

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Décret n° 2009-1244 du 15 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Bourgueil », « Saint-Nicolas-de-Bourgueil », « Chinon », « Coteaux du Loir », « Vouvray », « Cheverny », « Côtes de Toul », « Grand Roussillon », « Muscat de Rivesaltes »

NOR : *AGRT0917146D*

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'alimentation, 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, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat,

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

Vu le règlement (CE) n° 491/2009 du Conseil du 25 mai 2009 modifiant le règlement (CE) n° 1234/2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique ») ;

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 21 mai 2008, 10 septembre 2008, 17 décembre 2008, 21 janvier 2009 et 12 février 2009,

Décète :

Art. 1^{er}. – Sont homologués les cahiers des charges annexés au présent décret des appellations d'origine contrôlées suivantes :

- « Bourgueil » ;
- « Saint-Nicolas-de-Bourgueil » ;
- « Chinon » ;
- « Coteaux du Loir » ;
- « Vouvray » ;
- « Cheverny » ;
- « Côtes de Toul » ;
- « Grand Roussillon » ;
- « Muscat de Rivesaltes ».

Art. 2. – Sont abrogés :

- le décret du 31 juillet 1937 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Bourgueil » ;
- le décret du 31 juillet 1937 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Nicolas-de-Bourgueil » ;
- le décret du 31 juillet 1937 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Chinon » ;
- le décret du 12 mai 1948 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Loir » ;
- le décret du 8 décembre 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Vouvray » ;
- le décret du 26 mars 1993 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Cheverny » ;
- le décret du 31 mars 1998 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Toul » ;
- le décret du 19 mai 1972 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Grand Roussillon » ;
- le décret du 19 mai 1972 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Rivesaltes ».

Art. 3. – La ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, le ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services et de la consommation 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 15 octobre 2009.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'alimentation,
de l'agriculture et de la pêche,*
BRUNO LE MAIRE

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

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

*Le secrétaire d'Etat
chargé du commerce, de l'artisanat,
des petites et moyennes entreprises,
du tourisme, des services et de la consommation,*
HERVÉ NOVELLI

A N N E X E

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « BOURGUEIL »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bourgueil », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Bourgueil » est réservée aux vins tranquilles rouges et rosés.

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

1° **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Benais, Bourgueil, La Chapelle-sur-Loire, Chouzé-sur-Loire, Ingrandes-de-Touraine, Restigné, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Patrice.

2° **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 des séances du comité national compétent des 7 et 8 novembre 1995.

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

3° **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 :

Département d'Indre-et-Loire : Avoine, Azay-le-Rideau, Beaumont-en-Véron, Candes-Saint-Martin, Cheillé, Chinon, Cinais, Gizeux, Huismes, Lerné, Lignéres-de-Touraine, Marcay, Rigny-Ussé, Rivarennnes, Rivière, La Roche-Clermault, Saché, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Germain-sur-Vienne, Savigny-en-Véron, Seuilly, Thizay, Vallères.

Département de Maine-et-Loire : Allonnes, Brain-sur-Allonnes, Varennes-sur-Loire, Villebernier.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : cabernet franc N ;
- cépage accessoire : cabernet sauvignon N.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion du cépage cabernet sauvignon N ne peut pas être supérieure à 10 % de l'encépagement.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation :

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 0,80 mètre et supérieure à 1,10 mètre.

b) Règles de taille.

Les modes suivants sont autorisés :

- la taille Guyot simple, avec un long bois portant sept yeux francs au maximum et 2 coursons maximums taillés à 1 ou 2 yeux francs ;
- taille à deux demi-baguettes portant quatre yeux francs chacune au maximum et 2 coursons maximums taillés à 1 ou 2 yeux francs ;
- la taille en cordon de Royat avec au maximum six coursons ou « poussiers » taillés à deux yeux francs au maximum.

Chaque pied porte au maximum 11 yeux francs.

Les vignes doivent être taillées avant le 1^{er} mai.

c) Règles de palissage et hauteur de feuillage.

Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage « plan relevé ». La hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé 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 fil inférieur de palissage est à 0,55 mètre maximum au-dessus du sol.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à 9 500 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 du sol.

2° Autres pratiques culturales :

Les plantations et replantations avec les clones de cabernet franc N n° 210, n° 211 et n° 212 sont interdits à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges.

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :

- un couvert végétal des tournières est obligatoire au-delà de 1,50 mètre du dernier pied ;
- le désherbage chimique est autorisé uniquement sur le cavaillon et limité à 60 % de l'écartement entre les rangs.

3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure :

– à 180 grammes par litre de moût pour les vins rouges ;

– à 171 grammes par litre de moût pour les vins rosés.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

c) Titre alcoométrique acquis minimum.

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 à 55 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 67 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 complémentaire.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins sont issus du seul cépage principal ou de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel le cépage principal est majoritaire. Les vins ne peuvent pas être issus du seul cépage accessoire.

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. La teneur en acide malique doit être inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Les normes s'appliquent pour les vins après conditionnement.

Outre les normes analytiques de la réglementation en vigueur, sont fixées les valeurs limites analytiques suivantes :

Les vins rouges présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

Les vins rosés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre et une acidité totale supérieure à 3,5 grammes par litre exprimée en acide tartrique.

e) Pratiques œnologiques et physiques.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.

Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges. Le taux de concentration partielle est limité à 10 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit justifier d'une capacité de cuverie équivalente au moins à 1,7 fois le rendement par hectare moyen vinifié sur l'exploitation des cinq dernières années, multiplié par la surface en production.

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

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

2° Dispositions par type de produit.

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement.

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 ou après le conditionnement.

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

4° Stockage :

L'opérateur doit justifier d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.

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

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

X. – Lien à l'origine

1. Description des facteurs du lien au terroir.

2. Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir

3. Éléments historiques liés à la réputation du produit.

4. Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.

XI. – Mesures transitoires

1° Aire de production :

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement dont la liste a été approuvée par le comité national compétent en séance des 7 et 8 novembre 1995, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse.

2° Mode de conduite :

Les vignes en place à la date du 31 décembre 1995, et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée 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 susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

a) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas être inférieures à la moitié de celles des caractères de toute autre mention y figurant.

b) Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation.

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives***1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire :**

Chaque opérateur déclare avant le 1^{er} février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} février qui précède chaque récolte. Cette déclaration précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

2. Déclaration de renonciation à produire :

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard 72 heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmettra cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre de l'année de la récolte. Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- 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 matière pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4. Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé quinze jours au moins avant ce repli.

5. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement (ou des déclassements) effectué(s). Elle indique notamment :

- le nom de l'appellation et la couleur ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur considérée.

6. Déclaration préalable des transactions :

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- le nom de l'appellation et la couleur ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

7. 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 dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

8. Déclaration préalable de conditionnement :

a) Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement au plus tard dans les 24 heures suivant l'achèvement du conditionnement du ou des lots de vin.

b) Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, justifiant d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, doit tenir un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

II. – Tenue de registres

1. Registre de vinification :

Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré par cuve :

- la date de récolte ;
- la couleur ;
- le titre alcoométrique volumique naturel.

2. Vignes sous dispositions transitoires :

Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 31 décembre 1995, et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- la densité de plantation ;
- les écartements sur le rang et entre rangs.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée et suivi des mesures dérogatoires.	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain.
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage).	Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Capacité globale de cuverie.	Sur site.
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble.	
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage, poids, grappes, densité).
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin.	
Titre alcoométrique volumique naturel.	Documentaire et sur site. – Vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs.
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Suivi de la vinification.	Documentaire et sur site. – Vérification des enregistrements réalisés pour tous les lots de vinification par les opérateurs.
Respect de la date de mise en marché à destination du consommateur.	Documentaire et visite sur site.
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Rendement autorisé.	Documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées.

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités.	Examen analytique et organoleptique.
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés).	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Nicolas-de-Bourgueil », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Nicolas-de-Bourgueil » est réservée aux vins tranquilles rouges et rosés.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Saint-Nicolas-de-Bourgueil du département d'Indre-et-Loire.

2° 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 des séances du comité national compétent des 7 et 8 novembre 1995.

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

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département d'Indre-et-Loire : Avoine, Beaumont-en-Véron, Benais, Bourgueil, La Chapelle-sur-Loire, Chouzé-sur-Loire, Ingrandes-de-Touraine, Restigné, Saint-Patrice, Savigny-en-Véron.

Département du Maine-et-Loire : Allonnes, Brain-sur-Allonnes.

V. – *Encépagement*

1° Encépagement :

Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : cabernet franc N ;
- cépage accessoire : cabernet sauvignon N.

2° Règles de proportion :

La proportion du cépage cabernet sauvignon N ne peut pas être supérieure à 10 % de l'encépagement.

VI. – *Conduite du vignoble*

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 1 mètre.

b) Règles de taille.

Les modes de taille autorisés sont :

- la taille Guyot simple avec un long bois portant 7 yeux maximums et un ou deux coursons taillés à 2 yeux maximums. Le nombre total d'yeux par pied ne dépasse pas onze ;
- la taille Guyot double, avec 2 baguettes ne portant pas plus de 4 yeux chacun et un ou deux coursons taillés à un ou deux yeux maximums. Le nombre total d'yeux par pied ne dépasse pas douze ;
- la taille en cordon de Royat, avec des coursons taillés à deux yeux maximums. Le nombre total d'yeux par pied ne dépasse pas douze.

Les vignes sont taillées avant le 1^{er} mai.

c) Règles de palissage.

Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage « plan relevé ». La hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,6 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.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à 10 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vignes 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 du sol.

2° **Autres pratiques culturales :**

- a) Le retrait des contre-bourgeons est obligatoire avant le 15 juillet pour les vignes de moins de dix ans.
- b) Les clones n° 210, n° 211 et n° 212 du cabernet franc N sont interdits pour les plantations nouvelles réalisées à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges.
- c) Afin de préserver les caractéristiques des sols, qui constituent un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire au minimum à 1,20 mètre de l'amarre.

3° **Irrigation :**

Pas de disposition particulière.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° **Récolte :**

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité. La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural.

b) Dispositions particulières de récolte :

La vendange manuelle est obligatoire pour l'élaboration de cuvée en macération carbonique.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange :

Pas de disposition particulière.

2° **Maturité du raisin :**

a) Richesse en sucres des raisins :

Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure :

- à 180 grammes par litre de moût pour les vins rouges ;
- à 171 grammes par litre de moût pour les vins rosés.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum :

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

c) Titre alcoométrique acquis minimum :

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 à 55 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 67 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 complémentaire.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pour les vins rouges, l'égrappage total est obligatoire sauf pour l'élaboration de cuvée en macération carbonique.

b) Assemblage des cépages.

Les vins sont issus du seul cépage principal ou de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel le cépage principal est majoritaire. Les vins ne peuvent pas être issus du seul cépage accessoire.

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. La teneur en acide malique doit être inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Les normes analytiques s'appliquent aux vins conditionnés.

Outre les normes analytiques de la réglementation en vigueur, sont fixées les valeurs limites analytiques suivantes :

Les vins rouges présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

Les vins rosés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre et une acidité totale supérieure à 3,5 grammes par litre exprimé en acide tartrique.

e) Pratiques œnologiques et physiques.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.

Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges. Le taux de concentration partielle est limité à 10 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique total de 13 %.

f) Matériel interdit.

Pour le pressurage, le renouvellement du pressoir continu est interdit.

g) Capacité globale de cuverie.

Tout opérateur doit justifier d'une capacité de cuverie équivalente au moins à 1,7 fois le volume de la récolte précédente, à surface égale.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 14 décembre de l'année de la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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 ou après le conditionnement.

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

4° Stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. La température d'élevage et du stockage du vin ne doit pas dépasser 19 °C.

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

Les vins rouges ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'après le 1^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins rosés peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 décembre de l'année de la récolte.

X. – Lien à l'origine**1. Description des facteurs du lien au terroir.****2. Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.****3. Éléments historiques liés à la réputation du produit.****4. Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.****XI. – Mesures transitoires****1° Aire de production :**

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 7 et 8 novembre 1995, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse.

2° Mode de conduite :

Les vignes en place à la date du 31 décembre 1995, et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

3° Elevage et stockage :

Les vins peuvent être élevés et stockés à une température supérieure à 19 °C jusqu'au 1^{er} juillet 2010.

XII. – Règles de présentation et étiquetage**1° Dispositions générales :**

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine 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 susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2. Dispositions particulières :

a) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas être inférieures à la moitié de celles des caractères de toute autre mention y figurant.

b) Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation.

CHAPITRE II**I. – Obligations déclaratives****1° Déclaration de renonciation à produire :**

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard 72 heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmettra cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

2° **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre de l'année de la récolte. Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- 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 matière pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3° **Déclaration de repli :**

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé quinze jours au moins avant ce repli.

4° **Déclaration de déclassement :**

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectués. Elle indique notamment :

- le nom de l'appellation et la couleur du produit concerné ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur du produit considéré.

5° **Déclaration préalable des transactions :**

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- le nom de l'appellation et la couleur ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

6° **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 dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

7° **Déclaration préalable de conditionnement :**

a) Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard dans les 24 heures suivant l'achèvement du conditionnement du ou des lots de vin.

b) Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, justifiant d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, doit tenir un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

II. – Tenue de registres

1° **Registre de vinification :**

Tout opérateur produisant des raisins destinés à la production de vins d'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de vinification indiquant, par cuve, le degré naturel du lot mis en vinification, la date de récolte et la couleur.

2° **Vignes sous dispositions transitoires :**

Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 31 décembre 1995, et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- la densité de plantation ;
- les écartements sur le rang et entre rangs.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée et suivi des mesures dérogatoires.	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain.
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage).	Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Capacité globale de cuverie.	Sur site.
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble.	
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage, poids, grappes, densité).
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin.	
Titre alcoométrique volumique naturel.	Documentaire et sur site. – Vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs.
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Suivi de la vinification.	Documentaire et sur site. – Vérification des enregistrements réalisés pour tous les lots de vinification par les opérateurs.
Respect de la date de mise en marché à destination du consommateur.	Documentaire et visite sur site.
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Rendement autorisé.	Documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées.
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités.	Examen analytique et organoleptique.
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés).	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CHINON »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Chinon », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Chinon » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Indre-et-Loire : Anché, Avoine, Avon-les-Roches, Beaumont-en-Véron, Chinon, Cravant-les-Coteaux, Crouzilles, Huismes, L'Île-Bouchard, Ligré, Panzoult, Rivière, La Roche-Clermault, Saint-Benoît-la-Forêt, Savigny-en-Véron, Sazilly, Tavant, Theneuil.

2° 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 21 et 22 mai 1996.

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

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département d'Indre-et-Loire : Azay-le-Rideau, Benais, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, La Chapelle-sur-Loire, Chaveignes, Chezelles, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Couziers, Crissay-sur-Manse, Ingrandes-de-Touraine, Lerné, Marcay, Restigné, Rigny-Ussé, Rivarennnes, Saché, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Patrice, SeUILly, Thizay, La Tour-Saint-Gelin, Trogues.

Département de Maine-et-Loire : Fontevraud-L'abbaye, Montsoreau, Parnay, Saint-Cyr-en-Bourg, Turquant, Varrains.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : cabernet franc N ;
- cépage accessoire : cabernet sauvignon N.

Les vins blancs sont issus du cépage chenin B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion du cépage cabernet sauvignon N ne peut pas être supérieure à 10 % de l'encépagement.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 1 mètre.

b) Règles de taille.

Pour les cépages cabernet franc N et cabernet sauvignon N, les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- la taille Guyot simple, avec un long bois portant sept yeux francs au maximum ;
- la taille à deux demi-baguettes portant quatre yeux francs chacune au maximum.

Dans les deux cas, le pied peut en outre porter un ou deux coursons ou « poussiers » taillés à deux yeux francs au maximum.

Le total des yeux francs par pied ne doit pas dépasser onze.

Pour le chenin B, seule la taille courte est autorisée, les différents bras portent un ou deux coursons taillés à quatre yeux francs au maximum et le nombre total d'yeux francs par pied ne peut pas excéder onze.

c) Règles de palissage.

Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage « plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé 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.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vignes 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 du sol.

2° **Autres pratiques culturales :**

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :

- un couvert végétal des tournières est obligatoire au minimum à 1,50 mètre de l'amarre d'encrage du palissage de la vigne ;
- le désherbage total utilisant des désherbants résiduels est interdit.

3° **Irrigation :**

Pas de disposition particulière.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° **Récolte :**

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de vendange.

Pas de disposition particulière.

2° **Maturité du raisin :**

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

	RICHESSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins blancs	162	10,0 % vol
Vins rouges	180	10,5 % vol
Vins rosés	171	10,5 % vol

b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

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 à 55 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 67 hectolitres par hectare.

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rosés, à 67 hectolitres par hectare.

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 69 hectolitres par hectare.

3° **Rendement maximum de production :**

Un rendement maximum de production est fixé à 75 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées, y compris celle détruite par envoi aux usages industriels conformément à l'article D. 644-32 du code rural.

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 complémentaire.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins rouges et rosés sont issus du seul cépage principal ou de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel le cépage principal est majoritaire. Les vins ne peuvent pas être issus du seul cépage accessoire.

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. La teneur en acide malique doit être inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Les normes s'appliquent pour les vins après conditionnement.

Outre les normes analytiques de la réglementation en vigueur, sont fixées les valeurs limites analytiques suivantes :

Les vins rouges présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

Les vins rosés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre et une teneur en acidité totale supérieure à 3,5 grammes par litre exprimé en acide tartrique.

Les vins blancs présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 6 grammes par litre. La teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles.

e) Pratiques œnologiques.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.

Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges, le taux de concentration partielle est fixé à 10 % maximum.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de cuverie.

Tout opérateur doit justifier d'une capacité de cuverie équivalente au moins à 1 fois le volume de la récolte précédente, à surface égale.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 14 décembre de l'année de la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement.

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 ou après le conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés.

5° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise 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 ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'après le 1^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins blancs et rosés peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 décembre de l'année de la récolte.

X. – *Lien à l'origine*

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

XI. – *Mesures transitoires*

1^o **Aire de production :**

A titre transitoire, les parcelles plantées en vignes exclues de l'aire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement dont la liste a été approuvée par le comité national compétent lors des séances des 21 et 22 mai 1996, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse.

2^o **Mode de conduite :**

a) Les vignes en place à la date du 1^{er} octobre 1997, et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) Les vignes de chenin B en place à la date du 1^{er} janvier 1992, ne respectant pas les dispositions relatives aux règles de taille pourront, jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, porter un bois long à sept yeux francs au maximum, un courson à deux yeux francs et un rappel de conduite à un œil franc.

XII. – *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 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 :**

a) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas être inférieures à la moitié de celles des caractères de toute autre mention y figurant.

b) Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation.

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives*

1. **Déclaration de renonciation à produire :**

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard 72 heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmettra cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

2. **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre de l'année de la récolte. Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;

- 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 matière pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3. Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé quinze jours au moins avant ce repli.

4. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectué(s). Elle indique notamment :

- le nom de l'appellation et la couleur du produit concerné ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur du produit considéré.

5. Déclaration préalable des transactions :

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- le nom de l'appellation et la couleur ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

6. 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 dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

7. Déclaration préalable de conditionnement :

a) Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard dans les 24 heures suivant l'achèvement du conditionnement du ou des lots de vin ;

b) Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, justifiant d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, doit tenir un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

II. – Tenue de registres

1° Registre de maturité :

Tout opérateur produisant des raisins destinés à la production de vins d'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est précisé l'évolution de la maturité des raisins par l'enregistrement du titre alcoolimétrique volumique en puissance. Au moins deux contrôles sont réalisés.

2° Vignes sous dispositions transitoires :

a) Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 1^{er} octobre 1997 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- la densité de plantation ;
- les écartements sur le rang et entre rangs.

b) Tout opérateur exploitant des vignes de chenin B en place à la date du 1^{er} janvier 1992 et ne répondant pas aux dispositions relatives aux règles de taille fixées dans le présent cahier des charges, tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;

- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- la densité de plantation ;
- les écartements sur le rang et entre rangs.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée et suivi des mesures dérogatoires.	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain.
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage).	Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Capacité globale de cuverie.	Sur site.
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble.	
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage, poids, grappes, densité).
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin.	
Titre alcoométrique volumique naturel.	Documentaire et sur site. – Vérification des enregistrements réalisés pour tous les lots de vinification par les opérateurs.
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Suivi de la vinification.	Documentaire et sur site. – Vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs.
Respect de la date de mise en marché à destination du consommateur.	Documentaire et visite sur site.
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Rendement autorisé.	Documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées.
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités.	Examen analytique et organoleptique.
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés).	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « COTEAUX DU LOIR »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Loir », initialement reconnue par le décret du 12 mai 1948, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Loir » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1° Aire géographique :

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

Département de la Sarthe : Beaumont-sur-Dême, Chahaignes, La Chartre-sur-le-Loir, Château-du-Loir, Chenu, Dissay, Flée, Lhomme, Marçon, Montabon, Nogent-Poncé, Ruillé, Saint-Germain-d'Arcé, Saint-Pierre-de-Chevillé, Vouvray-sur-Loir.

Département d'Indre-et-Loire : Bueil, Saint-Aubin-le-Dépeint, Saint-Christophe-sur-le-Nais, Saint-Paterne-Racan, Villebourg.

2° 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 des séances du comité national compétent des 5 et 6 novembre 1985, 31 mai et 1^{er} juin 1990.

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

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département de la Sarthe : Vancé.

Département de Loir-et-Cher : Montoire-sur-Loir.

Département d'Indre-et-Loire : Epeigné-sur-Dême.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : pineau d'Aunis N ;
- cépages accessoires : cabernet franc N, cot N, gamay N.

Les vins rosés sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : pineau d'Aunis N ;
- cépages accessoires : cot N, gamay N, grolleau N.

Les vins blancs sont issus du cépage chenin B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pour les vins rouges et rosés, la proportion du cépage pineau d'Aunis N ne peut pas être inférieure à 65 % de l'encépagement. La proportion de chacun des cépages accessoires ne peut pas dépasser 30 % de l'encépagement.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre rangs de 2 mètres maximum. L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut pas être supérieur à 1 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes de cépage rouge sont taillées selon les techniques suivantes :

Pour les plantations de cot N, gamay N, grolleau N et pour les plantations de pineau d'Aunis N âgées de quarante ans au plus, les vignes doivent être taillées en taille courte à coursons portant 3 yeux francs maximum.

Les plantations de pineau d'Aunis N de plus de quarante ans peuvent être taillées en mode Guyot simple avec un long bois portant au plus 7 yeux francs et 2 coursons portant au plus 2 yeux francs.

Les plantations de cabernet franc N doivent être taillées en taille Guyot simple avec un long bois portant au plus 7 yeux francs et 2 coursons portant au plus 2 yeux francs.

Le nombre d'yeux francs par pied ne peut pas dépasser 11.

Les plantations de chenin B doivent être taillées à coursons portant chacun au plus 3 yeux francs. Le nombre total d'yeux francs par pied ne peut pas dépasser 13.

c) Règles de palissage.

Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage « plan relevé ». Le palissage des vignes est obligatoire avant l'entrée en production en appellation d'origine contrôlée. La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé 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 fil inférieur de palissage doit être au maximum à 0,50 mètre au dessus du sol.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à 9 000 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) Bon état 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 du sol.

2° **Autres pratiques culturales :**

Afin de préserver les caractéristiques des sols, qui constituent un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire jusqu'à 1,50 mètre au minimum du dernier piquet de palissage.

3° **Irrigation :**

Pas de disposition particulière.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° **Récolte :**

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

Une date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural.

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° **Maturité du raisin :**

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

	RICHESSÉ MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins blancs	162	10 %
Vins rouges	162	9,5 %
Vins rosés	153	9,5 %

b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum :

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 à 55 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 65 hectolitres par l'hectare.

3° **Rendement maximum de production :**

Le rendement maximum de production est de 75 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées, y compris celle détruite par envoi aux usages industriels conformément à l'article D. 644-32 du code rural.

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.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins rouges et rosés sont issus du seul cépage principal ou de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel le cépage principal est majoritaire. Les vins ne peuvent pas être issus des seuls cépages accessoires.

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. La teneur en acide malique doit être inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Les normes s'appliquent pour les vins après conditionnement.

Outre les normes analytiques de la réglementation en vigueur, sont fixées les valeurs limites analytiques suivantes :

Les vins rouges présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

Les vins blancs secs et les vins rosés secs présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre. La teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles.

Les vins blancs et rosés présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 12 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement. Ils sont issus d'un moût d'une richesse naturelle en sucres supérieure à 212 grammes par litre.

L'acidité volatile maximum ne pourra être supérieure :

– à 12,2 milliéquivalents par litre jusqu'au 31 décembre de l'année suivant celle de la récolte ;

– à 15,3 milliéquivalents par litre jusqu'au 31 décembre de l'année suivante ;

– à 18 milliéquivalents par litre pour les vins blancs et rosés et 20 milliéquivalents par litre pour les vins rouges les années suivantes.

e) Pratiques œnologiques.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.

Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges, le taux de concentration partielle est fixé à 10 % maximum.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité global de la cuverie.

Tout opérateur doit justifier d'une capacité de cuverie équivalente au moins à 1 fois le volume de la récolte précédente, à surface égale.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

Les vins blancs et rosés font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 décembre de l'année de la récolte.

Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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 ou après le conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés.

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 :

A l'issue de la période d'élevage, les vins blancs et rosés ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'après le 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'après le 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins blancs et rosés peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien à l'origine

1. **Description des facteurs du lien au terroir.**

2. **Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.**

3. **Éléments historiques liés à la réputation du produit.**

4. **Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.**

XI. – Mesures transitoires

1° **Encépagement :**

Pour la production de vins rouges et rosés, le pineau d'Aunis N est le cépage principal. Le respect de la proportion minimale de 65 % de ce cépage impose l'échéancier suivant :

– de la date d'homologation du présent cahier des charges jusqu'à la récolte 2013 incluse, 50 % minimum de pineau d'Aunis N ;

– de la récolte 2014 jusqu'à la récolte 2018 incluse, 55 % minimum de pineau d'Aunis N ;

– de la récolte 2019 jusqu'à la récolte 2022 incluse, 60 % minimum de pineau d'Aunis N.

Pour la production de vins rosés, la proportion du cépage accessoire gamay N pourra être de 40 % jusqu'à la récolte 2022 incluse.

2° **Mode de conduite :**

a) Densité.

Les vignes en place à la date de publication du présent cahier des charges ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges tout en présentant un écartement inférieur ou égal à 2,10 mètres et une densité comprise entre 4 500 et 5 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, et au plus tard jusqu'à la récolte 2023 incluse.

b) Règles de taille.

Les vignes de cabernet franc N, en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, pourront jusqu'à leur arrachage être taillées en taille courte à courson portant 3 yeux francs maximum, le nombre total d'yeux francs par pied ne pouvant pas excéder 11.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° **Dispositions générales :**

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée 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° **Dispositions particulières :**

a) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas être inférieures à la moitié de celles des caractères de toute autre mention y figurant.

b) Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation.

c) Le terme « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins blancs répondant aux dispositions du point IX (1, d).

CHAPITRE II**I. – Obligations déclaratives**

1° **Déclaration de renonciation à produire :**

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard soixante-douze heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmettra cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

2° **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre de l'année de la récolte. Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- 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 matière pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3° **Déclaration de déclassement :**

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectué(s). Elle indique notamment :

- le nom de l'appellation et la couleur du produit concerné ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur du produit considéré.

4° **Déclaration préalable des transactions :**

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- le nom de l'appellation et la couleur ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

5° **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 dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

6° **Déclaration préalable de conditionnement :**

a) Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard dans les vingt-quatre heures suivant l'achèvement du conditionnement du ou des lots de vin.

b) Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée justifiant d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons doit tenir un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

II. – *Tenue de registres*

1° **Registre de suivis des contrôles maturité :**

Tout opérateur produisant des raisins destinés à la production de vins d'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré au moins un contrôle de maturité par cépage.

2° **Vignes sous dispositions transitoires :**

Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, et dont la densité de plantation est supérieure à 4 500 pieds par hectare mais inférieure à 5 000 pieds par hectare, tient à jour un registre sur lequel sont indiqués, pour les parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;

- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- la densité de plantation ;
- les écartements sur le rang et entre les rangs.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée et suivi des mesures dérogatoires	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou d'inspection
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité globale de cuverie	Sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage, poids, grappes, densité)
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la maturité	Documentaire et sur site ; vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Respect de la date de mise en marché à destination du consommateur	Documentaire et visite sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « VOUVRAY »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Vouvray », initialement reconnue par le décret du 8 décembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Vouvray » est réservée aux vins blancs tranquilles, mousseux et pétillants.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins et le conditionnement des vins mousseux et pétillants sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Chançay, Noizay, Parçay-Meslay, Reugny, Rochecorbon, Tours-Sainte-Radegonde, Vernou-sur-Brenne, Vouvray.

2° 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 des séances du comité national compétent des 12 et 13 février 1992 et des 8 et 9 mars 2006.

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

3° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins et le conditionnement des vins mousseux et pétillants, est constituée par une partie du territoire de la commune de Nazelles-Négron du département d'Indre-et-Loire (partie du territoire au nord de la route départementale n° 1 et à l'ouest de la route départementale n° 75).

V. – Encépagement

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : chenin B ;
- cépage accessoire : orbois B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion du cépage orbois B ne peut pas être supérieure à 5 % de l'encépagement.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6 000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,60 mètre maximum. L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 0,90 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille courte à coursons, chaque bras portant un ou deux coursons à deux yeux francs maximum. Toutefois, un courson au plus par pied peut être taillé à trois yeux francs maximum.

Le nombre d'yeux francs par pied est de dix en moyenne, avec un maximum de treize yeux francs par pied. Toutefois, pour les vignes de moins de 10 ans d'âge, le nombre d'yeux francs par pied est de huit au maximum.

On entend par œil franc tout œil détaché de plus de 5 millimètres de la couronne.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage « plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé 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. La végétation doit être maintenue à la verticale.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à 10 500 kilogrammes par hectare et, par pied, à 2 kilogrammes.

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 du sol.

2° Autres pratiques culturales :

a) Les clones n° 417 et n° 278 du cépage chenin B sont interdits pour les plantations nouvelles réalisées à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges.

b) A l'exception des remplacements et à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, les plantations nouvelles de vignes greffées sont réalisées avec le porte-greffe Riparia Gloire de Montpellier ou un porte-greffe de vigueur équivalente, sauf si une analyse de l'indice de pouvoir chlorosant (IPC) impose un porte-greffe résistant à la chlorose.

c) Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :

- un couvert végétal des tournières est obligatoire à partir de 1 mètre après les amarres de bout de rang ;
- l'utilisation des désherbants en prélevée au-delà des deux tiers de la largeur des interlignes est interdite du 1^{er} septembre au 1^{er} février (soit 1 mètre par rang de vigne).

3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin**1° Récolte :**

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

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural.

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

a) Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure :

- à 178 grammes par litre de moût pour les vins tranquilles ;
- à 153 grammes par litre de moût pour les vins de base destinés à la production de vins mousseux ou pétillants.

b) Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

- 11 % pour les vins tranquilles ;
- 9,5 % pour les vins de base destinés à la production de vins mousseux ou pétillants.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII. – Rendements. – Entrée en production**1° Rendement.**

a) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins tranquilles, à 52 hectolitres par hectare.

b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins mousseux ou pétillants, à 65 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins tranquilles, à 65 hectolitres par hectare.

b) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins mousseux ou pétillants, à 78 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 complémentaire.

IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage**1° Dispositions générales :**

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants, dans un lieu spécifique réservé à cet effet.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins sont issus du seul cépage principal ou de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel le cépage principal est majoritaire. Les vins ne peuvent pas être issus du seul cépage accessoire.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Outre les normes analytiques de la réglementation en vigueur, sont fixées les valeurs limites analytiques suivantes :

Les vins de base destinés à la production de vins mousseux et pétillants présentent avant adjonction de la liqueur de tirage et mise en œuvre de la seconde fermentation en bouteille :

- un titre alcoométrique volumique minimum de 9,5 % ;
- une acidité volatile inférieure ou égale à 15 milliéquivalents par litre ;
- une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

Les vins tranquilles secs présentent, après conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre et une teneur en acidité totale, exprimée en grammes d'acide tartrique par litre, qui n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins mousseux ou pétillants ne dépassent pas, après enrichissement et seconde fermentation en bouteille, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

Les vins tranquilles ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 15 %. Pour ces vins, l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel ne peut pas dépasser une limite inversement proportionnelle à la richesse en sucres du lot faisant l'objet de l'enrichissement, et définie comme étant la différence entre la valeur de 7,5 et le titre alcoométrique volumique naturel du lot faisant l'objet de l'enrichissement divisé par 2 $[7,5 - (\text{titre alcoométrique volumique naturel}/2)]$.

f) Matériel interdit.

Est interdite l'utilisation :

- des bennes à vendange autovidantes munies de pompe à palettes ;
- des pressoirs continus à vis hélicoïdale ;
- des cuves en ciment brut.

g) Capacité globale de cuverie.

Tout opérateur doit justifier d'une capacité de cuverie équivalente à 1,4 fois le volume de la récolte précédente, à surface égale.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

a) Les vins tranquilles font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

b) Les vins mousseux ou pétillants doivent être élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille.

Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse ne peut avoir lieu qu'à partir du 1^{er} janvier de l'année qui suit celle la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) 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 ou après le conditionnement pour les vins tranquilles, avant le dégorgement pour les vins mousseux ou pétillants.

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

b) Les vins sont élaborés et commercialisés dans la bouteille à l'intérieur de laquelle a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés.

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.

A l'issue d'une période d'élevage, les vins tranquilles ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'après le 1^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins mousseux et pétillants ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de douze mois minimum à compter de la date de tirage.

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

Les vins de base destinés à la production de vins mousseux ou pétillants peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 décembre de l'année de la récolte.

Les vins tranquilles peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins mousseux ou pétillants ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à l'issue d'une période de dix mois minimum à compter de la date de tirage.

X. – Lien à l'origine

1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.

2° Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

3° Éléments historiques liés à la réputation du produit.

4° Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.

XI. – Mesures transitoires

1° Aire parcellaire délimitée :

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séances des 12 et 13 février 1992, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse.

2° Aire de proximité immédiate :

Les opérateurs connus comme vinifiant, avant la date d'homologation du présent cahier des charges, des vins de l'appellation d'origine contrôlée sur le territoire de la commune de Montlouis-sur-Loire peuvent continuer à vinifier, élaborer et élever des vins de l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2013 incluse.

3° Mode de conduite :

Les vignes en place à la date du 9 septembre 1987 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

4° Porte-greffe :

Les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et plantées avec un porte-greffe autre que le Riparia Gloire de Montpellier continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Vouvray » 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° Dispositions particulières :

a) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas être inférieures à la moitié de celles des caractères de toute autre mention y figurant.

b) Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation.

c) Le terme « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins tranquilles répondant aux dispositions du point IX (1^o, d).

d) La présentation de la bouteille de vin pétillant ne doit pas prêter à confusion avec celle de la bouteille de vin mousseux. Le bouchon est différent de celui utilisé pour la bouteille de vin mousseux. Le bouchon peut être maintenu par un lien, mais n'est pas recouvert d'une plaque. Le surbouchage ne dépasse pas 9 centimètres de hauteur totale. L'emploi de collerette ou de tout autre habillage supplémentaire allongeant le surbouchage est interdit.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1^o Déclaration de renonciation à produire :

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard 72 heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmettra cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

2^o Déclaration de revendication pour les vins tranquilles et déclaration de revendication dite « d'aptitude » pour les vins de base :

La déclaration de revendication pour les vins tranquilles et la déclaration de revendication d'aptitude pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre de l'année de la récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- 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 matière pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2^o bis Déclaration de revendication pour les vins mousseux et pétillants :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion simultanément à la déclaration de fin de tirage souscrite auprès des services locaux de la DGDDI.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume de vin de base ou de vin tranquille mis en œuvre ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base ou de vins tranquilles.

3^o Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé quinze jours au moins avant ce repli.

4^o Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectués(s).

Elle indique notamment :

- le nom de l'appellation et le type de produit concerné ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour le type de produit considéré.

5^o Déclaration préalable des transactions :

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom de l'appellation et la couleur ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

6° 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 dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

7° Déclaration préalable de conditionnement :

a) Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard dans les 24 heures suivant l'achèvement du conditionnement du ou des lots de vin.

b) Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, justifiant d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, doit tenir un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

II. – Tenue de registres

1° Registre de suivi de maturité :

Tout opérateur produisant des raisins destinés à la production de vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est précisé le titre alcoométrique volumique en puissance avant récolte pour au moins 2 filots identifiés représentatifs de l'exploitation.

2° Registre de vinification :

Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré par lot de vinification :

- le titre alcoométrique volumique naturel, et le cas échéant, le niveau d'enrichissement ;
- les pratiques œnologiques ;
- les paramètres analytiques suivants, après fermentation : titre alcoométrique volumique total et teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose).

3° Registre de tirage en bouteille, de prise de mousse et de dégorgement :

Tout opérateur élaborant des vins mousseux ou pétillants susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est indiqué notamment :

- la date de tirage ;
- le numéro du lot ;
- le nombre de bouteilles mises en tirage ;
- le lieu d'entrepôt des bouteilles destiné à l'opération de prise de mousse ;
- la date de dégorgement.

4° Registre de conditionnement :

Tout opérateur conditionnant des vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est indiqué :

- la date de conditionnement ;
- le volume conditionné ;
- le numéro du lot ;
- le nombre de bouteilles ou autres contenants.

5° Vignes sous dispositions transitoires :

a) Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 9 septembre 1987, et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- la densité de plantation ;
- les écartements sur le rang et entre rangs.

b) Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, et ne respectant pas les dispositions relatives au porte-greffe fixées dans le présent cahier des charges, tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- le porte-greffe ;
- la densité de plantation ;
- les écartements sur le rang et entre rangs.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée et suivi des mesures dérogatoire	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Tenue à jour du potentiel de production, selon modalités fixées dans le plan de contrôle ou d'inspection
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu adapté pour la vinification et local adapté pour le stockage des produits conditionnés	Déclaratif et sur site
Capacité globale de cuverie	Sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Sur le terrain ; comptage du nombre d'yeux francs par pied
Palissage	Sur le terrain ; mesure de la hauteur de feuillage palissé
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage/poids/grappes/densité)
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Documentaire et sur site ; vérification des enregistrements (contrôles maturité) réalisés par les opérateurs
Date de récolte	Contrôles sur le terrain et suivi des dérogations
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Enrichissement	Documentaire et sur site ; vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs pour tous les lots de vinification (registre de vinification)
Seconde fermentation en bouteille (vins mousseux et pétillants)	Documentaire et sur site ; vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs (registre de tirage en bouteille, de prise de mousse et de dégorgement)
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités, y compris les vins de base pour mousseux et pétillants	Examen analytique et organoleptique
Au stade de la mise en marché à destination du consommateur (vins tranquilles non conditionnés)	Examen analytique et organoleptique
Vins mousseux ou pétillants après prise de mousse et avant dégorgement	Examen analytique et organoleptique
Vins tranquilles conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CHEVERNY »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cheverny », initialement reconnue par le décret du 26 mars 1993, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Cheverny » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Loir-et-Cher : Candé-sur-Beuvron, Cellettes, Cheverny, Chitenay, Cormeray, Cour-Cheverny, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Huisseau-sur-Cosson, Maslives, Les Montils, Montlivault, Mont-près-Chambord, Muides-sur-Loire, Ouchamps, Saint-Claude-de-Diray, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Laurent-Nouan, Sambin, Seur, Tour-en-Sologne, Vineuil et la section cadastrale E de la commune de Monthou-sur-Bièvre.

2° 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 du 28 mai 1986.

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

3° 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 du département de Loir-et-Cher : Bracieux, Chailles, Chambord, Chaumont-sur-Loire, Contres, Fontaines-en-Sologne, Monthou-sur-Bièvre, Oisly, Pontlevoy, Saint-Gervais-la-Forêt, Soings-en-Sologne, Thenay, Valaire.

V. – *Encépagement*

1° Encépagement :

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : sauvignon B, sauvignon gris G ;
- cépages complémentaires : chardonnay B, chenin B, orbois B.

b) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : pinot noir N ;
- cépage complémentaire : gamay N ;
- cépages accessoires : cabernet franc N et cot N.

c) Les vins rosés sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : pinot noir N ;
- cépage complémentaire : gamay N ;
- cépages accessoires : cabernet franc N et cot N.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

a) Vins blancs.

La proportion de l'ensemble des cépages principaux est comprise entre 60 % et 84 % de l'encépagement.
La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires est comprise entre 16 % et 40 % de l'encépagement.

b) Vins rouges.

La proportion du cépage pinot noir N est comprise entre 60 % et 84 % de l'encépagement.

La proportion du cépage gamay N est comprise entre 16 % et 40 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires ne peut pas être supérieure à 10 % de l'encépagement.

c) Vins rosés.

La proportion du cépage pinot noir N est comprise entre 60 % et 84 % de l'encépagement.

La proportion du cépage gamay N est comprise entre 16 % et 40 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires ne peut pas être supérieure à 25 % de l'encépagement.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,20 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille Guyot avec un seul long bois et au plus deux coursons ;
- taille à 2 demi-baguettes ;
- taille en éventail à coursons ;
- taille cordon de Royat.

Le nombre total d'yeux francs par pied ne peut pas excéder 11.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage « plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé 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.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à 9 500 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 du sol.

2° Autres pratiques culturales :

Pas de disposition particulière.

3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural.

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° **Maturité du raisin :**

a) Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure :

– à 162 grammes par litre de moût pour les vins blancs et rosés ;

– à 171 grammes par litre de moût pour les vins rouges.

b) Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pour les vins blancs et les vins rosés, si la moyenne des moûts de la cave présente une richesse naturelle en sucres supérieure à 220 grammes par litre, le titre alcoométrique volumique acquis minimum sera de 13 %.

VIII. – *Rendements. – Entrée en production*

1° **Rendement :**

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

b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 55 hectolitres par hectare.

c) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rosés, à 55 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 72 hectolitres par hectare.

b) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 66 hectolitres par hectare.

c) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rosés, à 66 hectolitres par hectare.

3° **Rendement maximum de production :**

Le rendement maximum de production est fixé à 85 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées, y compris celle détruite par envoi aux usages industriels conformément à l'article D. 644-32 du code rural.

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 complémentaire.

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

1° **Dispositions générales :**

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins proviennent de l'assemblage des raisins ou des vins issus des cépages prévus au point V. Les vins blancs doivent être issus majoritairement des cépages principaux et ne peuvent pas être issus des seuls cépages complémentaires. Les vins rouges ou rosés doivent être issus majoritairement du cépage principal et ne peuvent pas être issus des seuls cépages complémentaires ou accessoires.

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. La teneur en acide malique doit être inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Les normes s'appliquent aux vins après conditionnement.

Outre les normes analytiques de la réglementation en vigueur, sont fixées les valeurs limites analytiques suivantes :

Les vins blancs secs et les vins rosés secs présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre et une teneur en acidité totale supérieure à 3,5 grammes par litre exprimée en acide tartrique ;

Les vins blancs et les vins rosés présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement ;

Les vins rouges ne peuvent présenter, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 2 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie équivalente au moins à 1 fois le rendement par hectare moyen vinifié sur l'exploitation des cinq dernières années, multiplié par la surface en production.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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 ou après le conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés.

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

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

b) Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

X. – Lien à l'origine

1° Description 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.

XI. – Mesures transitoires

1° Encépagement :

a) Pour les vins rouges et rosés, les exploitations dont la proportion de pinot noir n'est pas conforme à la date d'homologation du présent cahier des charges pourront se mettre en conformité selon l'échéancier suivant :

- la proportion de pinot noir N sera au minimum de 30 % à partir de la récolte 2011 ;
- la proportion de pinot noir N sera au minimum de 45 % à partir de la récolte 2014 ;
- la proportion de pinot noir N sera au minimum de 60 % à partir de la récolte 2017.

b) Les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et plantées en cabernet sauvignon N et pineau d'Aunis N continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine, dans l'encépagement accessoire des vins rosés, jusqu'à leur arrachage.

2° Mode de conduite :

Les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage 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. Toutefois, le volume revendicable pour ces vignes est limité à 85 % du rendement fixé au point VIII et la charge maximale moyenne à la parcelle est limitée à 8 000 kilogrammes par hectare.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée 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° Dispositions particulières :

a) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur et épaisseur, ne sont pas inférieures à la moitié de celles de tout autre caractère y figurant.

b) Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation.

c) Les vins blancs et rosés dont les sucres fermentescibles (glucose + fructose) sont supérieurs à 9 grammes par litre devront obligatoirement porter une des mentions suivantes « demi-sec », « moelleux » ou « doux » selon les dispositions de la réglementation communautaire.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1° Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

Chaque opérateur déclare avant le 1^{er} février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} février qui précède chaque récolte. Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

2° Déclaration de renonciation à produire :

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard soixante-douze heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmettra cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre de l'année de la récolte. Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- 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 matière pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4° Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectué(s). Elle indique notamment :

- le nom de l'appellation et la couleur du produit concerné ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendu en appellation d'origine contrôlée pour la couleur du produit considéré.

5° Déclaration préalable des transactions :

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom de l'appellation et la couleur du produit ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

6° 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 dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

7° Déclaration préalable de conditionnement :

a) Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement au plus tard dans les vingt-quatre heures suivant l'achèvement du conditionnement du ou des lots de vin.

b) Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée justifiant d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons doit tenir un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

II. – Tenue de registres

1° Registre de vinification :

Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés par lot de vinification :

- le titre alcoométrique volumique naturel et, le cas échéant, le niveau d'enrichissement ;
- les pratiques œnologiques ;
- les paramètres analytiques suivants, après fermentation : titre alcoométrique volumique total et teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose).

2° Vignes sous dispositions transitoires :

Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges tient à jour un registre sur lequel sont indiqués, pour les parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- le cépage ;
- l'année de plantation ;
- la densité de plantation ;
- les écartements sur le rang et entre rangs.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée.	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain.
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogoires, densité de plantation et palissage).	Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou d'inspection.

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble.	
Taille.	Sur le terrain. – Comptage du nombre d'yeux francs par pied. Description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage, poids, grappes, densité).
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin.	
Date de début des vendanges.	Sur le terrain. – Vérification des dérogations, selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou d'inspection.
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Suivi de la vinification.	Documentaire et sur site. – Vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs.
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Rendement autorisé.	Documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées.
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités.	Examen analytique et organoleptique.
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés).	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CÔTE DE TOUL »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Toul », initialement reconnue par le décret du 31 mars 1998, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Pas de dispositions particulières.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Toul » est réservée aux vins tranquilles blancs, gris et rouges.

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

1^o Aire géographique :

a) La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Meurthe-et-Moselle : Blénod-lès-Toul, Bruley, Bulligny, Charmes-la-Côte, Domgermain, Lucey, Mont-le-Vignoble, Pagny-derrière-Barine.

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 du 16 février 1984.

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° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration, est constituée par le territoire de la commune suivante du département de Meurthe-et-Moselle : Toul.

V. – Encépagement**1° Encépagement :**

- a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants : aubin B, auxerrois B.
- b) Les vins rouges sont issus du seul cépage pinot noir N.
- c) Les vins gris sont issus des cépages suivants :
 - cépages principaux : gamay N et pinot noir N ;
 - cépages accessoires : aubin B, auxerrois B, meunier N.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La présence des deux cépages principaux est obligatoire dans l'encépagement destiné à la production des vins gris.

La proportion de chacun des cépages principaux ne peut être supérieure à 85 % de l'encépagement.

La proportion du cépage pinot noir N ne peut être inférieure à 10 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires ne peut être supérieure à 15 % de l'encépagement.

VI. – Conduite du vignoble**1° Modes de conduite :**

- a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimum à la plantation de 4 500 pieds par hectare.

L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 2,25 mètres et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre et supérieur à 1,50 mètre.

- b) Règles de taille.

Les vignes sont conduites soit en cordon de Royat, soit en Guyot simple, avec un maximum de 9 yeux francs par mètre carré et :

- un maximum de 15 yeux francs par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure ou égale à 6 000 pieds par hectare ;
- un maximum de 9 yeux francs par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure à 6 000 pieds par hectare.

- c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs.

La hauteur de feuillage palissée est mesurée entre le fil d'attache 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 10 500 kilogrammes par hectare pour le pinot noir N.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 12 000 kilogrammes par hectare pour les autres cépages.

- 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.

- g) Installation et plantation du vignoble.

Avant chaque nouvelle plantation, et pour les parcelles d'une surface supérieure ou égale à 5 ares, l'opérateur doit procéder à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

2° Autres pratiques culturales :

- a) L'épamprage est obligatoire. Il est réalisé au 31 juillet au plus tard.
- b) Afin de préserver les caractéristiques des sols, qui sont un des éléments fondamentaux du terroir, l'enherbement des tournières est obligatoire.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin**1° Récolte :**

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

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural.

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° **Maturité du raisin :**

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

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins gris	153	9,5 %
Vins blancs	161	10 %
Vins rouges	171	10,5 %

b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

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

b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 45 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs et gris, à 72 hectolitres par hectare.

b) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 54 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.

Seuls sont autorisés les pressoirs sans chaînes ou dont les chaînes ont été retirées.

b) Assemblage des cépages.

Les vins gris sont issus de l'assemblage de raisins ou de vins issus au moins de deux cépages dont obligatoirement les deux cépages principaux. Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage.

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges.

Au moment du conditionnement, les vins rouges ne peuvent présenter une teneur en acide malique supérieure à 0,4 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Les vins rouges présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

Les vins blancs et gris présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) qui n'est pas supérieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre, dans la limite maximale de 8 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

L'utilisation des morceaux de bois de chêne est interdite.

Les thermotraitements de la vendange (flash-détente, thermo-détente, thermo-flash...) sont interdits.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

COULEUR DES VINS	TITRE alcoométrique volumique total
Vins gris	12 %
Vins blancs	12,5 %
Vins rouges	13 %

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

Les pompes centrifuges pour le transfert de la vendange sont interdites.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1,3 fois le volume de la récolte précédente, à surface égale.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

Les vins gris sont issus de la vinification en blanc, par égouttage ou pressurage immédiat, des raisins.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) Le circuit d'embouteillage présente un bon état d'entretien général.

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.

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

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 1^{er} décembre de l'année de récolte.

X. – 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.

XI. – Mesures transitoires

Les dispositions relatives à la densité à la plantation, à l'écartement entre rangs et à l'écartement entre pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux vignes en place avant le 31 mars 1998. Ces vignes continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2023 incluse.

Les vignes conduites selon le mode d'architecture dit « en lyre » continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve du respect d'un échéancier individuel validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent en date des 4 et 5 septembre 2002.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Toul » 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° Dispositions particulières :

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée doit être inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne doivent pas être inférieures à la moitié de celles des caractères de tout autre terme y figurant.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion au minimum quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard soixante jours après la date de mise en marché à destination du consommateur.

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 fabrication ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

Elle est accompagnée également du plan général des lieux de stockage.

2° Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

Chaque 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 15 mai qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 15 mai qui précède la récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur.

Pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation et le cépage.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation d'origine contrôlée au plus tard le 15 mai, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

3° 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 dans un délai de quinze jours ouvrés maximum après ce déclassement.

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 moins quinze jours avant l'expédition.

5° Déclaration préalable de transaction :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin de l'appellation d'origine contrôlée déclare la transaction pour le lot concerné auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion entre le jour de la contractualisation de la transaction et au maximum quinze jours avant la retraitaison. Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

6° Déclaration préalable de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant effectuer le conditionnement d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit adresser un extrait de son registre de conditionnement à l'organisme de contrôle agréé chaque trimestre et au plus tard le 10 du premier mois du trimestre suivant.

II. – Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée.	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain.
A.2. Potentiel de production revendicable (densité de plantation et palissage, entrée des vignes en production).	Documentaire et visite sur le terrain.
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Matériels interdits	Visite sur site.
Lieu de vinification.	Documentaire.
Traçabilité du conditionnement.	Déclaratif (tenue de registre) et sur site.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés.	Déclaratif et sur site.
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble.	
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et/ou mètre carré et du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet.
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs.
Suivi de la date de récolte.	Vérification des dérogations, contrôles terrain.
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pressurage.	Documentaire et visites sur site.
Assemblage des cépages.	Documentaire et visites sur site.
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visites sur site.
Capacité de cuverie de vinification.	Visites sur site et documentaire.
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain.
Rendement autorisé.	Documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur]).

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Déclaration de revendication.	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Couleur des vins gris.	Respect du nuancier établi par l'organisme de défense et de gestion.
Examen analytique et organoleptique.	Contrôle interne et externe.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Étiquetage.	Documentaire et visite sur site.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « GRAND ROUSSILLON »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Grand Roussillon », initialement reconnue par le décret du 23 octobre 1957, les vins doux naturels répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation peut être complété par la mention « Rancio » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Grand Roussillon » est réservée aux vins doux naturels rouges, rosés et blancs.

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

1^o Aire géographique :

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

Dans le département des Pyrénées-Orientales : Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Banyuls-sur-Mer, Bélesta, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Cerbère, Céret, Claira, Les Cluses, Collioure, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-de-la-Rivière, Corneilla-del-Vercol, Elne, Espira-de-l'Agly, Estagel, Fourques, Ille-sur-Têt, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Port-Vendres, Rasiguères, Reynès, Rivesaltes, Saint-André, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hyppolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vingrau, Vivès.

Dans le département de l'Aude : Cascatel-des-Corbières, Caves, Fitou, Leucate, La Palme, Paziols, Treilles, Tuchan, Villeneuve-les-Corbières.

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 du 10 mai 1973.

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

3° Aire de proximité immédiate :

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

Dans le département des Pyrénées-Orientales : Alénia, Ansignan, Le Barcarès, Bompas, Bouleternère, Caramany, Caudiès-de-Fenouillet, Felluns, Lansac, Montalba-le-Château, Oms, Prugnanes, Rodès, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Sainte-Marie, Théza, Tarerach, Torreilles, Trévillach, Trilla, Villelongue-de-la-Salanque.

Dans le département de l'Aude : Bages, Gruissan, Narbonne, Peyriac-de-Mer, Portel-des-Corbières, Port-la-Nouvelle, Sigean.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

a) Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B, tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon) ;
- cépages accessoires : muscat à petits grains blancs B, muscat d'Alexandrie B (dénommé localement muscat romain).

b) Les parcelles destinées à être plantées en muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B doivent répondre aux critères techniques définis respectivement pour chacun de ces cépages et approuvés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires ne peut être supérieure à 20 % de l'encépagement.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.

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

Toutefois, pour les vignes plantées au carré ou en quinconce et conduites en gobelet, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds. L'écartement entre rangs et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être supérieur à 1,70 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 7 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

La taille en cordon de Royat est interdite pour le cépage muscat d'Alexandrie B.

Le rajeunissement d'une parcelle de vigne taillée en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an.

Les cépages grenache blanc B, grenache gris G et grenache N peuvent faire l'objet d'une prétaille avec un nombre d'yeux francs par courson supérieur à 2, sous réserve qu'au 15 avril au plus tard les vignes soient taillées conformément aux dispositions ci-dessus relatives à la taille courte.

c) Règles de palissage et hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

Pour les vignes taillées en cordon de Royat, le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,50 mètre au-dessus du sol.

Pour les cépages muscat à petits grains blancs B et muscat d'Alexandrie B, le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuils de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu 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.

2° Autres pratiques culturales :

Pas de dispositions particulières.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin**1° Récolte :**

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

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural, pour le cépage muscat à petits grains blancs B et pour le cépage muscat d'Alexandrie B, en tenant compte des zones suivantes :

Zone 1 :

Communes du département des Pyrénées-Orientales : Baho, Baixas, Cabestany, Calce, Canet-en-Roussillon, Cases-de-Pène, Claira, Corneilla-la-Rivière, Espira-de-l'Agly, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pia, Rivesaltes, Saleilles, Salses-le-Château, Saint-Estève, Saint-Hippolyte, Saint-Nazaire, Villeneuve-la-Rivière.

Communes du département de l'Aude : Caves, Fitou, Leucate, La Palme, Treilles.

Zone 2 :

Communes du département des Pyrénées-Orientales : Argelès-sur-Mer, Bages, Banyuls-sur-Mer, Banyuls-dels-Aspres, Le Boulou, Brouilla, Canohès, Castelnou, Cerbère, Collioure, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-del-Vercol, Elne, Estagel, Fourques, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Llupia, Maury, Millas, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Opoul-Pénillos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Port-Vendres, Rasiguères, Saint-André, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Jean-Lasseille, Le Soler, Sorède, Tautavel, Terrats, Thuir, Toulouges, Tresserre, Trouillas, Villemolaque, Villelongue-dels-Monts, Villeneuve-de-la-Raho, Vingrau.

Communes du département de l'Aude : Paziols, Tuchan.

Zone 3 :

Communes du département des Pyrénées-Orientales : Bélesta, Caixas, Camelas, Cassagnes, Céret, Ille-sur-Têt, Les Cluses, Lesquerde, Llauro, Montauriol, Maureillas, Reynès, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Paul-de-Fenouillet, Tordères, Vivès.

Communes du département de l'Aude : Cascastel, Villeneuve-les-Corbières.

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

Les vins sont obtenus à partir de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 grammes par litre.

VIII. – Rendements. – Entrée en production**1° Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 30 hectolitres de moût par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Un rendement maximum de production à la parcelle est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

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 troisième 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 deuxième 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 complémentaire.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

La proportion des cépages accessoires ne peut être supérieure à 20 % dans les assemblages.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins destinés à une transaction, à une expédition hors du territoire national ou prêts à être mis à la consommation présentent :

– un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % ;

– un titre alcoométrique volumique total minimum de 21,5 % ;

– une richesse en sucres fermentescibles (glucose + fructose) minimale de 45 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

L'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite.

Toute opération d'enrichissement, spécialement toute opération de chaptalisation, concentration ou congélation, est interdite. Le mutage et les compléments de mutage, dans les conditions visées ci-après, sont autorisés.

f) Matériel interdit.

L'emploi de pressoirs continus à vis hélicoïdale est interdit.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

a) Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation.

Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre.

L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût.

Toutefois, des compléments de mutage peuvent être autorisés ou ordonnés par les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

b) Les vins font l'objet d'un élevage jusqu'au 1^{er} septembre de la troisième année qui suit celle de la récolte.

c) La mention « Rancio » est réservée aux vins qui en fonction des conditions d'élevage ont acquis le « goût de rancio ».

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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 six mois à compter de la date du conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés.

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.

A l'issue de la période d'élevage, les vins peuvent être mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} septembre de la troisième 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 à partir du 15 août de la troisième année qui suit celle de la récolte.

X. – *Lien à l'origine*

1° Description des facteurs de lien au terroir.

2° Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

3° Éléments historiques liés à la réputation du produit.**4° Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.***XI. – Mesures transitoires***1° Encépagement :**

La production des parcelles plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges avec les cépages carignan N et syrah N continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la proportion de ces cépages soit inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement au sein desdites parcelles.

2° Mode de conduite :

a) La production des parcelles (conduites avec un mode de conduite autre que le gobelet) plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges à une densité inférieure 4 000 pieds par hectare ou dont l'écartement entre rangs est supérieur à 2,50 mètres continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

b) La production des parcelles plantées, après la date d'homologation du présent cahier des charges avec un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres tout en respectant une densité de plantation de 4 000 pieds à l'hectare, peut bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve que :

- la plantation soit réalisée en continuité d'un îlot existant ;
- la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

c) La production des parcelles conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce avant la date d'homologation du présent cahier des charges, avec un écartement entre rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

d) La disposition relative à la hauteur maximale du fil porteur pour les vignes taillées en cordon de Royat ne s'applique pas aux vignes plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

3° Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage :

La disposition relative à l'interdiction des pressoirs continus à vis hélicoïdale s'applique à compter de la récolte 2010.

*XII. – Règles de présentation et d'étiquetage***1° Dispositions générales :**

a) Les vins pour lesquels aux termes du présent cahier des charges est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Grand Roussillon » et qui sont présentés sous cette appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts aux consommateurs, 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 susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée » en caractères très apparents.

b) Le nom de l'appellation « Grand Roussillon » sera inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne seront pas inférieures à la moitié des caractères de toute autre indication y figurant.

c) Les termes « vin doux naturel » sont obligatoirement inscrits sur les étiquettes.

CHAPITRE II*I. – Obligations déclaratives***1° Déclaration préalable d'affectation parcellaire :**

Chaque 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 1^{er} février qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} février qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation jusqu'au début des vendanges et au plus tard le 15 août, sur justificatif motivé, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au minimum quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard soixante jours après la date de mise en marché à destination du consommateur.

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, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production.

3° 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 au moins quinze jours avant ce déclassement.

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 moins dix jours ouvrés au moins avant l'expédition.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

5° Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au moins cinq jours ouvrés avant la (première) retiraison et dans un délai maximum de cinq jours après la transaction.

6° Déclaration de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration d'intention de conditionnement au moins huit jours ouvrés avant le premier conditionnement d'un lot.

7° Déclarations préalables relatives à la taille :

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :

- la liste des parcelles destinées à être taillées en cordon de Royat, avant la fin de la deuxième année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la taille va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 1^{er} novembre qui précède la taille de « transformation ».

8° Déclaration d'intention de plantation pour les cépages muscat à petits grains blancs B et muscat d'Alexandrie B :

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de plantation pour les cépages muscat à petits grains blancs B et muscat d'Alexandrie B avant le 15 novembre précédant l'année de plantation.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage prévu.

II. – Tenue de registres

Les registres suivants devront être renseignés régulièrement et être tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

1° Suivi de maturité :

Suivi de maturité avec relevé de la richesse en sucres des raisins par unité culturale ou enregistrement de la richesse en sucres des raisins lors de la vendange ou analyse de la teneur en sucres et en alcool de la cuve lors du mutage.

2° Registre relatif aux dispositions transitoires :

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives à l'encépagement et au mode de conduite.

3° Plan de cave :

Plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Traçabilité du conditionnement	Documentaire (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Déclaratif sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille (détail dans plan d'inspection)
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain ; comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Entretien général	Visite sur le terrain
B.2. Production à la parcelle	
Rendement maximum de production par parcelle	Visite sur le terrain
B.3. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements chez les opérateurs
B.4. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Mutage	Vérification documentaire
Capacité de cuverie	Visite sur site et documentaire
B.5. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Vérification documentaire et visites sur le terrain
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) 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	
Normes analytiques au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Vérification documentaire et/ou analytique

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
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
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage (mention « Rancio », nom de cépage)	Documentaire et visite sur site

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE
CONTRÔLÉE « MUSCAT DE RIVESALTES »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Rivesaltes », initialement reconnue par le décret du 29 août 1956, les vins doux naturels répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation peut être complété par la mention « Muscat de Noël » pour les vins doux naturels répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Rivesaltes » complétée ou non par la mention « Muscat de Noël » est réservée aux vins doux naturels blancs.

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

1^o Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins et, exclusivement pour la mention « Muscat de Noël », le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département des Pyrénées-Orientales

Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Banyuls-sur-Mer, Bélesta, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnaud, Cerbère, Céret, Claira, Les Cluses, Collioure, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-de-la-Rivière, Corneilla-del-Vercol, Elne, Espira-de-l'Agly, Estagel, Fourques, Ille-sur-Têt, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Port-Vendres, Rasiguères, Reynès, Rivesaltes, Saint-André, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des Fontaines, Saint-Hyppolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vingrau, Vivès.

Département de l'Aude

Cascatel-des-Corbières, Caves, Fitou, Leucate, La Palme, Paziols, Treilles, Tuchan, Villeneuve-les-Corbières.

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 du 10 mai 1973.

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

3° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins et, exclusivement pour la mention « Muscat de Noël », le conditionnement des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département des Pyrénées-Orientales

Alénia, Ansignan, Le Barcarés, Bompas, Bouleternère, Caramany, Caudiès-de-Fenouillet, Felluns, Lansac, Montalba-le-Château, Oms, Prugnanes, Rodés, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Sainte-Marie, Théza, Tarerach, Torreilles, Trévillach, Trilla, Villelongue-de-la-Salanque.

Département de l'Aude

Bages, Gruissan, Narbonne, Peyriac-de-Mer, Portel-des-Corbières, Port-la-Nouvelle, Sigean.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

a) Les vins sont issus des cépages suivants : muscat à petits grains blancs B, muscat d'Alexandrie B.

b) Les parcelles à planter doivent répondre aux critères techniques définis respectivement pour chacun des cépages muscat à petits grains blancs B et muscat d'Alexandrie B et approuvés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.

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

Toutefois, pour les vignes plantées au carré ou en quinconce et conduites en gobelet, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds. L'écartement entre rangs et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être supérieur à 1,70 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de sept coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de deux yeux francs.

La taille en cordon de Royat est interdite pour le cépage muscat d'Alexandrie B.

Le rajeunissement d'une parcelle de vigne taillée en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins.

Pour les vignes taillées en cordon de Royat, le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,50 mètre au-dessus du sol et le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuils de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu 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.

2° Autres pratiques culturales :

Pas de dispositions particulières.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

**VII. – Récolte, transport
et maturité du raisin****1° Récolte :**

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

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural, pour le cépage muscat à petits grains blancs B et pour le cépage muscat d'Alexandrie B, en tenant compte des zones suivantes :

Zone 1 :

Communes du département des Pyrénées-Orientales : Baho, Baixas, Cabestany, Calce, Canet-en-Roussillon, Cases-de-Pène, Clairà, Corneilla-la-Rivière, Espira-de-l'Agly, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pia, Rivesaltes, Saleilles, Salses-le-Château, Saint-Estève, Saint-Hippolyte, Saint-Nazaire, Villeneuve-la-Rivière.

Communes du département de l'Aude : Caves, Fitou, Leucate, La Palme, Treilles.

Zone 2 :

Communes du département des Pyrénées-Orientales : Argelès-sur-Mer, Bages, Banyuls-sur-Mer, Banyuls-dels-Aspres, Le Boulou, Brouilla, Canohès, Castelnou, Cerbère, Collioure, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-del-Vercol, Elne, Estagel, Fourques, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Llupia, Maury, Millas, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Opoul-Pénillos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Port-Vendres, Rasiguères, Saint-André, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Jean-Lasseille, Le Soler, Sorède, Tautavel, Terrats, Thuir, Toulouges, Tresserre, Trouillas, Villemolaque, Villelongue-dels-Monts, Villeneuve-de-la-Raho, Vingrau.

Communes du département de l'Aude : Paziols, Tuchan.

Zone 3 :

Communes du département des Pyrénées-Orientales : Bélesta, Caixas, Camélas, Cassagnes, Céret, Ille-sur-Têt, Les Cluses, Lesquerde, Llauro, Montauriol, Maureillas-las-Illas, Reynès, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Paul-de-Fenouillet, Tordères, Vivès.

Communes du département de l'Aude : Cascastel, Villeneuve-les-Corbières.

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

Les vins sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucres de 252 grammes par litre.

VIII. – Rendements. – Entrée en production**1° Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 30 hectolitres de moût par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Un rendement maximum de production à la parcelle est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

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 troisième 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 deuxième 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 complémentaire.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins destinés à une transaction, à une expédition hors du territoire national ou prêts à être mis à la consommation présentent :

– un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % ;

– un titre alcoométrique volumique total minimum de 21,5 % ;

– une richesse en sucres fermentescibles (glucose + fructose) minimale de 100 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Toute opération d'enrichissement, spécialement toute opération de chaptalisation, concentration ou congélation, est interdite. Le mutage et les compléments de mutage, dans les conditions visées ci-après, sont autorisés.

f) Matériel interdit.

L'emploi de pressoirs continus à vis hélicoïdale est interdit.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

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

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

i) Maîtrise des températures de fermentation.

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

2° Dispositions par type de produit :

a) Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation.

Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre.

L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût.

Toutefois, des compléments de mutage peuvent être autorisés ou ordonnés par les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

b) Les vins à appellation d'origine contrôlée « Muscat de Rivesaltes » font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « Muscat de Noël » sont conditionnés en bouteilles de verre chez l'opérateur vinifiant ces vins.

Le conditionnement est réalisé au plus tard le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

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 six mois à compter de la date du conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés.

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 peuvent être mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION ET MENTION complémentaire	DATE
AOC Muscat de Rivesaltes complétée par la mention « Muscat de Noël »	Selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural
AOC Muscat de Rivesaltes	Au plus tôt le 15 février de l'année qui suit celle de la récolte, après la période d'élevage

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés :

APPELLATION ET MENTION complémentaire	DATE
AOC Muscat de Rivesaltes complétée par la mention « Muscat de Noël »	Au plus tôt le 1 ^{er} novembre de l'année de la récolte
AOC Muscat de Rivesaltes	Au plus tôt le 1 ^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte

X. – Lien à l'origine

1° **Descriptions des facteurs du lien au terroir.**

2° **Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.**

3° **Éléments historiques liés à la réputation du produit.**

4° **Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.**

XI. – Mesures transitoires

1° **Mode de conduite :**

a) La production des parcelles (conduites avec un mode de conduite autre que le gobelet) plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges à une densité inférieure à 4 000 pieds par hectare ou dont l'écartement entre rangs est supérieur à 2,50 mètres continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

b) La production des parcelles plantées après la date d'homologation du présent cahier des charges avec un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres tout en respectant une densité de plantation de 4 000 pieds à l'hectare peut bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve que :

- la plantation soit réalisée en continuité d'un îlot existant ;
- la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

c) La production des parcelles conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce avant la date d'homologation du présent cahier des charges, avec un écartement entre rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

d) La disposition relative à la hauteur maximale du fil porteur pour les vignes taillées en cordon de Royat ne s'applique pas aux vignes plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

2° **Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage :**

La disposition relative à l'interdiction des pressoirs continus à vis hélicoïdale s'applique à compter de la récolte 2010.

XII. – Règles de présentation et d'étiquetage

1° **Dispositions générales :**

a) Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Rivesaltes » 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 « Muscat de Rivesaltes » soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

b) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Rivesaltes » est inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne sont pas inférieures à la moitié de celles des caractères de toute autre indication y figurant.

c) Les termes « vin doux naturel » sont obligatoirement inscrits sur les étiquettes.

2° **Dispositions particulières :**

Les vins pour lesquels est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Rivesaltes » et qui peuvent être mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural sont obligatoirement présentés :

- sous ladite appellation complétée par la mention « Muscat de Noël » ;
- avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives*

1° **Déclaration préalable d'affectation parcellaire :**

Chaque 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 1^{er} février qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} février qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation jusqu'au début des vendanges et au plus tard le 15 août, sur justificatif motivé, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2° **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1^{er} février de l'année suivant l'année de récolte.

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, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production.

3° **Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons :**

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au moins cinq jours ouvrés avant la (première) retiraison, sauf retiraison immédiate signalée par l'opérateur, et dans un délai maximum de cinq jours après la transaction.

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 moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

5° **Déclaration de conditionnement :**

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration d'intention de conditionnement au moins huit jours ouvrés avant le premier conditionnement d'un lot.

6° **Déclaration de conditionnement pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « Muscat de Noël » :**

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin susceptible de bénéficier de la mention « Muscat de Noël » doit effectuer auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de trois jours ouvrés avant le début de l'opération. L'organisme de défense et de gestion en informe dans les meilleurs délais l'organisme de contrôle agréé.

Ce document complété des informations exigées au point 2 du présent chapitre vaut déclaration de revendication pour les opérateurs ne réalisant qu'un seul conditionnement pour la totalité des volumes susceptibles de bénéficier de la mention « Muscat de Noël ».

7° **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 au moins quinze jours avant ce déclassement.

8° Déclarations préalables relatives à la taille :

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :

- la liste des parcelles destinées à être taillées en cordon de Royat, avant la fin de la deuxième année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la taille va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 1^{er} novembre qui précède la taille de « transformation ».

9° Déclaration d'intention de plantation pour les cépages muscat à petits grains blancs B et muscat d'Alexandrie B :

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de plantation pour les cépages muscats à petits grains blancs B et muscat d'Alexandrie B avant le 15 novembre précédant l'année de plantation.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage prévu.

II. – Tenue de registres

Les registres suivants devront être renseignés régulièrement et être tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

1. Suivi de maturité :

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucres des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires :

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

3. Plan de cave :

Il permet notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée.	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain.
A2 Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires).	Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou d'inspection.
A3 Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Matériel interdit.	Documentaire et visites sur le terrain.
Matériel de maîtrise des températures de vinification.	Documentaire.
Traçabilité du conditionnement (notamment pour la mention « Muscat de Noël »).	Documentaire (tenue de registre) et sur site.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés.	Déclaratif et sur site.
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 Conduite du vignoble.	
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Visite sur le terrain. Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet.
B2 Production par parcelle.	
Rendement maximum de production par parcelle.	Visite sur le terrain.
B3 Récolte, transport et maturité du raisin.	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs.
B4 Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Mutage.	Vérification documentaire.
Maîtrise des températures de vinification.	Vérification documentaire et visites sur site.
Capacité de cuverie.	Visite sur site et documentaire.
B5 Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Déclaration préalable d'affectation parcellaire.	Vérification documentaire et visite sur le terrain.
Manquants.	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain.
Rendement autorisés.	Documentaire (contrôle des déclarations).
Déclaration de revendication.	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte...). contrôle de la mise en circulation des produits.
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur.	Normes analytiques : vérification documentaire et/ou analytique.
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.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « Muscat de Noël », après conditionnement.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Types de contenants, lieu de mise en bouteille (mention « Muscat de Noël »).	Documentaire et visite sur site.
Étiquetage (mention « Muscat de Noël »).	Documentaire et visite sur site.