

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO019 SABLE DE CAMARGUE	Réf AO019-PC-1-23
		Page 1 sur 32

DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES AU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE « Sable de Camargue »

Organisme de Défense et Gestion :

SYNDICAT DE DEFENSE ET DE PROMOTION
DES VINS DE L'APPELLATION D'ORIGINE « SABLE DE
CAMARGUE » Mas du bosquet
30220 Aigues-Mortes

Actualisation	Rédaction			Approbation		
Date	Nom	Fonction	Visa	Nom	Fonction	Visa
19/09/2023	Nicolas BONHOURE	Responsable d'affaires Bureau Veritas Certification France		Lucie CHABOISSON	Responsable de Marché Bureau Veritas Certification France	

Version	Evolution
Version 1	Passage au format DCS du plan de contrôle

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO019 SABLE DE CAMARGUE	Réf AO019-PC-1-23
		Page 2 sur 32

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION	3
A – CHAMPS D'APPLICATION	4
1 - Les opérateurs.....	4
2. - Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs	4
B – MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS.....	6
C - MISE EN OEUVRE DES CONTRÔLES	7
1 – Répartition du contrôle interne et externe.....	7
2 – Points et Méthodes de contrôles	9
3 – Organisation des contrôles produits	12
3.1 – Autocontrôles	12
3.2 – Contrôles internes	12
3.3 – Contrôles externes	18
D – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES	23
Annexe 1 : Liste des points de contrôle applicables, déterminés comme optionnels dans les DCC filière.....	32

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO019 SABLE DE CAMARGUE	Réf AO019-PC-1-23
		Page 3 sur 32

INTRODUCTION

Le présent document décrit les modalités de contrôle et les conditions de certification de l'appellation d'Origine « Sable de Camargue ».

Outre les dispositions détaillées ci-après, le plan de contrôle est également constitué des dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origines Viticoles, accessibles sur le site Internet de l'INAO.

Conformément à la demande du Syndicat de défense et de promotion des vins de l'appellation d'origine « Sable de Camargue », la certification de la présente appellation d'origine est assurée par l'organisme certificateur BUREAU VERITAS CERTIFICATION France SAS agréé par l'INAO.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO019 SABLE DE CAMARGUE	Réf AO019-PC-1-23 Page 4 sur 32
--	---	--

A – CHAMPS D'APPLICATION

1 - Les opérateurs

Ces dispositions concernent les opérateurs de l'appellation d'origine « Sable de Camargue » dont l'Organisme de Défense et de Gestion est le Syndicat de Défense et de Promotion des vins de l'appellation d'origine « Sable de Camargue ».

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

- **Production de raisin (PR) :**
 - opérateur qui cultive des vignes et récolte des raisins en structure indépendante (cave particulière)
 - opérateur qui cultive des vignes et récolte des raisins en structure collective (cave coopérative)
 - opérateur qui cultive des vignes, récolte des raisins et vend les raisins à un tiers en vendange fraîche
- **Vinification (V) :**
 - opérateur qui vinifie des moûts, qu'ils aient été élaborés ou non par l'opérateur, et élabore des vins
 - opérateur qui élabore des moûts destinés à la vente à un tiers
- **Achat et vente de vins en vrac (entre opérateurs habilités) (N) :**
 - opérateur qui a une activité de négoce, réalise une opération commerciale sur un vin en vrac revendiqué en appellation d'origine (achète puis revend un vin)
 - opérateur qui commercialise des vins en vrac prêts à être mis à la consommation (volume inférieur ou égal à 60 litres)
- **Conditionneur (C) :**
 - opérateur qui conditionne des vins pour son compte ou fait appel à un prestataire de service pour ce faire.

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

Le tableau suivant présente pour chaque catégorie d'opérateur, l'ensemble des points à contrôler pour l'opérateur ainsi que les documents 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).

Les principaux points à contrôler sont identifiés en Gras.

Activité	Points à contrôler concernés		Documents papier ou numérique 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)
	Réf	Libellé	
Production de raisin	PR35	Autres pratiques culturales	<ul style="list-style-type: none"> - Casier viticole informatise (Fiche CVI) - Liste des parcelles présentant un seuil de manquant dépassant le pourcentage fixé dans le cahier des charges - Déclaration de récolte - Factures - Cahier de culture - Registre d'entrée / sortie des raisins - Registre de cave - Bons de livraison
Vinification	V16	Maîtrise des températures de fermentation	<ul style="list-style-type: none"> - Instructions de travail - Registre de cave - Registre des manipulations - Déclaration de production SV11 et SV12 - Document d'Accompagnement Electronique - Factures - Déclaration Récapitulative Mensuelle
	V17	Disposition par type de produit : Vinification par égouttage ou pressurage immédiat des raisins	
	V18	Pratiques œnologiques et traitements physiques	
Obligations Déclaratives	OD1	Déclaration préalable d'affectation parcellaire	<ul style="list-style-type: none"> - Tout document annexe aux déclarations citées : déclaration de récolte, déclaration Récapitulative Mensuelle, Registre de cave, registres des manipulations,
	OD2	Déclaration de renonciation à produire	
	OD3	Déclaration de revendication	
	OD4	Déclaration de transaction entre entrepositaires agréés au préalable des transactions en vrac ou des retiraisons	
	OD5	Déclaration de conditionnement	
	OD6	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	
	OD7	Déclaration de déclassement	
	OD8	Déclaration de remaniement des parcelles	
	OD9	Déclaration d'aménagements hydrauliques	

B – MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS

Les dispositions spécifiques au cahier des charges détaillent ci-dessous l'organisation des contrôles en vue de l'habilitation :

Catégorie d'opérateurs	Modalité (sur site/ documentaire)	Contrôle documentaire en vue de l'habilitation réalisé par (ODG/OCO)	Contrôle sur site en vue de l'habilitation* réalisé par (OCO/ODG)	Lorsque le contrôle documentaire doit être suivi d'un contrôle sur site : délai de réalisation (en mois)
Production de raisin	Sur site	-	ODG	-
Vinification	Sur site	-	ODG	-
Achat et vente de vin en vrac (entre opérateurs habilités)	Sur site	-	ODG**	-
Achat et vente de vins en vrac (entre opérateurs habilités) Conditionnement	Sur site	-	ODG**	-

****Il s'agit du contrôle préalable à l'octroi de l'habilitation***

***** OCO si non réalisé par l'ODG, dans le cas des opérateurs hors des départements de l'aire géographique de l'appellation***

Les opérateurs préalablement habilités en IGP Sable de Camargue à la date d'approbation par l'INAO du présent plan de contrôle peuvent être habilités comme suit :

- Activité : Production de raisin : l'habilitation s'effectue par un contrôle documentaire du dossier d'habilitation (DI+ fiche CVI ou fiche d'encépagement et DPAP, appartenance à l'aire géographique et aire parcellaire délimitée, encépagement, règles de proportion, densité). Pour chaque opérateur, un contrôle sur site devra être réalisé dans les 4 mois qui suivent la date d'homologation du cahier des charges de l'AO Sable de Camargue, et en tout état de cause, avant la récolte.

- Activité : Vinification, Conditionnement : l'habilitation s'effectue par un contrôle documentaire du dossier d'habilitation (DI + aire géographique + plan des locaux). Pour chaque opérateur habilité, un contrôle sur site devra être réalisé suite à la réception de la 1ère déclaration de transaction ou de conditionnement et doit avoir lieu, en tout état de cause, au plus tard dans les 12 mois qui suivent la réception de la déclaration d'identification si aucune déclaration n'est faite.

Un producteur de raisin est considéré comme inactif s'il ne dépose pas de déclaration préalable d'affectation parcellaire dans les délais impartis par le CDC.

Tout autre opérateur est considéré comme inactif si, à la date butoir fixée dans le CDC, les obligations déclaratives telles que prévues dans le cahier des charges n'ont pas été déposées.

En cas de déclaration d'inactivité et ou de reprise d'activité une liste des opérateurs habilités précisant ces statuts est tenue à jour par l'ODG

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO019 SABLE DE CAMARGUE	Réf AO019-PC-1-23
		Page 7 sur 32

Pour permettre la reprise d'activité, sont soumis à une nouvelle procédure d'habilitation :

- les vigneron récoltants qui, à la date limite de dépôt de la déclaration de récolte, n'ont plus d'activité depuis une durée continue de 4 récoltes consécutives
- les vinificateurs, conditionneurs et négociants non vinificateurs, qui, à la date limite de dépôt des déclarations tels que prévus par le CDC, n'ont plus d'activité depuis une durée continue de 4 années consécutives.

Pour l'habilitation des opérateurs : l'OC dispose d'un délai maximum de 3 mois, après délivrance de l'accusé de réception du document d'identification par l'ODG, pour réaliser le contrôle terrain en vue de l'habilitation.

C - MISE EN OEUVRE DES CONTRÔLES

1 – Répartition du contrôle interne et externe

Les contrôles de la filière de l'appellation d'origine «Sable de Camargue» sont répartis entre le contrôle interne et le contrôle externe selon les fréquences suivantes :

Libellé de l'activité ou type de contrôle concerné	Fréquence minimale de contrôles internes	Fréquence minimale de contrôles externes
ODG	-	2 évaluations par an + 1 évaluation de la CEO
Production de raisins	Contrôle sur site de 15% des surfaces affectées par an	Contrôle sur site de 5% des surfaces affectées par an
Irrigation	Contrôle de 15% des opérateurs irrigants / an Et contrôle de 15% des opérateurs potentiellement irrigants /an	Contrôle de 5% des opérateurs irrigants / an Et contrôle de 5% des opérateurs potentiellement irrigants /an
Vinification	Contrôle sur site de 7% des opérateurs par an	Contrôle sur site de 3% des opérateurs par an avec un minimum de 2 opérateurs
Conditionnement		

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO019 SABLE DE CAMARGUE	Réf AO019-PC-1-23
		Page 8 sur 32

Libellé de l'activité ou type de contrôle concerné	Fréquence minimale de contrôles internes	Fréquence minimale de contrôles externes
Analyse sensorielle et physico chimique (prélèvement chez les opérateurs exerçant une activité de vinification)	Prélèvement de 25% des lots chez 100% des opérateurs / an et au moins 1 lot / opérateur /an :	
	analyse sensorielle de 50% des lots prélevés	analyse sensorielle et physico chimique de 50% des lots prélevés
	-	Prélèvement de 100% des lots expédiés en vrac en dehors du territoire national chez 100% des opérateurs ayant fait une déclaration de transaction vrac à l'export : analyse sensorielle et physico chimique de 100% des lots prélevés
	-	Prélèvement des lots en appel suite à un contrôle interne ou suite à un manquement grave : Analyse sensorielle et physico chimique de 100% des lots prélevés
Prélèvement de 25% des lots chez 100% des opérateurs / an et au moins 1 lot / opérateur /an :		
Analyse sensorielle et physico chimique (prélèvement chez les opérateurs n'exerçant pas d'activité de vinification et dont l'activité est exercée dans ou hors de la zone de vinification)	analyse sensorielle de 50% des lots prélevés	analyse sensorielle de 50% des lots prélevés et analyse physico chimique de 5% des lots prélevés en vue d'un examen organoleptique et Analyse sensorielle et physico chimique de 100% des lots en appel suite au contrôle interne ou suite à un manquement grave
Analyse sensorielle et physico chimique (prélèvement chez les opérateurs n'exerçant pas d'activité de vinification et qui expédient des vracs en dehors du territoire national)	-	Prélèvement de 100% des lots expédiés en vrac en dehors du territoire national chez 100% des opérateurs ayant fait une déclaration de transaction vrac à l'export : analyse sensorielle et physico chimique de 100% des lots prélevés et Analyse sensorielle et physico chimique de 100% des lots en appel suite au contrôle interne ou suite à un manquement grave
Obligations déclaratives	100% des obligations déclaratives à adresser à l'ODG	100% des obligations déclaratives lors des contrôles externes

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO019 SABLE DE CAMARGUE	Réf AO019-PC-1-23
		Page 9 sur 32

Les opérateurs qui n'ont pas l'obligation statutaire de se soumettre au contrôle interne, et qui ne se sont pas engagés volontairement à s'y soumettre dans leur déclaration d'identification, sont soumis au contrôle externe à hauteur d'une fréquence cumulant les fréquences de contrôle interne et externe. Les contrôles qui leur sont appliqués, consistent en un examen analytique et organoleptique. Ces contrôles sont à la charge des opérateurs.

L'assiette de contrôle pour l'activité de production de raisin est calculée sur la base des surfaces affectées à la date butoir de dépôt de la déclaration préalable d'affectation parcellaire fixée dans le CDC. Pour les autres opérateurs l'assiette de contrôle est calculée sur la base des opérateurs habilités actifs au 1^{er} janvier de l'année N.

Le contrôle externe des opérateurs est réalisé sans préavis pour 10% minimum (minimum 1 si inférieur à 1), sinon avec préavis de minimum de 48h pour les autres contrôles, sur l'année N.

2 – Points et Méthodes de contrôles

Abréviations :

- CDC: Cahier Des Charges
- DI : Déclaration d'Identification
- ODG: Organisme de Défense et de Gestion
- OC : Organisme Certificateur
- PPC : Points Principaux à Contrôler
- CI : Contrôle Interne
- CEO = Commission d'Examen Organoleptique
- MP : Matières Premières

Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
PRODUCTION DE RAISINS			
PR 35 Autres pratiques culturelles (cf détails partie E)	- Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
VINIFICATION			
V16 Maîtrise des températures de fermentation	- Sans Objet	Enregistrement des températures de fermentation (registre de cave, registre des manipulations)	Contrôle visuel de la présence d'un dispositif de maîtrise des températures de fermentation et <u>Contrôle documentaire</u> : registre de cave, registres des manipulations
V17 Disposition par type de produit	- Sans objet	Enregistrement des opérations (registre de cave, registre des manipulations)	Contrôle visuel et contrôle documentaire - registre de cave - registre des manipulations
V18 Pratiques œnologiques et traitements physiques	- Sans objet	Enregistrement des opérations (Registre de cave, registre des manipulations)	Contrôle visuel et contrôle documentaire - registre de cave - registre des manipulations

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO019 SABLE DE CAMARGUE	Réf AO019-PC-1-23
		Page 11 sur 32

Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
OBLIGATIONS DECLARATIVES			
OD1 Déclaration préalable d'affectation parcellaire		Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles	
OD2 Déclaration de renonciation à produire		Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles	
OD3 Déclaration de revendication		Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles	
OD5 Déclaration de transaction entre entrepositaires agréés au préalable des transactions en vrac ou des retiraisons		Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles	
OD6 Déclaration de conditionnement		Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles	
OD7 Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné		Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles	
OD8 Déclaration de déclassement		Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles	
OD9 Déclaration de remaniement des parcelles		Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles	
OD10 Déclaration d'aménagements hydrauliques		Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles	

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO019 SABLE DE CAMARGUE	Réf AO019-PC-1-23 Page 12 sur 32
--	---	--

3 – Organisation des contrôles produits

3.1 – Autocontrôles

L'opérateur s'assure de la conformité des produits. Les autocontrôles sur le produit avant transaction, expédition, conditionnement, mise à la consommation sont consignés et classés.

Il réalise ou fait réaliser le suivi analytique de ses vins :

- analyse de moins de 2 mois pour les lots faisant l'objet d'une transaction,
- analyse de moins de 2 mois pour les lots destinés au conditionnement ou analyse de 15 jours maximum du lot conditionné portant l'identification du lot.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

Les critères analysés sont : Titre Alcoométrique Volumique total et acquis (% volume), sucres fermentescibles (glucose, fructose), acidité volatile, acidité totale, SO₂ total.

3.2 – Contrôles internes.

Ils sont d'ordre organoleptique et analytique (le contrôle analytique est d'ordre documentaire) :

- L'opérateur s'engage, à chaque déclaration, à fournir à l'ODG pour chaque lot un bulletin d'analyse
- Les prélèvements en vue de l'examen organoleptique sont réalisés par des agents préleveurs référencés par l'ODG
- Les examens organoleptiques sont réalisés par une commission dont les membres sont formés et désignés par l'ODG

3.2.1 – Définition du lot.

Les lots sont identifiés par l'opérateur. La composition du lot doit être homogène. La détermination du lot est sous la responsabilité de l'opérateur.

Pour les opérateurs ayant les activités de vinification ou d'achat et vente de vin en vrac (entre opérateurs habilités):

- pour le vrac : un lot est une cuve ou un ensemble de contenants d'un même vin
- pour le cas d'un lot barrique : un lot est un ensemble de barrique ou demi-muids du même vin, identifié en tant que tel
- pour le conditionné : 1 lot est la mise en conditionnement d'un volume d'un même vin pouvant faire l'objet de plusieurs tirages et de plusieurs types de contenants tel que précisé sur le registre de conditionnement

Pour les opérateurs conditionneurs : 1 lot est la mise en conditionnement d'un volume d'un même vin pouvant faire l'objet de plusieurs tirages et de plusieurs types de contenants tel que précisé sur le registre de conditionnement

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO019 SABLE DE CAMARGUE	Réf AO019-PC-1-23
		Page 13 sur 32

3.2.2 - Procédure de prélèvement des lots.

Les prélèvements ont lieu chez tout opérateur vinificateur ou non vinificateur mettant en marché des vins produits dans les conditions définies dans le cahier des charges de l'AOC revendiquée. Ils interviennent suite aux déclarations de transaction vrac et de mise sous conditionnement auxquelles sont soumis les opérateurs.

L'ODG dispose d'un délai de 10 jours ouvrés maximum à la date de réception de la déclaration de transaction vrac ou de mise sous conditionnement pour informer l'opérateur d'un contrôle. Le prélèvement a lieu dans les 10 jours ouvrés à compter de la date à laquelle l'opérateur a été informé du contrôle.

A- Prélèvement des lots vrac chez les opérateurs vinificateurs et chez les négociants vracqueur.

Tout opérateur informe l'ODG lorsqu'il considère que son lot de vin, au stade de la vente en vrac est apte au contrôle.

L'opérateur envoie les documents prévus à l'ODG :

- la déclaration préalable de transaction en vrac ou de retrait selon les modalités définies dans le CDC
- le bulletin d'analyse de moins de 2 mois

L'avis de passage a pour conséquence de bloquer le lot vrac en attente de prélèvement.

L'agent de prélèvement doit, avec la fiche de prélèvement, contrôler l'identité du lot prélevé, en vérifiant :

- le volume du lot,
- le numéro du ou des contenants
- l'identification de ceux-ci (nom de l'AO, couleur, millésime).

Tout motif de non prélèvement doit être indiqué sur la fiche.

Chaque prélèvement comporte 3 bouteilles :

- un échantillon est destiné à l'examen organoleptique
- un échantillon est laissé à l'opérateur comme échantillon témoin
- un échantillon est laissé à l'ODG comme échantillon témoin jusqu'à la commission de dégustation. Seuls les échantillons non-conformes à la dégustation seront conservés pendant 3 mois.

Lors du prélèvement de vin en cuve, l'agent doit :

- S'assurer que le matériel de prélèvement et les contenants sont propres
- Aviner le matériel avec le vin avant le prélèvement de chaque échantillon
- Purger le robinet de dégustation si la prise d'échantillon s'avère impossible par le haut de la cuve.

Chaque échantillon est conditionné dans une bouteille sertie avec une capsule inviolable et munie d'une collerette avec une étiquette sur laquelle sont inscrits tous les renseignements nécessaires à l'identification du lot (nom et adresse de l'opérateur, N°cuve, volume, couleur, degré et nom de l'AO).

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO019 SABLE DE CAMARGUE	Réf AO019-PC-1-23
		Page 14 sur 32

A l'issue du prélèvement l'agent fait signer à l'opérateur ou son représentant la fiche de prélèvement. Le préleveur et l'opérateur ou son représentant peuvent y formuler des remarques.

Pour le prélèvement des vins en cuve, le prélèvement portera sur un contenant choisi au hasard par l'agent de prélèvement

Pour le prélèvement d'un lot barrique, le prélèvement portera sur 10% au moins des contenants (avec un minimum de trois) choisi au hasard par l'agent de prélèvement.

L'anonymat se fait avant la dégustation.

Le lot n'est pas bloqué dans l'attente du résultat du contrôle.

B - Prélèvement des lots conditionnés chez les opérateurs vinificateurs et non vinificateurs

Tout opérateur informe l'ODG et envoie les documents prévus à l'ODG :

- la déclaration de conditionnement selon les modalités définies dans le CDC
- le bulletin d'analyse de moins de 2 mois

L'agent de prélèvement doit, avec la fiche de prélèvement, contrôler l'identité du lot prélevé, en vérifiant :

- le volume du lot,
- le numéro du ou des contenants ou le numéro du lot
- la conformité analytique
- l'identification de ceux-ci (nom de l'AO, couleur, millésime)

L'avis de passage ne bloque pas le lot en attente de prélèvement dans le sens où l'opérateur remet au préleveur les bouteilles ou les BIB qu'il a isolé au moment du conditionnement et qui correspondent au lot identifié et désigné dans le registre de manipulations ou de conditionnement. Le préleveur peut toutefois choisir de prélever les bouteilles ou les BIB sur pile dans le cas où tout ou partie du lot est détenu par l'opérateur au moment du contrôle.

Chaque opérateur tient à la disposition de l'ODG pendant 3 mois, 3 bouteilles des lots conditionnés :

- un échantillon est destiné à l'examen organoleptique
- un échantillon est laissé à l'opérateur comme échantillon témoin
- un échantillon est laissé à l'ODG comme échantillon témoin jusqu'à la commission de dégustation. Seuls les échantillons non-conformes à la dégustation seront conservés pendant 3 mois.

L'anonymat se fait avant la dégustation.

Le lot n'est pas bloqué dans l'attente du résultat du contrôle.

A l'issue du prélèvement l'agent fait signer à l'opérateur ou son représentant la fiche de prélèvement. Le préleveur et l'opérateur ou son représentant peuvent y formuler des remarques

Dans le cas des opérateurs situés hors zone de vinification, l'ODG pourra mandater une personne ou une organisation extérieure afin de réaliser les prélèvements produit chez les opérateurs.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO019 SABLE DE CAMARGUE	Réf AO019-PC-1-23
		Page 15 sur 32

L'ODG s'assure du respect de la confidentialité et de l'indépendance du prélèvement ainsi que des procédures de prélèvement.

C- Entreposage des échantillons.

L'ODG dispose d'un local de stockage adapté (climatisé ou naturellement tempéré).

Le délai entre le prélèvement et la dégustation des échantillons est de 15 jours maximum pour le vrac et de 3 mois pour les lots conditionnés.

3.2.3 – Examens analytiques.

L'ODG vérifie documentairement la présence de l'analyse qui porte au minimum et obligatoirement sur les critères :

- titre alcoométrique total et acquis,
- sucres totaux exprimés en termes de fructose et de glucose
- acidité totale,
- acidité volatile,
- anhydride sulfureux total

3.2.4 – Examens Organoleptiques.

Les examens organoleptiques des vins bénéficiant d'une dénomination à Appellation d'Origine sont assurés par un jury d'examineurs formés et entraînés par l'ODG à l'évaluation de l'acceptabilité du produit dans sa dénomination.

L'ODG évalue l'aptitude de chaque examinateur.

Le jury d'examineurs aptes à l'analyse organoleptique des produits comprend un nombre suffisant de membres répartis dans 3 collèges :

- un collège Techniciens : membres qualifiés justifiant d'une technicité reconnue (techniciens de centre de recherche, œnologue, etc.)
- un collège Porteurs de mémoire: membres représentant des producteurs de vins, des metteurs en marché, des entreprises de conditionnement (opérateur habilité dans l'AOC), retraités,...
- un collège Usagers du produit : membres représentant les utilisateurs du produit (sommeliers, restaurateur, consommateur, opérateurs participant au commerce alimentaire, etc.).

Chaque jury déguste un minimum de 3 échantillons et un maximum de 20 échantillons à chaque séance.

L'ODG fixe le calendrier des séances d'examens et convoque à chaque commission autant de jurys que nécessaire. Les jurys de 5 membres minimum chacun (si nombre supérieur, toujours un nombre impair de membres) sont convoqués par l'ODG, parmi la liste des membres validée. En cas de désistement de dégustateur, l'ODG se réserve le droit de convoquer d'autres dégustateurs à tout moment

La constitution d'un jury est conforme dès lors qu'au moins 2 des 3 collèges sont représentés pour statuer, dont toujours le collège des porteurs de mémoire.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO019 SABLE DE CAMARGUE	Réf AO019-PC-1-23
		Page 16 sur 32

Les examens se déroulent dans des locaux adaptés à l'examen organoleptique (éclairage suffisant, sans odeur parasite et dans le calme).

Les échantillons à examiner sont répartis de façon aléatoire entre les jurys présents.

L'anonymat des échantillons est assuré par une présentation sans aucun signe distinctif autre qu'un numéro faisant le lien de traçabilité avec l'identification du lot portée sur la fiche de prélèvement.

L'animateur de séance (animateur désigné et qualifié par l'ODG) est chargé de vérifier le maintien de l'anonymat des échantillons prélevés et présentés.

Les examinateurs procèdent à l'analyse organoleptique des produits qui s'appuie sur les sens visuel, olfactif et gustatif. Chaque dégustateur déguste sans communiquer en respectant les consignes rappelées en début de séance. En cas de non-respect la séance peut être annulée et le dégustateur exclu.

Il s'agira de répondre avant tout aux questions :

- le vin présente-t-il les caractéristiques de l'appellation ?,
- présente-t-il des défauts qui seront qualifiés de majeurs, graves, réversibles ou irréversibles ?,
- est-il acceptable au sein de l'Appellation Sable de Camargue ? (oui ou non).

Les vins seront notés de A à D :

A : vin conforme aux caractéristiques de l'appellation sans défaut et acceptable au sein de l'appellation

B : vin conforme aux caractéristiques de l'appellation avec défaut de très faible intensité, non réhibitoire et acceptable au sein de l'appellation

C : vin non conforme aux caractéristiques de l'appellation et qui présente des défauts réversibles et non acceptable en l'état au sein de l'appellation

D : vin non conforme aux caractéristiques de l'appellation et qui présente des défauts irréversibles et non acceptable au sein de l'appellation

Si le vin est noté C alors le dégustateur décrira le ou les défauts perçus en utilisant la liste des mots de refus validés par INAO et remise en début de dégustation. Il en fera un descriptif permettant de conclure à un défaut organoleptique de moyenne intensité réversibles entraînant un **manquement majeur et une non acceptabilité du lot en l'état.**

Si le vin est noté D alors le dégustateur décrira le ou les défauts perçus en utilisant la liste des mots de refus validés par INAO et remise en début de dégustation. Il en fera un descriptif permettant de conclure à un défaut organoleptique de forte intensité irréversibles entraînant un **manquement grave et une non acceptabilité du lot.**

Modalités de prise des décisions par le jury :

A l'issue de la dégustation, chaque dégustateur reporte ses notes sur la fiche de synthèse que chacun vise. Le jury convient des motifs de non-conformité et de l'intensité des défauts relevés. Les décisions de conformité ou non-conformité sont prises à la majorité des membres du jury, qui reste décisionnaire sur l'avis à émettre.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO019 SABLE DE CAMARGUE	Réf AO019-PC-1-23
		Page 17 sur 32

Les produits ayant obtenu une décision favorable continuent à bénéficier de l'AO et sont déclarés conformes par l'ODG.

Lorsque le jury d'examineurs donne un avis défavorable, l'opérateur fait automatiquement l'objet d'un manquement notifié par l'ODG.

L'ODG établit un procès-verbal de séance reprenant l'ensemble des résultats.

Les résultats des contrôles organoleptiques (fiches individuelles, fiches de synthèse et procès-verbaux) sont conservés pendant 3 ans par l'ODG.

3.2.5 - Demande de nouvel examen organoleptique.

Pour un vin vrac ou conditionné non expédié noté C, l'opérateur dispose de 15 jours à réception du résultat de l'examen organoleptique et/ou analytique, pour informer l'ODG des suites données : soit une nouvelle expertise soit un déclassement de son vin. Dans le cas où une nouvelle expertise est réalisée, celle-ci est réalisée sur un échantillon nouvellement prélevé du même lot, à la charge de l'opérateur dans le cas d'un lot vrac et sur l'échantillon témoin dans le cas d'un lot conditionné.

Pour un vin vrac ou conditionné non expédié noté D, l'opérateur peut demander qu'une nouvelle expertise externe par l'OCO soit réalisée. Pour cela, il dispose de 15 jours à réception du résultat de l'examen organoleptique et/ou analytique, pour demander cette nouvelle expertise. Celle-ci sera réalisée sur un échantillon nouvellement prélevé du même lot, à la charge de l'opérateur. L'opérateur peut aussi faire le choix de déclasser son vin.

3.2.6 – Suivi des contrôles internes.

L'ODG informe Bureau Veritas Certification France SAS en cas de manquement majeur récurrent ou non suivi d'action corrective, ou en cas de manquement grave dans un délai de 10 jours ouvrés, hormis pour les résultats des examens organoleptiques, transmises dans un délai de 5 jours ouvrés.

Sont considérés comme graves, l'impossibilité de réaliser un prélèvement, l'absence de traçabilité sur les cuves, etc ... (confère répertoire de traitement des manquements).

Les résultats du contrôle interne ainsi mis en œuvre ainsi que les courriers adressés aux opérateurs doivent être conservés par l'ODG pendant 3 ans.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO019 SABLE DE CAMARGUE	Réf AO019-PC-1-23
		Page 18 sur 32

3.3 – Contrôles externes

3.3.1 Modalités relatives aux analyses et examens pris en compte au titre du plan de contrôle externe (OCO)

Prélèvements sur les vins destinés à être commercialisés sous certification AOC :

- L'OCO assure ou fait assurer l'organisation matérielle des prélèvements dans le respect des règles d'indépendance et d'impartialité exigées par le Cofrac. Dans le cas où il délègue cette organisation à une autre structure, l'OCO référence cette structure conformément à sa procédure de référencement d'un sous-traitant et signe une convention de mandatement pour la réalisation des prélèvements. Cette convention est rédigée par l'OCO et reprend les conditions de prélèvement et de conservation des échantillons (lieux et modalités de prélèvement, critères de choix des échantillons, nombre et taille des échantillons prélevés, modalités d'identification des échantillons, lieu et conditions de conservation des échantillons en attente d'examen, etc...).
- Examens organoleptiques réalisés par une commission sur la base d'une liste des dégustateurs proposée par l'ODG et validée par BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS
- Analyses physico-chimiques réalisées par des laboratoires accrédités et habilités par l'INAO sous convention avec BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS.

La définition du lot est celle décrite dans le paragraphe 3.2.1.

Quel que soit la nature du lot à prélever, avant le prélèvement l'agent doit :

- contrôler l'identité du lot prélevé
- contrôler le numéro du lot et son volume
- vérifier la conformité analytique
- indiquer tout motif de non-prélèvement

Et après chaque prélèvement l'agent doit renseigner sur chaque étiquette :

- la date du prélèvement
- la nature du vin
- le numéro d'échantillon reporté sur la fiche de prélèvement
- le N° de lot défini par l'opérateur et volume du lot prélevé

A l'issue du prélèvement l'agent fait signer à l'opérateur ou son représentant la fiche de prélèvement. Le préleveur et l'opérateur ou son représentant peuvent y formuler des remarques.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO019 SABLE DE CAMARGUE	Réf AO019-PC-1-23
		Page 19 sur 32

A- Prélèvement des lots conditionnés chez les opérateurs vinificateurs et chez les non vinificateurs

L'ODG transmet à BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS les déclarations de conditionnement transmises par les opérateurs au plus tard le lendemain de leur réception. Tous les moyens de transmission sont acceptés.

Bureau Veritas Certification France SAS dispose d'un délai de 10 jours ouvrés maximum à réception des déclarations pour informer l'opérateur d'un contrôle. Le prélèvement a lieu dans les 10 jours ouvrés à compter de la date à laquelle l'opérateur a été informé qu'un contrôle allait avoir lieu. Le contrôle peut toutefois être inopiné. Si dans ce délai imparti, le lot n'est pas encore conditionné, alors le prélèvement aura lieu dans les 10 jours ouvrés suivant la mise sous conditionnement, selon les dates de conditionnement fournies par l'opérateur.

L'avis de passage ne bloque pas le lot en attente de prélèvement dans le sens où l'opérateur remet au préleveur les bouteilles ou les BIB qu'il a isolé au moment du conditionnement (chaque opérateur tient à la disposition de l'OCO, pendant 3 mois, 4 bouteilles ou 2 BIB des lots conditionnés) et qui correspondent au lot identifié et désigné dans le registre de manipulations ou de conditionnement. Le préleveur peut toutefois choisir de prélever les bouteilles ou les BIB sur pile dans le cas où tout ou partie du lot est détenu par l'opérateur au moment du contrôle.

Chaque prélèvement est constitué de :

- 3 ou 4 bouteilles (si examen analytique) appartenant au lot conditionné

Avec l'affectation des bouteilles suivantes :

- un échantillon est destiné au contrôle analytique le cas échéant
- un échantillon est destiné au contrôle organoleptique
- un échantillon est laissé chez l'opérateur comme échantillon témoin pendant 3 mois
- un échantillon est laissé à l'ODG, sous la responsabilité de l'OCO, dans un local adapté comme échantillon témoin pendant 3 mois

- Ou 2 Bag In Box[®] quelle que soit sa contenance (au minimum 2 litres)

Dans le cas des lots conditionnés en BIB :

- un BIB est conservé par l'opérateur comme échantillon témoin.
- le second BIB est ouvert au moment de la dégustation et les bouteilles sont remplies et identifiées. Le BIB ouvert est laissé à l'ODG dans un local adapté comme échantillon témoin pendant 3 mois.

Le lot n'est pas bloqué dans l'attente du résultat du contrôle.

Les prélèvements conservés pourront être détruits une fois le traitement des lots finalisé (analyse sensorielle et/ ou physico chimique), en tenant compte des délais ci-dessus.

B- Prélèvement des lots en vrac (opérateurs vinificateurs et négociants vracqueurs) et des lots en vrac destinés à l'export (opérateurs vinificateurs et non vinificateurs).

L'OPERATEUR transmet à BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS les déclarations relatives à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné -et les déclarations de transaction entre entrepositaires agréées -au préalable des transactions en vrac ou des retiraisons-.- Tous les moyens de transmission sont acceptés. Copie à l'ODG OBLIGATOIRE.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO019 SABLE DE CAMARGUE	Réf AO019-PC-1-23
		Page 20 sur 32

Bureau Veritas Certification France SAS dispose d'un délai de 10 jours ouvrés maximum à réception des déclarations pour informer l'opérateur d'un contrôle. Le prélèvement a lieu dans les 10 jours ouvrés à compter de la date à laquelle l'opérateur a été informé qu'un contrôle allait avoir lieu.

L'avis de passage a pour conséquence de bloquer le lot vrac en attente de prélèvement jusqu'au résultat du contrôle, uniquement pour les lots vrac destinés à l'export. En cas d'empêchement l'opérateur doit avertir immédiatement BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS, le prélèvement est alors repoussé à une date ultérieure convenue par les 2 parties.

Chaque prélèvement est constitué de 4 bouteilles :

- un échantillon est destiné au contrôle analytique le cas échéant
- un échantillon est destiné au contrôle organoleptique
- un échantillon est laissé chez l'opérateur comme échantillon témoin pendant 3 mois
- un échantillon est laissé à l'ODG, sous la responsabilité de l'OCO, dans un local adapté comme échantillon témoin pendant 3 mois

Le lot est bloqué dans l'attente du résultat du contrôle

C- Prélèvement des lots en appel suite aux résultats des contrôles internes non conformes.

En cas de non-conformité :

- en 2^{ème} présentation du contrôle interne pour les vins notés C
- en 1^{ère} présentation du contrôle interne pour les vins notés D

le lot peut faire l'objet d'une nouvelle expertise par l'OCO (=appel à la charge de l'opérateur) ou d'un déclassement, au choix de l'opérateur.

Dans les 10 jours ouvrés suivant la réception d'un courrier de demande d'appel de l'opérateur accompagné de tout élément motivant sa démarche, l'OCO contacte l'opérateur pour convenir d'un rendez-vous pour le prélèvement, qui est effectué par l'OCO. Le calendrier des prélèvements des échantillons est fixé par l'organisme certificateur en adéquation avec le calendrier des examens organoleptiques.

Chaque prélèvement est constitué de 4 bouteilles :

- un échantillon est laissé chez l'opérateur comme échantillon témoin pendant 3 mois
- un échantillon est destiné au contrôle analytique
- un échantillon est destiné à l'examen organoleptique
- un échantillon est laissé à l'ODG dans un local adapté comme échantillon témoin pendant 3 mois

Suite au prélèvement de son lot de vin en externe, l'opérateur doit conserver le lot en l'état jusqu'aux résultats du contrôle. L'OCO dépose un échantillon anonymé auprès d'un laboratoire habilité pour analyse physico-chimique. Un échantillon est conservé par l'OCO dans le local adapté mis à disposition par l'ODG, pendant 3 mois en tant que témoin en cas de litige.

L'OC informe l'ODG et l'opérateur de la non-conformité dans un délai de 5 jours. Cette non-conformité vaut déclassement du lot.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO019 SABLE DE CAMARGUE	Réf AO019-PC-1-23
		Page 21 sur 32

3.3.2 – Examens analytiques.

Les analyses physico-chimiques sont réalisées par des laboratoires accrédités et habilités par l'INAO sous convention avec BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS et reprennent les critères suivants :

- titre alcoométrique total et acquis,
- sucres totaux exprimés en termes de fructose et de glucose
- acidité totale,
- acidité volatile,
- anhydride sulfureux total

L'OCO informe l'ODG et l'opérateur par écrit sur la conformité analytique ou non. En cas de non-conformité analytique, l'opérateur peut demander sous 10 jours qu'un nouvel examen analytique ait lieu sur l'échantillon témoin de Bureau Veritas. En cas de demande justifiée de l'opérateur, un nouvel échantillon sera prélevé sur le même lot, à la charge de l'opérateur.

3.3.3 – Examens organoleptiques.

A - Cas des vins en appel suite aux résultats des contrôles internes non conformes

L'examen organoleptique doit intervenir dans un délai de 15 jours ouvrés à compter de la date à laquelle le prélèvement a été réalisé.

B – Cas des lots en vrac (dont lots destinés à l'export)

L'examen organoleptique doit intervenir dans un délai de 15 jours ouvrés à compter de la date à laquelle le prélèvement a été réalisé.

C – Cas des lots conditionnés

L'examen organoleptique doit intervenir dans un délai maximum de 3 mois pour les lots conditionnés à compter de la date à laquelle le prélèvement a été réalisé.

D – Organisation des examens organoleptiques

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS est chargé d'organiser les examens organoleptiques : Il décide de la conformité ou de la non-conformité des produits au regard des résultats des dégustations par le jury.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS assure ou fait assurer l'organisation matérielle des dégustations. Dans le cas où il délègue cette organisation, à une structure, autre que le Syndicat de Défense et de Promotion des Vins de l'appellation d'origine « Sable de Camargue », BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS référence cette structure conformément à sa procédure de référencement d'un sous-traitant et signe une convention de mandatement. Cette convention est rédigée par BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO019 SABLE DE CAMARGUE	Réf AO019-PC-1-23 Page 22 sur 32
--	---	---

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS s'assure, le cas échéant, du respect de la délégation matérielle des dégustations externes en réalisant, 1 contrôle inopiné tous les 3 ans d'une CEO.

L'ODG soumet la liste des membres du jury à l'organisme certificateur qui peut refuser tel ou tel membre. Le calendrier des commissions des examens organoleptiques est fixé par Bureau Veritas qui convoque les dégustateurs au moins 5 jours ouvrés avant la date retenue.

Les séances d'examen organoleptique externe suivent la même procédure que les séances internes.

A l'issue de l'examen organoleptique, le jury établit à partir des fiches individuelles une fiche dite « de synthèse » afin de statuer sur l'avis à émettre et sur les motifs de non conformités éventuelles. Les décisions de conformité ou de non-conformité sont prises à la majorité des membres du jury.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS évalue les dégustateurs et établit un bilan communicable à chacun d'entre eux et transmis au Syndicat de défense et de promotion des Vins de l'appellation d'origine « Sable de Camargue ».

E – Mesures de traitement des manquements

Les résultats des examens opérés par le jury de dégustateurs sont conservés pendant 3 ans.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS établit les résultats de la conformité ou de la non-conformité des produits au regard des résultats des dégustations par le jury et décide des mesures de traitement des manquements à appliquer en cas de manquements.

L'OCO informe l'ODG et l'opérateur par écrit sur la conformité ou non du lot.

En cas de conformité (résultats analytiques et organoleptiques conformes), l'OCO délivre à l'opérateur la conformité du lot.

En cas de non-conformité, le lot fait l'objet d'une mesure de traitement du manquement, telle que précisé dans le répertoire de traitement des manquements, qui est fonction du manquement relevé.

Si le comité de certification décide d'une mesure de traitement du manquement, celle-ci, dûment motivée, est notifiée par BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS simultanément aux opérateurs concernés et à l'ODG dans un délai maximum de 7 jours.

D – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES

Points de contrôles	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OCO un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>	Mesure de traitement en 3ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>
PRODUCTION DE RAISINS							
PR35 : Autres pratiques culturales	Non-respect de l'établissement d'un couvert végétal Non-respect de la maîtrise de végétation	suivi	Non	Avertissement	Contrôle supplémentaire au plus tard lors de la campagne suivante	Contrôle supplémentaire sur la totalité des parcelles de l'exploitation au plus tard au cours de la campagne suivante <i>(Lors du contrôle supplémentaire)</i>	Retrait du bénéfice de l'Appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire sur la totalité des parcelles de l'exploitation au plus tard au cours de la campagne suivante <i>(lors du contrôle supplémentaire)</i>
PR35 : Autres pratiques culturales	Non-respect des modalités de fertilisation organique	suivi	Non	Avertissement	Contrôle supplémentaire au plus tard lors de la campagne suivante	Contrôle supplémentaire sur la totalité des parcelles de l'exploitation au plus tard au cours de la campagne suivante <i>(Lors du contrôle supplémentaire)</i>	Retrait du bénéfice de l'Appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire sur la totalité des parcelles de l'exploitation au plus tard au cours de la campagne suivante <i>(Contrôle supplémentaire)</i>

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO019 SABLE DE CAMARGUE	Réf AO019-PC-1-23
		Page 24 sur 32

Points de contrôles	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OCO un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>	Mesure de traitement en 3ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>
PR35 : Autres pratiques culturales	Usage d'herbicide sur la totalité de la surface du sol	suivi	Non	Avertissement	Contrôle supplémentaire au plus tard lors de la campagne suivante	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées (Contrôle supplémentaire au cours de la campagne suivante)	Suspension d'habilitation activité production de raisins (Contrôle supplémentaire)
PR35 : Autres pratiques culturales	Apport de terre exogène	suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées + contrôle supplémentaire	Contrôle supplémentaire au plus tard lors de la campagne suivante	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées + Contrôle supplémentaire sur l'ensemble de l'exploitation pour l'année en cours (A l'occasion du contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation

Points de contrôles	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OCO un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>	Mesure de traitement en 3ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>
PR35 : Autres pratiques culturales	Modification substantielle de la morphologie du sol	suivi	Oui	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées + contrôle supplémentaire	Contrôle supplémentaire au plus tard lors de la campagne suivante	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées + Contrôle supplémentaire sur l'ensemble de l'exploitation pour l'année en cours (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
PR35 : Autres pratiques culturales	Modification substantielle du système de gestion de la circulation des eaux	suivi	Non	Avertissement	Contrôle supplémentaire au plus tard lors de la campagne suivante	Contrôle supplémentaire sur la totalité des parcelles de l'exploitation au plus tard au cours de la campagne suivante <i>(Lors du contrôle supplémentaire)</i>	Retrait du bénéfice de l'Appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire sur la totalité des parcelles de l'exploitation au plus tard au cours de la campagne suivante <i>(lors du contrôle supplémentaire)</i>

Points de contrôles	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OCO un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>	Mesure de traitement en 3ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>
VINIFICATION							
V16 Maîtrise des températures de fermentation	Absence de dispositif suffisant	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire sur la campagne suivante	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée ou pour un volume de vin de la récolte considérée et contrôle additionnel	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée ou pour un volume de vin de la récolte considérée et suspension d'habilitation <i>(contrôle supplémentaire)</i>
V17 Disposition par type de produit	Non-respect de la vinification par égouttage ou pressurage immédiat	suivi	oui	Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés + avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés + suspension d'habilitation <i>(contrôle supplémentaire)</i>	Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés + retrait d'habilitation
V18 Pratiques œnologiques et traitements physiques	Non-respect des règles définies dans le cahier des charges concernant l'utilisation de charbons œnologiques	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire hors site sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Retrait du bénéfice de l'appellation le volume de vin concerné considérée et contrôle additionnel <i>(contrôle supplémentaire)</i>	Retrait d'habilitation <i>(lors du contrôle supplémentaire)</i>

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO019 SABLE DE CAMARGUE	Réf AO019-PC-1-23
		Page 27 sur 32

Points de contrôles	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OCO un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>	Mesure de traitement en 3ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>
OBLIGATIONS DECLARATIVES							
OD1 Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles						
OD2 Déclaration de renonciation à produire	Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles						
OD3 Déclaration de revendication (PPC)	Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles						
OD5 Déclaration de transaction entre entrepositaires agréés au préalable des transactions en vrac ou des retiraisons	Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles						
OD6 Déclaration de conditionnement	Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles						

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO019 SABLE DE CAMARGUE	Réf AO019-PC-1-23
		Page 28 sur 32

Points de contrôles	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OCO un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>	Mesure de traitement en 3ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>
OD7 Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné déclarations de transaction vrac hors du territoire national	Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles						
OD8 Déclaration de déclasserement	Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles						
OD9 Déclaration de remaniement des parcelles	Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles						
OD10 Déclarations d'aménagements hydrauliques	Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles						
Contrôle produit							

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO019 SABLE DE CAMARGUE	Réf AO019-PC-1-23
		Page 29 sur 32

Points de contrôles	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OCO un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>	Mesure de traitement en 3ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>
EA1 : Normes analytiques	Cf point EA1 DCC AO viti						
EA2 : Analyses sensorielles et analytiques	Non-conformité du produit au sein de son appellation pour les lots vrac ou conditionnés non expédiés notés C et défaut organoleptique de moyenne intensité et ne présentant pas les caractéristiques de l'appellation en l'état	suivi	oui	-Avertissement + nouvel examen de l'échantillon témoin ou nouvellement prélevé, à la charge de l'opérateur, du même lot si la demande est justifiée ou déclassement du lot au choix de l'opérateur + retrait du bénéfice de l'appellation du lot en l'état jusqu'au résultat du contrôle supplémentaire effectué sur ce même lot.	Contrôle supplémentaire sur un autre lot	nouvel examen de l'échantillon témoin ou d'un échantillon nouvellement prélevé, à la charge de l'opérateur, du même lot si la demande est justifiée ou déclassement du lot au choix de l'opérateur + retrait du bénéfice de l'appellation du lot en l'état jusqu'au résultat du contrôle supplémentaire effectué sur ce même lot.	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés + Décision Comité (Plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation))

Points de contrôles	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OCO un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>	Mesure de traitement en 3ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>
EA2 : Analyses sensorielles et analytiques	Non-conformité du produit au sein de son appellation pour les lots vrac ou conditionnés non expédiés notés D et défaut organoleptique de forte intensité et ne présentant pas les caractéristiques de l'appellation	suivi	oui	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés + Avertissement et possibilité de demande de nouvel examen à l'OC, via un échantillon nouvellement prélevé à la charge de l'opérateur, du même lot avec blocage du lot concerné jusqu'au résultat du contrôle	Contrôle supplémentaire sur un autre lot : appel	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés + Décision Comité (Plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)	

Points de contrôles	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OCO un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>	Mesure de traitement en 3ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>
EA2 : Analyses sensorielles et analytiques	Non-conformité du produit au sein de son appellation pour les lots conditionnés déjà expédiés notés C ET D et défaut organoleptique de moyenne intensité et ne présentant pas les caractéristiques de l'appellation en l'état	suivi	oui	Avertissement + contrôle supplémentaire sur un autre lot	Contrôle supplémentaire sur un autre lot	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés + Décision Comité (Plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)	

Annexe 1 : Liste des points de contrôle applicables, déterminés comme optionnels dans les DCC filière

Numéro du point de contrôle optionnel	Applicable	Numéro du point de contrôle optionnel	Applicable	Numéro du point de contrôle optionnel	Applicable
PR3		PR25b		V14	
PR4	X	PR26		V15	
PR8	X	PR27		E1	
PR9	X	PR28		E2	
PR10	X	PR32		E3	
PR15	X	PR32B		C3	X
PR16	X	PR33		OVIT1	
PR17		PR34		OVIT2	
PR18		V4	X	OVIT3	X
PR19	X	V5	X	OVIT4	X
PR20		V6	X		
PR21		V7	X		
PR22		V9			
PR23		V11	X		
PR24		V12			
PR25		V13			