



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Plan de contrôle de l'IG Marc de Provence ou Eau de vie de Marc de Provence

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	
AVP-C-IG- MRPV-01	Version 0	25/09/2020	Annule et remplace le plan approuvé le 06/11/2014

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-1

► de dispositions de contrôle spécifiques développées dans le présent document.



CÔTES DE PROVENCE
SYNDICAT DES VINS

VERSION APPROUVEE LE 25 SEPTEMBRE 2020

Indication Géographique Marc de Provence ou Eau de vie de Marc de Provence

DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES

Vu la proposition de l'AVPI représentée par sa directrice Mme Violaine LAURENT, en date du 27/04/2020

Vu l'avis du Syndicat des Côtes de Provence reconnu Organisme de Défense et de Gestion (ODG) représenté par son président Eric PASTORINO 28/04/2020

VERSION	DATE	ÉVOLUTION
0	27/04/2020	Création

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION	3
A - APPLICATION	3
1. Les opérateurs	3
2. Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs	3
B – Modalités d’habilitation des opérateurs	4
C – Modalités d’évaluation de l’ODG	4
D – Mise en œuvre des contrôles	5
1. Répartition du contrôle interne et externe	5
2. Méthodes de contrôle	6
3. Organisation des contrôles produits	9
3.1. Prélèvement des échantillons	9
3.2. Échantillonnage	9
3.3. Gestion des échantillons prélevés	9
3.4. Examen analytique	10
3.5. Examen organoleptique	10
a) Commission d’expertise organoleptique	10
b) Organisation de l’examen organoleptique	10
c) Avis du jury	11
E – Traitement des manquements spécifiques	12

INTRODUCTION

Ces dispositions de contrôle spécifiques ont pour objet d'organiser le contrôle du cahier des charges de l'indication géographique « Marc de Provence » ou « Eau de vie de marc de Provence ».

Elles permettent de s'assurer du bon respect des dispositions relatives à la transformation. Les conditions de production sont décrites dans le cahier des charges en vigueur.

A - APPLICATION

1. Les opérateurs

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques concernent les opérateurs de l'IG Eau de vie de Marc de Provence dont l'organisme de défense et de gestion est l'ODG Côtes de Provence.

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

- ✓ Transformateur

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

Les principaux points à contrôler sont identifiés en **gras**.

Opérateurs	Points à contrôler concernés	Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur en vue d'assurer l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations intervenues au cours de la vie du produit (liste indicative et non exhaustive)
Transformateur	UM1 Origine des marcs	Registre de conditionnement des marcs
	UM2 Aire géographique de stockage des marcs	Registre de distillation
	UM3 Modalités de conditionnement / stockage	Bulletins de livraison des marcs
	UM4 Utilisation de récipients autorisés	Déclaration d'identification
	UM5 Fermentation des marcs	Registre de vieillissement
	UM6 TAV du marc	Factures récipients bois de chêne
	D1 Aire géographique de distillation	
	D2 Délais de distillation	
	D3 Matériel de distillation	
	D4 Capacité de distillation	
	D5 Nettoyage	
	D6 Normes analytiques après distillation	
	D7 Quantité d'alcool pur	
	E1 Aire géographique d'élevage	
	E2 Durée de maturation	
	E3 Durée de vieillissement	
	E4 Capacité de vieillissement	
	PE1 Règles de présentation et d'étiquetage	
	EA1 Examen analytique dont obscuration	
	EO1 Examen organoleptique	

Durée minimale de conservation des documents relatifs aux contrôles : 5 ans

B – MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS

Catégorie d'opérateurs	Modalité (sur site/ documentaire)	Contrôle documentaire en vue de l'habilitation réalisé par (AVPI/ODG)	Contrôle sur site en vue de l'habilitation réalisé par (AVPI/ODG)	Lorsque le contrôle documentaire doit être suivi d'un contrôle sur site : délai de réalisation (en mois)
Transformateurs	Sur site	NA	AVPI	NA

Sur information écrite de l'opérateur ou de l'ODG, l'AVPI peut retirer l'opérateur de la liste des opérateurs habilités, dans les cas suivants :

- ✓ Cessation d'activité
- ✓ Etablissement fermé (SIRET fermé)
- ✓ Absence d'activité pendant au moins 3 années consécutives, après consultation de l'opérateur

C – MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG

Pas de conditions spécifiques particulières

Durée minimale de conservation des documents relatifs au contrôle interne : 5 ans

D – MISE EN ŒUVRE DES CONTRÔLES

1. Répartition du contrôle interne et externe

Les contrôles de la filière IG Eau de vie de Marc de Provence sont répartis entre le contrôle interne et le contrôle externe selon les fréquences suivantes :

Opérateur	Libellé de l'activité ou du type de contrôle concerné	Points à contrôler	Fréquence minimale des contrôles internes	Fréquence minimale des contrôles externes		
Transformateur	Utilisation des marcs	Origine des marcs	/	15 % des opérateurs / an		
		Aire géographique de stockage de marcs**				
		Modalités de conditionnement / stockage				
		Utilisation de récipients autorisés				
		Fermentation des marcs				
		TAV du marc *				
	Distillation	Aire géographique*				
		Délais				
		Matériel de distillation**				
		Capacité de distillation**				
		Nettoyage				
		Normes analytiques après distillation				
	Élevage (maturation / vieillissement)	Aire géographique d'élevage**				
		Durée de maturation				
		Durée de vieillissement				
		Capacité de vieillissement***				
	Mise à la consommation	Règles de présentation et d'étiquetage				
	Finition	Obscurisation (si finition avérée)			/	10% des échantillons prélevés dans le cadre du contrôle produit
	Produits finis	Examen analytique			/	10% des échantillons prélevés
		Examen organoleptique				Minimum 1 lot par an chez les opérateurs revendiquants plus de 30% du volume de l'IG apprécié sur les 10 années précédentes et au minimum 1 lot tous les 5 ans pour ceux revendiquants moins de 30% du volume de l'IG apprécié sur les 10 années précédentes

La période de référence est l'année civile

Ces fréquences sont calculées sur la base du nombre d'opérateurs habilités dans chaque catégorie à la date du 31 décembre de l'année N-1.

2. Méthodes de contrôle

N°	Points à contrôler	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 interne et externe
UTILISATION DES MARCS				
UM1	Origine des marcs	Sans objet	Enregistrement des coordonnées et numéro CVI de la, ou des cave(s) ayant produit le marc Tenue à jour du registre de conditionnement des marcs et du registre de distillation	Contrôle documentaire : <i>Registre de conditionnement des marcs</i> <i>Registre de distillation</i> <i>Bulletins de livraison</i>
UM2	Aire géographique de stockage des marcs	Contrôle documentaire : <i>Déclaration d'identification</i> <i>Registre de conditionnement des marcs</i>	Sans objet	Contrôle documentaire : <i>Déclaration d'identification</i> <i>Registre de conditionnement des marcs</i>
UM3	Modalités de conditionnement et de stockage des marcs	Sans objet	Tenue à jour du registre de conditionnement des marcs	Contrôle visuel de la localisation du stockage des marcs Contrôle documentaire : <i>Registre de conditionnement des marcs</i>
UM4	Utilisation de récipients autorisés	Sans objet	Tenue à jour du registre de conditionnement des marcs	Contrôle documentaire : <i>Registre de conditionnement des marcs</i>
UM5	Fermentation des marcs	Sans objet	Tenue à jour du registre de distillation	Contrôle documentaire : <i>Registre de distillation</i>
UM6	TAV du marc	Sans objet	Mesure et enregistrement dans le registre de distillation pour 5% des lots	Contrôle documentaire : <i>Registre de distillation</i>
DISTILLATION				
D1	Aire géographique de distillation**	Contrôle visuel de la localisation des chais Contrôle documentaire : <i>Déclaration d'identification</i>	Sans objet	Contrôle visuel de la localisation des chais Contrôle documentaire : <i>Déclaration d'identification</i>
D2	Délais de distillation	Sans objet	Tenue à jour du registre de distillation	Contrôle documentaire : <i>Registre de distillation</i> <i>Déclaration d'ouverture de travaux</i>
D3	Matériel de distillation**	Contrôle visuel du matériel de distillation Contrôle documentaire : <i>Déclaration d'identification</i>	Sans objet	Contrôle visuel du matériel de distillation Contrôle documentaire : <i>Déclaration d'identification</i>

N°	Points à contrôler	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 interne et externe
D4	Capacité de distillation**	Contrôle documentaire : <i>Registre de distillation</i>	Tenue à jour du registre de distillation	Contrôle documentaire : <i>Registre de distillation</i>
D5	Nettoyage	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel du matériel de distillation
D6	Normes analytiques après la distillation	Sans objet	Mesure et enregistrement du TAV de l'eau de vie produite dans le collecteur journalier dans le registre de distillation	Contrôle documentaire : <i>Registre de distillation</i>
D7	Quantité d'alcool pur	Sans objet	Enregistrement du poids de marcs mis en œuvre et de la quantité d'alcool pur obtenue après distillation dans le registre de distillation	Contrôle documentaire : <i>Registre de distillation</i>
ELEVAGE (MATURATION ET VIEILLISSEMENT)				
E1	Aire géographique d'élevage**	Contrôle visuel de la localisation des chais Contrôle documentaire : <i>Déclaration d'identification</i>	Sans objet	Contrôle visuel de la localisation des chais Contrôle documentaire : <i>Déclaration d'identification</i>
E2	Durée de maturation	Sans objet	Enregistrement des dates de mise en maturation dans le registre de distillation	Contrôle documentaire : <i>Registre de distillation</i>
E3	Durée de vieillissement	Sans objet	Enregistrement des dates de mise en vieillissement dans le registre de vieillissement	Contrôle documentaire : <i>Registre de vieillissement</i>
E4	Capacité de vieillissement**	Contrôle visuel des récipients utilisés Contrôle documentaire : <i>Factures</i>	Conservation des factures d'achat précisant la nature du bois des fûts Tenue à jour du registre de vieillissement	Contrôle visuel des récipients utilisés Contrôle documentaire : <i>Factures</i> <i>Registre de vieillissement</i>
MISE A LA CONSOMMATION				
PE1	Règles de présentation et d'étiquetage	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel : Vérification de la conformité des étiquetages, des éléments et supports de communications aux règles édictées par le cahier des charges.

N°	Points à contrôler	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 interne et externe
EXAMEN ANALYTIQUE ET ORGANOLEPTIQUE				
EA1	Examen analytique	Sans objet	Sans objet	Prélèvement en vue d'un contrôle analytique selon les fréquences définies au chapitre D
EO2	Examen organoleptique	Sans objet	Sans objet	Prélèvement en vue d'un contrôle organoleptique selon les fréquences définies au chapitre D
OBLIGATIONS DECLARATIVES				
OD1	Travaux de distillation	Sans objet	Sans objet	<u>Contrôle documentaire hors site</u>
OD2	Revendication	Sans objet	Sans objet	<u>Contrôle documentaire hors site</u>
OD3	Mise sous-bois	Sans objet	Sans objet	<u>Contrôle documentaire hors site</u>

3. Organisation des contrôles produits

3.1. Prélèvement des échantillons

L'ensemble des opérateurs ayant effectué une déclaration de revendication sont soumis au contrôle produit.

Le prélèvement est effectué par un agent de l'AVPI en présence de l'opérateur ou de son représentant.

En l'absence de produits conditionnés disponibles chez l'opérateur, il peut être prélevé des produits en vrac.

L'AVPI peut aussi recourir temporairement à un organisme de contrôle sous-traitant agréé par l'INAO et dans le respect des exigences de la norme EN NF ISO/CEI 17065 ou selon d'autres normes d'évaluation de la conformité.

3.2. Échantillonnage

Chaque prélèvement comporte 3 échantillons de 70cL (ou équivalent volume), choisis, par l'agent de l'AVPI, au hasard dans le stock ou pris à la cuve :

- 1 destiné au contrôle analytique éventuel
- 1 destiné à l'examen organoleptique
- 1 destiné à l'éventuel recours

L'agent de l'AVPI y appose une étiquette mentionnant tous les renseignements nécessaires à l'identification du lot prélevé.

Rmq : un lot est défini et identifié par l'opérateur. Il est constitué d'un ou plusieurs récipients, contenant des eaux de vie homogènes, élaborées dans le respect des conditions définies dans le cahier des charges.

L'échantillon est transporté sous la responsabilité de l'agent de l'AVPI.

A l'issue du prélèvement l'agent de l'AVPI fait signer la fiche de mission de prélèvement. L'agent de l'AVPI et l'opérateur peuvent y apporter toutes les remarques utiles sur le prélèvement si besoin. Le refus de signer la fiche de mission de prélèvement vaut refus de prélèvement.

3.3. Gestion des échantillons prélevés

Les échantillons sont stockés dans les locaux de l'AVPI, adaptés à la conservation des eaux de vie et dont l'accès est réglementé, pendant une durée minimale de 6 mois après l'achèvement de la procédure de contrôle produit pour les lots non conformes et uniquement le temps de la procédure pour les lots conformes.

Les échantillons pourront être reconditionnés avant d'être soumis à l'examen analytique et à la commission d'examen organoleptique.

3.4. Examen analytique

Les échantillons à analyser sont remis par l'AVPI au laboratoire de son choix, parmi ceux habilités par l'INAO, dans un délai maximum de 8 jours ouvrés après le prélèvement.

L'examen analytique porte sur les éléments suivants :

- ✓ TAV
- ✓ Substances volatiles
- ✓ Obscuration, si finition avérée

Tout échantillon présentant une non-conformité analytique constatée par l'agent de l'AVPI avant l'examen organoleptique ne fera pas l'objet d'un examen organoleptique.

3.5. Examen organoleptique

a) Commission d'expertise organoleptique

L'AVPI fait appel à la commission d'expertise organoleptique afin d'évaluer la conformité du produit dans son indication géographique.

La commission d'expertise organoleptique est composée de 3 membres choisis par l'AVPI, avec au moins un distillateur ou bouilleur de crus.

Formation des dégustateurs

Le personnel technique de l'ODG établit un protocole de formation initiale des dégustateurs, ayant pour objectif de développer leur capacité de perception et l'identification des défauts pouvant être présent dans l'eau de vie de l'indication géographique.

L'ODG met également en place un protocole de formation complémentaire pour les dégustateurs qui doivent en faire l'objet suite au résultat de leur évaluation par l'AVPI.

L'ODG tient à jour la liste des dégustateurs et la met à disposition de l'AVPI.

Évaluation des dégustateurs

Les dégustateurs sont évalués par l'AVPI, en cours de campagne, dans le but de suivre leurs compétences.

b) Organisation de l'examen organoleptique

L'examen organoleptique se déroule dans une salle adaptée, équipée de postes de dégustation individuels. L'anonymat des échantillons présentés et sa levée sont assurés par le personnel de l'AVPI. Les informations, concernant les échantillons, nécessaires au bon déroulement de la dégustation sont présentes sur les échantillons.

Le nombre d'échantillons par commission doit être compris entre 3 et 10. Leur ordre de présentation est aléatoire.

c) Avis du jury

Chaque dégustateur utilise une fiche individuelle de dégustation, lui permettant de décrire le produit, ses éventuels défauts. L'avis du jury est donné à la majorité de ses membres. Les avis exprimés ne peuvent être que « conforme » ou « non-conforme ».

Dans le cas où l'échantillon est jugé « non-conforme » par la majorité des dégustateurs, un commentaire détaillé de non-conformité doit être rédigé de manière concertée entre les dégustateurs ayant relevé cette « non-conformité » afin d'être transmis à l'opérateur par l'AVPI.

Un agent de l'AVPI établit le procès-verbal par jury.

Tous les supports des résultats du contrôle organoleptique sont conservés par l'AVPI pendant un délai suffisant pour pouvoir traiter les réclamations et tenus à disposition de l'INAO et du COFRAC

E – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Plan d'action formalisé à fournir	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
UTILISATION DES MARCS							
UM1A Origine des marcs	Marc ne provenant pas de fournisseurs habilités dans les AOP définies dans CDC	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée	Contrôle documentaire hors site sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée et contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
UM1B Traçabilité des marcs	Absence ne permettant pas de définir l'origine des marcs	Suivi	Voir DCC tous SIQO hors AB Op5 Traçabilité				
UM2A Aire géographique de stockage et de conditionnement des marcs	Stockage / conditionnement des marcs effectués hors de l'aire géographique	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle documentaire hors site sur la base des éléments transmis par l'opérateur préalable à l'octroi de l'habilitation	Refus d'habilitation	
UM2A Aire géographique de stockage et de conditionnement des marcs	Stockage / conditionnement des marcs effectués hors de l'aire géographique	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée	Contrôle documentaire hors site sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
UM3A Traitement des marcs	Non-respect des modalités	Suivi	Non	Avertissement et contrôle supplémentaire sur un produit	Contrôle sur site lors du prochain contrôle de suivi	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée et contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
UM3B Délais de traitement des marcs	Non-respect des délais	Suivi	Non	Avertissement et contrôle supplémentaire sur un produit	Contrôle sur site lors du prochain contrôle de suivi	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée et contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Plan d'action formalisé à fournir	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
UM4A Utilisation de récipients autorisés	Utilisation de récipients non autorisés	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire hors site sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée et contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
UM5A Fermentation des marcs	Non-respect des modalités de fermentation des marcs issus d'une vinification en rosé ou en blanc	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée	Contrôle sur site lors du prochain contrôle de suivi	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée et contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
UM6A TAV du marc	Non-respect de la valeur minimale du TAV des marcs avant distillation	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée	Contrôle sur site lors du prochain contrôle de suivi	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée et contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
UM6B TAV du marc	Non-respect des 5% d'analyses des marcs	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle sur site lors du prochain contrôle de suivi	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
DISTILLATION							
D1A Aire géographique de distillation	Lieu de distillation situé hors de l'aire géographique définie dans le cahier des charges	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle documentaire hors site sur la base des éléments transmis par l'opérateur préalable à l'octroi de l'habilitation	Refus d'habilitation	
D1B Aire géographique de distillation	Lieu de distillation situé hors de l'aire géographique définie dans le cahier des charges	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée	Contrôle documentaire hors site sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
D3A Délais de distillation	Non-respect des délais de distillation	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée	Contrôle sur site lors du prochain contrôle de suivi	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée et contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Plan d'action formalisé à fournir	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
D4A Matériel de distillation	Utilisation de matériel non autorisé	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle documentaire hors site sur la base des éléments transmis par l'opérateur préalable à l'octroi de l'habilitation	Refus d'habilitation	
D4B Matériel de distillation	Utilisation de matériel non autorisé	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée	Contrôle documentaire hors site sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
D5A Capacité de distillation	Non-respect de la capacité de distillation	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle documentaire hors site sur la base des éléments transmis par l'opérateur préalable à l'octroi de l'habilitation	Refus d'habilitation	
D5B Capacité de distillation	Non-respect de la capacité de distillation	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée	Contrôle documentaire hors site sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
D6A Nettoyage de l'appareil de distillation	Non-respect des modalités de nettoyage	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle sur site lors du prochain contrôle de suivi	Avertissement et contrôle produit supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée et contrôle produit supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)
D7A Normes analytiques après la distillation	Non-respect du TAV maximum de l'eau de vie	Suivi	Non	Avertissement et contrôle supplémentaire sur un produit	Contrôle sur site lors du prochain contrôle de suivi	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée et contrôle produit supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
D8A Quantité d'alcool pur	Non-respect des quantités d'alcool pur produites	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée	Contrôle sur site lors du prochain contrôle de suivi	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée et contrôle produit supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Plan d'action formalisé à fournir	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
ELEVAGE							
E1 A Aire géographique d'élevage	Lieu d'élevage situé hors de l'aire géographique définie dans le cahier des charges	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle documentaire hors site sur la base des éléments transmis par l'opérateur préalable à l'octroi de l'habilitation	Refus d'habilitation	
E1 B Aire géographique d'élevage	Lieu d'élevage situé hors de l'aire géographique définie dans le cahier des charges	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée	Contrôle documentaire hors site sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
E2A Durée de maturation	Non-respect de la durée minimale de maturation	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée	Contrôle sur site lors du prochain contrôle de suivi	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée et contrôle produit supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
E3A Durée de vieillissement	Non-respect de la durée minimale de vieillissement	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée	Contrôle sur site lors du prochain contrôle de suivi	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée et contrôle produit supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
E4A Capacité de vieillissement	Non-respect de la contenance maximale des fûts de chêne	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée	Contrôle documentaire hors site sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée et contrôle produit supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
E4B Capacité de vieillissement	Non-respect de l'essence du bois	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée	Contrôle documentaire hors site sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée et contrôle produit supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Plan d'action formalisé à fournir	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
MISE A LA CONSOMMATION							
EP1A Règles de présentation et d'étiquetage	Non-respect des règles de présentation ou d'étiquetage	Suivi	Oui	Avertissement et information des services de l'INAO en vue d'un partage avec la DGCCRF	Contrôle documentaire de la correction des prochaines étiquettes	Contrôle additionnel et information des services de l'INAO en vue d'un partage avec la DGCCRF (Contrôle documentaire de la correction des prochaines étiquettes)	Retrait d'habilitation pour l'activité de conditionnement et information des services de l'INAO en vue d'un partage avec la DGCCRF (contrôle supplémentaire)
CONTROLE PRODUIT							
PVT1A Assemblage	Mélange avec d'autres catégories de produit	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'IG pour le lot concerné	Contrôle sur site lors du prochain contrôle produit	Retrait du bénéfice de l'IG pour le lot concerné et contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
EA1A Obscurisation	Analyse faite par l'AVPI présentant une obscurisation supérieure à 4% vol	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'IG pour le lot concerné	Contrôle sur site lors du prochain contrôle produit	Retrait du bénéfice de l'IG pour le lot concerné et contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
EA1B Examen analytique	Analyse faite par l'AVPI non conforme	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'IG pour le lot concerné	Contrôle sur site lors du prochain contrôle produit	Retrait du bénéfice de l'IG pour le lot concerné et contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice de l'IG pour le lot concerné et contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)
EO1A Examen organoleptique	Constat de non-conformité avec un défaut d'intensité moyenne à forte	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'IG pour le lot concerné	Contrôle sur site lors du prochain contrôle produit	Retrait du bénéfice de l'IG pour le lot concerné (Contrôle sur site lors du prochain contrôle produit)	Retrait du bénéfice de l'IG pour le lot concerné (Contrôle sur site lors du prochain contrôle produit)
OBLIGATIONS DECLARATIVES ET REGISTRES							
OD1A Déclaration de revendication	Absence de déclaration de revendication	Suivi	Voir DCC tous SIQO hors AB Op2 Obligations déclaratives				
OD1B Déclaration de revendication	Erronée	Suivi					

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Plan d'action formalisé à fournir	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
OD1C Déclaration de revendication	Non-respect des délais d'envoi	Suivi					
OD1D Déclaration de travaux de distillation	Non-respect des délais et modalités fixés dans le cahier des charges	Suivi					
OD1E Déclaration de mise sous-bois	Non-respect des délais et modalités fixés dans le cahier des charges	Suivi					
RC0A Registre de conditionnement des marcs	Absence ou non tenue à jour	Suivi					
RD0A Registre de distillation	Absence ou non tenue à jour	Suivi					
RV0A Registre de vieillissement	Absence ou non tenue à jour	Suivi					