

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

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

Décret n° 2009-1262 du 19 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Fronton », « Madiran », « Montravel », « Côtes de Montravel », « Haut-Montravel », « Pécharmant », « Rosette », « Saussignac », « Côtes du Marmandais » et « Cahors »

NOR : *AGRT0912393D*

Le Premier ministre,

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

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 17 décembre 2008, 12 février 2009 et 13 mai 2009,

Décète :

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

- « Fronton » ;
- « Madiran » ;
- « Montravel » ;
- « Côtes de Montravel » ;
- « Haut-Montravel » ;
- « Pécharmant » ;
- « Rosette » ;
- « Saussignac » ;
- « Côtes du Marmandais » ;
- « Cahors ».

Art. 2. – Sont abrogés :

- le décret du 31 mai 1997 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Madiran » ;
- le décret du 31 août 2005 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Fronton » ;
- le décret du 23 novembre 2001 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Montravel » ;
- le décret du 31 juillet 1937 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Montravel » ;
- le décret du 31 juillet 1937 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Haut-Montravel » ;
- le décret du 19 mars 1992 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Pécharmant » ;
- le décret du 12 mars 1946 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Rosette » ;
- le décret du 28 avril 1982 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Saussignac » ;
- le décret du 2 avril 1990 définissant les conditions de production des vins à appellation d'origine contrôlée « Côtes du Marmandais » ;

– le décret du 15 avril 1971 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Cahors ».

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 19 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 « MADIRAN »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Madiran », initialement reconnue par le décret du 10 juillet 1948, les vins répondant aux dispositions fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Madiran » est réservée aux vins rouges tranquilles.

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 :

Département du Gers

Cannet, Maumusson-Laguian, Viella.

Département des Pyrénées-Atlantiques

Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (canton de Lembeye), Conchez-de-Béarn, Corbère-Abères, Crouseilles, Diusse, Escurès, Gayon, Lasserre, Lembeye, Mascaraàs-Haron, Moncaup, Moncla, Monpezat, Mont-Disse, Portet, Saint-Jean-Poudge, Séméacq-Blachon, Tadousse-Ussau et Vialer.

Département des Hautes-Pyrénées

Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne et Soublecause.

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 6 mars 1997 et 8 et 9 novembre 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 et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Gers : Labarthète, Riscle et Saint-Mont.

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

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : tannat N ;
- cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N et fer N.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion du cépage tannat N doit être comprise entre 40 % et 80 % de l'encépagement.

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

*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, avec un écartement entre les rangs de 2,50 mètres maximum. La distance entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieure à 0,80 mètre.

Pour les vignes plantées en terrasse, la superficie par pied ne peut être supérieure à 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds. L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées soit en taille cordon de Royat, soit en taille Guyot simple ou double, avec un maximum de 15 yeux francs par pied.

Quelle que soit la technique de taille, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à :

- 10 pour le cépage tannat N ;
- 12 pour les cépages accessoires.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les vignes sont obligatoirement palissées en « palissage plan relevé » et 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 la limite inférieure du feuillage établie à 0,3 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,2 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 10 000 kilogrammes par hectare.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 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 15 %.

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 :

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

a) L'enherbement des tournières est obligatoire ;

b) L'utilisation de produits antigerminatifs ou de prélevée est interdite du mois de décembre au mois de février.

3° Irrigation :

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural.

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 la récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

L'utilisation de bennes équipées de pompe à palettes est interdite.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 198 grammes par litre de moût pour le cépage tannat N et inférieure à 189 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis.

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 à 55 hectolitres par hectare.

b) Pour les vignes plantées en terrasses, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface (égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 2,75) \times (R / 10\,000)$.

Pour les vignes plantées en terrasses, la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

5° Disposition particulière :

Pas de disposition particulière

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

1° Dispositions générales :

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.

a) Réception et pressurage.

L'éraflage de la vendange est obligatoire.

b) Assemblage des cépages.

Le cépage tannat N représente au moins 50 % de l'assemblage des vins.

c) Fermentation malolactique.

La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre sur les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

d) Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 % et inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 %.

Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une intensité colorante modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm par spectrophotométrie) supérieure ou égale à 16.

e) Pratiques œnologiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration maximum de 10 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14 %.

f) Matériel interdit.

L'utilisation de pressoirs continus est interdite.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 2,5 fois le volume moyen déclaré en appellation d'origine contrôlée au cours des trois dernières récoltes.

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.

La présence de moyens appropriés d'évacuation des eaux usées (rigoles d'évacuation) est obligatoire.

2° Disposition par type de produit :

Les vins font l'objet d'un élevage au minimum jusqu'au 15 octobre 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 spécifique à l'activité vinicole 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 ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1^{er} novembre de l'année suivant celle de la récolte.

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

Pas de disposition particulière.

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

1° Aire de production :

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leur référence cadastrale, leur superficie 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 séance du 6 mars 1997, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage ou au plus tard jusqu'à la récolte 2022 incluse.

2° **Mode de conduite :**

Les parcelles plantées en vigne avant le 1^{er} août 1997 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation ou aux dispositions relatives aux règles de palissage peuvent continuer 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.

3° **Rendement :**

Les dispositions visées au point VIII (1°, *b*) ne sont applicables qu'à compter de la récolte 2011.

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 « Madiran » 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 :**

Pas de disposition particulière.

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 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 chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- 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.

Cette déclaration distinguera les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives au mode de conduite ainsi que les parcelles en terrasses.

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

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1^{er} juillet qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration 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 1^{er} décembre de l'année de la 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 et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général du lieu de stockage des vins, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

4. **Déclaration préalable des retraisements de vins en vrac :**

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de retraitement au moins cinq jours ouvrés avant l'opération.

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 au minimum dix jours ouvrés avant l'expédition.

6. Déclaration de conditionnement :

Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de conditionnement au moins cinq jours ouvrés avant le conditionnement.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de conditionnement au moins huit jours ouvrés avant le premier conditionnement d'un lot.

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 dans un délai de quinze jours maximum après ce déclassement.

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 de vinification :

Registre de vinification par lot avec pour chaque lot :

- le volume total du lot ;
- l'assemblage de raisins ou de vins avec la quantité ou le volume par cépage.

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 dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Réception et pressurage	Documentaire et visite sur site
Lieu de vinification	Documentaire
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille (nombre maximum de rameaux fructifères de l'année)	Comptage, à la parcelle, du nombre de rameaux fructifères à partir du stade phénologique dit « floraison »
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (Cf. ci-dessus)
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) et contrôle à la parcelle
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Documentaire et sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, TSE)	Documentaire et visite sur site
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])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
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	
Vins non conditionnés	Examen organoleptique à la retraitaison
Vins conditionnés	Examen 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 « FRONTON »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Fronton », initialement reconnue par le décret du 7 février 1975, 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 « Fronton » est réservée aux vins tranquilles rouges ou 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 sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département de la Haute-Garonne

Bouloc, Castelnau-d'Estrétefonds, Fronton, Saint-Rustice, Vacquiers, Villaudric, Villematier, Villemur-sur-Tarn, Villeneuve-lès-Bouloc.

Département de Tarn-et-Garonne

Bessens, Campsas, Canals, Dieupentale, Fabas, Grisolles, Labastide-Saint-Pierre, Montbartier, Nohic, Orgueil, Pompignan.

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 16 septembre 1981 et 3 et 4 novembre 2004.

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 :

Pas de disposition particulière.

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

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : négrette N ;
- cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cinsaut N, cot N, fer N, gamay N, mérille N, syrah N.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion du cépage négrette N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

La proportion du cépage syrah N est inférieure ou égale à 40 % de l'encépagement.

La proportion du cépage cot N est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement.

La proportion du cépage fer N est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement.

La proportion des cépages cabernet franc N et de cabernet-sauvignon N, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement.

La proportion du cépage gamay N est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement.

La proportion des cépages cinsaut N et mérille N, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement.

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

*VI. – Conduite du vignoble***1° Modes de conduite :****a) Densité de plantation.**

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,50 mètres maximum, et un écartement entre les pieds sur un même rang de 0,80 mètre minimum.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées, soit en taille courte à coursons (gobelet, cordon de Royat unilatéral ou bilatéral), soit en Guyot simple ou Guyot double (dénommée localement « tirette »), et avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

Quelle que soit la technique de taille utilisée, et à compter du 1^{er} juin, le nombre de rameaux fructifères par pied, ne peut être supérieur à 10.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Pour les vignes conduites selon le mode de conduite dit « 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 à la parcelle est fixée à 9 000 kilogrammes par hectare.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2° **Autres pratiques culturales :**

Pas de disposition particulière.

3° **Irrigation :**

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural.

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) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 180 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins rouges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

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

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 rosés, à 55 hectolitres par hectare.

b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 50 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 et rosés, à 60 hectolitres par hectare.

3° **Rendement maximum de production :**

Un rendement maximum de production est fixé à 70 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 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 deuxième 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.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins sont issus du seul cépage négrette N ou d'un assemblage de raisins ou de vins de plusieurs cépages dont obligatoirement le cépage négrette N majoritaire et représentant au moins 40 % de l'assemblage.

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est obligatoire pour les vins rouges. Pour ces vins, la teneur maximale en acide malique est fixée 0,4 gramme par litre sur les lots prêts à être commercialisés, qu'ils soient en vrac ou conditionnés.

d) Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente :

- une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose), inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pour les vins rouges et inférieure ou égale à 4 grammes par litre, pour les vins rosés ;
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 18 milliéquivalents par litre pour les vins rouges.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons œnologiques est autorisé chez le vinificateur, exclusivement sur les moûts issus de presse et dans une proportion qui ne peut être supérieure à 20 % du volume total vinifié chez l'opérateur concerné, pour la récolte et la couleur considérée.

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

f) Matériel interdit.

L'emploi des pressoirs continus est interdit.

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

Tout opérateur doit disposer d'un volume de cuverie d'une capacité globale équivalant à 1,5 fois le produit de la surface en production par la moyenne des rendements de l'exploitation des trois dernières campagnes pour le produit considéré ou, à défaut, par le rendement visé au 1^o du point VIII.

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 rouges font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé :

- un extrait du registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural portant sur le conditionnement, avec sa déclaration de conditionnement visée au point I.5 du chapitre II du présent cahier des charges ;
- une analyse réalisée avant le conditionnement.

Les opérateurs, qui conditionnent régulièrement (au moins une fois par semaine en moyenne sur douze mois) et qui sont dispensés de déclarations de conditionnement, tiennent à disposition de l'organisme de contrôle agréé, pour tout lot conditionné :

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

Pour ces opérateurs, 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 spécifique protégé 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 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'à partir du 1^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Pas de disposition particulière.

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° **Encépagement :**

a) Jusqu'à la récolte 2011 incluse, le cépage mauzac B figure dans la liste des cépages accessoires et la proportion des cépages mérille N, cinsaut N et mauzac B, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement de l'exploitation.

b) A compter de la récolte 2012 et jusqu'à la récolte 2018 incluse, la proportion des cépages mérille N et cinsaut N, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation.

2° **Mode de conduite :**

a) **Ecartement.**

Les vignes en place au 31 août 2005 présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4 000 pieds à l'hectare, mais ne répondant aux dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement sur un même rang, 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 2012 incluse.

b) **Hauteur de feuillage.**

Les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage ne s'appliquent pas pour les vignes en place avant le 31 août 2005.

Pour ces vignes, et lorsqu'elles sont conduites selon le mode de conduite dit « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,5 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.

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 « Fronton » 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 :**

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins vingt jours avant toute expédition du chai ou commercialisation et avant le 31 janvier 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 ;
- la fréquence de conditionnement.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts et 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 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 ;
- la date et signature de l'opérateur.

Cette déclaration distinguera les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires prévues au point XI du présent cahier des charges.

3. Déclaration préalable de transaction :

Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de transaction des vins vendus en vrac après conclusion de la transaction et au moins dix jours ouvrés avant la première retraitaison.

Cette déclaration précise notamment :

- l'appellation et la couleur ;
- le volume du vin considéré ;
- la date de la transaction et la date prévue de la première retraitaison ;
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date et la signature de l'opérateur.

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 ouvrés avant l'expédition.

5. Déclaration de conditionnement :

Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard le 10 du mois suivant le mois au cours duquel un ou des lots ont été conditionnés.

Les opérateurs qui conditionnent régulièrement (au moins une fois par semaine en moyenne sur douze mois) sont dispensés de la déclaration de conditionnement, sous réserve qu'ils se soient faits identifier comme tels dans leur déclaration d'identification.

6. Déclaration de déclassement :

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

Cette déclaration indique notamment :

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

II. – Tenue de registres

1. Registre de suivi de la maturité :

La tenue d'un registre de maturité est obligatoire. Il indique la teneur en sucres des raisins de tous les lots unitaires de vendange destiné à la production d'appellation d'origine contrôlée. Par lot unitaire, il faut comprendre tout chargement global d'un véhicule de transport apportant les vendanges au lieu de vinification.

2. Registre d'assemblage :

La tenue d'un registre d'assemblage est obligatoire. Il précise la composition des lots (pourcentage de chacun des cépages) faisant l'objet d'une transaction ou conditionnés.

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 dérogatoires éventuelles, densité de plantation)	Documentaire et visites sur le terrain L'évaluation des écartements entre rangs et sur le rang, pour les vignes en place au 31 août 2005, est réalisée sur la moyenne de la parcelle

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Documentaire et vérification sur site
Traçabilité du conditionnement	Documentaire (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Documentaire et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre de rameaux fructifères
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)
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	
Assemblages	Documentaire et sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visite sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue de registre) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
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	
Vins prêts à être commercialisés	Examen analytique (dont la teneur en anhydride sulfureux total et acidité volatile) et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique (dont la teneur en anhydride sulfureux total et acidité volatile) et organoleptique de tous les lots

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Montravel », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937 pour les vins blancs et le décret du 23 novembre 2001 pour les vins rouges, 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 « Montravel » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

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, exclusivement pour les vins rouges, le conditionnement sont assurés sur le territoire des communes du département de la Dordogne de Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Fougueyrolles, Lamothe-Montravel, Montcaret, Montazeau, Montpeyroux, Nastringues, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Seurin-de-Prats, Saint-Vivien, Vélines et la partie sud de la commune de Saint-Méard-de-Gurçon située au sud de la route départementale n° 32 de Le Fleix à Villefranche-de-Lonchat.

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 14 septembre 1988.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès des mairies des communes mentionnées au point 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 les vins rouges, le conditionnement, est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de la Dordogne

Bergerac, Le Fleix, Monfaucon, Saint-Laurent-des-Vignes.

Département de la Gironde

Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Landerrouat, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Pineuilh, Saint-Avit-Saint-Nazaire et Saint-Emilion.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;
- cépage accessoire : ondenc B.

b) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : merlot N ;
- cépages complémentaires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pour les vins rouges, la proportion du cépage merlot N ne peut être inférieure à 50 % de l'encépagement.

Pour les vins blancs, la proportion du cépage sémillon B ne peut être inférieure à 25 % de l'encépagement.

La proportion des cépages sauvignon B et sauvignon gris G ne peut être inférieure à 25 % de l'encépagement.

La proportion du cépage ondenc B ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement.

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

VI. – Conduite du vignoble

1° Mode de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 5 000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2 mètres et un écartement entre pieds inférieur à 0,80 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont conduites en taille Guyot, en taille cordon de Royat ou en taille à cots.

Chaque pied doit comporter au maximum 10 yeux francs.

c) Règles de palissage.

La hauteur de feuillage palissé correspond au moins à 0,6 fois la distance entre les rangs.

La hauteur de feuillage est mesurée entre le niveau du fil inférieur du palissage et le niveau du fil supérieur du palissage majoré de 0,20 mètre (hauteur de rognage). Le fil inférieur du palissage doit être au minimum à 0,40 mètre au-dessus du sol.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

Elle ne doit pas dépasser 8 000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et 8500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

e) Seuils de manquants.

Le pourcentage de pieds de vignes morts ou manquants est fixé à 20 %.

f) Etat cultural global de la vigne.

Les vignes doivent présenter un bon état cultural global, notamment leur état sanitaire et l'entretien des sols.

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.

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) La richesse en sucres des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel minimum répondent aux caractéristiques suivantes :

	RICHESSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins blancs	170	10,5 % vol.
Vins rouges	189	11 % 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 :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs	58
Vins rouges	50

2° Rendement butoir :

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	70
Vins rouges	60

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 blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages principaux. La proportion de l'ensemble des cépages principaux ne peut être inférieure à 50 % de l'assemblage.

Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages dont un principal.

c) Fermentation malolactique.

Les vins rouges présentent une teneur maximale en acide malique fixée à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

d) Normes analytiques.

Les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure à 3 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13,5 % pour les vins rouges et de 13 % pour les vins blancs.

Les thermotraitements de la vendange sont interdits à l'exception de la flash-pasteurisation.

L'utilisation de morceaux de bois dans les vins, de tannins œnologiques, et de dicarbamate de diméthyle (DMDC) est interdite.

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus et les foulo-bennes (benne auto-vidante munie d'une pompe à palettes dite centrifuge) sont interdits.

g) Capacité de vinification en cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII pour les vins blancs et à 2 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII pour les vins rouges.

h) Bon entretien global du chai et du matériel.

Pas de disposition particulière.

2° Dispositions par type de produit :

Les vins rouges sont élevés durant une période qui s'achève au plus tôt le 31 mars de la deuxième année qui suit celle de la récolte dont au minimum trois mois en bouteille.

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 :

Le stockage des vins finis, vrac ou bouteilles, doit se faire en évitant les fortes variations de température.

Le stockage des bouchons doit se faire dans un local adapté.

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 rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 avril de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

Les vins blancs 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.

Pas de disposition particulière.

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

Modes de conduite :

a) Les parcelles de vignes plantées en cépages rouges, avant le 23 novembre 2001, dont la densité est comprise entre 4 000 et 5 000 pieds par hectare et dont l'écartement entre rangs est inférieur ou égal à 2 mètres, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve de disposer d'une surface extérieure du couvert végétal d'au moins 1,40 mètre carré pour la production d'un kilogramme de raisin et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

Les parcelles de vignes plantées en cépages blancs, avant le 23 novembre 2001, dont la densité est inférieure à 5 000 pieds/ha et dont l'écartement entre rangs est supérieure à 2 mètres continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve de disposer d'une surface extérieure du couvert végétal d'au moins 1,40 mètre carré pour la production d'un kilogramme de raisin et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

b) Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, à compter de la récolte 2012.

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 « Montravel », 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 :

Pas de disposition particulière.

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 « Montravel » avant le 31 mars 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, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

2° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année de récolte pour les vins blancs et avant le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte pour les vins rouges.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3° Déclaration préalable de retraiton :

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 maximum quinze jours ouvrés et au minimum cinq jours ouvrés avant l'expédition. Cette déclaration est réalisée par le commanditaire (personne qui déclenche la retraiton).

4° Déclaration préalable 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 préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de cinq jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus d'un conditionnement par mois sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser une déclaration prévisionnelle annuelle à l'organisme de contrôle. Cette dispense ne s'applique qu'aux vins blancs.

5° Déclaration de renonciation à produire :

L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

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 au moins quinze jours ouvrés avant l'expédition.

7° 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 dans un délai maximum de quinze jours avant ce repli.

6° Déclaration de déclassement :

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

II. – Registres particuliers

Néant.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et visite sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, 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
Lieu de stockage protégé 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 contrôle du mode de taille
Hauteur de feuillage palissé	Visite sur le terrain Vérification de la hauteur de feuillage palissé
Charge maximale moyenne à la parcelle Adaptation du poids de récolte à la surface externe de couvert végétal	Visite sur le terrain Estimation de la charge Mesure et évaluation de la surface externe de couvert végétal (SECV) Évaluation du rapport SECV sur poids de récolte (SECV/PR) après le stade phénologique « fermeture de la grappe »
Taux de manquants	Visite sur le terrain
Entretien général	Visite sur le terrain Contrôle à la parcelle avec barème de notation pour l'enherbement et l'entretien du sol, les travaux en vert, l'état sanitaire du feuillage et des grappes (après le stade phénologique « fermeture de la grappe »)
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel (TAVN)	Vérification documentaire Vérification du TAVN
Pratiques ou traitements œnologiques	Documentaire et visite sur site
Équipement et entretien du chai	Documentaire et visite sur site Vérification de la capacité de cuverie de vinification, du bon état d'entretien général du chai (sols et murs) et du matériel de vinification
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé et entrée en production des vignes	Documentaire (contrôle des déclarations)
Mise en marché à destination du consommateur	Documentaire (comptabilité matière) Contrôle de la date de mise en marché des produits à destination du consommateur
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés)	Vérification documentaire (examen analytique) 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 « CÔTES DE MONTRAVEL »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Montravel », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, 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 Montravel » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1^o **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Dordogne ; Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Lamothe-Montravel, Montcaret, Montazeau, Montpeyroux, Ponchapt, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Vivien, et la partie sud de la commune de Saint-Méard-de-Gurçon située au sud de la route départementale n° 32 du Fleix à Villefranche-de-Lonchat.

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 14 septembre 1988.

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

3^o **Aire de proximité immédiate :**

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

Département de la Dordogne

Bergerac, Le Fleix, Fougueyrolles, Monfaucon, Nastringues, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Laurent-des-Vignes, Vélignes.

Département de la Gironde

Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Landerrouat, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Pineuilh, Saint-Avit-Saint-Nazaire et Saint-Emilion.

V. – *Encépagement*

1^o **Encépagement :**

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;
- cépage accessoire : ondenc B.

2^o **Règles de proportion à l'exploitation :**

La proportion du cépage ondenc B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

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

VI. – *Conduite du vignoble*

1^o **Mode de conduite :**

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 5 000 pieds par hectare.

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

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille Guyot, taille en cordon de Royat ou taille à cots.

Chaque pied porte au maximum 10 yeux francs.

c) Règles de palissage.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuils 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 global de la vigne.

Les vignes doivent présenter un bon état cultural global notamment leur état sanitaire et l'entretien des sols.

2° **Autres pratiques culturelles :**

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.

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 sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 198 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

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

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 50 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3° **Rendement maximum de production :**

Pas de disposition particulière.

4° **Entrée en production des jeunes vignes :**

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus

que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins sont issus de l'assemblage de cépages dont au moins un des cépages principaux. La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins présentent après fermentation une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) comprise entre 25 grammes par litre et 51 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

L'utilisation de la cryosélection, des tunnels ou chambres de passerillage et de la cryoconcentration est interdite.

L'utilisation de morceaux de bois de chêne, des tannins œnologiques et du dicarbamate de diméthyle (DMDC) est interdite.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14,5 % vol.

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus et les foulo-bennes (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) sont interdits.

g) Capacité de cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII.

h) Bon entretien global du chai et du matériel.

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 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 :

a) Le stockage des vins, en vrac ou conditionnés, est réalisé en évitant les fortes variations de température.

b) Le stockage des bouchons est réalisé dans un local adapté.

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.

Pas de disposition particulière.

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° **Modes de conduite :**

a) Les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges ne respectant pas les dispositions relatives à la densité fixées dans le présent cahier des charges continuent à bénéficier, pour leur production, 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 ;
- et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

b) Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les vignes en place, avant la date d'homologation du présent cahier des charges, à compter de la récolte 2012.

2° **Normes analytiques. – Titre alcoométrique volumique total :**

A titre transitoire, les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 51 grammes par litre et/ou un titre alcoométrique volumique total supérieur à 14,5 % peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sous réserve que ces vins aient été élaborés sans aucun enrichissement.

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 Montravel » 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 :**

Pas de disposition particulière.

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 « Côtes de Montravel » avant le 31 mars 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, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

2° **Déclaration de renonciation à produire :**

L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

3° **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de 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 et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4° Déclaration préalable de retraitaison :

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 maximum quinze jours ouvrés et au minimum cinq jours ouvrés avant l'expédition. Cette déclaration est réalisée par le commanditaire (personne qui déclenche la retraitaison).

5° Déclaration préalable 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 préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de cinq jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus d'un conditionnement par mois sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser une déclaration prévisionnelle annuelle à l'organisme de contrôle.

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 au moins quinze jours ouvrés avant l'expédition.

7° 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 dans un délai maximum de quinze jours avant ce repli.

8° 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 maximum après ce déclassement.

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

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 visite sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, 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
Lieu de stockage protégé 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 contrôle du mode de taille
Hauteur de feuillage palissé	Visite sur le terrain ; vérification de la hauteur de feuillage palissé.
Charge maximale moyenne à la parcelle. Adaptation du poids de récolte à la surface externe de couvert végétal.	Visite sur le terrain Estimation de la charge. Mesure et évaluation de la surface externe de couvert végétal (SECV). Évaluation du rapport SECV sur poids de récolte (SECV/PR) après le stade phénologique « fermeture de la grappe »

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Entretien général	Visite sur le terrain. – Contrôle à la parcelle avec barème de notation pour l'enherbement et l'entretien du sol, les travaux en vert, l'état sanitaire du feuillage et des grappes (après le stade phénologique « fermeture de la grappe »).
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs.
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel (TAVN)	Vérification documentaire Vérification du TAVN.
Pratiques ou traitements œnologiques	Documentaire et visite sur site
Équipement et entretien du chai	Documentaire et visite sur site. Vérification de la capacité de cuverie de vinification, du bon état d'entretien général du chai (sols et murs) et du matériel de vinification.
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé et entrée en production des vignes	Documentaire (contrôle des déclarations)
Mise en marché à destination du consommateur	Documentaire (comptabilité matière) Contrôle de la date de mise en marché des produits à destination du consommateur
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Examen analytique et organoleptique des vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés)	Vérification documentaire (examen analytique). – 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 « HAUT-MONTRAVEL »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Haut-Montravel », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, 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 « Haut-Montravel » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1^o **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Dordogne : Fougueyrolles, Nastringues, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Saint-Antoine-de-Breuilh, Vélines.

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 14 septembre 1988.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès des mairies des communes mentionnées au point 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 pour l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de la Dordogne

Bergerac, Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Le Fleix, Lamothe-Montravel, Monfaucon, Montcaret, Montazeau, Montpeyroux, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Vivien, et la partie sud de la commune de Saint-Méard-de-Gurçon située au sud de la route départementale n° 32 de Le Fleix à Villefranche-de-Lonchat.

Département de la Gironde

Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Landerrouat, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Pineuilh, Saint-Avit-Saint-Nazaire et Saint-Emilion.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;
- cépage accessoire : ondenc B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion du cépage ondenc B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

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

VI. – Conduite du vignoble

1° Mode de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 5 000 pieds par hectare.

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

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille Guyot, taille en cordons de Royat ou taille à cots.

Chaque pied porte au maximum 10 yeux francs.

c) Règles de palissage.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuils 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 global de la vigne.

Les vignes doivent présenter un bon état cultural global notamment leur état sanitaire et l'entretien des sols.

2° Autres pratiques culturelles :

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.

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 sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 198 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

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

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

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 50 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

– des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;

– des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

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

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

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

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins sont issus de l'assemblage de cépages dont au moins un des cépages principaux. La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.

c) Fermentation malolactique :

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins présentent après fermentation une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) comprise entre 25 grammes par litre et 51 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- l'utilisation de la cryosélection, des tunnels ou chambres de passerillage et de la cryoconcentration est interdite ;
 - l'utilisation de morceaux de bois de chêne, des tannins œnologiques et du dicarbamate de diméthyle (DMDC) est interdite ;
 - les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14,5 % vol.
- f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus et les foulo-bennes (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) sont interdits.

g) Capacité de cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1^o du point VIII.

h) Bon entretien global du chai et du matériel.

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

2^o Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3^o 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^o Dispositions relatives au stockage :

a) Le stockage des vins, en vrac ou conditionnés, est réalisé en évitant les fortes variations de température.

b) Le stockage des bouchons est réalisé dans un local adapté.

5^o 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.

Pas de disposition particulière.

X. – *Lien à l'origine*

1^o Description des facteurs du lien au terroir.

2^o Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

3^o Eléments historiques liés à la réputation du produit.

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

XI. – *Mesures transitoires*

1^o Modes de conduite :

a) Les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges ne respectant pas les dispositions relatives à la densité fixées dans le présent cahier des charges continuent à bénéficier, pour leur production, 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 ;
- et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

b) Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, à compter de la récolte 2012.

2^o Normes analytiques. – Titre alcoométrique volumique total :

A titre transitoire, les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 51 grammes par litre et/ou un titre alcoométrique volumique total supérieur à 14,5 % peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée, sous réserve que ces vins aient été élaborés sans enrichissement.

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 « Haut-Montravel », 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 :

Pas de disposition particulière.

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 31 mars 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, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

2. Déclaration de renonciation à produire :

L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

3. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de 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 et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4. Déclaration préalable de retraitaison :

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 maximum quinze jours ouvrés et au minimum cinq jours ouvrés avant l'expédition. Cette déclaration est réalisée par le commanditaire (personne qui déclenche la retraitaison).

5. Déclaration préalable 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 préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de cinq jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus d'un conditionnement par mois sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser une déclaration prévisionnelle annuelle à l'organisme de contrôle.

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 au moins quinze jours ouvrés avant l'expédition.

7. 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 auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de quinze jours avant le repli.

8. 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 maximum après ce déclassement.

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

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 visite sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, 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
Lieu de stockage protégé 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 contrôle du mode de taille
Hauteur de feuillage palissé	Visite sur le terrain – Vérification de la hauteur de feuillage palissé
Charge maximale moyenne à la parcelle Adaptation du poids de récolte à la surface externe de couvert végétal	Visite sur le terrain Estimation de la charge Mesure et évaluation de la surface externe de couvert végétal (SECV) Évaluation du rapport SECV sur poids de récolte (SECV/PR) après le stade phénologique « fermeture de la grappe »
Entretien général	Visite sur le terrain, contrôle à la parcelle avec barème de notation pour l'enherbement et l'entretien du sol, les travaux en vert, l'état sanitaire du feuillage et des grappes (après le stade phénologique « fermeture de la grappe »)
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel (TAVN)	Vérification documentaire Vérification du TAVN
Pratiques ou traitements œnologiques	Documentaire et visite sur site
Équipement et entretien du chai	Documentaire et visite sur site Vérification de la capacité de cuverie de vinification, du bon état d'entretien général du chai (sols et murs) et du matériel de vinification
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé et entrée en production des vignes	Documentaire (contrôle des déclarations)

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Mise en marché à destination du consommateur	Documentaire (comptabilité matière) Contrôle de la date de mise en marché des produits à destination du consommateur
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Examen analytique et organoleptique des vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés)	Vérification documentaire (examen analytique), 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 « PÉCHARMANT »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Pécharmant » initialement reconnue par le décret du 12 mars 1946, 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 « Pécharmant » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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 la Dordogne : Bergerac, Creysse, Lembras et Saint-Sauveur.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du 7 novembre 1991 et des 6 et 7 novembre 2003.

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 :

Pas de dispositions particulières.

V. – *Encépagement*

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N (ou malbec), merlot N.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion de chacun des cépages est inférieure ou égale à 65 % de l'encépagement.

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

VI. – *Conduite du vignoble*

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 4 000 pieds à l'hectare.

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur le rang ne peut être inférieur à 0,90 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont conduites en taille guyot avec un maximum de 10 yeux francs par pied.

c) Règles de palissage.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuils de manquants.

Le pourcentage de pieds de vignes morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 10 %.

f) Etat cultural global de la vigne.

Les vignes doivent présenter un bon état cultural global, notamment leur état sanitaire et l'entretien des sols.

2° **Autres pratiques culturelles :**

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.

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 sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 198 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

c) 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 45 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

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

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins trois des quatre cépages prévus au 1° du point V. La proportion d'un seul cépage ne peut dépasser 65 % de l'assemblage.

c) Fermentation malolactique.

Les vins présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Les vins présentent après fermentation :

- une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre ;
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 16,32 milliéquivalents par litre (0,80 gramme par litre de H₂SO₄).

Les vins présentent au conditionnement un indice de polyphénols totaux (IPT) mesuré à 280 nanomètres supérieur ou égal à 50.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins dans la limite d'un taux de concentration maximum de 5 %. L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel, pour le lot faisant l'objet du traitement, est inférieure ou égale à 1 %.

L'enrichissement est autorisé pour les vins par chaptalisation ou par adjonction de moût concentré rectifié dans la limite de 1 % vol.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité de cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 2 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII.

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 font l'objet d'un élevage jusqu'au 15 août 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 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 :

a) Le stockage des vins, en vrac ou conditionnés, est réalisé dans un lieu protégé évitant les fortes variations de température.

b) Le stockage des bouchons est réalisé dans un local adapté et non contaminé.

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 sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 15 août 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° Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées :

Par dérogation, et sous réserve de répondre aux autres dispositions du cahier des charges, les opérateurs bénéficiant à la date d'homologation du présent cahier des charges d'une autorisation de vinifier, d'élaborer et d'élever des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Pécharmant » en dehors de l'aire géographique peuvent continuer ces opérations sur le territoire des communes du département de la Dordogne de Monbazillac et de Queyssac jusqu'à la récolte 2030 incluse.

2° Encépagement :

Les dispositions relatives aux règles de proportion pour chacun des cépages s'appliquent à partir de la récolte 2012.

3° Modes de conduite :

Les parcelles plantées en vigne avant la campagne 1991/1992 et dont la densité est inférieure à 4 000 pieds par hectare peuvent continuer à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2030 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges et sous réserve que l'exploitation respecte l'échéancier de mise en conformité suivant :

- pour la récolte 2015, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 50 % de la superficie des vignes affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- pour la récolte 2022, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 70 % de la superficie des vignes affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

4° Règles de densité et de hauteur de feuillage, charge maximale moyenne à la parcelle, rendements :

Les parcelles plantées en vigne avant la campagne 1991/1992 et dont la densité est inférieure à 4 000 pieds par hectare répondent aux dispositions suivantes :

a) La charge maximale moyenne à la parcelle (CMMP), le rendement et le rendement butoir sont fixés comme suit :

DENSITÉ (pieds par hectare)	CMMP (kilogrammes par hectare)	RENDEMENT visé à l'article D.644-25 du code rural (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
De 3 500 à 3 999	7 100	40	48
De 3 000 à 3 499	6 000	34	41
Moins de 3 000	4 800	27	32

b) La hauteur de feuillage est au minimum de 1,50 mètre. Si la hauteur de feuillage est inférieure à 1,50 mètre, le rendement entrant dans le calcul du volume pouvant être revendiqué est équivalent au rendement de l'appellation d'origine contrôlée affecté du coefficient de 0,90.

5° Matériel interdit :

Les dispositions relatives à l'interdiction des pressoirs continus s'appliquent à partir de la récolte 2012.

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 « Pécharmant » 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 :

Pas de disposition particulière.

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 « Pécharmant » avant le 31 mars 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, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

2. Déclaration de renonciation à produire :

L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

3. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de 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 et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4. Déclaration préalable de retraitaion :

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 maximum quinze jours ouvrés et au minimum cinq jours ouvrés avant l'expédition. Cette déclaration est réalisée par le commanditaire (personne qui déclenche la retraitaion).

5. Déclaration préalable 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 préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de cinq jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus d'un conditionnement par mois sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser une déclaration prévisionnelle annuelle à l'organisme de contrôle agréé.

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 au moins quinze jours ouvrés avant l'expédition.

7. 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 dans un délai maximum de quinze jours avant ce repli.

8. 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 maximum après ce déclassement.

9. Parcelles en mesures transitoires :

Les producteurs de raisins relevant du point XI (2°) du présent cahier des charges déposent une déclaration des parcelles concernées auprès de l'organisme de défense et de gestion lors du dépôt de leur première déclaration de revendication suivant l'homologation du présent cahier des charges.

En cas de modification, une nouvelle déclaration doit être déposée.

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

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 visite sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, 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
Lieu de stockage protégé 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 contrôle du mode de taille
Hauteur de feuillage palissé	Visite sur le terrain. Vérification de la hauteur de feuillage palissé
Charge maximale moyenne à la parcelle Adaptation du poids de récolte à la surface externe de couvert végétal	Visite sur le terrain Estimation de la charge Mesure et évaluation de la surface externe de couvert végétal (SECV) Évaluation du rapport SECV sur poids de récolte (SECV/PR) après le stade phénologique « fermeture de la grappe »
Entretien général	Visite sur le terrain. Contrôle à la parcelle avec barème de notation pour l'enherbement et l'entretien du sol, les travaux en vert, l'état sanitaire du feuillage et des grappes (après le stade phénologique « fermeture de la grappe »)
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel (TAVN)	Vérification documentaire Vérification du TAVN
Pratiques ou traitements œnologiques	Documentaire et visite sur site
Équipement et entretien du chai	Documentaire et visite sur site Vérification de la capacité de cuverie de vinification, du bon état d'entretien général du chai (sols et murs) et du matériel de vinification
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé et entrée en production des vignes	Documentaire (contrôle des déclarations)
Mise en marché à destination du consommateur	Documentaire (comptabilité matière) Contrôle de la date de mise en marché des produits à destination du consommateur

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés)	Vérification documentaire (examen analytique). 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 « ROSETTE »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Rosette » initialement reconnue par le décret du 12 mars 1946 les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – *Couleur et type de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Rosette » est exclusivement réservée aux vins blancs tranquilles.

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 la Dordogne : Bergerac, Creysse, Ginestet, Lembras, Maurens et Prigonrieux.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement de vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'elle a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance des 6 et 7 novembre 1991.

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 la Dordogne : La Force, Queyssac et Saint-Sauveur.

V. – *Encépagement*

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.

2° Règles de proportion :

La proportion de l'ensemble des cépages sauvignon B et sauvignon gris G est supérieure ou égale à 15 % et inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement de l'exploitation.

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

VI. – *Conduite du vignoble*

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 4 000 pieds à l'hectare.

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur le rang ne peut être inférieur à 0,90 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille Guyot, taille en cordon de Royat ou taille à cots.

Chaque pied porte au maximum 12 yeux francs.

c) Règles de palissage.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuils 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 global 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 disposition particulière.

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.

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 sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 196 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 %.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 50 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3° **Rendement maximum de production :**

Pas de disposition particulière.

4° **Entrée en production des jeunes vignes :**

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

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

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

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

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux des quatre cépages cités au 1° du point V.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins présentent après fermentation :

– une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) comprise entre 25 grammes par litre et 51 grammes par litre ;

– une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 14,28 milliéquivalents par litre (0,70 gramme par litre de H₂SO₄).

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 15 %.

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité de vinification en cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII.

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 :

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 le conditionnement.

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

b) L'opérateur justifie d'une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage ou de conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage.

a) Le stockage des vins, en vrac ou conditionnés, est réalisé dans un lieu protégé évitant les fortes variations de température.

b) Le stockage des bouchons est réalisé dans un lieu protégé évitant les fortes variations de température.

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.

Pas de disposition particulière.

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° Modes de conduite :

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et dont la densité est inférieure à 4 000 pieds par hectare peuvent continuer à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2030 incluse, sous réserve :

- que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisins ;
- et de répondre aux autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

2° **Encépagement :**

Les dispositions relatives à la règle de proportion des cépages définies au 2° du point V s'appliquent à partir de la récolte 2020.

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 « Rosette » 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 :**

Pas de disposition particulière.

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 31 mars 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, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

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

L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

3. **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de 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 et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4. **Déclaration préalable de retraitaison :**

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 maximum quinze jours ouvrés et au minimum cinq jours ouvrés avant l'expédition. Cette déclaration est réalisée par le commanditaire (personne qui déclenche la retraitaison).

5. **Déclaration préalable 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 préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de cinq jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus d'un conditionnement par mois sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser une déclaration prévisionnelle annuelle à l'organisme de contrôle agréé.

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 au moins quinze jours ouvrés avant l'expédition.

7. 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 dans un délai maximum de quinze jours avant ce repli.

8. Déclaration de déclassement :

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

9. Parcelles en mesures transitoires :

Les producteurs de raisins relevant du point XI (1°) du présent cahier des charges déposent une déclaration des parcelles concernées auprès de l'organisme de défense et de gestion lors du dépôt de leur première déclaration de revendication suivant l'homologation du présent cahier des charges.

En cas de modification, une nouvelle déclaration doit être déposée.

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

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 visite sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, 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
Lieu de stockage protégé 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 contrôle du mode de taille
Hauteur de feuillage palissé	Visite sur le terrain. Vérification de la hauteur de feuillage palissé
Charge maximale moyenne à la parcelle Adaptation du poids de récolte à la surface externe de couvert végétal	Visite sur le terrain. Estimation de la charge Mesure et évaluation de la surface externe de couvert végétal (SECV) Évaluation du rapport SECV sur poids de récolte (SECV/PR) après le stade phénologique « fermeture de la grappe »
Entretien général	Visite sur le terrain. Contrôle à la parcelle avec barème de notation pour l'enherbement et l'entretien du sol, les travaux en vert, l'état sanitaire du feuillage et des grappes (après le stade phénologique « fermeture de la grappe »)

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel (TAVN)	Vérification documentaire Vérification du TAVN
Pratiques ou traitements œnologiques	Documentaire et visite sur site
Équipement et entretien du chai	Documentaire et visite sur site Vérification de la capacité de cuverie de vinification, du bon état d'entretien général du chai (sols et murs) et du matériel de vinification
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue de registre) et sur le terrain
Rendement autorisé et entrée en production des vignes	Documentaire (contrôle des déclarations)
Mise en marché à destination du consommateur	Documentaire (comptabilité matière) Contrôle de la date de mise en marché des produits à destination du consommateur
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Examen analytique et organoleptique des vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés)	Vérification documentaire (examen analytique). 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 « SAUSSIGNAC »**

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saussignac », initialement reconnue par le décret du 28 avril 1982, 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 « Saussignac » est exclusivement réservée aux vins blancs tranquilles.

*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 du département de la Dordogne : Gageac-et-Rouillac, Monestier, Razac-de-Saussignac et Saussignac.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus de raisins récoltés sur des parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.

L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en ses séances des 27 et 28 mai 2004 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 31 mars de l'année de récolte.

La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susvisée.

Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

3° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Dordogne : Cunèges, Gardonne, Lamonzie-Saint-Martin, Mescoules, Pomport, Saint-Laurent-des-Vignes, Thénac.

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

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;
- cépages accessoires : chenin B, ondenc B, ugni blanc B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires ne peut 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 5 000 pieds à l'hectare.

L'écartement entre les pieds sur le même rang est supérieur ou égal à 0,90 mètre.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2 mètres carrés.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille Guyot, taille en cordon de Royat ou taille à cots.

Chaque pied porte au maximum 10 yeux francs.

c) Règles de palissage.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée avant surmaturation à 7 500 kilogrammes par hectare.

e) Seuils 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 global de la vigne.

Les vignes doivent présenter un bon état cultural global, notamment leur état sanitaire et l'entretien des sols.

2° Autres pratiques culturales :

Pas de dispositions particulières.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

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

a) Surmaturité des raisins.

Les vins sont issus de raisins récoltés à surmaturité et présentant une concentration par action de la pourriture noble ou par passerillage naturel.

b) Dispositions particulières de récolte.

Les parcelles doivent être vendangées manuellement par tries successives.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à surmaturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 272 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 17 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 %.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 30 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 :

Il peut être revendiqué sur une même superficie de vignes en production une quantité de vin en appellation d'origine contrôlée « Bergerac » et une quantité de vin en appellation d'origine contrôlée « Saussignac ».

Dans ce cas, la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Bergerac » ne doit pas être supérieure à la différence entre la quantité susceptible d'être revendiquée en appellation d'origine contrôlée « Bergerac » et la quantité déclarée en vins en appellation d'origine contrôlée « Saussignac », affectée d'un coefficient k.

Ce coefficient k est variable et est égal au quotient du rendement annuel autorisé en appellation d'origine contrôlée « Bergerac » par le rendement annuel autorisé en appellation d'origine contrôlée « Saussignac ».

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 de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins présentent après fermentation une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 68 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Toute pratique d'enrichissement, de concentration ou de sélection des raisins par la congélation partielle, (méthode dite de cryosélection), ainsi que l'utilisation des morceaux de bois de chêne sont interdites.

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus et les foulo-bennes (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) sont interdits.

g) Capacité de vinification en cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 2 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1^o du point VIII.

h) Bon entretien global du chai et du matériel.

Pas de disposition particulière.

2^o Dispositions par type de produit :

Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 31 octobre de l'année qui suit celle de la récolte.

3^o 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^o Dispositions relatives au stockage :

Le stockage des vins, en vrac ou conditionnés, est réalisé dans un lieu évitant les fortes variations de températures.

5^o 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 à partir du 15 novembre de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Pas de disposition particulière.

X. – *Lien à l'origine*

1^o Description des facteurs du lien au terroir.

2^o Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

3^o Éléments historiques liés à la réputation du produit.

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

XI. – *Mesures transitoires*

Modes de conduite.

a) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité fixées dans le présent cahier des charges peuvent continuer à bénéficier, pour leur production, 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 raisins ;
- et de répondre aux autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

b) Les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, à compter de la récolte 2012.

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 « Saussignac » 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^o Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives*

1. Déclaration de renonciation à produire :

L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

2. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de 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 et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3. Déclaration préalable de retraitaison :

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 maximum quinze jours ouvrés et au minimum cinq jours ouvrés avant l'expédition. Cette déclaration est réalisée par le commanditaire (personne qui déclenche la retraitaison).

4. Déclaration préalable 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 préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de cinq jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus d'un conditionnement par mois sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser une déclaration prévisionnelle annuelle à l'organisme de contrôle.

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 au moins quinze jours ouvrés avant l'expédition.

6° Déclaration de déclassement :

Pas de disposition particulière.

II. – Tenue de registres

Registre d'apport journalier.

Le producteur de raisins destinés à l'élaboration de vins à appellation d'origine contrôlée « Saussignac » tient un registre d'apport journalier destiné à recueillir les informations sur les références cadastrales des parcelles vendangées, la date, le volume récolté et la richesse en sucre des lots.

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 visite sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, 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
Lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Hauteur de feuillage palissé	Visite sur le terrain. Vérification de la hauteur de feuillage palissé
Charge maximale moyenne à la parcelle Adaptation du poids de récolte à la surface externe de couvert végétal	Visite sur le terrain Estimation de la charge Mesure et évaluation de la surface externe de couvert végétal (SECV) Évaluation du rapport SECV sur poids de récolte (SECV/PR) après le stade phénologique « fermeture de la grappe »
Entretien général	Visite sur le terrain. Contrôle à la parcelle avec barème de notation pour l'enherbement et l'entretien du sol, les travaux en vert, l'état sanitaire du feuillage et des grappes (après le stade phénologique « fermeture de la grappe »)
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel (TAVN)	Vérification documentaire Vérification du TAVN
Pratiques ou traitements œnologiques	Documentaire et visite sur site
Équipement et entretien du chai	Documentaire et visite sur site Vérification de la capacité de cuverie de vinification, du bon état d'entretien général du chai (sols et murs) et du matériel de vinification
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé et entrée en production des vignes	Documentaire (contrôle des déclarations)
Mise en marché à destination du consommateur	Documentaire (comptabilité matière) Contrôle de la date de mise en marché des produits à destination du consommateur
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés)	Vérification documentaire (examen analytique). Examen analytique ou 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 « CÔTES DU MARMANDAIS »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Marmandais », initialement reconnue par le décret du 2 avril 1990, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Marmandais », est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou 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 Lot-et-Garonne : Beaupuy, Bouglon, Cambes, Caubon-Saint-Sauveur, Castelnaud-sur-Gupie, Cocumont, Escassefort, Guérin, Lachapelle, Lagupie, Lévigac-de-Guyenne, Marcellus, Marmande, Mauvezin-sur-Gupie, Meilhan-sur-Garonne, Monteton, Montpouillan, Peyrière, Romestaing, Saint-Avit, Saint-Géraud, Saint-Martin-Petit, Saint-Sauveur-de-Meilhan, Sainte-Bazeille, Samazan, Seyches et Virazeil.

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 8 et 9 novembre 1989 et des 7 et 8 novembre 2002.

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 la Gironde : Grignols et Saint-Michel-de-Lapujade.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : sauvignon B, sauvignon gris G ;
- cépages complémentaires : muscadelle B, sémillon B.

b) Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, merlot N ;
- cépages complémentaires : abouriou N, cot N, fer N, gamay N, syrah N.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion de l'ensemble des cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N et merlot N ne peut être supérieure à 85 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages abouriou N, cot N, fer N, gamay N et syrah N ne peut être supérieure à 50 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages muscadelle B et sémillon B ne peut être supérieure à 30 % de l'encépagement.

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

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 4 000 pieds par hectare.

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,5 mètres.

Chaque pied dispose d'une superficie maximum de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille Guyot, taille en cordons de Royat ou taille à cots.

Chaque pied doit comporter au maximum 15 yeux francs, après ébourgeonnage.

c) Règles de palissage.

Le palissage des vignes est obligatoire.

La hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10 000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges, rosés et blancs.

Lorsque l'irrigation est autorisée, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 000 kilogrammes par hectare pour les vins blancs et à 8 500 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés.

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 de son sol.

2° Autres pratiques culturales :

Le désherbage chimique total est interdit (sauf défoliation pour réenherbement).

3° Irrigation :

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

Elle est limitée à deux fois seulement par récolte et par parcelle, à condition d'intervenir avant la date du 15 août.

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

APPELLATION	RICHESSSE MINIMALE en sucre des raisins (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins blancs	160	10,0 % vol.
Vins rouges	170	10,0 % vol.
Vins rosés	170	10,0 % 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 :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs	60
Vins rosés	55
Vins rouges	55

2° Rendement butoir :

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	72
Vins rosés	66
Vins rouges	66

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 proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus de deux au moins des cépages prévus au 1° du point V, dont un cépage principal.

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges au stade du conditionnement. La teneur maximale en acide malique est fixée à 0,4 gramme par litre pour les vins rouges.

d) Normes analytiques.

COULEUR DES VINS	SUCRES FERMENTESCIBLES glucose et fructose (grammes par litre)
Vins blancs	≤ 4
Vins rosés	≤ 4
Vins rouges	≤ 3

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

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

f) Matériel interdit.

Les presseoirs continus munis d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm et les égouttoirs dynamiques sont interdits.

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

La capacité globale de cuverie devra représenter un minimum de deux fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale, pour les vins rouges, et un minimum de 1,5 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale, pour les vins blancs et rosés.

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.

Le chai est équipé *a minima* d'une cuverie apte au contact vinique et d'une alimentation en eau potable. Le stockage de tout hydrocarbure, produits phytosanitaires ou engrais y est interdit.

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 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'une procédure de nettoyage du matériel de conditionnement.

L'opérateur justifie d'un ou plusieurs lieux protégés 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 à la consommation.

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.

Pas de disposition particulière.

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° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les parcelles plantées en vigne avant le 1^{er} août 1990 et celles acceptées à titre exceptionnel pour permettre l'achèvement d'ensembles culturellement homogènes dans le décret du 2 avril 1990 et dont la densité est inférieure à 4 000 pieds par hectare peuvent continuer à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2032 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges et sous réserve que l'exploitation respecte l'échéancier de mise en conformité suivant :

- pour la récolte 2022, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 50 % de la superficie des vignes affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- pour la récolte 2027, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 75 % de la superficie des vignes affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

b) Règles de palissage.

La hauteur de feuillage palissée des vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges présentant un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et inférieur ou égal à 3 mètres doit être au minimum de 1,50 mètre.

Toutefois, les vignes en place avant le 1^{er} août 1990 et celles acceptées à titre exceptionnel pour permettre l'achèvement d'ensembles culturellement homogènes dans le décret du 2 avril 1990, dont la densité de plantation est supérieure ou égale à 3 300 pieds par hectare et inférieure à 4 000 pieds par hectare et dont la hauteur de feuillage est inférieure à 1,50 mètre, peuvent bénéficier de l'appellation jusqu'à leur arrachage et sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges, à condition que :

25 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre au plus tard le 1^{er} août 2013 ;

50 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre au plus tard le 1^{er} août 2018 ;

75 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre au plus tard le 1^{er} août 2023 ;

100 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre au plus tard le 1^{er} août 2028.

c) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare, pour les vignes blanches en place avant le 1^{er} août 1990 et celles acceptées à titre exceptionnel pour permettre l'achèvement d'ensembles culturellement homogènes dans le décret du 2 avril 1990 dont la densité de plantation est inférieure à 4 000 pieds par hectare.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 64 hectolitres par hectare pour les vins blancs issus de vignes en place avant le 1^{er} août 1990 et celles acceptées à titre exceptionnel pour permettre l'achèvement d'ensembles culturellement homogènes dans le décret du 2 avril 1990 dont la densité de plantation est inférieure à 4 000 pieds par hectare.

3° **Capacité de cuverie totale :**

Les dispositions relatives à la capacité de cuverie totale s'appliquent à compter de la récolte 2010.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

Dispositions générales.

Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Marmandais » 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.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1° **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 mars de l'année suivant la récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

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.

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.

3° Déclaration préalable de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et réalisant moins de 10 conditionnements par an doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de cinq jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 10 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent fournir à l'organisme de défense et de gestion, un extrait du registre de conditionnement, trimestriellement.

4° 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 dix jours maximum après ce déclassement.

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 au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

6° Parcelles en mesures transitoires :

Les producteurs de raisins relevant du point XI (1°) et (2°) du présent cahier des charges déposent une déclaration des parcelles concernées auprès de l'organisme de défense et de gestion lors du dépôt de leur première déclaration de revendication suivant l'homologation du présent cahier des charges.

En cas de modification, une nouvelle déclaration doit être déposée.

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

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 dérogatoires éventuelles, densité de plantation et palissage)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Pressurage	Visite sur site
Cuverie	Contrôle capacité de cuverie : volume total des contenants
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 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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Autres pratiques culturales : désherbage	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs ; vérification du TAVN
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Déclaratif et sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visite sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Tenue des registres pour des opérateurs, attestation de certification (IFS, BRC...)
Etat du chai	Visite sur site
Conditionnement	Visite sur site
Stockage	Visite sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (obligations déclaratives) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire
VSI	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte...)
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés	Examen analytique à la retraitaison
Vins non conditionnés	Examen organoleptique à la retraitaison
Vins conditionnés	Examen analytique
Vins conditionnés	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	Documentaire et visite sur site

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cahors », initialement reconnue par le décret du 15 avril 1971, les vins répondant aux dispositions particulières ci-après.

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Cahors » est réservée aux vins rouges tranquilles.

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 du Lot : Albas, Anglars-Juillac, Arcambal, Bagat-en-Quercy, Bélaise, Le Boulvé, Cahors, Caillac, Cambayrac, Carnac-Rouffiac, Castelfranc, Catus, Cieurac, Crayssac, Douelle, Duravel, Fargues, Flaujac-Poujols, Floressas, Grézels, Labastide-du-Vert, Lacapelle-Cabanac, Lagardelle, Lamagdelaine, Luzech, Mauroux, Mercuès, Nuzéjols, Parnac, Pescadoires, Pontcirq, Pradines, Prayssac, Puy-l'Evêque, Saint-Matré, Saint-Médard, Saint-Vincent-Rive-d'Olt, Saux, Sauzet, Sérignac, Soturac, Touzac, Trespoux-Rassiels, Villesèque, Vire-sur-Lot.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'elle a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 16 février 1984 et des 5 et 6 juin 2002.

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 du Lot

Labastide-Marnhac, Le Montat, Saint-Martin-le-Redon, Valroufié.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : cot N (également appelé malbec) ;
- cépages accessoires : merlot N et tannat N.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion du cépage cot N est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement.

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

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,50 mètres maximum.

L'écartement entre les pieds sur un même rang doit être compris entre 0,90 mètre et 1,30 mètres.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées :

- soit en gobelet, en éventail, ou cordon de Royat ; chaque pied comportant au maximum 12 yeux francs dont au plus 2 yeux francs par courson ;
- soit en taille guyot simple ou double ; chaque pied comportant au maximum 12 yeux francs dont au plus 2 yeux francs par courson et 8 yeux francs par long bois.

Quelle que soit la technique de taille utilisée, le nombre de rameaux fructifères par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz) ne peut être supérieur à 12.

Le cépage tannat N, quelle que soit la technique de taille utilisée, est taillé avec un maximum de 8 yeux francs par pied. Le nombre de rameaux fructifères par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz) ne peut être supérieur à 8.

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

Pour les vignes conduites selon le mode de conduite dit « 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 est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 500 kilogrammes par hectare.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6 500 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 de son sol.

2° **Autres pratiques culturales :**

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, les tournières sont enherbées.

3° **Irrigation :**

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° **Récolte :**

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) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 193 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

c) 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 50 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3° **Rendement maximum de production :**

Pas de disposition particulière.

4° **Entrée en production des jeunes vignes :**

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

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

5° **Dispositions particulières :**

Pas de disposition particulière.

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

1° **Dispositions générales :**

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

a) Réception et pressurage.

L'éraflage de la vendange est obligatoire.

b) Assemblage des cépages.

Les vins rouges sont issus du seul cépage cot N ou d'un assemblage présentant un minimum de 70 % de cépage cot N.

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est obligatoire. La teneur maximale en acide malique est fixée à 0,4 gramme par litre sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

d) Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente :

– une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose), inférieure ou égale à 3 grammes par litre pour les lots de vin présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %, et inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les lots de vin présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % ;

– une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 18,35 milliéquivalents par litre, soit 1,09 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,90 gramme par litre de H₂SO₄).

– une intensité colorante modifiée supérieure ou égale à 11 (somme des densités optiques à 420, 520 et 620 nanomètres).

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées. Le taux de concentration partielle est fixé à 10 % maximum.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

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

Tout opérateur doit disposer d'un volume de cuverie globale équivalent à 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII.

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 sont élevés au minimum jusqu'au 1^{er} mars de l'année qui suit 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 ;

– adresse à l'organisme de contrôle agréé, en complément de sa déclaration préalable de conditionnement ou de transaction, une analyse réalisée au maximum quinze jours avant le dépôt de cette déclaration. Cette analyse porte sur le titre alcoométrique volumique total, les paramètres fixés au d du 1° du point IX du présent cahier des charges et la teneur en anhydride sulfureux total.

4° **Dispositions relatives au stockage :**

L'opérateur justifie 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.

A l'issue de la période d'élevage, les vins 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 ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins 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° **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

a) Les vignes en place au 31 août 1992, ne répondant aux dispositions relatives à la densité de plantation (densité à la plantation, écartements entre les rangs et sur un même rang), 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 2010 incluse.

b) A compter de la récolte 2011, les vignes en place au 31 août 1992, présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4 000 pieds à l'hectare, mais ne répondant aux dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement sur un même rang, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, aux conditions suivantes :

- la charge maximale moyenne à la parcelle est limitée à 6 500 kilogrammes de raisins par hectare ;
- le rendement butoir est limité sur la superficie correspondant à ces parcelles à 50 hectolitres 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 « Cahors » 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 :

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre suivant la récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le volume global de cuverie ;
- le numéro EVV et 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 ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts, et 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 chaque récolte.

Cette déclaration précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV et 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 ;
- date et signature de l'opérateur.

Cette déclaration distinguera les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires prévues au point 11 du présent cahier des charges.

3. Déclaration préalable de transaction ou de conditionnement. – Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de transaction ou de conditionnement pour chaque lot de vin :

- au plus tôt quatre mois avant la date de la première retraitaison ou du premier conditionnement (mise en bouteille, bag-in-box...) ;
- et au plus tard treize jours avant la date de la première retraitaison ou de la première expédition d'un lot conditionné.

Le renouvellement de cette déclaration doit être fait pour les volumes restants lorsque le lot n'est pas entièrement retiré ou conditionné dans les quatre mois qui suivent la date du dépôt de la déclaration préalable de transaction ou de conditionnement.

Le lot non conditionné est défini comme un ensemble homogène, assemblé, provenant d'un ou plusieurs contenants.

Pour les lots non conditionnés faisant l'objet d'une transaction, l'opérateur précise dans sa déclaration si le lot est destiné à être expédié non conditionné hors du territoire national et complète sa déclaration par l'envoi, à l'organisme de contrôle agréé, des résultats de l'analyse du lot considéré portant sur le titre alcoométrique volumique total, les paramètres fixés au *d* du 1^o du point IX du présent cahier des charges et la teneur en anhydride sulfureux total et réalisée au maximum quinze jours avant le dépôt de la déclaration et au plus tard à la première retraitaison.

4. 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 d'un mois maximum après ce déclassement.

Cette déclaration indique notamment :

- le nom de l'appellation concernée ;
- l'identité du demandeur ;
- le numéro EVV et SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée.

II. – Tenue de registres

1. Registre de suivi de la maturité :

La tenue d'un registre de maturité est obligatoire. Il indique la teneur en sucres des raisins de tous les lots unitaires de vendange destiné à la production d'appellation d'origine contrôlée. Par lot unitaire, il faut comprendre tout chargement global d'un véhicule de transport apportant les vendanges au lieu de vinification.

2. Registre d'assemblage :

La tenue d'un registre d'assemblage est obligatoire. Il précise la composition des lots (pourcentage de cot N, merlot N et de tannat N) faisant l'objet d'une transaction ou conditionnés.

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 dérogatoires éventuelles, densité de plantation)	Documentaire (déclaration préalable d'affectation parcellaire) et visite sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Documentaire et sur site
Traçabilité du conditionnement	Documentaire (tenue de registre) et sur site.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Documentaire et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle à la parcelle
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle à la parcelle par comptage des grappes sur 20 ceps répartis en 4 placettes de 5 pieds consécutifs Contrôle renforcé pour les vignes bénéficiant des mesures transitoires (b) du point XI)
Irrigation	Documentaire (obligations déclaratives) et à la parcelle (charge maximale moyenne à la parcelle)
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle du registre d'enregistrement de la teneur en sucres des lots unitaires de vendange Contrôle renforcé pour les vignes bénéficiant des mesures transitoires (b) du point XI)

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain
B.3. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées) Contrôle renforcé pour les vignes bénéficiant des mesures transitoires (b) du point XI.
C. - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins prêts à être commercialisés	Examen analytique (dont anhydride sulfureux total) et organoleptique Contrôle renforcé pour les vins issus des exploitations présentant des vignes bénéficiant des mesures transitoires (b) du point XI).
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots