



Approuvé par le Conseil des Agréments et Contrôles de l'INAO le :

07 AOUT 2008



**Aoc VINS FITOU**

**PLAN D'INSPECTION**  
[ VERSION 1-0 ]

**Vu** le code rural et notamment les articles L. 642-2., L. 642-3, L. 642-27, L. 642-31 à L. 642-33, R. 642-39, R.642-46, R. 642-56 à R. 642-60 ;

**Vu** la proposition de l'organisme d'inspection *ORIGINE Traçabilité Contrôle* représenté par sa directrice *Madame Sylvie CHAMPION* en date du 25 novembre 2008 ;

**Vu** l'avis Syndicat représenté par son président *Monsieur Jean-Marc ASTRUC* en date du 15 décembre 2008.

**Le présent plan d'inspection a été approuvé par le conseil des agréments et contrôles de l'Institut national de l'origine et de la qualité le :**

VERSION	DATE	EVOLUTION	APPROBATION
0-0	30/04/08	Création du plan d'inspection	Le président du conseil des agréments et contrôles Michel PRUGUE
0-1	15/05/08		
0-2	01/07/08		
0-3	23/07/08		
0-4	30/07/08		
1-0	25_11_08	Révision suite CAC du 07_08_08	

## **INTRODUCTION**

Ce plan d'inspection a pour objet d'organiser le contrôle du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée "**AOC VINS FITOU**".

Ce plan d'inspection permet de s'assurer du bon respect de l'origine des produits, du bon respect des dispositions relatives à la production, la transformation, l'élaboration et au conditionnement. Il permet de vérifier l'acceptabilité des produits dans cette appellation.

L'ensemble des conditions de production sont décrites dans le cahier des charges homologué par le décret en date du ..... et décret du .....

Ce plan d'inspection est présenté par (*nom de l'organisme d'inspection*) organisme d'inspection agréé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Ce plan d'inspection rappelle et précise :

- le champ d'application = schéma de vie du produit et opérateurs, évaluation/classification des opérateurs
- l'organisation générale des contrôles : contrôles initiaux d'habilitation, répartition entre autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes ;
- les modalités de délivrance de l'habilitation des opérateurs ;
- les méthodes d'évaluation, les fréquences de contrôle précisées pour chaque point de contrôle ;
- les modalités de désignation des membres de la commission chargée de l'examen sensoriel ainsi que les modalités de fonctionnement de cette commission ;
- les mesures sanctionnant les manquements au cahier des charges et les non-conformités des produits au regard de leur acceptabilité dans l'espace sensoriel de l'appellation FITOU

---

## **SOMMAIRE**

<b>I - CHAMP D'APPLICATION.....</b>	<b>p..3</b>
<b>II – ORGANISATION DES CONTRÔLES.....</b>	<b>p..4</b>
<b>III – MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES.....</b>	<b>p.. 9</b>
<b>IV – MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET SENSORIELS.....</b>	<b>p..17</b>
<b>ANNEXE 1 – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS.....</b>	<b>à inclure</b>
<b>ANNEXE 2 – DECLARATION D'IDENTIFICATION.....</b>	<b>à inclure</b>
<b>ANNEXE 3 – METHODOLOGIE REALISATION DES CONTROLES.....</b>	<b>page 22</b>
<b>ANNEXE 5 – FICHE NOTATION PRODUIT EXAMEN SENSORIEL....</b>	<b>à inclure</b>

**I – CHAMP D'APPLICATION****– SCHEMA DE VIE**

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
<b>I.HABILITATION DES OPERATEURS</b>		
Identification des opérateurs	Tous les opérateurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Déclaration d'identification de l'opérateur et description de l'outil de production</li> <li>- Conformité de l'outil de production vis à vis du cahier des charges</li> </ul>
<b>II.CONDITIONS DE PRODUCTION DU VIGNOBLE</b>		
Aire d'implantation Potentiel annuel de production	Producteur de raisin	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification et situation de la parcelle</li> <li>- Encépagement</li> <li>- Déclaration préalable d'affectation des parcelles</li> <li>- Potentiel de production</li> </ul>
Conduite du vignoble	Producteur de raisin	Respect des conditions de production : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cépages</li> <li>- densité</li> <li>- % de manquants</li> <li>- charge</li> <li>- taille</li> <li>- palissage</li> <li>- irrigation</li> </ul> Respect des Pratiques culturales <ul style="list-style-type: none"> <li>- entretien du sol</li> <li>- état sanitaire</li> </ul>
Récolte	Producteur de raisin	Modalités de récolte <ul style="list-style-type: none"> <li>- maturité des raisins par cépages,</li> <li>- rendements</li> </ul>
<b>III.CONDITIONS DE TRANSFORMATION, ELABORATION, ELEVAGE, CONDITIONNEMENT, STOCKAGE</b>		
Réception des raisins	Transformateur/vinificateur	Enregistrement des apports Maturité des raisins conforme
Vinification	Transformateur/vinificateur	Respect de la règle des assemblages des cépages Modalités de vinification : non utilisation des matériels interdits.
Élevage	Transformateur/vinificateur	Respect de la durée d'élevage (sortie des chais après le 15 avril suivant la récolte vers les entrepositaires agréés - mise en consommation après le 1 <sup>er</sup> mai suivant la récolte)
Entretien du chai et du matériel	Transformateur/vinificateur	Respect des obligations (sol en dur, procédure d'entretien)
Conditionnement, Stockage	Conditionneur	Analyse récente avant conditionnement. Suivi analytique régulier des vins non conditionnés
Traçabilité et conformité de tous les lots conditionnés	Conditionneur	Livre ou registre de cave Suivi des conditionnements
<b>IV.CONTROLE PRODUITS AOC A LA MISE EN MARCHÉ</b>		
Examen analytique	Vinificateurs/Conditionneurs	Normes analytiques conformes au stade de la mise en marché
Examen sensoriel	Vinificateurs/conditionneurs	Conformité des caractéristiques organoleptiques du produit dans l'Appellation AOC FITOU

## II - ORGANISATION DES CONTRÔLES

### A – CONDITIONS GENERALES

#### 1 – Identification et habilitation de l'opérateur

Réf. : Procédure d'agrément prévue à l'art. L 641-5 du Code Rural et la directive du Conseil des Agréments et Contrôle en vigueur.

**1.1- L'habilitation des opérateurs est délivrée par le directeur de l'INAO**, sur la base des conclusions d'ORIGINE Traçabilité Contrôle. L'habilitation mentionne le (ou les) outil(s) de production sur le(s)quel(s) elle porte.

ORIGINE Traçabilité Contrôle vérifie que l'opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la transformation, l'élaboration ou le conditionnement d'un produit à appellation d'origine contrôlée, a déposé une déclaration d'identification.

**La déclaration d'identification est adressée par l'opérateur à l'Organisme de Défense et de Gestion** par courrier, simple ou par recommandé avec AR ou par internet, conformément au document présenté en annexe 2 du présent plan d'inspection, et pouvant être adressé à l'opérateur sur simple demande auprès de l'Organisme de Défense et de Gestion. Cette déclaration comprend un descriptif de l'outil de production. L'opérateur doit avoir déposé sa déclaration d'identification à l'ODG avant le 1er mars précédant la date de récolte pour les producteurs de raisins et avant le 31 juillet pour les transformateurs. A réception, l'ODG réalise un contrôle documentaire. (cf modalités définies tableau page 10 ci-après).

Dans les 15 jours ouvrés suivant leur réception, l'ODG transmettra les déclarations d'identification conformes par tout moyen à sa convenance à ORIGINE Traçabilité Contrôle.

**En cas de modification majeure de l'outil de production, une nouvelle procédure d'habilitation est engagée.** Sont considérées comme modifications majeures :

- Un changement d'identité de l'opérateur autre qu'une modification de la structure juridique de celui-ci ou la transmission par succession à une personne travaillant déjà sur l'exploitation.
- Une augmentation de plus 10 hectares par rapport du potentiel maximal revendicable en AOC Fitou.
- L'aménagement, construction ou reconstruction d'une nouvelle cave dans son ensemble ou une variation de plus de 20% de la capacité de cuverie.

Ces modifications déclencheront un contrôle documentaire par l'ODG, suivi d'un contrôle externe déclenché par l'ODG, ce contrôle externe est réalisé par ORIGINE Traçabilité Contrôle dans le mois suivant l'information, il portera sur la vérification de la conformité de la déclaration par un contrôle visuel terrain.

Toutes les autres modifications sont considérées comme mineures et doivent être simplement déclarées auprès de l'ODG dans les deux mois qui suivent cette modification afin que leur déclaration d'identification soit à jour.

**1.2 – Les opérateurs nouvellement identifiés ne sont habilités qu'à l'issue d'un premier contrôle favorable effectué par ORIGINE Traçabilité Contrôle.** Les contrôles documentaires nécessaires à l'instruction du dossier, accompagnés d'un contrôle sur place pour vérifier la conformité avec le déclaratif, sont réalisés selon les modalités prévues dans le présent plan d'inspection (cf tableau page 10). Le coût financier du contrôle externe réalisé sera à la charge du nouvel opérateur. Les modalités de réalisation de ce contrôle sont définies dans la méthodologie jointe en annexe 6 au Plan d'Inspection.

1.3 - A l'issue de ces contrôles, le Directeur de l'INAO sur la base du rapport d'ORIGINE Traçabilité Contrôle, soit inscrit l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités, soit lui notifie un refus d'habilitation motivé.

La décision de refus d'habilitation ou de retrait définitif ou temporaire d'habilitation des opérateurs peut comporter des éléments de mise en conformité nécessaires à l'habilitation. Dans le cas d'un retrait temporaire, les éléments de mise en conformité sont soumis à un calendrier déterminé

1.4 - La liste des opérateurs habilités (mentionnant les outils de production concernés) est tenue à jour par l'Organisme de Défense et de Gestion et consultable auprès de celui-ci ou auprès des services de l'INAO. Toute modification de cette liste est transmise à l'INAO et à ORIGINE Traçabilité Contrôle par tout moyen par l'ODG (cf tableau page 10) dans les quinze jours ouvrés qui suivent la modification.

#### **1.5 – Dispositions transitoires,**

**Les opérateurs connus par un système déclaratif préalablement à la date de validation du plan d'inspection,** sont réputés habilités dès l'enregistrement de leur déclaration d'habilitation qui devra intervenir au plus tard le 31 décembre 2009.

**Les opérateurs non identifiés par un système déclaratif avant la validation du plan d'inspection** sont répertoriés par l'ODG avant la validation du plan d'inspection et réputés habilités sous réserve de l'enregistrement de leur déclaration d'identification avant le 31 décembre 2008.

**En cas de refus ou de retrait définitif d'habilitation, une nouvelle habilitation ne peut être réputée acquise.**

## **2 – Contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle des produits**

2.1 - Les contrôles des conditions de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement et les contrôles des produits comportent des autocontrôles, des contrôles internes et le contrôle officiel du respect du cahier des charges appelé « contrôle externe ». Ce dernier est effectué, sur la base de constats, par ORIGINE Traçabilité Contrôle pour le compte des services de l'INAO.

### **Autocontrôle**

Tout opérateur doit procéder à des autocontrôles, et à leurs enregistrements, sur sa propre activité selon les règles rappelées dans le plan d'inspection. Le présent plan d'inspection définit les documents à produire par l'opérateur pour démontrer la réalisation de ces autocontrôles, ainsi que la durée de conservation de ces documents. Ces documents doivent être consultables chez l'opérateur et/ou à l'adresse figurant sur la déclaration d'identification.

### **Contrôle interne**

L'Organisme de Défense et de Gestion met en place une procédure de contrôles internes auprès de ses membres ou auprès de tout autre opérateur volontaire selon les dispositions définies au paragraphe B ci-après.

Lorsque le résultat du contrôle interne donne lieu à des mesures correctives, en cas de non-conformité constatée par l'ODG, le déclenchement du contrôle externe s'effectue de la façon suivante :

- **Constat ou mise en évidence d'un manquement mineur « m » avec calendrier de mise en conformité.**

L'ODG assure seul le suivi de la mise en conformité. ORIGINE Traçabilité Contrôle vérifiera le suivi de ces actions lors de l'évaluation de l'ODG.

En cas de non respect de la mise en conformité par l'opérateur constaté lors de la visite de suivi par l'ODG, celui-ci en informe ORIGINE Traçabilité Contrôle dans les 8 jours ouvrés suivants, aux fins de déclenchement de contrôle externe qui sera réalisé dans le mois.

- **Constat ou mise en évidence d'un manquement majeur « M » ou grave « G »**
  - L'ODG transmet l'information à ORIGINE Traçabilité Contrôle dans les 5 jours ouvrés suivants
  - ORIGINE Traçabilité Contrôle réalise le contrôle dans les 10 jours ouvrés suivants, ce contrôle pourra s'exercer sur les conditions de production et/ou sur le contrôle produit.

### **Contrôle externe**

Le présent plan d'inspection fixe les modalités, les méthodologies et les fréquences des contrôles externes, lesquels portent sur :

- le contrôle des produits et du respect des conditions de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement des produits, et des conditions d'habilitation des opérateurs
- la vérification de la réalisation des autocontrôles et des contrôles internes et de leurs résultats
- l'enregistrement des actions correctives et la réalisation de leur suivi.

Ces contrôles se feront pour partie :

- o Par sondage avec prise de rendez-vous téléphonique avec l'opérateur contrôlé au moins trois jours avant le contrôle. Ce contrôle s'exercera sur le documentaire, complété ou non par une vérification visuelle terrain le même jour. L'opérateur devra être présent lors des opérations de contrôle documentaire. Il lui sera proposé de signer le rapport en y intégrant éventuellement ses remarques.
- o Par contrôle ciblé, c'est-à-dire suite à un signalement de manquement par l'ODG ou à la demande des services de l'INAO ou dans le cadre d'une procédure renforcée suite à des manquements répétés (cf Tableau des manquements en annexe I). Il est effectué dans les mêmes conditions qu'à l'alinéa précédent.
- o Par contrôle visuel vignoble sans prise de rendez-vous préalable avec l'opérateur.

2.2 - Tout manquement aux exigences du cahier des charges et toute non conformité du produit au regard de son acceptabilité dans l'appellation, sera examiné selon la procédure détaillée en annexe 1 du présent plan d'inspection.

## **B – ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION INTERNE PREVUE POUR LE CONTRÔLE**

### **1 – Communication aux opérateurs du plan d'inspection**

Conformément aux dispositions de l'article R. 642-59 du code rural, ORIGINE Traçabilité Contrôle adresse le plan d'inspection approuvé par le conseil des agréments et contrôles de l'INAO à l'organisme de défense et de gestion qui le communique aux opérateurs.

### **2 – Engagement des opérateurs**

La déclaration d'identification comporte l'engagement de l'opérateur à :

- Respecter les conditions de production
- Réaliser des autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes et externes prévus par le présent plan d'inspection
- Supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés
- Accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités
- Informer l'organisme de défense et de gestion dans les deux mois de toute modification le concernant ou affectant son outil de production. Cette information est transmise par l'ODG à ORIGINE Traçabilité Contrôle dans les 15 jours ouvrés suivants.

### **3 – Organisation du contrôle interne**

Le présent plan d'inspection prévoit que l'Organisme de Défense et de Gestion dispose d'un personnel technique pour assurer des opérations de contrôle interne auprès de ses membres et auprès éventuellement de membres volontaires.

En cas d'impossibilité pour l'Organisme de Défense et de Gestion d'assurer les opérations de contrôle interne (documentaires) prévues dans le présent plan d'inspection, le Conseil des Agréments et Contrôles de l'INAO se réserve le droit de modifier le plan d'inspection.

Les contrôles internes visuels terrain de l'AOC Fitou seront réalisés pour partie par le technicien de l'Organisme de Défense et de Gestion et pour partie par des techniciens de coopératives et ceux de la fédération des caves particulières, dans ces cas une convention écrite sera établie entre l'Organisme de Défense et de Gestion et les techniciens concernés. Ces salariés ou vacataires ne devront pas être liés à une partie directement engagée dans la production, la transformation, l'élaboration ou le conditionnement d'un produit de l'appellation d'origine contrôlée et toute autre fonction qu'ils exerceraient par ailleurs ne devront revêtir aucun intérêt économique direct.

## **C – REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTRÔLES**

### **1 – Contrôles relatifs à l'habilitation**

Les contrôles d'habilitation ont pour objet de reconnaître l'aptitude de l'opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges. Toute demande d'habilitation d'un nouvel opérateur, ou d'un opérateur ayant modifié de façon majeure son outil de production, doit être traité dans les plus brefs délais, selon les modalités définies au A du chapitre II.

La répartition de la réalisation de ces contrôles est présentée dans le tableau page **10** du présent plan d'inspection, au chapitre III.

A l'issue de ces contrôles, le directeur de l'INAO, sur la base du rapport d'ORIGINE Traçabilité Contrôle, soit inscrit l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités, soit lui notifie un refus d'habilitation motivé.

### **2 – Contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle des produits**

Le tableau ci-dessous présente :

- les fréquences globales de contrôle (contrôles internes et contrôles externes)
- les fréquences minimales de contrôle officiel dit externe, réalisées par ORIGINE Traçabilité Contrôle,
- les fréquences minimales des contrôles internes pris en compte par l'Organisme de Défense et de Gestion

ETAPES	FREQUENCE MINIMALE DES CONTÔLES INTERNES	FREQUENCE MINIMALES DES CONTRÔLES EXTERNES PAR L'ORGANISME D'INSPECTION	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE
Organisme de défense et de gestion		Deux évaluations par an représentant au minimum 2 jours de contrôle	Deux évaluations par an représentant au minimum 2 jours de contrôle
<b>A – HABILITATION ET REGLES STRUCTURELLES</b>			
Identification des opérateurs	Contrôle documentaire de 100% des déclarations d'identification	Contrôle documentaire et visuel de 100% des demandes de nouvelle habilitation, ou en cas de perte habilitation	Contrôle documentaire et visuel de 100% des demandes d'habilitation ou en cas de perte habilitation
<b>B. 1 REGLES ANNUELLES DES CONDITIONS DE PRODUCTION DU RAISIN</b>			
Aire délimitée Encépagement Potentiel de production Densité Ecartement minimum Entrée Jeunes vignes	Contrôle documentaire de 100% des déclarations annuelles d'affectation parcellaire .Contrôle visuel de 5% des opérateurs/an correspondant à 10% minimum des surfaces affectées	Déclarations annuelles d'affectation parcellaire Contrôle visuel de 5% des opérateurs/an correspondant à 5% minimum des surfaces affectées	Contrôle documentaire de 100% des déclarations annuelle d'affectation parcellaire. Contrôle visuel de 10% des opérateurs/an correspondant à 15% des surfaces affectées min.
Mode de conduite du Vignoble Règle de taille Règle de palissage Seuil de manquants Charge maximale moyenne à la parcelle Entretien général Irrigation	Contrôle visuel de 15% de la surface du vignoble affecté par an	Contrôle visuel de 5% de la surface du vignoble affecté par an	Contrôle visuel de 20% de la surface du vignoble affecté par an
Récolte Maturité, Rendement	Contrôle documentaire de 5% des opérateurs par an	Contrôle documentaire de 5% des opérateurs par an	Contrôle documentaire de 10% des opérateurs par an
<b>B. 2 REGLES ANNUELLES DES CONDITIONS D'ELABORATION DU PRODUIT</b>			
Entretien du chai et du matériel		Contrôle visuel de 30% des opérateurs par an	Contrôle visuel de 30% des opérateurs par an
Transformation, élaboration Gestion des apports Suivi vinification		Contrôle documentaire et vérification visuelle de sa conformité de 30% des opérateurs par an	Contrôle documentaire et vérification visuelle de sa conformité de 30% des opérateurs par an
Conditionnement stockage Identification et protection du lieu de stockage Traçabilité des lots		Contrôle documentaire et vérification visuelle de sa conformité de 30% des opérateurs par an	Contrôle documentaire et vérification visuelle de sa conformité de 30% des opérateurs par an

**C. – PRODUIT**

Déclaration de récolte, de revendication, de transaction et de conditionnement	Contrôle documentaire : 100% des déclarations		Contrôle documentaire : 100% des déclarations
Déclaration de transaction et de conditionnement		Contrôle documentaire : 100% des déclarations 30% des opérateurs	Contrôle documentaire : 100% des déclarations
Normes analytiques au stade de la mise en marché		Réalisation de l'analyse et de l'examen sensoriel de conformité : - 1 lot en aléatoire pour 100% des opérateurs/an - 5% en aléatoire/an des lots déclarés à la transaction ou au conditionnement	Réalisation de l'analyse et de l'examen sensoriel de conformité : - 1 lot en aléatoire pour 100% des opérateurs/an - 5% en aléatoire/an des lots déclarés à la transaction ou au conditionnement
Examen sensoriel au stade de la mise en marché		- 100% des lots non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	- 100% des lots non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.

**III – MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES**

Le tableau ci-après fixe les points à contrôler, la répartition entre autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes, comment sont réalisés ces contrôles et leur fréquence. Tous les documents d'enregistrement d'autocontrôles sont à conserver trois ans par l'opérateur concerné.

**I – IDENTIFICATION et HABILITATION DE L'OPERATEUR**

<b>TYPE DE CONTROLE ET FREQUENCE</b>			
<b>POINT A CONTROLER</b>	<b>AUTOCONTROLES</b>	<b>CONTROLES INTERNES</b>	<b>CONTROLES EXTERNES</b>
<p>Habilitation</p> <p><b>Demande d'identification et description de l'outil de production</b></p> <p>Engagement de l'opérateur</p>	<p>- Imprimé suivant le modèle fourni par l'ODG ou accessible par internet (cf annexe 2) et adressé à l'ODG avant le 1<sup>er</sup> mars précédant la récolte pour les producteurs de raisins et avant le 31 juillet pour les transformateurs. comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'identité et localisation du demandeur,</li> <li>- la description de son outil de production</li> <li>- l'engagement de l'opérateur tel que défini au paragraphe B.2</li> </ul> <p>- Pièces jointes : le CVI mis à jour, calcul potentiel de production Description cuverie</p>	<p>1 - Enregistrement : inscription de la date du jour de réception</p> <p>2 - Les déclarations incomplètes sont retournées par l'ODG aux opérateurs concernés dans un délai de 15 jours à compter de leur réception.</p> <p>3 - Le délai de transmission des dossiers étudiés par l'ODG à l'organisme d'inspection est de 15 jours ouvrés maximum à compter de leur réception.</p>	<p>1 - Réception des déclarations des opérateurs déjà engagés dans l'appellation d'origine au jour de l'approbation de ce Plan d'inspection: Ces opérateurs sont habilités sans visite sur site</p> <p>2 - Réception de nouvelles déclarations ou à la suite d'une modification ou d'une invalidation de l'habilitation</p> <p>Contrôles documentaires et sur site avant toute production de 100% des déclarations.</p> <p>3 - Transmission du rapport de l'OI pour habilitation à l'INAO dans les 20 jours qui suivent la réception de la déclaration.</p>
<p><b>Point à contrôler en vue de l'habilitation des producteurs de Raisin</b></p> <p>Détention et connaissance du CDC et du PI</p> <p>Localisation de la parcelle</p> <p>Cépages et %</p> <p>Age de la plantation</p> <p>Ecartement minimum</p> <p>Densité de plantation</p>	<p>Détention et vérification de la conformité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Détention et Connaissance du CDC et du PI</li> <li>- Localisation de la parcelle</li> <li>- Cépages et %</li> <li>- âge de la plantation</li> <li>- mesure de l'écartement minimum entre les vignes</li> <li>- densité de plantation</li> </ul>		<p>Vérification visuelle de la présence des documents, de l'existence et de la conformité des parcelles</p>
<p><b>Point à contrôler en vue de l'habilitation des transformateurs/vinificateurs ou des prestataires de service</b></p> <p>Localisation de la cave</p> <p>Détention et connaissance du CDC et du PI</p> <p>Dispositif de réception</p> <p>Absence ou non utilisation de</p>	<p>Détention et vérification de la conformité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Détention et Connaissance du CDC et du PI</li> </ul> <p>Vérification de l'emplacement de la cave et de la conformité du matériel.</p>		<p>Vérification visuelle de la présence des documents, de l'existence et de la conformité du matériel.</p> <p>Contrôles sur site avant toute production de 100% des déclarations</p>

matériel interdit			
<b>Point à contrôler en vue de l'habilitation des Conditionneurs ou des prestataires de service</b> Détection et connaissance du CDC et du PI Matériel de conditionnement Conformité stockage.	Détection et vérification de la conformité de : Détection et Connaissance du CDC et du PI Vérification de la conformité du matériel.		Vérification visuelle de la présence des documents, de l'existence et de la conformité du matériel.  Contrôles sur site avant toute production de 100% des déclarations
<b>Contrôle de la conformité de l'habilitation et du respect des engagements qu'elle contient</b>	Déclarer toute modification de l'outil de production dans les deux mois.		Contrôle sur site de la conformité de la portée d'habilitation de 5% des producteurs de raisins et 30% des transformateurs.

## II – CONDITIONS DE PRODUCTION

TYPE DE CONTROLE ET FREQUENCE			
POINT A CONTROLER	AUTOCONTROLES	CONTROLES INTERNES	CONTROLES EXTERNES
<b>Déclaration préalable d'affectation parcellaire</b> <b>Encépagement</b> <b>Potentiel de production</b> <b>Densité</b> <b>Ecartement minimum</b>	- Imprimé suivant le modèle fourni par l'ODG ou accessible par internet et à adresser à l'ODG avant le 1 <sup>er</sup> Mars précédant la récolte.  Fiche d'affectation parcellaire	- Inscription de la date du jour de réception, vérification et enregistrement documentaire systématique de 100% des déclarations : Les déclarations incomplètes sont retournées par l'ODG aux opérateurs concernés dans un délai de 10 jours à compter de leur réception.  - Le délai de transmission des dossiers étudiés par l'ODG à l'organisme d'inspection est de 10 jours ouvrés maximum à compter de leur réception. Contrôle documentaire et visuel de 5% des opérateurs par an correspondant à 10% de la surface du vignoble affectée minimum.	Contrôle documentaire et visuel de 5% des opérateurs par an correspondant à 5% de la surface du vignoble affectée minimum.  Soit un contrôle total sur site de 10% des opérateurs par an correspondant à 15% minimum de la surface du vignoble affectée.

**II – CONDITIONS DE PRODUCTION (suite)**

<b>TYPE DE CONTROLE ET FREQUENCE</b>			
<b>POINT A CONTROLER</b>	<b>AUTOCONTROLES</b>		
	<b>CONTRÔLES INTERNES</b>		
	<b>CONTRÔLES EXTERNES</b>		
<b>Mode de conduite du vignoble</b>			
<b>Règles Palissage</b> <b>Règles Taille</b> <b>Charge maximale moyenne à l'unité culturale</b> <b>Entrée en production des jeunes vignes</b>	Fiche d'encépagement tenue à jour ou tout autre document à la convenance de l'exploitant. Enregistrement des rendements prévisionnels par unité culturale	Vérification documentaire + visuelle de 15% de la surface du vignoble par an	Vérification documentaire + visuelle de 5% de la surface du vignoble par an Soit un contrôle total visuel sur site de 20% minimum de la surface du vignoble affectée
<b>Seuil de manquants</b>	Tenue à jour d'une liste des parcelles concernées ; affectation parcellaire à adresser à l'ODG avant le 1er Mars précédant la récolte. - Pièce à joindre à la DR	- Enregistrement de la déclaration, par l'ODG et transmission à l'OI dans les 10 jours ouvrés suivant la réception  Vérification documentaire + visuelle de 15% de la surface du vignoble	Vérification documentaire + visuelle de 5% de la surface du vignoble par an Soit un contrôle total visuel sur site de 20% minimum de la surface du vignoble affectée
<b>Pratiques culturales</b>	Bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol. Tenue à jour du cahier de traitement		
<b>Irrigation</b>	Déclaration préalable à souscrire auprès des services de l'INAO (dérogation) Enregistrement des périodes d'irrigation sur tout document à la convenance de l'exploitant.		
<b>Maturité du raisin</b>	Contrôle et enregistrement sur tout document à la convenance de l'exploitant de la richesse minimale en sucre : - avant déclenchement de la vendange sur des parcelles représentatives déterminées par l'exploitant - lors de chaque apport à la réception à la cave et sur le lot mis en fermentation	Contrôle documentaire de 5% des opérateurs par an sur les contrôles de maturité effectués par les producteurs de raisin	Contrôle documentaire de 5% des opérateurs par an sur les contrôles de maturité effectués par les producteurs de raisin  Vérification documentaire de 30% des opérateurs par an sur la richesse en sucre des lots en cuve après récolte

Titre Volumique Naturel Minimum (TAVNM)	Alcoométrique	Contrôle et enregistrement du TAVNM de chaque cuve vinifiée	Vérification documentaire de 30% des opérateurs par an
Rendement (rendement de l'appellation, .....)		Déclaration de récolte ou équivalent	Vérification des DR ou équivalent lors du contrôle de 30% des opérateurs/an
<b>Transformation, élaboration, élevage</b>			
Enrichissement TAV maximum après enrichissement		Déclaration et tenue à jour des registres Réalisation d'une analyse de contrôle du TAV après enrichissement et enregistrement du résultat	
Matériel interdit Pressoir continu			
Entretien du chai (hygiène)		Procédure de nettoyage et présence de matériel de nettoyage Sol en dur du chai de vinification	Contrôle documentaire et visuel : 30% des opérateurs/an
Assemblage		Enregistrement des assemblages sur tout document à la convenance de l'opérateur	
<b>Conditionnement</b>		Analyse récente avant conditionnement.	Contrôle documentaire et visuel : 30% des opérateurs/an
<b>Stockage</b>		Lieu identifié et protégé pour le stockage des produits conditionnés.	Contrôle documentaire et visuel : 30% des opérateurs/an

III – CONTRÔLE PRODUIT

TYPE DE CONTROLE ET FREQUENCE			
POINT A CONTROLER	AUTOCONTROLES	CONTROLES INTERNES	CONTROLES EXTERNES
Déclaration de revendication	<p>- Imprimé suivant le modèle fourni par l'ODG ou accessible par internet (cf annexe 4) et à adresser à l'ODG avant la mise en marché et au plus tard le 31 Mars qui suit la récolte</p> <p>- Pièces jointes suivant la liste dressée [DR ou équivalent, titre de paiement,...]</p>	<p>Enregistrement des Déclarations de revendication et transmission sous 5 jours ouvrés à l'OI et à l'INAO</p> <p>Vérification de 100 % des déclarations Le délai de retour des demandes incomplètes par l'ODG aux opérateurs est de 5 jours ouvrés maximum.</p>	<p>Vérification conformité des déclarations : 30% des opérateurs/an</p>
Information sur une transaction ou un conditionnement	<p><u>Transaction en vrac</u> =</p> <p>Transmission à l'organisme d'inspection de la déclaration de transaction (modèle disponible auprès l'ODG) dans les 2 jours ouvrés qui suivent la transaction (signature du contrat) et au plus tard 2 jours ouvrés avant l'enlèvement ou la première livraison du lot.</p> <p><u>Conditionnement</u> =</p> <p>Transmission à l'organisme d'inspection de la déclaration de conditionnement (modèle disponible auprès l'ODG) dans les 10 jours ouvrés après conditionnement. Pour les opérateurs reconnus comme <u>conditionneurs occasionnels</u> indiquer la date prévisionnelle du conditionnement pour chaque lot. Pour les opérateurs reconnus comme <u>conditionneurs réguliers</u>: indiquer la date du 1<sup>er</sup> conditionnement prévu</p> <p>Tenue à jour d'un registre de conditionnement répertoriant chaque lot.</p> <p>Conservation de l'échantillon témoin de 4 litres minimum représentatif du lot pendant TROIS mois. En cas de retraiton du même lot au-delà de trois mois, conservation d'un nouvel échantillon témoin et élimination du précédent.</p>		<p>- Enregistrement de la date de réception du document déclaratif.</p> <p>- Les déclarations incomplètes sont retournées par l'organisme d'inspection aux opérateurs concernés dès réception.</p> <p>- L'organisme d'inspection planifie les séances dégustation avec prélèvement de lots par sondage avant et/ou après mise en marché ou conditionnement et dans un délai de 3 mois.</p> <p>- Contrôle documentaire des registres de conditionnement : 30% des opérateurs/an</p>

<p><b>Examens analytiques</b></p>	<p>Réalisation d'une analyse de conformité de chaque lot :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- avant transaction</li> <li>- avant conditionnement au plus proche de la mise en marché</li> </ul> <p>Conservation des bulletins d'analyse pendant 12 mois.</p>		<p>Vérification de la réalisation des auto contrôle et de leur conformité : 30% des opérateurs</p> <p>Réalisation auprès d'un laboratoire COFRAC et inscrit sur la liste tenue à jour par l'INAO d'une analyse de conformité et du contrôle sensoriel de l'acceptabilité du produit, par un jury selon les modalités décrites au chapitre IV :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 lot en aléatoire pour 100% des opérateurs/an</li> <li>- 5% en aléatoire/an des lots déclarés à la transaction ou au conditionnement</li> <li>- 100% des lots non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.</li> </ul>
<p><b>Examens sensoriels</b></p>	<p>Evaluation en interne et enregistrement du résultat par tout moyen à sa convenance par l'opérateur de l'acceptabilité dans l'espace sensoriel de l'appellation de chaque lot devant être mis en marché.</p>		

**IV – AUTOCONTRÔLES ET CONTRÔLES INTERNES**

<b>POINT A CONTROLER</b>	<b>ACTION DE CONTRÔLE</b>	<b>METHODE</b>	<b>FREQUENCE</b>
Habilitation des opérateurs	Evaluation ODG	Vérification de 10 % des enregistrements et traitements des demandes reçues	2 évaluations/an
Maîtrise de la tenue des registres et documents par opérateurs	Evaluation opérateurs	Vérification visuelle et comptable de l'organisation documentaire	Evaluations de 10% des opérateurs/an
Maîtrise de la tenue des registres et documents par opérateurs	Evaluation ODG	Vérification par sondage documentaire de 10% des contrôles réalisés	2 évaluations/an
Contrôles internes	Evaluation ODG	Vérification par sondage documentaire de 10% des contrôles réalisés et évaluation d'un contrôleur sur site	2 évaluations/an
Mesures correctives prononcées	Evaluation ODG	Vérification par sondage documentaire de 10% des contrôles réalisés	2 évaluations/an
Suivi des mesures correctives prononcées	Evaluation ODG	Vérification par sondage documentaire de 10% des contrôles réalisés	2 évaluations/an

## **IV – MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET SENSORIELS**

### **A – AUTOCONTRÔLES**

L'opérateur, conformément au plan d'inspection, doit procéder à une analyse de conformité par un laboratoire et, par tout moyen à sa convenance, à l'évaluation de l'acceptabilité du produit dans l'espace sensoriel de son appellation. Il peut, s'il estime être compétent, procéder à celle-ci en interne à l'entreprise ou faire appel à une évaluation extérieure. Cette dégustation donne lieu à un enregistrement qui devra être contrôlé par l'OI comme indiqué dans le plan d'inspection. Cet enregistrement ainsi que le bulletin d'analyse devront être conservé trois ans.

### **B – CONTRÔLES INTERNES : Pas de contrôle analytique et sensoriel interne**

### **C – CONTRÔLES EXTERNES**

#### **I – Contrôle documentaire de la conformité de la description du lieu d'entrepôt (plan de cave)**

Le descriptif du lieu d'entrepôt, joint à la déclaration d'identification, est établi selon les modalités suivantes :

- emplacement des cuves, numéros et volumes des cuves,
- nombre et volumes des fûts,...

#### **II – Définition du lot de fabrication et de conditionnement :**

1 - Les assemblages doivent être réalisés dans le respect des conditions de production conformément aux dispositions du cahier des charges de l'appellation « Fitou ». Le lot de fabrication correspond à un lot de vin représentatif d'un assemblage conforme à l'appellation et présent dans une ou plusieurs cuves identifiées.

2 - A l'initiative de l'opérateur, chaque tirage (conditionnement), déclaré auprès de l'Organisme d'inspection, constitue, soit un lot unique, soit plusieurs lots de conditionnement. En aucun cas, un lot de conditionnement ne peut être constitué par des bouteilles (contenants) correspondant à des assemblages ou des déclarations de tirages différents. Cette définition n'implique pas la nécessité d'apposer des numéros de lot différents sur le contenant.

#### **III – Prélèvement**

Le prélèvement est déclenché par Origine Traçabilité Contrôle de manière systématique pour contrôler un lot sur chaque opérateur, de manière aléatoire sur 5% des déclarations de transaction, retraitaison ou conditionnement et de manière ciblée pour les opérateurs sous contrôle renforcé (cf tableau des manquements en annexe 1).

Tout mouvement de vin entre la déclaration de transaction ou de conditionnement et le prélèvement doit être mentionné dans le registre de cave, faute de quoi il y aurait annulation du prélèvement.

1 - La nature du contenu doit être identifiée sur chaque contenant figurant sur le descriptif du lieu d'entrepôt. Tout lot conditionné doit être identifié dans le lieu d'entrepôt.

2 - Un prélèvement est effectué selon la méthode d'échantillonnage suivante :

- Vins non conditionnés :

Le prélèvement est fait dans le contenant, au tuyau, au plongeur ou au dégustateur. Si le vin est logé dans plusieurs cuves contenants, l'échantillon prélevé est constitué par assemblage d'un volume identique de vins prélevés dans chaque contenant jusqu'à 5 contenants ou sur un contenant sur 5 choisi au hasard dans le lot par l'agent de prélèvement s'il y a plus de 5 contenants.

Chaque échantillon prélevé est muni d'un dispositif de bouchage inviolable et d'une étiquette sur laquelle sont inscrits tous les renseignements nécessaires à l'identification du lot correspondant.

- Vins conditionnés :

L'échantillon est prélevé dans un nombre de contenants choisis au hasard dans le lot par l'agent de prélèvement. Les échantillons sont issus des prélèvements de contenants de façon aléatoire au niveau du stock et non côte à côte.

- › Les échantillons sont constitués par les contenants prélevés dans chaque lot et pour un volume de trois litres 75 minimum
- › Ce volume est reconditionné dans cinq bouteilles de 0,75 litre.

3 - Chaque prélèvement comporte au minimum cinq échantillons par lot d'un volume de 0,75 litre :

- un est destiné à l'examen analytique,
- deux sont destinés à l'examen sensoriel
- un est laissé comme témoin chez l'opérateur.
- un témoin est conservé six mois par l'organisme d'inspection

4 - Chaque échantillon prélevé est muni d'un dispositif de bouchage qui perd son intégrité à la première ouverture et d'une étiquette sur laquelle sont inscrits tous les renseignements nécessaires à l'identification du lot correspondant.

5 – Chaque prélèvement donne lieu à l'établissement d'un procès-verbal obligatoirement contresigné par l'opérateur.

#### **IV – Examen analytique**

L'examen analytique est réalisé par un laboratoire accrédité inscrit sur une liste tenue à jour par l'INAO et choisi par l'organisme d'inspection. Il donne lieu à l'établissement d'un bulletin analytique. L'analyse doit être réalisée impérativement avant l'examen organoleptique.

L'examen analytique porte sur :

- Titre alcoométrique volumique acquis;
- Acidité volatile ;
- SO2 total ;
- Glucose et fructose;
- Acide malique.

Des analyses complémentaires sont susceptibles d'être prescrites, soit à la demande de la commission d'expertise lorsqu'elle le juge nécessaire avant de se prononcer, soit à la demande des services de l'INAO.

## **V - Examen organoleptique.**

Une commission d'expertise de l'organisme d'inspection ORIGINE Traçabilité Contrôle, chargée de procéder aux examens sensoriels, est constituée.

Elle est composée de dégustateurs :

- évalués régulièrement et choisis par l'organisme d'inspection
- formés à l'évaluation de l'acceptabilité du produit dans son appellation par l'organisme de défense et de gestion.

### **1. Organisation de la formation des jurés à l'espace sensoriel de l'Appellation :**

- L'organisme de défense et de gestion (O.D.G) établit un calendrier de la réalisation de la formation.
- Les dégustations de formation des jurés devront être réalisées par des personnes compétentes ayant une connaissance reconnue de l'espace sensoriel de l'appellation Vins de Fitou.
- Les jurés devront participer à une formation initiale de deux séances de deux heures réparties en deux thèmes : Une sur les défauts olfactifs et gustatifs des vins et une sur la définition de l'espace sensoriel de vins de l'appellation Vins de Fitou.
- Les jurés devront, ensuite, participer chaque année à une formation de perfectionnement de deux heures sur l'espace sensoriel de l'appellation.
- L'ODG tient à jour la liste des jurés formés et la met à disposition d'O.T.C.

### **2. Organisation de l'examen organoleptique :**

1- L'examen porte notamment sur la couleur, l'odeur et la saveur.

2 - Les échantillons soumis à l'examen organoleptique sont présentés de façon anonyme selon une numérotation établie par O.T.C.

3 - Le nombre d'échantillons minimum soumis à cet examen est de cinq par commission. Le nombre d'échantillons maximum soumis à cet examen est de quinze par commission.

4- Les dégustateurs sont choisis par Origine Traçabilité Contrôle sur la liste des jurés formés par l'ODG. Ils devront obligatoirement avoir participé aux formations initiales et de perfectionnements mentionnées ci-dessus et seront évalués par l'Organisme d'Inspection au cours des examens organoleptiques (Evaluation de leur fiabilité par la présence d'échantillons en double lors des dégustations).

Ils sont répartis en trois collèges : Les Porteurs de mémoire, les techniciens et les usagers du produit.

5- Chaque jury comprend au moins cinq membres (représentant au moins deux collèges dont au moins celui des porteurs de mémoire) convoqués par O.T.C..

6 - Les fiches individuelles des dégustateurs sont renseignées en fonction des termes tels que codifiés sur la feuille d'évaluation sensorielle jointe en annexe 5

7 - L'avis du jury est donné à la majorité. Il est formulé selon l'une des mentions suivantes :  
Les avis exprimés ne peuvent être que « conforme » (constat sans remarque) ou « non-conforme » (constat avec remarque).

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

8 - Un agent de l'organisme d'inspection établit le procès-verbal de la séance de dégustation. L'avis de chaque membre est communicable par l'agent de l'organisme d'inspection uniquement aux services de l'INAO.

## **VI – Rapport de constat.**

L'organisme d'inspection communique les rapports de l'examen analytique et de l'examen organoleptique aux services de l'INAO suivant les modalités ci-dessous :

### **1 – Examen analytique et examen sensoriel**

a) - Si les résultats analytiques et l'examen organoleptique sont conformes, l'organisme d'inspection avise l'opérateur dans le délai de dix jours à compter de la date de l'avis de la commission d'examen organoleptique.

b) - Si les résultats analytiques sont reconnus non conformes à la réglementation ou au cahier des charges, le rapport est transmis aux services de l'INAO dans les plus brefs délais et au plus tard :

- dans les cinq jours ouvrés à compter de la date du constat si le manquement ne peut donner lieu à un déclassement ou une sanction plus importante
- dans les deux jours ouvrés à compter de la date de constat si le manquement fait encourir un déclassement ou une sanction plus importante.

L'échantillon n'est pas soumis au contrôle organoleptique.

c) - Si le rapport de l'organisme d'inspection, suite à l'examen organoleptique, fait état d'un constat « non conforme », il est transmis aux services de l'INAO dans les plus brefs délais et au plus tard :

- dans les cinq jours ouvrés à compter de la date du constat si le manquement ne peut donner lieu à un déclassement ou une sanction plus importante
- dans les deux jours ouvrés à compter de la date de constat si le manquement fait encourir un déclassement ou une sanction plus importante.

L'échantillon n'est pas soumis au contrôle organoleptique.

Les services de l'INAO notifient, sans délai, ce rapport à l'opérateur.

### **2 – Demande d'un deuxième examen organoleptique**

L'opérateur peut solliciter qu'un nouvel examen, à sa charge, soit réalisé selon les dispositions prévues au II du C de l'annexe 1 du présent plan d'inspection relative au traitement des manquements.

**ANNEXE 1 - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS**  
**à traiter par l'INAO en relation avec l'ODG et participation de l'OI**

### **Localisation de la parcelle**

Contrôle documentaire de la déclaration d'affectation parcellaire ou de la fiche d'encépagement grâce au SIG (Système d'information géographique). En cas de problème avéré, vérification sur les doubles des plans papiers officiels INAO.

### **Déclaration préalable d'affectation parcellaire**

Contrôle documentaire puis contrôle visuel de la présence de la vigne, en culture, lors du passage terrain

## **CONDITIONS DE PRODUCTION**

### **Encépagement**

Contrôle visuel général de l'homogénéité de l'encépagement concernant l'identité du cépage lors de passage terrain.

Lorsque le contrôle détermine que la parcelle ne correspond pas au cahier des charges, un contrôle complémentaire est réalisé.

Le comptage s'effectue sur quatre placettes de 10 pieds. Les placettes sont réparties approximativement à 1/3 et à 2/3 de la longueur des rangs, sur deux rangs situés approximativement à 1/3 et à 2/3 de la largeur de la parcelle. Les placettes ne seront pas déterminées en bordure de rangées. Si un cep est mort, il n'est pas pris en compte dans les dix ceps à compter. En cas de marcottage ou de jeune plant, le cep n'est pas pris en compte dans les dix ceps à compter.

Lorsque la parcelle présente une mixité de cépages autorisés dans l'AOC Fitou, si cette mixité ne dépasse pas 10% des pieds de la parcelle, elle est considérée conforme. Si cette mixité dépasse 10% avec une déclaration séparée lors de l'affectation parcellaire, la parcelle est déclarée conforme.

Lorsque la parcelle présente une mixité avec un cépage autorisé dans l'appellation Muscat de Rivesaltes, Rivesaltes, ou Corbières et non autorisé en AOC Fitou et que cette mixité ne dépasse pas 5%, la parcelle est déclarée conforme. Si cette mixité dépasse 5% avec une déclaration séparée lors de l'affectation parcellaire, la parcelle est déclarée conforme.

Lorsque la parcelle présente une mixité avec un cépage non AOC de la zone et que cette mixité ne dépasse pas 5%, la parcelle est déclarée conforme.

### **Localisation de la cave**

Contrôle des déclarations et vérification conformité par contrôle terrain.

### **Absence ou non utilisation de matériel interdit**

Vérification du plan de cave et des matériels utilisés.

Contrôle visuel de la présence ou non d'un matériel interdit dans la zone de production de l'AOC, Conformité de l'habilitation et du respect des engagements qu'elle contient,

Vérification de la cohérence entre la déclaration d'identification et de l'outil de production et ce qui est constaté en contrôle visuel.

### **Densité**

Mesurer l'écartement entre les rangs = E

Mesurer la distance entre les pieds sur le rang = D

Densité de la parcelle en nombre de cep =  $10000 / (D \times E)$

Pour les vignes de densité inférieure à 3300 pieds/hectare :

Lorsque le contrôle visuel global de la parcelle démontre que le rapport entre la surface externe de couvert végétal et le poids de récolte semble non conforme, il est procédé à une estimation la surface externe de couvert végétal (SECV) et du poids de récolte (PR).

On applique les formules suivantes :

Pour une vigne en espalier :

$$SECV = (2H+L)/E$$

H = hauteur de feuillage, L = épaisseur de feuillage, E : écartement entre rang

Pour une vigne en gobelet :

$$SECV = (\pi r^2 + 2/3 \pi H)/E$$

r = rayon du feuillage, H : hauteur de feuillage, E : écartement entre rang

Le comptage s'effectue sur trois placettes de 5 pieds. Les rangées où sont effectués les comptages sont choisies au quart, au demi et au trois-quarts de la parcelle. Les placettes ne seront pas déterminées en bordure de rangées. Si un cep est mort, il n'est pas pris en compte dans les dix ceps à compter. En cas de marcottage ou de jeune plant, le cep n'est pas pris en compte dans les dix ceps à compter.

La moyenne des mesures est prise en compte pour le calcul de la SECV.

Pour connaître le poids potentiel moyen d'une grappe, il est fait référence à une grille préétablie par l'organisme de défense et de gestion (grille qui peut être révisée chaque année).

PR est alors calculée en multipliant :

(Nombre moyen de grappes par pied) x (poids moyen estimé d'une grappe)

Si le ratio SECV / PR > 1,4 alors la vigne est déclarée conforme.

### Taille

Il est fait un premier contrôle visuel de la taille. Lorsque le contrôle détermine que la parcelle ne répond pas au CDC, un contrôle complémentaire est réalisé.

Le comptage s'effectue sur quatre placettes de 10 pieds. Les placettes sont réparties approximativement à 1/3 et à 2/3 de la longueur des rangs, sur deux rangs situés approximativement à 1/3 et à 2/3 de la largeur de la parcelle. Les placettes ne seront pas déterminées en bordure de rangées. Si un cep est mort, il n'est pas pris en compte dans les dix ceps à compter. En cas de marcottage ou de jeune plant, le cep n'est pas pris en compte dans les dix ceps à compter.

Lorsque le nombre de ceps non conformes est inférieur ou égal à 5% avec un nombre d'yeux/cep inférieur ou égal à 16 la parcelle est considérée comme conforme.

### Charge maximale moyenne à l'unité culturale et Cohérence de la charge sur l'ensemble des parcelles de l'exploitation

Lorsque le contrôle visuel global de la parcelle démontre que la charge moyenne à la parcelle semble non conforme, il est procédé à une mesure de cette charge. Un comptage du nombre de grappes par pied est effectué sur 20 ceps répartis en 4 placettes de 5 ceps. Les placettes sont réparties approximativement à 1/3 et à 2/3 de la longueur des rangs, sur deux rangs situés approximativement à 1/3 et à 2/3 de la largeur de la parcelle. Le nombre moyen de grappes par cep est ainsi établi.

Pour connaître le poids potentiel moyen d'une grappe, il est fait référence à une grille préétablie par l'organisme de défense et de gestion (grille qui peut être révisée chaque année).

La charge moyenne à la parcelle est alors calculée en multipliant : (Nombre moyen de grappes par pied) x (poids moyen estimé d'une grappe) x (densité de peuplement réelle en nombre de pied par ha). Si le résultat obtenu démontre une non conformité, il est procédé à une deuxième étude en reproduisant la même procédure sur de nouvelles placettes. Le résultat de la moyenne des 2 contrôles sera alors prise en compte. Si l'étude fait apparaître une charge supérieure à 8 000kg, la parcelle est non conforme.

Si la parcelle est déclarée comme irriguée ou si l'on constate une irrigation en dehors des périodes autorisées, il est procédé à une mesure de la charge en suivant la méthodologie précédente.

Si l'étude fait apparaître une charge supérieure à 6700 kg, la parcelle est non conforme.

### **Seuil des manquants**

Manquants ou pieds morts : Le comptage s'effectue sur trois placettes de 10 pieds. Les rangées où sont effectués les comptages sont choisies au quart, au demi et au trois-quarts de la parcelle. Les placettes ne seront pas déterminées en bordure de rangées, ni sur les rangées entièrement arrachées. Il est dénombré le nombre de pied morts ou manquants sur les 30 ceps sélectionnés et il est déduit un pourcentage de manquant sur la parcelle Au-delà de 20 p.100 de manquants, la procédure est reconduite à l'identique sur de nouvelles placettes. Le résultat de la moyenne des 2 contrôles sera alors pris en compte.

Lorsque le taux de manquants dépasse 20% et si le producteur n'a pas déclaré le pourcentage de la parcelle, la parcelle est non conforme. Quand le pourcentage dépasse 20%, si le producteur a sous évalué le pourcentage de manquants de la parcelle de plus de 5%, la parcelle est non conforme.

### **Palissage**

Il est fait un premier contrôle visuel.

Lorsque le contrôle détermine que la parcelle ne correspond pas au cahier des charges, un contrôle complémentaire est réalisé.

Le comptage s'effectue sur quatre placettes de 10 pieds. Les placettes sont réparties approximativement à 1/3 et à 2/3 de la longueur des rangs, sur deux rangs situés approximativement à 1/3 et à 2/3 de la largeur de la parcelle. Les placettes ne seront pas déterminées en bordure de rangées. Si un cep est mort, il n'est pas pris en compte dans les dix ceps à compter. En cas de marcottage ou de jeune plant, le cep n'est pas pris en compte dans les dix ceps à compter.

Pour ce qui concerne le palissage plan relevé :

En cas d'écimage : si la hauteur de feuillage palissée est égale au moins égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, (la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage), le cep est déclaré conforme.

Lorsque le nombre de ceps non conformes est inférieur ou égal à 5% la parcelle est considérée comme conforme.

Sans écimage : la vigne est déclarée conforme.

Pour tous les autres modes de conduite :

En cas d'écimage : si la longueur des rameaux est supérieure ou égale à 0.70 mètre le cep est déclaré conforme.

Lorsque le nombre de ceps non conformes est inférieur ou égal à 5% la parcelle est considérée comme conforme.

Sans écimage : la vigne est déclarée conforme.

### **Pratiques culturales**

Un examen visuel global de la parcelle est effectué pour vérifier l'état cultural et sanitaire de la vigne, si la parcelle n'est pas entretenue, à l'état d'abandon et/ou un problème sanitaire important est constaté, les anomalies sont notées.

### **Irrigation**

L'installation d'irrigation ne doit pas être enterrée Vérification que la vigne n'est pas irriguée entre le 1er mai et la récolte en l'absence de déclaration validée

### **Maturité**

Contrôle des enregistrements de l'opérateur dans le registre de maturité.

Les contrôles maturité sont effectuées dans la vigne de manière aléatoire par trois sondages dans les contenants de transport de la vendange, si le résultat est non-conforme, déclenchement du contrôle des lots comme suit :

## METHODOLOGIE REALISATIONS CONTROLES AOC VINS FITOU 15\_12\_08

Il est effectué un prélèvement de 5 grappes dans la benne ou dans 3 bacs à vendanges. Ces grappes sont écrasées et il est effectué une analyse du jus au réfractomètre. Si le résultat est conforme au cahier des charges, il n'est pas effectué de contrôles supplémentaires.

### **Rendement**

Contrôle documentaire des déclarations de récolte. Le rendement est calculé en divisant les hectolitres déclarés par les hectares déclarés.

### **Fermentation malo-lactique**

#### **Teneur en sucre**

Vérification de la réalisation des analyses et de la conformité de leur résultat avant conditionnement ou de suivi réguliers des vins en vrac, sur les vins soumis à transaction, à conditionnement ou commercialisation.

### **Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.**

Contrôle visuel lors du contrôle vendanges et chais. Prendre le volume déclaré en AOC Fitou de la récolte précédente, à surface égale. Comparer ce volume au volume réel constaté dans le chai.

### **Entretien global du chai et du matériel**

Vérification de l'existence de la procédure de nettoyage et de la présence de matériel de nettoyage.

Vérification visuelle que le sol du chai de vinification est conforme et ne présente pas un sol en dur, excepté sur les zones de stockage des contenants en bois.

### **Conditionnement**

Contrôle documentaire des bulletins d'analyses, de leurs dates et de la conformité de leurs résultats.

Vérification documentaire que le producteur a réalisé au moins 1 analyse dans le mois qui précède le conditionnement.

### **Stockage**

Vérification documentaire que le producteur a réalisé le suivi analytique régulier de ses vins en vrac. Vérification de l'existence et de la conformité du lieu de stockage identifié et protégé des intempéries.

### **Déclaration de revendication**

Contrôle documentaire, cohérence avec la déclaration de récolte confirmation par le contrôle visuel terrain.

### **Déclaration de transaction ou de conditionnement**

Contrôle documentaire, cohérence avec la déclaration de revendication. Vérification conformité et respect des dates de transmission à l'OI. Vérification documentaire et de leur conformité : déclarations de transactions ou de commercialisation avant le 1er juillet qui suit la récolte.

## EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

### Formation des dégustateurs

#### Préambule :

Les dégustateurs doivent être formés à l'examen sensoriel afin de déterminer si les caractéristiques organoleptiques du produit répondent ou non à l'acceptabilité du produit à l'AOC.

Cette formation est basée sur 1 séance d'une journée consacrée :

à la reconnaissance et à l'identification des défauts olfactifs et gustatifs des vins (selon la liste des mots validée par le CNV) ;

à la sensibilisation des dégustateurs aux caractéristiques organoleptiques des vins AOC Fitou

à un entraînement à ce type de dégustation.

Une séance annuelle de mise à niveau sera organisée pour entretien des acquis.

#### Objectifs de la formation :

- illustrer à l'aide de références olfactives ou gustatives les défauts des vins afin d'être mieux à même de les détecter et de les reconnaître ;
- appréhender les principaux défauts de façon quantitative, pour être à même de classer des vins selon l'intensité du défaut considéré et de justifier un jugement objectif sur la mauvaise note globale donnée à un vin ;
- obtenir un groupe de dégustateurs plus homogènes dans leurs jugements ;
- travailler sur les fiches de dégustation.

#### Liste des commissions chargées des examens organoleptiques

La liste des membres de la commission est proposée chaque année par l'ODG à l'OI au 31 octobre. Elle comporte les personnes formées par l'ODG appartenant aux collèges : porteurs de mémoire, techniciens et usagers du produit.

#### Evaluation des membres des commissions chargés des examens organoleptiques

Chaque membre est évalué lors des dégustations, l'évaluation est effectuée à partir des fiches de dégustations sur la base de la cohérence des appréciations individuelles au regard de l'ensemble des membres de la commission.

L'ODG ou l'OI peuvent inclure des échantillons leurre pour tester les compétences des dégustateurs.

**METHODOLOGIE REALISATIONS CONTROLES AOC VINS FITOU 15\_12\_08**  
**EVALUATION ANNUELLE DE L'ODG par ORIGINE-IC**

Points à Contrôler	Documentaire associé	Méthode réalisation de l'évaluation réalisée par ORIGINE Traçabilité Contrôle	Fréquence annuelle minimale
Organisation qualité Mise à jour et gestion des documents et procédures	Procédures, documents associés	Vérification documentaire des mises à jour et de la maîtrise des enregistrements du système documentaire	2 / an
Habilitation des opérateurs	Déclarations d'identification Information modifications dont majeures Liste des opérateurs habilités	Vérification du suivi et mise à jour des déclarations d'habilitation et de leur gestion telle que prévue dans le PI, en cas de non conformité	2 / an
Réalisation du contrôle interne	Plan d'inspection Procédures internes vis-à-vis des opérateurs Rapports de contrôle/opérateurs Documents de synthèse de la réalisation	Vérification de la réalisation du contrôle interne et de sa conformité avec le PI (pression, fréquence/opérateurs) Conformité du déclenchement de la communication des informations à l'OI Evaluation de la pertinence des contrôles réalisés et suivi d'un contrôleur sur site	2 / an
Traitement des manquements Fiches d'actions correctives	Fiches d'actions correctives	Vérification documentaire des traitements des manquements et de leur suivi Vérification de la fréquence et de la gravité des actions correctives	2 / an
Déclarations des opérateurs Enregistrement, vérification conformité	Déclarations annuelles obligatoires	Vérification de la transmission à l'OI Vérification des enregistrements et du suivi des déclarations annuelles	2 / an
Commission Sensoriel Suivi du contrôle produit	Fiche de notation, grille de notation, planification des dégustations,	Vérification documentaire de la réalisation des dégustations et de leur suivi	2 / an
Formation des jurés	Programme de formation, planification,	Vérification documentaire de la réalisation de la formation des jurés	2 / an

