



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

# Plan de contrôle de l'AOP Picpoul de Pinet

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	
LRO-C-AOC-PCDP-01	DCS/PCP-V01	09/10/2024	Annule et remplace le plan approuvé le : 18/07/2013

## Plan de contrôle constitué

► de dispositions de contrôle communes, définies dans la décision à consulter sur le site Internet de l'INAO

- Décision INAO- DEC-CONT-8

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

LANGUEDOC ROUSSILLON

**ORIGINE**

*Sud de France*

**VERSION APPROUVEE LE 09 OCTOBRE 2024**

DISPOSITIONS DE CONTROLE  
SPECIFIQUES AU CAHIER DES CHARGES  
AOP PICPOUL DE PINET

VERSION	DATE REDACTION	EVOLUTION
DCS/PCP-V01	28/05/2024	Passage en certification Modification du cahier des charges Création des dispositions de contrôle spécifiques

**LRO – Sud de France**

Organisme de contrôle

**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](mailto:contact@lr-origine.com)

[www.lr-origine.com](http://www.lr-origine.com)

## Table des matières

Introduction : .....	3
A – APPLICATION .....	3
1. Les opérateurs .....	3
2. Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs .....	3
B – MODALITES D’HABILITATION DES OPERATEURS .....	4
1. Modalités d’identification des opérateurs .....	4
2. Mise en œuvre des contrôles en vue de l’habilitation .....	5
3. Prononcé et maintien de l’habilitation .....	5
C– MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES .....	6
1. Répartition du contrôle interne et externe .....	6
2. Méthodes de contrôle .....	8
3. Organisation du contrôle produit .....	12
D – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES .....	19
Annexe : Liste des points de contrôle déterminés comme optionnels dans les dispositions de contrôle communes à la filière AO viticole applicables au cahier des charges de l’AOP PICPOUL DE PINET : .....	27

## Introduction :

Ces Dispositions de Contrôle Spécifiques au cahier des charges de l'AOP PICPOUL DE PINET sont présentées par l'organisme de contrôle LRO, agréé par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), en qualité d'organisme certificateur. Elles complètent les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles.

L'organisme de contrôle LRO adresse les présentes Dispositions à l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) de l'AOP PICPOUL DE PINET chargé de le mettre à disposition des opérateurs.

## A – APPLICATION

### 1. Les opérateurs

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques concernent les opérateurs du cahier des charges de l'AOP PICPOUL DE PINET dont l'organisme de défense et de gestion est le Syndicat de l'AOP PICPOUL DE PINET.

Les dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine viticoles présentent une répartition des conditions de production par activité. Le tableau ci-dessous précise la correspondance entre les catégories d'activités mentionnées dans le plan de contrôle et les activités prévues dans le modèle de déclaration d'identification validé par la Directrice de l'INAO.

Activités prévues sur la Déclaration d'Identification	Catégories d'activité prévues dans le plan de contrôle
A : Production de raisins	Production de raisins (PR)
C : Vinification	Vinification (V)
F : Achat et vente de vins en vrac (entre opérateurs habilités)	Achat et vente de vin en vrac (entre opérateurs habilités) (F)
G : Conditionnement	Conditionnement (C)

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

Le tableau ci-dessous précise, pour chaque catégorie d'activité, les points de contrôle spécifiques ainsi que les documents et enregistrements spécifiques, non prévus dans les Dispositions de Contrôle Communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles en vigueur.

Les principaux points à contrôler qui relèvent de dispositions spécifiques sont identifiés en caractères gras.

Catégories d'activités	Points à contrôler concernés		Documents (papier ou numériques) à tenir par l'opérateur <i>(liste indicative et non exhaustive)</i>
	Réf.	Libellé	
Production de raisins (PR)	PR-S01	Stade de fin de taille	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Casier viticole informatisé (Fiche CVI)</li> <li>- Liste des parcelles présentant un seuil de manquant dépassant le pourcentage fixé dans le cahier des charges</li> <li>- Déclaration de récolte</li> <li>- Factures</li> <li>- Cahier de culture</li> <li>- Registre d'entrée/sortie des raisins</li> <li>- Registre de cave</li> <li>- Tickets d'apport</li> <li>- Bons de livraison</li> </ul>
	PR-S02	<b>Transport de la vendange</b>	
	PR-S03	Autres pratiques culturales - Récolte	
	D-S00	<b>Déclaration Préalable d'Affectation Parcelle (DPAP)</b>	
	D-S01	Déclaration de renonciation à produire	
Vinification (V)	V-S01	Pratiques œnologiques et traitements physiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de cave</li> <li>- Registre des manipulations et de détention de produit œnologique</li> <li>- Factures</li> <li>- Document d'Accompagnement Electronique (DAE)</li> <li>- Déclaration récapitulative mensuelle</li> <li>- Déclaration de récolte ou de production</li> </ul>
	V-S02	Disposition par type de produit	
	V-S05	Dispositif de maîtrise des températures de fermentation	
	D-S03	Déclaration de déclassement	
	D-S05	Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retrais	
	D-S06	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	
	D-S03	Déclaration de déclassement	
	D-S05	Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retrais	
	D-S06	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	
	Conditionnement (C)	D-S03	
D-S08		Déclaration de conditionnement	

## B – MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS

### 1. Modalités d'identification des opérateurs

Les modalités d'identification des opérateurs en AOP PICPOUL DE PINET sont celles définies dans les « Dispositions de Contrôle Communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles » en vigueur, dans le cadre du contrôle en certification.

## 2. Mise en œuvre des contrôles en vue de l’habilitation

Les modalités de réalisation des contrôles en vue de l’habilitation sont établies comme suit :

Activité	Modalité (sur site/ documentaire)	Contrôle documentaire en vue de l’habilitation réalisé par (OCO/ODG)	Contrôle sur site lié à l’habilitation réalisé par (OCO/ODG)	Lorsque le contrôle documentaire doit être suivi d’un contrôle sur site : Délai de réalisation (en mois)
Production de raisins	Sur site		ODG	-
Vinification	Sur site		ODG	-
Achat et vente de vins en vrac (entre opérateurs habilités)	Documentaire	OCO	OCO	12 mois
Conditionnement	Documentaire	OCO	OCO	12 mois

### Répartition des contrôles

Le contrôle sur site de l’exploitation et des installations est effectué en la présence de l’opérateur ou de son représentant. Elle a pour objet de vérifier la conformité des outils de production avec les exigences du cahier des charges de l’appellation.

L’ODG réalise le contrôle en vue de l’habilitation des opérateurs demandant leur habilitation pour la seule appellation PICPOUL DE PINET et pour toutes activités sollicitées dès lors qu’elles comprennent l’activité de production de raisins ou de vinification.

L’OCO réalise le contrôle en vue de l’habilitation des opérateurs pour les activités autres que production de raisins et vinification, ainsi que des opérateurs multi AOP de la déclaration d’identification en vigueur, pour toutes catégories d’activités.

## 3. Prononcé et maintien de l’habilitation

### Liste des opérateurs habilités :

Tout opérateur ne souhaitant plus bénéficier de l’AOP PICPOUL DE PINET adresse à l’ODG une demande de résiliation de la liste des opérateurs habilités. L’ODG la transmet à LRO qui procède à la mise à jour de la liste des opérateurs habilités.

### Absence de production / revendication pendant un délai donné :

LRO peut retirer de la liste des opérateurs habilités, sur demande de l'ODG et après vérification par ce dernier, les cas d'opérateurs n'ayant pas eu d'activité depuis 5 années et pour lesquels

- le ou les établissements sont déclarés fermés (selon Répertoire Sirene - INSEE),
- ou le compte auprès des services des douanes est fermé,
- ou aucune production n'est déclarée (absence de déclaration de récolte ou de production) depuis 5 campagnes, et dans ce cas après avoir recueilli l'accord de l'opérateur.

En cas de modification de l'outil de production, les modalités prévues dans les DCC AO Viticoles s'appliquent.

## C– MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES

### 1. Répartition du contrôle interne et externe

Libellé de l'activité	Type de contrôle concerné	Fréquence minimale des contrôles internes	Fréquence minimale des contrôles externes
Production de raisins (PR)	<u>Conditions de production au vignoble</u>	-15% des surfaces affectées par an	-5% des surfaces affectées par an
	<u>Obligations déclaratives</u>	-100% des obligations déclaratives à adresser à l'ODG par an	-100% des obligations déclaratives lors du contrôle de l'activité par an
	En cas de dérogation accordée à l'interdiction d'irriguer	-15% des surfaces irriguées (CMMP uniquement) par an  - 15% des opérateurs de l'appellation potentiellement irrigants mais n'ayant pas fait de déclaratif d'irrigation par an.	-5% des surfaces irriguées (CMMP uniquement) par an  - 5% des opérateurs de l'appellation potentiellement irrigants mais n'ayant pas fait de déclaratif d'irrigation par an.
Vinification (V), Achat et vente de vin en vrac (entre opérateur habilités) (F), Conditionnement (C)	<u>-Conditions de production :</u> Outil de vinification, conditionnement et de stockage	- 3% des opérateurs vinificateurs revendiquant l'AOP par an	- 3% des opérateurs vinificateurs revendiquant l'AOP par an  - 6% des opérateurs non vinificateurs, ayant une activité soit d'achat et vente de vins en vrac soit de conditionnement par an
	<u>-Obligations déclaratives</u>	-100% des déclarations de revendication par an + -100% des déclarations à adresser à l'ODG (dans le cadre du contrôle de l'activité concernée) par an	-100% des déclarations à adresser à l'OCO (dans le cadre du contrôle de l'activité concernée) par an + -100% des déclarations adressées à l'OCO par an

Libellé de l'activité	Type de contrôle concerné	Fréquence minimale des contrôles internes	Fréquence minimale des contrôles externes
Vinification (V), Achat et vente de vin en vrac (entre opérateurs habilités) (F), Conditionnement (C)	<u>Contrôle Produit :</u>  - <u>Examen analytique</u>		- 5% des lots prélevés en vue d'un examen organoleptique par an.  - 100% des lots vrac expédiés hors du territoire national par an
	<u>Contrôle Produit :</u>  - <u>Examen organoleptique</u>	-100 % des lots revendus (vrac et conditionné du nouveau millésime) par an  -100 % des lots vrac en stock des millésimes antérieurs par an	- 1 lot par opérateur et par an  - 100% des lots vrac expédiés hors du territoire national par an

La période de référence est l'année civile.

L'assiette de contrôle concernant l'activité de production de raisins est calculée sur la base de la surface affectée pour la campagne en cours.

L'assiette de contrôle concernant l'activité d'achat et vente de vin en vrac (entre opérateur habilités) est calculée en tenant compte du nombre d'opérateurs habilités dans la catégorie afférente au 1<sup>er</sup> janvier de l'année civile en excluant les opérateurs n'ayant effectué aucune obligation déclarative prévue au cahier des charges pour les deux années précédentes.

L'Organisme de contrôle doit mettre à jour cette liste au moment de la planification des contrôles à réaliser pour la campagne.

Au minimum 10% des contrôles externes des opérateurs sont réalisés sans préavis.

## 2. Méthodes de contrôle

### 2.1 Dispositions relatives à la production de raisin

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme de contrôle)
PR-S01	Stade de fin de taille	Sans objet	Sans objet	<u>Contrôle visuel</u>
PR-S02	<b>Transport de la vendange</b>	Sans objet	Enregistrements des dates de récolte et d'entrée des raisins en cave (Cahier de culture, cahier de cave, registre entrée/sortie des raisins)	<u>Contrôle visuel et Contrôle documentaire :</u> Cahier de culture, cahier de cave, registre entrée/sortie des raisins
PR-S03	Autres pratiques culturales - Récolte	Sans objet	Sans objet	<u>Contrôle visuel</u>
D-S00	<b>Déclaration Préalable d'Affectation Parcelaire (DPAP)</b>	<u>Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles</u>		
D-S01	Déclaration de renonciation à produire	<u>Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles</u>		

## 2.2. Dispositions relatives à la vinification

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme de contrôle)
V-S01	Pratiques œnologiques et traitements physiques	Sans objet	Sans objet	<u>Contrôle visuel et Contrôle documentaire</u> : registre de cave, registre des manipulations
V-S02	Dispositions par type de produit	Sans objet	Enregistrements des pratiques (Registre de cave, registre des manipulations)	Contrôle visuel et Contrôle documentaire : registre de cave, registre des manipulations
V-S05	Dispositif de maîtrise des températures de fermentation	Sans objet	Sans objet	<u>Contrôle visuel</u>
D-S03	Déclaration de déclassement	<u>Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles</u>		
D-S05	Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons	<u>Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles</u>		
D-S06	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	<u>Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles</u>		

### 2.3. Dispositions relatives à l'achat et vente de vin en vrac (entre opérateurs habilités)

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme de contrôle)
D-S03	Déclaration de déclassement			<u>Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles</u>
D-S05	Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons			<u>Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles</u>
D-S06	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné			<u>Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles</u>

### 2.4 Dispositions relatives aux dispositions de conditionnement et de mise en marché

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme de contrôle)
D-S03	Déclaration de déclassement			<u>Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles</u>
D-S08	Déclaration de conditionnement			<u>Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles</u>

### 2.5 Dispositions relatives au contrôle produit

Les analyses doivent porter sur les paramètres obligatoires fixés par le cahier des charges et la réglementation européenne (article 20 du règlement (UE) 2019/34) :

	Critères analytiques pouvant évoluer favorablement (Cahier des charges)	Critères analytiques ne pouvant pas évoluer favorablement (Cahier des charges)	Critères analytiques : valeurs non conformes à la réglementation générale (Règlement (UE) 2019/34)
Titre alcoométrique acquis et total		X	X
Sucres totaux exprimés en termes de glucose et fructose	X		
Acidité totale			X
Acidité volatile			X
Anhydride sulfureux (SO <sub>2</sub> ) total			X

### 3. Organisation du contrôle produit

Le contrôle produit est d'ordre organoleptique et analytique. Sont concernés par le contrôle :

- les vins conditionnés ou prêts à être mis à la consommation,
- les vins en vrac qui bénéficient de l'appellation.

Les autocontrôles sur le produit (réalisation d'analyses) sont réalisés avant transaction, expédition, ainsi qu'au stade du conditionnement (avant ou après conditionnement). Ils sont consignés et classés par l'opérateur.

#### 3.1. Mise en œuvre du contrôle interne

L'ODG PICPOUL DE PINET réalise des contrôles internes relatifs au produit auprès des opérateurs vinificateurs.

Les contrôles internes réalisés par l'ODG sont de type organoleptique et prévoient le contrôle documentaire des analyses d'auto-contrôles. Les prélèvements, ainsi que l'organisation et la réalisation des séances d'examen organoleptique sont effectués par un technicien de l'ODG ou un sous-traitant dûment mandaté.

##### Stade et Calendrier de réalisation :

Les prélèvements, ainsi que l'organisation et la réalisation des séances d'examen organoleptique sont effectués par un technicien de l'ODG ou un sous-traitant dûment mandaté.

Le contrôle interne est effectué sur les volumes revendiqués sur tous les lots de la nouvelle récolte, en vrac ou conditionnés.

Les lots vrac en stock des millésimes antérieurs sont également contrôlés (prélèvement systématique sur tous les lots).

L'ODG prélève 3 bouteilles :

- une bouteille est laissée à l'opérateur comme échantillon témoin,
- une bouteille est destinée à l'examen organoleptique,
- une bouteille est destinée à un éventuel nouvel examen en cas d'exercice du recours.

##### Réalisation et méthodes de contrôles :

Les dégustateurs qui participent aux commissions sont choisis parmi la liste des dégustateurs formés par l'ODG. Chaque jury est composé au minimum de 3 membres issus au moins de 2 des 3 collèges, dont obligatoirement le collège des porteurs de mémoire.

L'avis en cas de non-conformité est pris auprès de 5 dégustateurs (tout échantillon jugé non-conforme par le jury de 3 dégustateurs est dégusté par 2 autres dégustateurs sélectionnés parmi les membres d'un autre jury).

#### 3.2. Procédure de prélèvement des lots lors des contrôles externes

LRO effectue le prélèvement des lots vrac ou conditionnés en vue du contrôle conformément à la procédure de réalisation des contrôles en vigueur de LRO qui précise les modalités de prélèvement, d'identification, de destination et de stockage des échantillons garantissant la confidentialité des données, l'anonymat des échantillons et l'intégrité des produits.

### 3.2.1. Vérification préalable au prélèvement

L'agent de prélèvement effectue préalablement au prélèvement un contrôle relatif au lot concerné portant sur la vérification :

- De l'identité de l'opérateur,
- Du respect des obligations déclaratives, de la tenue des registres et de la conformité des informations mentionnées,
- De la réalisation de l'examen analytique en autocontrôle et de sa conformité,
- De l'identité des lots et des contenants faisant l'objet de la transaction, de la mise à la consommation ou du conditionnement,
- Du volume total de la transaction, de la mise à la consommation ou du conditionnement.

### 3.2.2. Lots en vrac

#### - Définition du lot

Le lot est un ensemble de récipients contenant un produit issu d'un processus de production présumé homogène, élaboré dans des conditions uniformes, défini et identifié par l'opérateur.

L'opérateur détermine le lot sous sa responsabilité. La transaction peut porter sur plusieurs lots.

Les cuveries situées dans des entrepôts distincts constituent obligatoirement des lots différents.

#### - Règles d'échantillonnage

Le prélèvement des lots vrac est réalisé selon les règles d'échantillonnage définies dans procédure en vigueur de LRO à savoir :

- Le prélèvement est effectué dans des bouteilles de 50cl,
- L'agent de prélèvement prélève pour chaque lot considéré une quantité de vin suffisante pour remplir chacun des échantillons de 50 cl,
- Une bouteille est laissée à l'opérateur comme échantillon témoin ; les autres sont emportées par l'agent de prélèvement LRO :
  - une bouteille est destinée à l'éventuel contrôle analytique,
  - une bouteille est destinée à l'examen organoleptique (en l'absence d'examen organoleptique, cet échantillon n'est pas prélevé),
  - une bouteille est destinée à un éventuel nouvel examen en cas d'exercice du recours.

Les prélèvements sont effectués par le haut de la cuve. Tout prélèvement effectué par le robinet de dégustation est de la responsabilité de l'opérateur contrôlé.

#### Cas particulier des vins en fûts :

Si le prélèvement s'effectue sur des fûts, le préleveur effectue un échantillonnage en prenant de façon aléatoire un volume dans 20 % des récipients par lot ou au maximum 10 fûts.

### 3.2.3. Lots conditionnés

#### - Définition du lot

Le lot est un ensemble d'unités de vente d'un volume de produit issu d'un processus de production présumé homogène, élaboré dans des conditions uniformes, défini et identifié par l'opérateur.

L'opérateur détermine le lot sous sa responsabilité.

Pour chaque lot conditionné l'opérateur tient à disposition de LRO pendant 6 mois à compter de la date de conditionnement :

- 4 bouteilles du lot conditionné, ou équivalent volume de 4 bouteilles de 50cl,
- ou 1 bag in box® ou équivalent volume de 2 litres minimum.

L'opérateur conserve ces bouteilles dans un lieu de stockage approprié pour la durée précisée dans le plan de contrôle.

Si le prélèvement a lieu au moment du conditionnement, l'agent de prélèvement choisit alors au hasard 4 bouteilles (ou 1 bag in box®) sur la chaîne ou sur une pile.

Lorsque le prélèvement porte sur un lot expédié, l'opérateur remet à l'agent de prélèvement les 4 bouteilles (ou 1 bag in box®) qu'il a prélevées au moment du conditionnement et qui correspondent au lot identifié et désigné dans le registre des 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 détenu par l'opérateur au moment du contrôle.

- Règles d'échantillonnage

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 à l'éventuel contrôle analytique,
- une bouteille est destinée à l'examen organoleptique (en l'absence d'examen organoleptique, cet échantillon n'est pas prélevé),
- une bouteille est destinée à un éventuel nouvel examen (recours).

Cas des lots conditionnés en bag in box® :

Le bag in box® conservé par l'opérateur est ouvert en présence de ce dernier. 4 bouteilles de 50cl sont remplies conformément au point 3.2.3.

Si l'opérateur le souhaite le contenant est emporté entier, sans être ouvert, par l'agent de prélèvement. Il sera scindé au moment pour les besoins des examens analytique et/ou organoleptique. Dans ce cas il n'y a pas d'échantillon témoin de laissé à l'opérateur. Toutefois, LRO tient à la disposition de l'opérateur jusqu'à la fin de la procédure une bouteille au titre de l'échantillon témoin de l'opérateur.

### *3.3. Examen analytique*

Les analyses sont réalisées 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 sous-traitance en vigueur de LRO, parmi les laboratoires accrédités par le COFRAC et figurant sur la liste des laboratoires habilités par l'INAO.

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

Les paramètres analysés sont : titre alcoométrique acquis et total / Sucres totaux (glucose + fructose) / Acidité Totale/ Acidité Volatile/ Anhydride sulfureux (SO<sub>2</sub>) total.

En cas de non-conformité portant sur l'examen analytique, le lot n'est pas soumis à l'examen organoleptique.

### *3.4. Commissions chargées de l'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, qui sont formalisés en application de la directive en vigueur du conseil des agréments et contrôles de l'INAO et qui décrivent les modalités de désignation, d'évaluation, de composition et l'organisation pratique des commissions.

#### *3.4.1. 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 vin et aux caractéristiques de l'AOP,
- la qualification des défauts, en s'appuyant sur la liste des défauts en vigueur validée par le Comité National compétent et leur intensité qui les rend rédhitoires.

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

#### *3.4.2. Constitution de la liste des membres des commissions chargées de l'examen organoleptique*

La liste des dégustateurs comporte obligatoirement des personnes appartenant aux trois collèges : porteurs de mémoire, techniciens et usagers du produit.

L'ODG informe LRO de toute évolution de la liste.

#### *3.4.3. 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 communicable à chacun des membres, 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.

#### *3.4.4. Conduite des séances d'examen organoleptique en contrôle*

L'examen organoleptique a pour finalité de confirmer l'acceptabilité du produit par la présence des caractéristiques de l'appellation et l'absence de défauts, dont l'intensité les rend rédhitoires. Cet examen s'appuie sur les sens suivants : visuel, olfactif et gustatif.

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 réalisés en contrôle externe sont placés sous l'entière responsabilité de LRO, qui planifie et anime les séances et convoque en conséquence le jury.

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

Chaque commission est composée d'au moins 5 membres issus au moins de 2 des 3 collèges, dont obligatoirement le collège des porteurs de mémoire. Les règles de majorité sont fonction du nombre de dégustateurs et sont décrites au paragraphe 3.4.5.

Les membres de la commission dégustent au minimum 3 échantillons et au maximum deux séries de 15 échantillons avec une pause obligatoire de 15 minutes minimum entre les deux séries.

Tous les échantillons sont présentés de façon anonyme.

Lorsque le contenant ne permet pas d'assurer l'anonymat, le vin est changé de récipient. Cette opération s'effectue hors de la vue des dégustateurs.

Le millésime et le stade du produit sont précisés.

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

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

### 3.4.5. Avis du jury

Par l'examen organoleptique il s'agit de se prononcer sur l'acceptabilité du vin au sein de l'appellation en répondant aux questions suivantes :

- présente-t-il les caractéristiques de l'appellation ?
- 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 la liste des défauts en vigueur validée par le Comité National compétent. 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'appellation.

**Les vins sont notés de A à D :**

**A (constat favorable) :** vin ayant les qualités et caractéristiques requises ;

**B (constat favorable) :** vin répondant aux caractéristiques de l'appellation pouvant présenter des défauts non rédhibitoires ;

**C (constat défavorable) :** vin répondant aux caractéristiques de l'appellation qui présente un ou des défauts rédhibitoires d'intensité maximum 4.

**D (constat défavorable) :** vin qui présente un ou des défauts rédhibitoires, d'intensité très forte (5) ou vin ne répondant pas aux caractéristiques de l'appellation.

L'avis de non acceptabilité du produit au regard des caractéristiques de l'appellation 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'appellation PICPOUL DE PINET

**Règles de décision de la confirmation dans l'AOP :**

Nombre de dégustateurs	5	6	7	8	9
Vin acceptable dans l'AOP	Minimum 3 notes favorables	Minimum 4 notes favorables	Minimum 4 notes favorables	Minimum 5 notes favorables	Minimum 5 notes favorables
Vin n'est pas acceptable dans l'AOP	Minimum 4 notes défavorables	Minimum 5 notes défavorables	Minimum 6 notes défavorables	Minimum 6 notes défavorables	Minimum 7 notes défavorables
Vin déclaré acceptable avec notification d'un point sensible	3 notes défavorables	3 ou 4 notes défavorables	4 ou 5 notes défavorables	4 ou 5 notes défavorables	5 ou 6 notes défavorables

En fin de séance, l'agent responsable de la commission en charge de l'examen organoleptique recueille l'ensemble des fiches et vise la fiche de synthèse et de consensus du jury.

### 3.4.6. Modalités de l'exercice du recours

Tout opérateur peut exercer une demande de recours lorsque le vin a été jugé non conforme en 1<sup>ère</sup> expertise.

Lorsque l'opérateur exerce la demande de recours, la nouvelle expertise a lieu sur un des échantillons issus du prélèvement initial, et emporté par LRO.

L'échantillon est placé au sein de la série à déguster sans faire l'objet d'une mention particulière ;

L'examen organoleptique de recours s'exerce dans les mêmes conditions et selon les mêmes règles que celui de la 1ère expertise.

Le résultat de l'examen organoleptique du recours annule et remplace le résultat de la première expertise.

#### *3.4.7. Renforcement des contrôles suite à point sensible*

Tout opérateur qui se voit notifier deux décisions de conformité avec mention d'un point sensible, sur une même année civile ou consécutivement, est soumis à un suivi renforcé.

Ce dernier se traduit par une augmentation de la fréquence annuelle de contrôle, à savoir un contrôle produit de plus que la fréquence fixée dans le présent plan de contrôle. En cas d'impossibilité de réalisation, notamment lorsque l'opérateur ne fait qu'une seule déclaration de mise en marché par an, le contrôle porte alors sur les conditions de production.

Ce contrôle est réalisé dans l'année au cours de laquelle le constat est dressé, ou la suivante ou au déclaratif suivant en l'absence d'activité l'année en cours ou la suivante. Il ne s'applique pas aux opérateurs qui sont concernés, ou ont été concernés dans l'année d'atteinte du seuil déclenchant le suivi renforcé, par des mesures de traitement de manquement comportant au moins un contrôle supplémentaire sur le produit.

Ce contrôle est réalisé par l'ODG ou par l'organisme de contrôle LRO.

Si le résultat du contrôle indique à nouveau un point sensible, un contrôle des conditions de production est alors mis en œuvre par l'ODG ou par LRO.

## D – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
PR-S01	Stade de fin de taille : Non-respect du stade de fin de taille	Suivi	NON	Avertissement	Contrôle supplémentaire au plus tard au cours de la campagne suivante.	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées ( <i>contrôle supplémentaire</i> )	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et suspension d'habilitation (activité production de raisins) ( <i>contrôle supplémentaire</i> )
PR-S02	<b>Dispositions particulières de transport de la vendange</b> : Non-respect des conditions de transport (délais, conditions)	Suivi	NON	Avertissement	Contrôle supplémentaire au plus tard lors de la récolte suivante.	Avertissement et contrôle supplémentaire au plus tard lors de la récolte suivante. ( <i>lors du contrôle supplémentaire</i> )	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la parcelle concernée et suspension d'habilitation (activité production de raisins) ( <i>contrôle supplémentaire</i> )
PR-S03	Récolte: Grappes en contact avec d'autres végétaux que la vigne lors de la récolte.	Suivi	NON	Avertissement	Contrôle supplémentaire au plus tard lors de la récolte suivante.	Contrôle supplémentaire sur la totalité des parcelles de l'exploitation au plus tard lors de la récolte suivante. ( <i>lors du contrôle supplémentaire</i> )	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire sur la totalité des parcelles de l'exploitation au plus tard au cours de la campagne suivante ( <i>lors du contrôle supplémentaire</i> )
PR-S03	Autres pratiques culturales : - Non-respect des modalités de maîtrise de l'enherbement sur le rang	Suivi	<u>Cf PR19 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles</u>				

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	<u>Récurrance</u> Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	<u>Récurrance</u> Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
D-S00	Incohérence entre la Déclaration Préalable d'Affectation Parcelaire et les informations de la déclaration de récolte.	Suivi	OUI	Contrôle supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur.	Retrait du bénéfice de l'appellation sur la part de récolte concernée et contrôle additionnel. (lors du contrôle additionnel)	Retrait du bénéfice de l'appellation sur la part de récolte concernée et suspension d'habilitation (activité production de raisins) (contrôle supplémentaire)
V-S01	Pratiques œnologiques et traitements physiques : Non-respect de l'interdiction d'utilisation de charbons à usage œnologique	Suivi	NON	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée ou pour un volume de vin de la récolte considérée	Contrôle supplémentaire au plus tard au cours de la campagne suivante	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée ou pour un volume de vin de la récolte considérée et contrôle additionnel au plus tard au cours de la campagne suivante. (lors du contrôle additionnel)	Suspension d'habilitation (activité vinification) (contrôle supplémentaire)
V-S01	Pratiques œnologiques et traitements physiques : Non-respect de l'interdiction d'utilisation de morceaux de bois	Suivi	NON	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée ou pour un volume de vin de la récolte considérée.	Contrôle supplémentaire au plus tard au cours de la campagne suivante	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée ou pour un volume de vin de la récolte considérée et contrôle additionnel au plus tard au cours de la campagne suivante. (lors du contrôle additionnel)	Suspension d'habilitation (activité vinification) (contrôle supplémentaire)

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	<u>Récurrance</u> Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	<u>Récurrance</u> Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
V-S02	Dispositions par type de produit : non-respect des modalités de vinification (pressurage direct, macération préalable de la vendange entière protégée par un inertage)	Suivi	NON	Avertissement	Contrôle supplémentaire au plus tard au cours de la campagne suivante	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée ou pour un volume de vin de la récolte considérée et contrôle additionnel au plus tard au cours de la campagne suivante. (lors du contrôle additionnel)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée ou pour un volume de vin de la récolte considérée et suspension d'habilitation (activité vinification) (contrôle supplémentaire)
V-S05	Absence de dispositif de maîtrise des températures de fermentation	Suivi	NON	Avertissement	Contrôle supplémentaire campagne en cours ou au plus tard au cours de la campagne suivante.	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée ou pour un volume de vin de la récolte considérée et contrôle additionnel au plus tard au cours de la campagne suivante. (lors du contrôle additionnel)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée ou pour un volume de vin de la récolte considérée et suspension d'habilitation (activité vinification) (contrôle supplémentaire)
Op2/ Op2viti/ Op3/ Op3viti/ Op5/ Op5viti	Incohérence des volumes constatés entre la réalité des vins entreposés dans le lieu d'entrepôt, la déclaration de revendication et les justifications des mouvements de vins (enregistrements) et les obligations déclaratives	Suivi	OUI	Retrait du bénéfice de l'appellation ou contrôle supplémentaire.	Contrôle supplémentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur au plus tard au cours de la campagne suivante	Retrait du bénéfice de l'appellation et contrôle additionnel au plus tard au cours de la campagne suivante. (lors du contrôle additionnel)	Retrait du bénéfice de l'appellation et suspension d'habilitation (activités : vinification, Achat et vente de vin en vrac (entre opérateurs habilités), conditionnement). (contrôle supplémentaire)

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
EA1/ EA2	Non-respect de l'obligation de conservation en l'état des produits faisant l'objet d'un contrôle: Retiraison d'un lot vrac faisant l'objet d'un avis de prélèvement	Suivi	NON	Avertissement et contrôle produit supplémentaire sur un lot	Lors du contrôle supplémentaire	Contrôle produit supplémentaire sur plusieurs lots sur une période définie. (Lors du contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (activités : vinification, , Achat et vente de vin en vrac (entre opérateurs habilités) (Contrôle supplémentaire)
EA2	Vin commercialisé en vrac (transaction de vins en vrac, export) : Défaut organoleptique d'intensité très faible à faible	Suivi	NON	Avertissement	-	Contrôle supplémentaire sur le même lot. La mesure est assortie d'une exigence de traçabilité. (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur un ou plusieurs lots. (lors du contrôle supplémentaire)
EA2	Vin commercialisé en vrac (transaction de vins en vrac, export) : Défaut organoleptique rédhibitoire d'intensité moyenne à forte	Suivi	OUI	Contrôle supplémentaire sur le même lot. La mesure est assortie d'une exigence de traçabilité.	Lors du contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur un autre lot (campagne en cours ou campagne suivante). La mesure est assortie d'une exigence de traçabilité. (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire organoleptique sur d'autres lots sur une période définie. (lors du contrôle supplémentaire)

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	<u>Réurrence</u> Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	<u>Réurrence</u> Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
EA2	Vin commercialisé en vrac (transaction de vins en vrac, export) : Défaut organoleptique rédhibitoire d'intensité très forte	Suivi	NON	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur un autre lot (campagne en cours ou campagne suivante). La mesure est assortie d'une exigence de traçabilité.	Lors du contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire organoleptique sur d'autres lots sur une période définie. (lors du contrôle supplémentaire).	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et suspension d'habilitation (activités vinification, élevage, achat et vente de vin en vrac (entre opérateurs habilités)). (contrôle supplémentaire)
EA2	Vin commercialisé en vrac (transaction de vins en vrac, export) : Lot ne présentant pas les caractéristiques de l'appellation avec ou sans défaut rédhibitoire.	Suivi	NON	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire organoleptique sur d'autres lots sur une période définie.	Lors du contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle additionnel (activités vinification, élevage, achat et vente de vin en vrac (entre opérateurs habilités)). (lors du contrôle additionnel)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et suspension d'habilitation (activités vinification, élevage, achat et vente de vin en vrac (entre opérateurs habilités)) (contrôle supplémentaire)
EA2	Vin avant ou après conditionnement ou prêt à être mis à la consommation : Défaut organoleptique d'intensité très faible à faible	Suivi	NON	Avertissement	-	Contrôle supplémentaire sur le même lot ou sur un autre lot. La mesure est assortie d'une exigence de traçabilité et peut faire l'objet d'un blocage du lot dans l'attente du résultat du contrôle. (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur un ou plusieurs lots. (lors du contrôle supplémentaire).

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	<u>Récurrence</u> Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	<u>Récurrence</u> Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
EA2	Vin avant ou après conditionnement ou prêt à être mis à la consommation : Défaut organoleptique rédhibitoire d'intensité moyenne à forte	Suivi	NON	Contrôle supplémentaire sur le même lot ou sur un autre lot. La mesure est assortie d'une exigence de traçabilité et peut faire l'objet de blocage du lot dans l'attente du résultat du contrôle.	Lors du contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur un autre lot (campagne en cours ou campagne suivante). La mesure est assortie d'une exigence de traçabilité et peut faire l'objet de blocage du lot dans l'attente du résultat du contrôle. (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire organoleptique sur d'autres lots sur une période définie. (lors du contrôle supplémentaire)
EA2	Vin avant ou après conditionnement ou prêt à être mis à la consommation : Défaut organoleptique rédhibitoire d'intensité très forte	Suivi	NON	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné ou contrôle supplémentaire sur un autre lot (campagne en cours ou campagne suivante). La mesure est assortie d'une exigence de traçabilité et d'une obligation de blocage du lot dans l'attente du résultat du contrôle.	Lors du contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire organoleptique sur d'autres lots sur une période définie. La mesure est assortie d'une exigence de traçabilité et d'une obligation de blocage du lot dans l'attente du résultat du contrôle. (lors du contrôle supplémentaire).	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et suspension d'habilitation (activité de conditionnement) (contrôle supplémentaire)

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrance Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Récurrance Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
EA2	Vin avant ou après conditionnement ou prêt à être mis à la consommation : Lot ne présentant pas les caractéristiques de l'appellation avec ou sans défaut rédhibitoire.	Suivi	NON	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire organoleptique sur d'autres lots sur une période définie. La mesure est assortie d'une exigence de traçabilité et d'une obligation de blocage du lot dans l'attente du résultat du contrôle.	Lors du contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle additionnel. (lors du contrôle additionnel)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et suspension d'habilitation (activité de conditionnement) (contrôle supplémentaire)
D-S00	- <i>(Déclaration préalable d'affectation parcellaire)</i>	Suivi		<u>Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles</u>			
D-S01	- <i>(Déclaration de renonciation à produire)</i>	Suivi		<u>Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles</u>			
D-S03	- <i>(Déclaration de déclassement)</i>	Suivi		<u>Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles</u>			
D-S05	- <i>(Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retrais)</i>	Suivi		<u>Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles</u>			
D-S06	- <i>(Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné)</i>	Suivi		<u>Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles</u>			

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	<u>Réurrence</u> Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	<u>Réurrence</u> Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
D-S08	- (Déclaration de conditionnement)	Suivi					

Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles

**Annexe** : Liste des points de contrôle déterminés comme optionnels dans les dispositions de contrôle communes à la filière AO viticole applicables au cahier des charges de l'AOP PICPOUL DE PINET :

Numéro du point de contrôle optionnel	Applicable (oui/non)
PR3 (Encépagement VIFA)	NON
PR4 (Règles de proportion à l'exploitation)	NON
PR8 (Règles de Palissage)	OUI
PR9 (Hauteur de feuillage)	OUI
PR10 (Mode de taille)	OUI
PR15 (Charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées)	OUI
PR16 (Respect des conditions d'Irrigation lorsque c'est autorisé)	OUI
PR17 (Enherbement des tournières (DAE type n°1))	OUI
PR18 (Traitements phytopharmaceutiques (DAE type n°2))	NON
PR19 (État cultural des vignes (DAE type n°3))	OUI
PR20 (Matériel interdit (DAE type n°4 / 1ère ou 2ème sous mesure))	NON
PR21 (Utilisation du pulvérisateur (DAE type n°4 / 3ème ou 4ème sous mesure))	NON
PR22 ((auto)Contrôle régulier des pulvérisateurs (DAE type n°4 / 5ème sous mesure))	NON
PR23 (Traitements phytopharmaceutiques (DAE type n°5))	NON
PR24 (Apports réalisés (DAE type n°6))	NON
PR25 (Mise en place de mesures de préservation du paysage (Conservation et entretien des éléments structurant le paysage))	NON
PR25bis (Mise en place de mesures de préservation du paysage (Respect des périodes de tailles des haies, maîtrise de la végétation par des moyens mécaniques ou physiques) (DAE type n°7))	NON
PR26 (Déclaration préalable de travaux (DAE type n°8))	NON
PR27 (Respect du programme prévisionnel de travaux (DAE type n°8))	NON
PR28 (Date du ban des vendanges)	NON
PR32 (Interdiction de paillage plastique (DAE type n°9))	OUI
PR32bis (Interdiction de paillage plastique à la plantation (DAE type n°9))	NON

Numéro du point de contrôle optionnel	Applicable (oui/non)
PR33 (Traitement des plants à l'eau chaude (DAE type n°10))	NON
PR34 (Application d'insecticides (DAE type n°12))	NON
V4 (TAVNM)	OUI
V5 (Entretien du chai et du matériel)	OUI
V6 (Matériel interdit)	OUI
V7 (Règles d'assemblage)	NON
V9 (Respect du taux de rebêche PV-PM)	NON
V11 (Capacité de cuverie)	OUI
V12 (Revendication du VCI)	NON
V13 (Tenue à jour du VCI)	NON
V14 (Destruction du VCI non revendiqué)	NON
V15 (Stockage des VCI et absence de conditionnement)	NON
E1 (Aire géographique d'élevage)	NON
E2 (Entretien du chai et du matériel)	NON
E3 (Durée d'élevage)	NON
C3 ((Lieu pour le stockage des vins conditionnés)	OUI
OVIT1 (Volume Complémentaire Individuel)	NON
OVIT2 (Volume Complémentaire Individuel)	NON
OVIT3 (Irrigation)	OUI
OVIT4 (Remaniement de parcelle)	NON
OVIT5 (VIFA Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation plantée à une distance inférieure à 20 mètres des lieux mentionnés à l'article L253-7-1 ; au I de l'article L253-7 et au III de l'article L253-8 du code rural et de la pêche maritime)	NON