

VERSION APPROUVEE LE 07 JUILLET 2015

PLAN DE CONTRÔLE
de l'Indication Géographique
« Eau-de-vie de vin originaire
du Languedoc »

VERSION	DATE	EVOLUTION	REDACTION	APPROBATION
PC/FINE LGD V1	03/12/2014	Version initiale établie au vu du cahier des charges approuvé par Comité National INAO vins du 26 juin 2014	MN GROJEAN LRO	16/01/2015
PC/EDV LGD-V1	19/06/2015	Modifications du PC « PC/FINE LGD V1 » au vu de l'arrêté du 30 décembre 2014 et de l'arrêté modificatif du 12 février 2015 et des décisions du CAC du 16 avril 2015	MN GROJEAN LRO	

LRO – Sud de France
Organisme de Contrôle
Les Miroirs 6, Avenue Maréchal Juin
BP 40340
11103 NARBONNE CEDEX
Tel : 04 68 65 42 60
Fax : 04 68 65 84 79
Courriel : contact@lr-origine.com

Le présent plan de contrôle a pour objectif :

- de s'assurer du bon respect des dispositions relatives à la production, la transformation, l'élaboration,
- de vérifier l'acceptabilité des produits sous IG EAU-DE-VIE DE VIN ORIGINAIRE DU LANGUEDOC,
- de vérifier le respect des engagements des opérateurs en matière d'autocontrôle et la réalisation des contrôles internes par l'ODG.

L'ensemble des conditions de production sont décrites dans le cahier des charges de l'IG EAU-DE-VIE DE VIN ORIGINAIRE DU LANGUEDOC, approuvé le 26/06/2014 par le Comité National des Appellations d'Origine vins, boissons spiritueuses et eaux-de-vie, homologué par l'arrêté paru le 30 décembre 2014 suivi de l'arrêté modificatif du 12 février 2015.

Ce plan de contrôle est présenté par l'organisme de contrôle LRO-Sud de France en projet d'accréditation COFRAC en qualité d'organisme certificateur, et agréé par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité pour les produits IG boissons spiritueuses.

L'organisme de contrôle LRO- Sud de France adresse le présent plan à l'ODG de l'IG EAU-DE-VIE DE VIN ORIGINAIRE DU LANGUEDOC, chargé de le communiquer aux opérateurs.

Sommaire

INTRODUCTION	4
I- CONDUITE DE LA CERTIFICATION	5
II- ORGANISATION DES CONTRÔLES	6
A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS	6
1) Etablissement de la liste des opérateurs habilités à la date d’approbation et d’entrée en application du présent plan de contrôle	6
2) Opérateurs connus préalablement à la date d’approbation du présent plan	6
3) Déclaration d’identification	6
4) Habilitation de l’opérateur	7
5) Cas de modification	8
6) Liste des opérateurs habilités	8
B - ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION DES CONTROLES	9
1) Contrôle relatif au cahier des charges et au contrôle des produits	9
1.1 - Autocontrôle	9
1.2 - Contrôle interne	9
1.3 - Contrôle externe	10
2) Evaluation du contrôle interne	11
C - REPARTITION ET FREQUENCES DES CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE PRODUIT	12
III- MODALITES DES CONTROLES	14
IV- NOTICE RELATIVE AU CONTROLE PRODUIT	20
A - AUTOCONTROLE	20
B - CONTROLE INTERNE	20
C - CONTROLE EXTERNE	21
1) Organisation et délais	21
2) Procédure de prélèvement des lots lors des contrôles externes	21
D - EXAMEN ANALYTIQUE	23
E - EXAMEN ORGANOLEPTIQUE	23
1) Formation des membres des commissions chargées de l’examen organoleptique	23
2) Constitution de la liste des membres des commissions chargées de l’examen organoleptique	23
3) Evaluation des membres des commissions chargées de l’examen organoleptique	24
4) Conduite des séances d’examen organoleptique en externe et avis du jury	24
5) Conduite des séances d’examen organoleptique en interne et avis du jury	26
6) Règles de décision de la confirmation dans l’IG dans le cadre de l’exercice du recours	26
7) Déclenchement du contrôle externe suite à non-conformité en contrôle interne	26
V- TRAITEMENT DES MANQUEMENTS CONSTATES	27
1) En contrôle interne	27
2) En contrôle externe	27
3) Comité de certification	28
4) Traitement des manquements	29
GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	32
GLOSSAIRE	47

INTRODUCTION : PRESENTATION DE L'IG EAU-DE-VIE DE VIN ORIGINAIRE DU LANGUEDOC

L'Eau-de-vie, indication géographique « Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc » est produite sur quatre départements de la région Languedoc Roussillon : Aude/Gard/Hérault/Pyrénées-Orientales.

L'Eau-de-vie est obtenue à partir de la distillation de vins issus de vignes situées dans l'aire délimitée de l'AOC « Languedoc »

Les vignes répondent aux conditions de production fixées dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc », à l'exception de la richesse minimale en sucre des raisins et du rendement.

Les opérateurs transformateurs (bouilleurs de cru, distilleries, éleveurs) sont répartis sur tout le territoire géographique de l'IG de boisson spiritueuse EAU-DE-VIE DE VIN ORIGINAIRE DU LANGUEDOC et totalisent une vingtaine d'entreprises. Les bouilleurs de crus vinificateurs indépendants ou caves coopératives sont au nombre d'une dizaine ; Quatorze distilleries réalisent des travaux de distillation.

La production moyenne sur les 10 dernières années s'élève à 150 hectolitres d'alcool pur par an (moyenne sur les 10 dernières années).

On distingue, en fonction des conditions d'élevage, les eaux-de-vie blanches et les eaux-de-vie vieilles sous bois. La durée d'élevage est généralement supérieure au minimum requis.

La majeure partie de la production est soit conditionnée dans l'aire géographique soit utilisée pour des opérations de mutage de produits à forte identité locale.

I - CONDUITE DE LA CERTIFICATION

La certification est conduite conformément à la norme ISO/CEI 17065, et aux directives et circulaires INAO en vigueur. Le plan de contrôle est utilisé en tant que plan d'évaluation initiale. Il l'est également en tant que plan de surveillance.

Octroi de la certification

LRO procède à une évaluation initiale préalable à toute décision de certification. Dans le cadre de cette évaluation LRO effectue le contrôle de l'ODG ainsi que le contrôle d'opérateurs en vue de leur habilitation, conformément à la procédure de certification de LRO.

- L'évaluation initiale de l'ODG a pour objet de vérifier la capacité de ce dernier à répondre aux exigences de la certification décrites dans le programme de certification.

Le contrôle réalisé porte en particulier sur :

- L'organisation de l'ODG et les moyens humains et techniques dont il dispose,
 - L'évaluation des procédures internes telles que précisées dans les directives INAO (rédaction des procédures prévues),
 - L'évaluation de la capacité de l'ODG à mettre en œuvre le contrôle interne décrit dans le plan de contrôle.
- L'évaluation initiale des opérateurs en vue de leur habilitation concerne tous les opérateurs ayant vocation à être inscrits dans le périmètre de certification initiale. LRO procède à un contrôle conformément aux dispositions décrites au chapitre II/A du présent plan.

À l'issue de la décision de certification initiale, LRO adresse à l'ODG un certificat qui se compose de deux parties : un certificat « chapeau » qui correspond à la décision prise de certification pour l'ensemble du groupe (ODG + opérateurs) et qui précise la portée de la certification (intitulé(s) du ou des cahier(s) des charges concerné(s)), et un document « annexe » spécifique permettant d'apprécier la portée et le périmètre de la certification, qui correspond à la liste des opérateurs habilités.

Ce certificat initial ne pourra être délivré que dès lors qu'au moins un opérateur par catégorie requise pour la production du SIQO (mise en marché) aura fait l'objet d'une habilitation par l'OC. En outre, tous les opérateurs ayant vocation à être inscrits dans le périmètre de certification initiale devront avoir été préalablement habilités par LRO. »

Les résultats de toutes les activités d'évaluation sont documentés. Toute non-conformité constatée à l'occasion de l'évaluation fait l'objet d'une information à l'ODG.

LRO dispose d'un comité de certification en charge des décisions de certification. Tout refus de certification fait l'objet d'une notification. Les raisons de tout refus sont précisées à l'ODG.

En cas d'octroi de la certification, LRO met en œuvre le processus de surveillance conformément aux dispositions du présent plan.

Processus de surveillance

Dans le cadre de la surveillance LRO effectue le contrôle de l'ODG ainsi que les contrôles des opérateurs, tels que prévus dans ce plan, dans le respect des fréquences de contrôle qui y figurent.

En cas de suspension ou de retrait de la certification, le certificat et son annexe sont suspendus ou retirés. Dans ce cas, l'INAO est tenu informé sans délai de la décision.

La mise à jour de la liste des opérateurs habilités est effectuée en continu par LRO conformément à la procédure de certification de LRO et notamment suite aux habilitations d'opérateurs prononcées par LRO.

La résiliation à la demande d'un opérateur ainsi que la suspension ou le retrait d'habilitation prononcé à l'encontre d'un opérateur par LRO suite aux résultats des contrôles décrits dans le présent plan, entraîne la réduction de la portée de la certification et la mise à jour de la liste des opérateurs habilités.

II - ORGANISATION DES CONTROLES

A- IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

Conformément aux dispositions du code rural et de la pêche maritime, tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production de matière première (raisin, vin), la transformation (distillation, élevage, finition) d'un produit de l'IG EAU-DE-VIE DE VIN ORIGINAIRE DU LANGUEDOC doit être au préalable habilité.

L'habilitation des opérateurs est prononcée par LRO conformément à la procédure de certification en vigueur de LRO, sur décision du comité de certification de LRO ou par délégation de ce dernier, après examen du rapport en vue d'habilitation produit par LRO. L'habilitation mentionne le(s) outil(s) de production sur le(s)quel(s) elle porte (activités).

1) Etablissement de la liste des opérateurs habilités à la date d'approbation et d'entrée en application du présent plan de contrôle

La liste des opérateurs habilités mentionnant pour chaque opérateur l'état de l'habilitation par activité, est annexée au certificat délivré à l'ODG. Cette liste est transmise à l'INAO.

L'ODG de l'IG EAU-DE-VIE DE VIN ORIGINAIRE DU LANGUEDOC tient à jour, conformément à la directive du conseil des agréments et contrôles de l'INAO, un fichier reprenant pour chaque opérateur connu les données utiles : nom/raison sociale, adresse, N° du casier viticole informatisé, SIRET, activités (transformateur –distillateur et/ou éleveur et/ou finisseur-, conditionneur).

2) Opérateurs connus préalablement à la date d'approbation du présent plan

Les opérateurs préalablement connus par un système déclaratif bénéficiant d'une habilitation réputée acquise sous réserve du dépôt de leur déclaration d'identification avant le 31 juillet 2015.

3) Déclaration d'identification

Tout nouvel opérateur, y compris les opérateurs habilités en AOC « Languedoc » souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production (matière première), la transformation (distillation, élevage, finition) d'une EAU-DE-VIE DE VIN ORIGINAIRE DU LANGUEDOC est tenu de déposer une déclaration d'identification signée en vue de son habilitation, auprès de l'ODG de l'IG EAU-DE-VIE DE VIN ORIGINAIRE DU LANGUEDOC par toute forme de transmission.

Cette déclaration est effectuée, dans un délai préalable de 2 mois avant toute mise en œuvre du cahier des charges.

Cette déclaration est accompagnée des pièces et informations de nature à décrire l'outil de production et l'outil de transformation.

La déclaration d'identification comporte l'engagement du demandeur à :

- respecter les conditions de production fixées par le cahier des charges,
- réaliser des autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes et externes prévus par le plan de contrôle;
- supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés ;
- accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités ;
- informer l'ODG de toute modification le concernant ou affectant son outil de production ; cette information est transmise à l'organisme de contrôle ;

L'Organisme de Défense et de Gestion reçoit la déclaration d'identification et vérifie que toutes les pièces nécessaires à la constitution du dossier sont présentes. Si la déclaration est incomplète (pièces manquantes) ou erronée l'ODG en informe l'opérateur qui dispose d'un délai de 10 jours ouvrés pour fournir les pièces manquantes ou corriger les éléments erronés. A défaut de complétude, la demande d'habilitation n'est pas recevable. Lorsque la déclaration est complète l'ODG en accuse réception à l'opérateur dans les 15 jours ouvrés suivant la réception ;

Suite à ces vérifications, l'ODG transmet les éléments de la déclaration d'identification à LRO dans les quinze jours ouvrés suivant la réception de la déclaration complète.

La liste des opérateurs identifiés est tenue à jour par l'Organisme de Défense et de Gestion. Toute modification de cette liste est transmise par l'ODG à LRO conformément à la circulaire en vigueur du Conseil des Agréments et Contrôles de l'INAO.

4) Habilitation de l'opérateur

Le contrôle en vue de l'habilitation est de type documentaire, suivi d'un contrôle sur site.

Le contrôle porte sur les règles structurelles:

- l'appartenance du vignoble à l'aire délimitée de l'AOC Languedoc
- l'encépagement (appartenance des cépages à l'appellation Languedoc),
- l'appartenance à l'aire géographique de l'IG pour le chai de vinification
- l'appartenance à l'aire géographique de l'IG pour les locaux de distillation et d'élevage,
- les caractéristiques du matériel de distillation,
- l'existence des registres obligatoires.

La visite sur site des installations a pour objet de vérifier la conformité des outils de transformation (distillation; élevage) avec les exigences du cahier des charges de l'IG boisson spiritueuse Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc. Elle est effectuée en la présence de l'opérateur ou de son représentant.

Cas exceptionnel de contrôle d'habilitation de type documentaire :

➤ Les opérateurs identifiés pour l'activité de transformation autre que la distillation et l'élevage peuvent être habilités sur contrôle documentaire. Dans ce cas, un contrôle sur site est effectué dans les 5 ans qui suivent la décision d'habilitation.

Cas des contrôles d'habilitation des opérateurs habilités dans l'AOC « Languedoc »:

➤ Les opérateurs habilités en AOC « Languedoc » pour les activités production de raisin et/ou vinification, s'ils en font la demande (dépôt d'une déclaration d'identification en IG Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc) sont habilités en IG Eau-de-vie de vin originaire, sur contrôle documentaire uniquement, après vérification de l'état de l'habilitation en AOC Languedoc.

La vérification du respect des règles structurelles des conditions de production est réalisée dans le cadre du contrôle des dites AOC, lequel est assuré par l'organisme de contrôle LRO, conformément au plan d'inspection ou de contrôle en vigueur, de chacune des AOC.

Cas des contrôles en vue d'habilitation réalisés par l'ODG:

L'ODG IG Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc choisit d'effectuer des contrôles en vue d'habilitation des opérateurs ayant une activité de production (matière première : raisin, vin), de transformation, situés sur l'aire géographique.

L'ODG respecte la procédure d'habilitation de contrôle externe décrite ci-dessus et transmet à LRO le rapport de contrôle au plus tard 10 jours après sa réalisation.

LRO s'assure de la complétude et de la régularité du rapport interne. En cas de rapport incomplet ou présentant des anomalies, ce dernier est retourné par LRO à l'ODG aux fins de traitement.

Décision d'habilitation

Conformément à la procédure de certification en vigueur de LRO et sur décision du comité de certification, LRO prononce l'habilitation d'un opérateur qui peut être assortie en cas de non-conformités relevant de manquements mineurs d'un plan de mise en conformité. Tout refus (total ou partiel) est motivé.

L'information de la décision d'habilitation est adressée à l'opérateur par LRO dans un délai de deux mois maximum à compter de la date de réception à LRO de la déclaration d'identification complète (adressée par l'ODG) et au plus tard le 31/08 pour les producteurs de raisins, les producteurs de moût et les vinificateurs.

L'ODG est informé de la décision conformément à la procédure de certification en vigueur de LRO.

5) Cas de modification

L'opérateur informe l'ODG de toute modification de l'identité de sa structure.

En cas de modification majeure de l'outil de production l'opérateur transmet à l'ODG (sous 15 jours ouvrés suivant la modification) une nouvelle déclaration d'identification portant la mention « modification de la DI initiale »; Une procédure d'habilitation est alors engagée.

Les modifications majeures de l'outil de production concernent:

- Tout changement de localisation du chai de vinification (pour les opérateurs non habilités en AOC languedoc)
- Tout changement du lieu de transformation (distillation/élevage)
- Toute modification de l'outil de distillation
- Tout changement d'activité ou nouvelle activité.

Pour les cas suivants :

- de transmission, de changement d'entité juridique de l'outil de production d'un opérateur déjà habilité sans extension de cet outil de production ou si l'extension porte sur des parcelles déjà affectées à la production d'AOC ou d'IG Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc,
- d'appel à un prestataire de service,

il n'y a pas de nouvelle procédure d'habilitation.

6) Liste des opérateurs habilités

La délivrance de l'habilitation par LRO se fait par l'inscription de l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités pour les activités déclarées. LRO informe l'ODG de l'ajout sur la liste du nouvel opérateur et de la portée de l'habilitation délivrée.

La liste des opérateurs habilités est tenue et mise à jour par LRO.

Conformément à la circulaire en vigueur du Conseil des Agréments et Contrôles de l'INAO, LRO transmet par messagerie la liste des opérateurs habilités à jour à l'INAO et à l'ODG.

La liste des opérateurs habilités est consultable auprès de l'ODG et de l'INAO.

Tout opérateur a la possibilité de demander par écrit son retrait total ou partiel (pour une activité ou un outil de production) de la liste des opérateurs habilités. Pour cela, il adresse la demande à l'ODG qui la transmet à LRO.

B - ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION DES CONTROLES

1) contrôle relatif au cahier des charges et au contrôle des produits

Le contrôle des conditions de production (raisin, vin), de transformation (distillation, élevage, finition) -ainsi que le contrôle des produits comportent l'autocontrôle, le contrôle interne et le contrôle externe.

Le contrôle est de trois ordres :

- Contrôle documentaire
- Contrôle visuel sur site
- Contrôle sur le produit (réalisation d'examen organoleptique et analytique).

1.1 - Autocontrôle

L'opérateur doit connaître et respecter les points du cahier des charges, les obligations de tenue de registres et de déclaration.

Tout opérateur doit procéder à des autocontrôles sur sa propre activité. Il doit pouvoir produire tout document lié aux autocontrôles prévus ci-après (*partie III Modalités de Contrôle*) pour démontrer la réalisation de ceux-ci, et les conserver pendant un délai de deux années, tout au long de la durée de détention du/des lot(s) et au minimum deux ans.

Ces documents doivent être consultables au siège de l'entreprise de l'opérateur et/ou sur les éventuels sites de production, de transformation, d'élevage figurant sur la déclaration d'identification

1.2 - Contrôle interne

L'ODG met en place une procédure de contrôle interne auprès de ses adhérents en vue de s'assurer du respect du cahier des charges par les opérateurs.

L'ODG est responsable de la mise en œuvre du contrôle interne et du suivi de sa réalisation.

Conformément à la Directive du Conseil des Agréments et Contrôles de l'INAO, l'ODG assure ce contrôle interne en décrivant :

- l'organisation des moyens humains et techniques dont dispose l'ODG pour assurer les opérations de contrôle interne auprès de ses adhérents;
- les liens de l'ODG avec le personnel chargé du contrôle interne, ainsi que les éventuelles procédures encadrant l'activité de ce personnel;

Et selon des procédures écrites qui précisent :

- les documents à produire par l'opérateur pour démontrer la réalisation des autocontrôles réalisés par les opérateurs, ainsi que la durée de conservation de ces documents;
- les modalités permettant de déterminer le nombre d'opérateurs ou le volume contrôlé par an, les critères des choix d'intervention. L'ODG doit garantir de voir l'ensemble des opérateurs dans un délai donné adapté au nombre d'opérateurs de la filière ;
- les modalités, les méthodologies des contrôles internes, lesquels portent sur la vérification de la réalisation des autocontrôles et la vérification du respect du cahier des charges ;
- les mesures correctives auxquelles le contrôle interne peut donner lieu ;
- le suivi des mesures correctives afin de vérifier leur réalisation et leur efficacité. Cette vérification peut être réalisée pendant les opérations de contrôle. L'ODG précise le contenu du document nécessaire au suivi des mesures correctives, à enregistrer par l'ODG et mis à disposition de l'organisme de contrôle;
- la liste des situations donnant lieu à l'information de l'organisme de contrôle en vue du déclenchement du contrôle externe (refus de contrôle par l'opérateur, manquements pour lesquels aucune mesure correctrice ne peut être proposée par l'ODG, manquements pour lesquels l'opérateur n'applique pas les mesures correctrices, manquements pour lesquels l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement) ;

- les modalités de réalisation de la mesure de l'étendue de certains manquements (lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par l'OC dans le cadre des contrôles externes), et les modalités selon lesquelles l'ODG informe l'OC de l'étendue constatée ;
- la procédure de gestion des réclamations portées à la connaissance de l'ODG en lien avec le produit certifié ou les exigences de la certification.

Les contrôles sont programmés et portent sur les points définis dans le cahier des charges de l'IG boisson spiritueuse Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc, observables lors du contrôle.

Les contrôles internes sont effectués par un technicien de l'ODG ou d'une autre structure liée par une convention de mise à disposition ou de sous-traitance.

Les contrôles internes sont réalisés conformément aux dispositions décrites dans le présent plan et aux procédures et modes opératoires en vigueur de LRO.

Les contrôles internes de type documentaire sont réalisés soit au siège de l'ODG soit sur site.

Le contrôle des conditions de production au vignoble (raisin) se décompose entre :

- un contrôle sur site pour les parcelles affectées en IG Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc
- un contrôle documentaire de l'état de l'habilitation en AOC Languedoc et de l'existence d'une DPAP en AOC Languedoc ou dans une AOC plus restrictive, pour les opérateurs qui n'affectent pas de parcelles en IG Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc.

Le contrôle des conditions de production (vin) est d'ordre documentaire et consiste en la vérification des caractéristiques analytiques des vins destinés à la distillation.

Le contrôle interne relatif au produit a lieu au plus près de la commercialisation, sur des lots finis, soit à l'état vrac (pré-mise notamment) ou conditionnés.

L'ODG tient informé LRO du programme prévisionnel des contrôles sur site et des examens organoleptiques.

L'ODG a l'obligation de transmettre à LRO au cas par cas toute non-conformité constatée lors du contrôle interne qui remet en cause le bénéfice de l'IG boisson spiritueuse Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc et notamment les cas d'examen organoleptique défavorable, que ce constat ait été établi soit lors d'un contrôle aléatoire ou lors de la vérification de la mise en conformité suite à mesure correctrice.

A l'issue de la période de contrôle et au plus tard en fin d'année, l'ODG envoie à LRO un rapport d'activité ainsi que la liste des opérateurs soumis à des mesures correctives.

En cas de carence de l'organisme de défense et de gestion dans l'exercice des opérations de contrôle interne prévues dans le présent plan de contrôle, le directeur de l'INAO se réserve le droit de demander une modification de ce plan de contrôle.

1.3 - Contrôle externe

Il s'agit des contrôles des opérateurs réalisés sous la responsabilité de LRO, en qualité d'organisme certificateur, conformément aux dispositions décrites dans le présent plan et aux procédures et modes opératoires en vigueur de LRO. Les modes opératoires en vigueur sont tenus à disposition des opérateurs.

Les modalités, les méthodologies et les fréquences des contrôles externes, lesquels portent sur la vérification de la réalisation des autocontrôles, le suivi des conditions de production, de transformation, et le contrôle des produits, s'effectuent conformément aux dispositions prévues ci-après (*partie III Modalités de Contrôle*).

Les contrôles externes de type documentaire sont réalisés au siège de LRO, de l'ODG ou sur site.

Le contrôle des conditions de production au vignoble (raisin) se décompose entre :

- un contrôle sur site pour les parcelles affectées en IG Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc,
- un contrôle documentaire de l'état de l'habilitation en AOC Languedoc, de l'existence d'une DPAP en AOC Languedoc ou dans une AOC plus restrictive, pour les opérateurs qui n'affectent pas de parcelles en IG.),
- un contrôle documentaire pour les parcelles affectées en AOC Languedoc ou dans une AOC plus restrictive, ayant fait l'objet d'une déclaration de renonciation telle que prévue dans l'AOC et déposée avant récolte auprès de l'ODG de l'IG Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc et de LRO.

Le contrôle des conditions de production (vin) est d'ordre documentaire et consiste en la vérification des caractéristiques analytiques des vins destinés à la distillation.

Les contrôles externes relatifs au produit sont effectués sur site de manière aléatoire par des agents de LRO ou des sous-traitants dûment mandatés, qui s'engagent à respecter les règles d'indépendance, d'impartialité et de confidentialité des contrôles.

Le contrôle a lieu de préférence sur des lots conditionnés prélevés auprès des opérateurs ayant réalisé un conditionnement dans les 5 dernières années.

La présence de l'opérateur ou de son représentant est requise lors des contrôles sur site. Néanmoins le contrôle peut s'effectuer en l'absence de l'opérateur à l'occasion de contrôles inopinés notamment lors:

- des contrôles des conditions de production (transformation)
- des contrôles de vérification de mise en œuvre de mesures correctrices,

A l'issue du contrôle, le contrôleur rédige le rapport de contrôle. L'opérateur ou son représentant est invité à signer le rapport de contrôle et les éventuelles fiches de manquement ; il peut y consigner des observations.

Il est rappelé que l'opérateur s'étant engagé lors de son identification à se soumettre au contrôle, le refus manifeste de fixer un rendez vous ou l'absence injustifiée le jour du contrôle ne permettant pas la réalisation du contrôle, vaut refus de contrôle et entraîne la transmission du rapport accompagné de la fiche de manquement, au Comité de certification de LRO en vue d'une décision.

Les examens analytiques et organoleptiques sont réalisés conformément à la notice relative au contrôle produit (chapitre IV).

Les manquements constatés en externe sont traités conformément à la procédure de certification de LRO. Le traitement des manquements constatés en externe est décrit au chapitre V du présent plan.

2) Evaluation du contrôle interne

Conformément à la procédure en vigueur de LRO et à la directive du conseil des agréments et contrôles de l'INAO, LRO effectue un contrôle documentaire sur site, au siège de l'ODG portant

- sur l'audit des procédures (rédaction et application des procédures prévues) et la vérification de la mise en œuvre effective du contrôle interne couvrant notamment la réalisation des contrôles conformément aux fréquences définies, le suivi des mesures correctives prononcées par l'ODG, l'information à l'organisme de contrôle en vue d'un traitement par le contrôle externe.
- sur la qualité du contrôle interne par une observation d'activité ou par l'examen de rapports de contrôles internes ou par le recoupement de rapports de contrôles internes et externes

LRO s'assure que :

- L'ODG met à disposition des opérateurs le cahier des charges par tout moyen disponible
- La liste des opérateurs identifiés ainsi que les modifications sont tenues à jour et transmises à LRO.
- Le programme de formation des dégustateurs est mis en œuvre,
- L'ODG réalise les contrôles internes tels que prévus dans le plan de contrôle, s'assure de leur conformité et de l'établissement du planning des contrôles internes,
- L'ODG transmet à LRO le planning préalablement à la réalisation des contrôles planifiés, ainsi que le suivi des manquements et des actions correctrices ou correctives et le bilan de ces dernières.
- L'ODG met en œuvre les éventuelles mesures prononcées par LRO suite à un contrôle de l'ODG.

A l'issue du contrôle d'évaluation LRO établit un rapport de contrôle d'évaluation de l'ODG.

C - REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE PRODUIT

ETAPE	FREQUENCE MINIMALE DES CONTRÔLES INTERNES A	FREQUENCE MINIMALE DES CONTRÔLES EXTERNES B	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE A+B
Production de matière première : raisin	15% des surfaces qui font l'objet d'une affectation préalable en IG Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc et 100% des opérateurs producteurs de matière première chez 12% des transformateurs	5% des surfaces qui font l'objet d'une affectation préalable en IG Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc Et 100% des opérateurs producteurs de matière première chez 3% des transformateurs	20% des surfaces qui font l'objet d'une affectation préalable en IG Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc + 100% des opérateurs producteurs de matière première chez 15% des transformateurs
Production de matière première : vin -rendement	100% des opérateurs producteurs de matière première chez 12% des transformateurs	100% des opérateurs producteurs de matière première chez 3% des transformateurs	100% des opérateurs producteurs de matière première chez 15% des transformateurs
Caractéristiques du vin -TAV -SO2 Total (en cas de distillation discontinue)	100% des lots de vin destinés à la distillation chez 12% des transformateurs	100% des lots de vin destinés à la distillation chez 3% des transformateurs	100% des lots de vin destinés à la distillation chez 15% des transformateurs
Transformation -Distillation -Elevage -Finition	12% des opérateurs/an ayant déclaré une opération de distillation au cours des 5 dernières années ou détenant des lots en phase d'élevage.	3% des opérateurs/an ayant déclaré une opération de distillation au cours des 5 dernières années ou détenant des lots en phase d'élevage.	15% des opérateurs/an ayant déclaré une opération de distillation au cours des 5 dernières années ou détenant des lots en phase d'élevage.
Contrôle organoleptique du Produit y compris les lots en cours d'élaboration à la date de publication de l'arrêté du cahier des charges de l'IG	1 lot chez 15% des opérateurs transformateurs ayant revendiqué de l'IG Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc, au stade de la commercialisation, à l'état vrac pré-mise (notamment) ou conditionné.	1 lot conditionné par an chez 15% des opérateurs conditionneurs ayant réalisé au moins une opération de conditionnement dans les 5 dernières années.	1 lot chez 15% des opérateurs transformateurs, au stade de la commercialisation, à l'état vrac pré-mise (notamment) ou conditionné. 1 lot conditionné par an chez 15% des opérateurs conditionneurs ayant réalisé au moins une opération de conditionnement dans les 5 dernières années.

		100% des lots	100% des lots
Contrôle analytique du Produit		Analyse sous accréditation COFRAC des critères précisés dans le cahier des charges, pour 50% des lots prélevés dans le cadre du contrôle organoleptique.	Analyse sous accréditation COFRAC des critères précisés dans le cahier des charges, pour 50% des lots prélevés dans le cadre du contrôle organoleptique externe
Lots élaborés avant la date de publication de l'arrêté du cahier des charges de l'IG et prêts à être commercialisés (finition faite) à la date de publication de l'arrêté du cahier des charges de l'IG		Analyse sous accréditation COFRAC des critères précisés dans le cahier des charges, pour 100% des lots prélevés dans le cadre du contrôle organoleptique	Analyse sous accréditation COFRAC des critères précisés dans le cahier des charges, pour 100% des lots prélevés dans le cadre du contrôle organoleptique
Evaluation du contrôle interne		1 évaluation par an	1 évaluation par an

III - MODALITES DE CONTROLE

Principaux points à contrôler en italique gras et souligné

POINTS A CONTRÔLER	METHODES DE CONTROLE		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
<u>I – HABILITATION DES OPERATEURS</u>			
<u>Déclaration d'identification</u>	Tenue à jour des données d'identification	Contrôle documentaire de la complétude des documents fournis	
<u>Outil de production vignoble et chai de vinification</u>	Connaissance des exigences du cahier des charges et tenue à jour de la DI	Examen documentaire et ou sur site <u>Opérateurs habilités en AOC Languedoc</u> : Contrôle de la DI et de l'habilitation dans l'AOC pour les activités concernées. <u>Opérateurs non habilités en AOC Languedoc</u> : Contrôle de la DI. Contrôle sur site de l'outil de production (règles structurelles).	Examen documentaire et ou sur site <u>Opérateurs habilités en AOC Languedoc</u> : Contrôle de la DI et de l'habilitation dans l'AOC pour les activités concernées. <u>Opérateurs non habilités en AOC Languedoc</u> , Contrôle de la DI. Contrôle sur site de l'outil de production (règles structurelles)
<u>Encépagement</u>	Connaissance des exigences du cahier des charges (appartenance des cépages à l'appellation Languedoc)	Contrôle documentaire du respect des exigences du cahier des charges (appartenance des cépages à l'appellation Languedoc)	Contrôle documentaire du respect des exigences du cahier des charges (appartenance des cépages à l'appellation Languedoc)
<u>Appartenance des installations de transformation à l'aire géographique</u> <u>-Distillation</u> <u>-Elevage</u>	Connaissance des exigences du cahier des charges et tenue à jour de la DI	Contrôle documentaire de la DI: vérification de la situation géographique Et/ou Contrôle sur site	Contrôle documentaire de la DI: vérification de la situation géographique Et/ou Contrôle sur site

POINTS A CONTRÔLER	METHODES DE CONTROLE		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
<u>Matériel de distillation</u>	Connaissance et respect des exigences du cahier des charges -caractéristiques du matériel de distillation -distillation discontinue simple -distillation multi-étagée avec reflux, continue ou discontinue	Contrôle sur site des installations Et /ou examen documentaire	Contrôle sur site des installations Et /ou examen documentaire
<u>II - CONDITIONS DE PRODUCTION</u>			
Matière première -Raisin <u>Encépagement</u> -Rendement	Respect de l'exigence du cahier des charges Contrôle documentaire de la déclaration de récolte ou SV11 ou SV12	Contrôle sur site du respect des conditions de production pour les parcelles affectées en IG Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc. Contrôle documentaire pour les opérateurs fournisseurs de matière première raisin, n'ayant pas affecté de parcelles en IG Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc : vérification de l'état de l'habilitation en AOC Languedoc, de l'existence d'une DPAP en AOC Languedoc ou dans une AOC plus restrictive. Contrôle documentaire de la déclaration de récolte ou SV11 ou SV12	Contrôle sur site du respect des conditions de production pour les parcelles affectées en IG Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc. Contrôle documentaire pour les opérateurs fournisseurs de matière première raisin, n'ayant pas affecté de parcelles en IG Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc : vérification de l'état de l'habilitation en AOC Languedoc, de l'existence d'une DPAP en AOC Languedoc ou dans une AOC plus restrictive. Contrôle documentaire de la déclaration de récolte ou SV11 ou SV12

POINTS A CONTRÔLER	METHODES DE CONTROLE		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
<p><u>Caractéristiques des vins à distiller</u></p> <p><u>-TAV des vins</u> -Teneur en SO2 total (si distillation en discontinu)</p>	<p>-Respect de l'exigence du cahier des charges -Réalisation par le vinificateur d'une analyse du TAV et du SO2 Total des lots de vin destinés à la distillation. -Réception par le distillateur de l'analyse avec le DAA ou DAE et vérification de la conformité (TAV, SO2 Total)</p>	<p>Contrôle documentaire de l'analyse des vins sur site ou au siège de l'ODG</p>	<p>Contrôle documentaire de l'analyse des vins sur site ou au siège de LRO</p>
<p><u>Matériel de distillation</u></p>	<p>Respect des exigences du cahier des charges -distillation discontinue simple -distillation multi-étagée avec reflux, continue ou discontinue</p>	<p>Contrôle sur site des installations</p>	<p>Contrôle sur site des installations</p>
<p><u>TAV maximal du distillat (production journalière)</u></p>	<p>Tenue du registre de distillation</p>	<p>Contrôle documentaire sur site ou au siège de l'ODG</p>	<p>Contrôle documentaire sur site ou au siège de LRO</p>
<p>Nettoyage du matériel de distillation avant toute distillation</p>	<p>Possession d'une installation ou du matériel nécessaire à la production d'eau bouillante ou de vapeur Et Enregistrement des opérations de nettoyage au démarrage de la distillation</p>	<p>Contrôle sur site visuel et documentaire du registre de distillation</p>	<p>Contrôle sur site visuel et documentaire du registre de distillation</p>
<p>Durée minimale de maturation (eau-de-vie blanche)</p>	<p>Respect des exigences du cahier des charges</p>	<p>Contrôle documentaire des déclarations et des registres sur site ou au siège de l'ODG</p>	<p>Contrôle documentaire des déclarations et des registres sur site ou au siège de LRO</p>
<p><u>-Durée minimale de vieillissement</u></p> <p><u>-Caractéristiques des logements</u></p>	<p>Respect des exigences du cahier des charges -Déclaration de mise sous bois -Registre de vieillissement Et Comptes de vieillissement</p>	<p>Contrôle documentaire des déclarations et des registres</p> <p>Contrôle sur site (identification des récipients et descriptif de leur capacité)</p>	<p>Contrôle documentaire des déclarations et des registres</p> <p>Contrôle sur site (identification des récipients et descriptif de leur capacité)</p>

POINTS A CONTRÔLER	METHODES DE CONTROLE		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
Finition (obscuration)	Respect des exigences du cahier des charges Tenue du registre de distillation et/ou vieillissement	Contrôle documentaire sur site	Contrôle documentaire sur site
Indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaires -Mentions complémentaires - Mentions de vieillissement	Respect des exigences du cahier des charges	Contrôle documentaire sur site	Contrôle documentaire sur site
III – OBLIGATIONS DECLARATIVES			
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Dépôt auprès de l'ODG d'une affectation préalable pour les parcelles destinées à la production de raisins vinifiés en vue de l'élaboration d'eau-de-vie de vin originaire du Languedoc sous conditions particulières (rendement). Dépôt avant récolte auprès de l'ODG de l'IG et de LRO de la déclaration de renonciation en AOC LANGUEDOC ou dans une AOC plus restrictive, en vue de la production de raisins vinifiés en vue de l'élaboration d'eau-de-vie de vin originaire du Languedoc.	Contrôle documentaire	Contrôle documentaire
Déclaration d'ouverture et de fin des travaux, d'interruption ou de reprise des travaux de distillation	Transmission dans les délais		Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Transmission dans les délais	Contrôle documentaire	Contrôle documentaire sur site

POINTS A CONTRÔLER	METHODES DE CONTROLE		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
Déclaration de mise sous bois	Transmission dans les délais	Contrôle documentaire	Contrôle documentaire sur site
IV – CONTROLES DES PRODUITS			
non conditionnés	<p>Possession d'une analyse de chaque lot revendiqué avant commercialisation</p> <p>Les critères analysés sont ceux précisés dans le cahier des charges</p>	<p>Examen documentaire de la conformité analytique des lots contrôlés</p> <p>Et contrôle organoleptique de tous les lots prélevés à l'exception des lots qui présentent une non-conformité analytique susceptible de leur faire perdre l'IG boisson spiritueuse.</p>	
conditionnés	<p>Possession au stade du conditionnement d'une analyse du lot</p> <p>Les critères analysés sont ceux précisés dans le cahier des charges</p>	<p>Examen documentaire de la conformité analytique des lots contrôlés</p> <p>Et contrôle organoleptique de tous les lots prélevés à l'exception des lots qui présentent une non-conformité analytique susceptible de leur faire perdre l'IG boisson spiritueuse.</p>	<p>Examen documentaire de la conformité analytique des lots contrôlés</p> <p>Examen analytique de 50% des lots prélevés en vue de l'examen organoleptique.</p> <p>Examen organoleptique de tous les lots prélevés à l'exception des lots présentant une non-conformité analytique susceptible de faire perdre le bénéfice de l'IG boisson spiritueuse.</p>
V - EVALUATION DU CONTROLE INTERNE			
Maîtrise des documents et organisation		néant	Contrôle documentaire au siège de l'ODG
Maîtrise des moyens humains		néant	Contrôle documentaire au siège de l'ODG

POINTS A CONTRÔLER	METHODES DE CONTROLE		
	AUTOCONTROLE	CONTROLE INTERNE	CONTROLE EXTERNE
Observation de l'activité du contrôle interne : -contrôle documentaire -contrôle des conditions de production, de transformation, -contrôle sur le produit			Vérification documentaire et visuelle des contrôles réalisés

IV- NOTICE RELATIVE AU CONTROLE PRODUIT

A – AUTO-CONTRÔLE

Le distillateur s'assure de l'origine du vin à distiller. Le document d'accompagnement DAA/DAE renseigne l'origine du produit (nom, coordonnées et N° CVI de l'opérateur producteur du vin destiné à la distillation) ainsi que la zone de production (vin issu -de raisins produits dans l'aire délimitée de l'AOC Languedoc).

Les noms des producteurs de raisin, dans le cas où le vinificateur n'est pas producteur de raisin, sont portés à la connaissance du distillateur sur un document annexé ou par la transmission du SV11 ou du SV12 .

L'opérateur s'assure de la conformité des produits par la réalisation d'analyses à différents stades:

- vins à distiller : titre alcoométrique total et anhydride sulfureux pour les vins distillés avec des appareils à distillation discontinue,
- eau-de-vie produite à l'issue du processus de distillation : titre alcoométrique volumique
- finition : obscuration ou édulcoration:
- vente au consommateur ou au stade du conditionnement : titre alcoométrique volumique de l'IG.

L'analyse de l'eau-de-vie de porte sur les critères mentionnés dans le cahier des charges

- le titre alcoométrique volumique,
- le titre alcoométrique réel et le titre alcoométrique brut (en cas d'obscuration),
- les substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique,
- la teneur en butanol-2,
- la teneur en acétate d'éthyle.

B - CONTRÔLE INTERNE

Contrôle organoleptique :

L'ODG applique les mêmes modalités de prélèvement que celles du contrôle externe décrites ci-dessous ; toutefois l'ODG ne faisant pas réaliser d'examen analytique et ne laissant pas de témoin chez l'opérateur, le prélèvement s'effectue sur la base de deux échantillons, tous deux destinés à l'ODG –premier examen+ éventuel recours.

L'ODG réalise les prélèvements, et peut toutefois sous-traiter le prélèvement notamment à LRO.

Contrôle documentaire de la conformité analytique du produit:

La vérification de la conformité analytique est effectuée de façon documentaire lors des contrôles de l'outil de transformation (distillation, élevage) sur site et/ou sur les lots soumis au contrôle interne, lors du prélèvement.

Les critères observés sont ceux définis dans le cahier des charges observables le jour du contrôle :

- A l'issue du processus de distillation (titre alcoométrique volumique)
- A compter de la revendication :
 - les substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique
 - la teneur en butanol-2
 - la teneur en acétate d'éthyle
- A la finition : différence entre TAV réel et TAV brut
- Au stade de la vente au consommateur : Titre alcoométrique volumique

C - CONTRÔLE EXTERNE

1) Organisation et délais

Le contrôle sur le produit peut intervenir :

1/suite aux déclarations de l'opérateur,

- déclaration d'ouverture ou de fin des travaux, d'interruption ou de reprise des travaux de distillation,
- déclaration de revendication, de mise sous bois,

2/à l'occasion d'un contrôle de l'outil de transformation sur consultation des registres et/ou de la déclaration récapitulative mensuelle (DRM) faisant état de sortie d'IG Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc

3/ suite à un contrôle organoleptique interne pour lequel le retour à la conformité n'a pu être constaté en interne.

LRO s'engage à une stricte confidentialité concernant les informations portées sur ces documents, conformément à la procédure en vigueur de LRO.

La nature du contenu doit être identifiée sur chaque contenant ou sur un descriptif du lieu d'entrepôt (plan de cave). Tout lot conditionné doit être individualisé dans le lieu d'entrepôt.

➤ **Lots vrac en cours d'élaboration ou ayant subi la finition'** :

Suite au prélèvement, l'opérateur doit conserver le lot en l'état jusqu'aux résultats du contrôle.

L'examen organoleptique doit intervenir dans un délai de 15 jours ouvrés à compter de la date de prélèvement du lot vrac ; Toutefois en cas d'examen analytique, l'examen organoleptique peut être repoussé dans l'attente du résultat de la conformité analytique.

L'échantillon en vue de l'examen analytique est transmis au laboratoire, dans un délai de 10 jours ouvrés.

➤ **Lots conditionnés ou prêts à être conditionnés ayant subi la finition:**

L'opérateur peut expédier les lots conditionnés, cependant il conserve et tient à la disposition de l'organisme de contrôle 4 bouteilles de 70 cl ou 5 bouteilles de 50 cl (ou un équivalent volume en cas de centilisation inférieure) pendant un délai de 5 ans suite à l'expédition.

le contrôle a lieu sur les échantillons prélevés pris parmi ceux conservés par le conditionneur ou prélevés sur stock.

2) Procédure de prélèvement des lots lors des contrôles externes

2.1.- Vérification préalable au prélèvement

Avant prélèvement le contrôleur doit:

- contrôler l'identité des lots faisant l'objet du contrôle
- indiquer le volume prélevé par lot,
- indiquer les contenants correspondant aux lots prélevés,
- vérifier la conformité analytique des lots contrôlés (analyses réalisées en autocontrôle).

2.2.- Identification des lots

L'opérateur tient à la disposition de LRO les registres identifiant les contenants et les lots ainsi que les quantités d'eau-de-vie détenues par compte de vieillissement.

Le lot est défini et identifié par l'opérateur. Par lot on entend un ensemble de récipients contenant un produit homogène, élaboré dans des conditions présumées uniformes. Les conclusions du contrôle concernent l'ensemble du lot.

Si le lot déclaré est logé dans plusieurs contenants, l'agent de prélèvement vérifie l'homogénéité du lot à partir des documents de traçabilité et/ou de l'analyse détenue par l'opérateur. Chaque lot fait l'objet d'un prélèvement.

2.3.- Lots en vrac

Le prélèvement est effectué dans des bouteilles de 50 cl.

Lors du prélèvement une bouteille est laissée à l'opérateur comme échantillon témoin; les autres sont emportées par l'agent de prélèvement :

- une bouteille est destinée au contrôle organoleptique
- une bouteille est destinée à un éventuel nouvel examen en cas de demande de recours.

3 échantillons supplémentaires sont prélevés, si un examen analytique externe est prévu sur le lot.

2.4.- Lots conditionnés

Lorsque le prélèvement porte sur un lot déjà expédié, l'opérateur remet à l'agent de prélèvement les bouteilles qu'il a prélevées au moment du conditionnement et qui correspondent au lot identifié et désigné dans le registre de manipulations ou de conditionnement.

L'agent de prélèvement peut choisir de prélever les bouteilles sur pile dans le cas où tout ou partie du lot est encore détenu par l'opérateur au moment du contrôle.

Chaque prélèvement comporte au minimum 3 échantillons par lot.

Lors du prélèvement une bouteille est laissée à l'opérateur comme échantillon témoin; les autres sont emportées par l'agent de prélèvement :

- une bouteille est destinée au contrôle organoleptique
- une bouteille est destinée à un éventuel nouvel examen dans le cadre de l'exercice du recours.

En cas d'examen analytique externe prévu sur le lot, prélèvement d'1 bouteille de 70cl ou de 2 bouteilles de 50 cl.

Cas particulier des lots conditionnés en bouteille de moins de 50 cl : le nombre d'échantillons prélevé est en quantité suffisante pour permettre à LRO d'emporter l'équivalent de 1 litre d'eau de vie (plus 1 litre supplémentaire en cas d'examen analytique) et de laisser à l'opérateur l'équivalent de 50 cl.

2.5. - Identification des échantillons prélevés

L'agent de prélèvement appose une étiquette sur chaque bouteille (y compris celle laissée à l'opérateur) qui reprend :

- La date du prélèvement,
- le numéro attribué à l'échantillon identique à celui de la fiche de prélèvement,
- le nom du SIQO prélevé.

2.6.- Règles de stockage des échantillons

Conformément la procédure en vigueur de LRO, afin de préserver l'intégrité des produits, les échantillons sont entreposés jusqu'à la fin de la procédure de contrôle dans des lieux sécurisés présentant des conditions adaptées au stockage.

2.7- Préparation des échantillons en vue de l'examen organoleptique

Avant présentation à l'examen organoleptique, les échantillons qui le nécessitent sont ramenés au TAV de 40% vol.

La manipulation est faite par l'agent LRO qui dispose de la table pour la dilution de l'alcool (Table de Gay-Lussac) selon la procédure en vigueur de LRO.

D - EXAMEN ANALYTIQUE

Le contrôle externe analytique est effectué conformément à la procédure en vigueur de LRO de réalisation des contrôles.

Les laboratoires en charge des analyses externes sont choisis par LRO, conformément à la procédure de soustraction en vigueur de LRO, parmi les laboratoires accrédités par le COFRAC et figurant sur la liste des laboratoires habilités par l'INAO pour la catégorie SPIRITUEUX.

Les modalités de prestation (cahier des charges des analyses physicochimique, présentation des résultats, confidentialité) sont définies en accord avec le laboratoire et font l'objet d'un contrat.

Les paramètres analysés sont ceux précisés dans le cahier des charges de l'IG boisson spiritueuse Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc.

E- EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

L'examen organoleptique des lots contrôlés en externe est réalisé conformément à la procédure en vigueur de LRO et au mode opératoire de fonctionnement des commissions chargées de l'examen organoleptique.

1) Formation des membres des commissions chargées de l'examen organoleptique

L'ODG forme les dégustateurs selon un programme de formation établi par ses soins, de manière à ce qu'ils puissent avoir un jugement fiable

La qualification des dégustateurs s'articule autour de 2 axes principaux :

- la sensibilisation des membres de la commission à la description du produit et aux caractéristiques de l'IG boisson spiritueuse Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc,
- la qualification des défauts, en s'appuyant sur la liste des mots de défauts spécifique aux IG des boissons spiritueuses approuvée par l'INAO ou à défaut la liste des mots de défauts spécifique établie par l'ODG et leur intensité qui les rend réhilitoires.

Les dégustateurs sont également formés à l'usage des supports utilisés lors de l'examen organoleptique.

2) Constitution de la liste des membres des commissions chargées de l'examen organoleptique

La liste des jurés ou dégustateurs comporte des distillateurs et/ou des bouilleurs de cru et/ou des producteurs de matière première et/ou des techniciens et/ou des usagers du produit. L'ODG informe LRO de toute évolution de la liste des jurés

Chaque commission est composée d'au moins 3 membres.

3)- Evaluation des membres des commissions chargées de l'examen organoleptique

LRO évalue les membres des commissions chargées de l'examen à partir des avis (notation et commentaires) recueillis au terme des séances d'examen organoleptique conformément au mode opératoire en vigueur de LRO.

Le bilan est transmis à l'ODG afin que ce dernier, après analyse, puisse au besoin mettre en œuvre des formations adaptées et procéder à une mise à jour de la liste des membres des commissions.

4)- Conduite des séances d'examen organoleptique en externe et avis du jury

L'examen organoleptique a pour finalité de confirmer l'acceptabilité du produit par la présence des caractéristiques de l'IG Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc et l'absence de défauts, dont l'intensité les rend réhabilités. Cet examen s'appuie sur les sens suivants : visuel, olfactif et gustatif.

4.1.- Conduite des séances d'examen organoleptique en contrôle externe

La conduite des séances d'examen organoleptique s'effectue conformément au mode opératoire en vigueur de LRO qui décrit les modalités de préparation et de réalisation.

Les examens organoleptiques sont placés sous l'entière responsabilité de LRO, qui planifie les séances et convoque en conséquence le jury.

Les séances se tiennent dans une salle adaptée à l'examen organoleptique (température de confort, calme) permettant le travail individuel de chaque dégustateur.

LRO conventionne avec l'ODG ou, à défaut avec un organisme tiers, la mise à disposition de salles adaptées.

Les dégustateurs sont convoqués par LRO par tout moyen habituel.

Les membres de la commission dégustent au minimum 3 échantillons et au maximum 10 échantillons.

Tous les échantillons sont présentés de façon anonyme. Lorsque le contenant ne permet pas d'assurer l'anonymat le lot est changé de récipient. Cette opération s'effectue hors de la vue des dégustateurs.

Le millésime, le compte de vieillissement, le stade du produit sont précisés afin de contribuer à un jugement plus pertinent.

Chaque dégustateur déguste sans communiquer. En cas de non-respect de cette consigne, la séance peut être annulée et le dégustateur exclu.

Chaque dégustateur dispose d'une fiche individuelle qu'il vise et sur laquelle il consigne pour chaque échantillon notation et commentaires.

4.2.- Avis du jury

L'avis de la commission est rendu à la majorité simple en cas de jury impair et à la majorité simple plus un en cas de jury pair et consigné sur une fiche de synthèse qui précise les motifs en cas d'avis défavorable

Par l'examen organoleptique il s'agit de se prononcer sur l'acceptabilité de l'échantillon au sein de l'IG Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc et de répondre aux questions suivantes :

- présente-t-il les caractéristiques de l'IG Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc?
- présente-t-il des défauts? Si oui, ces derniers sont identifiés et qualifiés par leur intensité. Le caractère rédhibitoire est apprécié au regard de l'intensité.

Le dégustateur décrit le ou les défauts perçus en utilisant les mots de la liste spécifique aux IG des boissons spiritueuses approuvée par l'INAO ou à défaut la liste des mots de défauts spécifique établie par l'ODG. Il en qualifie l'intensité, selon la notation allant de 1 à 5.

Correspondance entre la notation et l'intensité:

note	1	2	3	4	5
intensité	Très faible	faible	moyenne	forte	très forte

Il appartient à l'ODG de définir les défauts et les seuils d'intensité qui relèvent du caractère rédhibitoire et d'en communiquer la liste à LRO et aux opérateurs.

En l'absence de définition par l'ODG d'une liste de défauts dont l'intensité les rend rédhibitoires, LRO conformément à la procédure en vigueur de LRO, applique la grille suivante établie par ses soins :

- Tout défaut d'intensité 3 à 5 est qualifié de rédhibitoire.
- Tout défaut d'intensité 1 à 2 est qualifié de non rédhibitoire. Néanmoins la présence de 3 défauts d'intensité 2 sur un même échantillon confère un caractère rédhibitoire.

Le dégustateur se prononce sur l'acceptabilité du produit au regard des caractéristiques de l'indication géographique.

Les eaux-de-vie sont notées de A à D

A (constat favorable): Eau-de-vie ayant les qualités et caractéristiques requises

B (constat favorable): Eau-de-vie répondant aux caractéristiques de l'IG boisson spiritueuse Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc pouvant présenter des défauts non rédhibitoires;

C (constat défavorable): Eau-de-vie répondant aux caractéristiques de l'IG boisson spiritueuse Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc qui présente des défauts rédhibitoires d'intensité 4 maximum ou au moins 3 défauts d'intensité 2.

D (constat défavorable): Eau-de-vie qui présente des défauts rédhibitoires, d'intensité très forte (5) ou Eau-de-vie ne répondant pas aux caractéristiques de l'IG boisson spiritueuse Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc.

L'avis de non acceptabilité du produit au regard des caractéristiques de l'IG boisson spiritueuse Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc se traduit par la note D, que l'échantillon dégusté présente ou non des défauts et quel que soit le défaut, son niveau d'intensité ou son caractère rédhibitoire.

A l'issue de la dégustation, chaque dégustateur reporte ses notes sur la fiche de synthèse du jury et de consensus que chacun vise.

Les dégustateurs conviennent du ou des défauts retenus ainsi que de leur intensité, leur caractère rédhibitoire et le cas échéant de la non-acceptabilité au regard des caractéristiques de l'IG Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc.

5)- Conduite des séances d'examen organoleptique en interne et avis du jury

Les examens organoleptiques sont placés sous l'entière responsabilité de l'ODG, qui planifie les séances et convoque en conséquence le(s) jury(s).

L'examen organoleptique organisé en interne se déroule selon la procédure interne de l'ODG, dans des conditions similaires à celles du contrôle externe, décrit au point 4.

6 – Règles de décision de la confirmation dans l'IG dans le cadre de l'exercice du recours

L'échantillon « recours » est dégusté par un jury différent de celui convoqué lors du premier examen organoleptique. Il est placé au sein de la série à déguster sans faire l'objet d'une mention particulière.

La conformité du produit s'apprécie au regard des notes exprimées lors du premier contrôle et lors de l'exercice du recours.

L'acceptabilité du produit au regard des caractéristiques de l'IG est déterminée à la majorité simple des avis des 2 jurys en cas de nombre de jurés impair et à la majorité simple plus un en cas de nombre de jurés pair.

7)- Déclenchement du contrôle externe suite à non-conformité en contrôle interne

L'ODG tient informé LRO des lots qui font l'objet d'une non-conformité organoleptique en contrôle interne et pour lesquels aucune mesure correctrice ne peut être proposée par l'ODG, ou pour lesquels l'opérateur n'applique pas les mesures correctrices, ou pour lesquels l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de constater le retour à la conformité du lot.

Un contrôle produit de type organoleptique et/ou analytique est alors réalisé en externe par LRO sur le lot, après vérification de la traçabilité (rapprochement avec le contrôle interne) et avant toute commercialisation du lot.

V- TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

1) En contrôle interne

L'ODG précise dans ses procédures internes les manquements à transmettre à LRO.

Les manquements qui peuvent donner lieu à des mesures correctrices sont traités en interne par l'ODG.

L'ODG transmet à LRO dans un délai maximum de 10 jours ouvrés à compter du terme de la procédure interne de l'ODG, tous les cas:

- de refus de contrôle par l'opérateur,
- d'absence de réalisation du contrôle interne (suite au non paiement des cotisations à l'ODG),
- de manquements qui ne peuvent donner lieu à des mesures correctrices,
- de constat de non réalisation des mesures correctrices proposées par l'ODG, couvrant notamment les situations où l'opérateur n'aurait pas respecté les délais de mise en œuvre prescrits par l'ODG, aurait refusé ou contesté la mise en œuvre des mesures correctrices.
- de non retour à la conformité suite à la réalisation de la mesure correctrice.

LRO procède alors à un contrôle externe de l'opérateur.

2) En contrôle externe

Ce mode de certification, s'apparentant à de la certification dite « de groupe », les manquements relevés par LRO sont portés à la connaissance de l'ODG.

Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par LRO (au sein de l'échantillon d'opérateurs contrôlés chaque année), l'ODG doit réaliser une mesure de l'étendue du ou des manquement(s), en rendre compte à LRO et, le cas échéant, lui proposer un plan d'action. Cette disposition s'applique en parallèle et indépendamment du traitement par LRO du ou des manquements relevés au niveau des opérateurs contrôlés.

Si, après analyse de l'étendue du manquement, LRO constate une situation de dérive généralisée (impliquant l'ODG et/ou les opérateurs) de la mise en œuvre du programme de certification, la mesure à prendre par LRO peut aller jusqu'à la suspension du certificat.

2.1 - Classification des manquements

Trois types de manquements peuvent être constatés :

- Manquement mineur = manquement présentant un risque faible d'incidence sur le produit ;
- Manquement majeur = manquement ayant un impact sur la qualité du produit (condition de transformation ou contrôle produit par exemple);
- Manquement grave ou critique = manquement sur les caractéristiques fondamentales de l'Indication géographique (zone de production, cépage par exemple...).

Lorsque le rapport de contrôle relève un/des manquements LRO se conforme aux directives INAO en vigueur ainsi qu'à la procédure en vigueur de LRO.

2.2 - Suites aux manquements constatés dans la mise en œuvre du présent plan

LRO adresse à l'opérateur ou à l'ODG concerné le rapport de contrôle accompagné de(s) fiche(s) de manquement.

Conformément à la procédure LRO en vigueur l'opérateur ou l'ODG dispose d'un délai précisé sur la fiche de manquement pour proposer des mesures correctrices et/ou des mesures correctives, formuler des observations. Pour l'examen organoleptique, lorsque ce dernier est réalisé dans le cadre du processus de surveillance, l'opérateur peut effectuer une demande de recours unique.

Les mesures de correction font l'objet d'un contrôle de vérification de mise en conformité.

En cas de recours, la nouvelle expertise a alors lieu sur un des échantillons prélevés lors du prélèvement initial, et emporté par LRO. Le rapport qui est transmis à l'opérateur indique les résultats des 2 dégustations et établit la conformité au regard du bilan des résultats des deux examens tel que décrit au III/E/6.

Les contrôles suite à mesure correctrice ou corrective, ou suite à recours sont à la charge de l'opérateur ou de l'ODG, conformément aux conditions générales de vente en vigueur de LRO.

LRO doit informer l'INAO dans les 7 jours de toute décision qui fait perdre à l'opérateur le droit d'utiliser le SIQO. Cette disposition concerne :

- les suspensions et les retraits d'habilitation ;
- la suspension ou le retrait du certificat à l'ODG ;
- les déclassements de produits ou de lots de produits ;

En cas de manquement grave/critique présenté par l'ODG lors de l'évaluation du contrôle interne, LRO assure la transmission du dossier à l'INAO en vue d'un éventuel retrait de la reconnaissance de l'ODG, en application de l'article L 642-26 du code rural, et de la pêche maritime.

3) Comité de certification

Les décisions de sanction sont prises par le comité de certification ou par délégation de ce dernier conformément à la procédure de certification de LRO. Les règles de fonctionnement du comité (missions, composition, modalités de vote) sont définies dans le règlement intérieur du comité de certification.

La sanction est établie en s'appuyant sur la grille de traitement des manquements. La liste des sanctions proposées est indicative et non exhaustive afin de permettre la prise en compte du contexte lors de la décision (historique par exemple).

Toute mesure complémentaire permettant d'apprécier l'ampleur des manquements constatés peut être prescrite. Il peut assortir le prononcé d'une sanction d'une mise en demeure de se conformer au cahier des charges selon un calendrier déterminé.

Le plan de contrôle et la Grille de Traitement des Manquements prévoient un gradient de sanction permettant de décider du devenir des stocks en cas de retrait ou de suspension d'habilitation de l'opérateur. Ce gradient est apprécié au cas par cas.

Les délais et modalités de la notification de la décision motivée de LRO à l'opérateur sont décrits dans la procédure en vigueur de LRO.

4) Traitement des manquements

La grille de traitement des manquements précise :

→ les manquements par type d'opérateur et par étape, et les sanctions correspondantes, progressives et adaptées à la récidive ou à la gravité des faits :

- 1- manquement occasionnel
- 2- manquement récurrent
- 3- manquement systématique

→ le suivi de l'exécution des mesures de correction selon les délais fixés par l'organisme certificateur LRO.

La liste des mesures sanctionnant les manquements relevés chez les opérateurs comprend :

- avertissement ;
- avertissement avec demande de mise en conformité ;
- contrôle(s) supplémentaire(s) relatif à la matière première, ou sur le produit ou de outil de production ou de transformation
- perte du bénéfice de l'IG pour le lot concerné, ou pour l'ensemble de la production revendiquée par l'opérateur en cause, ou pour un volume d'eau-de-vie encore en stock;
- déclassement de tout ou partie de la production (matière première -raisins, vin) ou tout ou partie d'un outil de production ou de transformation
- suspension de l'habilitation de l'opérateur, totale ou partielle ;
- retrait de l'habilitation de l'opérateur, total ou partiel ;
- autres sanctions particulières.

La liste des mesures sanctionnant les manquements relevés chez l'ODG comprend :

- avertissement ;
- avertissement avec demande de mise en conformité ;
- contrôle/évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG ;
- modification du plan de contrôle ;
- suspension de la certification de l'ODG ;
- retrait de la certification de l'ODG.

Les contrôles supplémentaires prévus comme éventuelles mesures sanctionnant les manquements sont à la charge des opérateurs concernés ou de l'ODG.

Dans le cas où un manquement constaté ne serait pas pris en compte dans la grille de traitement des manquements, celui-ci sera évalué, tout comme les autres manquements, par l'attribution d'un niveau de gravité (mineur / majeur / grave) et d'une sanction adéquate, fonction du niveau de gravité du manquement.

Toute décision de sanction peut faire l'objet d'un appel. Ces appels sont traités conformément à la procédure en vigueur de LRO.

LRO est chargé de la mise en œuvre des sanctions prononcées par le comité de certification ou par délégation de ce dernier, dans les délais précisés.

Tableaux de synthèse (m : mineur / M : majeur / G : grave ou critique)

1) Contrôle des opérateurs

Classification des manquements	Sanctions		
	Conditions production et de transformation	Produit	Obligations déclaratives
mineur m	<ul style="list-style-type: none"> - avertissement Et/ou - avertissement avec demande de mise en conformité 	<ul style="list-style-type: none"> - avertissement Et/ou - avertissement avec demande de mise en conformité - contrôle supplémentaire 	<ul style="list-style-type: none"> - avertissement Et/ou - avertissement avec demande de mise en conformité
majeur M	<ul style="list-style-type: none"> - avertissement avec demande de mise en conformité et/ou - contrôle supplémentaire) et/ou - déclassement de tout ou partie de la production ou tout ou partie d'un outil de production ou de transformation et/ou - déclassement pour un lot ou un volume d'eau-de-vie et/ou - suspension ou retrait d'habilitation partiel ou total 	<ul style="list-style-type: none"> - avertissement et/ou - contrôle(s) supplémentaire(s) sur le produit et/ou - déclassement d'un lot ou d'un volume d'eau-de-vie 	<ul style="list-style-type: none"> - avertissement avec demande de mise en conformité et/ou - contrôle supplémentaire et/ou - déclassement d'un volume vin et/ou d'eau-de-vie -suspension ou retrait d'habilitation partiel ou total
grave /critique G	<ul style="list-style-type: none"> - contrôle supplémentaire des conditions de production ou de transformation - suspension d'habilitation partielle ou totale et/ou - retrait d'habilitation partiel ou total et/ou - déclassement de tout ou partie de la production ou tout ou partie d'un outil de production ou de transformation 	<ul style="list-style-type: none"> - contrôle supplémentaire sur plusieurs lots avec possibilité de blocage des lots, et/ou - déclassement du lot et/ou - suspension d'habilitation 	<ul style="list-style-type: none"> - avertissement avec demande de mise en conformité dans un délai fixé et/ou - contrôle supplémentaire Et/ou - déclassement d'un volume de d'eau-de-vie et/ou - suspension ou retrait d'habilitation total ou partiel

2) Evaluation de l'ODG

Classification des manquements	Sanctions	
	Gestion des moyens	Gestion des procédures
mineur m	<ul style="list-style-type: none"> - avertissement - avertissement avec demande de mise en conformité - évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG 	<ul style="list-style-type: none"> - avertissement - avertissement avec demande de mise en conformité - évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
majeur M	<ul style="list-style-type: none"> - avertissement avec demande de mise en conformité et/ou - évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> - avertissement avec demande de mise en conformité et/ou - évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle
grave /critique G	<ul style="list-style-type: none"> - évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG avec demande de mise en conformité et/ou - modification du plan de contrôle et/ou - suspension ou retrait de la certification - information de l'INAO dans tous les cas 	<ul style="list-style-type: none"> - évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG avec demande de mise en conformité et/ou - modification du plan de contrôle et/ou - suspension ou retrait de la certification - information de l'INAO dans tous les cas

GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

ODG

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTIONS
Maîtrise des documents et organisation	ODG001	Défaut de diffusion des informations	M	1- avertissement avec demande de mise en conformité 2- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG 3-modification du plan de contrôle
	ODG002	Absence de diffusion des informations	M	1- avertissement avec demande de mise en conformité 2- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG 3-modification du plan de contrôle
	ODG003	Défaut ou absence d'enregistrement relatif à la diffusion des informations	m	1- avertissement 2- avertissement avec demande de mise en conformité 3- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	ODG004	Défaut de suivi des DI	M	1- avertissement avec demande de mise en conformité 2- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	ODG005	Absence de suivi des DI	G	1- demande de mise en conformité et évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG 2- suspension de la certification 3- retrait de la certification - information de l'INAO dès la 1 ^{ère} occurrence
	ODG006	Défaut d'enregistrement des DI	M	1- avertissement avec demande de mise en conformité 2- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	ODG007	Absence d'enregistrement des DI	G	1- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG 2- suspension de la certification 3- retrait de la certification - information de l'INAO dès la 1 ^{ère} occurrence
	ODG008	Absence de mise à disposition de la liste des opérateurs identifiés	M	1- avertissement avec demande de mise en conformité 2- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	ODG009	Défaut dans le système documentaire et/ou les enregistrements	m	1- avertissement 2- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG 3- modification du plan de contrôle
	ODG010	Défaut dans le plan de formation des dégustateurs	M	1- avertissement avec demande de mise en conformité 2- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG 3- suspension de la certification
Suivi des résultats des contrôles internes et de la mise en place des actions correctives	ODG101	Planification des contrôles internes absente ou incomplète	M	1- avertissement avec demande de mise en conformité 2- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG 3- modification du plan de contrôle
	ODG102	Petites négligences dans le contenu des rapports de contrôle interne ou le suivi des manquements relevés en interne	m	1- avertissement 2- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG

	ODG103	Défaut dans la mise en œuvre du plan de contrôle interne, en ce qui concerne les fréquences, les délais et le contenu des interventions	M	1- avertissement 2- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG 3- modification du plan de contrôle
	ODG104	Défaut de suivi des manquements relevés en interne	M	1- avertissement avec demande de mise en conformité 2- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG 3- modification du plan de contrôle
	ODG105	Absence de suivi des manquements relevés en interne	M	1- avertissement avec demande de mise en conformité 2- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG 3- modification du plan de contrôle
	ODG106	Défaut dans la mise en œuvre du plan de contrôle interne en ce qui concerne la transmission des informations à l'OC	M	1- avertissement avec demande de mise en conformité 2- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG 3- modification du plan de contrôle
Maîtrise des moyens humains	ODG201	Défaut de maîtrise des moyens humains en charge du contrôle interne	M	1- avertissement avec demande de mise en conformité 2- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG 3- modification du plan de contrôle
	ODG202	Absence de document de mandatement formalisé ou convention, le cas échéant	M	1- avertissement avec demande de mise en conformité 2- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
Maîtrise des moyens matériels	ODG301	Défaut de maîtrise des moyens matériels	m	1- avertissement 2- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
Gestion des réclamations portées à la connaissance de l'ODG en lien avec le produit certifié ou les exigences de la certification	ODG302	Défaut de gestion des réclamations	m	1- avertissement 2- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG
	ODG303	Absence de gestion des réclamations	M	1- avertissement avec demande de mise en conformité 2- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG 3- suspension de la certification
Manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs relevés par l'OC/mesure de l'étendue et plan d'action le cas échéant	ODG304	Absence de réalisation de la mesure de l'étendue du ou des manquement(s) ou Réalisation de la mesure de l'étendue du ou des manquement(s) incomplète	M	1- avertissement avec demande de mise en conformité 2- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG 3- suspension de la certification
	ODG305	Absence de proposition d'un plan d'action	M	1- avertissement avec demande de mise en conformité 2- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG 3- suspension de la certification
	ODG306	Absence de mise en œuvre du plan d'action ou Plan d'action incomplet ou non adapté	M	1- avertissement avec demande de mise en conformité 2- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG 3- suspension de la certification

OPERATEUR

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTIONS
Habilitation				
Déclaration d'identification Engagement de l'opérateur (dans le cadre d'un contrôle en vue de l'habilitation)	OPE001	Déclaration d'identification non conforme Absence de respect des conditions de production (règles structurelles)	G	- refus d'habilitation
	OPE006	Déclaration d'identification non conforme ou absence de respect des conditions de production sur des points structurels relevant de manquements mineurs	M	1- contrôle supplémentaire de vérification de la mise en conformité dans un délai déterminé 2- refus d'habilitation
Déclaration d'identification Engagement de l'opérateur <i>(dans le cadre d'un contrôle d'opérateurs habilités)</i>	OPE002	Déclaration d'identification erronée sans conséquence par rapport au cahier des charges	m	1- avertissement avec demande de mise en conformité 2- contrôle supplémentaire
	OPE003	Déclaration d'identification erronée avec conséquence par rapport au cahier des charges	M	1- contrôle supplémentaire (demande de mise en conformité) 2- suspension d'habilitation 3- retrait de l'habilitation
	OPE004	Absence d'identification ou déclaration d'identification erronée à l'échéance du délai donné (période transitoire)	G	1- suspension d'habilitation (demande de mise en conformité) 2- retrait d'habilitation
	OPE005	Absence d'information de l'organisme de défense ou de gestion de toute modification concernant l'opérateur ou affectant son (ou ses) outil(s) de production	m	1- avertissement avec demande de mise en conformité 2- contrôle supplémentaire
Conditions de production				
Matière première raisins Appartenance à l'aire délimitée PPC Encépagement PPC	OPE220	Parcelle déclarée située hors de l'aire délimitée	G	1-retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour les parcelles concernées et pour tout ou partie de la production revendiquée 2- suspension d'habilitation partielle ou totale (activité production de raisin) 3- retrait d'habilitation partiel ou total (activité production de matière première raisin)
	OPE221	Non respect des cépages de l'AOC Languedoc.	G	1-retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour les parcelles concernées et pour tout ou partie de la production revendiquée 2- suspension d'habilitation partielle ou totale (activité production de matière première raisin) 3- retrait d'habilitation partiel ou total (activité production de matière première raisin)
Densité/règles de				

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTIONS
	OPE222	Non respect des conditions de production de la matière première raisin, telles que définies dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » à l'exception de la richesse en sucre des raisins	M	1- avertissement avec demande éventuelle de mise en conformité Et/ou contrôle supplémentaire de la parcelle ou de toutes les parcelles 2-retrait du bénéfice pour la parcelle concernée et/ou contrôle sur d'autres parcelles ou la totalité des parcelles de l'exploitation 3-suspension d'habilitation (activité production de matière première raisin)
Vinification dans l'aire géographique PPC	OPE102	Chai situé hors de l'aire	G	1-retrait du bénéfice de l'aptitude à la distillation en vue de la production d'eau-de-vie du Languedoc 2- suspension d'habilitation partielle ou totale (activité de production de matière première vin) 3- retrait d'habilitation partiel ou total (activité de production de matière première vin)
Matière première vin Rendement	OPE308	Dépassement du rendement autorisé	M	1- retrait du bénéfice de l'aptitude de la part de production concernée 2- retrait du bénéfice de l'aptitude de la totalité de la production concernée 3- suspension de l'habilitation totale ou partielle (activité production de matière première raisin)
TAV PPC SO2 TOTAL	OPE421	Non respect des normes analytiques définies dans le cahier des charges	M	1- avertissement avec éventuelle demande de mise en conformité et/ou - retrait du bénéfice de l'aptitude à produire de l'IG pour le lot concerné 2- contrôle(s) supplémentaire(s) sur d'autres produits et/ou - retrait du bénéfice de l'aptitude à produire de l'IG Boisson Spiritueuse pour le lot concerné 3- suspension d'habilitation (activité vinification)
Distillation dans l'aire géographique PPC	OPE110	Distillerie située hors de l'aire	G	1-retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le(s) lot(s) concerné(s) 2- suspension d'habilitation partielle ou totale (activité de transformation) 3- retrait d'habilitation partiel ou total (activité de transformation)
Elevage dans l'aire géographique PPC	OPE111	Chai d'élevage situé hors de l'aire	G	1-retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le(s) lot(s) concerné(s) 2- suspension d'habilitation partielle ou totale (activité de transformation) 3- retrait d'habilitation partiel ou total (activité de transformation)

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTIONS
Période de distillation	OPE113	Non respect de la période au cours de laquelle la distillation est autorisée	M	1-retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le(s) lot(s) concerné(s) et/ou contrôle supplémentaire sur le(s) produit(s) 2- retrait du bénéfice de pour le lot concerné Et/ou contrôle supplémentaire de l'outil de transformation 3-suspension d'habilitation (activité de transformation)
Matériel de distillation PPC	OPE114	Non respect des principes de distillation prévus au cahier des charges	G	1-retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le(s) lot(s) concerné(s) et/ou contrôle supplémentaire de l'outil de transformation 2- suspension d'habilitation (activité de transformation) 3- retrait d'habilitation (activité de transformation)
	OPE115	Non respect des caractéristiques du matériel de distillation définis dans le cahier des charges	G	1- retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le(s) lot(s) concerné(s) Et/ou Contrôle supplémentaire de l'outil de transformation avec demande de mise en conformité 2- suspension d'habilitation (activité de transformation) 3- retrait d'habilitation (activité de transformation)
Fraction de début de distillation	OPE116	Non élimination des fractions de début de distillation	M	1-retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le(s) lot(s) concerné(s) et/ou contrôle supplémentaire sur le(s) produit(s) 2- retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le lot concerné Et/ou contrôle supplémentaire de l'outil de transformation 3-suspension d'habilitation (activité de transformation)
Nettoyage du matériel	OPE117	Absence d'installation ou de matériel nécessaire à la production d'eau bouillante ou de vapeur	m	1- avertissement avec demande de mise en conformité et/ou 2- contrôle supplémentaire de l'outil de transformation 3-suspension d'habilitation (activité de transformation)
TAV maximal du distillat (production journalière) PPC	OPE118	Non-respect des normes analytiques définies dans le CDC	M	1-retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le(s) lot(s) concerné(s) et/ou contrôle supplémentaire sur le(s) produit(s) 2- retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le lot concerné Et/ou contrôle supplémentaire de l'outil de transformation 3-suspension d'habilitation (activité de transformation)

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTIONS
-Substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique -butanol-2 -acétate d'éthyle	OPE120	Non-respect des normes analytiques définies dans le CDC	M	1-retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le(s) lot(s) concerné(s) et/ou contrôle supplémentaire sur le(s) produit(s) 2- retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le lot concerné Et/ou contrôle supplémentaire de l'outil de transformation 3-suspension d'habilitation (activité de transformation)
TAV à la vente au consommateur	OPE121	Non-respect des normes analytiques définies dans le CDC	M	1-retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le(s) lot(s) concerné(s) et/ou contrôle supplémentaire sur le(s) produit(s) 2- retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le lot concerné Et/ou contrôle supplémentaire de l'outil de transformation 3-suspension d'habilitation (activité de transformation)
Maturation de l'eau-de-vie « blanche » PPC	OPE122	Non-respect des règles d'élevage définies dans le cahier des charges (durée et modalités d'élevage, contenants)	G	1-retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le(s) lot(s) concerné(s) et/ou contrôle supplémentaire sur le(s) produit(s) -contrôle(s) supplémentaire(s) sur le produit 2- retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le lot concerné Et/ou contrôle supplémentaire de l'outil de transformation 3-suspension d'habilitation (activité élevage)
Elevage eau-de-vie « vieillie sous bois » PPC	OPE123	Non-respect des règles d'élevage définies dans le cahier des charges (durée et modalités d'élevage, contenants)	G	1-retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le(s) lot(s) concerné(s) et/ou contrôle supplémentaire sur le(s) produit(s) -contrôle(s) supplémentaire(s) sur le produit 2- retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le lot concerné Et/ou contrôle supplémentaire de l'outil de transformation 3-suspension d'habilitation (activité élevage)
Finition : Obscurisation de l'eau-de-vie	OPE124	Non-respect du pourcentage d'obscurisation	m	1-avertissement avec éventuelle demande de mise en conformité pour le lot concerné et/ou contrôle supplémentaire d'autre(s) lot(s) 2- retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le lot concerné Et/ou contrôle supplémentaire de l'outil de transformation 3-suspension d'habilitation totale ou partielle (activité transformation)

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTIONS
Eau-de-vie de vieillissement avec mention « VSOP »	OPE125	Non-respect de la durée de vieillissement minimale de 6 ans	M	1-retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le(s) lot(s) concerné(s) et/ou contrôle supplémentaire sur le(s) produit(s) -contrôle(s) supplémentaire(s) sur le produit 2- retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le lot concerné Et/ou contrôle supplémentaire de l'outil de transformation 3-suspension d'habilitation (activité élevage)
Eau-de-vie de vieillissement avec mention «XO	OPE126	Non-respect de la durée de vieillissement minimale de dix ans	M	1-retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le(s) lot(s) concerné(s) et/ou contrôle supplémentaire sur le(s) produit(s) -contrôle(s) supplémentaire(s) sur le produit 2- retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le lot concerné Et/ou contrôle supplémentaire de l'outil de transformation 3-suspension d'habilitation (activité élevage)
Eau-de-vie de vieillissement avec mention de l'année de distillation	OPE129	Non-respect de la durée de vieillissement minimale de dix ans	M	1-retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le(s) lot(s) concerné(s) et/ou contrôle supplémentaire sur le(s) produit(s) -contrôle(s) supplémentaire(s) sur le produit 2- retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le lot concerné Et/ou contrôle supplémentaire de l'outil de transformation 3-suspension d'habilitation (activité élevage)
	OPE130	Année de distillation mentionnée erronée	M	1-retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le(s) lot(s) concerné(s) et/ou contrôle supplémentaire sur le(s) produit(s) -contrôle(s) supplémentaire(s) sur le produit 2- retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le lot concerné Et/ou contrôle supplémentaire de l'outil de transformation 3-suspension d'habilitation (activité élevage)
Eau-de-vie avec dénomination	OPE131	Non-respect de la provenance de raisin mis en œuvre dans l'élaboration de vins susceptibles d'être revendiqué dans l'AOC correspondant à la dénomination.	M	1-retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le(s) lot(s) concerné(s) et/ou contrôle supplémentaire sur le(s) produit(s) -contrôle(s) supplémentaire(s) sur le produit 2- retrait du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le lot concerné Et/ou contrôle supplémentaire de l'outil de transformation 3-suspension d'habilitation (activité élevage)

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTIONS
Normes analytiques (vin, eau-de-vie)	OPE422	Absence de documents (analyses) ou documents incomplets	m	1- avertissement 2- contrôle supplémentaire (contrôle documentaire ou examen analytique) 3-contrôle supplémentaire de l'outil de production
Contrôle du produit PPC				
Conservation des lots (vrac)	PRO121	Non conservation des lots jusqu'au prélèvement ou jusqu'au résultat des contrôles	M	1- avertissement et/ou contrôle supplémentaire sur un autre lot 2 - contrôle supplémentaire sur d'autres lots de l'opérateur avec possibilité de blocage des lots concernés jusqu'au résultat du contrôle 3- suspension ou retrait d'habilitation
Mise à disposition des échantillons (conditionné)	PRO122	Non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés	M	1- avertissement et/ou contrôle supplémentaire sur un autre lot 2- contrôle supplémentaire sur d'autres lots de l'opérateur avec possibilité de blocage des lots concernés jusqu'au résultat du contrôle 3-.suspension ou retrait d'habilitation
Eau-de-vie en vrac	PRO123	Analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement	m	1- avertissement 2- contrôle supplémentaire sur le même lot avec obligation de blocage du lot dans l'attente du résultat du contrôle 3-contrôle(s) supplémentaire(s) sur le(s) produit(s) et - contrôle supplémentaire de l'outil de transformation.
	PRO124	Analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement	M	1- déclassement du lot concerné et/ou - contrôle(s) supplémentaire(s) sur le(s) produit(s) 2- contrôle supplémentaire de l'outil de transformation 3- suspension d'habilitation (activité de transformation)
	PRO125	Analyse non conforme (eau-de-vie non loyale et marchande au sens de la réglementation générale)	G	1- déclassement et signalement du caractère ni loyal ni marchand et/ou - contrôle(s) supplémentaire(s) sur le(s) produit(s) 2- contrôle supplémentaire de l'outil de production 3- suspension d'habilitation (jusqu'à mise en conformité avec l'obligation de destruction du produit)
	PRO126	Défaut organoleptique réhibitoire d'intensité très faible à faible*	m	1- avertissement 2- contrôle supplémentaire sur le même lot, avec éventuellement obligation de blocage du lot dans l'attente du résultat du contrôle 3- contrôle supplémentaire sur un ou plusieurs autres lots La sanction peut être assortie d'une exigence de blocage du lot dans l'attente du résultat du contrôle
	<i>*manquement qui ne peut s'appliquer qu'en cas de définition par l'ODG du caractère réhibitoire pour des défauts d'intensité (1 ou 2).</i>			

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTIONS
	PRO127	Défaut organoleptique réhibitoire d'intensité moyenne à forte	M	1- contrôle supplémentaire sur le même lot avec possibilité de blocage du lot dans l'attente du résultat du contrôle 2- déclassement du lot concerné et/ou contrôle supplémentaire sur un ou plusieurs autres lots (campagne en cours et/ou campagne suivante) La sanction peut être assortie d'une exigence de blocage du lot dans l'attente du résultat du contrôle. 3- Déclassement du lot concerné et - contrôle(s) supplémentaire(s) sur un ou plusieurs lots assorti d'une exigence de blocage du lot dans l'attente du résultat du contrôle.
	PRO128	Défaut organoleptique réhibitoire d'intensité très forte	G	1- déclassement du lot concerné Et/ou - contrôle(s) supplémentaire(s) sur le(s) produit(s) 2- Déclassement du lot concerné et contrôle(s) supplémentaire(s) sur le(s) produit(s) La sanction peut être assortie d'une exigence de blocage du ou des lots dans l'attente du résultat du contrôle. 3- déclassement du lot concerné et contrôle systématique de tous les lots avec blocage du lot pour une durée définie.
Eau-de-vie conditionnée	PRO129	Analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement	m	<u>Avant mise en marché à destination du consommateur :</u> 1- avertissement 2- contrôle supplémentaire analytique sur le même lot avec possibilité de blocage du lot dans l'attente du résultat du contrôle 3- contrôle(s) supplémentaire(s) analytique et ou organoleptique sur un ou plusieurs autres lots La sanction peut être assortie d'une exigence de blocage du lot dans l'attente du résultat du contrôle. <u>Après conditionnement et mise en marché des produits à destination du consommateur :</u> 1- avertissement 2- contrôle(s) supplémentaire(s) analytique d'un ou de plusieurs lots 3- contrôle(s) supplémentaire(s) analytique et ou organoleptique, avant mise en marché des produits, de plusieurs lots ou de tous les lots La sanction peut être assortie d'une exigence de blocage du lot dans l'attente du résultat du contrôle.

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTIONS
	PRO130	Analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement	M	<p>1- perte du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le lot concerné et/ou</p> <p>- contrôle(s) supplémentaire(s) analytique sur les produits de la campagne en cours et/ou de la campagne suivante</p> <p>2- perte du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le lot concerné et/ou</p> <p>contrôle(s) supplémentaire(s) analytique, avant mise en marché des produits, de plusieurs lots ou de tous les lots</p> <p>La sanction peut être assortie d'une exigence de blocage du lot dans l'attente du résultat du contrôle.</p> <p>3- perte du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le lot concerné et</p> <p>contrôle(s) supplémentaire(s) analytique, avant mise en marché des produits de tous les lots avec blocage du lot dans l'attente du résultat du contrôle.</p> <p>La sanction peut être assortie d'une exigence de blocage du lot dans l'attente du résultat du contrôle.</p>
	PRO131	Analyse non conforme (eau-de-vie non loyale et marchande au sens de la réglementation générale)	G	<p>1- perte du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le lot concerné et signalement du caractère ni loyal ni marchand</p> <p>2- perte du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le lot concerné et signalement du caractère ni loyal ni marchand et contrôle(s) supplémentaire(s) sur les produits de la campagne en cours et/ou de la campagne suivante</p> <p>3- suspension d'habilitation (jusqu'à mise en conformité avec l'obligation de destruction du produit)</p>
	PRO132	Défaut organoleptique réhibitoire d'intensité très faible à faible*	m	<p>1- avertissement</p> <p>2- contrôle supplémentaire sur un autre lot.</p> <p>3- contrôle(s) supplémentaire(s) sur d'autre(s) produit(s) de la campagne en cours et/ou de la campagne suivante</p> <p>La sanction peut être assortie d'une exigence de blocage du lot dans l'attente du résultat du contrôle et, le cas échéant, obligation de déclaration de conditionnement systématique lors de chaque conditionnement.</p>
<p><i>*manquement qui ne peut s'appliquer qu'en cas de définition par l'ODG du caractère réhibitoire pour des défauts d'intensité (1 ou 2).</i></p>				

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTIONS
	PRO133	Défaut organoleptique réhibitoire d'intensité moyenne à forte	M	<p><u>Avant mise en marché à destination du consommateur :</u> 1- contrôle supplémentaire sur le même lot avec possibilité de blocage du lot dans l'attente du résultat du contrôle 2- perte du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le lot concerné et/ou - contrôle supplémentaire sur un ou plusieurs autres lots La sanction peut être assortie d'une exigence de blocage du lot dans l'attente du résultat du contrôle. 3- perte du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le lot concerné et - contrôle supplémentaire sur un ou plusieurs autres lots. La sanction peut être assortie d'une exigence de blocage du lot dans l'attente du résultat du contrôle et le cas échéant, de l'obligation de déclaration de conditionnement systématique lors de chaque conditionnement.</p> <p><u>Après conditionnement et mise en marché des produits à destination du consommateur :</u> 1- contrôle supplémentaire sur un ou plusieurs autres lots pendant une durée déterminée. La sanction peut être assortie d'une exigence de blocage du lot dans l'attente du résultat du contrôle. 2- perte du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le lot concerné Et/ou contrôle supplémentaire sur un ou plusieurs autres lots pendant une durée déterminée.</p> <p>La sanction peut être assortie d'une exigence de blocage du lot dans l'attente du résultat du contrôle et le cas échéant, de l'obligation de déclaration de conditionnement systématique lors de chaque conditionnement. 3- perte du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le lot concerné et - contrôle(s) supplémentaire(s) sur plusieurs lots pendant une durée déterminée. La sanction peut être assortie d'une exigence de blocage du lot dans l'attente du résultat du contrôle et le cas échéant, de l'obligation de déclaration de conditionnement systématique lors de chaque conditionnement.</p>

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTIONS
	PRO134	Défaut organoleptique réhibitoire d'intensité très forte	G	<p><u>Avant mise en marché à destination du consommateur :</u> 1- perte du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le lot concerné Et/ou - contrôle supplémentaire sur un ou plusieurs lots 2- perte du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le lot concerné et contrôle(s) supplémentaire(s) sur les produits</p> <p>La sanction peut être assortie d'une exigence de blocage du ou des lots dans l'attente du résultat du contrôle. 3- perte du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le lot concerné et contrôle systématique de tous les lots avec blocage du lot pour une durée définie.</p> <p><u>Après conditionnement et mise en marché des produits à destination du consommateur :</u> 1- perte du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le lot concerné et/ou - contrôle supplémentaire sur un ou plusieurs autres lots 2- perte du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le lot concerné et contrôle(s) supplémentaire(s) sur le(s) produit(s)</p> <p>La sanction peut être assortie d'une exigence de blocage du ou des lots dans l'attente du résultat du contrôle, avec, le cas échéant, l'obligation de déclaration de conditionnement systématique lors de chaque conditionnement.</p> <p>3- perte du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le lot concerné et contrôle systématique de tous les lots avant conditionnement ou mise en marché assorti d'un blocage du lot, pour une durée définie.</p>
Eau-de-vie avec mention complémentaire ou mention de vieillissement	PRO135	Non acceptabilité du produit au vu de la spécificité de la mention.	G	1-refus de commercialisation du lot concerné avec la mention 2-contrôle supplémentaire sur un autre lot de la campagne en cours et refus de commercialisation du lot concerné avec la mention 3- perte du bénéfice de l'IG Boisson Spiritueuse pour le lot concerné

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTIONS
Obligations déclaratives				
Déclaration préalable d'affectation parcellaire en IG Boisson Spiritueuse	OPE501	Absence de déclaration préalable d'affectation parcellaire	G	1-Demande de mise en conformité dans un délai fixé avec contrôle supplémentaire des parcelles concernées et/ou suspension d'habilitation avec demande de mise en conformité (activité production de matière première raisins) 2- retrait d'habilitation (activité production de matière première raisins)
	OPE503	Déclaration préalable d'affectation parcellaire erronée ou non tenue à jour sans préjudice des règles du cahier des charges	m	1- avertissement avec demande de mise en conformité 2- contrôle supplémentaire pour la campagne suivante 3-contrôle supplémentaire sur la totalité des parcelles de l'exploitation
	OPE504	Déclaration préalable d'affectation parcellaire erronée ou non tenue à jour avec préjudice des règles du cahier des charges	M	1- avertissement avec demande de mise en conformité 2- retrait du bénéfice de l'aptitude pour les parcelles concernées 3- suspension d'habilitation avec demande de mise en conformité (activité production de matière première raisins)
Etat de l'habilitation en AOC Languedoc Et présence d'une déclaration préalable d'affectation parcellaire en AOC Languedoc	OPE540	Absence ou défaut d'habilitation pour les activités concernées et/ou Absence ou défaut d'affectation préalable parcellaire	G	1- suspension d'habilitation en IG avec demande de mise en conformité (activité production de matière première raisins) 2- retrait d'habilitation en IG (activité production de matière première raisins) 3- retrait d'habilitation total en IG
Non-respect des obligations déclaratives : -d'ouverture des travaux de distillation, -de fin des travaux de distillation, -d'interruption des travaux de distillation, -de reprise des travaux de distillation	OPE541	Absence de déclaration	M	1- avertissement avec demande de mise en conformité 2- contrôle supplémentaire de l'outil de transformation 3-suspension d'habilitation (activité de transformation)
	OPE542	Déclaration erronée ou incohérence entre les différentes déclarations obligatoires	m	1- avertissement 2- avertissement avec demande de mise en conformité 3- contrôle supplémentaire de l'outil de transformation
Déclaration de revendication	OPE534	Absence de déclaration de revendication	G	1- suspension d'habilitation avec demande de mise en conformité (toutes activités) 2- retrait d'habilitation (toutes activités)

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTIONS
	OPE535	Incohérence entre la déclaration de revendication et les volumes distillés	M	1- avertissement avec demande de mise en conformité 2- déclassement d'un volume d'eau-de-vie équivalent 3-suspension d'habilitation (toutes activités) avec éventuellement déclassement d'un volume d'eau-de-vie équivalent
Déclaration de mise sous bois PPC	OPE543	Absence de document	M	1- avertissement avec demande de mise en conformité 2- contrôle supplémentaire de l'outil de transformation 3-suspension d'habilitation (activité de transformation/élevage)
		Absence totale ou partielle de renseignement	m	1- avertissement 2- avertissement avec demande de mise en conformité 3- contrôle supplémentaire de l'outil de transformation
Registre de distillation PPC	OPE545	Absence de document	M	1- avertissement avec demande de mise en conformité 2- contrôle supplémentaire de l'outil de transformation 3-suspension d'habilitation (activité de transformation/élevage)
		Absence totale ou partielle de renseignement	m	1- avertissement 2- avertissement avec demande de mise en conformité 3- contrôle supplémentaire de l'outil de transformation
Registre de vieillissement PPC	OPE546	Absence de document	M	1- avertissement avec demande de mise en conformité 2- contrôle supplémentaire de l'outil de transformation 3-suspension d'habilitation (activité de transformation/élevage)
		Absence totale ou partielle de renseignement	m	1- avertissement 2- avertissement avec demande de mise en conformité 3- contrôle supplémentaire de l'outil de transformation
Réalisation des contrôles	OPE601	Refus de contrôle	G	1- suspension d'habilitation (toutes activités) 2- refus ou retrait d'habilitation (toutes activités)
	OPE602	Absence de réalisation du contrôle interne suite au non-paiement des cotisations à l'ODG	G	1- suspension d'habilitation (toutes activités) 2- refus ou retrait d'habilitation (toutes activités)
	OPE603	Absence de réalisation du contrôle externe suite au non-paiement des cotisations à l'organisme de contrôle	G	1- suspension d'habilitation (toutes activités) 2- refus ou retrait d'habilitation (toutes activités)

POINT A CONTROLER	CODE	LIBELLE MANQUEMENT	CLASSIFICATION MANQUEMENT	SANCTIONS
	OPE604	Absence d'information de l'organisme de contrôle selon les conditions indiquées suite à sanction ou à demande de mise en conformité rendant le contrôle impossible	M	1- contrôle(s) supplémentaire(s) 2- suspension d'habilitation (activités concernées)
	OPE605	Non respect de l'obligation de blocage d'un lot suite à sanction ou à demande de mise en conformité rendant le contrôle impossible	M	1- contrôle(s) supplémentaire(s) sur les produits avec obligation de blocage des lots dans l'attente du résultat du contrôle 2- suspension d'habilitation (toutes activités)
Engagements des opérateurs relatifs au contrat de certification	OPE 606	Non respect des engagements	M	1- Avertissement avec demande de mise en conformité 2- Contrôle supplémentaire ou suspension d'habilitation 3- Suspension d'habilitation ou retrait d'habilitation
Gestion des réclamations portées à la connaissance de l'opérateur en lien avec le produit certifié ou les exigences de la certification.	OPE 607	Défaut de gestion des réclamations	m	1- avertissement 2- Contrôle supplémentaire
	OPE 608	Absence de gestion des réclamations	M	1- avertissement avec demande de mise en conformité 2- Contrôle supplémentaire 3- suspension d'habilitation

GLOSSAIRE

Abréviations utilisées

- **AOC :** **Appellation d'Origine Contrôlée**
- **CDC :** **Cahier des charges de l'indication géographique boisson spiritueuse**
- **CVI :** **Casier viticole informatisé**
- **CAC :** **Conseil des Agréments et Contrôles de l'INAO**
- **COFRAC :** **COmité FRançais d'Accréditation**
- **DAA :** **Document d'accompagnement administratif**
- **DAE :** **Document administratif électronique**
- **DPAP :** **Déclaration préalable d'affectation parcellaire**
- **DI :** **Déclaration d'identification**
- **IG :** **Indication Géographique**
- **INAO :** **Institut National de l'Origine et de la qualité**
- **LRO :** **Languedoc Roussillon Origine – Sud de France**
- **ODG :** **Organisme de Défense et de Gestion**
- **OC :** **Organisme de contrôle**
- **SIQO :** **Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine.**
- **SO2Total :** **Anhydride sulfureux total**
- **TAV :** **Titre alcoométrique volumique**