

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Décret n° 2009-357 du 30 mars 2009 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix-en-Provence »

NOR : AGRP0900836D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture et de la pêche, de la ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi et du ministre du budget, des comptes publics et de la fonction publique,

Vu le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole ;

Vu le règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil du 29 avril 2008 portant organisation commune du marché vitivinicole, modifiant les règlements (CE) n° 1493/1999, (CE) n° 1782/2003, (CE) n° 3/2008 et abrogeant les règlements (CEE) n° 2392/86 et (CE) n° 1493/1999 ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural, notamment ses articles L. 641-5, L. 641-6 et L. 641-7 ;

Vu la proposition de la commission permanente du comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date des 9 avril 2008 et 10 juillet 2008,

Décète :

Art. 1^{er}. – Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix-en-Provence », annexé au présent décret, est homologué.

Art. 2. – Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix-en-Provence » les vins répondant aux conditions fixées par le cahier des charges mentionné à l'article 1^{er} du présent décret et dont la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

– dans le département des Bouches-du-Rhône : Aix-en-Provence, Alleins, Aurons, La Barben, Les Baux-de-Provence, Berre-l'Étang, Charleval, Châteauneuf-les-Martigues, Cornillon-Confoux, Coudoux, Eguilles, Ensues-la-Redonne, Eygalières, Eyguières, La Fare-les-Oliviers, Fontvielle, Gignac-la-Nerthe, Istres, Jouques, Lamanon, Lambesc, Lançon-Provence, Mallemort, Martigues, Maussane-les-Alpilles, Meyrargues, Mouriès, Paradou, Pelissanne, Peyrolles-en-Provence, Port-de-Bouc, Le Puy-Sainte-Réparate, Rognac, Rognes, Saint-Cannat, Saint-Chamas, Saint-Estève-Janson, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Mitre-les-Remparts, Saint-Rémy-de-Provence, Salon-de-Provence, Vauvenargues, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues ;

– dans le département du Var : Artigues, Rians.

Art. 3. – Le décret du 24 décembre 1985 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix-en-Provence » est abrogé.

Art. 4. – La ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, le ministre de l'agriculture et de la pêche, le ministre du budget, des comptes publics et de la fonction publique et le secrétaire d'État chargé de l'industrie et de la consommation, porte-parole du Gouvernement, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 30 mars 2009.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

MICHEL BARNIER

*La ministre de l'économie,
de l'industrie et de l'emploi,*
CHRISTINE LAGARDE

*Le ministre du budget, des comptes publics
et de la fonction publique,*
ERIC WOERTH

*Le secrétaire d'Etat
chargé de l'industrie et de la consommation,
porte-parole du Gouvernement,*
LUC CHATEL

A N N E X E

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE »

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix-en-Provence », initialement reconnue par le décret du 24 décembre 1985, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix-en-Provence » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

IV. – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1^o Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

- dans le département des Bouches-du-Rhône : Aix-en-Provence, Alleins, Aurons, La Barben, Les Baux-de-Provence, Berre-l'Etang, Charleval, Châteauneuf-les-Martigues, Cornillon-Confoux, Coudoux, Eguilles, Ensues-la-Redonne, Eygalières, Eyguières, La Fare-les-Oliviers, Fontvielle, Gignac-la-Nerthe, Istres, Jouques, Lamanon, Lambesc, Lançon-Provence, Mallemort, Martigues, Maussane-les-Alpilles, Meyrargues, Mouriès, Paradou, Pelissanne, Peyrolles-en-Provence, Port-de-Bouc, Le Puy-Sainte-Réparate, Rognac, Rognes, Saint-Cannat, Saint-Chamas, Saint-Estève-Janson, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Mitre-les-Remparts, Saint-Rémy-de-Provence, Salon-de-Provence, Vauvenargues, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues ;
- dans le département du Var : Artigues, Rians.

2^o Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 6 et 7 juin 1985.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès des mairies des communes mentionnées au 1^o les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3^o Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- dans le département des Bouches-du-Rhône : Arles, Aureille, Beaurecueil, Bouc-Bel-Air, Cabriès, Carry-le-Rouet, Eyragues, Fos-sur-Mer, Gardanne, Grans, Maillane, Meyreuil, Miramas, Mollégès, Noves, Orgon, Les Pennes-Mirabeau, La Roque-d'Anthéron, Marignane, Le Rove, Saint-Antonin-sur-Bayon, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Paul-les-Durance, Sausset-les-Pins, Sénas, Tarascon, Le Tholonet, Vitrolles ;
- dans le département du Var : Esparron, Ollières.

V. – Encépagement

1^o Encépagement :

- a) Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cinsaut N, counoise N, grenache N, mourvèdre N et syrah N ;
 - cépages accessoires : cabernet sauvignon N et carignan N.
- b) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : vermentino B ;
 - cépages complémentaires : clairette B, grenache B, sauvignon B et ugni blanc B ;
 - cépages accessoires : bourboulenc B et sémillon B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation.

Pour les vins rouges et rosés :

- deux au moins des cépages principaux sont obligatoirement présents dans l'encépagement ;
- la proportion du cépage grenache N ne peut être inférieure à 20 % de l'encépagement ;
- la proportion de l'ensemble des cépages accessoires ne peut être supérieure à 30 % de l'encépagement.

Pour les vins rosés : l'encépagement pourra, en outre, comporter les cépages listés au 1° (b) ci-dessus pour la production des vins blancs, dans une proportion ne pouvant être supérieure à 20 % de l'encépagement.

Pour les vins blancs :

- la proportion du cépage vermentino B ne peut être inférieure à 50 % de l'encépagement ;
- la proportion de l'ensemble des cépages complémentaires ne peut être inférieure à 30 % de l'encépagement.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.

L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille courte, gobelet ou cordon de Royat.

Chaque pied doit comporter au maximum huit coursons à un ou deux yeux francs.

Les cépages cabernet sauvignon N, sauvignon B, sémillon B et syrah N peuvent être taillés en taille Guyot avec 8 yeux francs au plus par pied.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé correspond au moins à 0,5 fois la distance entre les rangs.

La hauteur de feuillage palissé est 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.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol. Les vignes doivent présenter un état sanitaire satisfaisant tout au long du cycle végétatif. L'enherbement est autorisé mais doit être maîtrisé.

2° Autres pratiques culturales :

Pas de disposition particulière.

3° Irrigation :

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

- a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

- b) Pas de dispositions particulières de récolte.
 c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Les raisins sont transportés dans des contenants dont le revêtement est en bon état et conforme aux normes alimentaires en vigueur.

2° Maturité du raisin :

a) Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEURS DES VINS	RICHESSÉ MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins blancs et rosés	180	11,0 % vol.
Vins rouges	190	11,0 % vol.

- c) Titre alcoométrique volumique acquis.
 Pas de disposition particulière.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, rouges et rosés, à 60 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, rouges et rosés, à 60 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° Dispositions générales :

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) Réception et pressurage.

La réception de vendange doit permettre une séparation correcte des différentes catégories de raisin.

La pression exercée lors de l'utilisation de pressoirs pneumatiques ne peut être supérieure à 2 bars.

b) Assemblage des cépages.

Les vins sont issus de l'assemblage d'au moins deux cépages dont au moins un des cépages principaux. La proportion de l'encépagement principal ne peut être inférieure à 50 % de l'assemblage.

c) Fermentation malolactique.

La teneur en acide malique pour les vins rouges, au conditionnement, ne peut être supérieure à 0,3 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

La teneur en sucres fermentescibles pour les vins rouges, blancs et rosés après fermentation ne peut être supérieure à quatre grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

L'utilisation de toute préparation contenant une proportion de charbon à usage œnologique supérieure à 10 % est interdite pour l'élaboration des vins rosés.

L'utilisation des morceaux de bois est interdite.

Le titre alcoométrique volumique total maximum des vins après enrichissement répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL MAXIMUM
Vins blancs et rosés	13 % vol.
Vins rouges	13,5 % vol.

f) Matériel interdit.

Les érafloirs centrifuges, les pressoirs continus, les vinificateurs continus, les cuves à recyclage des marcs ainsi que les égouttoirs à vis de moins de 750 millimètres sont interdits.

g) Capacité globale de la cuverie.

La capacité globale de cuverie doit être au moins égale à 1,2 fois le volume vinifié dans le cas d'une première récolte et de 1,6 fois à partir de la deuxième récolte. Les cuves en fer et en ciment doivent présenter un revêtement en bon état et conforme à l'usage œnologique.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

Le chai et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

Un moyen de maîtrise thermique protégeant les vins de toute élévation de température excessive doit être mis en œuvre au sein des bâtiments ou des cuves où ils sont conservés.

i) Maîtrise des températures de vinification.

Le chai de vinification doit être doté d'un outil suffisant de maîtrise des températures.

2° Dispositions par type de produit :

Pour l'élaboration des vins rouges, les rafles doivent être éliminées sauf en cas de vendange mécanique.

Les vins rouges sont obtenus soit par vinification classique, soit par la mise en œuvre de vendanges composées de raisins entiers.

Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins blancs et rosés peuvent être élaborés par macération pelliculaire, égouttage ou pressurage direct.

La proportion de vins rosés issus de saignée ou de macération pelliculaire ne peut être inférieure à 30 % du volume total des vins rosés.

Le débouillage des moûts blancs et rosés est obligatoire.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) Le conditionnement doit s'effectuer dans de bonnes conditions d'hygiène avec le matériel adapté au volume conditionné.

Les matières sèches utilisées doivent être intègres à leur réception.

b) Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée avant le conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage pour les produits conditionnés.

Un moyen de maîtrise thermique suffisant protégeant les vins de toute élévation de température excessive doit être mis en œuvre au sein des bâtiments ou des cuves où ils sont conservés.

5° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur :

a) Date de mise en marché à destination du consommateur.

Les vins blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur au plus tôt le 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

b) Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le :

COULEUR DES VINS	DATE DE CIRCULATION entre entrepositaires agréés
Vins blancs et rosés	15 novembre de l'année de récolte
Vins rouges	1 ^{er} décembre de l'année de récolte

XI. – Lien à l'origine

- 1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.
- 2° Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.
- 3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.
- 4° Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.

XII. – Mesures transitoires

- 1° Encépagement et règles de proportion à l'exploitation :

Les productions issues des exploitations respectant les dispositions relatives à l'encépagement et aux règles de proportion à l'exploitation suivantes peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2028 incluse :

a) Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants : cabernet sauvignon N, carignan N, cinsaut N, counoise N, grenache N, mourvèdre N et syrah N.

Les vins blancs sont issus des cépages suivants : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, sauvignon B, sémillon B, ugni blanc B et vermentino B.

- b) Pour les vins rouges et rosés :

- la proportion de chacun des cépages suivants : cinsaut N, counoise N, mourvèdre N et syrah N ne peut être supérieure à 40 % de l'encépagement ;
- la proportion de chacun des cépages suivants : cabernet sauvignon N et carignan N ne peut être supérieure à 30 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage grenache N ne peut être inférieure à 10 % de l'encépagement à compter de la récolte 2019.

- c) Pour les vins blancs :

- la proportion de chacun des cépages suivants : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B et vermentino B, ne peut être supérieure à 70 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage ugni blanc B ne peut être supérieure à 40 % de l'encépagement ;
- la proportion des cépages suivants : sauvignon B et sémillon B ne peut être supérieure à 30 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage vermentino B ne peut être inférieure à 25 % de l'encépagement à compter de la récolte 2019.

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation.

- 2° Mode de conduite :

- a) Densité de plantation.

Les parcelles de vignes plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3 300 pieds par hectare, et les parcelles de vignes plantées avant le 31 août 1985, présentant une densité de plantation inférieure à 3 300 pieds par hectare, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et jusqu'à la récolte 2028 incluse, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin au regard du rendement butoir.

En cas de palissage, la hauteur de feuillage palissé est 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.

- b) Règles de taille.

Les cépages cabernet sauvignon N, sauvignon B et sémillon B et syrah N peuvent être taillés en taille Guyot avec un maximum de 10 yeux francs par pied, jusqu'à la récolte 2018 incluse.

- 3° Assemblage des cépages :

Les dispositions relatives à l'assemblage des cépages s'appliquent à compter de la récolte 2019.

Jusqu'à la récolte 2018 incluse, les vins blancs, rosés et rouges sont issus de l'assemblage d'au moins deux cépages.

XIII. – Règles de présentation et étiquetage

1^o Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix-en-Provence » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2^o Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. *Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai minimum de quinze jours avant circulation des vins entre entrepositaires agréés et au plus tard le 30 novembre de l'année de récolte. L'organisme de défense et de gestion transmettra une copie à l'organisme de contrôle agréé.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. *Déclaration préalable d'affectation parcellaire*

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 31 mars qui précède la récolte. Il doit chaque année avant cette même date mettre cette liste à jour.

3. *Déclaration préalable des retiraisons*

Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction dans les deux jours ouvrés qui suivent la transaction et au plus tard deux jours ouvrés avant la première retiraison du lot ayant fait l'objet de la transaction.

Si la retiraison est effectuée au-delà d'un délai de six mois suivant la transaction, l'opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de retiraison au moins sept jours ouvrés avant le retrait du produit.

4. *Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné*

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

5. *Déclaration préalable de conditionnement*

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin de l'appellation d'origine contrôlée doit adresser à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour chaque lot au moins deux jours ouvrés avant le conditionnement aux fins de déclenchement du contrôle produit.

Les opérateurs qui conditionnent plusieurs fois par mois du vin de l'appellation d'origine contrôlée sont dispensés de la déclaration préalable de conditionnement par lot, mais doivent effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement de début d'opération pour la couleur concernée.

Les lots sont définis comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé quinze jours maximum après ce déclassement.

II. – Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée.	Documentaire et visites sur le terrain.
A2. Potentiel de production revendicable (mode de conduite, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures déroatoires).	Documentaire et visites sur le terrain.
A3. Outil de récolte et contenants de transport de la vendange.	Visite sur site.
A4. Outil de transformation, élaboration, conditionnement et stockage.	
Matériel interdit et capacité de cuverie.	Visites sur site.
Etat du chai et maîtrise thermique.	Visite sur site.
Outil de maîtrise des températures de vinification.	Visite sur site.
Lieu de stockage justifié et maîtrisé thermiquement pour les produits conditionnés.	Visite sur site.
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1. Conduite du vignoble.	
Potentiel revendicable.	Vérification documentaire : cohérence avec la déclaration préalable d'affectation parcellaire. Vérification documentaire et visite sur le terrain : conformité de l'encépagement.
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par souches et description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge.
Entretien général.	Vérification documentaire et sur le terrain.
Irrigation.	Contrôle documentaire et sur le terrain.
B2. Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs.
B3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Gestion des apports.	Vérification documentaire ou visites sur site (séparation des différentes catégories de raisins).
Élimination des rafles pour les vins rouges.	Visite sur site.
Pratiques œnologiques et techniques de vinification.	Vérification documentaire et visites sur site.
Conditionnement.	Visites sur site.
B4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Documentaire et sur le terrain.
Rendement autorisé.	Documentaire (contrôle des déclarations).
Déclaration de revendication.	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la DR,...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Examen analytique au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur.	Examen analytique par un laboratoire accrédité.
Examen organoleptique au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur.	Examen organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.