RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Plan de contrôle de l'AOP CLAIRETTE du LANGUEDOC

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	
LRO-C-AOC-CLGC-01	DCS/CLR-V01	03/09/2026	Annule et remplace le plan approuvé le : 15/06/2018

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.

INAO - Institut National de l'Origine et de la Qualité
12, rue Henri Rol-Tanguy, TSA 30003, 93555 Montreuil Cedex, France
www.inao.gouv.fr

LANGUEDOC ROUSSILLON
ORIGINE
Sud de France

VERSION APPROUVEE LE 03 SEPTEMBRE 2026

DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES AU CAHIER DES CHARGES

AOC CLAIRETTE DU LANGUEDOC

VERSION	DATE REDACTION	EVOLUTION
DCS/CLR-V01	03/06/2026	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
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 5
1. Modalités d'identification des opérateurs 5
2. Mise en œuvre des contrôles en vue de l'habilitation 5
3. Prononcé et maintien de l'habilitation 6
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'AOC CLAIRETTE DU LANGUEDOC : 25

VERSION APPROUVEE LE 03 SEPTEMBRE 2026
La reproduction même partielle de ce document est interdite sans l'accord exprès de l'organisme de contrôle LRO.

Introduction :

Ces Dispositions de Contrôle Spécifiques au cahier des charges de l'AOC CLAIRETTE DU LANGUEDOC 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'AOC CLAIRETTE DU LANGUEDOC 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'AOC CLAIRETTE DU LANGUEDOC dont l'organisme de défense et de gestion est le Syndicat de défense de l'AOC CLAIRETTE DU LANGUEDOC.

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
PR : Production de raisins	**Production de raisins (PR)**
V: Vinification	**Vinification (V)**
E : Elevage	**Elevage (E)**
F : Achat et vente de vins en vrac (entre opérateurs habilités)	**Achat et vente de vin en vrac entre opérateurs habilités (F)**
C: 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.

La reproduction même partielle de ce document est interdite sans l'accord exprès de l'organisme de contrôle LRO.

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 *(liste indicative et non exhaustive)*
	Réf.	Libellé	
Production de raisins (PR)	**PR-S01**	**Date de fin de taille**	- Casier viticole informatisé (Fiche CVI) - Liste des parcelles présentant un taux de pieds morts ou manquant supérieur à 20% - Déclaration de récolte - Factures - Cahier de culture - Registre d'entrée/sortie des raisins - Registre de cave - Tickets d'apport - Bons de livraison
	PR-S04	**Dispositions particulières de règles de taille**	
	D-S00	**Déclaration Préalable d'Affectation Parcellaire (DPAP)**	
	D-S01	Déclaration de renonciation à produire	
	D-S02	Déclarations préalables relatives à la taille	
Vinification (V)	**V-S01**	**Pratiques œnologiques et traitements physiques**	- Registre de cave / Plan de cave - Registre des manipulations et de détention de produit œnologique - Factures - Document d'Accompagnement Electronique (DAE) - Déclaration récapitulative mensuelle - Déclaration de production - Déclaration de mutage et de compléments de mutage
	V-S03	**Mutage et compléments de mutage**	
	V-S05	Dispositif de maîtrise des températures de fermentation	
	D-S03	Déclaration de déclassement	
	D-S05	Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons	
	D-S06	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	
	F-S01	Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés	
Elevage (E)	D-S03	Déclaration de déclassement	- Document d'Accompagnement Electronique (DAE) - Déclaration récapitulative mensuelle - Registre de cave / Plan de cave
	D-S05	Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons	
	D-S06	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	
	F-S01	Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés	
Achat et vente de vin en vrac entre opérateurs habilités (F)	D-S03	Déclaration de déclassement	- Document d'Accompagnement Electronique (DAE) - Registre d'entrée et de sortie des vins - Registre de cave / Plan de cave
	D-S05	Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons	
	D-S06	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	
	F-S01	Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés	
Conditionnement (C)	D-S03	Déclaration de déclassement	- Registre de conditionnement

La reproduction même partielle de ce document est interdite sans l'accord exprès de l'organisme de contrôle LRO.
VERSION APPROUVEE LE 03 SEPTEMBRE 2026

Catégories d'activités	Points à contrôler concernés		Documents (papier ou numériques) à tenir par l'opérateur *(liste indicative et non exhaustive)*
	Réf.	Libellé	
	D-S08	Déclaration de conditionnement	- Document d'Accompagnement Electronique (DAE) - Déclaration récapitulative mensuelle

B – MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS

1. Modalités d'identification des opérateurs

Les modalités d'identification des opérateurs en AOC CLAIRETTE DU LANGUEDOC 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 :

	Cas 1	Cas 2		Cas 3
Catégorie d'opérateurs / activités	Contrôle sur site en vue d'habilitation réalisé par (OCO/ODG)	Contrôle documentaire hors site réalisé par (OCO/ODG), suivi d'un contrôle sur site par l'OCO dans un délai de (en mois)		Contrôle documentaire réalisé par l'OCO (sur la base de documents officiels, ou si aucun point structurel n'est contrôlé à l'habilitation)
		Contrôle documentaire réalisé par	Suivi du contrôle sur site réalisé par l'OCO dans un délai de	
Production de raisins	ODG			/
Vinification	ODG			/
Elevage		OCO	12 mois	/
Achat et vente de vins en vrac entre opérateurs habilités		OCO	12 mois	/
Conditionnement		OCO	12 mois	/

<u>Répartition des contrôles</u>

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 CLAIRETTE DU LANGUEDOC 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 AOC de la déclaration d'identification en vigueur, pour toutes catégories d'activités.

La reproduction même partielle de ce document est interdite sans l'accord exprès de l'organisme de contrôle LRO.
VERSION APPROUVEE LE 03 SEPTEMBRE 2026

3. Prononcé et maintien de l'habilitation

Liste des opérateurs habilités :
Tout opérateur ne souhaitant plus bénéficier de l'AOC CLAIRETTE DU LANGUEDOC 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)	Conditions de production au vignoble	-15% des surfaces affectées par an	-5% des surfaces affectées par an
	Obligations déclaratives	-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 pour les vins tranquilles	-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.

La reproduction même partielle de ce document est interdite sans l'accord exprès de l'organisme de contrôle LRO.
VERSION APPROUVEE LE 03 SEPTEMBRE 2026

Libellé de l'activité	Type de contrôle concerné	Fréquence minimale des contrôles internes	Fréquence minimale des contrôles externes
Vinification (V), Elevage (E), Achat et vente de vin en vrac entre opérateurs habilités (F), Conditionnement (C)	-Conditions de production : Outil de vinification, élevage, conditionnement et de stockage -Obligations déclaratives	-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	- 10% des opérateurs vinificateurs revendiquant l'AOC par an et - 10% des opérateurs non vinificateurs, ayant, une activité d'achat et vente de vins en vrac, une activité d'élevage ou non ou une activité de conditionnement 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
Vinification (V), Elevage (E), Achat et vente de vin en vrac entre opérateurs habilités (F), Conditionnement (C)	Contrôle Produit : - Examen analytique		- 5% des lots prélevés en vue d'un examen organoleptique par an. - 100% des lots vrac expédiés hors du territoire national par an.
	Contrôle Produit : - Examen organoleptique		- 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 opérateurs habilités est calculée en tenant compte du nombre d'opérateurs habilités dans la catégorie afférente au 1er 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.

La fréquence globale minimale annuelle de contrôle des conditions de production au vignoble est de 20% des surfaces en production.

La reproduction même partielle de ce document est interdite sans l'accord exprès de l'organisme de contrôle LRO.
VERSION APPROUVEE LE 03 SEPTEMBRE 2026

2. Méthodes de contrôle

2.1Dispositions 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	**Date de fin de taille**	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
PR-S04	**Dispositions particulières de règles de taille**	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
D-S00	**Déclaration Préalable d'Affectation Parcellaire (DPAP)**	Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles		
D-S01	Déclaration de renonciation à produire	Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles		
D-S02	Déclarations préalables relatives à la taille	Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles		

2.2Dispositions 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	Enregistrements des pratiques(Registre de cave, registre des manipulations)	Contrôle visuel et Contrôle documentaire : Registre de cave, registre des manipulations

La reproduction même partielle de ce document est interdite sans l'accord exprès de l'organisme de contrôle LRO.

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-S03	**Mutage et compléments de mutage**	Sans objet	Enregistrements des pratiques (Registre de cave, registre des manipulations, déclaration de mutage et compléments de mutage)	Contrôle documentaire : registre de cave, registre des manipulations, déclaration de mutage et compléments de mutage
V-S05	Dispositif de maîtrise des températures de fermentation	Sans objet	Sans objet	Contrôle visuel
F-S01	Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés	Sans objet	Enregistrement des mouvements des vins (Registre d'entrée et de sortie des vins, comptabilité matière, DAE)	Contrôle documentaire Registre d'entrée et de sortie des vins, DAE
D-S03	Déclaration de déclassement	Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles		
D-S05	Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons	Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles		
D-S06	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles		

2.3 Dispositions relatives l'élevage

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)
F-S01	Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés	Sans objet	Enregistrement des mouvements des vins (Registre d'entrée et de sortie des vins, comptabilité matière, DAE)	Contrôle documentaire Registre d'entrée et de sortie des vins, DAE

La reproduction même partielle de ce document est interdite sans l'accord exprès de l'organisme de contrôle LRO.

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	Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles		
D-S05	Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons	Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles		
D-S06	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles		

2.4 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)
F-S01	Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés	Sans objet	Enregistrement des mouvements des vins (Registre d'entrée et de sortie des vins, comptabilité matière, DAE)	Contrôle documentaire Registre d'entrée et de sortie des vins, DAE
D-S03	Déclaration de déclassement	Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles		
D-S05	Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons	Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles		
D-S06	Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles		

La reproduction même partielle de ce document est interdite sans l'accord exprès de l'organisme de contrôle LRO.

2.5 Dispositions relatives aux dispositions de conditionnement

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	Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles		
D-S08	Déclaration de conditionnement	Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles		

La reproduction même partielle de ce document est interdite sans l'accord exprès de l'organisme de contrôle LRO.

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 (lots retirés à l'issue de la période d'élevage).

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. 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 prélèvements, d'identification, de destination et de stockage des échantillons garantissant la confidentialité des données, l'anonymat des échantillons et l'intégrité des produits.

3.1.1 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.

3.1.2Lots en vrac

- <u>Définition du lot</u>

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.

- <u>Règles d'échantillonnage</u>

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,

La reproduction même partielle de ce document est interdite sans l'accord exprès de l'organisme de contrôle LRO.
VERSION APPROUVEE LE 03 SEPTEMBRE 2026

- 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.

3.1.3Lots 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 adapté 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® :

La reproduction même partielle de ce document est interdite sans l'accord exprès de l'organisme de contrôle LRO.

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

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.

3.2 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 :

	Critères analytiques *(Cahier des charges)*	Critères analytiques : valeurs non conformes à la règlementation 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 (SO2) total		X

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

3.3. Commissions chargées de l'examen organoleptique

L'examen organoleptique 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.

La reproduction même partielle de ce document est interdite sans l'accord exprès de l'organisme de contrôle LRO.

3.3.1. 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'AOC,
- 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 rédhibitoires.

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

3.3.2. 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.

3.3.3. 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.

3.3.4. Conduite des séances d'examen organoleptique

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 rédhibitoires. 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 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.

La reproduction même partielle de ce document est interdite sans l'accord exprès de l'organisme de contrôle LRO.

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 3.3.5.

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.

3.3.5. 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:

- 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 ;

La reproduction même partielle de ce document est interdite sans l'accord exprès de l'organisme de contrôle LRO.

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 Ⓓ, 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.

Règles de décision de la confirmation dans l'AOC :

Nombre de dégustateurs	5	6	7	8	9
Vin acceptable dans l'AOC	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'AOC	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 LRO recueille l'ensemble des fiches et vise la fiche de synthèse et de consensus du jury.

Possibilité de requalification :

La mesure de traitement du manquement d'un lot AOC CLAIRETTE DU LANGUEDOC complété par la mention « rancio » non-conforme aux caractéristiques attendues pour la mention qui le définit, conduit à un retrait du bénéfice de l'appellation.
Toutefois l'opérateur a la possibilité de demander une requalification du lot concerné en appellation CLAIRETTE DU LANGUEDOC sans mention, dans un délai d'un mois à compter de la réception de la décision.
Dans ce cas, le lot devra satisfaire à un contrôle organoleptique supplémentaire.
Le lot concerné n'est pas commercialisable et doit être conservé en l'état jusqu'au résultat du contrôle.

3.3.6. Modalités de l'exercice du recours

Tout opérateur peut exercer une demande de recours lorsque le vin a été jugé non conforme en 1ère expertise. Lorsque l'opérateur exerce la demande de recours, la nouvelle expertise a lieu sur un des

La reproduction même partielle de ce document est interdite sans l'accord exprès de l'organisme de contrôle LRO.

échantillons issus du prélèvement initial. 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.

3.3.7. 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.

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

La reproduction même partielle de ce document est interdite sans l'accord exprès de l'organisme de contrôle LRO.

D – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Récurrence Mesure de traitement en 3ème constat
PR-S01	**Date de fin de taille : Non-respect de la date de fin de taille**	Suivi	Avertissement et contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et suspension d'habilitation (activité production de raisins)
PR-S04	**Dépassement du taux de rajeunissement autorisé d'une parcelle de vigne taillée en cordon de Royat**	Suivi	Avertissement et contrôle supplémentaire	Contrôle supplémentaire sur la totalité des parcelles de l'exploitation au plus tard au cours de la campagne suivante	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées
D-S00	Incohérence entre la Déclaration Préalable d'Affectation Parcellaire et les informations de la déclaration de récolte.	Suivi	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation sur la part de récolte concernée et contrôle additionnel.	Retrait du bénéfice de l'appellation sur la part de récolte concernée et suspension d'habilitation (activité production de raisins)
V-S01	**Pratiques œnologiques et traitements physiques *:* non-respect de l'interdiction d'enrichissement**	Suivi	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 supplémentaire	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	Suspension d'habilitation (activité vinification)
V-S01	**Pratiques œnologiques et traitements physiques : Non-respect de l'interdiction de traitement thermique de la vendange**	Suivi	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 supplémentaire	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	Suspension d'habilitation (activité vinification)

La reproduction même partielle de ce document est interdite sans l'accord exprès de l'organisme de contrôle LRO.

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Récurrence Mesure de traitement en 3ème constat
V-S03	**Non-respect des modalités de mutage** (date, taux de mutage et compléments de mutage)	Suivi	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 supplémentaire	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	Suspension d'habilitation (activité vinification)
V-S05	Absence de dispositif de maitrise des températures de fermentation	Suivi	Avertissement et contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée ou pour un volume de vin de la récolte considérée et contrôle additionnel	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée ou pour un volume de vin de la récolte considérée et suspension d'habilitation (activité vinification)
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	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les volumes concernés et contrôle supplémentaire.	Retrait du bénéfice de l'appellation et contrôle additionnel au plus tard au cours de la campagne suivante.	Retrait du bénéfice de l'appellation et suspension d'habilitation (activités : vinification, élevage, achat et vente de vin en vrac entre opérateurs habilités, conditionnement).
F-S01	Non-respect de la période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés	Suivi	Avertissement et contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation sur un volume de vins encore en stock de la récolte considérée et contrôle additionnel	Suspension d'habilitation (activités : vinification, élevage, achat et vente de vin en vrac entre opérateurs habilités, conditionnement)
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	Avertissement et contrôle produit supplémentaire sur un lot	Contrôle produit supplémentaire sur plusieurs lots sur une période définie.	Suspension d'habilitation (activités : vinification, élevage, achat et vente de vin en vrac entre opérateurs habilités)

La reproduction même partielle de ce document est interdite sans l'accord exprès de l'organisme de contrôle LRO.

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	**Récurrence** Mesure de traitement en 2ème constat	**Récurrence** Mesure de traitement en 3ème constat
EA2	**Vin commercialisé en vrac (transaction de vins en vrac, export) : Défaut organoleptique d'intensité très faible à faible**	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire sur le même lot.	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur un ou plusieurs lots.
EA2	**Vin commercialisé en vrac (transaction de vins en vrac, export) : Défaut organoleptique rédhibitoire d'intensité moyenne à forte**	Suivi	Contrôle supplémentaire sur le même lot.	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur un autre lot (campagne en cours ou campagne suivante).	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur d'autres lots sur une période définie.
EA2	**Vin commercialisé en vrac (transaction de vins en vrac, export) : Défaut organoleptique rédhibitoire d'intensité très forte**	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur un autre lot	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur d'autres lots sur une période définie.	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).
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	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire organoleptique sur d'autres lots sur une période définie.	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).	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)
EA2	**Vin commercialisé en vrac (transaction de vins en vrac, export) : Lot ne présentant pas les caractéristiques de l'appellation, mention « rancio », avec ou sans défaut rédhibitoire.**	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné. Toutefois l'opérateur a la possibilité de demander une requalification du lot concerné en appellation CLAIRETTE DU LANGUEDOC sans mention, dans un délai d'un mois à compter de la réception de la décision. Dans ce cas, le lot devra satisfaire à un contrôle organoleptique supplémentaire.	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur un autre lot, avant conditionnement ou mise en marché.	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire organoleptique des lots, avant conditionnement ou mise en marché, sur une période définie.

La reproduction même partielle de ce document est interdite sans l'accord exprès de l'organisme de contrôle LRO.

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Récurrence Mesure de traitement en 3ème constat
EA2	**Vin avant ou après conditionnement ou vin prêt à être mis à la consommation : Défaut organoleptique d'intensité très faible à faible**	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire sur le même lot ou sur un autre lot.	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur un ou plusieurs lots.
EA2	**Vin avant ou après conditionnement ou vin prêt à être mis à la consommation : Défaut organoleptique rédhibitoire d'intensité moyenne à forte**	Suivi	Contrôle supplémentaire sur le même lot ou sur un autre lot.	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur un autre lot	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire organoleptique sur d'autres lots sur une période définie.
EA2	**Vin avant ou après conditionnement ou vin prêt à être mis à la consommation: Défaut organoleptique rédhibitoire d'intensité très forte**	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné ou contrôle supplémentaire sur un autre lot	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire organoleptique sur d'autres lots sur une période définie.	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et suspension d'habilitation (activité de conditionnement)
EA2	**Vin avant ou après conditionnement ou vin prêt à être mis à la consommation :Lot ne présentant pas les caractéristiques de l'appellation avec ou sans défaut rédhibitoire.**	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire organoleptique sur d'autres lots sur une période définie.	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle additionnel.	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et suspension d'habilitation (activité de conditionnement)

La reproduction même partielle de ce document est interdite sans l'accord exprès de l'organisme de contrôle LRO.

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	**Récurrence** Mesure de traitement en 2ème constat	**Récurrence** Mesure de traitement en 3ème constat
EA2	**Vin avant ou après conditionnement ou vin prêt à être mis à la consommation : Lot ne présentant pas les caractéristiques de l'appellation, mention « rancio », avec ou sans défaut rédhibitoire.**	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné. Toutefois l'opérateur a la possibilité de demander une requalification du lot concerné en appellation CLAIRETTE DU LANGUEDOC sans mention, dans un délai d'un mois à compter de la réception de la décision. Dans ce cas, le lot devra satisfaire à un contrôle organoleptique supplémentaire.	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire sur un autre lot, avant conditionnement ou mise en marché.	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et contrôle supplémentaire organoleptique des lots, avant conditionnement ou mise en marché, sur une période définie.
D-S00	- ***(Déclaration préalable d'affectation parcellaire)***	Suivi	Cf Op2Viti DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles		
D-S01	- *(Déclaration de renonciation à produire)*	Suivi	Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles		
D-S02	- *(Déclarations préalables relatives à la taille)*	Suivi	Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles		
D-S03	- *(Déclaration de déclassement)*	Suivi	Cf Op2 Viti DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles		
D-S05	- *(Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons)*	Suivi	Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles		
D-S06	- *(Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné)*	Suivi	Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles		

La reproduction même partielle de ce document est interdite sans l'accord exprès de l'organisme de contrôle LRO.

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	**Récurrence** Mesure de traitement en 2ème constat	**Récurrence** Mesure de traitement en 3ème constat
D-S08	- *(Déclaration de conditionnement)*	Suivi	Cf Op2 DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles		

La reproduction même partielle de ce document est interdite sans l'accord exprès de l'organisme de contrôle LRO.

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'AOC CLAIRETTE DU LANGUEDOC :

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))	NON
PR18 (Traitements phytopharmaceutiques (DAE type n°2))	NON
PR19 (État cultural des vignes (DAE type n°3))	NON
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))	NON

La reproduction même partielle de ce document est interdite sans l'accord exprès de l'organisme de contrôle LRO.

Numéro du point de contrôle optionnel	Applicable (oui/non)
PR32bis (Interdiction de paillage plastique à la plantation (DAE type n°9))	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)	OUI
E2 (Entretien du chai et du matériel)	NON
E3 (Durée d'élevage)	OUI
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

La reproduction même partielle de ce document est interdite sans l'accord exprès de l'organisme de contrôle LRO.