Rappel à l'opérateur que les parcelles concernées ne pourront pas faire l'objet d'une revendication/déclaration d'affectation parcellaire | / | / |
| Production de raisins (PR) | S1 | Clones interdits | Plantation réalisée avec des clones non autorisés | Suivi | Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôles supplémentaires sur d'autres parcelles de l'appellation | Suspensions d'habilitation activité production de raisin | Retrait d'habilitation activité production de raisins |
| Production de raisins (PR) | S2 | Période d'établissement du cordon de Royat | Non respect de la période d'établissement du cordon de Royat | Suivi | Avertissement | Contrôle supplémentaire | Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées |
| Production de raisins (PR) | S3 | Charge maximale par pied | Non respect de la charge maximale par pied | Cf.PR14 DCC filière AO Viticoles | Cf.PR14 DCC filière AO Viticoles | Cf.PR14 DCC filière AO Viticoles | Cf.PR14 DCC filière AO Viticoles |
| Production de raisins (PR) | S4 | Hauteur du cordon | Non respect de la hauteur maximale du cordon sur la totalité de parcelles conduites en cordon de Royat | Habilitation | Refus d'habilitation | / | / |
| Production de raisins (PR) | S4 | Hauteur du cordon | Certaines parcelles ne respectant pas la hauteur maximale de cordon | Habilitation | Rappel à l'opérateur que les parcelles concernées ne pourront pas faire l'objet d'une revendication/déclaration d'affectation parcellaire | / | / |

| Activité | Numéro | Points à contrôler | Libellés des manquements | Type | Mesure de traitement en 1er constat | Récurrence | |
|----------------------------|--------|---|--|-------|--|---|---|
| | | | | | | Mesure de traitement en 2ème constat | Mesure de traitement en 3ème constat |
| Production de raisins (PR) | S4 | Hauteur du cordon | Non respect de la hauteur maximale du cordon | Suivi | Cf.PR8 DCC filière AO Viticoles | Cf.PR8 DCC filière AO Viticoles | Cf.PR8 DCC filière AO Viticoles |
| Production de raisins (PR) | S5 | Ebourgeonnage / Epamprage | Non respect de l'obligation d'épamprage et d'ébourgeonnage avant la véraison | Suivi | Avertissement | Contrôle supplémentaire | Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées |
| Production de raisins (PR) | S6 | Maîtrise de la végétation spontanée | Non respect des dispositions concernant la maîtrise de la végétation spontanée | Suivi | Cf. PR19 DCC filière AO viticoles | Cf. PR19 DCC filière AO viticoles | Cf. PR19 DCC filière AO viticoles |
| Production de raisins (PR) | S7 | Pratiques culturales - modification des parcelles | Absence de déclaration de remaniement des parcelles | Suivi | Cf. Op2 Viti des DCC filière AO viticoles | Cf. Op2 Viti des DCC filière AO viticoles | Cf. Op2 Viti des DCC filière AO viticoles |
| Production de raisins (PR) | S7 | Pratiques culturales - modification des parcelles | Non respect de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine | Suivi | Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées | Suspension d'habilitation activité production de raisins | retrait d'habilitation activité production de raisins |
| Production de raisins (PR) | S8 | Dispositions particulières de récolte : état sanitaire | Mauvaise état sanitaire de la récolte | Suivi | Contrôle supplémentaire | Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée | Suspension d'habilitation activité production de raisins jusqu'à la campagne suivante activité de production de raisins |
| Production de raisins (PR) | S9 | Dispositions particulières de récolte : tri | Non respect du tri de la récolte | Suivi | Contrôle supplémentaire | Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de recolte concernée | Suspension d'habilitation activité production de raisins |
| Production de raisins (PR) | S10 | Dispositions particulières de transport de la vendange | Non respect des dispositions particulières de transport de la vendange | Suivi | Contrôle supplémentaire | Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production concernée | Suspension d'habilitation activité production de raisins jusqu'à la campagne suivante |

| Activité | Numéro | Points à contrôler | Libellés des manquements | Type | Mesure de traitement en 1er constat | Récurrence | |
|---|------------------|---|---|-------|--|--|--|
| | | | | | | Mesure de traitement en 2ème constat | Mesure de traitement en 3ème constat |
| Vinification (V) | S11 | Pratiques œnologiques et traitements physiques | Non respect des pratiques œnologiques et/ou physiques | Suivi | Contrôle supplémentaire | Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés | Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés + suspension d'habilitation activité vinification |
| Vinification (V) | S12 (Op2) | Obligation déclarative : Déclaration de revendication | cf. Op2 Viti / Op5 Viti des DCC filière AO viticoles | Suivi | cf. Op2 Viti / Op5 Viti des DCC filière AO viticoles | cf. Op2 Viti / Op5 Viti des DCC filière AO viticoles | cf. Op2 Viti / Op5 Viti des DCC filière AO viticoles |
| Vinification (V) Vente de vin en vrac | S13 (Op2) | Obligation déclarative : Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné | Cf.Op2 des DCC tous SIQO | Suivi | Cf.Op2 des DCC tous SIQO | Cf.Op2 des DCC tous SIQO | Cf.Op2 des DCC tous SIQO |
| Conditionnement (C) Vente de vins à la tireuse | S14 (Op2) | Obligation déclarative : Déclaration de conditionnement | Cf.Op2 DCC filière AO Viticoles | Suivi | Cf.Op2 DCC filière AO Viticoles | Cf.Op2 DCC filière AO Viticoles | Cf.Op2 DCC filière AO Viticoles |
| Vinification (V) Vente de vin en vrac Conditionnement (C) Vente de vins à la tireuse | S15 (Op2) | Obligation déclarative : Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale) | Cf.Op2 viti DCC filière AO Viticoles | Suivi | Cf.Op2 viti DCC filière AO Viticoles | Cf.Op2 viti DCC filière AO Viticoles | Cf.Op2 viti DCC filière AO Viticoles |
| Vinification (V) Vente de vin en vrac Conditionnement (C) Vente de vins à la tireuse | S16 (Op2) | Obligation déclarative : Déclaration de déclassement | Cf.Op2 viti DCC filière AO Viticoles | Suivi | Cf.Op2 viti DCC filière AO Viticoles | Cf.Op2 viti DCC filière AO Viticoles | Cf.Op2 viti DCC filière AO Viticoles |

DISPOSITIONS DE CONTRÔLE SPECIFIQUES

Vinsobres

| Activité | Numéro | Points à contrôler | Libellés des manquements | Type | Mesure de traitement en 1er constat | Récurrence Mesure de traitement en 2ème constat | Récurrence Mesure de traitement en 3ème constat |
|----------------------------|-----------|--|--------------------------------------|-------|--------------------------------------|--|--|
| Production de raisins (PR) | S17 (Op2) | Obligation déclarative : Remaniement des parcelles | Cf.Op2 viti DCC filière AO Viticoles | Suivi | Cf.Op2 viti DCC filière AO Viticoles | Cf.Op2 viti DCC filière AO Viticoles | Cf.Op2 viti DCC filière AO Viticoles |

| Activité | Numéro | Points à contrôler | Libellés des manquements | Type | Mesure de traitement en 1er constat | Récurrence | |
|---|--------|---|--|-------|--|---|--|
| | | | | | | Mesure de traitement en 2ème constat | Mesure de traitement en 3ème constat |
| Conditionnement (C) Vente de vins à la tireuse | EA2 | Conformité organoleptique du produit | Conditionné Examen organoleptique non-conforme : manquement de niveau mineur | Suivi | Avertissement | Contrôle supplémentaire sur un autre lot | Retrait du bénéfice de l'appellation* |
| Conditionnement (C) Vente de vins à la tireuse | EA2 | Conformité organoleptique du produit | Conditionné Examen organoleptique non-conforme : manquement de niveau majeur | Suivi | Contrôle supplémentaire sur un autre lot | Contrôle supplémentaire sur d'autres lots (doublement de la pression de contrôle) | Retrait du bénéfice de l'appellation* |
| Conditionnement (C) Vente de vins à la tireuse | EA2 | Conformité organoleptique du produit | Conditionné Examen organoleptique non-conforme : manquement de niveau grave | Suivi | Retrait du bénéfice de l'appellation* | Retrait du bénéfice de l'appellation* | Retrait du bénéfice de l'appellation* |
| Vinification (V) Vente de vin en vrac | EA2 | Conformité organoleptique du produit | Vrac Examen organoleptique non-conforme : manquement de niveau mineur | Suivi | Avertissement | Avertissement | Contrôle supplémentaire sur un autre lot |
| Vinification (V) Vente de vin en vrac | EA2 | Conformité organoleptique du produit | Vrac Examen organoleptique non-conforme : manquement de niveau majeur | Suivi | Contrôle supplémentaire sur un lot | Contrôle supplémentaire sur d'autres lots (doublement de la pression de contrôle) | Retrait du bénéfice de l'appellation* |
| Vinification (V) Vente de vin en vrac | EA2 | Conformité organoleptique du produit | Vrac Examen organoleptique non-conforme : manquement de niveau grave | Suivi | Retrait du bénéfice de l'appellation** | Retrait du bénéfice de l'appellation** | Retrait du bénéfice de l'appellation** |

La notion de récurrence correspond à un manquement déjà notifié à un opérateur lors du contrôle organoleptique externe précédent. Elle s'apprécie par couleur.

* ou requalification du produit en AOC plus générale sous la condition de satisfaire à un contrôle externe supplémentaire du produit dans ladite appellation

** Blocage du lot jusqu'à notification de la mesure de traitement (sanction)

Manquements ODG : Pas de conditions spécifiques particulières

ANNEXE au plan de contrôle :Liste des points de contrôle optionnels des DCC filière AO viticoles :
applicables dans le cadre de l'AOC Vinsobres

(Date de validation : 06/02/2026)

| Numéro du point de contrôle optionnel | Points à contrôler | Applicable |
|---------------------------------------|--|------------|
| PR3 | Encépagement VIFA | |
| PR4 | Règles de proportion à l'exploitation | X |
| PR8 | Règles de Palissage | X |
| PR9 | Hauteur de feuillage | X |
| PR10 | Mode de taille | X |
| PR15 | Charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées | X |
| PR16 | Respect des conditions d'Irrigation lorsque c'est autorisé | X |
| PR17 | Enherbement des tournières (disposition agro-environnementale type n°1) | |
| PR18 | Traitements phytopharmaceutiques (disposition agro-environnementale type n°2) | |
| PR19 | État cultural des vignes (disposition agro-environnementale type n°3) | |
| PR20 | Matériel interdit (disposition agro-environnementale type n°4 / 1ère ou 2ème sous mesure) | |
| PR21 | Utilisation du pulvérisateur (disposition agro-environnementale type n°4 / 3ème ou 4ème sous mesure) | |
| PR22 | (auto)Contrôle régulier des pulvérisateurs (disposition agro-environnementale type n°4 / 5ème sous mesure) | |
| PR23 | Traitements phytopharmaceutiques (disposition agro-environnementale type n°5) | |
| PR24 | Apports réalisés (disposition agro-environnementale type n°6) | |
| PR25 | Mise en place de mesures de préservation du paysage (Conservation et entretien des éléments structurant le paysage) (disposition agro-environnementale type n°7) | |
| 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) (disposition agro-environnementale type n°7) | |
| PR26 | Déclaration préalable de travaux (disposition agro-environnementale type n°8) | |

| Numéro du point de contrôle optionnel | Points à contrôler | Applicable |
|---------------------------------------|---|------------|
| PR27 | Respect du programme prévisionnel de travaux (disposition agro-environnementale type n°8) | |
| PR28 | Date du ban des vendanges | |
| PR32 | Interdiction du paillage plastique | x |
| PR32bis | Interdiction du paillage plastique à la plantation | |
| PR33 | Traitement des plants à l'eau chaude | |
| PR34 | Application d'insecticides | |
| V4 | TAVNM | x |
| V5 | Entretien du chai et du matériel | x |
| V6 | Matériel interdit | x |
| V7 | Règles d'assemblage | x |
| V9 | Respect du taux de rebêche PV-PM | |
| V11 | Capacité de cuverie | x |
| V12 | Revendication du VCI | |
| V13 | Tenu à jour du registre VCI | |
| V14 | Destruction VCI non revendiqué | |
| V15 | Stockage des VCI et absence de conditionnement | |
| E1 | Aire géographique d'élevage | x |
| E2 | Entretien du chai et du matériel | |
| E3 | Durée d'élevage | x |
| C3 | Lieu pour le stockage des vins conditionnés | x |
| OVIT1 | Volume Complémentaire Individuel | |
| OVIT2 | Volume Complémentaire Individuel | |
| OVIT3 | Irrigation | x |
| OVIT4 | Remaniement de parcelle | x |
| OVIT5 | OVIT5 VIFA Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation plantée à une distance inférieure à 20 mètres des lieux mentionnés à l'article L253-7-1 ; au I de l'article L253-7 et au III de l'article L253-8 du code rural et de la pêche maritime | |

DESTINATAIRES : Toute personne en charge de la constitution de la commission d'examen organoleptique et/ou des prélèvements d'échantillon et/ou de l'organisation des examens organoleptiques dans le cadre du contrôle externe.

CONTEXTE : Dans le cadre de l'organisation du contrôle des produits finis, l'examen organoleptique défini dans le plan de contrôle externe, est effectué par « une commission composée de professionnels compétents et d'experts dans des conditions garantissant un examen indépendant et impartial des produits. » (Code rural et de la pêche maritime art. L 642-27, 3ème §)

OBJET : La présente instruction technique définit la composition de la commission chargée de l'examen organoleptique, les principes généraux de prélèvement et de fonctionnement de la commission d'examen organoleptique dans le cadre du plan de contrôle AO « Vinsobres ».

1. DEFINITIONS : (Source : Directive INAO-DIR-CAC-02 – Commission chargée de l'examen organoleptique)

Commission chargée de l'examen organoleptique : « ensemble de membres choisis par l'organisme de contrôle au sein de la liste des personnes formées par l'ODG* [...] pour examiner une même série d'échantillons ».

*Organisme de Défense et de Gestion

Juré : « Personne physique formée par l'ODG susceptible de siéger dans une commission chargée de l'examen organoleptique (ou jury) ».

2. OBJECTIFS ET COMPOSITION DE LA COMMISSION CHARGÉE DE L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

2.1 Objectifs de la commission chargée de l'examen organoleptique

La commission d'examen organoleptique est chargée de confirmer, par la dégustation ou par des tests appropriés relevant du domaine sensoriel, l'acceptabilité du produit au sein de son appellation.

On entend par acceptabilité du produit au sein de son appellation :

- la présence des caractéristiques spécifiques du produit d'appellation telles que définies dans le cahier des charges ;
- l'absence de défauts dont l'intensité les rend rédhibitoires

2.2 Critères de composition de la commission

La commission d'examen organoleptique est composée des trois collèges suivants :

- **Collège « techniciens »** (jurés justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière),
- **Collège « porteurs de mémoire du produit »** (opérateurs habilités pour au moins une des appellations gérées par l'ODG ou retraités reconnus par la profession),

- **Collège « usagers du produit »** (par exemple : restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, ...).

CERTIPAQ s'assure du respect des critères de composition de la commission en trois collèges.

2.3 Compétences des membres de la commission

La formation des membres potentiels de la commission d'examen organoleptique est assurée par l'ODG et validée par CERTIPAQ. L'objectif recherché est que les membres de la commission aient un jugement fiable.

La formation peut être adaptée au profil des membres de la commission chargée de l'examen organoleptique et doit porter sur :

- Les caractéristiques définies dans le cahier des charges
- Les défauts et leurs intensités qui les rend réducteurs
- L'usage du support utilisé au cours de l'examen organoleptique.

Chaque opérateur dégustateur reçoit un document attestant qu'il a suivi la formation.

L'ODG tient à jour la liste de l'ensemble des dégustateurs formés et garde copie des attestations individuelles fournies à chacun d'eux. Cependant, les membres titulaires du Diplôme National d'œnologie et exerçant la profession d'œnologue sont exonérés du suivi de la partie de la formation relative aux défauts des vins.

2.4 Constitution du jury « Vinsobres »

Afin de pouvoir statuer, les jurys doivent comporter au minimum :

- cinq membres présents;
- des membres représentant au moins deux des trois collèges cités au point 2.2 ;
- un ou des membres représentant le collège des porteurs de mémoire.

Pour ce faire, l'ODG propose à CERTIPAQ une liste de membres de la commission d'examen organoleptique.

CERTIPAQ choisit, parmi les membres de la commission, la composition du jury « Vinsobres ». Le choix est réalisé sur la base de la fonction des membres, de leur compétence et leur répartition par collège.

Un même juré peut être inscrit au collège des techniciens et au collège des usagers. Avant toute commission d'examen organoleptique, ce juré doit être affecté à l'un des deux collèges, un même juré ne pouvant pas, lors d'une séance, représenter deux collèges.

CERTIPAQ vérifie que les membres de la commission ont été formés.

Un bilan annuel des examens organoleptiques est établi par CERTIPAQ et transmis à l'ODG, permettant à CERTIPAQ notamment d'évaluer les membres de la commission.

Toute nouvelle mise à jour de la liste des jurés est communiquée à CERTIPAQ.

3. PRINCIPES GENERAUX POUR L'ORGANISATION ET LE FONCTIONNEMENT DE LA COMMISSION CHARGEE DE L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

Rappel : L'examen organoleptique a pour finalité de confirmer l'acceptabilité du produit au sein de son appellation.

Certipaq informe par écrit l'opérateur de la décision de contrôle dans un délai de trois jours ouvrés suivant sa déclaration de transaction en vrac,

- dans un délai de cinq jours ouvrés suivant sa déclaration de conditionnement non mensuelle,
- dans le mois qui suit la déclaration de conditionnement mensuelle et/ou trimestrielle.

Cet avis de contrôle précise, la couleur, le millésime, l'état (vrac/ conditionné), le(s) identification(s) du(es) logement(s) ou le numéro de lot qui sera contrôlé.

Pour les vins en vrac expédiés hors du territoire national, le produit est contrôlé systématiquement. Dans le cas des vins en vrac expédiés sur le territoire national, si l'opérateur n'a pas été averti dans ce délai, les vins pourront circuler librement.

Pour les vins conditionnés, les opérateurs doivent conserver les échantillons représentatifs (cf. chapitre 3.2) de chaque lot jusqu'à réception de l'avis de non-contrôle par l'OC ou, si contrôle produit, jusqu'à la fin de la procédure de contrôle.

3.1 Notion de lot

Le lot, ensemble de produits élaborés dans des conditions présumées uniformes, est défini et identifié par l'opérateur.

Sont susceptibles de faire l'objet d'examens analytiques et organoleptiques :

- Tout lot de vin non conditionné faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités. Le lot contrôlé correspond à un lot homogène constitué d'un même vin réparti dans différents contenants.
- Tout lot de vin homogène non conditionné prêt à être mis à la consommation, commercialisé auprès de personnes autres que les opérateurs habilités (vins à la tireuse).
- Tout lot de vin qui a fait l'objet d'un conditionnement.

Pour les vins conditionnés, chaque tirage déclaré constitue un lot unique. En aucun cas, un lot ne peut être constitué par des vins ayant fait l'objet de déclarations de tirage différentes. Tout lot doit être individualisé dans les locaux.

3.2 Règles d'échantillonnage

Chez les opérateurs :

Le prélèvement est effectué sur un lot homogène selon la méthode d'échantillonnage suivante :

- Pour les vins non conditionnés, pour chaque lot prélevé, l'échantillon est constitué par un assemblage d'un volume identique de vins prélevés dans un ou plusieurs contenants choisis au hasard par l'agent préleveur sur un volume devant représenter à minima 20 % du volume total du lot.
- Pour les barriques, l'échantillon est constitué par assemblage d'un volume identique de vin prélevé dans un contenant sur cinq choisi au hasard dans le lot par l'agent préleveur.
- Pour les vins conditionnés en bouteilles, l'agent préleveur collecte les bouteilles correspondant au lot.
- Pour les vins conditionnés en bag-in-box, deux échantillons sont prélevés au hasard.

- Pour les vins en vrac vendus à la tireuse, le prélèvement est fait à la tireuse sur la cuve de tirage.

La nature du produit doit être identifiée sur chaque contenant (appellation, couleur, millésime).

Le prélèvement par l'agent préleveur est effectué, dans la mesure du possible, en présence de l'opérateur ou de son représentant dûment mandaté. L'agent préleveur et l'opérateur signent la fiche de prélèvement.

Pour les vins en vrac ou conditionnés en bouteille :

- 1 échantillon destiné à l'examen analytique
- 1 échantillon destiné à l'examen organoleptique
- 1 échantillon témoin
- 1 échantillon témoin identifié laissé chez l'opérateur

| Contenance bouteille | Nombre de bouteilles à prélever | Dont bouteilles témoins identifiées chez l'opérateur |
|----------------------|---------------------------------|--|
| 25 cl | 12 chez l'opérateur | 3 |
| 37,5 cl | 8 chez l'opérateur | 2 |
| 50 cl | 6 chez l'opérateur | 2 |
| 75 cl | 4 chez l'opérateur | 1 |
| 1L | 4 chez l'opérateur | 1 |
| 150 cl (= magnum) | 2 | 0 |

Pour les vins conditionnés en bag in box :

- 1 échantillon destiné à l'examen analytique et à l'examen organoleptique (d'où est prélevée 1 bouteille pour l'examen organoleptique)
- 1 échantillon témoin.

| Contenance bag in box | Nombre de bag in box à prélever | Dont bag in box témoins identifiées chez l'opérateur |
|-----------------------|---------------------------------|--|
| 1,5 L | 2 chez l'opérateur | 0 |
| 3 L | 2 chez l'opérateur | 0 |
| 5 L | 2 chez l'opérateur | 0 |
| 10 L | 2 chez l'opérateur | 0 |
| Supérieur à 10 L | 2 chez l'opérateur | 0 |


En attente de leur dégustation, les échantillons doivent être conservés dans des conditions préservant leur intégrité : lieu sec, tempéré, à l'abri de la lumière.

3.3 Règles de prélèvement

Les prélèvements sont effectués par un agent mandaté par CERTIPAQ.

CERTIPAQ s'assure du respect des règles d'anonymat et de confidentialité. Ainsi, les prélèvements sont effectués en bouchage inviolable et chaque lot de Vinsobres est codifié par un numéro afin de garantir l'anonymat des échantillons.

Les opérateurs seront informés du jour et de la plage horaire de passage du préleveur.

| | | |
|---|--|--|
|  | INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « VINSOBRES» | IT 228 V 02 Validation : 06/02/2026 Page 5 sur 9 |
| | AOC | |

CERTIPAQ informe l'opérateur au moins 24 heures avant la date prévue de prélèvement.

Tout échantillon est accompagné d'une fiche de prélèvement préétablie par CERTIPAQ. Elle assure la traçabilité du lot avec l'entité de l'opérateur, le lieu de prélèvement, et les informations du lot.

NB : le prélèvement pour la réalisation des analyses physico-chimiques sera réalisé en même temps que le prélèvement pour les examens organoleptiques.

3.4 Examen organoleptique

3.4.1 Convocation du jury par CERTIPAQ

Les examens organoleptiques réalisés en contrôle externe sont placés sous l'entière responsabilité de CERTIPAQ.

CERTIPAQ planifie les examens organoleptiques et convoque en conséquence le jury.

Le jury est convoqué au moins 5 jours ouvrés avant la date de la commission par tout moyen habituel (courrier, fax, mail). Ce délai pourra être écourté en cas d'urgence pour une transaction vrac.

L'animateur du jury est un agent mandaté par CERTIPAQ.

Les vins conditionnés sont présentés à la commission d'examen organoleptique dans un délai minimum d'un mois à compter de la date de conditionnement effective.

3.4.2 Préparation de l'examen organoleptique

L'examen organoleptique se déroule dans une salle adaptée à l'examen organoleptique et équipée d'un poste de dégustation par dégustateur.

L'examen organoleptique s'effectue à température ambiante.

3.4.3 Critères de dégustation et notation

L'examen organoleptique s'appuie sur les sens suivants :

- Visuel,
- Olfactif,
- Gustatif.

Le jury tel que défini au point 2.4 procède à l'évaluation des produits en fonction d'un barème d'évaluation.

Pour réaliser l'examen organoleptique, les membres du jury ont à leur disposition un extrait du cahier des charges avec les caractéristiques de l'appellation ainsi que la liste des motifs établie par l'ODG à partir de la liste validée par le Comité National de l'INAO.

3.4.4 Présentation des produits

Les vins sont présentés de façon anonyme afin de garantir la fiabilité des résultats. Tous les échantillons sont identifiés par un code. Seul l'animateur dispose de la correspondance des codes avec le lot et le nom de chacun des opérateurs.

Les bouteilles conditionnées, bouteilles spécifiques avec signe distinctif, seront transvasées en bouteilles « neutres » au plus tôt la veille de la dégustation.

Le nombre d'échantillons présentés peut varier selon la fourchette suivante :

- Minimum : 3 échantillons par couleur;
- Maximum : 25 échantillons par jury.

Des échantillons factices peuvent être ajoutés afin de pouvoir proposer au minimum 3 échantillons par couleur.

L'examen organoleptique est effectué, individuellement, dans des conditions de silence et de réserve.

3.4.5 Avis du jury

Chaque membre a à sa disposition une fiche de dégustation (version papier ou informatique sur tablette) où il saisit, de manière individuelle, selon ses observations personnelles et la grille d'évaluation suivante :

- A : le vin présente des caractéristiques qui lui permettent d'appartenir à l'AOC revendiquée et pas de défaut
- B : le vin présente des caractéristiques qui lui permettent d'appartenir à l'AOC revendiquée et des défauts d'intensité faible ou moyenne
- C : le vin présente des défauts d'intensité forte ou n'appartient pas à la famille de l'AOC concernée.

Le dégustateur dispose d'une liste de défauts établie par l'ODG (motivation du refus).

Il doit obligatoirement motiver sa note B ou C et notifier les défauts identifiés du produit dans la fiche de dégustation.

L'avis individuel des 5 dégustateurs est reporté pour chaque échantillon. L'avis de consensus est pris selon la grille de notation/niveau manquement (se reporter au point 4 ci-après).

Les dégustateurs doivent se mettre d'accord sur les motifs de défaut en cas d'avis défavorable et peuvent demander à redéguster le vin considéré. Tout avis défavorable doit être formulé par écrit sur la fiche de consensus. Cet avis est motivé et utilise les mots de la liste de défauts recensés. Cette fiche doit être signée par chaque membre du jury ainsi que par l'animateur de la séance.

4. EXPLOITATIONS DES RESULTATS PAR CERTIPAQ

CERTIPAQ s'appuie sur la synthèse des résultats obtenus, et des avis motivés des membres, pour décider de l'émission ou non d'une fiche de manquement et/ou d'une mesure de traitement.

Après analyse des résultats attribués par les dégustateurs, tout vin obtenant un avis défavorable du jury est jugé non-conforme et est traité conformément au chapitre « Traitement des manquements » en tenant compte du(des) motif(s) de refus et selon la grille de notation/niveau suivante :



**INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN
ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU
« VINSOBRES»
AOC**

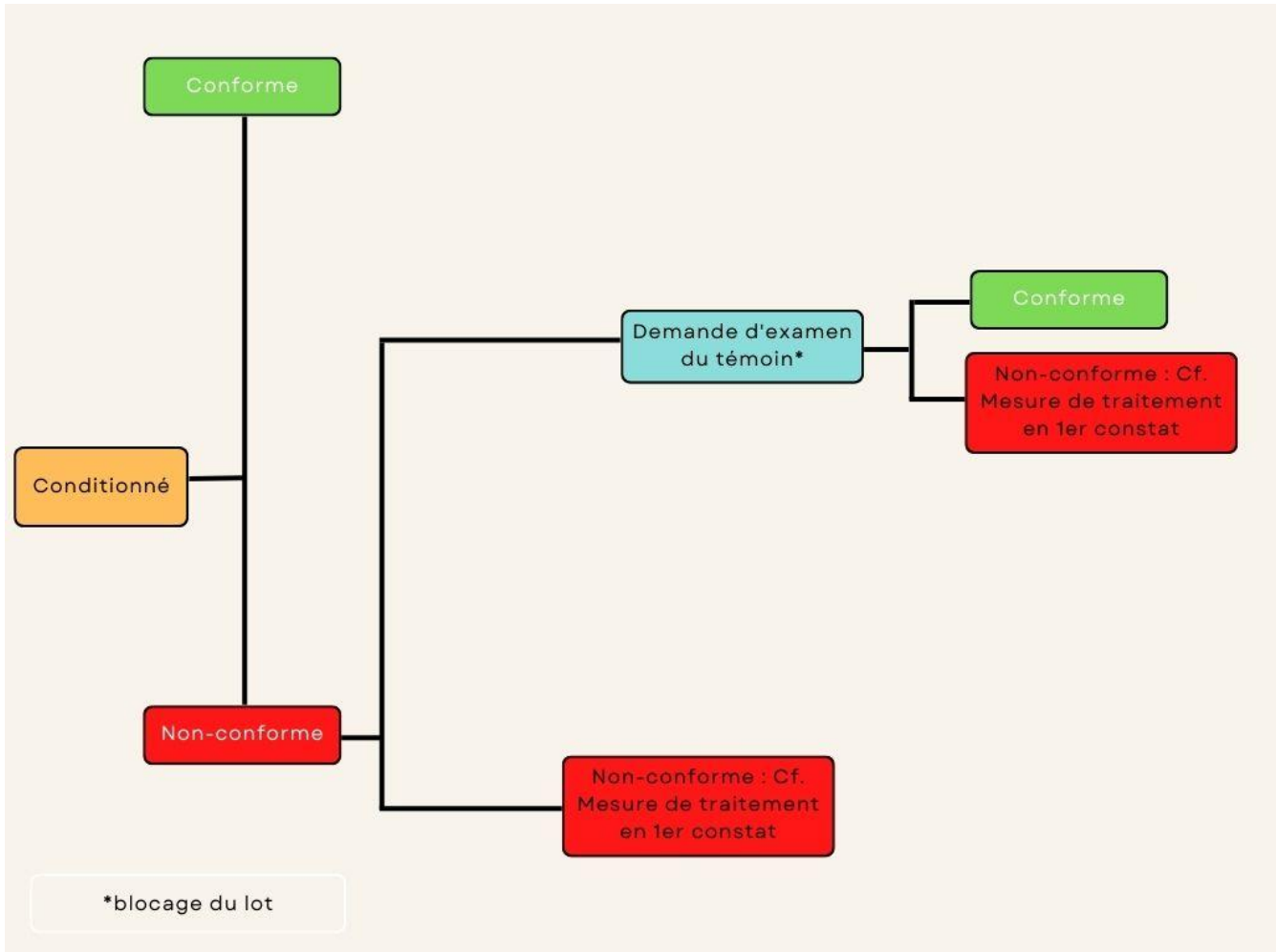
IT 228 V 02
Validation : 06/02/2026
Page 7 sur 9

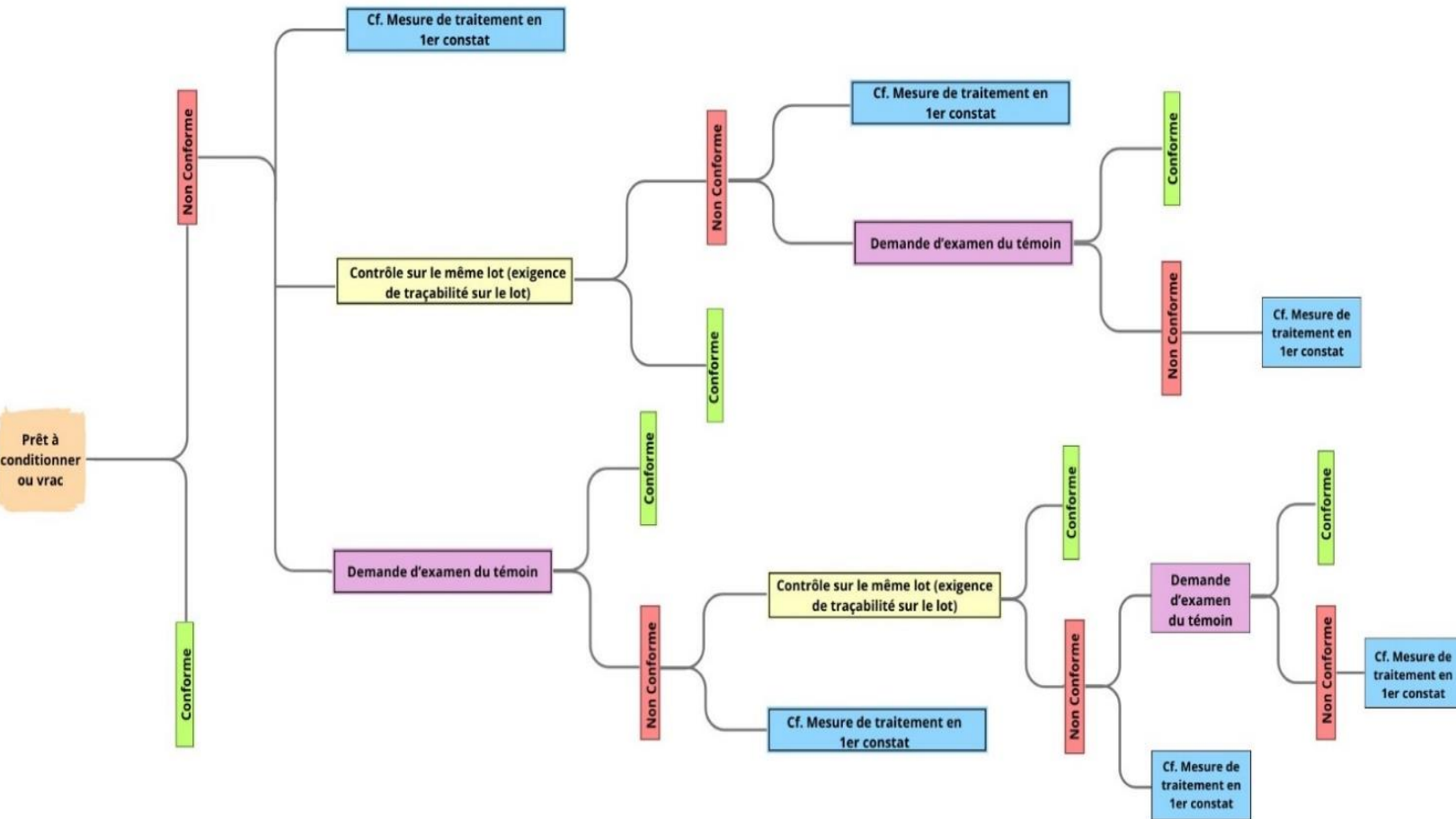
Grille de notation/niveau manquement :

| Note A | Note B | Note C | Niveau de manquement |
|---|--------|--------|----------------------|
| Fréquence d'attribution de la note par les dégustateurs | | | |
| 5 | 0 | 0 | - |
| 4 | 1 | 0 | - |
| 4 | 0 | 1 | - |
| 3 | 2 | 0 | - |
| 3 | 1 | 1 | - |
| 3 | 0 | 2 | - |
| 2 | 3 | 0 | mineur (m) |
| 2 | 2 | 1 | mineur (m) |
| 2 | 1 | 2 | Majeur (M) |
| 2 | 0 | 3 | Majeur (M) |
| 1 | 4 | 0 | mineur (m) |
| 1 | 3 | 1 | mineur (m) |
| 1 | 2 | 2 | Majeur (M) |
| 1 | 1 | 3 | Grave (G) |
| 1 | 0 | 4 | Grave (G) |
| 0 | 5 | 0 | Majeur (M) |
| 0 | 4 | 1 | Majeur (M) |
| 0 | 3 | 2 | Majeur (M) |
| 0 | 2 | 3 | Grave (G) |
| 0 | 1 | 4 | Grave (G) |
| 0 | 0 | 5 | Grave (G) |

Les opérateurs sont informés des résultats des contrôles au plus tard 3 jours ouvrés après la commission.

5. SCHEMAS OPERATIONNELS DES EXAMENS ORGANOLEPTIQUES





- Blocage du lot si demande d'examen du témoin ou contrôle sur le même lot.
- Correction immédiate du critère mis en cause - sans possibilité d'assemblage

6. DOCUMENTS D'APPLICATION

Fiche de prélèvement
Fiche de dégustation (papier ou informatisée)
Fiche de consensus ou synthèse des résultats
Liste des défauts à utiliser